



INSTITUTO NACIONAL  
DE NORMALIZACIÓN

## PROYECTO - INNOVA CORFO

**Alimentos saludables: Elaboración de Normas Chilenas para nutrientes críticos  
como apoyo al fortalecimiento de la competitividad analítica nacional  
(16BPE-62292)**

Ana María Alvarado S.  
División de Normas - INN  
12 de junio 2018



## Sobre INN

- ✓ Fundación de derecho privado fundada por CORFO DS 678 del Ministerio de Justicia, 1973.
- ✓ Continuador legal Instituto Nacional de Investigaciones Tecnológicas y Normalización, Inditecnor
- ✓ Su rol es contribuir al desarrollo productivo del país, fomentando la elaboración y uso de **Normas Chilenas**, coordinando la Red Nacional de **Metrología** y acreditando organismos de **evaluación de la conformidad**.

# Sobre INN

Área	Institución
Normalización	<u>ISO</u> Organización Internacional para la Normalización
	<u>COPANT</u> Comisión Panamericana de Normalización Técnica
Acreditación	<u>IAF</u> Foro Internacional de Acreditación
	<u>ILAC</u> Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios
	<u>IAAC</u> Cooperación Inter Americana de Acreditación
Metrología	<u>BIPM</u> Bureau Internacional de Pesos y Medidas
	<u>SIM</u> Sistema Interamericano de Metrología



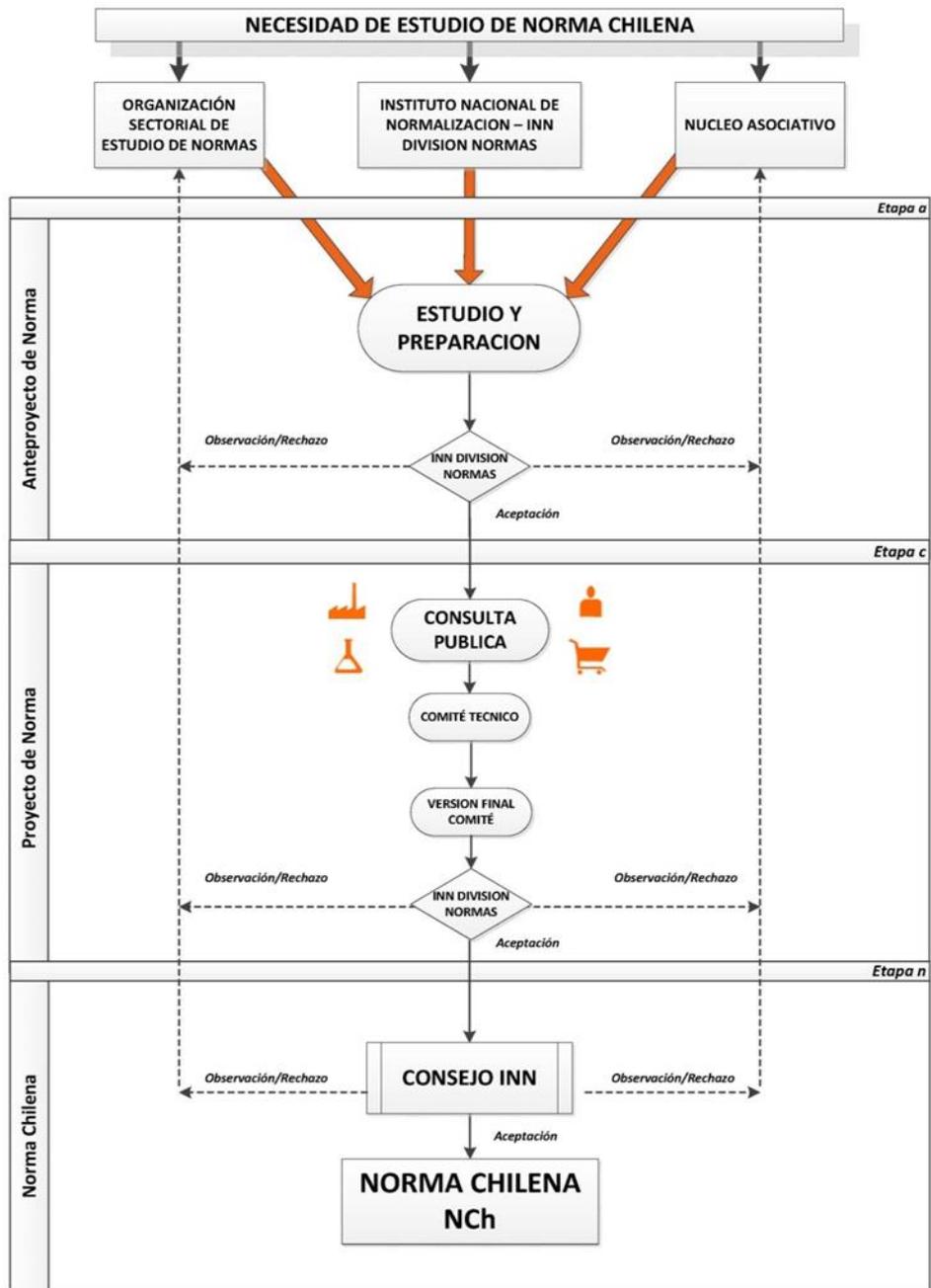
# Beneficios de la Normalización

Aspectos	Soluciones
Innovación	Brindar un lenguaje y una métrica comunes para reducir el tiempo de llegada de los productos al mercado, y para asegurar interoperabilidad
Reducción de costos	Optimizar el ciclo de diseño de productos, al igual que el desarrollo de estos y sus costos de producción
Seguridad de los productos	Limitar el riesgo de accidentes y brindar las bases técnicas para cumplir los reglamentos
Acceso a mercados globales	Impedir que ocurran obstáculos técnicos al comercio, abrir nuevos mercados y expandir los existentes ; facilitar el comercio
Gestión del riesgo	Evaluar y reducir el riesgo y ayudar al manejo de la incertidumbre
Impacto ambiental	Reducir los impactos negativos y mejorar el desempeño ambiental
Gestión de la calidad	Incrementar la satisfacción del cliente y apoyar la mejora continua
Relaciones con el cliente	Brindar una estructura para las obligaciones contractuales y el manejo de quejas
Responsabilidad social	Transformar principios éticos en acciones eficaces

## Qué es una norma



- ✓ Es un documento de conocimiento y se debe hacer disponible al usuario, mediante los mecanismos que cada Organismo de Normalización tenga.
- ✓ Establecido por consenso y aprobado por un organismo reconocido
- ✓ Establece reglas, requisitos o criterios para usos comunes y repetidos.



# Diferencias entre Norma y Reglamento

Reglamento Técnico	Norma Técnica
Es dictado por una <b>autoridad competente</b>	Es elaborada por un <b>organismo competente</b>
Aplicación <b>obligatoria</b>	Su aplicación es <b>voluntaria</b>
No necesita consenso	Establecida por <b>consenso</b>
Su no cumplimiento implica <b>sanción de la autoridad</b>	El no cumplimiento puede ser <b>sancionado por el mercado</b>

## Entregar un lenguaje común

Logra una **comunicación** que facilita el entendimiento entre distintos sectores



# NORMAS DE ALIMENTOS – NUTRIENTES CRITICOS

**LINEA DE FINANCIAMIENTO: "Bienes Públicos Estratégicos de Alto Impacto para la Competitividad"**

**OBJETIVOS:** Resolver brechas y/o desafíos identificados en los Programas Estratégicos de CORFO y/o en sectores determinados:

- ✓ Toma de decisiones
- ✓ Coordinación público – privada
- ✓ Disminuir incertidumbres

# NORMAS DE ALIMENTOS – NUTRIENTES CRITICOS

## **Transforma Alimentos:**

Asegurar el cumplimiento de normativas y regulaciones que permitan superar las barreras de entrada comerciales, tanto a nivel nacional como internacional, para así mantener las relaciones comerciales y acceder a nuevos mercados.

# NORMAS DE ALIMENTOS – NUTRIENTES CRITICOS

- ✓ Una manera de abordar estas brechas y apoyar la **competitividad** es a través de la generación de productos alimenticios confiables, en cuanto al contenido de nutrientes críticos.
- ✓ Cantidad insuficiente de estándares que respondan a requisitos de **calidad e inocuidad**, lo que puede provocar una pérdida de competitividad para los productos alimenticios chilenos.

# Ficha del proyecto

<b>Título</b>	Elaboración de Normas Chilenas para nutrientes críticos como apoyo al fortalecimiento de la competitividad analítica nacional
<b>Duración</b>	24 meses
<b>Inicio</b>	3 de Noviembre 2016
<b>Término</b>	3 de noviembre de 2018
<b>Asociado Mandante</b>	Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA Asociación de Empresas de Alimentos de Chile, CHILEALIMENTOS

<b>Objetivo General</b>	Establecer un <b>marco normativo de carácter voluntario</b> mediante el cual se establezcan criterios técnicos comunes en torno a los alimentos saludables, a través de la determinación de nutrientes críticos en alimentos prioritarios, otorgando una metodología armonizada y de referencia con el fin de brindar apoyo a la competitividad analítica nacional.
<b>Aspectos claves</b>	Metodología armonizada; nutrientes críticos

# Desarrollo del proyecto - Normas

N°	NORMA	ESTADO
1	NCh3545 Alimentos - Determinación del contenido de <b>sodio</b> , calcio, magnesio y potasio, mediante espectrometría de absorción atómica (EAA)	Aprobada, mayo 2018
2	NCh3550 Alimentos - Determinación de <b>azúcares</b> totales por cromatografía líquida de alta resolución	Aprobada, mayo 2018
3	NCh3547 Alimentos – Extracción de <b>grasa total</b>	Comité Técnico, 19 de junio
4	NCh3548 Alimentos - Preparación de ésteres metílicos y determinación de <b>ácidos grasos</b> por cromatografía gas – líquido	Comité Técnico, 19 de junio
5	NCh3551 Alimentos - Determinación de <b>nitrógeno proteico</b>	Consulta pública, 18 de julio 2018
6	NCh3602 Productos alimenticios – Determinación de isomalta y de los <b>polioles</b> lactitol, maltitol, manitol, sorbitol y xilitol.	Consulta pública, 25 de julio 2018
7	NCh3601 Alimentos – Determinación del contenido de <b>fibra</b> dietética total, soluble e insoluble	Anteproyecto
8	NCh3552 Directrices para la <b>preparación de muestras</b> para la determinación de nutrientes críticos	Anteproyecto

# Desarrollo del proyecto - Difusión

- 3 Seminarios de Difusión:
  - 12 de junio de 2018, Santiago
  - 21 de agosto de 2018, Concepción
  - 04 de septiembre de 2018, Santiago
  
- 2 Talleres de Capacitación
  - 04 de octubre de 2018, Valparaíso
  - 11 de octubre de 2018, Santiago
  
- 2 Publicaciones Técnicas

# ¡Muchas gracias!

Ana María Alvarado S.

Email: [anamaria.alvarado@inn.cl](mailto:anamaria.alvarado@inn.cl)

Teléfono: 2-24458869

Santiago - Chile

