

FANUS

FORO DE LA ALIMENTACION,
LA NUTRICION Y LA SALUD



CEREALES PARA DESAYUNO

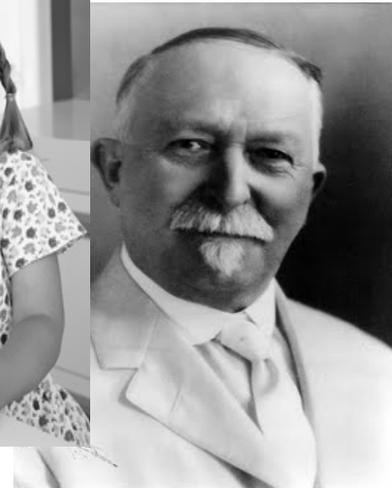
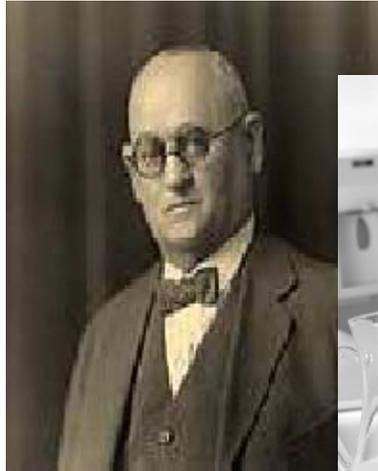
UN BUEN DESAYUNO PARA UN COMIENZO SALUDABLE



LOS BENEFICIOS DE INCLUIR CEREALES EN EL DESAYUNO

- **UN DESAYUNO COMPLETO CON CEREALES, BAJO GRASAS Y RICO EN FIBRAS (“ALL BRAN”), CONTRIBUYE A REDUCIR LA INGESTA DE GRASAS DURANTE EL RESTO DEL DÍA; PUEDE AYUDAR A DISMINUIR LOS NIVELES DE COLESTEROL EN SANGRE.**
- **LOS CEREALES APORTAN EL MAYOR PORCENTAJE DE CARBOHIDRATOS COMPLEJOS Y ALMIDÓN A LA DIETA
EXCELENTE FUENTE DE ENERGÍA.**
→
- **LA MAYORÍA DE LOS CEREALES PARA DESAYUNO DEL MERCADO ESTÁN FORTIFICADOS CON VITAMINAS Y MINERALES ESENCIALES.**

UN POCO DE HISTORIA...



LA ELABORACIÓN DE LOS CEREALES PARA DESAYUNO SURGE A FINALES DEL SIGLO XIX CUANDO LOS HERMANOS KELLOGG DESCUBREN EL TEMPERADO DEL TRIGO E INVENTAN UN PROCESO QUE INCLUYE *COCIDO*, *TEMPERADO*, *LAMINADO* Y *TOSTADO* DEL GRANO PARA OBTENER HOJUELAS TOSTADAS.



PROCESO DE ELABORACIÓN INDUSTRIAL CEREALES PARA DESAYUNO

LOS CEREALES PARA DESAYUNO SON PRODUCTOS ELABORADOS POR LA INDUSTRIA A PARTIR DE DIVERSOS GRANOS (TRIGO, MAIZ, ARROZ) SOMETIDOS A PROCESOS QUE PERMITEN QUE ESTALLEN, SE EXPANDAN, SE HINCHEN Ó SE APLASTEN DE MANERA QUE ESTÉN LISTOS PARA SER CONSUMIDOS.

SE PRESENTAN EN FORMA DE ESCAMAS , COPOS, FILAMENTOS, GRÁNULOS, OTRAS, DE VARIADOS TAMAÑOS Y COLORES.



DOS GRUPOS DE CEREALES PARA DESAYUNO

REQUIEREN COCCIÓN

**GRANO ENTERO
PROCESADO**



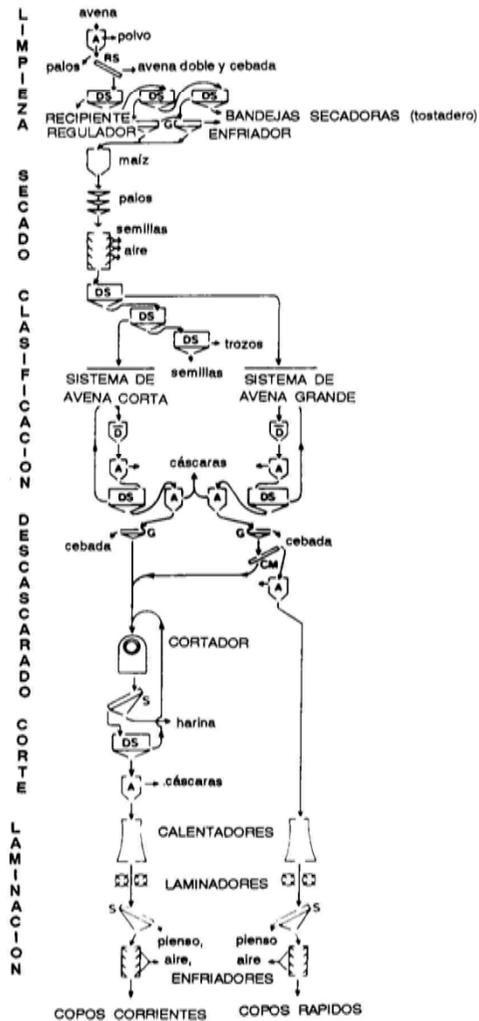
LISTOS PARA CONSUMIR (RTE)

**ENDOSPERMO
PROCESADO**



CEREALES PARA DESAYUNO QUE REQUIEREN COCCIÓN

COPOS DE AVENA



Limpieza

Vapor seco

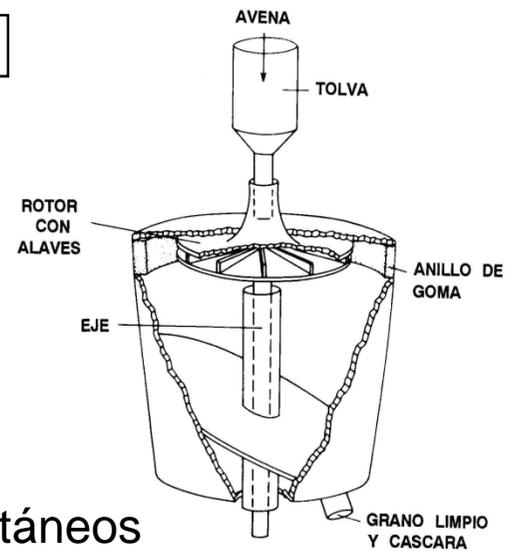
Descascarado

Laminación

Enfriamiento

Envasado

Cocción / Instantáneos



CEREALES PARA DESAYUNO LISTOS PARA CONSUMIR (RTE)

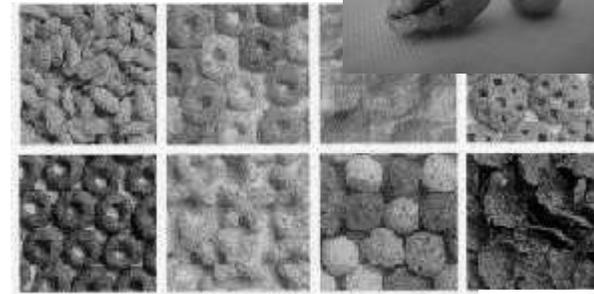
COPOS DE MAIZ / TRIGO



CEREALES INFLADOS



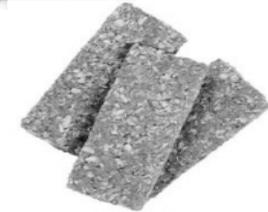
CEREALES EXTRUIDIDOS



BARRAS DE CEREALES

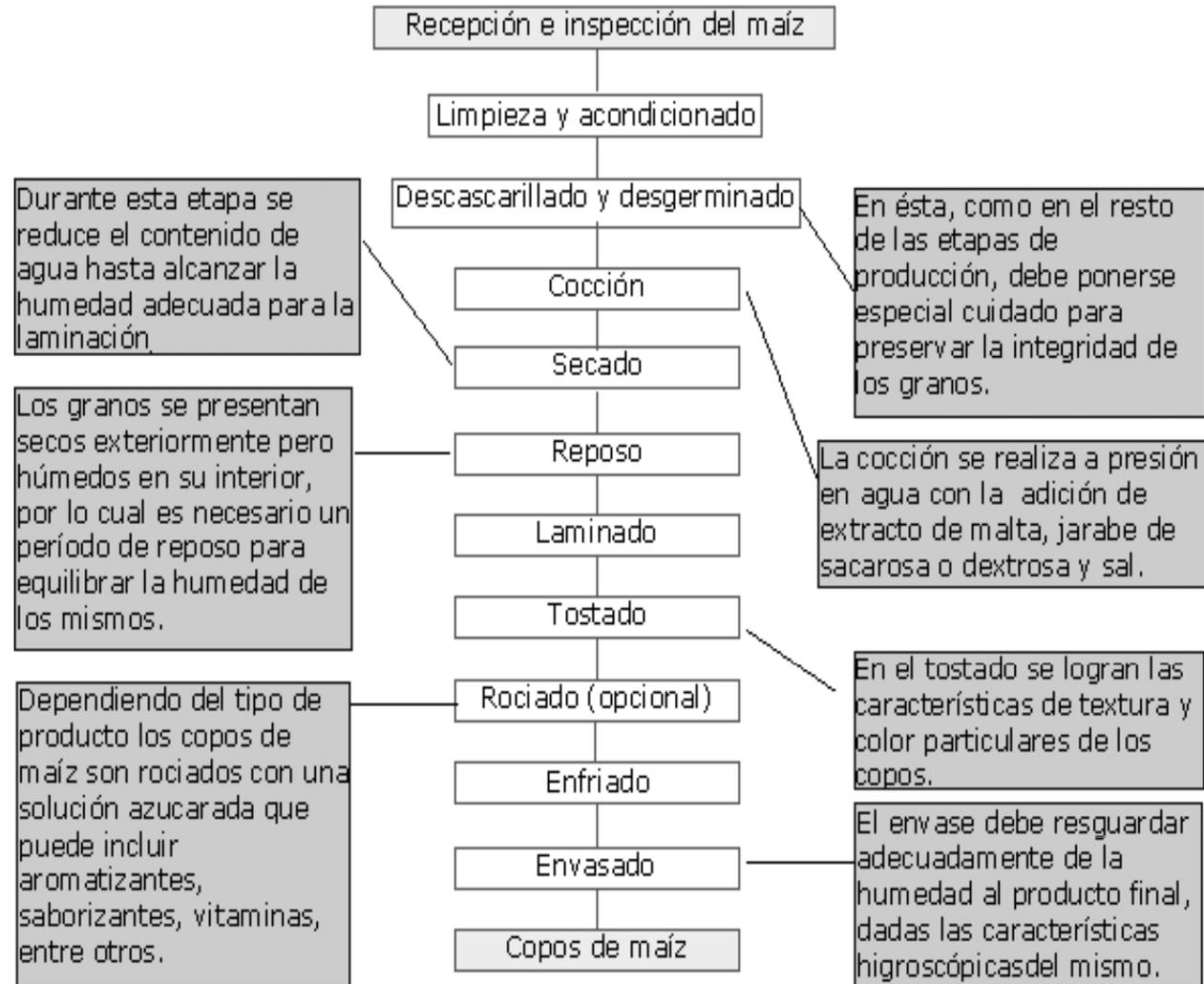
GRANOLA / MÜSLI

INTEGRALES



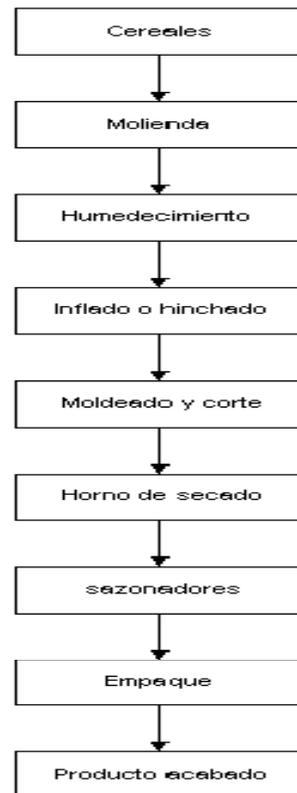
PARA CUIDAR LA LÍNEA

COPOS DE MAÍZ (CORN FLAKES)

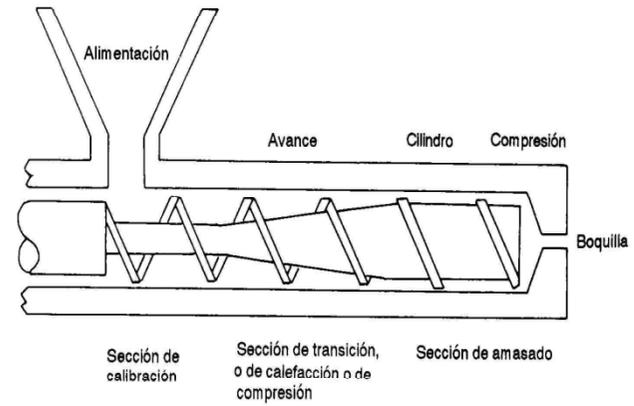
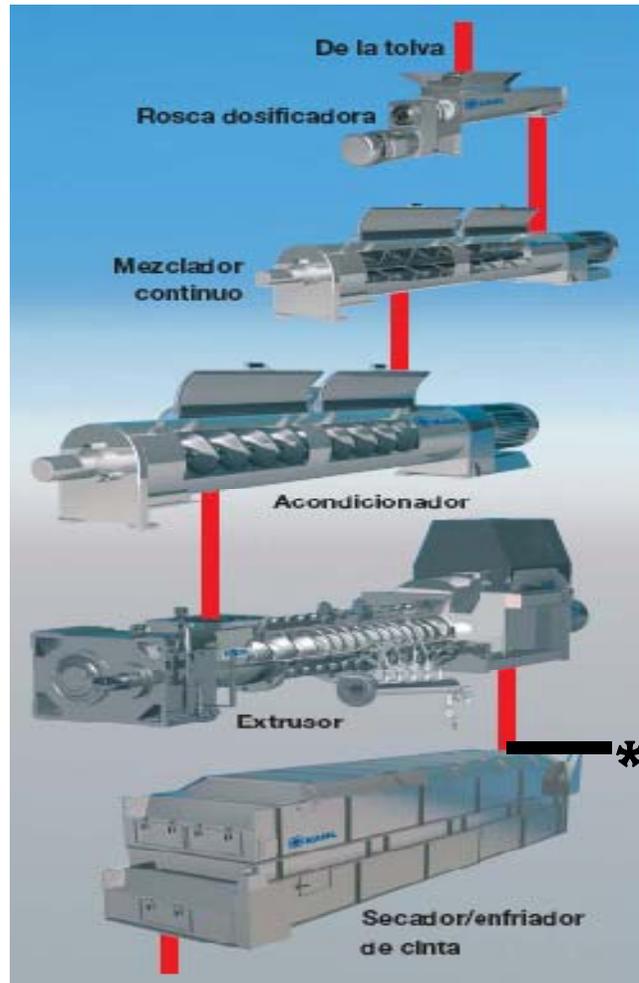


CEREALES INFLADOS

LINEA AUTOMÁTICA



CEREALES EXTRUIDOS



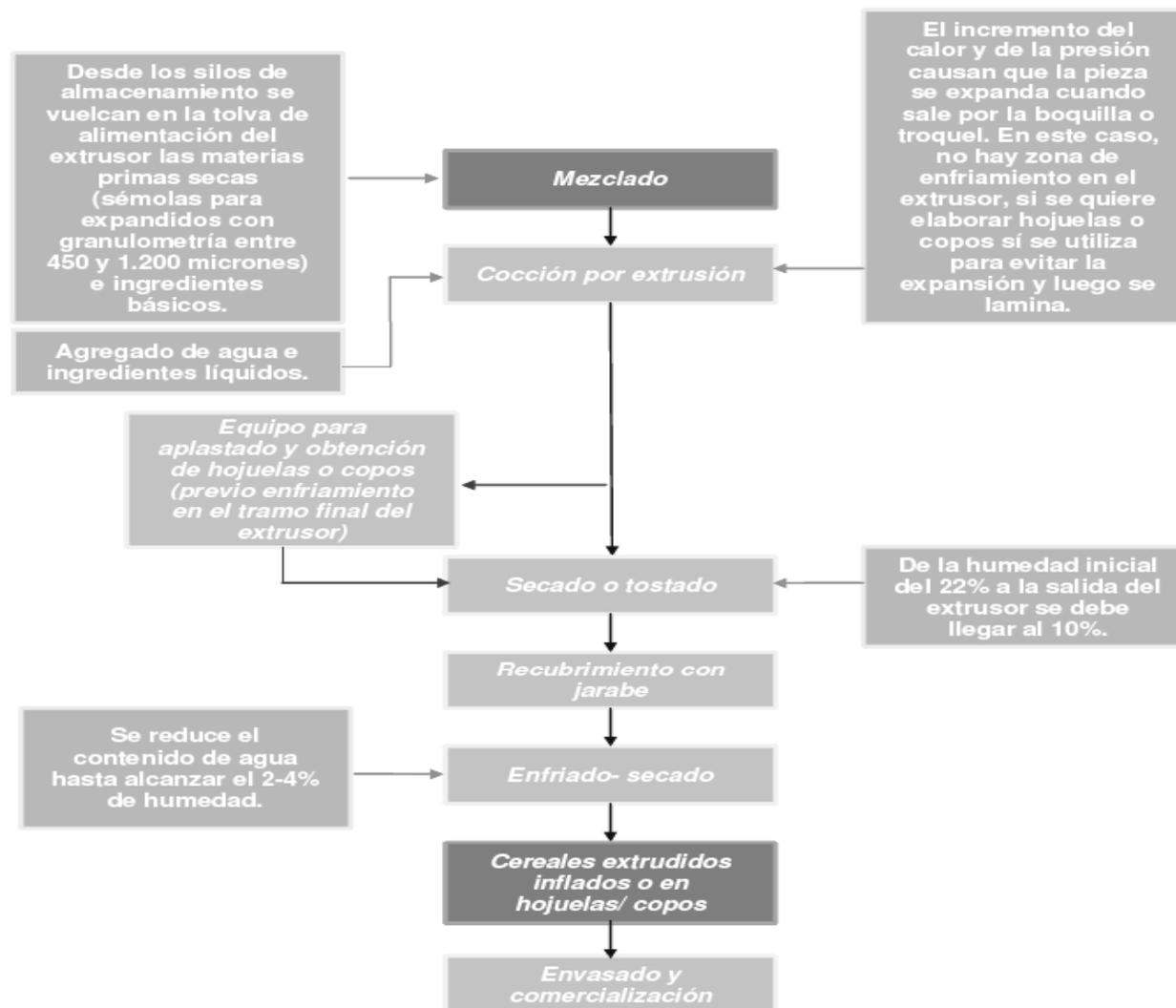
EXTRUSIÓN

CONSISTE EN DAR FORMA A UN PRODUCTO OBLIGÁNDOLO A PASAR A TRAVÉS DE UNA ABERTURA CON DISEÑO ESPECÍFICO.

EL PROCESO DE EXTRUSIÓN SE PUEDE EFECTUAR CON EL ACONDICIONAMIENTO DE LA HARINA ANTES DE LA EXTRUSIÓN MISMA POR MEDIO DE VAPOR O SIN VAPOR DANDO LUGAR A DOS MÉTODOS:

- HÚMEDO**
- SECO**

Diagrama de producción de cereales para el desayuno por cocción por extrusión con expansión directa



Fuente: Dir. Nal. de Transformación y Comercialización de Prod. Agrícolas y Forestales- MAGyP



APLICACIONES DE EXTRUSIÓN

CEREALES PARA DESAYUNO

SNACKS

PASTA

ALIMENTOS INFANTILES

ALIMENTOS PARA PECES Y

MASCOTAS





1 Copos de maíz tradicionales



2 Copos de salvado



3 Copos de maíz extruidos



4 Palitos de salvado



5 Copos recubiertos



6 Copos de varios granos



7 Aros de frutas



8 Aros de varios granos



9 Cuadraditos o tiras



10 Mini cuadraditos de trigo a tiras



11 Cereales con forma de letras



12 Formas tridimensionales rellenas de frutas



13 Cuadraditos de canela



14 Arroz inflado cubierto de chocolate



15 Arroz inflado



16 Mini almohadillas horneadas de avena



17 Almohadillas rellenas de crema / chocolate



18 Cereales con forma de cookie



19 Copos de trigo inflado cubierto de almibar



20 Cereales de granola crujiente

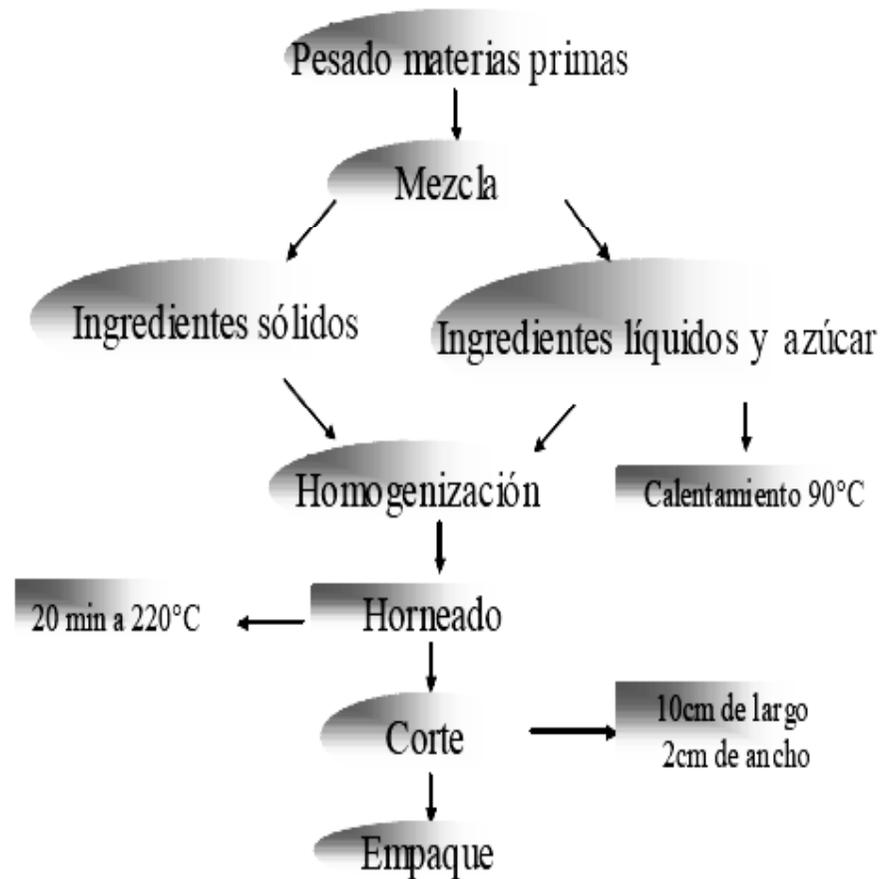


21 Rizos de coco



22 Bolas de coco

BARRAS DE CEREALES



GRANOLA

**ES UNO DE LOS ALIMENTOS MÁS COMPLETOS QUE
EXISTEN; GENERALMENTE ES UNA MEZCLA DE AVENA,
CON MIEL, NUECES Y ALMENDRAS.
A VECES SE AÑADEN FRUTAS SECAS (PASAS) Y
SEMILLAS (LINAZA).**

**COMPARABLE A UNA INVENCIÓN SUIZA
CONTEMPORÁNEA: EL MÜSLI.**



CEREALES INTEGRALES

LOS CEREALES INTEGRALES SE ELABORAN CON EL GRANO ENTERO DEL CEREAL. SU APORTE NUTRITIVO Y DE FIBRA ES MAYOR QUE EL DE LOS CEREALES REFINADOS.

TAMBIÉN SON RICOS EN FIBRA LOS QUE INCORPORAN FRUTOS SECOS Y FRUTAS DESECADAS



CEREALES PARA CUIDAR LA LÍNEA

**DIRIGIDOS A QUIENES DESEAN CUIDAR SU FIGURA
SIGUIENDO UNA DIETA HIPOCALÓRICA.**

**UNA ADECUADA DIETA DE MÁS DE 1200 CAL/DÍA
A BASE DE ALIMENTOS COMUNES PUEDE
SATISFACER LAS NECESIDADES DE VITAMINAS
Y MINERALES DE NUESTRO ORGANISMO.**



TÉCNICAS DE FORTIFICACIÓN CEREALES PARA DESAYUNO RTE

- **AGREGAR LOS MINERALES Y LAS VITAMINAS MÁS ESTABLES – NIACINA, RIBOFLAVINA - A LA FÓRMULA BASE Y ROCIAR LAS VITAMINAS MÁS LÁBILES – VITAMINAS A Y C, TIAMINA – SOBRE EL PRODUCTO DESPUÉS DEL PROCESO.**
- **ROCIAR AL CEREAL CON UNA SUSPENSIÓN DE TODOS LOS NUTRIENTES, RESULTANDO FACTORES CRÍTICOS:**
 - **UNIFORMIDAD DE COBERTURA**
 - **OPTIMIZAR PROTECCIÓN VITAMINA A**

RAZONES PARA PRESERVAR A LOS CEREALES RTE

- **MIGRACIÓN HUMEDAD AMBIENTE**
- **REACCIONES MAILLARD**
- **ACTIVIDAD ENZIMÁTICA**
- **PÉRDIDAS DE VALOR NUTRITIVO DE NUTRIENTES DECLARADOS**

ALGUNAS CIFRAS DEL MERCADO DE CEREALES RTE

- **ARGENTINA PRODUCE UN 0.5% DEL TOTAL MUNDIAL.**
- **CONSUMO NACIONAL: 14.000 TON / AÑO.**
- **EXPORTACIÓN: MÁS DE 10.000 TON/AÑO.**

- **MÁS DEL 75% SE COMERCIALIZA EN SUPERMERCADOS Y EL RESTO EN AUTOSERVICIOS / DIETÉTICAS.**

- **20 EMPRESAS EN TOTAL, DE ELLAS 8 SON PRODUCTORAS.**

- **LAS 3 PRIMERAS MARCAS (KELLOGG´S, NESTLÉ Y QUAKER) CONCENTRAN 80 % DEL CONSUMO.**

EXPORTACIONES ARGENTINAS



Fuente: Dir. Nal. Transformación y Comercialización de Prod. Agrícolas y Forestales- MAGyP con datos DGA

Destino de las exportaciones en volumen de los cereales para el desayuno año 2009



Fuente: Dir. Nal. Transformación y Comercialización de Prod. Agrícolas y Forestales- MAGyP con datos DGA

LA VENTAJA DE ARGENTINA ES CONTAR CON MATERIAS PRIMAS DE BAJO COSTO. ADEMÁS ES OFERENTE MUNDIAL CASI EXCLUSIVO DE MAIZ FLINT DE ALTÍSIMA CALIDAD PARA LA ELABORACIÓN DE CORN FLAKES.

PRECIOS



Zucaritas (Kellogg's)

Origen: Brasil

Precio por kilo: \$ 36,00

Azucarados (Jumbo)

Origen: Argentina

Precio por kilo: \$38,0

**EN LAS GÓNDOLAS DE LOS SUPERMERCADOS LOCALES
SE OBSERVA UN ALUVIÓN DE CEREALES CON ALTO VALOR
AGREGADO TRAÍDOS DE BRASIL, CHILE, MÉXICO...**

MERCADO INTERNACIONAL

Kellogg es claramente el líder en cereales desayuno, impulsado por adquisiciones y el desarrollo de opciones saludables

- Los últimos movimientos estratégicos de Kellogg's muestran un aumento de la inversión en productos con fuertes propiedades saludables, multi-granos, sin grasa saturada, y una rica fuente de antioxidantes
- La adquisición de Kashi (EE.UU.) y de Specialty Cereals (AUS) por parte de Kellogg's ha contribuido a la cartera de productos de salud y bienestar
- Kellogg's mantiene una participación de entre el 30% y el 40% en Alemania, el Reino Unido, Japón y los EE.UU.
- Nestlé es el líder en Polonia y Rusia, pero Kellogg esta poco detrás



Compañía	US\$ mm	% Part.
Kellogg Co	8.631,8	33,0
General Mills Inc	2.800,9	11,0
Cereal Partners Worldwide SA	2.394,6	9,1
PepsiCo Inc	2.388,6	9,1
Ralcorp Holdings Inc	1.310,1	5,0
Weetabix Ltd	539,9	2,0
Malt-O-Meal Co	279,9	1,1
Australasian Conference Association Ltd	205,8	0,8
Nestlé SA	203,2	0,8
Oetker-Gruppe	146,6	0,6





Video

CEREALES PARA DESAYUNO INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Cada ración de 30g contiene



de la Cantidad Diaria Orientativa de un adulto**

CDO CANTIDAD DIARIA ORIENTATIVA = VD VALOR DIARIO

INGESTA DIARIA RECOMENDADA PARA MANTENER UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE CON UNA PORCIÓN DEL ALIMENTO

EN GENERAL, EN CEREALES PARA DESAYUNO LA PORCIÓN ES DE 30 GRAMOS (3/4 – 1 TAZA)

COMPOSICIÓN DE LOS CEREALES PARA DESAYUNO

CEREALES: TRIGO, ARROZ, MAIZ, AVENA, SALVADO.

AZÚCARES: SACAROSA (AZÚCAR COMÚN) AUNQUE TAMBIÉN INCLUYEN DEXTROSA, JARABE DE GLUCOSA, MIEL, CAMELO, EXTRACTO DE MALTA.

VITAMINAS: B1 ,B 2, ÁCIDO FÓLICO, B12, NIACINA, VITAMINAS A Y D, NECESARIAS PARA UN ADECUADO CRECIMIENTO Y DESARROLLO.

MINERALES: CALCIO, FÓSFORO, HIERRO, ZINC.

OTROS INGREDIENTES: FRUTAS DESECADAS, FRUTOS SECOS, CACAO, YOGHURT, QUE ENRIQUECEN AL PRODUCTO EN NUTRIENTES, AROMA, SABOR Y TEXTURA.

ANTIOXIDANTES, EMULSIONANTES, ACIDULANTES.

PRODUCTOS EN EL MERCADO LOCAL

CEREALES PARA DESAYUNO FORTIFICADOS



FIBRA



VITAMINAS MINERALES FIBRA



BARRITAS



KELLOGG'S



**POR PORCIÓN Y %VD POR PORCIÓN
30 GRAMOS EXCEPTO KELLNESS 40 G**

VALOR ENERGÉTICO (KCAL) :	104 - 120	5 - 6
CARBOHIDRATOS (G):	8-26	6 - 9
DE LOS CUALES AZÚCARES (G):	2,4 - 12	**
ALMIDONES (G)	10 - 18	**
PROTEÍNAS (G)	1,2 - 5,2	2 - 7
GRASA TOTAL (G)	0 - 1 , 5	0 - 2
GRASAS SAT (G)	0 - 0,9	0 - 2
GRASAS MONOINS (G)	0 - 0,3	**
GRASAS POLIINSAT (G)	0 - 1,2	**
GRASAS TRANS (G)	0,0	**
COLESTEROL (MG)	0,0	**
FIBRA ALIMENTARIA (G)	0 - 12	0 - 48
SODIO (MG)	104 - 330	5 - 14
VITAMINAS: A, C, B1, B2, NIACINA, B6, ÁCIDO FÓLICO, B12		
MINERALES: CALCIO, ZINC, HIERRO, FÓSFORO, SELENIO.		

**** INGESTA NO ESTABLECIDA**

VIDA ÚTIL: 9 – 12 MESES.

**PORCIÓN: 30 GRAMOS PARA TODOS LOS PRODUCTOS,
EXCEPTO LINEA KELLNESS— 40 GRAMOS.**

FUENTE DE HIERRO: HIERRO REDUCIDO.

FUENTE DE ZINC: ÓXIDO DE ZINC.

INNOVACIÓN: KELLOGG'S SPECIAL K (2007)

NESTLÉ



POR PORCIÓN Y %VD POR PORCIÓN 30 GRAMOS

VALOR ENERGÉTICO (KCAL) :	83 – 123	4 - 6
CARBOHIDRATOS (G):	17 – 26	6 - 9
DE LOS CUALES AZÚCARES (G):	0,7 – 12	**
PROTEÍNAS (G)	1,1 – 2,7	1 - 4
GRASA TOTAL (G)	0,5 – 2,7	1 - 5
GRASAS SAT (G)	0,1 – 1,6	0 - 8
GRASAS MONOINS (G)	0,1 – 0,8	**
GRASAS POLIINSAT (G)	0,2 – 0.4	**
GRASAS TRANS (G)	0,0	**
COLESTEROL (MG)	0,0 – 0,08	**
FIBRA ALIMENTARIA (G)	1,0 – 18,0	4 - 72
SODIO (MG)	89 – 192	4 - 8
VITAMINAS: C, B1, B2, NIACINA, B6, ÁCIDO FÓLICO, B12, ACIDO PANTOTÉNICO		
MINERALES: CALCIO, ZINC, HIERRO REDUCIDO, FÓSFORO.		

** INGESTA NO ESTABLECIDA

VIDA ÚTIL: 9 – 12 MESES.

PORCIÓN: 30 GRAMOS PARA TODOS LOS PRODUCTOS.

FUENTE DE HIERRO: HIERRO REDUCIDO.

FUENTE DE ZINC: ÓXIDO DE ZINC.

**UN SOLO PRODUCTO CON EDULCORANTE ARTIFICIAL
ASPARTAMO 57 MG/ 100 G (CEREAL NESTLÉ FIBRA MAX).**

AGENTE ANTIHUMECTANTE: FOSFATO TRICÁLCICO.

**ANTIOXIDANTES: TOCOFEROLES, ASCORBATO DE SODIO,
BHT.**

INNOVACIÓN: CEREAL NESTLÉ TRIX & YOGHURT (2010)

QUAKER



POR PORCIÓN Y %VD POR PORCIÓN 40 GRAMOS

VALOR ENERGÉTICO (KCAL) :	127 - 173	6-9
CARBOHIDRATOS (G):	13 - 36	4 - 12
DE LOS CUALES AZÚCARES (G):	5 - 21	**
PROTEÍNAS (G)	1,4 - 5,3	2 - 7
GRASA TOTAL (G)	0,4 - 5,4	1 - 10
GRASAS SAT (G)	0,1 - 1,3	1 - 6
GRASAS MONOINS (G)	0 - 3	**
GRASAS POLIINSAT (G)	0 - 2,2	**
GRASAS TRANS (G)	0	**
COLESTEROL (MG)	0 - 0,4	**
FIBRA ALIMENTARIA (G)	1,2 - 3,1	5 - 12
SODIO (MG)	20 - 328	1 - 14
VITAMINAS: A, C, B1, B2, NIACINA, B6, ÁCIDO FÓLICO, B12,		
MINERALES: CALCIO, ZINC, HIERRO, FÓSFORO.		

** INGESTA NO ESTABLECIDA

VIDA ÚTIL:

PORCIÓN: 40 GRAMOS PARA CASI TODOS LOS PRODUCTOS. EXCEPCIÓN: SALVADO DE AVENA (30 G) Y QUADRITOS DE AVENA (37 G).

FUENTE DE HIERRO: HIERRO REDUCIDO.

FUENTE DE ZINC: ÓXIDO Y SULFATO DE ZINC.

ANTIOXIDANTES: BHT.

INNOVACIÓN: GALLETITAS DE AVENA QUAKER (2010)



3 ARROYOS – LASO S.A.



**POR PORCIÓN Y %VD POR PORCIÓN
30 GRAMOS , EXCEPTO GRANOLAS 40 G**

VALOR ENERGÉTICO (KCAL) :	97 – 162	5 - 8
CARBOHIDRATOS (G):	17 – 30	6-10
PROTEÍNAS (G)	1,6 – 4	2-5
GRASA TOTAL (G)	0 – 3,6	0-7
GRASAS SAT (G)	0 – 2,7	0-12
GRASAS MONOINS (G)	0 – 0,5	**
GRASAS POLIINSAT (G)	0 – 0,2	**
GRASAS TRANS (G)	0,0 – 0,1	**
COLESTEROL (MG)	0 - 4	**
FIBRA ALIMENTARIA (G)	1 – 8	4-32
SODIO (MG)	24 – 200	1 – 8
SIN VITAMINAS ADICIONADAS (EXCEPTO LAS PROPIAS DE LA HARINA DE TRIGO)		
MINERALES: CALCIO, HIERRO EN AVENA ARROLLADA EXTRA FINA / TRAD / INST.		

**** INGESTA NO ESTABLECIDA**

VIDA ÚTIL: 9 – 12 MESES.

**PORCIÓN: 30 GRAMOS EXCEPTO GRANOLAS Y
MEZCLAS DE CEREALES— 40 GRAMOS.**

**UN SOLO PRODUCTO CONTIENE INULINA (GRANOLA
LOW FAT).**

ANTIOXIDANTES: BHT, BHA.

GRANIX



Información Nutricional

Porción: 30g (1/2 taza). Porciones / envase: 4

	100g	Porción	% VD(*)
Valor Energético	356 kcal = 1491 kJ	107 kcal = 447 kJ	5
Carbohidratos (g)	70	21	7
Proteínas (g)	10	3,0	4
Grasas Totales (g)	4,0	1,2	2
Grasas Saturadas (g)	0,0	0,0	0
Grasas Trans (g)	0,0	0,0	-
Colesterol (mg)	0,0	0,0	-
Fibra Alimentaria (g)	12	3,6	14
Sodio (mg)	120	36	2

*% Valores Diarios con base a dieta de 2.000 kcal u 8.400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

INGREDIENTES: Harina de maíz, Salvado de trigo, Harina de avena, Extracto de malta, Leche descremada, Sal, Sucralosa, Stevia, con Aromatizante / Saborizante permitido, Antioxidante (BHT-BHA-Tocoferol).

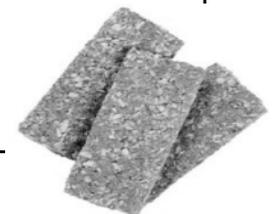
BARRAS DE CEREAL



LAS BARRITAS DE CEREAL COMUNES PESAN ALREDEDOR DE 23 GRAMOS Y APORTAN ENTRE 100 Y 120 CALORÍAS EN PROMEDIO, EN CAMBIO LAS VERSIONES “LIGHT” SUELEN SER UN POCO MÁS LIVIANAS Y TIENEN ENTRE 60 Y 70 CALORÍAS POR UNIDAD. EN RELACIÓN A LAS GRASAS, APORTAN ENTRE 2 Y 4 GRAMOS POR PORCIÓN Y TODAS SON MUY BAJAS EN SODIO.

LAS BARRAS “ENERGÉTICAS” (240 CALORÍAS POR UNIDAD, APROXIMADAMENTE) TIENEN UN CONTENIDO DE SODIO UN TANTO MÁS ALTO.

EN GENERAL LAS BARRAS DE CEREAL, TIENEN UNA INFORMACIÓN NUTRICIONAL MUY COMPLETA EN SU ETIQUETA



INNOVACIONES EN EL MERCADO ARGENTINO



2007



**2010
CEREALES
CON YOGHURT**



**2010
GALLETAS DE
AVENA QUAKER**

KELLOGG'S

ESPAÑA

Los cereales Multi Krispies® contienen inulina, un ingrediente que favorece la absorción óptima de nutrientes.

Multi Krispies®, los primeros cereales prebióticos de Kellogg's para niños

Madrid, 24 de febrero de 2006. - Kellogg's ha ampliado su oferta de cereales listos para el desayuno con **Multi Krispies®**, los nuevos cereales para niños con **fibra prebiótica natural**. Esta fibra, llamada inulina, facilita la absorción de los nutrientes que provienen de la leche y de los **tres tipos de cereales** que contiene (avena, trigo y maíz), favoreciendo el crecimiento de los más pequeños.

Multi Krispies®, además de proporcionar los beneficios de los cereales, uno de los alimentos básicos, junto con las frutas y los lácteos, para un desayuno completo, aportan hierro y vitaminas del grupo B, completando así las necesidades diarias de estos nutrientes y compensando el desgaste físico e intelectual tan constante en la edad infantil.

Con los cereales Multi Krispies®, Kellogg's da un paso más en la importante apuesta de esta compañía por la innovación y pone de manifiesto su compromiso en ofrecer alimentos que se integren dentro de una alimentación sana y equilibrada.

2007

KELLOGG'S

ARGENTINA

**A BASE DE ARROZ, GLUTEN DE TRIGO Y AZÚCAR, FORTIFICADO
CON HIERRO Y VITAMINAS, EL NUEVO SPECIAL K, BAJO EN
GRASAS, VIENE ACOMPAÑADO POR UN PROGRAMA ALIMENTICIO
PARA BAJAR DE PESO.**

ENTRE EL TRABAJO Y EL TIEMPO LIBRE.



2007

KELLOGG'S

ESPAÑA

Optivita

Déjate querer por Optivita®: los nuevos cereales que te ayudan a controlar el colesterol.

La creciente preocupación por la salud y el elevado aumento de enfermedades cardiovasculares ha llevado a Kellogg a desarrollar un **PRODUCTO INNOVADOR** para ayudarte a controlar el colesterol. Se trata de Optivita®, la primera marca del segmento de nuestros cereales con beneficios para el colesterol. Un empeño que le ha llevado a hacerse con el Gran Premio a la Innovación 2007.

Kellogg ha trabajado durante tres años, utilizando una tecnología totalmente innovadora, la Buehler Technology, para poder ofrecerte estos nuevos cereales. Unos cereales elaborados a partir de la **FIBRA SOLUBLE DE AVENA**, una fibra llamada **BETAGLUCANO** que **AYUDA A CONTROLAR SIGNIFICATIVAMENTE EL NIVEL DE COLESTEROL LDL**, popularmente conocido como colesterol "malo", interfiriendo en la absorción y la producción del mismo.

2007

NESTLÉ

ARGENTINA

NACE UNA NUEVA GENERACIÓN DE CEREALES PARA EL DESAYUNO

PARA APOYAR LA EDUCACIÓN DE LOS CONSUMIDORES RESPECTO DE LOS BENEFICIOS DEL CEREAL INTEGRAL, CEREALES PARA EL DESAYUNO NESTLÉ DECIDIÓ INCORPORAR HARINA INTEGRAL EN LA ELABORACIÓN DE TODA SU LÍNEA DE PRODUCTOS.

LA LÍNEA COMPLETA DE CEREALES PARA EL DESAYUNO NESTLÉ TIENE ACTUALMENTE, EN PROMEDIO, UN 20% DE CEREALES INTEGRALES, LLEGANDO EN ALGUNOS CASOS A 46%.



2008

NESTLÉ

ARGENTINA

**NESTLÉ PRESENTA EL PRIMER CEREAL PARA CHICOS CON
YOGHURT**

**PARA QUE EL DESAYUNO SEA MÁS DIVERTIDO Y SALUDABLE, LA
LÍNEA DE CEREALES INTEGRALES NESTLÉ LANZA EN EL PAÍS
LOS NUEVOS CEREALES TRIX & YOGHURT, EL PRIMER CEREAL
PARA NIÑOS ELABORADO CON BOLITAS CUBIERTAS DE YOGHURT**



2010



INNOVACIÓN BARRAS DE CEREALES

CON AMARANTO &
SEMILLAS DE CHÍA

OMEGA 3 Y 9

CEREALES INFANTILES PARA DESAYUNO



RESULTADOS DE UN ESTUDIO DE MERCADO

PARA COMPARAR LA CALIDAD NUTRICIONAL DE LOS CEREALES INFANTILES Y LOS PRODUCTOS ORIENTADOS A LOS ADULTOS, SE SELECCIONARON 161 CEREALES; EL 46% DE LOS CEREALES COMERCIALIZADOS CORRESPONDE A LA CATEGORÍA 'PARA NIÑOS'.

UN CEREAL INGRESA A ESTA CATEGORÍA SI TIENE UN PERSONAJE INFANTIL EN LA CAJA, SI INCLUYE UN JUGUETE O UN JUEGO DENTRO PARA LLAMAR LA ATENCIÓN DEL NIÑO EN EL SUPERMERCADO O SI LA EMPRESA COLOCA INTENCIONALMENTE A LA MARCA EN LA LISTA DE PRODUCTOS INFANTILES EN SU SITIO DE INTERNET.



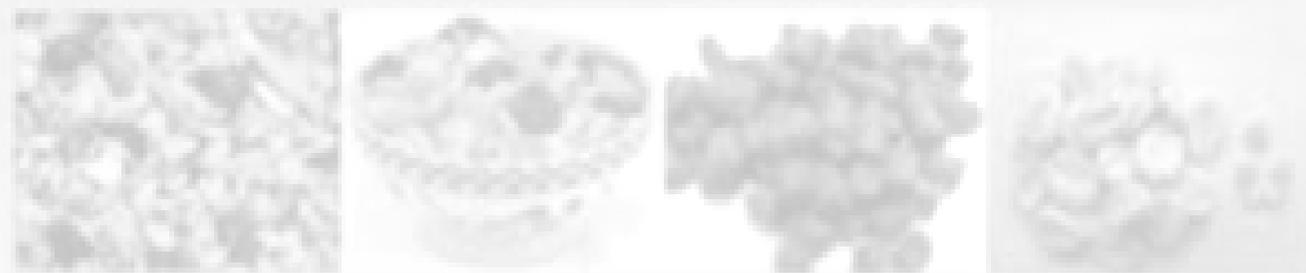
DE LOS PRODUCTOS ANALIZADOS, LOS CEREALES INFANTILES TIENEN MÁS CANTIDAD DE AZÚCAR, SODIO, CARBOHIDRATOS Y CALORÍAS POR GRAMO QUE LOS CEREALES PARA ADULTOS Y MENOS PROTEÍNA Y FIBRA.

EL AZÚCAR REPRESENTA EN PROMEDIO MÁS DE UN TERCIO DEL PESO DE LOS CEREALES INFANTILES, COMPARADO CON LA CANTIDAD, QUE NO ALCANZA A UN CUARTO EN LOS PRODUCTOS PARA ADULTOS.

EL ESTUDIO ACONSEJA A LOS PADRES QUE QUIEREN DARLE A SUS HIJOS CEREALES SALUDABLES, OPTEN POR LAS MARCAS QUE OFRECEN COMO MUCHO 4 GRAMOS DE AZÚCAR POR PORCIÓN (ALREDEDOR DE UNA CUCHARA DE CAFÉ), Y 4 GRAMOS DE FIBRA POR PORCIÓN DE CEREAL.

LOS CEREALES PARA DESAYUNO LISTOS PARA CONSUMIR (RTE) CONSTITUYEN POR SI MISMOS UN BUEN ALIMENTO, COMPLETO Y RECOMENDABLE.

SON UNA DE LAS FORMAS MÁS COMPLETAS DE CONSUMIR CEREALES Y SUELEN VENIR COMPLEMENTADOS CON VITAMINAS Y MINERALES DE TAL FORMA QUE 30 GRAMOS SUMINISTRAN APROXIMADAMENTE EL 25% DE LOS REQUERIMIENTOS DIARIOS EN NUTRIENTES.



LOS ADULTOS LOS CONSIDERAN PRODUCTOS SANOS, NATURALES Y ENRIQUECIDOS MIENTRAS QUE LOS NIÑOS LOS ELIGEN POR SUS SABORES Y COLORES ATRACTIVOS.

SITIOS DE INTERÉS

BIBLIOGRAFIA SUGERIDA

WWW.CONAL.GOV.AR

WWW.KELLOGGSARGENTINA.COM.AR

WWW.NESTLE.COM.AR

WWW.QUAKER.COM.AR

