



Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial

Ministerio de Industria
Secretaría de Industria y Comercio

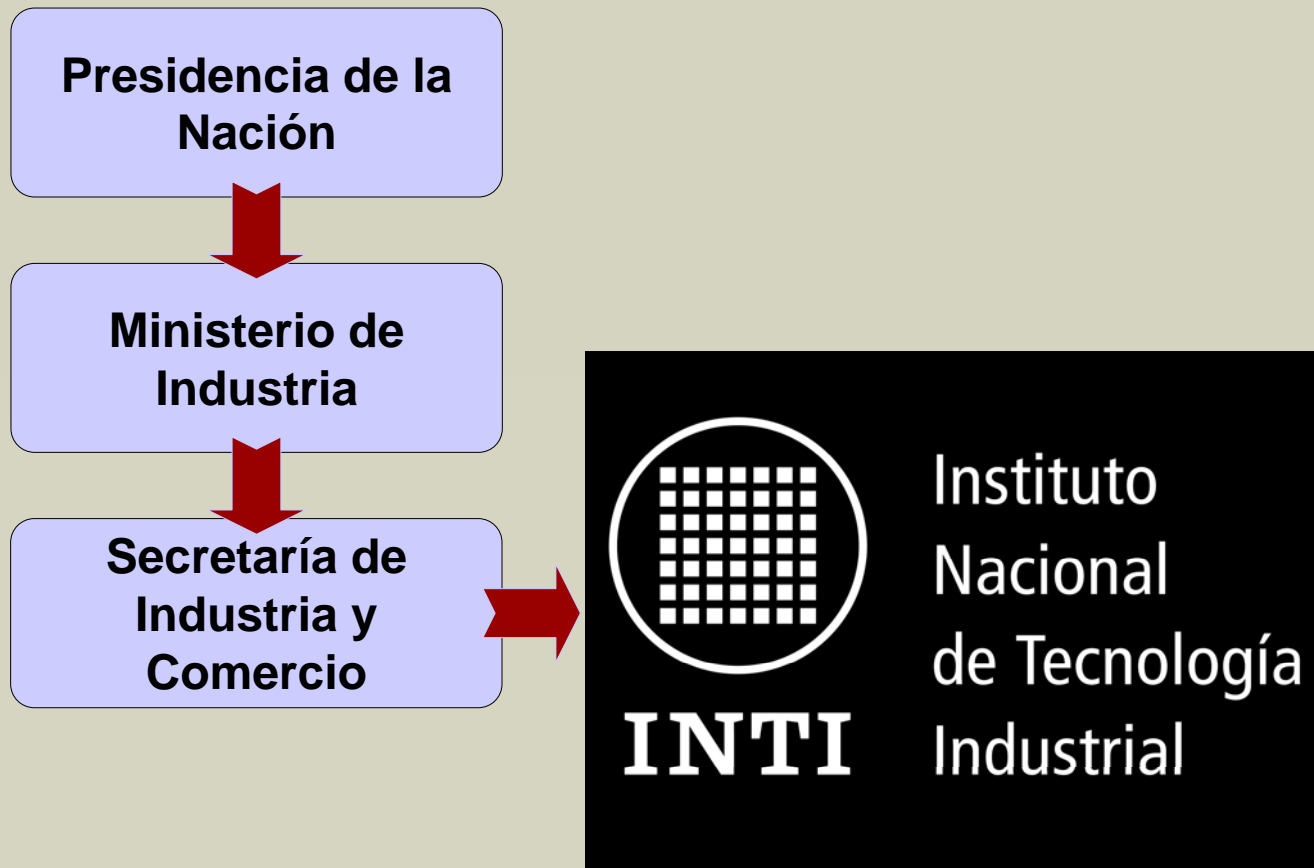


Saber comprar: una habilidad para desarrollar en la escuela

Disertantes:
Ing. Verónica Barrera
Biól. Laura Burróni



Quiénes somos



¿Qué es hoy el INTI?

Servicio público de generación y transferencia de
tecnología industrial

LOS CIUDADANOS

Son los destinatarios últimos de la acción estatal.

El **INTI** debe informarles sobre las formas en que la tecnología industrial condiciona su vida cotidiana, tanto individual como comunitaria.

Deben ser **libres, informados**, vinculados con otros ciudadanos, protegidos y estimulados por el Estado, con sus **necesidades básicas satisfechas**.

¿Qué es hoy el INTI?

Servicio público de generación y transferencia de
tecnología industrial

LOS CONSUMIDORES

Son quienes compran o reciben un bien o servicio y luego lo utilizan.

Deben ser **libres de elegir**.

El **INTI** puede consolidar este objetivo con la **comunicación** sobre temas críticos específicos, la actuación como **certificador técnico** de atributos básicos, la **asistencia técnica** y **fortalecimiento** de empresas.

¿Qué es hoy el INTI?

**Servicio público de generación y transferencia de
tecnología industrial**

LOS PRODUCTORES

Fabrican productos y **ofrecen** servicios para los ciudadanos o para otros productores.

Trabajamos con los productores para contribuir al bienestar del ciudadano.

La intervención del **INTI** no debe contribuir, ni directa ni indirectamente, a deteriorar la condición laboral de un trabajador o a dañar el medio ambiente o a favorecer situaciones de monopolio, donde se favorece a algunos pero se perjudica a muchos.

¿Qué es hoy el INTI?

Servicio público de generación y transferencia de tecnología industrial

EL ESTADO

Tiene tres **roles** fundamentales:

- **Prestador** de un servicio.
- **Promotor** de actividades productivas o de fortalecimiento de la comunidad.
- **Regulador** de las actividades de los individuos o empresas, con el objeto de cuidar el interés comunitario

Nuestra responsabilidad es que el Estado, al desarrollar estos tres roles, encuentre en el INTI una **asistencia integral** para generar un **Estado técnicamente sólido**.

Programa de Pruebas de desempeño de productos y servicios

En marcha desde la segunda mitad del año 2007, el “Programa de Pruebas de Desempeño de Productos y Servicios” tiene como principal finalidad **mantener informados a los consumidores argentinos** sobre la adecuación de productos y servicios a los reglamentos y normas técnicas vigentes.

www.inti.gob.ar/productos



Programa Pruebas de desempeño de productos y servicios

Qué son y qué no son las pruebas de desempeño

Una herramienta que permita a los consumidores hacer sus elecciones de compra considerando otros atributos del producto además del precio.

Un medio para conocer mejor los derechos de los consumidores y las responsabilidades de los fabricantes.

Análisis con elementos técnicos precisos y confiables de las distintas características de un producto, respecto de su calidad y en lo referente a aspectos de la lealtad comercial.

No constituye una fiscalización ni control sobre los productos analizados

No sirven para aprobar marcas, modelos o lotes de productos

Programa Pruebas de desempeño de productos y servicios

Elección de los productos

Se realiza en base a las **sugerencias** de los Centros Tecnológicos de INTI, los **reclamos** de organismos públicos de defensa de los consumidores, la **información** de entidades civiles de defensa del consumidor e incluso la producida por las diversas cámaras sectoriales.

Para fijar la **prioridad** en la selección de estos estudios se tiene en cuenta a aquellos productos que involucran la **seguridad**, la **salud** y la protección del **medio ambiente** dentro de la gama de productos que habitualmente son comprados por los ciudadanos en forma masiva.

Programa Pruebas de desempeño de productos y servicios

Informes publicados

Hornos de microondas

Pañales descartables
para bebés

Purés de tomate

Aguas lavandinas

Estufas de tiro balanceado
para gas natural

Mieles

Aguas de mesa

Leches UAT (ultra alta
temperatura)

Calzado infantil

Papel higiénico en rollos

Hamburguesas y
medallones de carne

Salchichas tipo Viena

Conservas de atún



Programa Pruebas de desempeño de productos y servicios

Informes publicados











Los **informes completos** son publicados en la página web del INTI en el siguiente link: <http://www.inti.gob.ar/productos/>

En todos los informes se incluye la sección “**Orientación al consumidor**”, con recomendaciones acerca de la información que el consumidor debe verificar en cada producto (por ejemplo, fechas de vencimiento, denominación del producto, características nutricionales, cuidados y precauciones en el uso) y toda otra información que los ayude a realizar una mejor elección y en resguardo de su bienestar.

En el caso de los productos alimenticios se brindan las herramientas básicas para la lectura criteriosa de los rótulos, para que de esta manera los consumidores puedan discriminar los contenidos de sodio, de azúcares o de otros ingredientes muchas veces perjudiciales en las dietas de personas con alguna dolencia especial.

Programa Pruebas de desempeño de productos y servicios

Algunos temas de interés **para trabajar en el aula**

-  Procesos tecnológicos necesarios para la producción de bienes
-  Características de los materiales y materias primas utilizadas
-  Fundamentos teóricos de los ensayos y análisis realizados
-  Impacto social de los hábitos de consumo
-  Impacto ambiental de las actividades humanas
-  Derechos y deberes de las personas y las empresas
-  Compromiso y participación en la vida en sociedad
-  Transmisión de la información, comunicación, elaboración de informes
-  Desarrollo del pensamiento crítico
-  Otras

Empecemos con algunas definiciones

ALIMENTO

Es toda **sustancia** o mezcla de sustancias naturales o elaboradas que ingeridas por el hombre aporten a su organismo **los materiales y la energía necesarios** para el desarrollo de sus procesos biológicos. Incluye además las sustancias o mezclas de sustancias que se ingieren por hábito, costumbres, o como coadyuvantes, tengan o no valor nutritivo.

ENVASE

Es el **recipiente**, el **empaquete** o el **embalaje** destinado a asegurar la conservación y facilitar el transporte y manejo de alimentos.

Sus objetivos son:

- ✓ contener y proteger al alimento
- ✓ conseguir alargar su vida útil manteniendo sus principales características fisicoquímicas, sensoriales y nutricionales
- ✓ presentar el producto, identificarlo e informar al consumidor de las características del alimento y de las características y forma de uso del envase

Evaluación de la información de los envases de alimentos

Funciones del envase

Técnicas:

- protección del producto
- conservación de las características organolépticas y de estabilidad principalmente al actuar como barrera
- distribución a los puntos de venta y al consumidor

De marketing:

- alerta
- personalidad
- Información
- Servicio

De seguridad:

- para el producto
- para el consumidor
- para el distribuidor/vendedor
- para el medio ambiente



Marco regulado

- ➔ Código Alimentario Argentino
- ➔ Ley N° 22.802 de Lealtad comercial
- ➔ Ley N° 26.361 de Defensa del consumidor
- ➔ Resolución N° 08/07. Reglamento técnico MERCOSUR sobre control de productos premedidos comercializados en unidades de masa y volumen de contenido nominal igual.
- ➔ Resolución N° 46/03 MERCOSUR/GMC. Reglamento técnico MERCOSUR sobre el rotulado nutricional de los alimentos.
- ➔ Resolución N° 47/03 MERCOSUR/GMC. Reglamento Técnico MERCOSUR de porciones de alimentos envasados a los fines del rotulado nutricional.

Rotulación

- Es toda inscripción, leyenda, imagen o toda materia descriptiva o gráfica que se haya escrito, impreso, marcado, marcado en relieve o huecograbado o adherido al envase del alimento.
- El rótulo es obligatorio en todos los productos alimenticios que se dosifican en ausencia del consumidor.
- Tiene fuerza de contrato entre el vendedor o fabricante y el comprador.
- La rotulación de los alimentos se hará exclusivamente en los establecimientos habilitados por la autoridad.

Información obligatoria

Información nutricional

Información facultativa

Rotulación

Información obligatoria

- ☀ Denominación de venta del alimento
- ☀ Lista de ingredientes
- ☀ Contenidos netos
- ☀ Identificación del origen
- ☀ Nombre o razón social y dirección del importador, para alimentos importados
- ☀ Identificación del lote
- ☀ Fecha de duración
- ☀ Preparación e instrucciones de uso del alimento, cuando corresponda
- ☀ Rotulado nutricional

Deberán figurar en la cara principal: la **denominación de venta** del alimento, la **cantidad nominal** del producto contenido en su forma más relevante.

El diseño deberá tener suficiente contraste de colores que asegure su correcta visibilidad. El tamaño de las letras y números para la rotulación obligatoria, excepto la indicación de los contenidos netos, no será inferior a 1 mm.

Rotulación

Información nutricional

Comprende: la declaración del **valor energético** y de nutrientes y la declaración de **propiedades nutricionales** que es voluntaria.

En Argentina es obligatorio presentar esta información por porción, expresada en gramos o mililitros (unidades métricas) y en medidas caseras (una cucharadita, medio vaso); y como porcentaje del valor recomendado de ingesta diaria.

- Hidratos de carbono
- Proteínas
- Grasas totales
- Grasas saturadas
- Grasas trans
- Fibra alimentaria
- Sodio

Evaluación de la información de los envases de alimentos

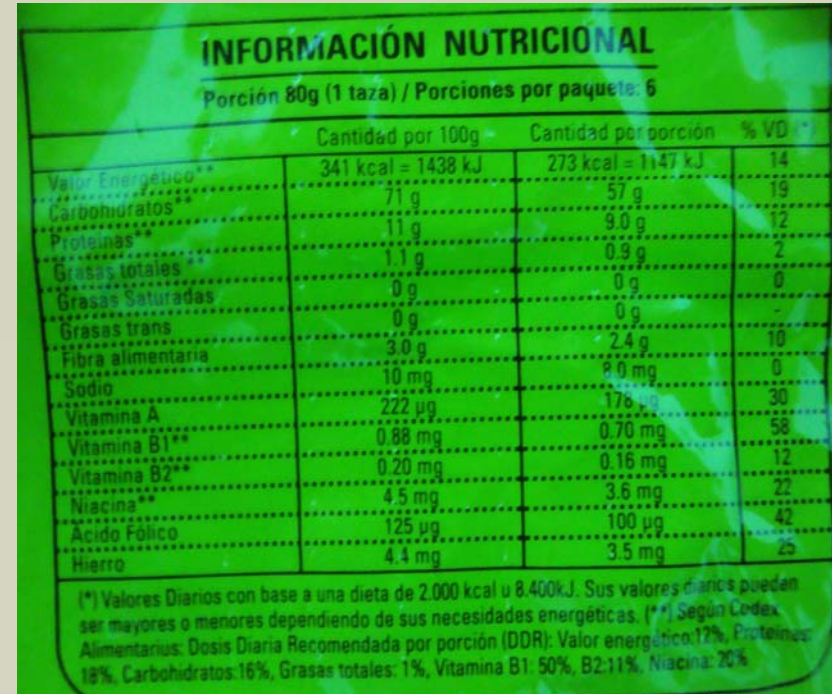
Información nutricional

Modelo vertical A

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porcióng o ml (medida casera)

	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor Energético	kcal =... kJ	
Carbohidratos	...g	
Proteínas	...g	
Grasas totales	...g	
Grasas saturadas	...g	
Grasas trans	...g	(no declarar)
Fibra alimentaria	...g	
Sodio	mg	



INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Porción 80g (1 taza) / Porciones por paquete: 6

	Cantidad por 100g	Cantidad por porción	% VD **
Valor Energético**	341 kcal = 1438 kJ	273 kcal = 1147 kJ	14
Carbohidratos**	71 g	57 g	19
Proteínas**	11 g	9.0 g	12
Grasas totales**	1.1 g	0.9 g	2
Grasas Saturadas	0 g	0 g	0
Grasas trans	0 g	0 g	-
Fibra alimentaria	3.0 g	2.4 g	10
Sodio	10 mg	8.0 mg	0
Vitamina A	222 µg	178 µg	30
Vitamina B1**	0.88 mg	0.70 mg	58
Vitamina B2**	0.20 mg	0.16 mg	12
Niacina**	4.5 mg	3.6 mg	22
Acido Fólico	125 µg	100 µg	42
Hierro	4.4 mg	3.5 mg	25

(*) Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. (**) Según Codex Alimentarius. Dosis Diaria Recomendada por porción (DDR): Valor energético:17%, Proteínas: 18%, Carbohidratos:16%, Grasas totales: 1%, Vitamina B1: 50%, B2:11%, Niacina: 20%

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Información nutricional

Modelo vertical B

INFORMACION NUTRICIONAL	CANTIDAD POR PORCION	% VD (*)	CANTIDAD POR PORCION	% VD (*)
Porción.... g o ml (medida casera)	Valor energético ..Kcal=..KJ		Grasas saturadas g	
	Carbohidratos ...g		Grasas trans g	No declarar
	Proteínas g		Fibra Alimentaria g	
	Grasas totales g		Sodiomg	
No aporta cantidades significativas de(Valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s) (Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada)				

* % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

	Cantidad	Por 100g	Por porc.	%VD(*)	Cantidad	Por 100g	Por porc.	%VD(*)	
INFORMACION NUTRICIONAL Porción: 26 g (3 galletitas) Porciones por envase: 6	Valor Energético/Energía	459 kcal = 1927 kJ	119 kcal = 501 kJ	6	Sodio	780 mg	204 mg	8	
	Carbohidratos disponibles	64 g	17 g	6	Vitamina B1 (**)	0,38 mg	0,10 mg	8	
	Proteínas	8,6 g	2,2 g	3	Vitamina B2 (**)	0,31 mg	0,08 mg	6	
	Grasas totales	19 g	4,9 g	9	Vitamina B6 (**)	0,38 mg	0,10 mg	8	
	de las cuales (#)				Vitamina PP (**)	4,2 mg	1,1 mg	7	
	Grasas saturadas	5,5 g	1,4 g	6	Acido Fólico (**)	137 ug	36 ug	15	
	No aporta cantidades significativas de Grasas trans (menor o igual a 0,2 g por porción) y Fibra alimentaria/dietética (menor o igual a 0,5 g por porción)								
	(*) % Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ calculados para la porción. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. (**) Según Codex; % Dosis Diaria Recomendada (DDR) por porción: Vitaminas: B1: 7%; B2: 5%; B6: 5%; B12: 5%; PP: 5%; Acido fólico: 18%. (#) Por 100g/ Por porción de 26g: Grasas monoinsaturadas: 11 g/ 2,8 g; Grasas poliinsaturadas: 1,4 g/ 0,4 g; Colesterol: 7 mg/ 3,0 mg								

Información nutricional

Modelo lineal

Información nutricional. Porción g o ml (medida casera). Valor energético kcal = kJ (... %VD*); Carbohidratosg (...%VD); Proteínasg (....%VD); Grasas totalesg (....%VD); Grasas saturadasg (....%VD); Grasas transg; Fibra alimentariag (....%VD); Sodiomg (....%VD)

No aporta cantidades significativas de(Valor energético y/o el/los nombre/s del/de los nutriente/s) (Esta frase se puede emplear cuando se utilice la declaración nutricional simplificada)

*% Valores Diarios con base a una dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas

Compañía Alimenticia Los Andes S.A. Diagonal 101 N° 4773, San Martín, Prov. de Bs. As. Tel.: 4738-7000. R.N.E. 02-031914 - R.N.P.A. 02-552620.
Información Nutricional: 35 g (1 unidad) # Cantidad por envase: Valor energético 128 kcal / 539 kJ (6% VD); Carbohidratos 20 g (7% VD); Proteínas 1,8 g (2% VD); Grasas totales 4,4 g (8% VD); Grasas saturadas 1,1 g (5% VD); Grasas trans 1,3 g; Fibra alimentaria 0,5 g (2% VD); Sodio 65 mg (3% VD). VD: Valores Diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas. # Porción de referencia de 60g.

Información facultativa

Podrá presentarse cualquier información o representación gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios mencionados. Si bien es opcional, la información debe cumplir con la normativa:

- Debe estar libre de distorsiones que puedan dar lugar a confusión.
- No se debe promocionar que el alimento constituye una garantía de salud.
- No se debe mensurar el grado de disminución de riesgo a contraer enfermedades por el consumo del alimento.
- No se debe atribuir al alimento acciones y/o propiedades terapéuticas o sugerir que el mismo es un producto medicinal o mencionar que cura, calma, mitiga, alivia, previene o protege de una determinada enfermedad. Solo pueden incluirse frases tales como “...ayuda y/o contribuye a prevenir y/o proteger...”.
- No se debe manifestar que un alimento puede ser usado en reemplazo de una comida convencional o como el único alimento de una dieta.
- No se pueden usar denominaciones geográficas, cuando estas induzcan a engaño al consumidor.
- El idioma obligatorio es el español. Si hiciera falta, puede agregarse una etiqueta complementaria.

¡Manos a la obra!

Consignas de trabajo:

- Analizar la información de los envases que recibirán y verificar el cumplimiento de los requisitos normativos aplicables.
- Registrar los hallazgos y otras novedades de interés.

Modalidad de trabajo:

Se formarán **grupos de 5 personas** cada uno.

Cada grupo recibirá:

- Envases de una familia de alimentos.
- Copia de los artículos del Código Alimentario Argentino que necesitará para el análisis.
- Afiche para registrar los resultados.

Veamos algunos ejemplos y pautas generales:

- Primero verificar la información obligatoria, por ejemplo, la denominación de venta del producto. Buscar en la documentación provista los artículos del CAA aplicables.
- Luego buscar el rótulo de información nutricional. Ver de qué modelo es y si está completo y correcto.
- Ver otros detalles de diseño, información que pueda inducir a engaño, etc.
- Anotar para cada producto un resumen de lo observado en el afiche.

Ejemplos

Art. 947. Se entiende por **‘Pulpa de tomate’** el producto elaborado con el mesocarpio de tomates frescos, sanos, maduros, limpios, pasado a través de un tamiz de malla no menor de 1 milímetro y envasados en un recipiente bromatológicamente apto, cerrado herméticamente y sometido a esterilización industrial. La denominación de venta de este producto será ‘Pulpa de tomate’, con letras de buen tamaño, realce y visibilidad.

Art. 946. Se entiende por **“Concentrados de tomate”**, los productos obtenidos por concentración del jugo y pulpa que normalmente contienen en sus proporciones naturales los tomates frescos, maduros, sanos, limpios, tamizados a través de una malla no mayor de 1 milímetro y envasados en recipientes bromatológicamente aptos, cerrados herméticamente y sometidos a esterilización industrial.

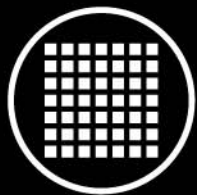
De acuerdo al contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio se reconocen los siguientes concentrados de tomate:

1. Puré de tomate: cuando contenga entre 8,37 y 11,99%.
2. Salsa de tomate: cuando contenga entre 12,0 y 15,99%.
3. Concentrado simple de tomate o Extracto simple de tomate: cuando contenga entre 16,0 y 28,0%
4. Concentrado doble de tomate o Extracto doble de tomate: cuando contenga entre 28,1 y 36,0%.
5. Concentrado triple de tomate o Extracto triple de tomate: cuando contenga más de 36,0%.
6. Concentrado desecado o deshidratado de tomate o Extracto desecado o deshidratado de tomate: cuando sea no menor a 80,0%.

La denominación de venta de estos productos será “Puré de tomates”, “Salsa de tomates” o “Concentrado de tomates”. En el caso de estos últimos, deberá consignarse “Concentrado... de tomates”, llenando el espacio en blanco con el nombre que le corresponde de acuerdo al contenido de extracto seco libre de cloruro de sodio, escrito todo con caracteres de igual tamaño, realce y visibilidad”.

Puesta en común

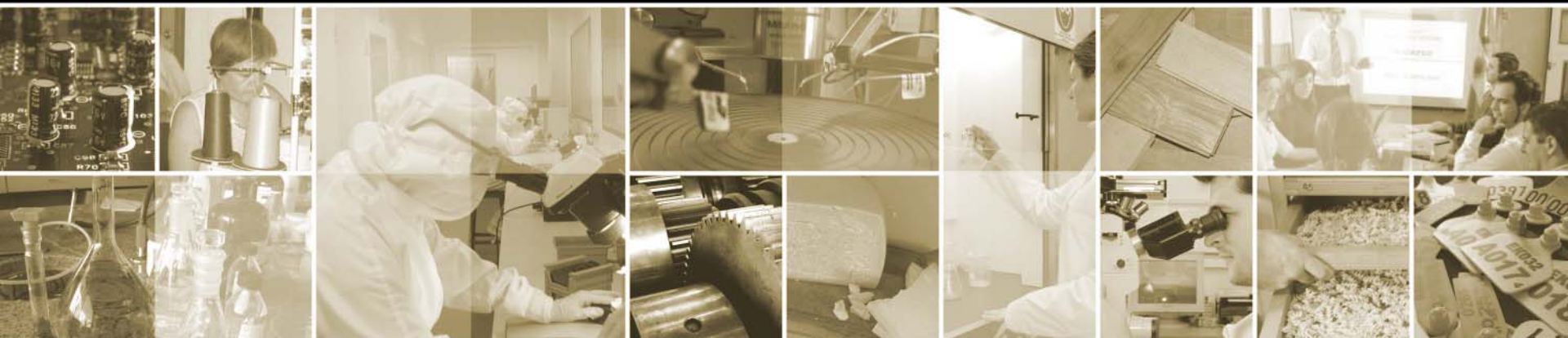
- **Exposición de las novedades encontradas por cada grupo**
- **Conclusiones generales**



INTI

Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial

Ministerio de Industria
Secretaría de Industria y Comercio



¡Muchas gracias!

Abril de 2011

