

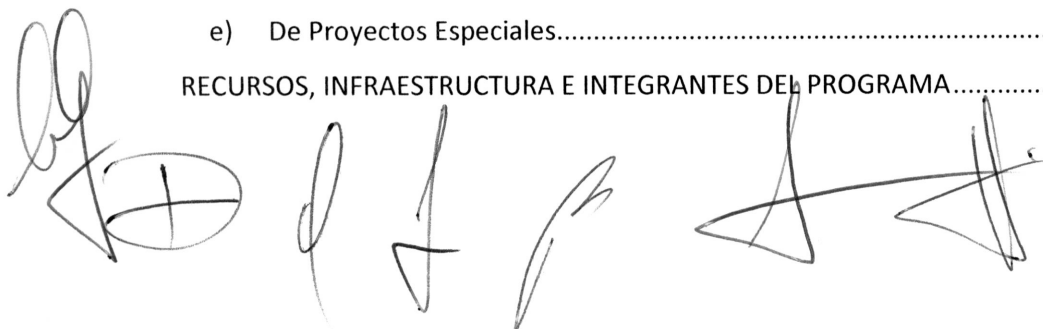
Programa de Desarrollo de Alimentos, Nutrición y Salud (ProDANyS)

Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires

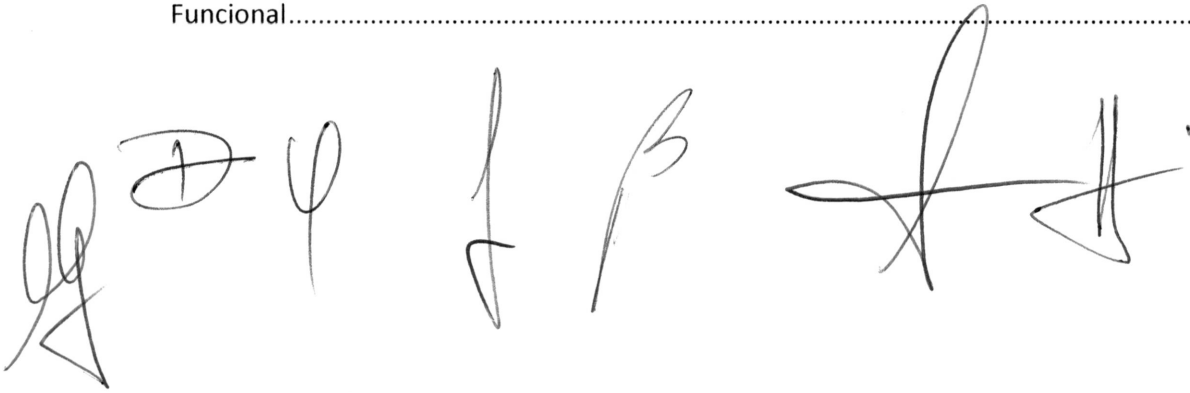
A series of handwritten signatures in black ink, arranged horizontally across the page. From left to right, there are six distinct signatures, each appearing to be a stylized name or set of initials.

Contenido

JUSTIFICACIÓN	1
VISIÓN	2
MISIÓN	2
OBJETIVO GENERAL	2
OBJETIVOS PARTICULARES DEL PROGRAMA	3
De Certificación.....	3
Del Sello	3
De Nutrición y Alimentación Saludable	3
De Asistencia Técnica en Investigación y Desarrollo e Innovación.....	4
De Proyectos Especiales.....	4
LÍMITES.....	4
ESTRUCTURA ORGÁNICA	5
Dirección y Gestión	5
Consejo Científico Tecnológico	5
Consejo Asesor.....	6
Área de Certificación y Sellos.....	6
Centro de Información Tecnológica y Recepción de Solicitudes	6
Área de Evaluación y Certificación.....	6
Asociados Tecnológicos	6
Dirección de Desarrollo de Negocios.....	6
ESTRATEGIA OPERATIVA.....	7
Dinámica del Programa.....	7
Centro de Información Tecnológica.....	7
Asociados Tecnológicos	7
Mesa de Negocios.....	7
ACCIONES.....	9
a) De Certificación - Protocolo de Certificación de Alimento Saludable y/o Funcional.....	9
b) De uso de Sello.....	9
c) De Nutrición y Alimentación Saludables.....	10
d) De Asistencia Técnica en Investigación y Desarrollo e Innovación.....	11
e) De Proyectos Especiales.....	12
RECURSOS, INFRAESTRUCTURA E INTEGRANTES DEL PROGRAMA.....	13

The bottom of the page features several handwritten signatures and initials in black ink. On the left, there is a large, stylized signature. To its right are several smaller, more compact signatures and initials, some appearing to be initials like 'P', 'D', and 'S'. The handwriting is fluid and cursive.

Los Asociados Tecnológicos..... 13
Capacidad instalada 13
Recursos monetarios 14
Integrantes del Programa 14
ANEXO 1 –Protocolo de Certificación de Alimentos Saludables y/o Funcionales 15
ANEXO 2: Fluxograma de Proceso de Certificación de Alimento Saludable y/o Funcional..... 16
ANEXO 3: Fluxograma de Proceso de Certificación y Obtención de Sello de Alimento Saludable y/o Funcional..... 16

A series of seven handwritten signatures in black ink, arranged horizontally across the page. The signatures vary in style, with some being more stylized and others more legible. The first signature on the left is a large, bold, stylized 'A'. The second is a circular mark with a vertical line through it. The third is a simple vertical line with a small hook at the top. The fourth is a vertical line with a small hook at the bottom. The fifth is a vertical line with a small hook at the top and a small 'B' shape to its right. The sixth is a large, stylized 'A' with a horizontal line through it. The seventh is a vertical line with a small hook at the top and a small 'B' shape to its right.

JUSTIFICACIÓN

Las enfermedades no transmisibles (ENT) son una importante amenaza para la salud humana y el desarrollo socioeconómico. Se estima que las enfermedades cardiovasculares, el cáncer, las enfermedades respiratorias crónicas y la diabetes causan unos 35 millones de defunciones cada año, el 80% de las cuales corresponden a países de ingresos bajos y medios. La ya pesada carga de morbilidad causada por las ENT, junto con el hecho de que la mayoría de esas muertes son prematuras y se podrían evitar, constituyen un fuerte imperativo para actuar en el plano normativo y de la salud pública.

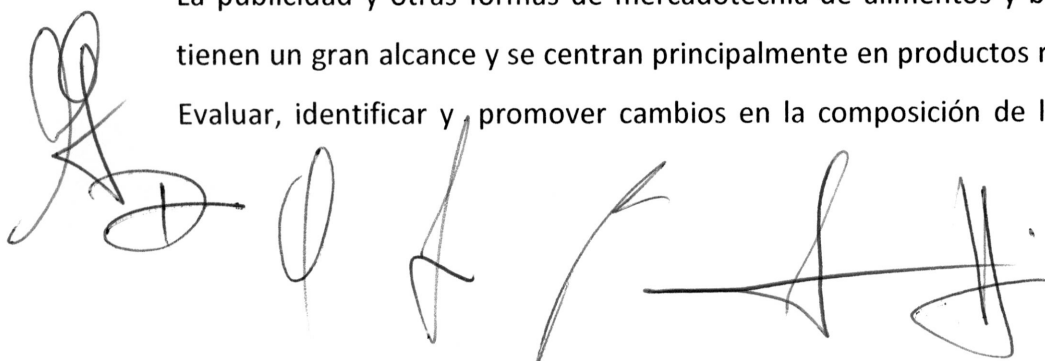
La dieta malsana es un factor de riesgo clave de las ENT que puede modificarse. Si no se combate, la mala alimentación -junto con otros factores de riesgo- aumenta la prevalencia de ENT en las poblaciones por mecanismos tales como un aumento de la presión arterial, una mayor glucemia, alteraciones del perfil de lípidos sanguíneos, y sobrepeso u obesidad. Aunque las muertes por ENT se dan principalmente en la edad adulta, los riesgos asociados a las dietas malsanas comienzan en la niñez y se acumulan a lo largo de la vida.

El sobrepeso y la obesidad son hoy el quinto riesgo de mortalidad a nivel mundial. Se estima que en 2010 hay más de 42 millones de menores de cinco años obesos o con sobrepeso, de los cuales casi 35 millones viven en países en desarrollo. El sobrepeso en la infancia y la adolescencia se asocia no solo a un mayor riesgo de obesidad y ENT en la vida adulta, sino también a varios problemas de salud inmediatos, como la hipertensión y la resistencia a la insulina.

El entorno alimentario actual es muy diferente del que conocieron las generaciones anteriores. A nivel mundial, la mayoría de los mercados ofrecen una amplia variedad de alimentos y bebidas, que permiten combinar sabor, comodidad y novedad. Pero al mismo tiempo la intensa y generalizada promoción de muchos de esos productos, y especialmente de los ricos en grasas, azúcar o sal, desbaratan los esfuerzos que se hacen para comer sano y mantener un peso adecuado, sobre todo en el caso de los niños.

La publicidad y otras formas de mercadotecnia de alimentos y bebidas dirigidas a los niños tienen un gran alcance y se centran principalmente en productos ricos en grasas, azúcar o sal.

Evaluar, identificar y promover cambios en la composición de los alimentos que consume



nuestra población, son los esfuerzos que deben desplegarse para garantizar que la sociedad esté protegida contra el impacto de esas formas de mercadotecnia y puedan crecer y desarrollarse en un entorno favorable para su alimentación, en un entorno que fomente y aliente opciones dietéticas saludables y ayude a mantener un peso adecuado.

La solución a esta problemática fue planteada recientemente por la Organización Mundial de la Salud, a través de la "Estrategia Mundial de Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud" (Asamblea 57ª y posteriores - OMS) a la que la República Argentina, como estado miembro, adhirió.

VISIÓN

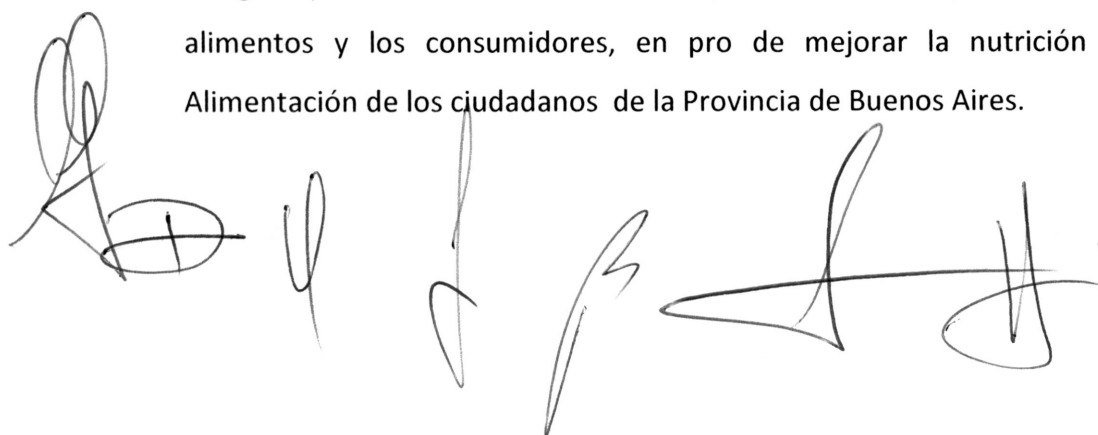
Ser un programa de referencia nacional e internacional, que oriente a la población, fundamentalmente de la Provincia de Buenos Aires, a la adopción de medidas relacionadas entre la alimentación y la salud, de acuerdo a las recomendaciones establecidas por los organismos internacionales (FAO y OMS) y su adecuación a la realidad local.

MISIÓN

Investigar, Desarrollar y Certificar alimentos, que por evidencia científica demuestren sus calificaciones de Saludables y/o Funcionales. Promover la alimentación saludable, según lo establecido por OMS Asamblea 57ª - 2004

OBJETIVO GENERAL

Integrar y articular institucionalmente, entre el Estado, el sector privado productor de alimentos y los consumidores, en pro de mejorar la nutrición y la tecnología de la Alimentación de los ciudadanos de la Provincia de Buenos Aires.



OBJETIVOS PARTICULARES DEL PROGRAMA

De Certificación




1. Definir y establecer, a través de un comité de expertos sobre la evidencia y consenso internacional, las pautas que debe reunir un alimento en cantidad y en calidad de sus componentes, para ser considerado con la denominación Saludable y/o Funcional.
2. Elaborar manuales de procedimientos, para analizar alimentos y determinar su encuadre en las categorías de Saludables y/o Funcionales.
3. Articular una red de servicios de análisis de alimentos para determinar su composición cualitativa y cuantitativa en nutrientes considerados Saludables y/o Funcionales.
4. Certificar a través de un informe detallado la composición cuantitativa y cualitativa de alimentos que cumplan con los requisitos de Saludables y/o Funcionales.

Del Sello

5. Promover a que el sector productor de alimentos, que comercialice estos productos en la Provincia de Buenos Aires, adopte un etiquetado que sea sencillo, claro y coherente, y declaraciones sobre las propiedades relacionadas con la salud, que estén basadas en pruebas científicas y ayuden a los consumidores a adoptar decisiones fundamentadas y saludables con respecto al contenido nutritivo de los alimentos (Estrategia Mundial de Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud OMS 2004)
6. Ofrecer a los productores de alimentos, la utilización de un **sello voluntario**, para ser incorporado en el envase del producto, para dar cumplimiento con lo establecido precedentemente.

De Nutrición y Alimentación Saludable

7. Promover la conciencia y el conocimiento general acerca de la influencia de una alimentación sana en la salud.



8. Contribuir al logro de una óptima alimentación y nutrición de la población.

De Asistencia Técnica en Investigación y Desarrollo e Innovación

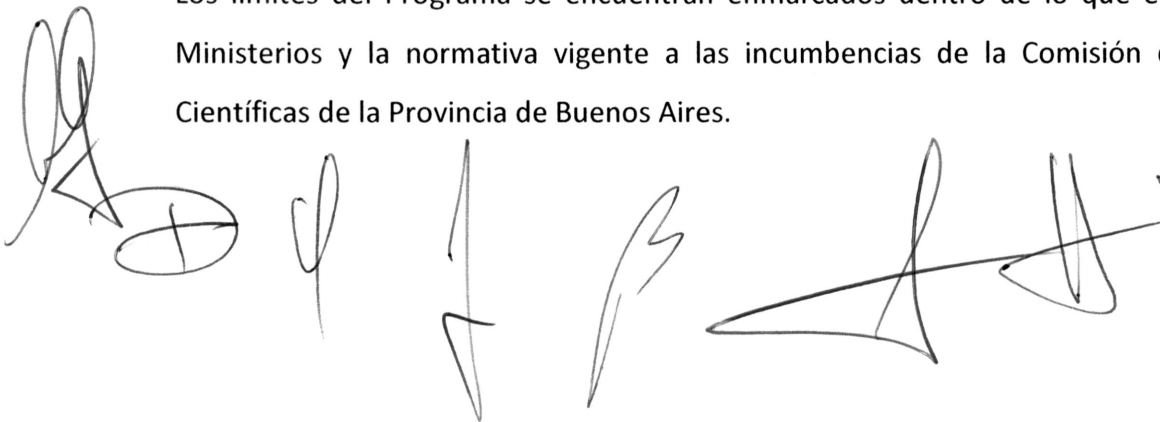
9. Prestar servicios de Asesorías Técnica y Capacitación, Estudios e Investigaciones en Alimentación y Nutrición, Composición Nutricional y de Seguridad Alimentaria
10. Desarrollar y evaluar nuevos alimentos o componentes dietarios que contribuyan a optimizar la nutrición de niños, adultos, embarazadas y ancianos

De Proyectos Especiales

11. Organizar y gestionar grupos de trabajo y de especialistas científicos y tecnólogo, para el desarrollo de alimentos Saludables y/o Funcionales a escala de laboratorio, piloto y preindustrial.
12. Constituir un nexo entre la actividad académica y la Industria de Alimentos, asesorándola en el desarrollo, control y optimización de alimentos más saludables para la población

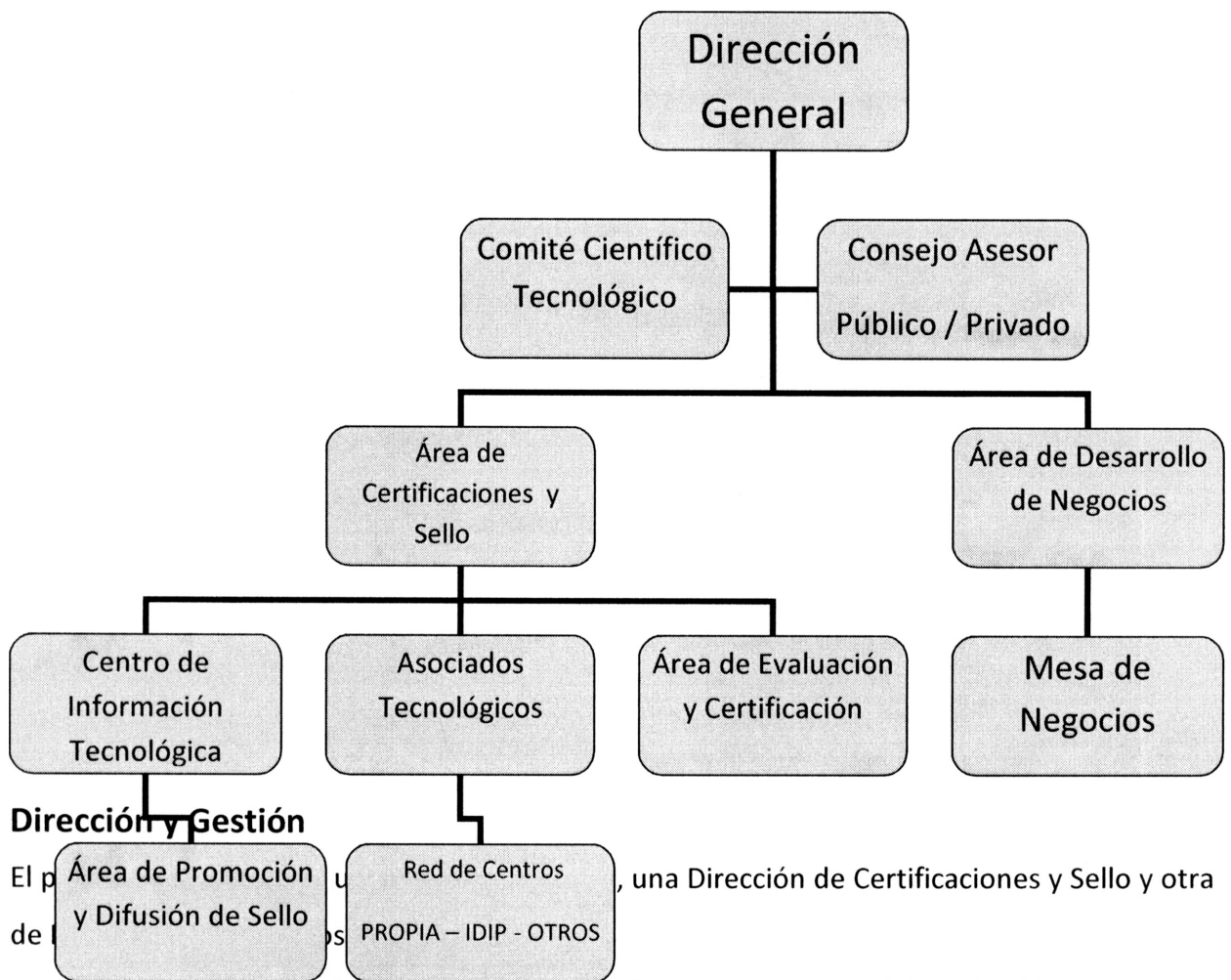
LÍMITES

Los límites del Programa se encuentran enmarcados dentro de lo que establece la Ley de Ministerios y la normativa vigente a las incumbencias de la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires.

A series of handwritten signatures in black ink, appearing to be official approvals or signatures of the individuals involved in the program's implementation.

ESTRUCTURA ORGÁNICA

La estructura orgánica para llevar adelante este Programa, estará integrada de la siguiente manera:



Los cargos serán designados por el Directorio de la CIC, a propuesta del Sr. Presidente.

En caso de vacancia de los mismos, se designará por un periodo de 180 días, un Director Interino, hasta una nueva designación por el Directorio.

Consejo Científico Tecnológico

Con funciones de determinar los criterios de producto. Este consejo estará integrado por personalidades científico - tecnológicas de reconocida trayectoria nacional e internacional.

Consejo Asesor

Un comité asesor público – privado integrado por empresarios de la alimentación, representantes institucionales de cámaras y entidades de segundo y tercer orden, de los Ministerios de Salud y de la Producción.

Área de Certificación y Sellos

Estará integrada por:

Centro de Información Tecnológica y Recepción de Solicitudes

Con función específica de recabar y documentar toda la información referida a nutrición, y tecnología de la alimentación.

Área de Evaluación y Certificación

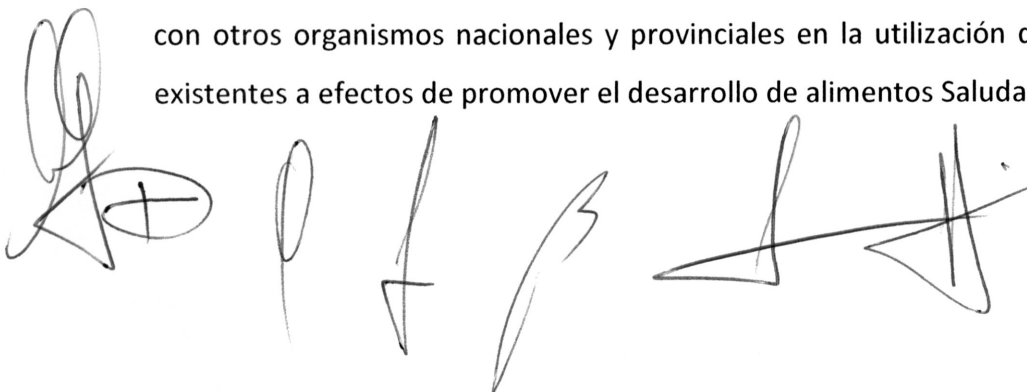
Laboratorio o infraestructura disponible de alta tecnología, propio o perteneciente a asociados tecnológicos, que permitan por su característica llevar adelante los análisis, determinaciones y ensayos a escala de alimentos en proceso de certificación y/o con certificado, como rutina de evaluación de calidad.

Asociados Tecnológicos

Centros de ciencia y tecnología, que por afinidad temática pueden proveer know how, desarrollos y conocimiento técnico para asistir al Programa y de desarrollo de sello.

Dirección de Desarrollo de Negocios

Estará integrada por una Mesa de Negocios cuyas funciones serán presentar alternativas de encadenamientos de valor, analizar canales comerciales, asociaciones de negocios y articular con otros organismos nacionales y provinciales en la utilización de estímulos de promoción existentes a efectos de promover el desarrollo de alimentos Saludables y/o Funcionales.



ESTRATEGIA OPERATIVA

Dinámica del Programa

Un modelo de ciclo virtuoso es la idea fuerza de esta propuesta, cuya entrada es el denominado:

Centro de Información Tecnológica

A través de señales detectadas en el mercado se analiza, selecciona y determina cual es un potencial producto, objeto de la integración. Desde aquí se distribuye información estratégica y sensible a los sectores potencialmente involucrados. A través de negociaciones y acuerdos se establece al objeto de estudio como atractivo y se definen los roles y participación; asignación de recursos y se definen los beneficios futuros en los resultados, en caso que la integración sea exitosa.

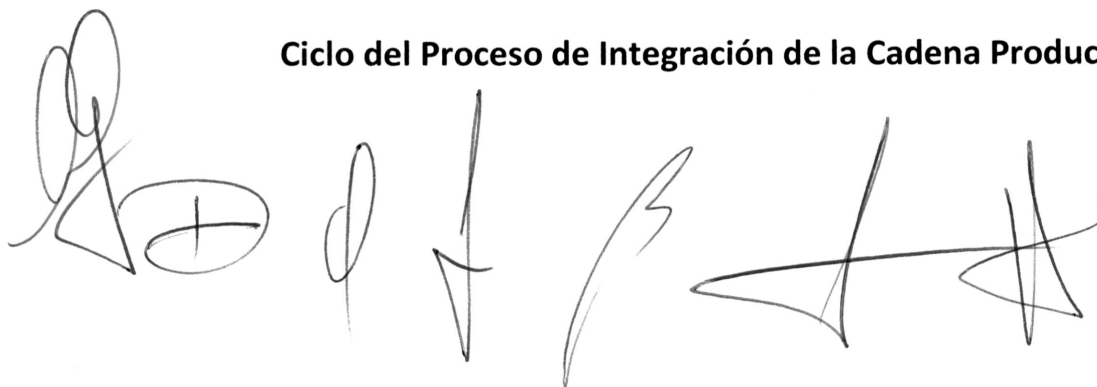
Asociados Tecnológicos

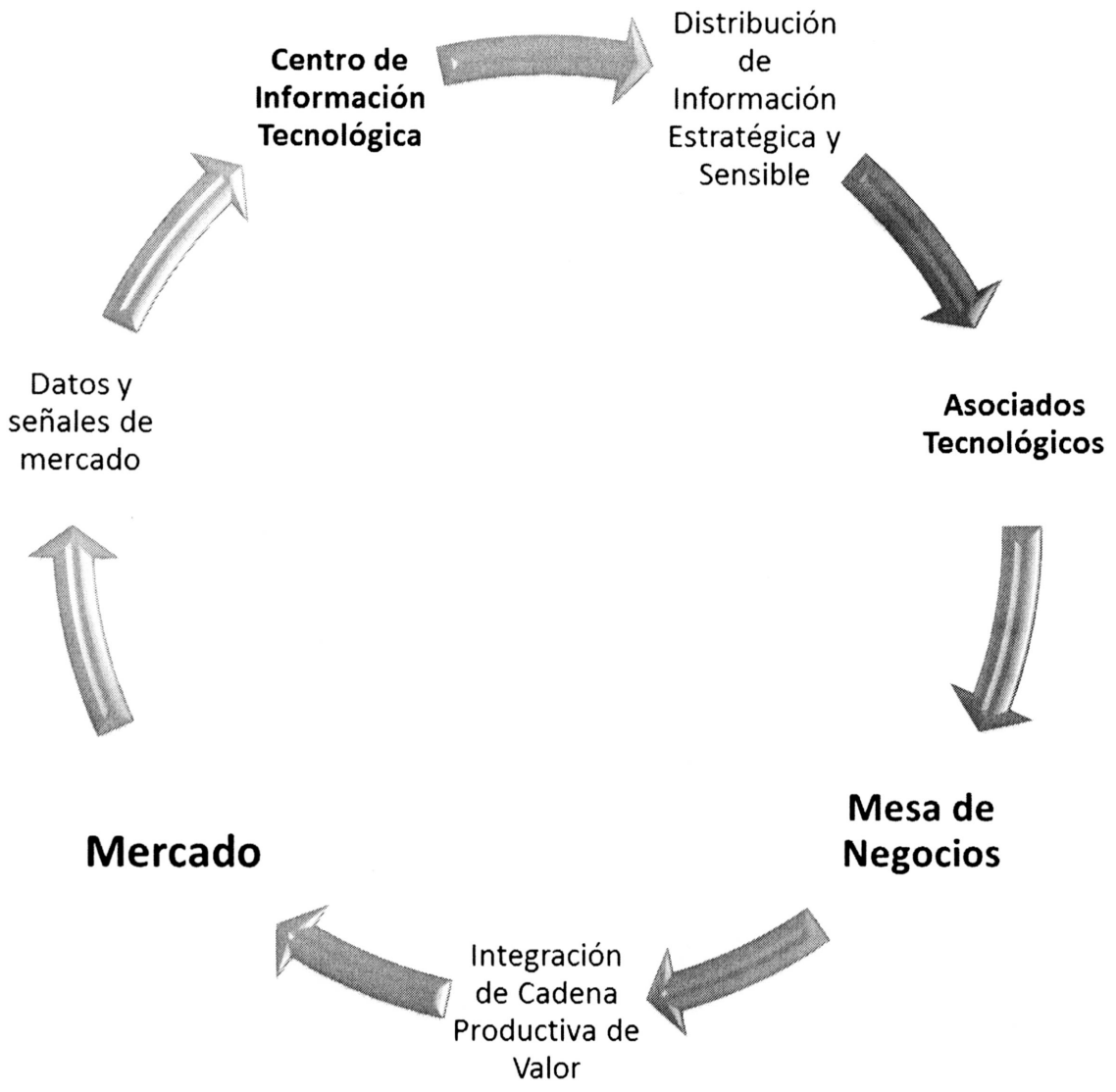
Se encarga de identificar y comprometer a los especialistas calificados para participar en el proyecto. Se establecen aquí condiciones de disponibilidad tecnológica, de infraestructura y recursos. Se define el modelo de Marco Lógico como la herramienta ideal para la planeación del objeto a integrar en la cadena de valor. Asimismo, es el responsable de la inteligencia de la infraestructura disponible, puertas adentro de los Asociados Tecnológicos como así también de la capacidad instalada de los socios del proyecto, ya sean del sector público o privado.

Mesa de Negocios

Tiene como responsabilidad identificar los canales de distribución, el precio, la impulsión del Producto Tecnológico integrado en la cadena de valor. Convoca y negocia, conjuntamente con los participantes del proyecto, la incorporación de los resultados obtenidos al Mercado.

Ciclo del Proceso de Integración de la Cadena Productiva de Valor





ACCIONES

a) De Certificación - Protocolo de Certificación de Alimento Saludable y/o Funcional

La finalidad del Protocolo es identificar los alimentos que cumplan con criterios nutricionales Saludables y/o Funcionales dentro de cada grupo de alimentos; y garantizar de esta manera que los mismos se ajustan a los lineamientos establecidos en la Estrategia Mundial de Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud (Asamblea 57ª y posteriores - OMS).

El protocolo puede exigir a los alimentos criterios nutricionales que difieren a los establecidos en la legislación vigente, o incluso criterios no incluidos en la misma, pero de ningún modo puede contradecir a las normas nacionales para el control de alimentos. Dichos criterios son revisados periódicamente por un comité de expertos sobre la evidencia y consenso internacional.

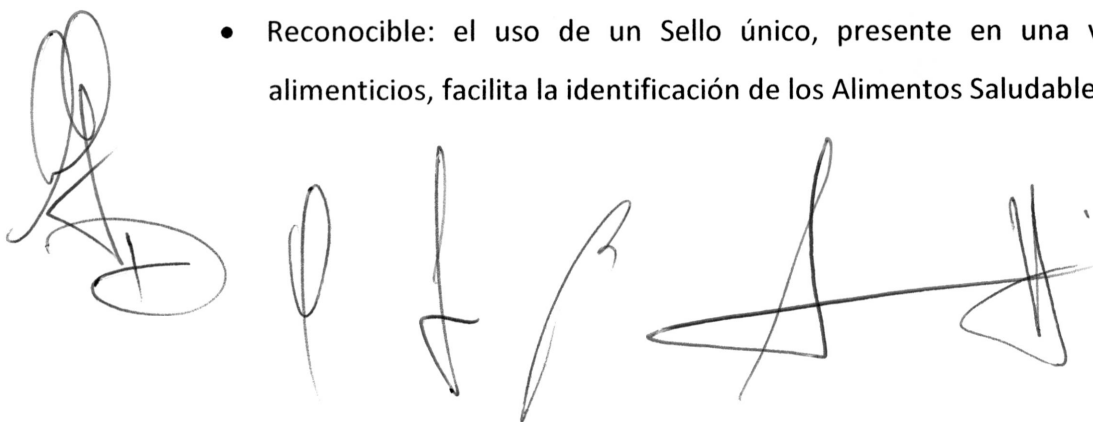
Protocolo de Certificación, Anexo 1.

b) De uso de Sello

El Sello se podrá encontrar en la parte frontal de los envases de los alimentos que cumplan con los criterios nutricionales establecidos en el “Protocolo de Certificación de Alimento Saludable y/o Funcional”

El Sello se caracteriza por ser:

- Creíble: los criterios nutricionales son establecidos por científicos independientes
- Eficaz: la investigación demuestra que la elección de un Alimento Saludable y/o Funcional puede ayudar a los consumidores mejorar su ingesta de nutrientes
- Reconocible: el uso de un Sello único, presente en una variedad de productos alimenticios, facilita la identificación de los Alimentos Saludables y/o Funcionales



c) De Nutrición y Alimentación Saludables

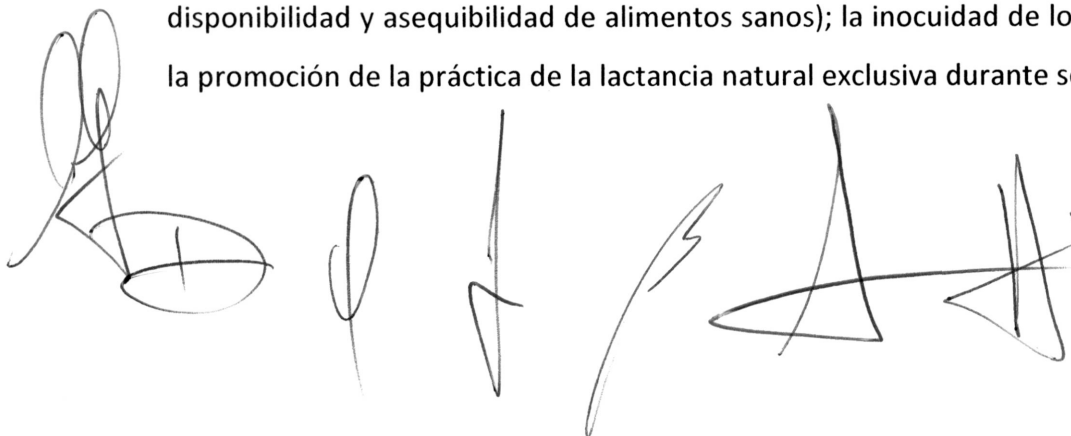
Promover, patrocinar, orientar y realizar actividades científicas orientadas a la búsqueda sistemática, tanto de conocimientos científicos como de desarrollo tecnológico de alimentos Saludables y/o Funcionales.

Estas acciones deben estar basadas en las mejores investigaciones y pruebas científicas disponibles; deben ser integrales e incorporar políticas y actividades abordando el conjunto de las causas principales de las enfermedades no transmisibles; deben ser multisectoriales y adoptar una perspectiva a largo plazo que abarque a todos los sectores de la sociedad.

Deben ser multidisciplinarias y participativas en consonancia con los principios contenidos en la Carta de Ottawa para el Fomento de la Salud y confirmados en ulteriores conferencias sobre la promoción de la salud, y deben reconocer las interacciones complejas entre las opciones personales, las normas sociales y los factores económicos y ambientales.

Una perspectiva que abarque la totalidad del ciclo vital es fundamental para la prevención y el control de las enfermedades no transmisibles, comenzando por la salud materna y la nutrición prenatal, los resultados del embarazo, la lactancia natural exclusiva durante seis meses y la salud del niño y del adolescente; sigue con el niño en la escuela, el adulto en el lugar de trabajo y otros entornos, así como con las personas de edad; se trata de promover una dieta sana y una actividad física regular desde la juventud hasta la vejez. Las estrategias encaminadas a reducir las enfermedades no transmisibles deben considerarse como parte de unos esfuerzos de salud pública más amplios, integrales y coordinados. Todos los asociados, especialmente el estado, deben abordar simultáneamente diversas cuestiones relacionadas.

En lo que se refiere a la dieta, esto abarca todos los aspectos de la nutrición (por ejemplo, tanto la alimentación excesiva como la desnutrición, la carencia de micronutrientes y el consumo excesivo de determinados nutrientes); la seguridad alimentaria (accesibilidad, disponibilidad y asequibilidad de alimentos sanos); la inocuidad de los alimentos; y el apoyo y la promoción de la práctica de la lactancia natural exclusiva durante seis meses.



d) De Asistencia Técnica en Investigación y Desarrollo e Innovación

ProDANyS otorgará una amplia gama de servicios, dirigidos principalmente, a la industria de alimentos y empresas de alimentación colectiva, sean éstos, organismos públicos o privados. Destacamos algunos de estos servicios:

1. Valor Nutricional

Análisis exigidos para el rotulado nutricional nacional, según “Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos”, Código Alimentario Argentino (CAA).

Nutrientes de declaración obligatoria:

- Valor energético (kcal/kJ)
- Carbohidratos (g)
- Proteínas (g)
- Grasas totales (g)
- Grasas saturadas (g)
- Grasas trans (g)
- Fibra alimentaria (g)
- Sodio (mg)

d.1. Análisis de Alimentos

- Análisis de micro y macronutrientes: proteínas, vitaminas y minerales, entre otros.
- Análisis microbiológicos: bacterias, hongos y levaduras, entre otros.
- Evaluación sensorial de productos: aceptabilidad, preferencia, entre otros.

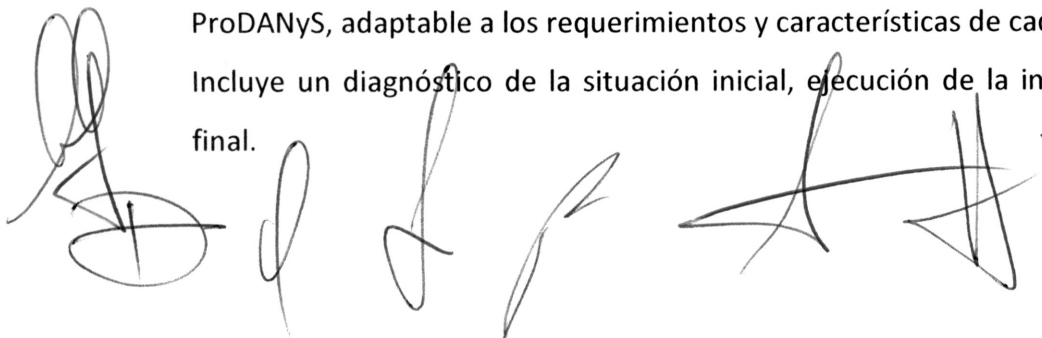
d.2. Programas de Optimización de la Alimentación y Nutrición

Intervención en alimentación saludable destinada a trabajadores y empresarios de diversas instituciones públicas o privadas con el objeto de mejorar sus hábitos alimentarios, estado nutricional y control metabólico.

Esto contribuye a disminuir licencias por enfermedad, accidentes, gastos en salud, mejora las relaciones laborales y la productividad de la empresa.

Consiste en una intervención de 12 meses desarrollada por profesionales y académicos del ProDANyS, adaptable a los requerimientos y características de cada empresa.

Incluye un diagnóstico de la situación inicial, ejecución de la intervención y una evaluación final.



d.3. Estudios Clínicos

El primer paso para la realización de un estudio clínico es la elaboración de un protocolo, el cual es desarrollado por distinguidos académicos del ProDANyS. El protocolo incluye: introducción, justificación del estudio, objetivos, metodología, resultados esperados, cronograma y elaboración del presupuesto. Luego que el protocolo y presupuesto son aprobados por la empresa, éste es sometido a evaluación con el fin de aprobar o rechazar su ejecución.

Una vez concluido el estudio clínico, los resultados son publicados en una revista científica y la empresa podrá solicitar apartados del artículo para los fines que estime conveniente.

A través de un estudio clínico, es posible evaluar el impacto sobre la salud de los individuos, asociado al consumo de alimentos Saludables y/o Funcionales en base a antioxidantes, ácidos grasos esenciales, probióticos, prebióticos, etc.

d.4. Auditoría

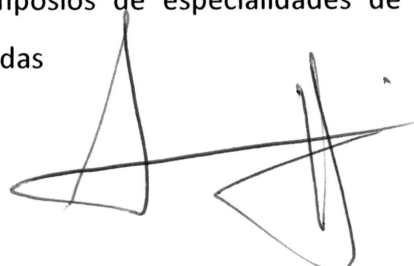
El ProDANyS presta asesoría a las industrias de alimentos y servicios de alimentación colectiva en los siguientes aspectos:

- Manipulación de Alimentos
- Implementación de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Implementación de Procedimientos Operativos Estandarizados (POES)
- Implementación de Manejo Integrado de Plagas (MIP)
- Implementación de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP)

e) De Proyectos Especiales

Asesorías técnicas de expertos en:

- Capacitación en estilos de vida sana
- Revisión de rotulado nutricional de acuerdo a "Normas para la Rotulación y Publicidad de los Alimentos", Código Alimentario Argentino (CAA)
- Desarrollo de Alimentos Funcionales
- Charlas en congresos y simposios de especialidades de interés para empresas e instituciones públicas y privadas



- Publicaciones científicas
- Asesoría en formulación y desarrollo de nuevos productos con un alto valor nutricional
- Artículos de interés para páginas Web de empresas
- Capacitación
- Desarrollo de folletería relacionada con sus productos
- Revisiones bibliográficas

RECURSOS, INFRAESTRUCTURA E INTEGRANTES DEL PROGRAMA

Los Asociados Tecnológicos

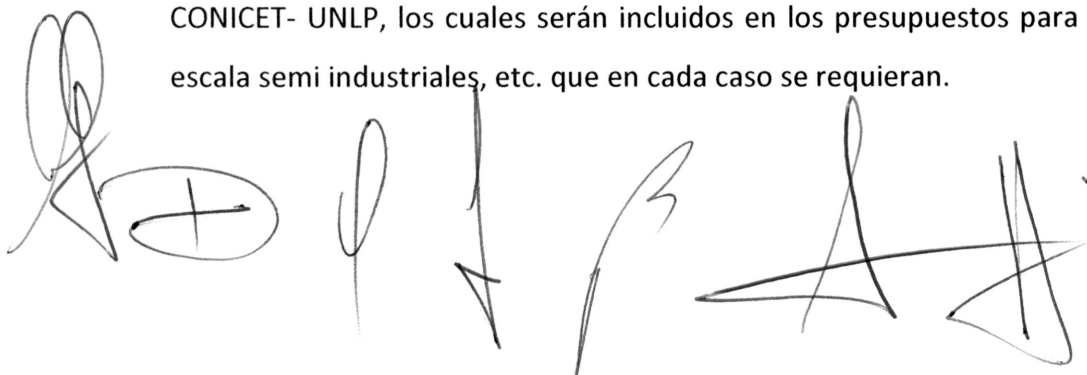
Estos cuentan con asignación presupuestaria de personal para realizar sus actividades de I + D + i, no obstante a partir de producidos propios, se establecerá un esquema de asignación de recursos de acuerdo a la normativa vigente.

En referencia a lo edilicio, es necesario disponer temporariamente con espacios para realizar jornadas de trabajo, a efectos de sensibilizar a los diversos actores afectados por el proyecto.

Para todas las líneas de acción, se suscribirán convenios u órdenes de trabajo específicos, para potenciar estas acciones, se incluirá las distintas fuentes de financiamiento de la batería de fondos públicos prevista por la ley de Innovación Científico Tecnológica (Ley 23877), FONTAR, Crédito Fiscal, Secretaría Pyme de la Nación, Ministerio de la Producción, etc.

Capacidad instalada

Instalaciones, equipamiento de altísima complejidad e infraestructura disponible a través de inversiones propias o donadas por convenios y disponibles en institutos y centros CIC - CONICET- UNLP, los cuales serán incluidos en los presupuestos para ensayos de laboratorio, escala semi industriales, etc. que en cada caso se requieran.

A series of handwritten signatures and initials in black ink, including a large stylized signature on the left, a small 'p', a downward-pointing arrow, a 'B', and a large signature on the right.

Recursos monetarios

Los servicios que prestará el Programa estarán incorporados en un nomenclador que se ajustará periódicamente.

Los pagos que se produzcan por prestaciones de servicios se realizaran a través de la cuenta de Administración de Servicios a Terceros de Centros, disponiendo el Programa del 87.50% (ochenta y siete y medio por ciento) del monto total para el financiamiento de los distintos proyectos que se lleven adelante, de forma que su funcionamiento sea auto - sustentable.

Integrantes del Programa

Respecto a los recursos humanos, es necesario mencionar que en los últimos años se ha producido una transformación en los organismos nacionales de ciencia y tecnología.

Estos están orientando además de la evaluación cualitativa y cuantitativa de las publicaciones científicas en revistas de alto impacto, hacia requerimientos de tareas de transferencia, por lo cual es una oportunidad única, para convocar a este tipo de profesionales de alta calificación, a integrar proyectos a través de la modalidad de Asociados Tecnológicos.

Ing. Luis PEREGO (PROPIA - CIC – Ministerio de Salud Bs. As.)

Ing. Silvia MARTEAU (Profesional Adjunto - CIC)

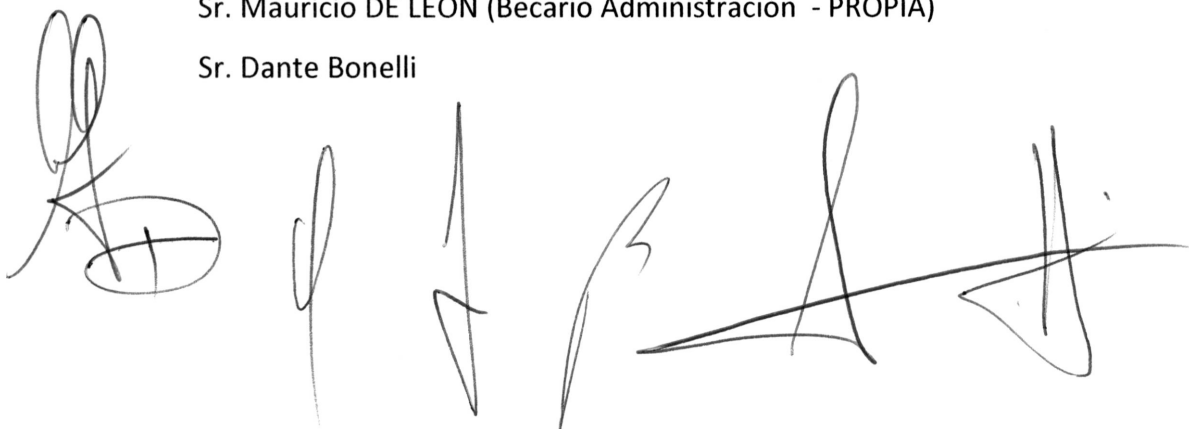
Ing. Mario BARRERA (Profesional Principal CIC)

Ing. María Cecilia GAILLARD (Pasantía de Estudio CIC)

Sra. Paula Daniela ARDOHAIN (Coordinación - PROPIA)

Sr. Mauricio DE LEON (Becario Administración - PROPIA)

Sr. Dante Bonelli



ANEXO 1 –Protocolo de Certificación de Alimentos Saludables y/o Funcionales

Programa de Desarrollo de Alimentos, Nutrición y Salud	Protocolo de Certificación de Alimentos Saludables y/o Funcionales	Fecha:
		Versión:
		Código: PCSF001
		Hoja: 1 de 6

PROTOCOLO DE CERTIFICACIÓN DE ALIMENTOS SALUDABLES Y/O FUNCIONALES

A series of five handwritten signatures in black ink, arranged horizontally. The signatures are stylized and vary in complexity, with some featuring loops and others being more linear.

Programa de Desarrollo de Alimentos, Nutrición y Salud	Protocolo de Certificación de Alimentos Saludables y/o Funcionales	Fecha:
		Versión:
		Código: PCSF001
		Hoja: 2 de 6

CONTENIDO

OBJETIVO	3
Alcance	3
RESPONSABILIDADES	3
DESCRIPCIÓN DE LA CERTIFICACIÓN DE ALIMENTO SALUDABLE Y/O FUNCIONAL	3
Concesión, renovación y cancelación de la Certificación	4
Validez de la Certificación	4
PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE ALIMENTO SALUDABLES Y/O FUNCIONALES	4
Solicitud de Certificación de Alimento Saludable y/o Funcional	4
Evaluación	4
Informe del evaluador	5
Criterios cumplidos	5
Criterios no cumplidos	5
REFERENCIAS	6

Programa de Desarrollo de Alimentos, Nutrición y Salud	Protocolo de Certificación de Alimentos Saludables y/o Funcionales	Fecha:
		Versión:
		Código: PCSF001
		Hoja: 3 de 6

OBJETIVO

Garantizar que los productos comercializados en la Provincia de Buenos Aires, que obtengan dicha Certificación, cumplen con los requerimientos nutricionales para un alimento Saludable y/o Funcional.

Alcance

Aplica a las empresas elaboradoras de alimentos que soliciten la Certificación de alimento Saludable y/o Funcional, ante la autoridad competente, Programa de Desarrollo de Alimentos, Nutrición y Salud (ProDANyS), de la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires.

RESPONSABILIDADES

- El Área de Certificaciones y Sello es el responsable de la comunicación oficial de los resultados de la Certificación y de verificar la aplicación del presente Protocolo
- El Área Evaluación y Certificación es responsable de llevar a cabo los análisis, determinaciones y ensayos a escala de alimentos en proceso de certificación y/o con certificado, como rutina de evaluación de calidad.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE CERTIFICACIÓN DE ALIMENTO SALUDABLE Y/O FUNCIONAL

La obtención de la Certificación de alimento Saludable y/o Funcional avala a los establecimientos elaboradores de alimentos, a efectos de brindar transparencia a la producción de alimentos Saludables y/o Funcionales ante los consumidores.

Programa de Desarrollo de Alimentos, Nutrición y Salud	Protocolo de Certificación de Alimentos Saludables y/o Funcionales	Fecha:
		Versión:
		Código: PCSF001
		Hoja: 4 de 6

Concesión, renovación y cancelación de la Certificación

La decisión de aceptar, rechazar, renovar o cancelar la Certificación, se basa en la información obtenida durante el proceso de certificación, así como de cualquier otra información que el Programa de Desarrollo de Alimentos, Nutrición y Salud considere pertinente.

Validez de la Certificación

La Certificación otorgada por la Comisión de Investigaciones Científicas de la Provincia de Buenos Aires con el concurso del Programa de Desarrollo de Alimentos, Nutrición y Salud tiene una validez de un año calendario a partir de la fecha de notificación y estará sujeta a evaluaciones de control realizadas trimestralmente. La solicitud de renovación de la Certificación se debe efectuar con 30 días de antelación a su caducidad.

PROCEDIMIENTO PARA LA CERTIFICACIÓN DE ALIMENTO SALUDABLES Y/O FUNCIONALES

Solicitud de Certificación de Alimento Saludable y/o Funcional

El responsable legal de la empresa elaboradora de alimentos debe presentar ante el ProDANyS la solicitud de Certificación de alimento Saludable y/o Funcional.

Las empresas elaboradoras de alimentos deberán entregar, por cada alimento a certificar:

- Denominación de producto
- Formulación y Especificaciones de producto
- Descripción de procesos
- Listado de proveedores

Evaluación

El Área de Certificaciones y Sello, recibe la solicitud de certificación y la documentación señalada anteriormente, y la envía al Área de Evaluación y Certificación, la cual establece la conformidad o no conformidad de la documentación presentada.

Programa de Desarrollo de Alimentos, Nutrición y Salud	Protocolo de Certificación de Alimentos Saludables y/o Funcionales	Fecha:
		Versión:
		Código: PCSF001
		Hoja: 5 de 6

Si la documentación es conforme, el Área de Evaluación y Certificación realiza la evaluación pertinente para dar efecto la Certificación de alimento Saludable y/o Funcional.

Si la documentación es no conforme, el Área de Evaluación y Certificación solicita a la empresa la ampliación y/o corrección de la documentación presentada.

Evaluación para Certificación de alimento Saludable: se evalúa el cumplimiento de criterios establecidos científicamente en cuanto a composición de cuatro nutrientes (grasas saturadas, grasas trans, azúcar añadido y sodio)

Evaluación para Certificación de alimento Funcional: se evalúa la funcionalidad de los alimentos en base a la presencia de ingredientes benéficos en su composición (ácidos grasos omega 3, fitoesteroles, probióticos, prebióticos, etc.)

Informe del evaluador

El informe deberá reflejar el contenido de la evaluación y deberá estar fechado y firmado por el evaluador responsable.

Criterios cumplidos

El Área de Certificaciones y Sello envía un informe técnico aprobatorio de cumplimiento con los criterios nutricionales establecidos a la empresa solicitante, y otorga la Certificación de alimento Saludable y/o Funcional correspondiente.

Criterios no cumplidos

En caso del no cumplimiento de los criterios nutricionales para la Certificación de Alimento Saludable y/o Funcional, el Área de Certificaciones y Sello emite un informe con las no conformidades encontradas y lo envía a la empresa solicitante, denegando la certificación de alimento Saludable y/o Funcional.

Programa de Desarrollo de Alimentos, Nutrición y Salud	Protocolo de Certificación de Alimentos Saludables y/o Funcionales	Fecha:
		Versión:
		Código: PCSF001
		Hoja: 6 de 6

REFERENCIAS

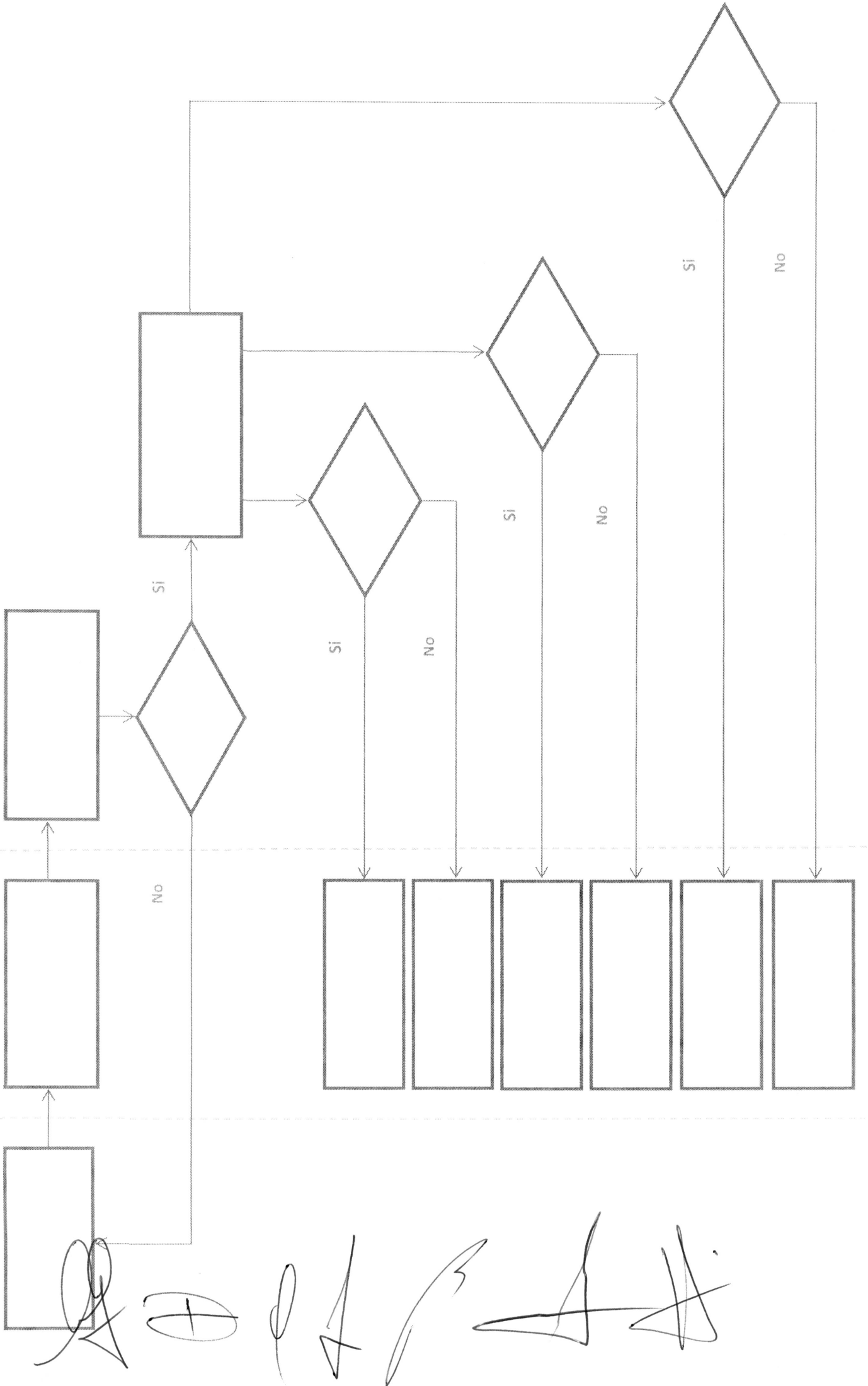
- Código Alimentario Argentino
- Estrategia Mundial de Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud (Asamblea 57ª y posteriores - OMS)
- Healthy Choices Made Easy



ÁREA DE EVALUACION Y CERTIFICACION

ÁREA DE CERTIFICACIONES Y SELLO

EMPRESA ELABORADORA DE ALIMENTOS



ANEXO 3: Fluxograma de Proceso de Certificación y Obtención de Sello de Alimento Saludable y/o

