



UNIVERSIDAD DE CHILE  
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos  
Doctor Fernando Monckeberg Barros



COACEL  
CORPORACIÓN  
DE APOYO AL  
CELÍACO

# INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS SIN GLUTEN

Virginia Estévez, Msc.

# La ingestión de trazas de gluten puede ser suficiente para impactar negativamente en la salud del celíaco



Al desafío de llevar una dieta libre de gluten de por vida, se añade la **incertidumbre** sobre la contaminación cruzada

**Los Alimentos Libres de Gluten naturales o procesados pueden contaminarse con gluten en cualquier etapa de la cadena productiva.**



**En la Cosecha, Transporte o Almacenamiento:** si se procesan junto con trigo, centeno o cebada.



**Durante la fabricación:** -si se comparten equipos o utensilios  
-MP contaminadas  
-malas prácticas del manipulador



**En el almacenamiento y transporte del PT:**  
-envases contaminados  
-inadecuada disposición del PT  
-falta de sanitización

# Contaminación cruzada con gluten en cifras:

## USA

- “Estudio de detección de gluten en alimentos disponibles en el mercado “
- 275 alimentos rotulados “libre de gluten” y 186 alimentos sin gluten aparente
- **20,4%** de alimentos evaluados sobrepasaron el punto de corte.
  - Sharma, et al. (2014)

Productos **sin gluten aparente** sobrepasaron el punto de corte con mas frecuencia que **productos rotulados sin gluten.**

# Contaminación cruzada con gluten en cifras:

## Brasil

- Evaluación de 130 productos “sin gluten” en 25 panaderías con producción mixta.
- **21,5% (n=28) productos “sin gluten” superaron >20ppm**
- 64% de las panaderías presentó al menos 1 producto contaminado
  - Farage, P. et al. (2016)

“Se requiere elaborar los productos en áreas separadas, aplicar un sistema de control y BPM para prevenir la contaminación cruzada con gluten” Farage, P. et al. (2016)

# Contaminación cruzada con gluten en cifras:

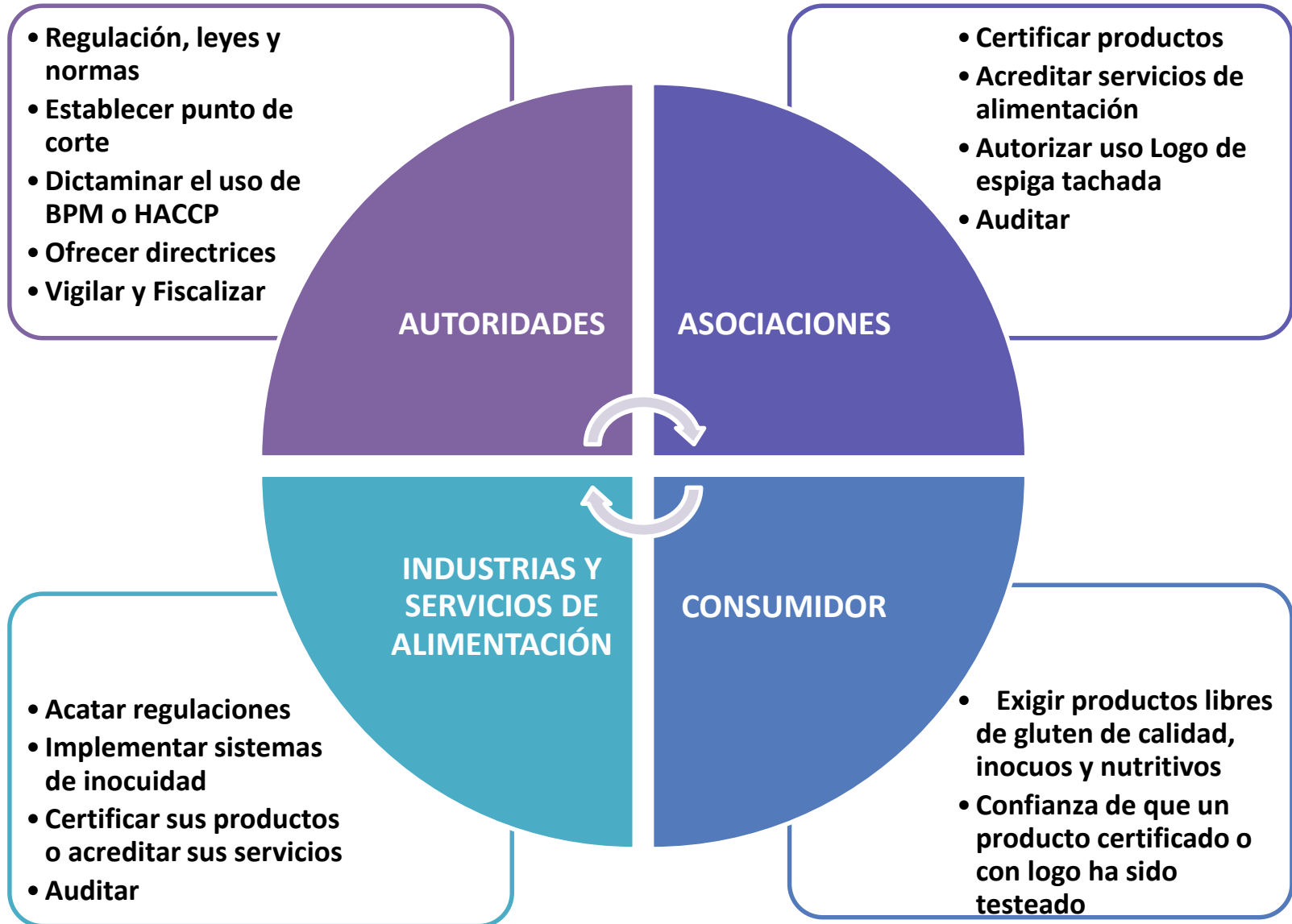
## Italia

- Medición de gluten en 200 alimentos naturalmente libres de gluten y rotulados libre de gluten, disponibles en diferentes supermercados .
- 86% (n=173) resultó con <10ppm
- 4,5% (n=9) estuvo entre 10 y 20ppm
- 9% (n=18) presentó >20ppm

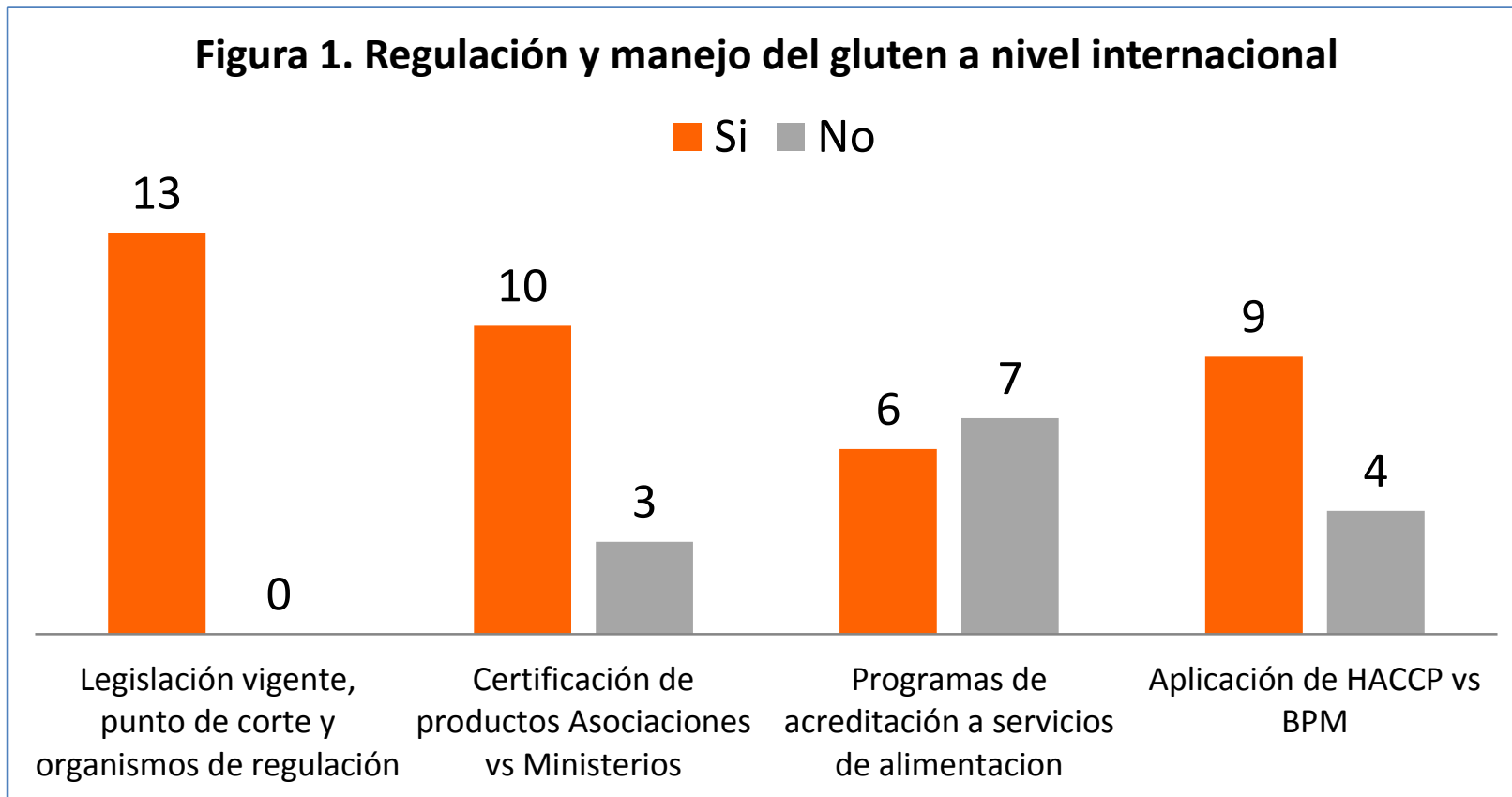
• Verma, A. et al (2017)

Los bajos niveles de contaminación cruzada y el menor contenido de gluten de los alimentos (<10ppm) brindan seguridad al consumidor celiaco sobre la inocuidad de estos productos.

# Modelo de regulación y manejo de gluten



# Regulación y manejo del gluten a Nivel Internacional



**13 Países líderes en la producción de ALG:** Europa (5)= España, Francia, Italia, Irlanda, Reino Unido. Norteamérica (2)= Canadá, Estados Unidos. Australia (2)= Australia y Nueva Zelanda. América Latina (4)= Argentina, Brasil, México y Uruguay.



# Regulación y manejo del gluten a Nivel Nacional

Tabla 1. Regulación y manejo del gluten en Chile

<b>Legislación vigente</b>	Reglamento sanitario de los alimentos (RSA) en los artículos 516, 517,518
<b>Organismo de regulación o vigilancia</b>	SEREMI y ACHIPIA
<b>Punto de corte</b>	<3ppm “Libre de Gluten” (RSA)
<b>Certificación de alimentos por Asociaciones de apoyo</b>	1. *Corporación de Ayuda al Celiaco (COACEL) 2. *Fundación Convivir
<b>Acreditación a servicios de alimentación</b>	Ninguna
<b>Sistema de inocuidad</b>	BPM

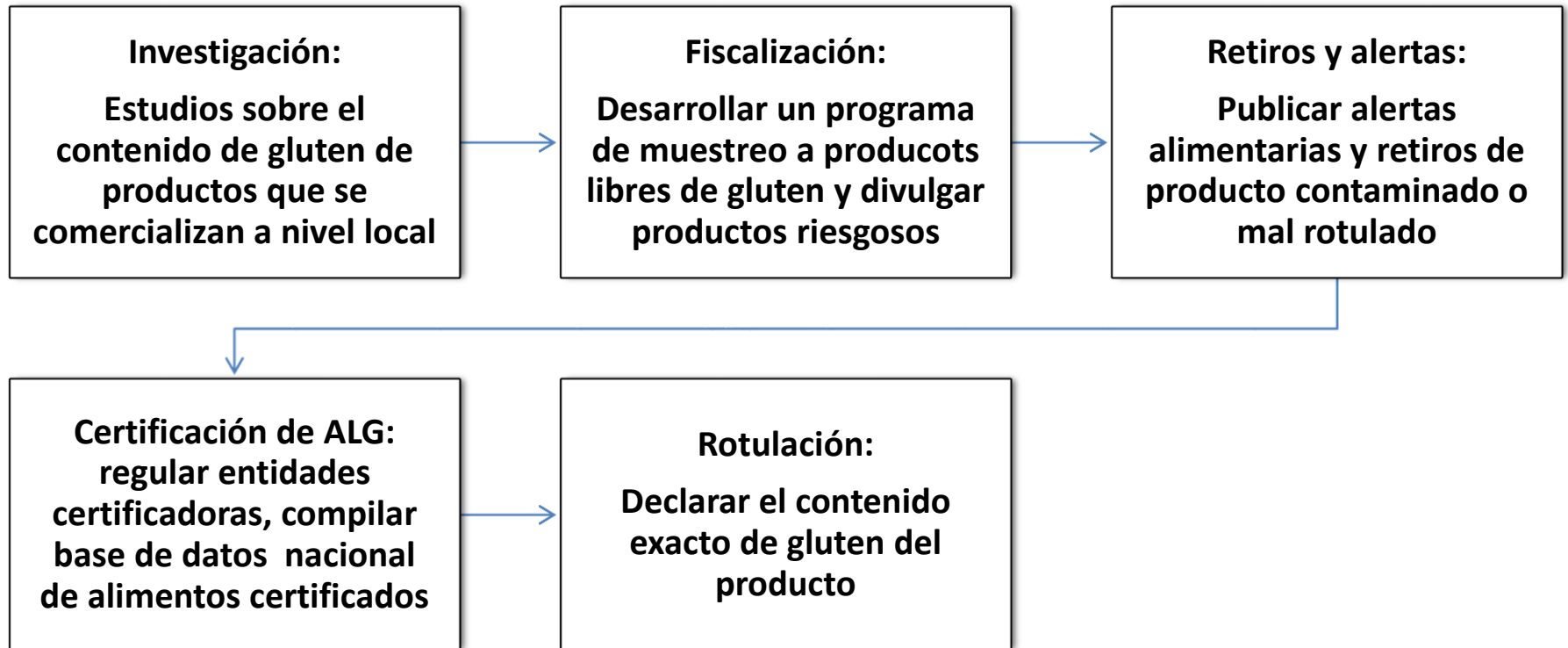
✓ **Chile cuenta con la infraestructura para la regulación y manejo de gluten**

❑ No se encontró ningún programa de acreditación para servicios de alimentación

❑ No se encontró bibliografía que respalden acciones coordinadas de las diversas entidades potencialmente involucradas

❑ Tampoco se hallaron ejemplos sobre fiscalización, reportes de alertas alimentarias o sanciones relacionadas con ALG.

# Estrategias para fortalecer la regulación y la inocuidad de los ALG



# Certificación de ALG a nivel internacional

- La realiza un organismo externo a la empresa de alimentos
- Evalúa que el producto se ha elaborado en cumplimiento con las normativas
- Garantiza que el producto efectivamente no contiene gluten y es inocuo para el consumidor.
- Un producto certificado pueden acceder a la licencia de uso de la marca del organismo que lo certifica por un tiempo definido (logo de la espiga tachada del organismo certificador)
- Requisitos: Auditoría de BPM o HACCP, análisis de laboratorio de superficies y producto terminado (autocontroles y lab. Autorizados) y su seguimiento.

# Beneficios de la certificación

## CONSUMIDOR

- ✓ Facilita la identificación y selección de alimentos sin gluten
- ✓ Reduce confusiones en el etiquetado
- ✓ **Asegura que el producto no causará perjuicios a su salud.**
- ✓ Incrementa la confianza

## EMPRESA

- ✓ Participa en el mercado de alimentos para regímenes especiales
- ✓ Minimiza el riesgo de contaminación con gluten
- ✓ Construye confianza y fidelizar al cliente
- ✓ Declara correctamente el producto



UNIVERSIDAD DE CHILE  
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos  
Doctor Fernando Monckeberg Barros



COACEL  
CORPORACIÓN  
DE APOYO AL  
CELÍACO

# INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS SIN GLUTEN

Virginia Estévez, Msc.