



Agroalimentaria

ISSN: 1316-0354

agroalimentaria@ula.ve

Universidad de los Andes

Venezuela

Ablan Bortone, Elvira; Medina, Ana Luisa; Sánchez de Ponte, María Dolores  
Una ventana hacia la innovación: etiquetado nutricional en la producción de las micro y pymes  
alimentarias en tres municipios del estado Mérida, Venezuela  
Agroalimentaria, vol. 13, núm. 25, julio-diciembre, 2007, pp. 85-93  
Universidad de los Andes  
Mérida, Venezuela

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=199216336006>

- ▶ Cómo citar el artículo
- ▶ Número completo
- ▶ Más información del artículo
- ▶ Página de la revista en redalyc.org

# UNA VENTANA HACIA LA INNOVACIÓN: ETIQUETADO NUTRICIONAL EN LA PRODUCCIÓN DE LAS MICRO Y PYMES ALIMENTARIAS EN TRES MUNICIPIOS DEL ESTADO MÉRIDA, VENEZUELA<sup>1</sup>

Ablan Bortone, Elvira<sup>2</sup>  
Medina, Ana Luisa<sup>3</sup>  
Sánchez de Ponte, María Dolores<sup>4</sup>

Recibido: 12-12-2006      Revisado: 08/02/2007      Aceptado: 15/02/2007

## RESUMEN

En el trabajo presentado se evaluó el cumplimiento de la reglamentación sobre etiquetado en Venezuela, a partir de una muestra de 13 micros, pequeñas y medianas empresas localizadas en tres municipios del estado Mérida (Venezuela). Éstas se escogieron tratando de abarcar todas las ramas que componen el sector agroalimentario, siendo analizados 22 tipos de productos diversos entre los cuales se cuentan: producción de conservas de frutas, producción de cereales, chocolates, hortalizas en conserva y lácteos. Se analizaron los resultados en relación con la última resolución sobre etiquetado según la gaceta oficial N° 37.139 de 2001. Los hallazgos dan cuenta que ninguna de las empresas cumple con el 100% de lo recomendado en la regulación, sin embargo el 79% muestra en su etiqueta información sobre el nombre y la calidad del producto. Sólo el 7,7%, a saber una sola empresa, tiene el Registro Sanitario, documento indispensable para que el producto pueda comercializarse en todo el país. Los resultados permiten concluir sobre la necesidad urgente de capacitar a los pequeños y medianos empresarios de la región en lo concerniente a la importancia del correcto etiquetado, a fin de garantizar la lealtad en la transacción comercial y la orientación al consumidor con respecto al producto que está adquiriendo. Si bien la información nutricional es facultativa puede contribuir, por un lado a dar mayor valor agregado a su producto y, por otro, puede incentivar la cultura nutricional de los consumidores; y de esta forma colaborar con la permanencia en el mercado de la producción artesanal de gran importancia en el ámbito local y regional.

**Palabras clave:** etiquetado nutricional, composición centesimal, microempresas alimentarias, PyMEs alimentarias, Mérida, Venezuela

1 Las autoras agradecen al CDCHT-ULA el financiamiento recibido para la realización de este trabajo (Proyecto FA-309-0309), así como al Dr. Alvaro Mercado (CENDES-UCV) por sus aportes a este artículo.

2 Ingeniero Químico (Universidad de Los Andes, Venezuela); D.E.A. en Ingeniería Química (Massy, Francia); Doctorado en Economía Agroalimentaria (Universidad de La Sorbona Nueva, Francia); Profesora-investigadora del Dpto. de Ciencia de Alimentos, Facultad de Farmacia y Bioanálisis y Centro de Investigaciones Agroalimentarias (CIAAL), Facultad de Ciencias Económicas y Sociales, Universidad de Los Andes, Venezuela. **Dirección postal:** Núcleo Liria, Edif. C, 2º piso, CIAAL. Mérida 5101, Venezuela. **Teléfono:** +58-274-2403564/2401031; **e-mail:** ablanc@ula.ve

3 Tecnólogo de Alimentos (Universidad Técnica del Estado, Chile); Licenciada en Nutrición (Universidad de Los Andes, Venezuela); Diplomada en Estudios a profundidad (Universidad de Bourgogne, Francia); Profesora e investigadora del Departamento de Ciencia de Alimentos, Facultad de Farmacia y Bioanálisis de la Universidad de Los Andes. **Dirección postal:** Facultad de Farmacia, Dpto. de Ciencia de Alimentos, Laboratorio de Formulación, Interfaces, Reología y Procesos (FIRP), Escuela de Ingeniería Química, Universidad de Los Andes. Mérida 5101, Venezuela. **Teléfono:** +58-274-2403473/2402818; **e-mail:** analui@ula.ve; atorrante@icnet.com.ve

4 Ingeniero Químico (Universidad de Los Andes, Venezuela); M. Sc. en Ingeniería de Alimentos (Universidad de Reading, Inglaterra); Profesora en el Departamento de Ciencia de Alimentos de la Facultad de Farmacia y Bioanálisis, e investigadora del Instituto de Investigaciones de la Facultad de Farmacia y Bioanálisis de la Universidad de Los Andes. **Dirección postal:** Facultad de Farmacia, Dpto. de Ciencia de Alimentos, Laboratorio de Formulación, Interfaces, Reología y Procesos (FIRP), Escuela de Ingeniería Química, Universidad de Los Andes. Mérida 5101, Venezuela. **Teléfono:** +58-274-2403557/2403456; **e-mail:** dolores@ula.ve; rondonr@cantv.net

## ABSTRACT

In this work, compliance with Venezuelan labeling regulations from a sample of micro, small and medium businesses located in three municipalities in Merida State is evaluated. With the selected businesses, (total of 13) the authors tried to cover all the areas that make up the food and nutritional sector, having analyzed 22 types of diverse products, among them are: fruit preservation production; cereal production; chocolates, preserved cash crops and milk products. The results in relation to the last regulation concerning labeling (Official Bulletin Nº 37.139, 2007) determined that no business complied 100% with the recommended regulations; however, 79% showed the name and the quality of the product on their labeling information. Only 7.7% have a sanitary registration, an essential document for product commercialization throughout the country. These findings reveal that training small and medium businesses about the importance of correct labeling is crucial for guaranteeing the loyalty of the commercial transaction and to orient the consumer with respect to the product they obtain. The nutritional information, even if it is voluntary, can contribute to providing much greater added value to the product to motivate the nutritional culture of the consumers. Thus, they can collaborate with maintaining the home production market which is of great importance in the local and regional environment.

**Key Words:** nutritional labeling, centesimal, food micro and PyMES, Merida, Venezuela.

## RÉSUMÉ

Dans ce travail les auteurs ont évalué l'application des règles d'étiquetage nutritionnel en vigueur au Venezuela, à partir de l'étude d'un échantillon des micros, petites et moyennes entreprises localisées dans trois municipalités de l'état de Mérida. Ils a choisie 13 entreprises que font partie de toutes les branches qui composent le secteur agroalimentaire. Les auteurs ont analysé 22 types de produits, parmi lesquels se trouve la production de conserves de fruits, de céréales, du chocolat, de légumes en conserve et de produits laitiers. Les résultats ont été comparés avec la résolution en vigueur sur l'étiquetage (Gazette Officielle No 37.139 de 2001). Les résultats montrent qu'aucune entreprise n'applique le 100% des normes. Le 79% des entreprises exposent dans les étiquettes d'identification, le nom et la qualité du produit. Seulement le 7,7% des produits comptent avec l'enregistrement sanitaire, malgré le caractère obligatoire de cet enregistrement-ci pour la commercialisation des produits. Ces résultats montrent l'importance essentielle du développement de programmes appuyant la formation des petits et des moyens entrepreneurs dans le domaine de l'étiquetage pour garantir la loyauté dans la transaction commerciale. Il est aussi important d'orienter le consommateur par rapport aux caractéristiques des produits. L'information nutritionnelle est facultative. Cependant, elle peut contribuer à augmenter la valeur ajoutée du produit, ainsi qu'à promouvoir la culture nutritionnelle chez les consommateurs. De cette façon, l'étiquetage peut collaborer à maintenir les produits artisanaux dans les marchés, lors qu'ils sont importants dans les milieux local et régional.

**Mots-clé :** étiquetage nutritionnel, composition d'aliments, micro entreprises, petites et moyennes entreprises alimentaires, Mérida, Venezuela

### 1. INTRODUCCIÓN

El etiquetado de los alimentos envasados tiene por objeto asegurar prácticas leales en la venta de alimentos, a la vez que proporciona orientación a los consumidores en la elección bien fundada de los productos conforme a los deseos y necesidades de cada cual. Las etiquetas de los alimentos aportan una información muy útil para el consumidor que le permite, además de conocer las principales características de los productos que ingiere, hacerse una idea aproximada de la relación entre el precio y la calidad del alimento en cuestión. Revisar la etiqueta es la única manera de conocer con seguridad los ingredientes que lleva el producto elegido, la fecha de caducidad o de consumo preferente a fin de evitar sorpresas indeseables, el tratamiento al que ha sido sometido el producto, su contenido neto, las condiciones especiales de conserva-

ción o el modo de empleo, entre otros datos. El rótulo nutricional presenta además, una relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento y tiene por objeto suministrar a los consumidores un perfil de los nutrientes contenidos en el mismo.

En el ámbito internacional, la naturaleza exacta de los elementos que las etiquetas de alimentos deben incluir es uno de los temas centrales de trabajo de la Comisión del *Codex Alimentarius* (código alimentario)<sup>5</sup>. La Comisión del *Codex Alimentarius* creó en 1965 el Comité *Codex* de Etiquetado de Alimentos y reconoció que el etiquetado

<sup>5</sup> El *Codex Alimentarius* es un organismo conformado por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), encargado de alcanzar un acuerdo común en temas de seguridad alimentaria.

de alimentos es el medio primario de comunicación entre el productor y el vendedor de alimentos, por un lado; y, entre el comprador y el consumidor, por el otro. El Comité trata de resolver cuestiones difíciles cuando la existencia de múltiples sistemas de etiquetado pueden causar obstáculos al comercio (Matten *et al.*, 2002).

Si bien el etiquetado nutricional no es obligatorio en Venezuela, el consumidor está cada vez más familiarizado con la presencia en la etiqueta de la información nutricional del producto, al disponer de una amplia gama de alimentos de consumo masivo producidos en el país y de origen importado, que la ostentan.

El etiquetado es una práctica rutinaria en las empresas de gran tamaño, con etiquetas que incluyen no sólo la información obligatoria según el marco legal vigente (el cual será detallado más adelante) sino que además agrega información nutricional básica<sup>6</sup> que permite al público consumidor conocer el valor nutricional de lo que está comprando. En algunos casos el etiquetado suministra otro tipo de información sobre propiedades del alimento que el consumidor debe conocer en caso de que tenga alguna restricción dietética y, de manera general, permite orientar al consumidor en la optimización de su relación alimentación-salud<sup>7</sup>. Sin embargo el uso de la etiqueta no está muy difundido en las pequeñas empresas, debido a limitaciones en cuanto al acceso a la información (principalmente al conocimiento de la normativa<sup>8</sup> y la disposición de los organismos técnicos competentes), al costo, entre otras causas. Sería conveniente la concepción y desarrollo de campañas educativas a todo nivel, en las que se enfatice la importancia de conocer con exactitud lo que se está consumiendo, en el marco de una estrategia ganar-ganar por parte de los productores, los empresarios, los consumidores y el Estado.

Por otro lado, el estado Mérida se caracteriza por la importancia que las micro, pequeña y mediana empresas tienen en diversos sectores de la actividad productiva. Dentro de esta actividad económica el sector que corresponde a la agroalimentación destaca como el de mayor contribución relativa. Además, las numerosas empresas de carácter artesanal con producción de rubros tradicionales como son los dulces abrillantados, los higos rellenos,

6 Es decir, contenido de calorías, carbohidratos totales, grasas y proteínas según el tamaño de la ración.

7 Por ejemplo, en la especificación del contenido de grasas saturadas y colesterol en el contenido de grasas totales; en la separación entre fibra dietaria y azúcares en el contenido de carbohidratos totales; en la declaración de las calorías aportadas por la grasa; en el establecimiento del contenido de sodio; en la determinación de vitaminas y minerales.

8 Es sorprendente que así sea cuando, entre los requisitos para otorgar permiso sanitario a microempresas de alimentos, figura el anteproyecto del rótulo destinado a identificar el producto.

nos, diversos tipos de bocadillos y conservas, alfondoques etc., representan un importante patrimonio cultural. Algunas de éstas, muy asociadas a la importante actividad turística de la región, apenas sobreviven. El marco de un nuevo modelo productivo que se propone el país, en el que se privilegia el desarrollo en términos de endogeneidad, el tipo de empresas analizadas, sobrevivientes de la «modernidad», motivó un estudio que hiciera consideración detallada de la práctica del etiquetado. Se fijó como objetivo de esta primera etapa realizar una evaluación de algunas empresas de la región, con miras a la actualización de su etiquetado, al efectuar los análisis físico-químicos necesarios para confirmar la información nutrimental básica, así como también revisar la etiqueta existente a la luz de la normativa legal vigente. Se trataba de conocer cuán familiarizados estaban los pequeños empresarios con la misma y vislumbrar los posibles factores que obstruyan la implantación de esta práctica en las pequeñas unidades productivas.

## 2. MARCO REGULATORIO: LA REGLAMENTACIÓN SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS EN VENEZUELA

La primera reglamentación sobre el etiquetado de alimentos en Venezuela data del año 1959. En ese año se publicó el Reglamento General de Alimentos, desarrollado y aprobado por el desaparecido Ministerio de Sanidad y Asistencia Social (MSAS), el cual especificaba en el capítulo VII titulado «De los rótulos, leyendas y propagandas», el contenido que deben presentar los rótulos de los alimentos envasados, a saber:

- Nombre y calidad del producto (indicándose en caso de mezcla, los ingredientes que lo componen o bien un análisis químico centesimal, o ambos, según sea el caso). Si los aromas o colorantes fueren artificiales, se hará constar esa circunstancia).
- La frase de «envasado en el país» en el caso de alimentos importados, cuando exista esta circunstancia.
- Indicación sobre la conservación y manera de usar el alimento, cuando el MSAS así lo exija.
- Las palabras «artificial», «imitación», «estilo» o «tipico» precediendo o siguiendo el nombre del alimento, en caracteres de mayor tamaño y realce que el resto de la leyenda.
- Contenido neto conforme al sistema métrico decimal y grado alcohólico centesimal cuando sea el caso.
- Nombre y domicilio del productor o fabricante y lugar de producción o fabricación
- La frase «Registrado en el MSAS bajo el N°...», la cual deberá ser colocada en un sitio bien visible en el envase.
- La prohibición de emplear en los envases, envoltorios, rótulos, leyendas y medios de propaganda de:

- palabras o representaciones gráficas que puedan producir en el espíritu del comprador confusión o duda sobre la verdadera naturaleza, composición, calidad origen o cantidad del alimento envasado;
- referencias, consejos o advertencias, opiniones o indicaciones que sugieren propiedades medicinales; y
- designación de países, comarcas o denominaciones comercialmente acreditadas, para distinguir productos similares de otro origen o naturaleza.

Esta información (texto, forma de los rótulos y presentación) no podían alterarse sin la previa autorización del MSAS.

Por otra parte se establecía la prohibición de estimular la compra de alimentos mediante:

- la donación u ofrecimiento de cualquier forma de dinero, billetes de lotería, cupones, colecciones y en general cualquier otra clase de regalo;
- la atribución de propiedades que no tiene;
- la exageración de sus cualidades en términos que induzcan al engaño; o
- la mención incompleta de sus componentes, en los casos de mezcla de alimentos.

Queda abierta la posibilidad de establecer una investigación que permita indagar cómo fue en el pasado el cumplimiento del reglamento en materia de etiquetado. Más adelante, al presentar los resultados de este estudio, quedará de manifiesto a través de la muestra estudiada cuál es su grado de observancia en la actualidad.

Entre el año 1959 y el año 2000 es poco lo que en Venezuela se legisló en materia de etiquetado de alimentos. Se desconocen las razones que determinaron este vacío institucional, que pudieran ser abordadas desde una investigación *ad hoc*. Tan sólo en 1967 apareció en Gaceta Oficial una resolución sobre rotulado que tiene como fin: «(...) establecer un mejor control en cuanto se refiere a fecha de elaboración, al lote que corresponde y fecha de vencimiento de los productos alimenticios manufacturados en el país» (República de Venezuela, 1967). Luego en 1996, es decir 29 años después de la publicación del primer reglamento, las etiquetas de alimentos se mencionan nuevamente en un acto jurídico, a saber, en las normas complementarias al Reglamento General de Alimentos<sup>9</sup>. Allí se estableció en el

artículo 14, apartado 6, que para obtener el Registro Sanitario de alimentos producidos en el país era necesario presentar la «*Copia de las artes finales o rótulos definitivos y otros impresos destinados a ilustrar el producto, los cuales deben cumplir con las normas venezolanas COVENIN sobre la materia*».

También en el artículo 20 de las normas complementarias se indica que: «Los alimentos envasados o empacados tanto de fabricación nacional como importados, deben indicar en el envase el rótulo, la identificación del lote de producción, así como la fecha de expiración. Esta información debe ser visible y fácilmente legible y no podrá ser cubierta, modificada o alterada bajo ninguna circunstancia».

En los años 2000 y 2001 fueron publicadas y reimpresas en gaceta oficial varias resoluciones con el objeto de establecer «(...) la información mínima que deben contener las etiquetas, rótulos, marbetes, envases, empaques o envoltorios de los productos, con la finalidad de suministrar a los consumidores finales o usuarios, una información acerca de los productos que se proponen adquirir»<sup>10</sup>.

Y es en la última de estas resoluciones<sup>11</sup>, que deroga las anteriores, donde queda definido lo que se entiende por etiqueta. Así, en el artículo 3 se define el Rótulo o etiqueta como «*todo marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica que haya sido adherido, escrito, impreso, estarcido, marcado, grabado en relieve o huecograbado en el envase de un producto o en el producto mismo según sea el caso*». Allí quedan establecidos los requisitos mínimos que debe tener el rótulo o etiqueta, como son: (1) Denominación que identifique al producto; (2) Contenido neto expresado en unidades del sistema métrico decimal correspondiente; (3) Identificación de los componentes principales del producto que se ofrece; (4) Alerta y advertencias sobre los riesgos científicamente demostrados a la salud y al ambiente que pueda producir el uso o manejo del producto; (5) Fecha de vencimiento, de acuerdo con la normativa legal vigente; (6) País de fabricación; (7) Dirección del fabricante y/o del importador, según sea el caso; (8) Las instrucciones pertinentes para su empleo y conservación de acuerdo con la normativa legal vigente; (9) Deberá estar escrito en idioma castellano y ser de fácil comprensión por el consumidor, claramente legible, no debe redactarse en forma equívoca o engañosa, de manera que cree una impresión errónea con respecto a su naturaleza u origen; (10) Cuando se

9 Sin embargo debe destacarse que en el caso de alimentos individuales sí ha habido legislación en la materia. Por ejemplo la «Resolución sobre Leche y derivados» (Gaceta Oficial N° 25.880 de fecha 05/02/1959) reglamenta el uso de los términos en el rotulado tales como: suero de leche, leche acidificada, leche acidófila, leche evaporada, leche condensada azucarada, leche descremada, etc. Los «Productos alimenticios de base vegetal para alimentación infantil» (según la Gaceta Oficial N° 29.802 de fecha 12/05/1972) también son objeto de especificaciones reglamentarias en sus rótulos. Así mismo la «Resolución que regula el uso de la sacarina y sus sales» (Gaceta Oficial N° 31.106, de fecha 09/11/1976) y la «Resolución que regula a los alimentos para regímenes especiales» (Gaceta Oficial N° 31.106, de fecha 09/11/1976).

10 Gacetas N° 5.489 (de fecha 22/09/2000 del Ministerio de la Producción y el Comercio, Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos); N° 5.475 (de fecha 23/06/2000; Ministerio de Salud y Desarrollo Social); N° 37.118 (de fecha 12/01/2001) y N° 37.139 (de fecha 13/02/2001) Ministerio de la Producción y el Comercio.

11 Gaceta oficial N° 37.139 (de fecha 13/02/2001) Ministerio de la Producción y el Comercio.

trate de productos importados que no contengan en su rótulo, etiqueta, empaque o embalaje la información en castellano, los importadores deberán colocar un marbete o etiqueta adicional donde se dé la información en este idioma.

Es importante destacar el salto cualitativo que existe cuando la **reglamentación** da paso a la **norma**. La reglamentación es **competencia** de un organismo público, **motivada** por la protección al consumidor, donde los interesados son **notificados** por medio de la publicación legal correspondiente; y el Estado es el ente que **exige su cumplimiento** principalmente bajo los criterios de salud, vida, seguridad, ambiente o minimización de prácticas que induzcan a error. En el año 2001 apareció la primera norma en materia de etiquetado, publicada en su primera revisión<sup>12</sup> denominada «Norma general para el rotulado de los alimentos envasados» y elaborada por la Comisión Venezolana de Normas Industriales (COVENIN). A diferencia de la reglamentación, la norma es **competencia** de un organismo de normalización, es **motivada** para facilitar el comercio, no es necesaria una notificación ya que es establecida por los interesados de manera **consensuada** y es el contrato cliente-proveedor quien **exige su cumplimiento** bajo los atributos previamente establecidos (Mercado, 2005).

Esta nueva normativa estaría apuntando a tener un consumidor mejor informado en relación con las diversas características del producto. Aun cuando los aspectos sobre inocuidad, posibles aplicaciones terapéuticas, o características del producto relacionadas con el tipo de producción o con la región o área quedan sin ser mencionadas. Vale la pena destacar la ausencia de las asociaciones representantes de los consumidores en el comité que preparó la norma.

### 3. METODOLOGÍA

Para este estudio se seleccionó una muestra de pequeñas y medianas empresas ubicadas en tres municipios del estado Mérida (Venezuela), cercanos a la ciudad de Mérida: Santos Marquina, Libertador y Campo Elías. Se incluyó además el municipio Andrés Bello, que se halla un poco más alejado, por ser relevante su actividad relacionada con la producción de pulpas de frutas destinadas al mercado nacional (mora, en particular). Cabe destacar que dichos municipios presentan un alto potencial agroturístico que favorece el desarrollo de estas actividades productivas.

Se trató de abarcar todos los rubros de la producción de alimentos artesanales que tienen los mencionados municipios. Por lo tanto se contó con muestras represen-

tativas de: empresas en el ramo de producción de conservas de frutas, empresas en el ramo de producción de dulces reales, chocolates, hortalizas en conserva y lácteos (15 empresas en total).

Una de las primeras dificultades del estudio consistió en la falta de una base de datos actualizada con todos los pequeños y medianos productores. Esta información fue obtenida, en primer lugar, de un directorio de empresas alimentarias de la región que participaron en un evento organizado por la Facultad de Farmacia y Bioanálisis de la Universidad de Los Andes en junio 2002 sobre «Aseguramiento de la calidad higiénico-sanitaria»; y, en segundo lugar, de la lista de empresas que han obtenido el permiso sanitario a través de la División de Higiene de los alimentos de la Corporación de Salud del estado Mérida.

El estudio se realizó durante 18 meses y comprendió las fases siguientes: i) establecer el contacto con las empresas; ii) explicar la importancia del estudio; y iii) firmar una carta compromiso entre la Universidad y los productores<sup>13</sup>.

Por otro lado se diseñó una encuesta para el levantamiento de la información correspondiente a los productos seleccionados. Si una empresa tenía varios productos sólo se incluyeron en el estudio dos de ellos, con la finalidad de abarcar varias empresas (se estudiaron un total de 22 productos). En primer lugar, se analizó la etiqueta exhibida en dichos productos, con el fin de evaluar su conformidad con el marco regulatorio existente. A fin de preparar la etiqueta nutricional, los aspectos concernientes a la evaluación de la composición físico-química se hicieron previo muestreo. Se analizaron con los métodos oficiales de la AOAC<sup>14</sup> (*Association of Official Analytical Chemists*) y de esta forma se realizaron los análisis de hidratación, cenizas, grasas, proteínas y carbohidratos por diferencia, así como de los minerales calcio, magnesio, zinc, cobre, hierro y potasio, según el tipo de producto.

13 El compromiso de los productores consistió en: (1) permitir al personal del proyecto conocer el proceso de fabricación, a fin de poder elaborar el plan de muestreo; (2) suministrar las muestras necesarias para análisis; (3) cubrir el 50% del costo de los análisis; (4) etiquetar el producto con el resultado de los análisis y señalar al pie de la etiqueta la autorización de la Facultad de Farmacia y Bioanálisis en los mismos; (5) aceptar incorporar en las etiquetas la información sugerida por el personal del proyecto de acuerdo con la legislación vigente. Por su parte, el compromiso del personal responsable del proyecto fue: (1) la decisión con base en criterios técnicos del (o de los) producto(s) a analizar; (2) elaborar el plan de muestreo a fin de escoger una muestra representativa del (o de los) producto(s) a analizar; (3) Realizar el análisis proximal del (o de los) productos escogidos en los laboratorios del Departamento Ciencias Alimentos, asumiendo el pago del personal, material y equipos necesarios así como el 50% del costo de los análisis; y (4) entregar los resultados del estudio a los productores.

14 Organismo reconocido internacionalmente para dictar las pautas aéreas en alimentos.

12 Es la que está vigente a la fecha.

**Cuadro 1****Resultados de la evaluación de las etiquetas con base en la normativa legal vigente**

Empresa	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Nombre y calidad del producto	Si	Sí	Si	I	Si	Si	I	Si	I	Sí	Si	Sí	Si
Fecha de expiración	No	No	Si	Si	Si	Si	Si	Si	No	Sí	Si	No	Si
Conservación del alimento	Si	No	Si	No	Si	Si	No	Si	No	Sí	Si	Sí	No
Estilo, tipo, imitación	No												
Contenido neto	Si	No	Si	Si	Si	Si	No	Si	No	Sí	Si	Sí	No
Nombre y Dirección de la empresa	Si	Sí	Si	No	Si	Si	No	Si	No	Sí	Si	I	I
Registro Sanitario	P	P	P	P	P	P	P	P	No	No	P	Sí	P
Componentes o ingredientes	Si	Sí	I	Si	Si	Si	I	Si	No	Sí	No	Sí	Sí
Palabras o representaciones gráficas	No												
Referencias, consejos, advertencias	No	No	No	No	Si	Si	No						
Designación de país	Si	No	Si	Si	Si	Si	No	Si	No	Sí	No	Sí	No
Donación u ofrecimiento de regalo	No												
Atribución de propiedades	No	No	F	No	F	Si	No	No	No	No	No	Sí	No
Exageración de cualidades	No	No	No	No	Si	Si	No						
Identificación del lote de producción	No												

Fuente: elaboración propia

**Notas:** P: tiene Permiso Sanitario; I: Información incompleta; F: Información falsa

1, 2, 3,4: empresas en el ramo de producción de conservas de frutas, (7 productos)

5, 6, 7 y 8: empresas en el ramo de producción de cereales, (6 productos)

9: Chocolates, (2 productos)

10: Hortalizas en conserva, (1 producto)

11,12 y 13: lácteos, (6 productos)

#### 4. RESULTADOS

Con base en el Reglamento general de alimentos, las normas complementarias del mismo y la última resolución sobre etiquetado aparecida en Gaceta Oficial N° 37.139 del 13 de febrero de 2001, se elaboró el Cuadro 1, a fin de evaluar la información existente en las etiquetas y su conformidad con la normativa legal vigente.

Tal como se desprende del Cuadro 1, se determinaron carencias en las etiquetas de los productos de estas empresas en relación con el cumplimiento de la legislación vigente en la materia. En efecto, ninguna empresa coloca en la etiqueta de sus productos toda la información de acuerdo con esta normativa, ya que ninguna identifica el lote de producción que permite conocer el origen, la fecha de producción y la planta productora. Ade-

más, sirve para identificar aquellos alimentos producidos en condiciones esencialmente iguales.

Si bien la gran mayoría (10 de un total de 13) muestra en su etiqueta la información completa sobre el nombre y la calidad (tipo) del producto, algunos datos importantes para el consumidor como son la fecha de expiración y el contenido neto no están presentes en las etiquetas de cuatro de trece empresas. En relación con la vida útil del producto, es importante destacar que en la Unión Europea la regulación sobre etiquetado distingue el concepto de «fecha de caducidad», en el caso de productos alimenticios microbiológicamente muy perecederos; además, la colocación de la frase «consumir preferiblemente antes de...» en los demás casos (Pérez y Revilla, 1996). En Venezuela sólo está establecido que la fecha de caducidad debe

especificarse mediante la frase: «Válido hasta...» (Gaceta Oficial Nº 28.266).

La indicación sobre la manera de conservación del alimento, otro aspecto de interés para el consumidor por cuanto garantiza la integridad del alimento hasta el momento de su consumo si esto se realiza adecuadamente, no aparece en las etiquetas de cinco de las trece empresas estudiadas.

Tres de trece empresas no indican sus datos de localización (nombre/razón social y dirección); dos de ellas la presentan de manera incompleta y cinco no indican el país, requisito obligatorio, indispensable si el producto va a ser comercializado a nivel internacional. La información sobre el país de origen es especialmente importante cuando su omisión puede resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

Sólo una empresa de las analizadas posee registro sanitario, es decir, que puede comercializar su producto en todo el país. El Registro Sanitario expedido por el Ministerio de Salud es requisito obligatorio para todos los productos alimenticios que se expenden a nivel nacional para llevar su control higiénico-sanitario. La finalidad de este Registro es la protección de la salud del consumidor. El mismo permite el conocimiento inicial de un producto al ser producido por vez primera para su comercialización, mediante la evaluación por un grupo de personas calificadas a través de laboratorios acreditados. Para aprobar y consolidar un producto como apto para el consumo humano, se requiere la comprobación de las características físicas, químicas, biológicas, toxicológicas, etcétera, así como la ejecución de análisis de laboratorio y la correspondencia con las normas sanitarias vigentes. Todas las demás empresas poseen permiso sanitario, lo cual es requisito obligatorio para su comercialización en el distrito sanitario de origen y es otorgado por la autoridad sanitaria al lugar de procesamiento, mas no al producto. Dos de las empresas estudiadas no colocan en el rótulo de sus productos nada al respecto. El tener registro sanitario abre las posibilidades de crecimiento a la empresa pues tiene a su disposición el mercado nacional, por lo que se debe incentivar a los empresarios a que traten de acceder a estos permisos y para ello debe recomendarse la agilización de los trámites legales para la obtención de estos registros ante las autoridades sanitarias regionales y centrales.

En ningún caso los fabricantes ofrecieron promociones o regalos por la compra del producto práctica que es correcta según la normativa.

Dos empresas mostraron información nutricional falsa. En un caso se refería a un exagerado contenido de proteínas, detectado en el laboratorio donde se realizó el presente estudio; y, en otro, a una tabla nutricional que según los fabricantes informaron, fue adquirida en la ti-

pografía que realizó la etiqueta. Otras dos atribuyeron propiedades a sus productos exagerando la calidad de los mismos, al sugerir que poseen características particulares y exclusivas, cuando productos similares también poseen.

Por abordar elementos de estricto carácter técnico, se ahonda en los resultados de las propiedades nutricionales de los productos; sólo se considera que merece la pena destacar que la desviación estándar en estas variables siempre fue muy inferior al 10%, lo cual establece en favor de la reproducibilidad de los procesos productivos que se llevan a cabo. Cabe señalar que la formación nutricional contribuye a dar un valor agregado a los productos, pues el público consumidor y conocedor de sus necesidades o restricciones nutricionales o energéticas tiene a la mano la información necesaria para elevar su alimentación con criterio. Un programa educativo para el consumidor permitiría aumentar su capacidad de comprensión y lograr que se haga un mejor y mayor uso de la información. Se debe destacar que existe cierta falta de confiabilidad sobre la información nutricional de las etiquetas por la imprecisión que a veces se observa en la tabla de contenido y la atribución de propiedades terapéuticas nutricionales inexistentes en los productos, con lo cual transgreden normas nacionales e internacionales. Por otro lado, la información nutricional de los alimentos se ha visto revalorizada a raíz de acuerdos recientes de comercio internacional que están determinando la globalización del comercio y el aumento de su volumen y competitividad.

Los resultados físico-químicos, en cuanto a la información nutricional básica y en algunos casos con otro tipo de información sobre propiedades del alimento que podrían orientar al consumidor para mejorar su relación alimentación-salud, no se presentan en este trabajo. Sin embargo serán objeto de estudio en otra publicación de revista especializada en el tema, no obstante reflejan general estar acordes con los valores esperados para cada tipo de alimento.

##### 5. INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Los resultados en relación con el cumplimiento de la normativa en materia de etiquetado estarían mostrando que las empresas intentan cumplir con la normativa, a pesar de las carencias existentes. Llama la atención que si bien entre los recaudos solicitados por la Corporación de Salud para otorgar el permiso sanitario a las microempresas de alimentos figura el anteproyecto de rótulo destinado a identificar el producto, aún así los rótulos adolezcan de fallas. Esta experiencia permitió además acercarse a la «cultura empresarial» de estas pequeñas empresas. En primer lugar destaca, por parte de las empresas participantes,

tes, el recelo mostrado para dar información sobre la producción y las ventas de sus empresas. Finalmente, habiendo insistido en la importancia y confidencialidad del estudio y haciéndose gran énfasis en explicar el valor agregado que representa para el producto una buena etiqueta, se lograron vencer esos temores iniciales. En segundo lugar destaca el deseo de emprender actividades en procura de hacer mejor la tarea que se han propuesto, de cara a un marco institucional que pudiera ser más dinámico y cooperativo. La Universidad surge entonces como una «esperanza» en materia de capacitación y de acompañamiento de la actividad. Se realizaron, sin embargo, contactos con más empresas de las que finalmente fueron incluidas en el estudio; y, precisamente, su ausencia en este trabajo se debió a la falta de interés o de confianza en la propuesta. Un hecho que a juicio de las autoras debe calificarse de alarmante es la existencia de «vicios» detectados durante el desarrollo de esta investigación, como son la compra de etiquetas que reflejan valores de sus componentes nutricionales absolutamente falsos.

#### **6. EL PAPEL DE LAS UNIVERSIDADES Y DE LOS CENTROS DE FORMACIÓN**

Este trabajo interpela una vez más en términos de si las universidades están formando los cuadros profesionales que el país necesita. El eslabón intermedio entre la empresa y la universidad debería ser un tejido de instituciones públicas con capacidad de dar respuesta y asistencia profesional y técnica para el fortalecimiento de las actividades productivas. Sin embargo se observó una burocracia considerable para la obtención de los permisos y registro sanitarios de las pequeñas empresas, obsolescencia en el proceder, así como una centralización probablemente innecesaria. A la luz de esta pequeña experiencia parecería como si el grado de actualización de conocimiento y de dinámica en la búsqueda de ese nuevo conocimiento que existe en la Universidad, no traspasara sus paredes para hacer contribuciones útiles con el país, a partir de la formación de profesionales con competencia que actúen desde lo público y desde lo privado con actividades emprendedoras. Una posibilidad que permite vislumbrar una salida al panorama presentado, pudiera ser la puesta en marcha de las Redes de Innovación Productiva (RIP), que permiten articular diferentes actores en torno a una actividad pero sin ocupar el lugar del otro, sino que cada quien haga valer su competencia profesional e institucional. Estas Redes de Innovación Productivas (RIP) pueden, a través de los programas que se llevan a cabo con el apoyo del Ministerio de Ciencia y Tecnología y de las FUNDACITES (Fundación para el Desarrollo de la Ciencia y Tecnología) regionales -como es el caso de la RIP de frutas, de papa y de trucha en la región Andina- apoyar,

capacitar, detectar las fortalezas y debilidades del sector y propiciar de esta manera el desarrollo endógeno del rubro. Se logra con estos programas aglutinar los productores de un determinado rubro para que puedan crecer. Las Universidades pueden jugar un rol protagónico en muchos aspectos.

#### **7. A MANERA DE REFLEXIÓN FINAL**

El marco regulatorio para un correcto etiquetado busca garantizar al consumidor, no sólo el conocimiento sobre las características del producto que está adquiriendo, sino también la lealtad en la transacción comercial. La etiqueta es entonces uno de los pilares básicos en los que se apoya la comercialización de un producto. De la muestra estudiada se aprecia que en general, a pesar de sus carencias, las etiquetas de productos de las micro, pequeñas y medianas empresas alimentarias del estado se ajustan a la normativa vigente. Habiéndose hecho llegar esos resultados a cada una de las empresas participantes en el proyecto, es de esperar que esas carencias terminen por subsanarse.

En relación con el etiquetado nutricional el desafío es doble. Por un lado es necesario que la información suministrada sea sencilla y de fácil comprensión para el consumidor, aspecto que por sí solo no basta, ya que debe estar acompañado de medidas destinadas a elevar su nivel de educación nutricional. Por otro lado plantea el reto, en el caso del tipo de empresas estudiadas, de incentivar el mejoramiento de sus procesos productivos de manera de homogeneizar los valores obtenidos en las variables estudiadas. Esto implica que las medidas de tendencia central de los valores de las propiedades nutricionales señaladas en la etiqueta sean verdaderamente representativas.

Finalmente este trabajo ha permitido detectar al menos dos grandes carencias en la institucionalidad que acompaña el desarrollo de esta actividad productiva. Por un lado destaca la falta de conocimiento de lo que se hace en la región, de quién lo hace, cómo y dónde y con qué nivel de preparación. Una institucionalidad de cara a la endogéneidad plantea el reto de la existencia de observatorios regionales. Uno de los objetivos fundamentales de un observatorio es generar información inteligente sobre la evolución regional en todos sus ámbitos, que facilite a los entes regionales y nacionales la toma de decisiones y la valoración del gentilicio regional. El Observatorio, a través de sus actividades de prospectiva, diseño y evaluación de indicadores, vigilancia tecnológica, entre otros ayuda a identificar situaciones conflictivas, deformaciones en el desarrollo, buenas praxis regionales, tecnologías emergentes, al tiempo que constituye una fuente privilegiada de información al servicio de la sociedad. Esto permitirá un proceso de *aprendizaje colectivo regional* que fortale-

lezca el proceso de desarrollo regional desde lo local (Junta Interventora de CORPOANDES, 2004).

Por otro debe señalarse la gran necesidad en términos de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), técnicas de conservación de alimentos, gerencia y planificación del negocio, estimación de costos, entre otras materias, que existe en las pequeñas y medianas empresas de la región. Es significativo en este sentido señalar que esta carencia se ve acentuada al ocupar Venezuela el primer lugar en la actividad emprendedora a nivel mundial, según estudio del observador global de la iniciativa empresarial (CAF, 2006), siendo el principal tipo de negocio realizado las ventas de alimentos.

#### REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

COMISIÓN VENEZOLANAS DE NORMAS INDUSTRIALES, COVENIN. 2001. *Norma general para el rotulado de los alimentos envasados N° 2.952. 1ra revisión.* Caracas: COVENIN.

CORPORACIÓN ANDINA DE FOMENTO, CAF. 2006. *Observador Global de la Competitividad (GEM), Programa de apoyo a la Competitividad de la Corporación Andina de Fomento.* En: Diario Panorama, edición 18/04/2006: 2-6.

JUNTA INTERVENTORA DE CORPOANDES. 2004. *Organismos de desarrollo regional endógeno sustentable. Una propuesta institucional.* Mérida (Venezuela): CORPOANDES.

MATTEN, E.; DAWKINS, K.; SORENSEN, N. 2002. *Etiquetado de alimentos en la Comisión del Codex Alimentarius (Codex).* En: <http://usinfo.state.gov>; consulta: 30/04/2006.

MERCADO, Román. 2005. *Fondonorma Comité CT10.* Comunicación personal.

PÉREZ RUIZ, M.; REVILLA GARCÍA, E. 1996. Etiquetado de Alimentos, Antecedentes, situación actual y programas futuros. En: *Distribución y Consumo*, 25 (diciembre 1995-enero 1996): 51-66.

REPÚBLICA DE VENEZUELA. *Resolución sobre Leche y derivados.* Gaceta Oficial N° 25.880 de fecha 05/02/1959. Caracas: Imprenta Nacional.

REPÚBLICA DE VENEZUELA. 1972. *Productos alimenticios de base vegetal para alimentación infantil.* Gaceta Oficial N° 29.802, de fecha 12/05/1972. Caracas: Imprenta Nacional.

REPÚBLICA DE VENEZUELA. 1976. *Resolución que regula el uso de la sacarina y sus sales.* Gaceta Oficial N° 31.106, de fecha 9/11/1976. Caracas: Imprenta Nacional.

REPÚBLICA DE VENEZUELA. *Resolución que regula a los alimentos para regímenes especiales.* Gaceta Oficial N° 31.106, de fecha 09/11/1976. Caracas: Imprenta Nacional.

REPÚBLICA DE VENEZUELA. 2000. *Ministerio de la Producción y el Comercio, Servicio Autónomo Nacional de Normalización, Calidad, Metrología y Reglamentos Técnicos.* Gaceta Oficial N° 5.489, de fecha 22/09/2000. Caracas: Imprenta Nacional.

REPÚBLICA DE VENEZUELA. 2000. *Ministerio de Salud y Desarrollo Social,* Gaceta Oficial N° 5.475 de fecha 23/06/2000. Caracas: Imprenta Nacional.

REPÚBLICA DE VENEZUELA. 2001. *Ministerio de la Producción y el Comercio,* Gaceta Oficial N° 37.118 de fecha 12/01/2001. Caracas: Imprenta Nacional.

REPÚBLICA DE VENEZUELA. 2001. *Ministerio de la Producción y el Comercio,* Gaceta Oficial N° 37.139 de fecha 13/02/2001. Caracas: Imprenta Nacional.

REPÚBLICA DE VENEZUELA. 1996. *Normas complementarias al Reglamento General de Alimentos (1996),* publicadas según Resolución SG 081-96 en Gaceta Oficial N° 35.921, de fecha 15/03/1996. Caracas: Imprenta Nacional.

REPÚBLICA DE VENEZUELA. 1959. *Reglamento General de Alimentos.* Decreto N° 525 del 12/01/1959, Gaceta Oficial N° 25.864 del 16/01/1959. Caracas: Imprenta Nacional.

REPÚBLICA DE VENEZUELA. 1967. *Ministerio de Sanidad y Asistencia Social, Dirección de Salud Pública.* Gaceta Oficial N° 28.266, de fecha 22/01/1967. Caracas: Imprenta Nacional.