



Guía de Implementación de Kioscos Escolares y Colaciones Saludables

Departamento de Promoción de Salud y
Participación Ciudadana

Departamento de Alimentos y Nutrición
DIPOL

Ocde: Chile es el sexto país con más obesidad infantil

► Informe del organismo midió el **sobrepeso en niños y adolescentes, de entre 5 y 17 años.**

► Según los indicadores, el **27,1% de las niñas y el 28,6% de los niños está excedido.**

G. Sandoval y S. Fuentealba

Sedentarismo, cambios en la dieta nutricional y malos hábitos alimenticios. Estas son tres de las principales causales que, según los nutricionistas, justifican las altas tasas de obesidad que presenta el país.

El año pasado, la Encuesta Nacional de Salud (ENS) reveló que el 39% de los mayores de 15 años tiene sobrepeso y que 300 mil personas padecen obesidad mórbida.

A eso se suma la alerta que emitió esta semana la Organización para la Cooperación y Desarrollo Económico (Ocde), referida a los menores en edad escolar. Según el ranking elaborado por el organismo, Chile es el sexto país con más obesidad infantil.

El informe comparó a los países a partir de los índices de sobrepeso que presentan los niños y jóvenes de entre 5 y 17 años. Así, según los indicadores asignados al país, el 27,1% de las niñas y el 28,6% de los niños supera la talla correspondiente a su edad, lo que ubica a Chile entre las naciones más afectadas por la obesidad y a continuación de Grecia, Estados Unidos, Italia, México y Nueva Zelanda. (Ver infografía).

El ministro de Salud, Jaime Mañalich, indicó que el diagnóstico de Ocde es certero y que coincide con los índices que han arrojado la ENS y el

Simce de Educación Física del 2010, que reveló que el 40% de los estudiantes de Octavo año básico está excedido en peso y que sólo uno de cada 10 estudiantes está en una condición física adecuada. "La información de Ocde es concordante con las evaluaciones que se han hecho. Ahora, tenemos que generar una política intersectorial, entre los ministerios que pueden influir en el desarrollo de hábitos más saludables y prevención de enfermedades, para que nos permita transformar este diagnóstico en soluciones", dijo Mañalich.

Entre las medidas que se están desarrollando en conjunto con el Ministerio de Educación, destaca los cambios en las colaciones escolares que entrega Junaeb y que a contar de este año serán reducidas en sal y azúcar y embutidos, aumentando además el consumo de frutas y verduras, para equilibrar la dieta de los estudiantes.

A eso se suman las modificaciones al Simce de Educación Física, que el 2011 aumentó las pruebas y se amplió a 29 mil estudiantes de 667 colegios del país. El ministro de Educación, Harald Beyer, explicó que los resultados que arrojó la medición "logramos constituir por primera vez un equipo especialmente dedicado a desarrollar un nuevo currículum en educación física para los alumnos, mirando las expe-

riencias internacionales, y apoyado con expertos de otras instituciones. Precisamente estas mejoras nos van a ayudar a seguir promoviendo los hábitos de una vida sana, incentivando la actividad física y una alimentación saludable", dijo.

Control niños y jóvenes

Para un diagnóstico precoz de patologías, el Minsal amplió el control de salud de los niños, que duraba hasta los cinco años de edad, para incluir también a los infantes menores de nueve años.

Además, en marzo se dará inicio al "Control del Joven Sano", con un piloto aplicado en 13 regiones del país, con 150 mil adolescentes de entre 10 y 18 años, que serán controlados en consultorios y centros del Injuv, de manera anual o cada seis meses. El examen incluye una medición de la condición física, peso, talla, antecedentes mórbidos y situación sicosocial, además de un diagnóstico dental y visual, entre otros.

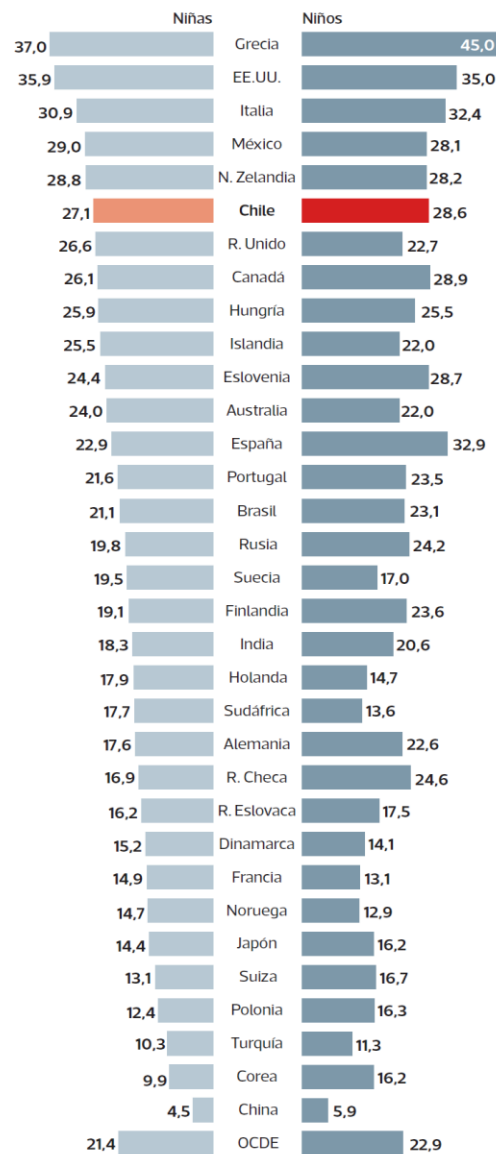
"También es importante que los padres asuman un rol en esto. En los últimos años la dieta cambió con el ingreso de la comida chatarra, que incluso se usa de premio por buena conducta. Los niños han aumentado gravemente el sedentarismo, pasan horas frente a la TV y el computador", dijo Claudia Rojas, nutricionista de la U. Andrés Bello. ●

NIVELES DE SOBREPESO EN PAISES OCDE

El último informe del organismo internacional consideró los índices de obesidad en niños y niñas de entre 5 años y 17 años.

Sobrepeso y obesidad

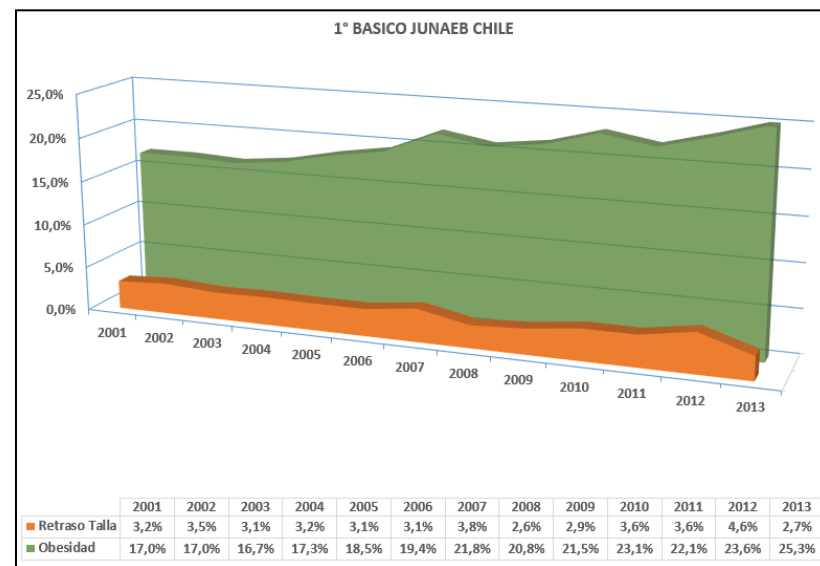
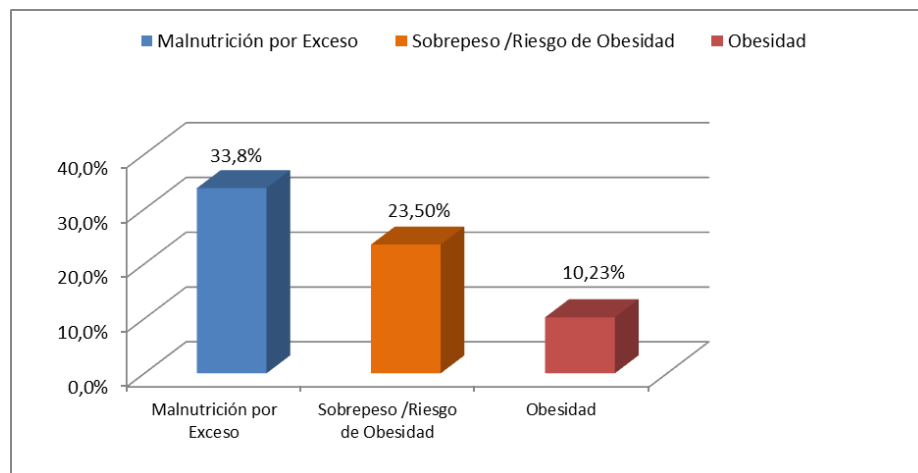
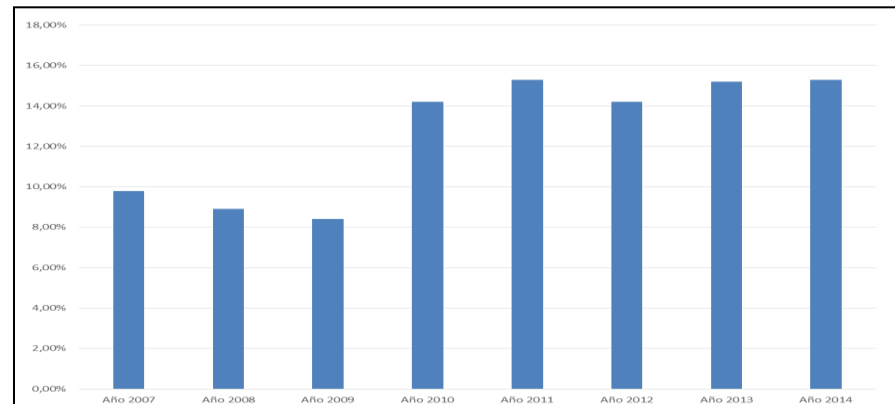
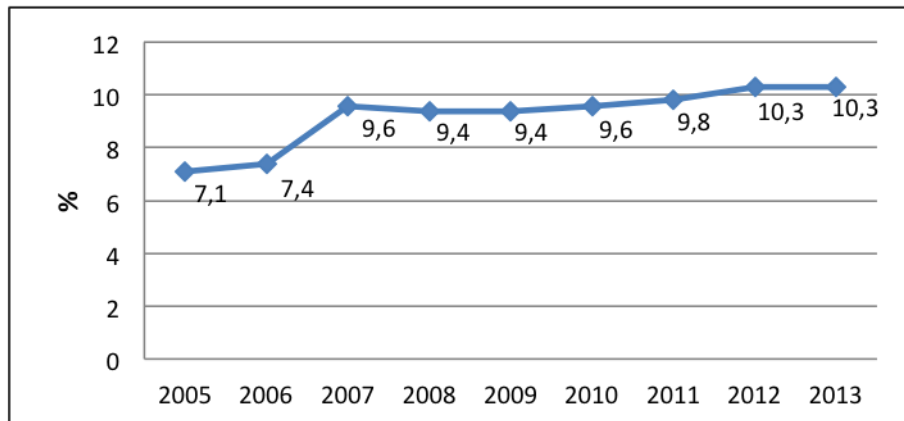
En % según últimas mediciones disponibles



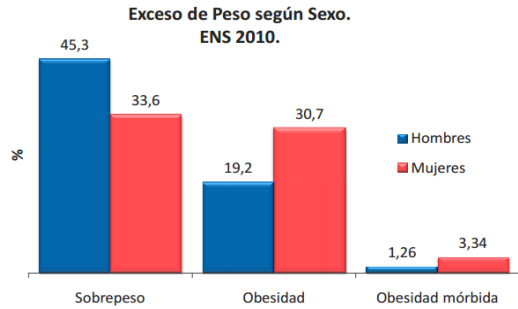
FUENTE: Ocde y Asociación Internacional para el estudio de la obesidad 2011.

OBESIDAD NIÑOS Y NIÑAS

CHILE 2005 – 2013. MINSAL, JUNJI, JUNAEB

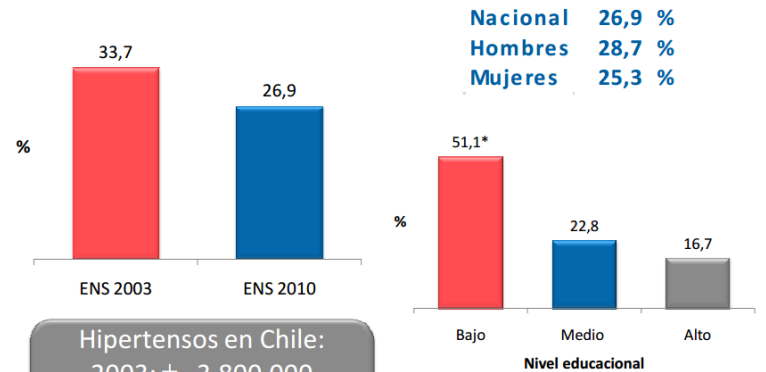


Exceso de Peso



2003: 61% 6.800.000 personas
2010: 67% 8.900.000 personas

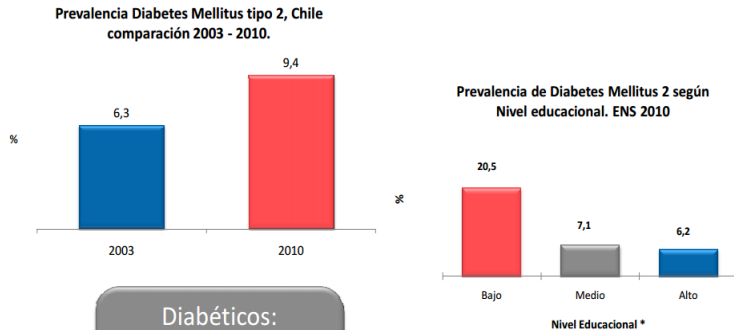
Hipertensión Arterial*



Hipertensos en Chile:
2003: ± 3.800.000
2010: ± 3.600.000

*Diferencia estadísticamente significativa respecto de nivel educacional alto

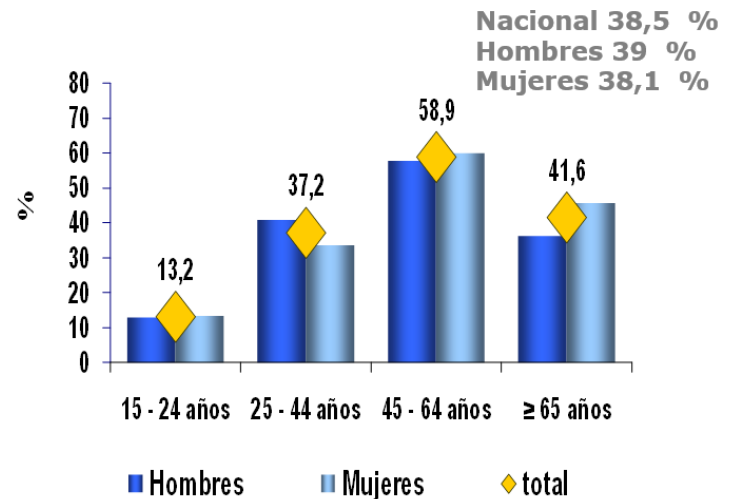
Diabetes



Diabéticos:
2003: ±700.000
2010: ±1.200.000

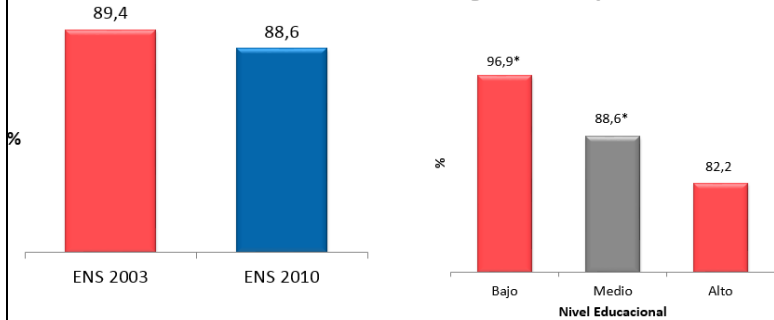
*Diferencias sin significación estadística

Prevalencia de Colesterol total elevado



Sedentarismo de tiempo libre

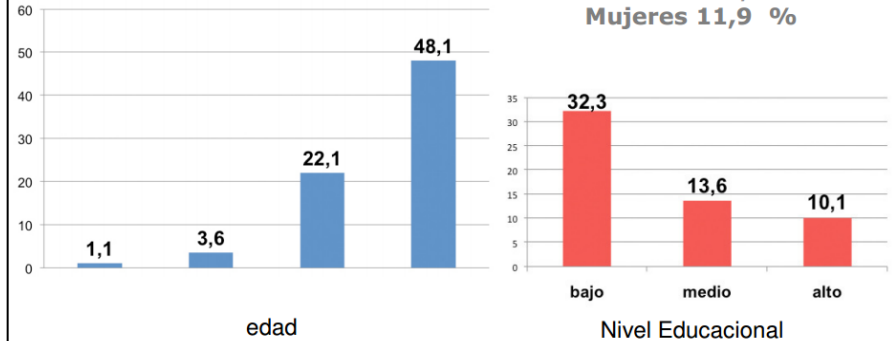
Nacional: 88,6%
Hombres: 84%
Mujeres: 92,9%



* Diferencia estadísticamente significativa respecto de nivel educacional alto

Riesgo Cardiovascular Alto (ATP III Update)

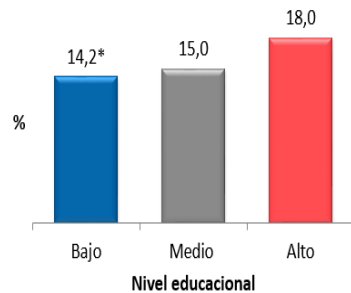
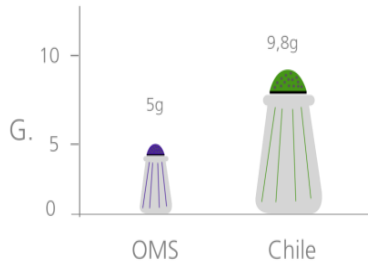
Nacional 17,7 %
Hombres 20,5 %
Mujeres 11,9 %



Consumo de sal

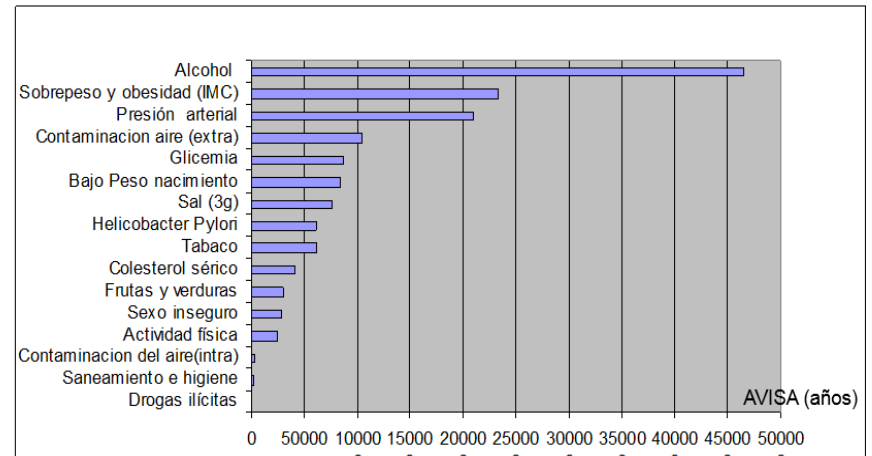
Consumo de 5 o más porciones de frutas o verduras al día

Nacional: 15,7
Hombres: 13,0
Mujeres: 18,4

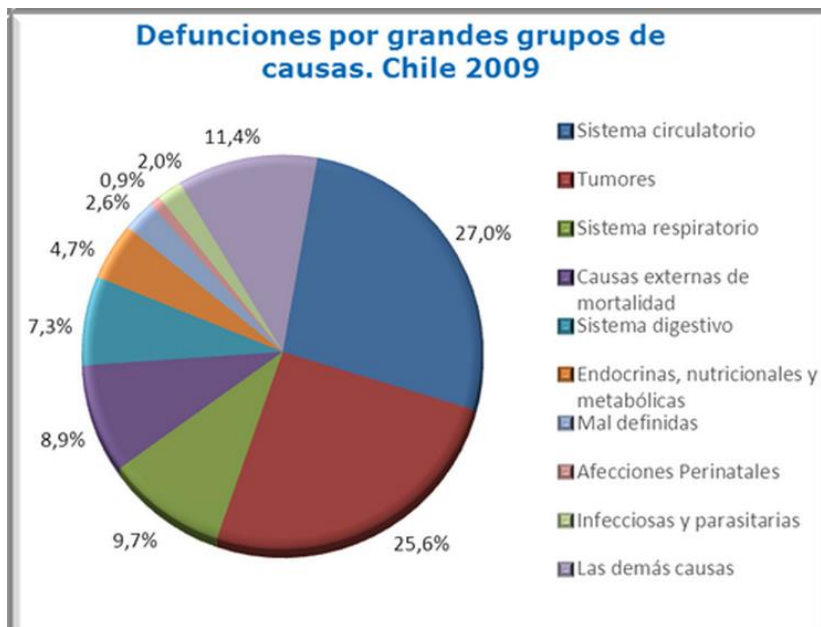
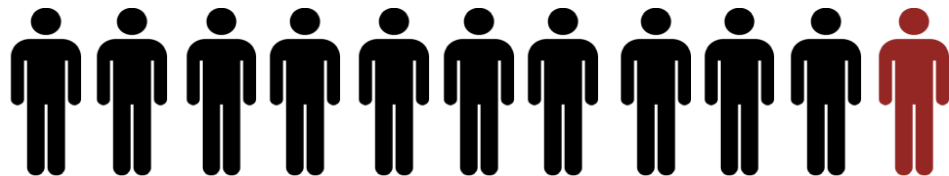
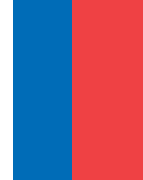


* Diferencia estadísticamente significativa respecto de nivel educacional alto

Carga de AVISA atribuible a Factores de Riesgo, Chile 2007



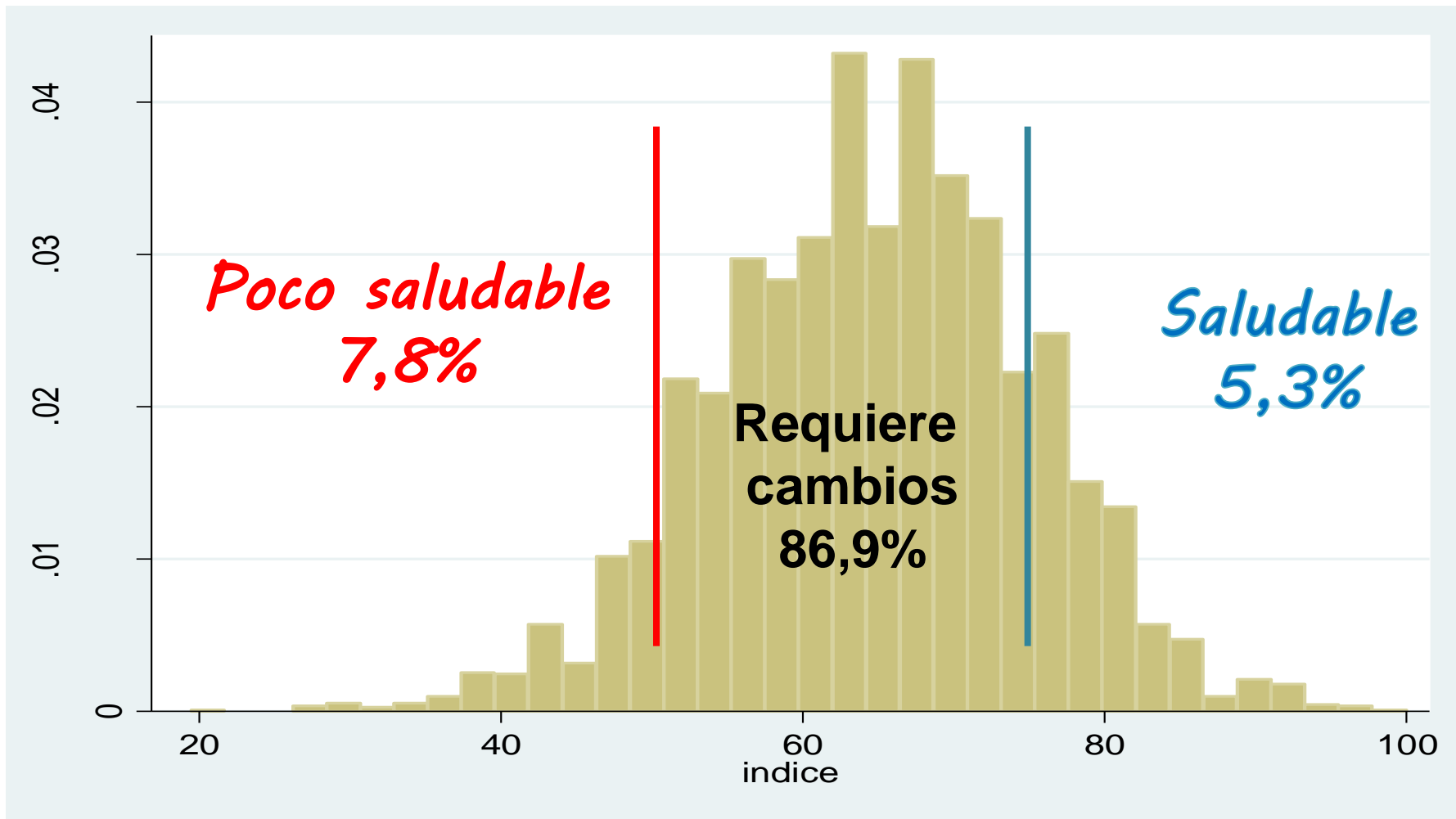
1 de cada 11 muertes en Chile es atribuible al sobrepeso y obesidad



**En Chile muere
1 persona obesa por hora**



DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN CHILENA DE ACUERDO AL ÍNDICE DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE



Estudio sobre Etiquetado Nutricional de Alimentos

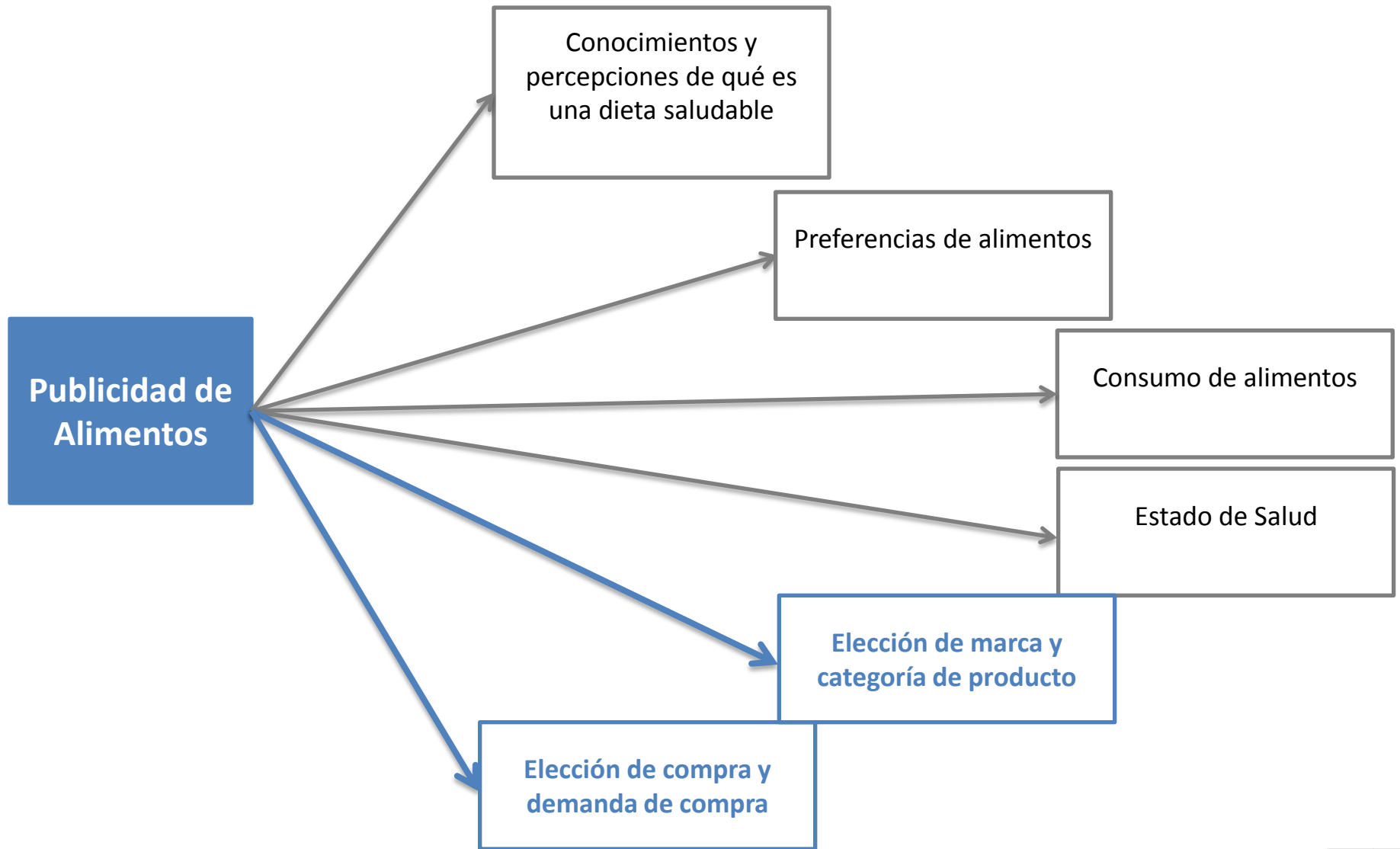
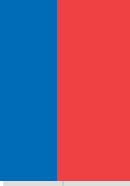


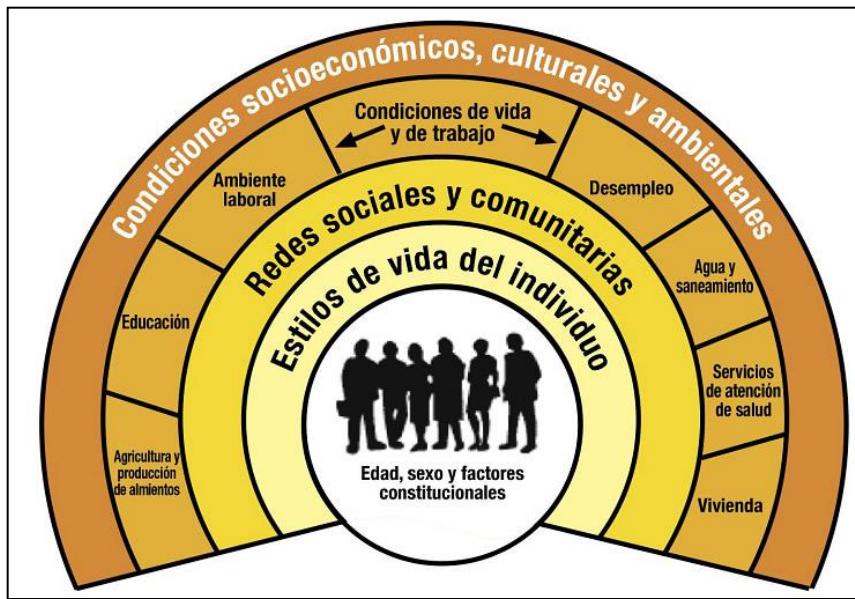
- Sólo el **31%** de los chilenos dice que **acostumbra a leer el rotulado**
- El **63%** no entiende la **información nutricional.**

Adimark-Fundación Chile, 2014



Efectos de la Publicidad de Alimento Dirigida a Niños

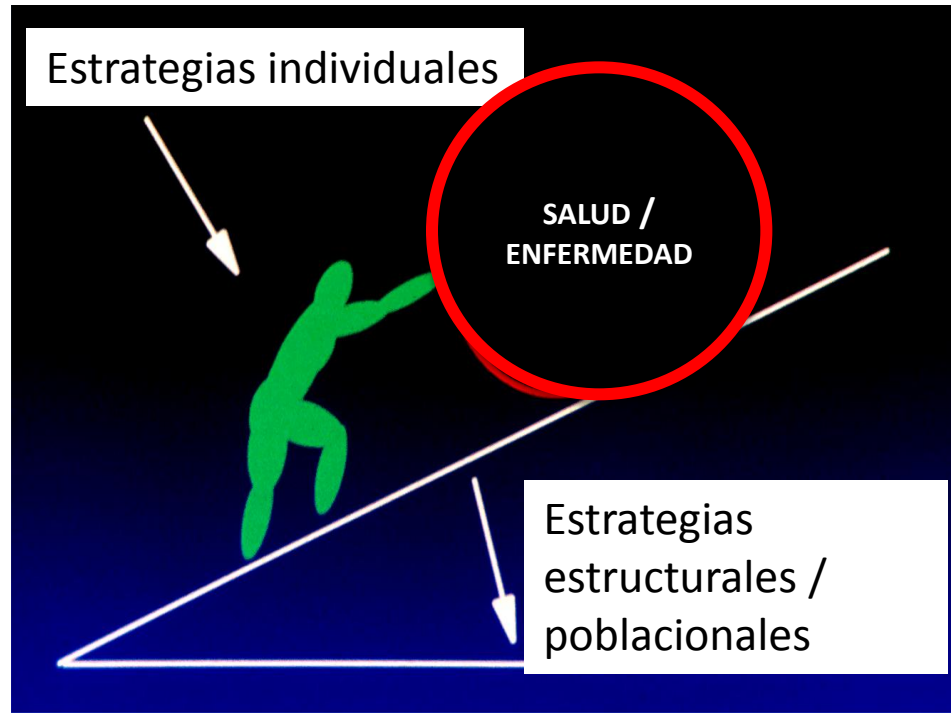




SUMMARY of the Experiences of the Americas
<http://www.paho.org/hiap/>

caecid
 8th Global Conference on Health Promotion
 October 2013
 Rockefeller Foundation
 Pan American Health Organization

The 8th Global Conference on Health Promotion 2013, Helsinki, Finland, 10 to 14 of June



Estrategias costo-efectivas para la prevención de la obesidad

- Regulación de la disponibilidad y acceso a los alimentos
- Regulación de la información disponible de los alimentos
- Regulación del marketing y publicidad de alimentos

GUÍAS DE ALIMENTACIÓN SANA





Tipo Norma	:Ley 20606
Fecha Publicación	:06-07-2012
Fecha Promulgación	:06-06-2012
Organismo	:MINISTERIO DE SALUD; SUBSECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA
Título	:SOBRE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS Y SU PUBLICIDAD
Tipo Version	:Unica De : 06-07-2012
Inicio Vigencia	:06-07-2012
Id Norma	:1041570
URL	: http://www.leychile.cl/N?i=1041570&f=2012-07-06&p=

LEY NÚM. 20.606

SOBRE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS Y SU PUBLICIDAD

Ley 20.606, Sobre la Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad

LEY DE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS Y SU PUBLICIDAD



Objetivos:

1. Protección de niños y niñas
2. Favorecer selección informada de alimentos
3. Disminuir consumo de alimentos altos en energía y nutrientes críticos



Establecimiento de límites de energía, azúcares, sodio y grasas saturadas

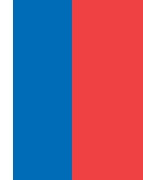


Tabla N° 2: Límites de contenido de energía, sodio, azúcares totales y grasas saturadas en alimentos **sólidos**:

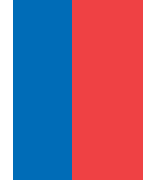
Nutriente o Energía	Fecha de entrada en vigencia	24 meses después de entrada en vigencia	36 meses después de entrada en vigencia
Energía kcal/100 g	350	300	275
Sodio mg/100 g	800	500	400
Azúcares totales g/100 g	22,5	15	10
Grasas saturadas g/ 100 g	6	5	4

Tabla N° 3: Límites de contenido de energía, sodio, azúcares totales y grasas saturadas en alimentos **líquidos**:

Nutriente o Energía	Fecha de entrada en vigencia	24 meses después de entrada en vigencia	36 meses después de entrada en vigencia
Energía kcal/100 ml	100	80	70
Sodio mg/100 ml	100	100	100
Azúcares totales g/100 ml	6	5	5
Grasas saturadas g/ 100 ml	3	3	3



ETIQUETADO FRONTAL



LA PROPUESTA SE BASA EN ESTUDIOS ENCARGADOS POR MINSAL. PRINCIPALES CONCLUSIONES:

- El grupo de prototipos en negro y blanco demuestran mejor desempeño que mensajes en otros colores, como rojo y amarillo.
- El prototipo con el disco pare negro y blanco, obtuvo el mejor desempeño en: notoriedad, comprensión, percepción, intención de conducta e intención de compra.
- Este tipo de mensaje no solo es visible y comprensible, sino que además podría contribuir a la disminución de compra de estos alimentos impactando positivamente el consumo de alimentos de un gran porcentaje de los hogares chilenos.





ALTO EN AZÚCARES
ALTO EN CALORIAS

Cereal

ALTO EN GRASAS SATURADAS
ALTO EN SODIO

Salchichas

et en étudiant tous les usages

5 UNID.

Ministerio de Salud

Contrairement à une opinion répandue, le Lorem Ipsum n'est pas simplement du texte aléatoire. Il trouve ses racines dans une oeuvre de la littérature latine classique datant de 45 av. J.-C.

Calorías 121 kcal
Grasas 6%
Azúcares 7g
Sodio 2g

Oblea 35g cont. neto

ALTO EN AZÚCARES
ALTO EN CALORIAS
ALTO EN GRASAS SATURADAS

ALTO EN GRASAS SATURADAS
ALTO EN CALORIAS

BEBIDA

ALTO EN AZÚCARES
ALTO EN CALORIAS

Yogurt

ALTO EN AZÚCARES
ALTO EN GRASAS SATURADAS
ALTO EN CALORIAS

GALLETAS

Cont. Neto 150g

Ministerio de Salud

et empêche de se concentrer

LEY DE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS Y SU PUBLICIDAD: REGLAMENTO

Los alimentos “Alto en” calorías, azúcares, sodio y grasas saturadas, **deberán informarlo en la cara principal de la etiqueta.**

Los alimentos “Alto en” calorías, azúcares, sodio y grasas saturadas, **no podrán realizar publicidad dirigida a menores de catorce años de edad.**

Los alimentos “Alto en” calorías, azúcares, sodio y grasas saturadas, **no podrán venderse ni publicitarse al interior de los establecimientos educacionales de pre básica, básica y media.**



Reformulación de los Kioscos Escolares





REFORMULACIÓN DE LINEAMIENTOS TÉCNICOS DE KIOSCOS ESCOLARES



“GUÍA DE IMPLEMENTACIÓN DE KIOSCOS ESCOLARES Y COLACIONES SALUDABLES”

1. Información sobre condiciones sanitarias y funcionamiento, según lo exigido por el RSA.
2. Orientación sobre alimentos que se pueden vender y promocionar al interior de las escuelas, según Reglamento de Ley 20.606

MEJORAR EL ACCESO – DISPONIBILIDAD



Plan de Vigilancia y Fiscalización



- Proyecto de expansión 2016
- Diseño se realizará con participación de SEREMIS
- Contempla el testeo y validación de protocolos
- **Vigilancia y fiscalización estará a cargo de equipos de promoción, nutrición y acción sanitaria-alimentos.**
- Áreas de vigilancia a nivel central y local diferenciadas
- Próxima capacitación de los equipos



IMPLEMENTACIÓN



¿CÓMO?:

1. Red de apoyo técnico comunal (capacitación – plataformas existentes)
2. Estrategia Municipio, Comunas y Comunidades Saludables (PCPS)
3. Plan de vigilancia y fiscalización
*Normas técnicas en desarrollo
4. Campaña Comunicacional en AS Minsal – Mineduc (2º semestre).
5. Guía de Implementación de Kioscos Escolares y Colaciones Saludables

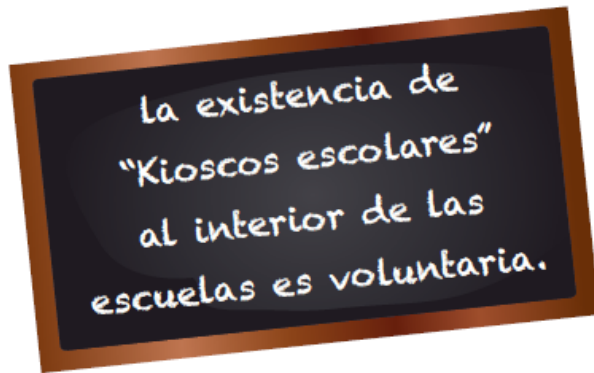
GUIA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN KIOSCO ESCOLAR Y RECOMENDACIONES DE COLACIONES ESCOLARES SALUDABLES

¿QUÉ ES UN KIOSCO ESCOLAR?

Son todas aquellas instalaciones ubicadas al interior de un establecimiento educacional, en las que se expendan, elaboren y/o publiciten alimentos. Estas instalaciones deben cumplir con el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), Decreto Supremo 977/96 del Ministerio de Salud ⁽⁵⁾.

¿QUÉ TIPOS DE KIOSCOS ESCOLARES EXISTEN?

Los kioscos escolares se clasifican según su infraestructura, de acuerdo a lo dispuesto en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, Decreto Supremo 977/96 MINSAL ⁽⁵⁾.



TIPO **A**

- No cuenta con conexión a las redes de agua potable y alcantarillado en el kiosco, ni otro sistema que le abastezca de agua potable.
- Carente de energía eléctrica.

TIPO **B**

- Cuenta con conexión a la red de agua potable, alcantarillado u otra red de abastecimiento de agua.
- Cuenta con equipo de refrigeración y/o congelación.

TIPO **C**

- Cuenta con conexión a la red de agua potable y alcantarillado.
- Cuenta con equipo de refrigeración y/o congelación.
- Cuenta con áreas de: recepción, selección, limpieza y preparación de materias primas; producción y almacenamiento de materias primas y del producto terminado.

¿QUÉ SE NECESITA PARA IMPLEMENTAR UN KIOSCO ESCOLAR?

1.

Autorización sanitaria otorgada por la Seremi correspondiente, la que le permitirá obtener su patente municipal.

2.

Cumplimiento del Reglamento Sanitario de los Alimentos⁽⁵⁾, y especialmente de lo que corresponda a la Ley 20.606, sobre la Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad⁽⁶⁾ (cuando esta regulación entre en vigencia).

Se recomiendan, las siguientes responsabilidades, tanto para el sostenedor del establecimiento educacional, como para el administrador/a del kiosco escolar.

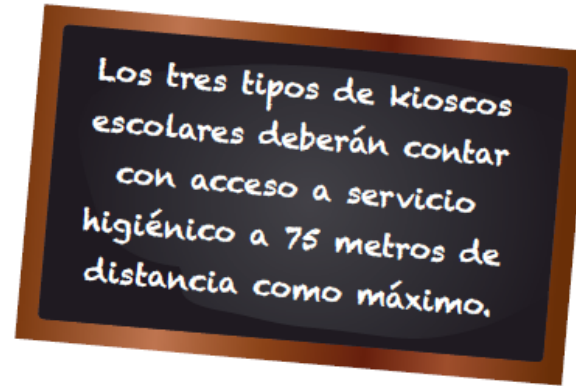
RESPONSABLE	RESPONSABILIDADES
Sostenedor del Establecimiento Educacional	<ul style="list-style-type: none"> ● Asegurar que las bases de las licitaciones o contratos para la instalación y funcionamiento de kioscos escolares sean coherentes con la regulación vigente. ● Disponer de las condiciones necesarias para la instalación del kiosco (5): <ul style="list-style-type: none"> ▪ Disposición de residuos ▪ Conexión a la red de agua potable ▪ Alcantarillado ▪ Acceso a baños a 75 mt. de distancia como máximo. ● Vigilar y controlar el adecuado cumplimiento de la normativa de kioscos escolares en lo que respecta a aspectos sanitarios y características de la oferta y publicidad de alimentos. ● Designar al responsable de la vigilancia y control del kiosco escolar en cada establecimiento educacional. ● Se sugiere que los municipios generen ordenanza, decretos alcaldicios u otras regulaciones locales para mantener un entorno saludable alrededor de las escuelas, en cuanto a la oferta y publicidad de alimentos.
Director del Establecimiento Educacional	<ul style="list-style-type: none"> ● El Director del establecimiento educacional deberá contribuir a la ejecución de la vigilancia y control del cumplimiento de la normativa de kioscos escolares en lo que respecta a aspectos sanitarios y características de la oferta y publicidad de alimentos.
Administrador/a del Kiosco	<ul style="list-style-type: none"> ● Cumplir con las bases de la licitación o contrato de acuerdo a la normativa sanitaria incluida la regulación de la Ley 20.606 cuando entre en vigencia (6).

¿Qué alimentos se pueden vender en el Kiosco escolar?

Los alimentos que se pueden vender dependerán de la infraestructura y equipamiento que presente el kiosco (tipo A - B - C), mencionados anteriormente y lo dispuesto en el Reglamento de la Ley N° 20.606 ⁽⁶⁾.

TIPO **A**

Alimentos y bebidas envasadas que provengan de establecimientos autorizados, que no requieran protección del frío o del calor y que no sobrepasen los límites de energía, azúcares totales, grasas saturadas y sodio, establecidos en el Reglamento de la Ley N° 20.606 ⁽⁶⁾ (Anexo 1).



Algunos ejemplos de estos alimentos son:

- Leche descremada, sin azúcar adicionada, con o sin sabor, por ejemplo: leche en caja individual.
- Agua mineral embotellada con y sin gas.
- Agua saborizada embotellada sin azúcar
- Néctares, jugos y refrescos, sin azúcar
- Fruta natural.
- Frutos secos y semillas sin sal y azúcar adicionada.
- Chips de fruta deshidratada envasadas.
- Infusiones de té o café.

TIPO B

Alimentos de establecimientos autorizados que requieren o no refrigeración y que no sobrepasen los límites de energía, azúcares totales, grasas saturadas y sodio establecidos en el Reglamento de la Ley N° 20.606 ⁽⁶⁾ (Anexo 1).

Algunos ejemplos de estos alimentos son:

- Todos los alimentos del kiosco A.
- Yogurt descremado, sin azúcar.
- Ensaladas envasadas de establecimientos autorizados.
- Ensaladas de frutas frescas sin azúcar adicionada, provenientes de establecimientos autorizados.
- Huevo duro
- Jugo de fruta natural sin azúcar adicionada.
- Helado de fruta natural y/o yogurt sin azúcar adicionada.
- Batidos de yogurt con fruta natural sin azúcar adicionada.

TIPO C

Además de expender los alimentos de los “kioscos A y B” y que no sobrepasen los límites de energía, azúcares totales, grasas saturadas y sodio establecidos en el Reglamento de la Ley N° 20.606(6) (Anexo 1).

Estos Kioscos podrán expender alimentos elaborados en la misma instalación, tales como:

- Platos preparados como ensaladas de verduras, guisos, tortillas de verduras, sopas, entre otros.

¿QUÉ ALIMENTOS NO SE PUEDEN VENDER NI PUBLICITAR EN UN KIOSCO ESCOLAR?

No se podrán vender o expender, comercializar, publicitar, ni regalar alimentos envasados que tengan en su rótulo uno o más símbolos con el mensaje “Alto en...”

Tampoco se podrán vender o expender, comercializar, publicitar, ni regalar alimentos no envasados, que en su contenido nutricional superen los límites de energía (calorías), azúcares, sodio y grasas saturadas ⁽⁶⁾, establecidos en el RSA para implementar la Ley N° 20.606 . Los límites establecidos, irán disminuyendo progresivamente en el tiempo para tener un proceso gradual de implementación de esta regulación hasta alcanzar los límites finales establecidos (Anexo 1).

Algunos ejemplos de alimentos que no están envasados, pero que generalmente superan los límites:

- Sopaipillas
- Completos
- Chaparritas
- Empanadas
- Pizzas/pizzetas
- Queques
- Pasteles
- Dulces/ productos de confitería
- Chocolates
- Bebidas gaseosas o jugos de máquina
- Salsas como ketchup/ mostaza/mayonesa
- Productos de panadería/ bollería (masas dulces o saladas con y sin relleno)
- Otros Productos de pastelería

¿SE PUEDE HACER PUBLICIDAD DE ALIMENTOS EN LOS KIOSCOS ESCOLARES?

Aquellos alimentos que superen los límites establecidos NO podrán ser publicitados, regalados, ni promocionados en los kioscos escolares, ni en ningún

lugar dentro de las escuelas. Por ejemplo, no estaría permitido pintar el kiosco, usar afiches, o infraestructura que publicite alimentos que superen los límites

que establece la Ley 20.606 ⁽⁶⁾, incluso la pintura externa o interna del kiosco.

Si bien sugerimos que el kios-

co sea un espacio libre de publicidad, no está prohibida la publicidad de aquellos alimentos que NO superen los límites de nutrientes críticos y energía (Anexo 1).

Se sugiere que el kiosco sea un espacio saludable y que promueva hábitos de alimentación saludable a través de mensajes educativos entregados en su infraestructura y espacios de recreación ⁽⁸⁾, por ejemplo, se recomienda: pintar el kiosco e implementar paneles educativos con la comunidad escolar, invitando a alumnos/as, apoderados y profesores a participar en conjunto en el diseño de la información que se difundirá en el kiosco. La información sobre hábitos de vida saludable puede ser acerca de alimentos y preparaciones saludables, hábitos de actividad física, entre otros. Como referencia pueden utilizar las 11 Guías Alimentarias para la población (9).

¿Qué se entiende por Publicidad?

Cuando hablamos de publicidad de alimentos, nos referimos a "toda forma de promoción, comunicación, recomendación, propaganda, información o acción destinada a promover el consumo de un determinado producto"⁽⁶⁾. Por ejemplo: Carteles o pinturas en la infraestructura que muestren el nombre o la imagen de un producto, estantes para poner los alimentos que promocionen productos alimenticios, entre otros.

La Organización Mundial de la Salud ha recomendado no realizar publicidad de alimentos no saludables dirigida a niños/as, ya que esta sería una influencia negativa en los hábitos y la salud de niños y niñas (7).

PAUTA DE EVALUACIÓN DE INFRAESTRUCTURA, OFERTA Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL KIOSCO ESCOLAR

A continuación se enumeran los requisitos de la resolución sanitaria para expendio de alimentos en establecimiento educacionales ⁽⁵⁾ con los siguientes objetivos:

- Identificar falencias para la obtención de la resolución sanitaria
- Monitorear el cumplimiento de los requisitos de la Resolución Sanitaria para asegurar la mantención y adecuado funcionamiento del kiosco escolar.

1 IDENTIFICACION

Nombre del Establecimiento Educacional: _____

Nombre Sostenedor/a: _____

Nombre del director/a del establecimiento educacional: _____

Comuna: _____ RBD (Rol Base de Datos¹): _____

Nombre de Encargado/a de Kiosco Escolar: _____

Nombre del evaluador/a: _____ Fecha de Evaluación: _____

Email del evaluador/a: _____

Cuenta con autorización sanitaria: SI No

Tipo de Kiosco: A B C

¹ Corresponde a un valor numérico de 6 dígitos, que identifica de forma única a cada uno de los establecimientos educacionales del país.

2 REQUISITOS RESOLUCIÓN SANITARIA SEGÚN RSA DS 977/1996.

A	B	C	1. INFRAESTRUCTURA	SI	NO	No Aplica	OBSERVACIONES: Condiciones o deficiencias encontradas
			1.1 Se encuentra alejado de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes.				
			1.2 Es de material sólido, lavable, de tamaño suficiente y con toldo o techo para protegerse de las condiciones climáticas.				
			1.3 Está conectado a la red eléctrica.				
			1.4 Cuenta con conexión a la red de agua potable y alcantarillado.				
			1.5 Si no está conectado, cuenta con un estanque con capacidad mínima de 100 litros, que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario y que asegure el correcto lavado de manos y utensilios que se utilicen.				
			1.6 Cuenta con un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas, cuya capacidad sea mayor a las del estanque de agua limpia.				
			1.7 Los cilindros de gas están instalados y utilizados cumpliendo con las medidas de seguridad que garanticen la salud del trabajador/a y la comunidad, conforme a las disposiciones de la autoridad competente.				
			1.8 Cuenta con un sistema de frío que permita mantener la temperatura de refrigeración, entre 0° y 5° C y de un dispositivo para el control permanente de la temperatura.				
			1.9 Cuenta con un contenedor para las materias primas que no requieran refrigeración que asegure mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente.				
			1.10 Cuenta con depósito lavable con tapa para la acumulación de desperdicios.				
			1.12 Cuenta con acceso a servicios higiénicos a 75 metros de distancia como máximo.				
			1.13 Los alimentos y bebidas envasadas provienen de establecimientos autorizados.				

A	B	C	2. PERSONAL	SI	NO	No Aplica	OBSERVACIONES: Condiciones o deficiencias encontradas
			2.1 El personal a cargo cuenta con una instrucción adecuada y continúa en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal.				
			2.2 Los manipuladores de alimentos no reciben dinero.				
			2.3 El personal a cargo cuenta con ropa protectora, cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, y delantal.				
			2.4 El personal a cargo presentan uñas de las manos cortas, limpias, sin esmalte y sin accesorios como anillos u otros.				
			2.5 El personal a cargo cuenta para el lavado de manos con lavamanos, jabón y toallas de papel desechables como único sistema de secado.				

A	B	C	3. SOBRE LA ELABORACIÓN	SI	NO	No Aplica	OBSERVACIONES: Condiciones o deficiencias encontradas
			3.1 Cuentan con áreas de limpieza y preparación de materias primas (área sucia) y área de elaboración (área limpia).				
			3.2 En el lugar de elaboración pisos, paredes, cielos son de material impermeable no absorbente lavables, y se encuentran buen estado y limpios.				
			3.3 Ventanas del lugar de elaboración cuentan con malla mosquitera.				
			3.4 Para la elaboración sólo se utilizan materias primas o ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificados y de proveedores autorizados.				
			3.5 Los productos terminados son almacenados en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.				
			3.6 Las materias primas y alimentos envasados provienen de establecimientos autorizados.				

3 EVALUACIÓN OFERTA Y PUBLICIDAD DE ALIMENTOS EN KIOSCOS ESCOLARES

3.1. EVALUACIÓN DE OFERTA DE ALIMENTOS

Recomendamos evaluar la oferta de los alimentos de los kioscos escolares según los límites de energía (calorías), azúcares, grasas saturadas y sodio propuestos en el Reglamento de la Ley 20.606 ⁽⁶⁾ sobre la composición nutricional de los alimentos y su publicidad,

Esta evaluación tiene el fin de diagnosticar la situación de cada kiosco escolar y planificar estrategias para el cumplimiento del reglamento cuando éste entre en vigencia.

Los límites entrarán en vigencia en tres etapas, a continuación se describen los límites para cada etapa de implementación en alimentos sólidos y líquidos. **De todos modos, para la evaluación inicial, sólo debe fijarse en el límite de la primera etapa.**

Tabla Nº 1 LÍMITES ALIMENTOS SÓLIDOS			
Nutriente ó Energía	ETAPA 1 Fecha de entrada en vigencia	ETAPA 2 24 meses después de entrada en vigencia	ETAPA 3 36 meses después de entrada en vigencia
Energía kcal/100 g	350	300	275
Sodio mg/100 g	800	500	400
Azúcares totales g/100 g	22,5	15	10
Grasas saturadas g/ 100 g	6	5	4

Tabla Nº 2 LÍMITES ALIMENTOS LÍQUIDOS			
Nutriente ó Energía	ETAPA 1 Fecha de entrada en vigencia	ETAPA 2 24 meses después de entrada en vigencia	ETAPA 3 36 meses después de entrada en vigencia
Energía kcal/100 g	100	80	70
Sodio mg/100 g	100	100	100
Azúcares totales g/100 g	6	5	5
Grasas saturadas g/ 100 g	3	3	3

PASOS PARA LA EVALUACIÓN DE LA OFERTA Y PUBLICIDAD DE ALIMENTOS EN KIOSCOS ESCOLARES SEGÚN REGLAMENTO DE LA LEY 20.606, SEGÚN COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS Y SU PUBLICIDAD

A continuación le mostramos cómo evaluar qué alimentos podrán ser vendidos en los Kioscos Escolares, cuando el Reglamento de la Ley 20.606 entre en vigencia

PASO 1

EVALÚE LOS ALIMENTOS QUE VENDE EN SU KIOSCO ESCOLAR:

De toda su oferta, separe los alimentos de alto contenido de energía (calorías), azúcares, grasas saturadas y sodio, porque seguramente no se podrán vender al interior de la escuela, como guía le entregamos el siguiente listado de algunos alimentos:

Ejemplos de alimentos que seguramente no podrán venderse al interior de las escuelas:

- Snack dulces y salados,
- Papas fritas,
- Ramitas,
- Alfajores,
- Queques,
- Caramelos,
- Chocolates,
- Helados de crema,
- Bebidas, jugos azucarados, entre otros.

PASO 2

De los alimentos NO descartados identifique la etiqueta nutricional y busque la columna de **100g o 100 ml**

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: Unidades (80 g)		
Porciones por envase		
	100 g o 100 ml	1 porción
Energía (Kcal)	218	174
Proteínas (g)	16,7	13,3
Grasa total (g)	13,7	10,9
Grasas Saturadas (g)	3,7	2,9
Ácidos grasos trans (g)	0	0
Grasas Monoinsaturadas (g)	5,1	4,0
Grasas poliinsaturadas (g)	3,8	3,0
Colesterol (mg)	82,5	66
Hidratos de carbono (g)	0	0
Azúcares totales (g)	0	0
Sodio (mg)	77	61,6

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: Unidades (80 g)		
Porciones por envase		
	100 g o 100 ml	1 porción
Energía (Kcal)	218	174
Proteínas (g)	16,7	13,3
Grasa total (g)	13,7	10,9
Grasas Saturadas (g)	3,7	2,9
Ácidos grasos trans (g)	0	0
Grasas Monoinsaturadas (g)	5,1	4,0
Grasas poliinsaturadas (g)	3,8	3,0
Colesterol (mg)	82,5	66
Hidratos de carbono (g)	0	0
Azúcares totales (g)	0	0
Sodio (mg)	77	61,6

PASO 3

REVISE LA CANTIDAD DE ENERGÍA (CALORÍAS)

Verifique cuál es el contenido de energía (calorías) por 100 g o 100 ml. El límite aceptado es **350 Kcal en 100 g (sólidos) y 100 Kcal en 100 ml (líquidos)**.

Compare el valor de su etiqueta con el valor límite.

Si el valor de energía de su alimento es mayor al límite, ese alimento NO debe ser vendido en su kiosco, por lo tanto, deberá descartarlo. Si el valor es menor al límite, pase a revisar el siguiente paso.

PASO 4

REVISE LA CANTIDAD DE GRASAS SATURADAS

Verifique el contenido de grasas saturadas por 100 g o ml.

El límite aceptado es **6 g en 100 g (sólidos) y 3 g en 100 ml (líquidos)**.

Compare el valor de su etiqueta con el valor límite.

Si el valor de grasas saturadas de su alimento es mayor al límite, ese alimento NO debe ser vendido en su kiosco, por lo tanto deberá descartarlo.

Si el valor es menor al límite, pase a revisar el siguiente paso.

PASO 5

REVISE LA CANTIDAD DE AZÚCARES

Verifique el contenido de azúcares por 100 g o ml.

El límite aceptado es **22,5 g en 100 g (sólidos) y 6 g en 100 ml (líquidos)**.

Compare el valor de su etiqueta con el valor límite.

Si el valor de los azúcares de su alimento es mayor al límite, ese alimento NO debe ser vendido en su kiosco, por lo tanto, deberá descartarlo.

Si el valor es menor al límite, pase al revisar el siguiente paso.

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: Unidades (80 g) Porciones por envase		
	100 g o 100 ml	1 porción
Energía (Kcal)	218	174
Proteínas (g)	16,7	13,3
Grasa total (g)	13,7	10,9
Grasas Saturadas (g)	3,7	2,9
Ácidos grasos trans (g)	0	0
Grasas Monoinsaturadas (g)	5,1	4,0
Grasas poliinsaturadas (g)	3,8	3,0
Colesterol (mg)	82,5	66
Hidratos de carbono (g)	0	0
Azúcares totales (g)	0	0
Sodio (mg)	77	61,6

PASO 6

REVISE LA CANTIDAD DE SODIO

Verifiqué cual es el contenido de sodio por 100 g o ml.
El límite máximo aceptado es **800 mg en 100 g (sólidos)** y **100 mg en 100 ml (líquidos)**.

Compare el valor de su etiqueta con el valor límite.
Si el valor de sodio de su alimento es mayor al límite, ese alimento **NO** deberá ser vendido en su kiosco, por lo tanto, deberá descartarlo.
Si el valor es menor al límite, este alimento **SI** puede ser vendido en su kiosco.

PASO 7

Dentro del grupo de alimentos descartados en el PASO 1, es probable que algunos de éstos tengan una alternativa "más saludable", que sí se pueda vender al interior de la escuela. Hay alimentos como yogurt, bebidas, aguas, cereales, frutos secos, frutas envasadas, entre otros. que su contenido de energía, azúcares, grasas saturadas y sodio se encuentran bajo los límites de la primera etapa. Por lo tanto, te invitamos a revisar las etiquetas de este tipo de alimentos para que agregues a tu oferta los que se encuentran bajo los límites establecidos.

PASO 8

Finalmente, haga un listado de los alimentos que sí podrían venderse y agréguelos a **TABLA N° 4.....**

PRINCIPALES RECOMENDACIONES PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE

GUIAS DE ALIMENTACIÓN SANA



GUIAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN CHILENA

Las Guías Alimentarias ⁽⁹⁾ son un conjunto de mensajes educativos que adaptan los conocimientos científicos sobre alimentación y actividad física a las necesidades de información de la población general, considerando su situación de salud y factores socio-culturales que los afectan.

Las Guías Alimentarias están destinadas a las autoridades sanitarias y equipos de los establecimientos de salud del nivel nacional, regional y local, a los/las educadores/as y equipos intersectoriales, a las organizaciones sociales y la comunidad en general.

La gráfica de las Guías Alimentarias (9), como se muestra en la figura 1, en su conjunto, entrega un mensaje que destaca la importancia de alcanzar un equilibrio entre el consumo de alimentos y el gasto energético a través de la actividad física y el ejercicio.

Los alimentos incluidos en el círculo representan la variedad y proporcionalidad del consumo de grupos de alimentos que deben ser incluidos en una alimentación saludable,

En la siguiente figura se muestra un ejemplo de un programa de estandarización de colaciones semanal.



COLACIONES ESCOLARES

TE RECOMENDAMOS ENVIAR SÓLO **1** ALTERNATIVA DE COLACIÓN AL DÍA.
Escoge alimentos naturales y evita agregarles sal o azúcar.
Acompaña siempre la colación con agua.

ALTERNATIVA 1

LUNES

1 fruta pequeña

1/2 marraqueta o

1/2 hallulla con

uno de estos

agregados:

tomate, palta,
huevo, queso fresco
o lechuga

MARTES

1 yogurt
bajo en
calorías

Verduras
(Palitos de
zanahoria,
apio, brócoli,
entre otras)

MIÉRCOLES

1 puñado
de nueces,
almendras, pasas
u otros frutos
secos naturales

1 pote de
1/2 fruta picada
más 1/2 yogurt

JUEVES

1 cajita de
leche blanca
o con sabor,
baja en
calorías

1 yogurt más
1/2 puñado de
frutos secos

VIERNES

1/2 taza
chica de frutas
mezcladas

Pan molde
con palta, huevo,
queso fresco
o lechuga

ALTERNATIVA 2



CONSULTA PÚBLICA PARA LA MODIFICACIÓN DEL ARTÍCULOS 74 Y 74 b DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS, DECRETO SUPREMO N° 977/96 DEL MINISTERIO DE SALUD

- **ARTÍCULO 74 g)** Frutas y verduras frescas lavadas, trozadas o peladas, y envasadas provenientes de establecimientos autorizados para dichos fines, siempre y cuando dichos puestos de venta dispongan de un sistema de frío que permita mantener a temperatura de refrigeración (máximo 5°C) los productos alimenticios antes señalados.
- **ARTICULO 74 b.-** Los quioscos, casetas y carros podrán freír, hornear y expender: masas sin relleno; empanadas de queso; **frutas y verduras frescas lavadas, trozadas o peladas y demás vegetales procesados y envasados provenientes de establecimientos autorizados para dichos fines.**

Juntos, un Chile mejor.



**Ministerio de
Salud**

Gobierno de Chile