

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



## 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<sup>5</sup> 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 Datos<sup>1</sup>): \_\_\_\_\_

Nombre de Encargado/a de Kiosco Escolar: \_\_\_\_\_

Nombre del evaluador/a: \_\_\_\_\_

Fecha de Evaluación: \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_

Email del evaluador/a: \_\_\_\_\_

Cuenta con autorización sanitaria: SI  No

Tipo de Kiosco: A  B  C

---

<sup>1</sup> 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 REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS 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 Cuenta con depósito lavable con tapa para la acumulación de desperdicios.				
			1.4 Cuenta con acceso a servicios higiénicos a 75 metros de distancia como máximo.				
			1.5 Los alimentos y bebidas envasadas provienen de establecimientos autorizados.				
			1.6 Está conectado a la red eléctrica.				
			1.7 Cuenta con conexión a la red de agua potable y alcantarillado.				
			1.8 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.				
			1.9 Cuenta con un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas, cuya capacidad sea mayor a las del estanque de agua limpia.				
			1.10 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.				
			1.11 Cuenta con un contenedor para las materias primas que no requieran refrigeración que asegure mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente.				
			1.12 Los cilindros de gas están instalados y utilizados cumpliendo con las medidas de seguridad que garantizan la salud del trabajador/a y la comunidad, conforme a las disposiciones de la autoridad competente.				

A	B	C	2. PERSONAL	SI	NO	No Aplica	OBSERVACIONES: Condiciones o deficiencias encontradas
			2.1 El personal a cargo cuenta con capacitación 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 En el lugar de elaboración pisos, paredes, cielos son de material impermeable no absorbente lavables, y se encuentran buen estado y limpios.				
			3.2 Para la elaboración sólo se utilizan materias primas o ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificados y de proveedores autorizados.				
			3.3 Los productos terminados son almacenados en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.				
			3.4 Las materias primas y alimentos envasados provienen de establecimientos autorizados.				
			3.5 Cuentan con áreas de limpieza y preparación de materias primas (área sucia) y área de elaboración (área limpia).				
			3.6 Ventanas del lugar de elaboración cuentan con malla mosquitera.				

### 3 EVALUACIÓN OFERTA Y PUBLICIDAD DE ALIMENTOS EN KIOSCOS ESCOLARES

El reglamento sanitario de los alimentos establece que a partir de junio 2016, los alimentos que superen los límites establecidos de energía (calorías), azúcares, grasas saturadas y sodio no podrán ser vendidas ni promocionadas en los establecimientos educacionales.

#### 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 establecidos en el artículo 120 bis del RSA<sup>5</sup> (anexo 1).

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

Los límites entrarán en vigencia en tres etapas a partir de junio del año 2016. 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 junio de 2016	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 junio de 2016	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, DE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS Y SU PUBLICIDAD

A continuación le mostramos cómo evaluar qué alimentos podrán ser vendidos en los Kioscos Escolares, a partir de junio de 2016 cuando el nuevo Reglamento 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 los siguientes ejemplos:

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

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: ..... Unidades (80 g)		
Porciones por envase .....		
	100 g o 100 ml	1 porción
<b>Energía (Kcal)</b>	218	174
<b>Proteínas (g)</b>	16,7	13,3
<b>Grasa total (g)</b>	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
<b>Hidratos de carbono (g)</b>	0	0
<b>Azúcares totales (g)</b>	0	0
<b>Sodio (mg)</b>	77	61,6

### PASO 2

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

## PASO 3

## REVISE LA CANTIDAD DE ENERGÍA (CALORÍAS)

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

Compare el valor de la 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.

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 del alimento.

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.

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

INFORMACION NUTRICIONAL		
Porción: ..... Unidades (80 g)		
Porciones por envase .....		
	100 g o 100 ml	1 porción
<b>Energía (Kcal)</b>	218	174
<b>Proteínas (g)</b>	16,7	13,3
<b>Grasa total (g)</b>	13,7	10,9
<b>Grasas Saturadas (g)</b>	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
<b>Hidratos de carbono (g)</b>	0	0
<b>Azúcares totales (g)</b>	0	0
<b>Sodio (mg)</b>	77	61,6

## PASO 5

## REVISE LA CANTIDAD DE AZÚCARES

Verifique el contenido de azúcares por 100 g o ml del alimento.

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.

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
<b>Energía (Kcal)</b>	218	174
<b>Proteínas (g)</b>	16,7	13,3
<b>Grasa total (g)</b>	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
<b>Hidratos de carbono (g)</b>	0	0
<b>Azúcares totales (g)</b>	0	0
<b>Sodio (mg)</b>	<b>77</b>	61,6

## PASO 6

### REVISE LA CANTIDAD DE SODIO

Verifique cual es el contenido de sodio por 100 g o ml del alimento.

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

### SELECCIÓN DE ALTERNATIVAS

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 saborizadas, cereales, frutos secos, frutas envasadas, entre otros, en los cuales su contenido de energía, azúcares, grasas saturadas y sodio se encuentran bajo los límites de la primera etapa.

Por lo tanto, revise las etiquetas de este tipo de alimentos y averigüe si tienen alguna versión descremada, baja en grasa, sin azúcar adicionada, etc. para que agregue a su oferta los que se encuentran bajo los límites establecidos.

## PASO 8

### REALICE LISTADO

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

A continuación se recomienda realizar un listado de los alimentos que se encuentran bajo los límites establecidos y que tendrán autorizada su venta y de los alimentos que sobrepasan los límites y que tendrán prohibida su venta.

Además, podrá diferenciar en un tercer listado los alimentos posibles de reemplazar, es decir, que podrían ser ofertados al interior de las escuelas, si se ofrece una alternativa con menos calorías, azúcares, sodio y grasas saturadas.

En el caso que no se manejen posibles alternativas

de reemplazo, se sugiere consultar a proveedores o nutricionista de su comuna (centro de salud o escuela).

Para poder tener una idea sobre las cantidades de estos alimentos que tiene el kiosco se recomienda hacer una lista con cada tipo de producto, detallando: tipo de alimento, descripción y marca independiente del stock, es decir, escribir cada tipo de alimento UNA sola vez independiente de las unidades que tenga a la venta.

En la siguiente tabla se muestra un EJEMPLO (Tabla N° 3), sobre como completar la tabla N° 4.

**Tabla N° 3**

LISTADO DE ALIMENTOS QUE SE PODRÁN VENDER EN ESCUELAS DEPENDIENDO DEL TIPO DE KIOSCO	LISTADO DE ALIMENTOS POSIBLES DE REEMPLAZAR	LISTADO DE ALIMENTOS QUE NO SE PODRÁN VENDER EN ESCUELAS
Yogurt batido; Light sabor vainilla, marca "X"	Bebida de fantasía; sabor naranja, marca "x"	Papas fritas; papas fritas saladas corte americano; marca "x"
Leche, leche blanca descremada; marca "X"	Leche; leche blanca entera, marca X	Galletas; mantequilla, marca "x"
Bebida de fantasía; cero calorías sabor auténtico; marca X	Frutos secos; maní con sal a granel; no aplica marca	Barra de cereal; barra de cereal con chips de chocolate; marca "x"
Fruta; manzana entera natural; no aplica marca		Chocolate; barra de chocolate de leche con almendras enteras; marca "x"
Frutos secos; maní sin sal a granel; no aplica marca		
Nº TOTAL	Nº TOTAL	Nº TOTAL
%TOTAL	% TOTAL	%TOTAL

### Tabla N° 4

Complete la siguiente tabla según la oferta de alimentos que presenta el kiosco a evaluar.

LISTADO DE ALIMENTOS QUE SE PODRÁN VENDER EN ESCUELAS DEPENDIENDO DEL TIPO DE KIOSCO	LISTADO DE ALIMENTOS POSIBLES DE REEMPLAZAR	LISTADO DE ALIMENTOS QUE NO SE PODRÁN VENDER EN ESCUELAS
N° TOTAL	N° TOTAL	N° TOTAL
%TOTAL	% TOTAL	%TOTAL

### 3.2 EVALUACIÓN DE PUBLICIDAD

Evalúe si el kiosco realiza publicidad de alimentos que sobrepasan los límites establecidos en el artículo 120 bis del RSA <sup>5</sup> (primera columna de las tablas N° 1 y 2), ya que NO estará permitida la publicidad de esos alimentos.

Para esto, se debe verificar si los productos que superan los límites realizan las siguientes formas de publicidad:

PUBLICIDAD	SI	NO
Mensajes publicitarios en las paredes de kiosco		
Carteles y letreros publicitarios		
Presencia de infraestructura como sillas y quitasoles que promocionen el producto		
Mensajes en mostradores o vitrinas para visibilizar los productos en el kiosco		
Juegos, concursos y promociones de los productos		
Otros:		



