



Ministerio de  
Salud

Gobierno de Chile

# GUÍA DE KIOSCOS ESCOLARES y colaciones saludables



# Editorial

**2º Edición 2022.**

Revisión 1º Edición y elaboración:

Andrea Bravo. Departamento Nutrición y Alimentos. Minsal.

Cristian Cofré. Departamento Nutrición y Alimentos. Minsal.

**Revisión:**

Maria José Arce. Departamento Nutrición y Alimentos. Minsal.

**Edición:**

Andrea Bravo. Departamento Nutrición y Alimentos. Minsal.

Cristian Cofré. Departamento Nutrición y Alimentos. Minsal.

Patricia Zamora. Departamento Nutrición y Alimentos. Minsal.

**Diagramación:**

Departamento de Comunicaciones y RR.PP. Minsal.



# Introducción

En Chile el sobrepeso y obesidad se han ido estableciendo como uno de los grandes problemas de salud de la población a lo largo del ciclo vital. Desde la infancia es posible observar altos índices de obesidad y sobrepeso, una muestra de esto es que ya en primer año de enseñanza básica la mitad (50,3%) de los de los niños y niñas presenta exceso de peso (JUNAEB, 2018).

Frente a esta situación, el Ministerio de Salud en conjunto con otros sectores, ha desarrollado estrategias para intervenir en los entornos alimentarios, con el propósito de generar ambientes más saludables y mejores condiciones para facilitar el acceso a una alimentación adecuada.

En este sentido, las intervenciones en niños y niñas han sido consideradas como las que tienen los mejores resultados para mejorar la alimentación durante esta etapa y el resto del ciclo vital. Además, la escuela es un ambiente propicio para la formación de las preferencias y los hábitos en la vida de las personas, incluyendo la alimentación.

Por ello es de vital importancia que todos los participantes de la comunidad educativa (directivos, profesores y profesoras, asistentes de la educación, padres, apoderados y estudiantes) se encuentren fuertemente comprometidos con la formación de hábitos y preferencias para lograr una alimentación saludable. Esto, concretamente, se debe traducir en acciones destinadas tanto para cumplir con la normativa de salud, como para la vigilancia activa de su cumplimiento y para la implementación de acciones de promoción de salud relacionadas con esta materia.

Una de estas normativas es la Ley N°20.606 sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad (MINSAL, 2012), que consiste, entre otras medidas, en mejorar la oferta de alimentos disponibles en los kioscos escolares disminuyendo la oferta de alimentos no saludables por medio de la prohibición de la venta o entrega gratuita de alimentos “ALTOS EN” nutrientes críticos como el sodio, grasas saturadas, azúcares y calorías. Además, estableció un etiquetado frontal de advertencia, consistente en sellos “ALTO EN” nutrientes críticos y prohíbe la publicidad de estos alimentos dirigida a menores de 14 años. Complementariamente, por medio de la Ley N°20.869 Sobre Publicidad de los Alimentos (MINSAL, 2015) se prohibió la publicidad de alimentos “ALTOS EN” durante las 06:00 y 22:00 en televisión y cine.

Estas regulaciones son parte del Reglamento Sanitario de los Alimentos, donde se encuentran las principales disposiciones que regulan la producción y comercialización de los alimentos en nuestro país (MINSAL, 2019).

Por otro lado, estos contenidos son promovidos en la estrategia Municipios, Comunas y Comunidades Saludables, así como también en el Sistema de Reconocimientos para Sellos Elige Vivir Sano (EVS) en Establecimientos Educativos del Ministerio de Salud (MINSAL, 2019).

Este documento, es un material de apoyo para las comunidades educativas, que describe los elementos básicos para la adecuada implementación y funcionamiento del kiosco escolar en los establecimientos educativos, entregando información sobre las condiciones sanitarias y funcionamiento óptimo del kiosco, incluyendo las características de su infraestructura y orientaciones sobre los alimentos que se pueden vender y promocionar al interior de los establecimientos educativos, según lo exigido por el Reglamento Sanitario de los Alimentos (MINSAL, 2019).

También, destacamos que los establecimientos educativos pueden optar por no contar con kioscos escolares y focalizarse en promover las colaciones saludables en la comunidad educativa, entre otras estrategias que fomenten una alimentación saludable. Para esto, esta guía, además incorpora especialmente información sobre las guías alimentarias y colaciones saludables.

## ¿Qué es un Kiosco Escolar?

Son todas aquellas instalaciones ubicadas al interior de un establecimiento educativo, como puestos móviles o fijos, casetas o carros que tengan o no conexiones a las redes de agua potable, alcantarillado, en las que se expendan, elaboren y/o publiciten alimentos. Estas instalaciones, deben cumplir con el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA) (MINSAL, 2019), Decreto Supremo N° 977/96 del Ministerio de Salud, y contar con la autorización sanitaria para su funcionamiento, según corresponda.

## ¿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 (RSA), Decreto Supremo 977/96 MINSAL. (MINSAL, 2019)

Para facilitar la comprensión de sus clasificaciones, para efectos de esta Guía, se categorizarán en 3 tipos: A, B y C.

Los del tipo A y B, pueden contar o no con conexión a la red de agua potable y/o alcantarillado, y los productos que pueden vender dependerá de los equipos de refrigeración o congelación que tengan disponible. Además, dependiendo de la infraestructura que tengan, podrán preparar o no algunos alimentos de los que venden.

El tipo C, dada su completa infraestructura, en general puede vender todos los alimentos permitidos para A y B, y también podría preparar la mayoría de los alimentos permitidos para su venta.

| TIPO A   | TIPO B   | TIPO C   |
|--|--|--|
| Sin disponibilidad de equipo de refrigeración y/o congelación. | Con disponibilidad de equipo de refrigeración y/o congelación. | Cuenta con conexión a la red de agua potable y alcantarillado.<br>Cuenta con equipo de refrigeración y/o congelación.<br>Cuenta con áreas de: recepción, selección, limpieza y preparación; producción y almacenamiento de materias primas y del producto terminado. |

**a**



**b**



**c**



# ¿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.

Por otra parte, el RSA establece que no se podrán vender o expender, comercializar, publicitar, ni regalar alimentos envasados o que cumplan con ser "ALTO EN", aunque no tengan el rótulo, como aquellos alimentos con un envase muy pequeño.

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, establecidos en el artículo 120 bis del RSA (Anexo 1).

A continuación se ejemplifican algunos alimentos que se pueden vender según tipo de kiosco.

## TIPO A

Alimentos y bebidas envasados que provengan de establecimientos autorizados, y que no sobrepasen los límites de energía, azúcares totales, grasas saturadas y sodio, establecidos en el artículo 120 bis del RSA (Anexo 1). Los productos alimenticios que venda, no deben requerir mantención de temperaturas de refrigeración o congelación.

### 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.
- Frutos secos y semillas (sin sal ni azúcar adicionada), envasados y provenientes de establecimientos autorizados.
- Chips de fruta deshidratada envasadas y provenientes de establecimientos autorizados.
- Frutas enteras, verduras, semillas y otros alimentos similares. Estos alimentos deberán almacenarse en buenas condiciones sanitarias.
- Bebidas, calientes o frías, en su envase original, de máquinas expendedoras o en vasos desechables desde depósitos térmicos sellados, como té, infusiones, agua, etc.



## 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 artículo 120 bis del RSA (Anexo 1).

### Algunos ejemplos de estos alimentos son:

- Todos los alimentos del kiosco tipo A.
- Huevo duro.

Los productos provenientes de establecimientos autorizados, siempre que los envases los cubran totalmente y sean una barrera eficaz contra la contaminación, tales como:

- Yogurt envasado, sin azúcar.
- Ensaladas envasadas.
- Ensaladas de frutas frescas sin azúcar adicionada.
- 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.
- Frutas y verduras frescas lavadas, trozadas o peladas y envasadas.

## TIPO C

En general este tipo de kioscos pueden expender alimentos elaborados en la misma instalación, siempre que no sobrepasen los límites de energía, azúcares totales, grasas saturadas y sodio, establecidos en el artículo 120 bis del RSA (Anexo 1).

### Algunos ejemplos de estos alimentos son:

Todos los alimentos de los kioscos tipo A y B

- Platos preparados como:
  - Ensaladas de verduras, guisos, tortillas de verduras, sopas, frutas procesadas, jugos naturales, entre otros.

## ¿Se puede hacer publicidad de alimentos en los Kioscos Escolares?

Aquellos alimentos que superen los límites establecidos en el artículo 120 bis del RSA (Anexo 1) 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 el artículo 120 bis del RSA (con sellos "ALTOS EN"), incluso la pintura externa o interna del kiosco.

Si bien sugerimos que el kiosco 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 recomienda 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, 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 Guías Alimentarias para la población chilena (MINSAL, 2013).





## ¿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 (MINSAL, 2012). 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 (OMS, 2010).

## ¿Qué se necesita para implementar un Kiosco Escolar?

- Autorización sanitaria según corresponda, otorgada por la Seremi de Salud, la que le permitirá obtener su patente municipal.
- Cumplimiento de los artículos que le aplican, especialmente del 110 bis y 120 bis del Reglamento Sanitario de los Alimentos (MINSAL, 2019).



| RESPONSABLE                                | OBLIGACIONES  |
|--|---|
| Sostenedor del Establecimiento Educacional | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. En los casos que sea una licitación, se debe asegurar que las bases de las licitaciones o contratos para la instalación y funcionamiento de los kioscos escolares sean coherentes con la regulación vigente.</li> <li>2. Disponer de las condiciones necesarias para la instalación del kiosco según sea el caso: <ul style="list-style-type: none"> <li>▸ Disposición de residuos</li> <li>▸ Acceso a la red de agua potable y alcantarillado</li> <li>▸ Acceso a baños a 75 mt. de distancia como máximo.</li> </ul> </li> <li>3. Vigilar y controlar el adecuado cumplimiento de la licitación de acuerdo a la normativa de alimentos al interior de los establecimientos educacionales, en lo que respecta a aspectos sanitarios y características de la oferta y publicidad de alimentos.</li> <li>4. Designar al responsable de la vigilancia y control del kiosco escolar en cada establecimiento educacional.</li> <li>5. Apoyar y fomentar en la comunidad educativa y en los municipios, que se generen ordenanzas, decretos alcaldicios u otras regulaciones locales que mantengan un entorno saludable y de comercio justo alrededor de las escuelas, en cuanto a la oferta y publicidad de alimentos.</li> </ol> |
| Director del Establecimiento Educacional   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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.</li> <li>2. Apoyar y fomentar en la comunidad educativa y en los municipios, que se generen ordenanzas, decretos alcaldicios u otras regulaciones locales que mantengan un entorno saludable y de comercio justo alrededor de las escuelas, en cuanto a la oferta y publicidad de alimentos.</li> </ol>  |
| Administrador/a del Kiosco                 | Cumplir con las bases de la licitación y/o contrato, según corresponda, de acuerdo a la normativa sanitaria sobre la oferta y publicidad de alimentos al interior de los establecimientos educacionales.  |

# ¿Qué condiciones de higiene se deben considerar para la instalación y funcionamiento de un Kiosco Escolar?

El Reglamento Sanitario de los Alimentos (MINSAL, 2019) describe las condiciones que se deben cumplir, respecto a la higiene de infraestructura y de la manipulación de alimentos de un kiosco escolar. Estas condiciones, se resumen de la siguiente forma:

## **SOBRE EL KIOSCO:**

- Deben cumplir con lo dispuesto en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, especialmente respecto a las condiciones de infraestructura según los productos que ofertan.
- Los establecimientos destinados a la elaboración de alimentos deberán contar con las siguientes áreas: Recepción, selección, limpieza y preparación de las materias primas; producción; almacenamiento de materias primas y del producto terminado.
- Debe ubicarse alejado de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes. Se recomienda analizar con detención el acceso y ubicación, para evitar que se obstaculicen salidas y se facilite la circulación de los niños y niñas.
- Los basureros deben ubicarse fuera del kiosco con bolsas plásticas, ser lavados cuantas veces sea necesario y su contenido deberá retirarse cada vez que se requiera, se sugiere al menos una vez al día.
- El lugar de acumulación de basuras debe estar alejado de los kioscos y mantener los receptáculos con tapa en forma permanente.
- Una vez terminada la jornada de atención debe limpiarse el recinto sin dejar desechos para el día siguiente y cuidando el almacenamiento de los alimentos del ataque de roedores, otros animales e insectos. Es necesario inspeccionar regularmente la zona circundante del kiosco para identificar posibles vectores (moscas, ratones, otros).



### SOBRE LA ELABORACIÓN:

- Sólo debe utilizarse agua potable, tanto para la preparación como para el lavado de los utensilios.
- En la elaboración sólo deben utilizarse materias primas o ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificados y de proveedores autorizados.
- Los productos terminados deben almacenarse en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.
- Los alimentos que requieren conservación en frío deben ser mantenidos en el refrigerador o el sistema de mantención de frío, permanentemente en el kiosco.

### SOBRE EL PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS:

- En general el personal que manipula alimentos siempre debe tener un estado de salud compatible con la función que desarrollará, manteniendo un buen aseo personal, ropa y cuerpo limpio.
- En los casos en que se elaboren alimentos, las condiciones higiénicas deben aumentarse especialmente, con medidas tales como:
  - Debe tener un estado de salud compatible con la función que desarrollará, si sufre de infecciones a la piel, respiratorias, llagas, heridas infectadas, diarreas o cualquier enfermedad posible de transmitir, deberá abstenerse de manipular alimentos en el kiosco hasta que recupere la salud.
  - El lavado de manos debe ser cuidadoso y con cepillo de uñas cuando se requiera, antes de iniciar la atención, después de hacer uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y tantas veces como sea necesario.
  - Debe mantener un buen aseo personal, manteniendo la ropa y cuerpo limpio. Usar delantal y gorro o cofia que cubra la totalidad del pelo. Estos artículos deben ser lavables y mantenerse limpios, a menos que sean desechables. Además, no deberán usar objetos de adorno en las manos cuando manipule alimentos y deberá mantener las uñas de las manos limpias, cortas y sin pintura (esmalte) de uñas.
  - Si para manipular alimentos se emplean guantes, éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes, no eximirá al personal a lavarse las manos cuidadosamente.

# ¿Cómo evaluar las condiciones de infraestructura, oferta y publicidad de los alimentos del Kiosco Escolar?

Con el propósito de diagnosticar la situación de cada kiosco escolar y planificar estrategias para el cumplimiento del Reglamento Sanitario de los Alimentos (MINSAL, 2019), se elaboró un instrumento para evaluar las condiciones de infraestructura, oferta y publicidad de los alimentos.

Esta pauta puede ser aplicada como autoevaluación por parte del encargado/a del kiosco escolar representantes de la comunidad educativa, así como también por equipos comunales de salud, de educación, e integrantes de la sociedad interesados, entre otros.

## 1. EVALUACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

La aplicación de esta pauta tiene como objetivos:

- Identificar las condiciones de la infraestructura necesaria para su funcionamiento según los productos que venda (Tipo A, B o C).
- Monitorear el cumplimiento de los requisitos de la Autorización Sanitaria para asegurar la mantención y adecuado funcionamiento del kiosco escolar.



| A | B | C | 1. INFRAESTRUCTURA   | SI | NO | No Aplica | OBSERVACIONES |
|---|---|---|--|----|----|-----------|---------------|
|   |   |   | <b>1.1</b> Se encuentra alejado de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes.  |    |    |           |               |
|   |   |   | <b>1.2</b> Es de material sólido, lavable, de tamaño suficiente y con toldo o techo para protegerse de las condiciones climáticas.   |    |    |           |               |
|   |   |   | <b>1.3</b> Cuenta con depósito lavable con tapa para la acumulación de desperdicios.   |    |    |           |               |
|   |   |   | <b>1.4</b> Cuenta con acceso a servicios higiénicos a 75 metros de distancia como máximo.  |    |    |           |               |
|   |   |   | <b>1.5</b> Los alimentos y bebidas envasadas provienen de establecimientos autorizados.  |    |    |           |               |
|   |   |   | <b>1.6</b> Está conectado a la red eléctrica.  |    |    |           |               |
|   |   |   | <b>1.7</b> Cuenta con conexión a la red de agua potable y/o alcantarillado.  |    |    |           |               |
|   |   |   | <b>1.8</b> 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.           |    |    |           |               |
|   |   |   | <b>1.9</b> Cuenta con un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas, cuya capacidad sea mayor a las del estanque de agua limpia.  |    |    |           |               |
|   |   |   | <b>1.10</b> 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.  |    |    |           |               |
|   |   |   | <b>1.11</b> Cuenta con un contenedor para las materias primas que no requieran refrigeración que asegure mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente.   |    |    |           |               |
|   |   |   | <b>1.12</b> 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. |    |    |           |               |

| A | B | C | 2. PERSONAL   | SI | NO | No Aplica | OBSERVACIONES |
|---|---|---|---|----|----|-----------|---------------|
|   |   |   | <b>2.1</b> El personal a cargo cuenta con capacitación adecuada y continua en materia de manipulación de los alimentos e higiene personal.      |    |    |           |               |
|   |   |   | <b>2.2</b> Los manipuladores de alimentos no reciben dinero.  |    |    |           |               |
|   |   |   | <b>2.3</b> El personal a cargo cuenta con ropa protectora, cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, y delantal.                        |    |    |           |               |
|   |   |   | <b>2.4</b> El personal a cargo presentan uñas de las manos cortas, limpias, sin esmalte y sin accesorios como anillos u otros.                  |    |    |           |               |
|   |   |   | <b>2.5</b> 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 |
|---|---|---|--|----|----|-----------|---------------|
|   |   |   | <b>3.1</b> En el lugar de elaboración pisos, paredes, cielos son de material impermeable no absorbente lavables, y se encuentran buen estado y limpios.                |    |    |           |               |
|   |   |   | <b>3.2</b> Para la elaboración sólo se utilizan materias primas o ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificados y de proveedores autorizados. |    |    |           |               |
|   |   |   | <b>3.3</b> Los productos terminados son almacenados en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.   |    |    |           |               |
|   |   |   | <b>3.4</b> Las materias primas y alimentos envasados provienen de establecimientos autorizados.  |    |    |           |               |
|   |   |   | <b>3.5</b> Cuentan con áreas de limpieza y preparación de materias primas (área sucia) y área de elaboración (área limpia).  |    |    |           |               |
|   |   |   | <b>3.6</b> Ventanas del lugar de elaboración cuentan con malla mosquitera.   |    |    |           |               |

## 2. EVALUACIÓN DE LA OFERTA Y PUBLICIDAD DE ALIMENTOS EN KIOSCOS ESCOLARES SEGÚN REGLAMENTO DE LA LEY N° 20.606, SOBRE COMPOSICIÓN NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS Y SU PUBLICIDAD

En estricto apego a la regulación, los encargados/as del kiosco o del puesto de alimentos son los responsables de conocer si el alimento que oferta puede o no venderlo al interior del establecimiento. Lo que implica conocer la regulación vigente y también identificar la rotulación o el aporte nutricional del producto que vende, y demostrar ante la Autoridad Sanitaria que se encuentra vendiendo o publicitando alimentos bajo la norma, en los casos de fiscalización.

En todo caso, para verificar si un producto envasado puede venderse o no, al interior de un establecimiento educacional, basta con que identifique si tiene en su rotulación algún sello “ALTO EN...”. Si tiene uno o más sellos, no puede venderse al interior de los establecimientos.

También existen casos en que hay productos envasados muy pequeños (menos de 30 cm<sup>2</sup> en la cara principal de la etiqueta) y no necesariamente tienen en su rotulación los sellos “ALTO EN”, por lo que es necesario verificar en los casos que corresponda, si supera los límites establecidos en el reglamento.

## Para verificar si supera los límites se deben seguir los siguientes pasos:

### VERIFICACIÓN DE LA ROTULACIÓN DE LOS SELLOS “ALTOS EN” (MINSAL, 2019)

En los siguientes alimentos de consumo frecuente por los niños/as, y que se venden en formato de pequeños envases, tenemos que poner más atención y verificar si cumplen con la ley de etiquetado, o sea, si superan el contenido de nutrientes críticos:

- Snacks dulces y salados;
- Cereales para el desayuno;
- Lácteos y postres;
- Galletas, galletones;
- Productos de panadería y pastelería,
- Salsas y aderezos (kétchup, mostaza, mayonesa, otras);



Para verificar si cumple con la rotulación de los sellos “ALTOS EN”, se debe hacer lo siguiente:

### 1. Leer los ingredientes del producto.

### 2. Comparar los ingredientes con el listado de adición de azúcares, sodio o grasas saturadas.

Se debe poner especial atención en aquellos ingredientes que adicionen sodio, azúcares o grasas saturadas. Para verificar cuáles son esos ingredientes, se debe comparar con el listado de adición que está en el Anexo 2.

### 3. Si alguno de los ingredientes coinciden, entonces se considerará que el producto tiene adición de dichos nutrientes críticos.

A modo de ejemplo, se considerará que un producto sólido fue adicionado de azúcares, grasa y sodio. Por lo tanto debo verificar si supera o no, los límites correspondientes.

### 4. Si se identifica adición, se debe comparar la información nutricional del nutriente adicionado que se muestra en columna de 100 g del producto, con tabla de límites de Ley 20.606.

| INFORMACIÓN NUTRICIONAL                |        |       |                      |
|--|--------|-------|----------------------|
| Porción:                               |        |       |                      |
| Porciones por envase:                  |        |       |                      |
|  |        | 100 g | En 1 porción (5,0 g) |
| <b>Energía</b>                         | (kcal) | 230   | 12                   |
| <b>Proteínas</b>                       | (g)    | 0,5   | 0,0                  |
| <b>Grasa Total</b>                     | (g)    | 0,5   | 0,0                  |
| Grasa saturada                         | (g)    | 0,2   | 0,0                  |
| Ácidos grasos trans                    | (g)    | 0     | 0,0                  |
| <b>Colesterol</b>                      | (mg)   | 0     | n.d                  |
| <b>Hidratos de Carbono Disponibles</b> | (g)    | 20    | 1,0                  |
| <b>Azúcares Totales</b>                | (g)    | 19    | 1,0                  |
| <b>Fibra Dietética Total</b>           | (g)    | 73    | 3,7                  |
| Fibra insoluble                        | (g)    | 0     | 0,0                  |
| Fibra soluble                          | (mg)   | 73    | 3,7                  |
| <b>Sodio</b>                           |        | 20    | 1,0                  |

## 5. Tabla de Límites de la Ley 20.606 para alimentos sólidos y líquidos.

| LÍMITE ALIMENTOS | ALTO EN AZÚCARES<br>Ministerio de Salud | ALTO EN GRASAS SATURADAS<br>Ministerio de Salud | ALTO EN CALORÍAS<br>Ministerio de Salud | ALTO EN SODIO<br>Ministerio de Salud |
|------------------|---|---|---|--------------------------------------|
| Sólidos          | 10 g por cada 100 g                     | 4 g por cada 100 g                              | 275 kcal/100 g                          | 400 mg/100 g                         |
| Líquidos         | 5 g por cada 100 ml                     | 3 g por cada 100 ml                             | 70 kcal/100 ml                          | 100 mg/100 ml                        |

## 6. Si supera uno o más, no debe venderse al interior del establecimiento.

Para efectos de este ejemplo, el producto fue adicionado de azúcares, grasa y sodio, por lo que se debe comparar con los límites de energía, grasa saturada, azúcares totales y sodio. En la revisión realizada en el paso 4, se puede verificar que supera el límite para azúcares totales, por lo que no puede ser vendido al interior del establecimiento. Basta con superar el límite en al menos un nutriente o calorías, y se le aplica la restricción de venta y publicidad correspondiente.

## 7. En el caso de los alimentos que no están envasados.

Se sugiere seguir los mismos criterios para identificar adición de nutrientes críticos y tener especial precaución en los productos que habitualmente tienen adición de ingredientes que aportan nutrientes críticos.

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

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

### 3. PARA EVALUAR PUBLICIDAD DEL KIOSCO

Se recomienda evaluar si el kiosco realiza publicidad de alimentos que sobrepasan los límites establecidos en el artículo 120 bis del RSA (Anexo 1), ya que NO está permitida la publicidad de esos alimentos al interior de los establecimientos educacionales. Para esto, se sugiere aplicar la siguiente pauta:

| PUBLICIDAD DE ALIMENTOS "ALTOS EN"  | SI | NO |
|---|----|----|
| Mensajes publicitarios en las paredes del 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:  |    |    |



## Otras recomendaciones para el Kiosco Escolar

Se sugiere que para un óptimo funcionamiento del kiosco escolar tanto el encargado/a del kiosco como la persona a cargo de la comunidad educativa estén capacitados en ciertas temáticas, tales como:

- **Alimentación Saludable:**

Es recomendable que el encargado del kiosco escolar conozca e identifique elementos básicos de una alimentación saludable, dado que es un actor relevante en la comunidad educativa que puede incentivar a los niños y niñas a elecciones alimentarias más saludables. Al promover una alimentación saludable en el entorno escolar se está contribuyendo a mejorar el rendimiento académico, la salud nutricional y el desarrollo integral de los estudiantes.



- **Manipulación de Alimentos:**

Con el propósito de garantizar la inocuidad de los productos que serán vendidos a la comunidad educativa, a fin de prevenir enfermedades asociadas al consumo de alimentos, se recomienda que los encargados de los kioscos escolares conozcan a los menos aspectos básicos para una correcta manipulación de los alimentos, según las exigencias establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos. (MINSAL, 2019).

- **Normativa de venta y publicidad de alimentos:**

El encargado/a del kiosco debe conocer la normativa vigente sobre los alimentos que se pueden comercializar y promocionar al interior de los establecimientos educacionales, tales como los límites de energía y nutrientes críticos establecidos por el reglamento y las normativas de venta y publicidad al interior de las escuelas.

Además, las comunidades educativas en conjunto con los encargados/as de los kioscos escolares, pueden incentivar una elección de alimentos saludables en los niños y niñas de su establecimiento educacional, para lo cual se sugiere implementar las siguientes estrategias:

- Pegar autoadhesivos coleccionables en alimentos saludables como por ejemplo en frutas naturales o entregar éstos autoadhesivos por la compra de estos alimentos.
- Instalar dispensadores de agua gratuita al lado del kiosco o bebederos de agua cercanos al kiosco para incentivar su consumo, además se puede poner imágenes de pasos en el piso que lleven al punto de agua.



- Entregar incentivos (estrellas, tickets, cupones u otros) coleccionables de manera grupal a los niños y niñas cada vez que hayan elegido una opción saludable en los kioscos. Se recomienda tener cajas transparentes u otro elemento en salas, que permita que los cursos vayan acumulando sus incentivos. Al final de cada mes el curso que logre tener más incentivos o llegue a una cierta meta, puede obtener un reconocimiento grupal, como tener un espacio de juego libre para llevar juegos de mesa al colegio, etc.
- Se recomienda que alimentos más saludables como por ejemplo frutas, frutos secos, huevos duros, u otros estén en los lugares más visibles del kiosco.
- Vender cuponeras por semana o mensuales a padres y/o apoderados. Al entregar el cupón el niño puede tener 3 o más opciones saludables para elegir su colación. Este sistema ayuda a los padres a tener mayor control de la colación que adquieren los niños en el kiosco.



# Principales recomendaciones para una alimentación saludable

## GUIAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN

### GUÍAS DE ALIMENTACIÓN SANA



Las Guías Alimentarias (MINSAL, 2013) 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 socioculturales que los afectan.

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, como se muestra en la figura, 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, principalmente alimentos con un alto “valor nutricional” que pueden ser preparados de forma saludable, como lo recomiendan los mensajes de las guías alimentarias.

La franja lateral que rodea el círculo representa la recomendación de actividad física incentivando a la realización de distintas formas de actividad física, según los intereses de cada persona o familia.

Los alimentos incluidos en la franja inferior de color negro representan todos los alimentos de alta densidad energética y bajo valor nutricional (OPS, 2015) que tienen altos contenidos de sal/ sodio, azúcares y grasas saturadas, y que por lo tanto, se recomienda evitar su consumo.

## COLACIONES ESCOLARES

Las colaciones escolares son aquellos alimentos consumidos fuera de los tiempos principales de comida (desayuno, almuerzo, onces y cena) en el establecimiento educacional. Generalmente, estas colaciones se consumen en los horarios de recreos durante la jornada, con el propósito de evitar tiempos prolongados de ayuno (más de 4-5 horas). (Castillo & Romo, 2006).

Es importante destacar, que para un niño/a o adulto sano se sugiere sólo consumir colaciones cuando no se ha ingerido algún tipo de alimento por más de 4 horas, cuando los alimentos de las principales tiempos de comida no son suficientes para satisfacer las necesidades nutricionales o para evitar tener largos periodos de ayuno (más de 4-5 horas). En consecuencia y considerando la alta prevalencia de sobrepeso y obesidad de los escolares chilenos, podríamos concluir que no es necesario que consuman alimentos fuera de los tiempos principales de comida para cumplir sus requerimientos nutricionales, sino sólo en los casos en que ha pasado más de 4 horas sin consumir algún alimento.

Por lo tanto, se recomienda que las colaciones escolares sean alimentos naturales, por ejemplo: frutas, verduras (bastones de zanahoria, apio, brócoli, tomates, etc.) frutos secos o semillas, lácteos (yogurt) con cereales (sin azúcar), huevo, 1/2 pan integral con verduras (palta, tomate, lechuga, pepino) o queso, ave, jamón de pavo.



Se sugiere que la comunidad educativa, incentive las colaciones escolares saludables al interior de las escuelas. Por ejemplo, a través de programas de colaciones saludables semanales, se recomienda a las familias alternativas que favorezcan el desarrollo y desempeño académico de los niños/as, previniendo enfermedades en el futuro.

Algunas recomendaciones:

- Preferir alimentos naturales como por ejemplo: futas naturales, frutos secos, entre otros, evitando agregar sal y azúcar.
- Consumir sólo una colación por jornada escolar, en porciones pequeñas, ya que sólo deben ser un complemento de la alimentación principal.
- Acompañar siempre la colación con agua.

## Programa las Colaciones Escolares



|                  | ALTERNATIVA 1   | ALTERNATIVA 2  |
|------------------|---|--|
| <b>LUNES</b>     | 1 fruta natural entera o picada                               | 1 sándwich en 1/2 marraqueta o 1/2 hallulla con huevo o palta o queso fresco o quesillo    |
| <b>MARTES</b>    | 1 yogurt sin sellos "ALTOS EN"                                | 1 pocillo con palitos de zanahoria y apio + 1 huevo duro picado                            |
| <b>MIÉRCOLES</b> | 1 puñado de frutos secos naturales sin sal <sup>1</sup>       | 1 pocillo con 1/2 taza de fruta natural picada más 1/2 yogurt sin sellos "ALTOS EN"        |
| <b>JUEVES</b>    | 1 leche individual, sin sellos "ALTOS EN"                     | 1 yogurt sin sellos "ALTOS EN" + 1/2 puñado de frutos secos o 2 cdas. de avena instantánea |
| <b>VIERNES</b>   | 1 pan de molde c/ jamón de pavo c/ lechuga y/o tomate o palta | 1 pocillo con 1/2 taza de frutas naturales picadas y mezcladas. No agregar azúcar          |

\*Agregar a todas las alternativas de colaciones 1 vaso de agua.

<sup>1</sup>Se recomienda el consumo de frutos secos desde la educación básica y si no presenta alergia a este alimento.

# Anexos nº 1:

## REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS

Los artículos 110 bis y 120 bis ejecuta la Ley 20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad a través de tres ejes principales:

- La definición de límites para determinar cuando los alimentos tienen un alto contenido de energía (calorías), grasa saturada, azúcares y sodio.
- La obligación de incluir en el etiquetado un mensaje que indique cuáles alimentos superan los límites establecidos, de manera visible y de fácil comprensión, con el mensaje "ALTO EN".
- La restricción de la venta y promoción en el interior de los establecimientos educacionales y de la publicidad de estos alimentos dirigida a niños.

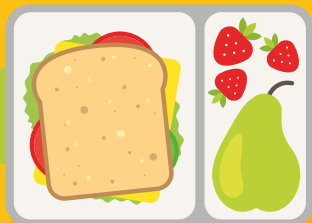
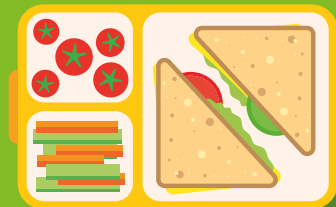
Este reglamento, establece que los alimentos que superen las cantidades definidas de energía (calorías), azúcares, grasas saturadas y sodio no podrán ser vendidos ni promocionados en las escuelas y tendrán que rotular el símbolo "ALTO EN" según corresponda, como se indica en la Figura N ° 1.

**Figura 1.**

Símbolo del mensaje "ALTO EN..."

Dependiendo del contenido de nutrientes críticos y energía que contenga cada alimento, este deberá rotular el símbolo "ALTO EN", seguido de: "GRASAS SATURADAS", "SODIO", "AZÚCARES" o "CALORÍAS".

| LÍMITE ALIMENTOS | ALTO EN AZÚCARES<br>Ministerio de Salud | ALTO EN GRASAS SATURADAS<br>Ministerio de Salud | ALTO EN CALORÍAS<br>Ministerio de Salud | ALTO EN SODIO<br>Ministerio de Salud |
|------------------|---|---|---|--------------------------------------|
| Sólidos          | 10 g por cada 100 g                     | 4 g por cada 100 g                              | 275 kcal/100 g                          | 400 mg/100 g                         |
| Líquidos         | 5 g por cada 100 ml                     | 3 g por cada 100 ml                             | 70 kcal/100 ml                          | 100 mg/100 ml                        |



## Anexo n° 2:

### ADICIÓN DE SODIO, AZÚCARES, GRASAS SATURADAS Y CALORÍAS PARA LEY N° 20.606

Para efectos de comprender cuáles son los alimentos añadidos de azúcares, sodio y grasas saturadas, a continuación se detalla la forma de adición de cada uno de estos nutrientes (MINSAL, 2019):

**Por adición de sodio**, se entenderá cuando se agregue alguno de los siguientes ingredientes:

- Sal comestible, según artículos N° 435 y 437 del Reglamento Sanitario de los Alimentos, es decir, sal 97% cloruro de sodio, sal comestible con menor contenido de sodio.
- Aditivos que contengan sodio, según Título III “de los aditivos alimentarios” del Reglamento Sanitario de los Alimentos, por ejemplo: acetatos de sodio, ascorbato de sodio, lactato de sodio, citrato de sodio, fosfatos de sodio, carbonatos de sodio, otros.
- Ingredientes o alimentos que estén adicionados de sal comestible o aditivos con sodio.

**Por adición de azúcares**, se entenderá cuando se agregue alguno de los siguientes ingredientes:

- Azúcar, según artículos N° 377 del Reglamento Sanitario de los Alimentos.
- Azúcares, según artículos N° 383, 378, 379, 380, 381 y 382 del Reglamento Sanitario de los Alimentos, es decir, carbohidratos endulzantes mono y disacáridos, azúcar crudo, azúcar blanco, azúcar rubio, azúcar flor, chancaca.
- Miel, según artículos N° 393 del Reglamento Sanitario de los Alimentos, es decir, miel de abeja, miel de palma.
- Jarabes, según artículos N° 384, 387, 390, 391 y 392 del Reglamento Sanitario de los Alimentos, es decir, jarabes de glucosa, de maíz de alta fructosa, naturales azucarados de productos vegetales y artificiales.
- Aditivos que contengan mono y disacáridos\*, según Título III “de los aditivos alimentarios” del Reglamento Sanitario de los Alimentos, por ejemplo: acetato isobutirato de sacarosa o sacarosa, ésteres de ácidos grasos y sacarosa, y otros que contengan monosacáridos y disacáridos. Este criterio será utilizado cuando al producto se le haya adicionado un mix o mezcla de aditivos en cantidades iguales o mayores a un 1% en la mezcla del producto terminado.
- Ingredientes o alimentos que estén adicionados de azúcares, miel o jarabes o aditivos que contengan mono y disacáridos.

## Ejemplo de clasificación de los azúcares mono y disacáridos\*

|               |   |
|---------------|---|
| Monosacáridos | Glucosa, Fructuosa, Galactosa.                  |
| Disacáridos   | Sacarosa (azúcar), Lactosa, Maltosa, Trehalosa. |

Cummings JH 2007. Carbohydrate terminology and classification, European Journal of Clinical Nutrition (2007) 61 (Suppl 1), S5-S18

**Por adición de grasas saturadas**, se entenderá cuando se agregue alguno de los siguientes ingredientes:

- Aceites y grasas de origen animal o vegetal, incluidas la crema de leche y sus derivados, según artículos N° 247, 251, 253, 255, 256, 258, 259, 260, 261, 262, 265, 221, 225, 226, 228, 230 del Reglamento Sanitario de los Alimentos, es decir, aceites y grasas, aceites y mantecas de origen vegetal, aceites y mantecas de origen animal: marinos, origen animal, otros alimentos grasos: aceites marinos modificados, emulsión o mezclas de mantecas y aceites, margarina, aceites usados en fritura, crema de leche, mantequillas.
- Aditivos que contengan grasa saturada, según Título III “de los aditivos alimentarios” del Reglamento Sanitario de los Alimentos, por ejemplo: sales de ácidos mirístico, palmítico, esteárico; mono y diglicéridos de ácidos grasos; estearoillactitato de sodio. Este criterio será utilizado cuando al producto se le haya adicionado un mix o mezcla de aditivos en cantidades iguales o mayores a un 1% en la mezcla del producto terminado.
- Ingredientes o alimentos que estén adicionados de aceites y grasas de origen animal o vegetal, incluidas la crema de leche y sus derivados o aditivos que contengan grasa saturada.

**Por adición de Calorías** se entenderá cuando se agreguen alguno de los ingredientes que adicionan azúcares o grasas saturadas, descritos anteriormente.



## Bibliografía

1. Castillo, C., & Romo, M. (2006). Las golosinas en la alimentación infantil. *Revista Chilena Pediatría*, 189-193.
2. JUNAEB. (2018). Informe Mapa Nutricional 2017. Santiago. Obtenido de <https://www.junaeb.cl/wp-content/uploads/2013/03/Informe-Mapa-Nutricional-2017-FINAL.pdf>
3. MINSAL. (2012). Ley N°20.606 Sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad. Obtenido de <http://bcn.cl/1uxwz>
4. MINSAL. (2013). Norma General Técnica Sobre Guías Alimentarias para la población chilena.
5. MINSAL. (2015). Ley N°20.869 Sobre Publicidad de los Alimentos. Obtenido de <http://bcn.cl/1vge2>
6. MINSAL. (2019). Manual de etiquetado nutricional de los alimentos.
7. MINSAL. (2019). Orientaciones Técnicas. Sistema de Reconocimiento para Sellos EVS. Obtenido de [www.selloseligevirvisano.cl](http://www.selloseligevirvisano.cl)
8. MINSAL. (2019). Reglamento Sanitario de los Alimentos DTO. N° 977/96 Publicado en el Diario Oficial de 13.05.97.
9. OMS. (2010). Conjunto de recomendaciones sobre la promoción de alimentos y bebidas no alcohólicas dirigida a los niños. Obtenido de [https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/44422/9789243500218\\_spa.pdf;jsessionid=0B495570A8ADC7730D28DE26B56587E9?sequence=1](https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/44422/9789243500218_spa.pdf;jsessionid=0B495570A8ADC7730D28DE26B56587E9?sequence=1)

Invitamos a los sostenedores, directores de los establecimientos educacionales y administradores de los kioscos a trabajar en conjunto para su adaptación a la nueva normativa y así contribuir a la salud de los niños y niñas y toda la comunidad escolar.

Ministerio de Salud







