





Tamaño de la porción de consumo

Es importante que revises el **tamaño de la porción** que se indica en la tabla, esta información te permitirá saber cuánto debes comer.



Porciones por envase

Recuerda revisar además el número de porciones que contiene un envase, generalmente tienen más de lo que crees.

Es recomendable consumir sólo una porción por vez.

¿Qué más encontramos en la etiqueta?

Orden de los Ingredientes

Se ordena de mayor a menor de acuerdo a la cantidad presente en el alimento. Por ejemplo, si en un producto el **azúcar** es el primer ingrediente, busca otro en que esté en el último lugar.

iy no olvides prefiere siempre los productos con un listado de ingredientes menor!



Ojo con los azúcares

Alimentos que no contienen azúcar, pueden contener fructosa, jarabe de maíz, sirope de agave, entre otros. Al ser consumidos en exceso aumentan la glicemia (muchas veces más que el azúcar), pudiendo llegar a generar resistencia a la insulina o aumentar el riesgo de padecer diabetes.









Elige los alimentos con menos sellos, y si no tienen, imejor!









¿Por qué advertir sobre calorías, sodio, azúcares y grasa saturada?

Estos nutrientes consumidos en exceso se asocian a un mayor riesgo de padecer enfermedades crónicas como diabetes, hipertensión, infarto, cáncer, etc., lo que además genera severos daños a la salud.

Ley de Etiquetado y publicidad de los alimentos

El año 2016 comienza a regir esta ley, dando paso a los sellos negros o de advertencia, los que presentan de manera clara y sencilla si un alimento envasado y procesado supera los límites establecidos para **calorías**, **sodio**, **azúcares y/o grasas saturadas**.

Límites establecidos

Los límites los fijó el Ministerio de Salud y su aplicación comenzó de manera gradual desde el 2016 hasta el 2019.

		Calorías	Sodio	Azúcares	Grasas Saturadas
	Alimentos sólidos	275 kcal / 100 g	400 mg / 100 g	10 g / 100 g	4 g / 100 g
	Alimentos líquidos	70 kcal / 100 ml	100 mg / 100 ml	5 g / 100 ml	3 g / 100 ml



Esta ley también **prohíbe la venta de alimentos o productos que superen estos límites en los establecimientos educacionales** (parvularia – básica – media), asegurando una oferta de alimentos saludables para **promover la alimentación sana en los niños y niñas.**

Además, la ley prohíbe la publicidad televisiva de alimentos con sellos en horario de niños, no permite el gancho comercial, como regalos y el uso de imágenes que motiven la compra en niños, como superhéroes, princesas, etc.

Este material ha sido preparado por el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos, INTA de la Universidad de Chile. Programa de Salud y Calidad de Vida Laboral.

Contacto

Dirección de Asistencia Técnica / INTA – Universidad de Chile

+56 2 29781450 +56 2 29781528 saludlaboral@inta.uchile.cl – atecnica@inta.uchile.cl www.dinta.cl