

REGISTRO OFICIAL[®]

ÓRGANO DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR

SUMARIO:

Págs.

FUNCIÓN EJECUTIVA

ACUERDO INTERMINISTERIAL:

MINISTERIO DE EDUCACIÓN MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA:

00001-2022 Apruébese y autorícese la publicación del instructivo denominado “Operativización del Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación	2
---	---

FE DE ERRATAS:

- Rectificamos el error deslizado en el sumario del Cuarto Suplemento del Registro Oficial No. 111 de 22 de julio de 2022, en la Resolución del Servicio Nacional de Aduana del Ecuador No. SENA-E-2022-0062-RE	50
---	----

Acuerdo Interministerial No.

00001-2022

LA MINISTRA DE EDUCACIÓN

y

LA MINISTRA DE SALUD PÚBLICA

CONSIDERANDO:

- Que,** la Constitución de la República del Ecuador en el artículo 3, numeral 1, ordena como deber primordial del Estado garantizar, sin discriminación alguna, el efectivo goce de los derechos establecidos en dicha Norma Suprema y en los instrumentos internacionales, en particular el derecho a la educación, a la salud, a la alimentación;
- Que,** el artículo 13 de la referida Constitución de la República manda: *“Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; (...).”*;
- Que,** la Constitución de la República dispone: *“La salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir. El Estado garantizará este derecho mediante políticas económicas, sociales, culturales, educativas y ambientales; y el acceso permanente, oportuno y sin exclusión a programas, acciones y servicios de promoción y atención integral de salud, salud sexual y salud reproductiva. La prestación de los servicios de salud se regirá por los principios de equidad, universalidad, solidaridad, interculturalidad, calidad, eficiencia, precaución y bioética, con enfoque de género y generacional.”*;
- Que,** el artículo 44 de la Norma Suprema prescribe: *“El Estado, la sociedad y la familia promoverán de forma prioritaria el desarrollo integral de las niñas, niños y adolescentes, y asegurarán el ejercicio pleno de sus derechos: se atenderá al principio de su interés superior y sus derechos prevalecerán sobre los de las demás personas.”*;
- Que,** la Constitución de la República prevé en el artículo 154: *“A las ministras y ministros de Estado, además de las atribuciones establecidas en la ley, les corresponde: 1. Ejercer la rectoría de las políticas públicas del área a su cargo y expedir los acuerdos y resoluciones administrativas que requiera su gestión. (...).”*;

- Que,** la Carta Constitucional, en el artículo 226, estipula que las instituciones del Estado y sus servidores, entre otros, ejercerán solamente las competencias y facultades que les sean atribuidas en la Constitución y la ley, debiendo coordinar acciones para el cumplimiento de sus fines y hacer efectivo el goce y ejercicio de los derechos reconocidos en dicha Norma Suprema;
- Que,** la Constitución de la República del Ecuador, en el artículo 344, establece que: *“El sistema nacional de educación comprenderá las instituciones, programas, políticas, recursos y actores del proceso educativo, así como las acciones en los niveles de educación inicial, básica, bachillerato, y estará articulada con el sistema de educación superior. El Estado ejercerá la rectoría del sistema a través de la autoridad educativa nacional, que formulará la política nacional de educación; asimismo regulará y controlará las actividades relacionadas con la educación, así como el funcionamiento del sistema.”;*
- Que,** la Constitución Ibídem, en el artículo 361, ordena al Estado ejercer la rectoría del Sistema Nacional de Salud a través de la Autoridad Sanitaria Nacional, siendo responsable de formular la política nacional de salud y de normar, regular y controlar todas las actividades relacionadas con la salud, así como el funcionamiento de las entidades del sector;
- Que,** la Ley Orgánica de Salud, en el artículo 4, dispone que: *“La autoridad sanitaria nacional es el Ministerio de Salud Pública, entidad a la que corresponde el ejercicio de las funciones de rectoría en salud; así como la responsabilidad de la aplicación, control y vigilancia del cumplimiento de esta Ley; y las normas que dicte para su plena vigencia serán obligatorias.”;*
- Que,** el artículo 6 de la Ley Orgánica de Salud determina las responsabilidades del Ministerio de Salud Pública, siendo entre otras: *“(...) 18. Regular y realizar el control sanitario de la producción, importación, distribución, almacenamiento, transporte, comercialización, dispensación y expendio de alimentos procesados, medicamentos y otros productos para uso y consumo humano; así como los sistemas y procedimientos que garanticen su inocuidad, seguridad y calidad, (...); (...) 30. Dictar, en su ámbito de competencia, las normas sanitarias para el funcionamiento de los locales y establecimientos públicos y privados de atención a la población; (...).”;*
- Que,** la Ley Ibídem, en el artículo 16, prevé que: *“El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas, el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes. Esta política estará especialmente orientada a*

prevenir los trastornos ocasionados por deficiencias de micronutrientes o alteraciones provocadas por desórdenes alimentarios.”;

Que, el artículo 130 de la Ley Orgánica de Salud preceptúa: *“Los establecimientos sujetos a control sanitario para su funcionamiento deberán contar con el permiso otorgado por la autoridad sanitaria nacional. El permiso de funcionamiento tendrá vigencia de un año calendario.”;*

Que, la Ley Orgánica de Educación Intercultural–LOEI, determina: *“Art. 2.4.- Principios de la gestión educativa.- En el cumplimiento del derecho a la educación, el Estado asegurará los siguientes principios: (...) h. Escuelas saludables y seguras: El Estado garantiza, a través de diversas instancias, que los establecimientos educativos son saludables y seguros. En ellas se garantiza la universalización y calidad de todos los servicios básicos y la atención de salud integral gratuita; (...).”;*

Que, de conformidad a lo dispuesto en el literal n) del artículo 3 de la LOEI, uno de los fines de la educación es: *“(...) n. La garantía de acceso plural y libre a la información y educación para la salud y la prevención de enfermedades (...).”;*

Que, la Ley *Ibídem* establece: *“Art. 21.- Autoridad Educativa Nacional.- Corresponde a la Función Ejecutiva la calidad de la Autoridad Educativa Nacional. La ejercerá el Ministro o Ministra del ramo.”;*

Que, el artículo 53 de la LOEI respecto al tipo de instituciones estipula: *“Las instituciones educativas pueden ser públicas, municipales, fiscomisionales y particulares, sean éstas últimas nacionales o binacionales, cuya finalidad es impartir educación escolarizada a las niñas, niños, adolescentes, jóvenes y adultos según sea el caso. (...) La Autoridad Educativa Nacional es la responsable de autorizar la constitución y funcionamiento de todos los establecimientos educativos y ejercer, de conformidad con la Constitución de la República y la Ley, la supervisión y control de las mismas, que tendrán un carácter inclusivo y cumplirán con las normas de accesibilidad para las personas con discapacidad, ofreciendo adecuadas condiciones arquitectónicas, tecnológicas y comunicacionales para tal efecto. (...).”;*

Que, la Ley Orgánica del Régimen de Soberanía Alimentaria, preceptúa: *“Art. 27.- Incentivo al consumo de alimentos nutritivos.- Con el fin de disminuir y erradicar la desnutrición y malnutrición, el estado incentivará el consumo de alimentos nutritivos preferentemente de origen agroecológico y orgánico, mediante el apoyo a su comercialización, la realización de programas de promoción y educación nutricional para el consumo sano,*

la identificación y el etiquetado de los contenidos nutricionales de los alimentos, y la coordinación de las políticas públicas.”;

Que, el Código Orgánico Administrativo prevé: *“Art. 130.- Las máximas autoridades administrativas tienen competencia normativa de carácter administrativo únicamente para regular los asuntos internos del órgano a su cargo, salvo los casos en los que la ley prevea esta competencia para la máxima autoridad legislativa de una administración pública. La competencia regulatoria de las actuaciones de las personas debe estar expresamente atribuida en la ley.”;*

Que, el Estatuto del Régimen Jurídico y Administrativo de la Función Ejecutiva, en el artículo 99 dispone: *“MODALIDADES.- Los actos normativos podrán ser derogados o reformados por el órgano competente para hacerlo cuando así se lo considere conveniente. (...)”;*

Que, con Decreto Ejecutivo No. 1290 publicado en el Suplemento del Registro Oficial No. 788 de 13 de septiembre de 2012, se creó la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria-ARCSA Doctor Leopoldo Izquieta Pérez, como una instancia adscrita al Ministerio de Salud Pública, en cuyo artículo 10 se determinan las atribuciones y responsabilidades de la Agencia siendo, entre otras la de: *“9. Otorgar, suspender, cancelar o reinscribir los permisos de funcionamiento de los establecimientos que producen. Importan, exportan, comercializan, almacenan, distribuyen, dispensan o ex penden (sic), los productos enunciados en el artículo 9 del presente Decreto, que están sujetos a la obtención de Registro Sanitario o Notificación Sanitaria Obligatoria, así como de los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario establecidos en la Ley Orgánica de Salud y demás normativa aplicable, exceptuando aquellos de servicios de salud públicos y privados; (...)”;*

Que, a través de Decretos Ejecutivos No. 12 y No. 17 expedidos el 24 de mayo de 2021, publicados en el Séptimo Suplemento del Registro Oficial No. 459 de 26 de mayo del mismo año, el Presidente Constitucional de la República designó a la magíster María Brown Pérez y a la doctora Ximena Patricia Garzón Villalba, como Ministra de Educación y Ministra de Salud Pública, respectivamente;

Que, mediante Acuerdo Interministerial No. 00007-2020 de 19 de octubre de 2021, publicado en la Edición Especial del Registro Oficial No. 1232 de 28 de los mismos mes y año, los Ministerios de Educación y de Salud Pública expedieron el *“Reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación”*, instrumento que tiene por objeto establecer los requisitos para el funcionamiento de los bares

escolares, su administración y control; así como, determinar y controlar las condiciones higiénicas sanitarias que deben cumplirse en los bares escolares;

- Que,** la Disposición Transitoria Única del referido Reglamento determina: *“En el término de ciento ochenta (180) días, contados a partir de la publicación del presente Acuerdo Interministerial en el Registro Oficial, el Ministerio de Educación, a través de la Subsecretaría de Administración Escolar y el Ministerio de Salud, a través de la Subsecretaría Nacional de Promoción de la Salud e Igualdad, de la Dirección Nacional de Control Sanitario y la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria-ARCSA, elaborarán y emitirán el Instructivo de Operativización del presente Reglamento.”;*
- Que,** el informe técnico No. MSP-DNPS-GIPNSSA-2021-0167 de 21 diciembre de 2021, elaborado por la Dirección Nacional de Promoción de la Salud y aprobado por el Subsecretario Nacional de Promoción de la Salud e Igualdad y por el Director Nacional de Normatización, señala: *“Para el proceso de validación externa se envió a las instancias que forman parte del Comité Nacional de Bares Escolares como son: Ministerio de Educación, ARCSA, y la Dirección Nacional de Control Sanitario.”;* concluyendo, entre otros aspectos que el Instructivo denominado Operativización del Reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación, *“se orientará a los administradores de los bares, miembros de la comunidad educativa, a la disponibilidad de una alimentación saludable en el entorno escolar.”*
- Que,** en el informe ibídem se recomienda: *“Emitir el Acuerdo Ministerial para oficializar el Instructivo de Operativización para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación.”;*
- Que,** a través de memorando Nro. MINEDUC-SAE-2022-00438-M se remite al Viceministro de Gestión Educativa el informe técnico de pertinencia elaborado por la Dirección Nacional de Recursos Educativos y aprobado por el Subsecretario de Administración Escolar el 9 de marzo de 2022 donde se concluye: *“Con fundamento en los antecedentes expuestos, la normativa citada, el análisis y la justificación efectuada, es necesario efectuar la elaboración del Instructivo de Operativización del Reglamento para el control y funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación”, de conformidad a la Disposición Transitoria del Acuerdo Interministerial 00007 2020.”;*
- Que,** el Viceministro de Gestión Educativa, remitió al Coordinador General de Asesoría Jurídica del Ministerio de Educación el informe técnico de pertinencia, adjuntando el Instructivo de Operativización del Reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional

de Educación, donde mencionó: *"Se encuentra validado y aprobado, favor continuar con el trámite de acuerdo a Normativa Legal Vigente."*;

Que, el Viceministro de Gobernanza y Vigilancia de la Salud, a través de memorando No. MSP-VGVS-2022-0024-M de 5 de enero de 2022, remitió al Coordinador General de Asesoría Jurídica del Ministerio de Salud Pública el informe técnico antes referido y solicitó: *"(...) disponer a quien corresponda, se realicen los trámites legales correspondientes, a fin de expedir el "Instructivo de bares escolares" (sic);*

Que, mediante memorando No. MSP-SNPSI-2022-0527-M de 22 de marzo de 2022, el Subsecretario Nacional de Promoción de la Salud e Igualdad del Ministerio de Salud Pública, manifestó al Coordinador General de Asesoría Jurídica que con Oficio No. MINEDUC-SAE-2022-00089-OF de 21 de marzo del año en curso, el Ministerio de Educación (MINEDUC) remitió observaciones al Acuerdo Interministerial; y, solicitó la subsanación de las mismas, a fin de continuar con el trámite pertinente hasta la oficialización del instrumento jurídico.

EN EJERCICIO DE LAS ATRIBUCIONES CONFERIDAS POR LOS ARTÍCULOS 154 NUMERAL 1 DE LA CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR Y 130 DEL CÓDIGO ORGÁNICO ADMINISTRATIVO

ACUERDAN:

Artículo 1.- Aprobar y autorizar la publicación del Instructivo denominado *"Operativización del Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación."*

Artículo 2.- Disponer que el Instructivo *"Operativización del Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación"*, sea de aplicación obligatoria para el Sistema Nacional de Educación.

Artículo 3.- Publicar el Instructivo *"Operativización del Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación"* en las páginas web de los Ministerios de Educación y de Salud Pública.

DISPOSICIÓN FINAL

De la ejecución del presente Acuerdo Ministerial que entrará en vigencia a partir de su publicación en el Registro Oficial, encárguese a la Subsecretaría Nacional de Promoción de la Salud e Igualdad del Ministerio de Salud Pública a través de

la Dirección Nacional de Promoción de la Salud; y, a la Subsecretaría Nacional de Administración Escolar del Ministerio de Educación a través de la Dirección Nacional de Recursos Educativos.

Dado en el Distrito Metropolitano de Quito a, **04 JUL. 2022**



Firmado electrónicamente por:
MARIA BROWN PEREZ






Mgs. María Brown Pérez
MINISTRA DE EDUCACIÓN










Firmado electrónicamente por:
**XIMENA PATRICIA
GARZON VILLALBA**

Dra. Ximena Garzón Villalba
MINISTRA DE SALUD PÚBLICA



	Institución	Unidad	Firma
Revisado	Ministerio de Salud Pública	Viceministerio de Gobernanza y Vigilancia de la Salud	 Firmado electrónicamente por: MARIA GABRIELA AGUINAGA ROMERO
		Subsecretaría Nacional de Gobernanza de la Salud	 Firmado electrónicamente por: ANDRES ALEJANDRO VITERI GARCIA
		Subsecretaría Nacional de Promoción de la Salud e Igualdad	 Firmado electrónicamente por: JOSE FRANCISCO JAVIER VALLEJO FLORES
		Coordinación General de Asesoría Jurídica	 Firmado electrónicamente por: GALO FRANCISCO GUARDERAS VILLAFUERTE
		Dirección Nacional de Consultoría Legal	 Firmado electrónicamente por: SEBASTIAN ANDRES SOTOMAYOR YANEZ

		Dirección Nacional de Normatización	 <p>Firmado electrónicamente por: LISBET VALERIA GOMEZ MONTENEGRO</p>
		Dirección Nacional de Promoción de la Salud	 <p>Firmado electrónicamente por: YURIDIA ARACELY TORRES CUMBICUS</p>
		Analista de la Dirección Nacional de Normatización	 <p>Firmado electrónicamente por: VERONICA SOFIA POZO GUTIERREZ</p>
Revisado	Ministerio de Educación	Subsecretaría Nacional de Administración Escolar	 <p>Firmado electrónicamente por: JUAN GABRIEL CASANAS JARAMILLO</p>
		Dirección Nacional de Recursos Educativos	 <p>Firmado electrónicamente por: JAIME REINALDO LOPEZ CARRERA</p>
		Analista de la Dirección Nacional de Recursos Educativos	 <p>Firmado electrónicamente por: CHRISTIAN BERNARDO VALENCIA ARAGON</p>
Elaboración del Acuerdo	Ministerio de Salud Pública	Analista de la Dirección Nacional de Consultoría Legal	 <p>Firmado electrónicamente por: ELINA DEL CARMEN HERRERA CANAR</p>

Ministerio de Salud Pública

Coordinación General Administrativa Financiera

Dirección Nacional de Secretaría General

Razón: Certifico que el presente documento es materialización del Acuerdo Interministerial Nro. 00001-2022, dictado y firmado electrónicamente, por las siguientes Autoridades: la señora Dra. Ximena Garzón Villalba, **Ministra de Salud Pública;** y, la señora Mgs. María Brown Pérez **Ministra de Educación.**

El Acuerdo en formato digital se custodia en el repositorio de la Dirección Nacional de Secretaría General al cual me remitiré en caso de ser necesario.

Lo certifico.-



Firmado electrónicamente por:
**CECILIA
IVONNE ORTIZ**

Mgs. Cecilia Ivonne Ortiz Yépez
**DIRECTORA NACIONAL DE SECRETARÍA GENERAL
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA**



Instructivo

Operativización del Reglamento
para el control del
funcionamiento de bares
escolares del Sistema Nacional
de Educación.

2021



Ministerio de Salud Pública

Ministerio de Salud Pública del Ecuador, Ministerio de Educación, Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, Doctor Leopoldo Izquieta Pérez. “Operativización del reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación”. Instructivo. Quito: Ministerio de Salud Pública, Subsecretaría Nacional de Promoción de la Salud e Igualdad, Dirección Nacional de Promoción de la Salud.

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| 1. Bares escolares | 3. Instituciones educativas |
| 2. Sistema Nacional de Educación | 4. Niñas, niños y adolescentes |

Ministerio de Salud Pública del Ecuador
Av. Quitumbe Ñan y Av. Amaru Ñan
Plataforma Gubernamental de Desarrollo Social
Quito, Ecuador
Teléfono: 593-2-381-4400
www.salud.gob.ec

Edición general: Dirección Nacional de Normatización - MSP

Cómo citar este documento:

Ministerio de Salud Pública del Ecuador. Ministerio de Educación. Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, Doctor Leopoldo Izquieta Pérez. “Operativización del reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación”. Instructivo. Quito: Subsecretaría Nacional de Promoción de la Salud e Igualdad, Dirección Nacional de Promoción de la Salud, Dirección Nacional de Normatización; MSP, 2021. Disponible en <http://salud.gob.ec>

Autoridades del Ministerio de Salud

Dra. Ximena Garzón, Ministra de Salud Pública
Dr. José Ruales, Viceministro de Gobernanza y Vigilancia de la Salud
Dr. Francisco Vallejo, Subsecretario Nacional de Promoción de la Salud e Igualdad
Mgs. Gabriela Aguinaga, Subsecretaria Nacional de Gobernanza de la Salud
Mgs. Yuridia Torres, Directora Nacional de Promoción de la Salud, Encargada
Dr. Luis Silva, Director Nacional de Control Sanitario
Mgs. Andrés Viteri, Director Nacional de Normatización

Autoridades del Ministerio de Educación

Mgs. María Brown, Ministra de Educación
Abg. Andrés Chiriboga, Viceministro de Gestión Educativa
Abg. Juan Casañas, Subsecretario de Administración Escolar
Ing. María Palacios, Directora Nacional de Recursos Educativos

Autoridades de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, Dr. Leopoldo Izquieta Pérez

Mgs. Ana Ramírez, Directora Ejecutiva de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, Doctor Leopoldo Izquieta Pérez.
Mgs. Cindy Coronel, Directora Técnica de Vigilancia y Control Posterior de Establecimientos y Productos
Mgs. Xavier Quintero, Director Técnico de Elaboración Evaluación y Mejora Continua de Normativa, Protocolos y Procedimientos

Equipo de redacción y autores

Cuadrado Flor, doctora en nutrición, Quito.
Gallegos Tatiana, ingeniera en industrialización de alimentos, Dirección Nacional de Control Sanitario, MSP, Quito.
Valencia Cristhian, magister en Comportamiento Humano y Desarrollo Organizacional, Dirección Nacional de Recursos Educativos, MINEDUC, Quito.
Jácome Leticia, ingeniera agrícola mención agroindustrial, Dirección Técnica de Vigilancia y Control Posterior de Establecimientos y Productos, ARCSA, Quito.
Aroca Karla, ingeniera en alimentos, Dirección Técnica de Elaboración y Mejora Continua de Normativa, Protocolos y Procedimientos, ARCSA, Quito.

Equipo de revisión y validación

Pozo Gutiérrez Sofía, enfermera, especialista, Dirección Nacional de Normatización, MSP, Quito.
Montenegro Susana, nutricionista, responsable zonal de promoción de la salud de la Coordinación de Salud Zona 1
Tayupanda Noemi, nutricionista, Coordinación de Salud Zona 2
León Daniela, nutricionista dietista, Coordinación de Salud Zona 3
Gómez Mirelly, nutricionista, Coordinación de Salud Zona 4
Zambrano Erika, nutricionista, Coordinación de Salud Zona 5
Corte Marco, nutricionista, Coordinación de Salud Zona 6
Mero Ramón, nutricionista, Coordinación de Salud Zona 7
Salas Adriana, nutricionista, Coordinación de Salud Zona 8
Gómez Andrés, nutricionista, Coordinación de Salud Zona 9

Contenido

1.	PRESENTACIÓN	
2.	INTRODUCCIÓN.....	
3.	ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN	
4.	OBJETIVOS	
	4.1 OBJETIVO GENERAL.....	
	4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	
5.	ALCANCE.....	
6.	GLOSARIO DE TÉRMINOS	
7.	CARACTERIZACIÓN DE LOS BARES ESCOLARES.....	
8.	LINEAMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES	
9.	CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS	
10.	PROCEDIMIENTO DE LA CONVOCATORIA	
11.	MANEJO FINANCIERO.....	
12.	DEL PERMISO DEL FUNCIONAMIENTO	
13.	APLICACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS DE EJECUCIÓN Y CONTROL	
14.	REFERENCIAS	
15.	ANEXOS.....	

1. Presentación

El Ministerio de Salud Pública, el Ministerio de Educación y la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, Doctor Leopoldo Izquieta Pérez, de manera coordinada elaboran este instructivo con el propósito de guiar a las personas involucradas en la aplicación del proceso de selección, capacitación y monitoreo del cumplimiento del reglamento de bares escolares.

Las instituciones educativas deben favorecer las condiciones de accesibilidad a una alimentación adecuada para los niños y adolescentes, con el fin de prevenir problemas de malnutrición, considerando los alimentos de producción local, culturalmente aceptados que contribuyan a la formación de hábitos alimentarios saludables.

El Ecuador, al igual que países de la región, atraviesa por un proceso conocido como "*fenómeno de transición nutricional*", que ha incidido en el cambio del entorno y los comportamientos alimentarios, y se caracteriza por la doble carga de malnutrición, en donde coexisten una alta prevalencia de malnutrición por déficit (como anemia o baja talla), y un incremento de las enfermedades crónicas no transmisibles (como sobrepeso/obesidad, diabetes, enfermedades cardiovasculares, entre otras).

Por ello, es indispensable el trabajo coordinado entre los sectores de salud y educación, con el fin de asegurar el derecho de los niños y adolescentes a una alimentación saludable, la cual debe basarse en el consumo diario de frutas, verduras, cereales integrales, leguminosas y alimentos de origen animal. De esta forma, el bar escolar se convertirá en un espacio donde se promueva el consumo de alimentos naturales y mínimamente procesados, revitalizando saberes de la cocina tradicional, como una forma de proteger la cultura alimentaria y velar por la salud.

Ximena Patricia Garzón Villalba
Ministra de Salud Pública

María Brown Pérez
Ministra de Educación

Ana Karina Ramírez Gómez
**Directora Ejecutiva de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia
Sanitaria, Doctor Leopoldo Izquieta Pérez**

2. Introducción

En el Ecuador, según la ENSANUT, en el año 2018 se reporta que el 35,4% de los niños de 5 a 11 años presenta mayor prevalencia de sobrepeso y obesidad, correspondiendo al área urbana el 36,8% y en el área rural un 32,6%. Si embargo, a nivel nacional el 29,57% de los adolescentes, entre 11 y 19, años presentan sobrepeso y obesidad con una prevalencia de 31,3% en el sector urbano y un 26,08% en el sector rural. (1)

El sobrepeso y obesidad, junto a las enfermedades no transmisibles asociadas, se han convertido en uno de los principales problemas de salud en el mundo, afectando a los niños y adolescentes. Uno de los factores que ocasiona, es el cambio de patrones alimentarios, así como el mayor consumo de alimentos ultraprocesados con alto contenido de grasa, azúcar y sal. (2)

Las intervenciones para disminuir los factores de riesgo modificables durante el desarrollo temprano y la niñez pueden reducir el sobrepeso y obesidad. Con el fin de contribuir a prevenir los problemas de malnutrición, el Ministerio de Salud Pública (MSP) y el Ministerio de Educación (MINEDUC), con fecha 19 de octubre de 2020, expiden el Acuerdo Interministerial Nro. 00007-2020, publicado en el Registro Oficial 1232, el 28 de octubre del 2020, a través del cual se expidió el *“Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación”*, con el propósito de promover una cultura alimentaria y nutricional en todo su contexto, tendiente a garantizar la seguridad e inocuidad de los alimentos como parte del cuidado y promoción de la salud de niños, niñas, adolescentes y la comunidad educativa en general. (3)

El entorno escolar es un ámbito ideal para promover la incorporación de hábitos saludables, debido a que los niños y adolescentes pasan una parte importante de su vida en la escuela, y que las preferencias alimentarias se desarrollan a edades tempranas, estas suelen persistir a lo largo de la vida. (4)

Existe suficiente evidencia que respalda las intervenciones en las instituciones educativas, como una estrategia de prevención de la obesidad. Principalmente, han demostrado ser exitosas aquellas acciones integrales y sostenidas en el tiempo. (5)

Es importante el rol activo de las intervenciones participativas en la toma de decisiones de los estudiantes, el ofertar alimentos naturales y saludables en las instituciones educativas influye en las preferencias de consumo, contribuyendo a formar hábitos saludables. En este sentido, está demostrado que las políticas escolares que eliminan la oferta de alimentos altos en grasas, azúcares y sal, son efectivas en la prevención de la obesidad infanto-juvenil y ayudan a evitar las influencias externas negativas en las preferencias alimentarias. (6)

Por otro lado, la evidencia también refleja que cuando hay oferta de alimentos nutritivos como frutas y verduras, los estudiantes mejoran las actitudes positivas hacia dichos alimentos y pueden aumentar su consumo a lo largo del tiempo. (7)

3. Antecedentes y justificación

El Ministerio de Salud Pública conjuntamente con el Ministerio de Educación, el 28 de octubre del 2020 suscribió el Acuerdo Interministerial 00007-2020 publicado en el Registro Oficial 1232, mediante el cual se expide el “*Reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación*” y en cumplimiento a la Disposición Transitoria corresponde la elaboración del Instructivo respectivo, con la finalidad de proporcionar información específica para el mejor funcionamiento y control de los bares escolares.

En tal contexto, este instructivo aborda temáticas que facilitan a los administradores de los bares escolares, los insumos necesarios para ofertar una alimentación variada y nutritiva, que fortalezca el patrimonio alimentario nacional.

Se determinan con claridad las condiciones higiénicas sanitarias, que deben aplicarse para garantizar la inocuidad de las preparaciones y alimentos que se expenden en los bares escolares.

Y se detallan los procesos de orden administrativo, financiero, de capacitación, monitoreo, control y vigilancia que se deben ejecutar; asimismo, se orienta con respecto al rol fundamental del Comité Institucional de Bares Escolares, para su exitoso funcionamiento en beneficio de la población escolar.

4. Objetivos

4.1 Objetivo general

Proporcionar directrices que faciliten la correcta aplicación del Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, por parte de los miembros del comité de bares escolares, administradores de bares y comunidad educativa del Sistema Nacional de Educación.

4.2 Objetivos específicos

- Orientar a la comunidad educativa en la promoción de una alimentación natural y saludable, tendiente a mejorar la adopción de hábitos alimentarios.
- Guiar al proveedor del bar escolar en el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias e indicadores alimentarios nutricionales, para el funcionamiento de los bares escolares del Sistema Nacional de Educación.
- Establecer los parámetros para el proceso de selección del administrador del bar escolar, manejo administrativo y financiero.
- Definir procedimientos para los procesos de capacitación a los administradores de los bares escolares.
- Definir estrategias e instrumentos de monitoreo, control y vigilancia.
- Guiar a los miembros del Comité Institucional de Bares Escolares, en la importancia de su participación en el control y funcionamiento de los bares escolares.

5. Alcance

Este documento es de aplicación obligatoria para el personal que labora en los bares escolares de las instituciones educativas del Sistema Nacional de Educación.

6. Glosario de términos

Agua potable: es el agua cuyas características físicas, químicas microbiológicas han sido tratadas a fin de garantizar su aptitud para consumo humano. (8)

Agua para consumo humano: es el agua utilizada para beber, preparar y cocinar alimentos u otros usos domésticos, independiente del origen y suministro, con características físicas, químicas y microbiológicas que garanticen su inocuidad y aceptabilidad para el consumo humano. (9)

Alimentación saludable: es la variedad de alimentos que brindan los nutrientes que se necesitan para mantenerse sano, sentirse bien y tener energía. Estos nutrientes incluyen las proteínas, las grasas, los carbohidratos, el agua, las vitaminas y los minerales. (3)

Alimentos y bebidas naturales: son aquellos a los cuales no se les ha añadido ningún componente, es decir, no se les ha añadido industrialmente sal, azúcar, grasas u otros componentes ni tampoco han recibido un tratamiento industrial. (3)

Alimentos y bebidas procesadas: es toda materia alimenticia natural o artificial que, para el consumo humano, ha sido sometida a operaciones tecnológicas necesarias para su transformación, modificación y conservación, y se distribuye y comercializa en envases rotulados bajo una marca de fábrica determinada. El término alimento procesado se extiende a bebidas alcohólicas y no alcohólicas, aguas de mesa, condimentos, especias y aditivos alimentarios. (3)

Alimentos y bebidas ultraprocesadas: son formulaciones industriales fabricadas con varios ingredientes. Igual que los productos procesados, los productos ultraprocesados son aquellos a los que se ha añadido sal, azúcar, grasa y/o edulcorantes. Los productos ultraprocesados se distinguen de los procesados por la presencia de otras sustancias extraídas de alimentos que no tienen ningún uso culinario común (por ejemplo, caseína, suero de leche, hidrolizado de proteína y proteínas aisladas de soja y otros alimentos); de sustancias sintetizadas de constituyentes de alimentos (por ejemplo aceites hidrogenados o interesterificados, almidones modificados y otras sustancias que no están presentes naturalmente en alimentos); y, de aditivos para modificar el color, el sabor, el gusto o la textura del producto final. El empaque de estos productos lleva semáforo nutricional y/o sus listados de ingredientes indican la presencia de las sustancias sin uso culinario y de aditivos. (3)

Alimentos mínimamente procesados: son alimentos sin procesar que han sido sometidos a limpieza, remoción de partes no comestibles o no deseadas, secado, molienda, fraccionamiento, tostado, escaldado, pasteurizado, enfriamiento, congelado, envasado al vacío o fermentación no alcohólica. (10)

Bares escolares: son los espacios localizados dentro de las instituciones educativas, atendidos por prestadores de servicios debidamente contratados y autorizados para la

preparación y expendio de alimentos y bebidas naturales, mínimamente procesados a fin de lograr una alimentación nutritiva y suficiente para sus usuarios. (3)

Bocadito: son los productos alimenticios que permiten mitigar el hambre sin llegar a una comida completa, se los conoce como pasa bocas. (11)

Caducidad/ tiempo máximo de consumo, fecha de vencimiento, fecha de expiración: es la fecha en que se termina el período después del cual el producto almacenado en las condiciones indicadas no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se debe comercializar el producto. Esta fecha es fijada por el fabricante, a menos que se indique algo diferente en la norma específica del producto. (12)

Calorías: es la medida del contenido de energía de los alimentos. El cuerpo necesita calorías para cumplir con sus funciones, como la respiración, la circulación de la sangre y la actividad física. (13)

Control: es el mecanismo preventivo y correctivo que permite la oportuna detección y corrección de desviaciones, ineficiencias o incongruencias en el curso de la formulación, instrumentación, ejecución y evaluación de las acciones, con el propósito de procurar el cumplimiento de la normatividad que las rige. (14)

Desinfección–descontaminación: es el tratamiento físico o químico aplicado a instrumentos y superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de eliminar los microorganismos indeseables a niveles aceptables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento. (12)

Edulcorante no calórico: es la sustancia natural o artificial utilizada para endulzar y que no provee energía. (15)

Etiquetado de alimentos: es la información presentada en los productos alimentarios y resulta uno de los medios más importantes y directos para transmitir información al consumidor sobre los ingredientes, la calidad o el valor nutricional. La definición internacionalmente aceptada de etiqueta alimentaria es cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento o a un producto alimentario. Esta información también puede acompañar al alimento o mostrarse cerca de éste para promocionar su venta. (15)

Grasas dietéticas: son todas las grasas y aceites comestibles, ya sean de origen animal o vegetal. Consisten principalmente en triglicéridos que pueden dividirse en glicerol y cadenas de carbono, hidrógeno y oxígeno, denominados ácidos grasos. Los ácidos grasos constituyen el principal componente de estos lípidos y son necesarios como fuente de energía y para las actividades metabólicas y estructurales. (16)

Grasa saturada: es una de las grasas dañinas, junto con las grasas trans, son frecuentemente sólidas a temperatura ambiente. Alimentos como la mantequilla, el aceite de palma y de coco, el queso y la carne roja tienen grandes cantidades de grasas saturadas. (17)

Nutrición: proceso involuntario, autónomo, de la utilización de los nutrientes en el organismo para convertirse en energía y cumplir sus funciones vitales. (18)

Nutriente: es toda sustancia química, consumida normalmente como componente de un alimento, que proporciona energía, o es necesaria para el crecimiento, desarrollo y el mantenimiento de la salud y la vida. Su carencia produce cambios químicos y fisiológicos característicos. (15)

Notificación sanitaria: es la comunicación en la cual el interesado informa a la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, Doctor Leopoldo Izquieta Pérez, bajo declaración jurada, que comercializará en el país un alimento procesado, fabricado en el territorio nacional o en el exterior cumpliendo con condiciones de calidad, seguridad e inocuidad. (12)

Permiso de funcionamiento: es el documento otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional a los establecimientos sujetos a control y vigilancia sanitaria que cumplen con todos los requisitos para su funcionamiento, establecidos en los reglamentos correspondientes. (19)

Personal que labora en el bar escolar: son las personas encargadas de almacenar, manipular, preparar y expender alimentos sanos, nutritivos e inocuos en la institución educativa, con conocimiento en manipulación de alimentos, alimentación y nutrición. (3)

Plagas: son los insectos, pájaros, roedores y otros animales capaces de invadir al establecimiento educativo (bar escolar) y contaminar directa o indirectamente los alimentos. (12)

Prestador de servicios de expendio de alimentos y bebidas: es la persona natural o jurídica, nacional o extranjera, habilitada para proveer servicios de alimentación en los bares escolares. (3)

Seguimiento: recolección y análisis de información realizados con regularidad, para contribuir a la adopción oportuna de decisiones, garantizar la responsabilidad y sentar las bases de la evaluación y el aprendizaje. Se trata de una función continua basada en un proceso metódico de recolección de datos para proporcionar, a los gestores y a los principales interesados de un proyecto o programa en curso, las primeras indicaciones sobre los progresos y el logro de los objetivos. (20)

Unidades educativas mayores: son aquellas cuya tipología mayor está determinada por el área de construcción que debe ser mínimo de 2.02 hectáreas y por el número de estudiantes que debe ser de 11.401 once mil cuatrocientos uno. (21)

Unidades educativas menores: son aquellas cuya tipología menor está determinada por el área de construcción, que debe ser mínimo de 1.3 hectáreas y por el número de estudiantes que debe ser de 570 quinientos setenta. (21)

Vitaminas: son compuestos esenciales para el organismo, ya que éste no los puede sintetizar. Desempeñan distintas funciones y se necesitan en pequeñas cantidades, pero tanto su exceso como su defecto pueden producir enfermedades. Se encuentran principalmente en frutas y verduras. (18)

7. Caracterización de los bares escolares

El bar escolar es un espacio apropiado para la preparación y expendio de alimentos y bebidas saludables, el cual debe cumplir con lo establecido en el Capítulo III respecto a su

caracterización, según lo determinado en el “*Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación*”.

Los bares escolares, según su dimensión y el tipo de servicio que prestan, se clasifican en:(3)

- a) **Punto de expendio:** local cerrado con una superficie no mayor a seis metros cuadrados, autorizado únicamente para el expendio de alimentos y bebidas naturales previamente preparados y/o mínimamente procesados.
- b) **Bar escolar simple:** local cerrado, con una superficie no mayor a dieciséis metros cuadrados, en el cual pueden prepararse y expendirse alimentos y bebidas naturales y/o mínimamente procesados.
- c) **Bar escolar comedor:** local cerrado de dieciséis metros cuadrados o más; cuenta con equipamiento e infraestructura necesaria para la preparación y conservación de alimentos y bebidas naturales y/o mínimamente procesadas.

Infraestructura física

- La construcción del bar escolar, en el caso de las instituciones educativas fiscales, mayores y menores que aún no dispongan de los mismos, deben cumplir con los estándares o requisitos establecidos por la “*Subsecretaría de Administración Escolar del Ministerio de Educación*” del MINEDUC, o la entidad que lo reemplace.
- En el caso de las instituciones educativas fiscales que requieran realizar el mejoramiento, ampliación o adecuación de la infraestructura, instalaciones o servicios, del bar escolar, incluidos los sanitarios y lavabos; deberán ejecutarlo de acuerdo con los procedimientos administrativos establecidos para este fin.

8. Lineamientos alimentarios y nutricionales

Aprobación y seguimiento del menú trimestral

Para los alimentos y bebidas que se preparen en los bares escolares, el Comité Institucional de Bares, deberá aprobar al inicio del período escolar y realizar el seguimiento trimestral de los menús, productos y preparaciones nutritivas que se expendirán en el bar escolar, alimentos y bebidas naturales y/o mínimamente procesados y cumplir con lo establecido en el artículo 39 del “*Reglamento para el Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación*”, además de considerar la cantidad de nutrientes, el valor nutricional de los alimentos, las costumbres alimentarias, la frecuencia de preparación, los productos de temporada (disponibilidad), variedad, los precios y el tamaño de las porciones; además se debe revisar guías o recetarios con preparaciones zonales o regionales como referencias para la elaboración del menú. **Ver Anexo 1** (Ejemplos de alimentos sin procesar o mínimamente procesados, ingredientes culinarios, platos recién preparados, productos alimenticios procesados, ultra procesados).

El objetivo de aprobar trimestralmente los menús, los productos y las preparaciones que se expenden en el bar escolar, es para asegurar la selección, la oferta y la promoción de alimentos saludables y, de esta manera, restringir la preparación y el expendio de alimentos caseros, altos en grasa, azúcar y sal, esto con la finalidad de prevenir problemas

de salud como son el sobrepeso, obesidad, hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares y las relacionadas con la diabetes mellitus tipo I, en los niños, niñas y adolescentes.

El menú deberá ser exhibido de forma clara y visible, conjuntamente con los precios, en el exterior del bar escolar.

Se considerará como parámetro para la selección de los bares escolares, aquellos que en el control hayan cumplido con lo establecido en el “*Reglamento para el control y funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación*”, relacionados con los temas de manipulación, condiciones higiénico-sanitarias, alimentación y nutrición, así como en la planificación del menú.

Mensajes de promoción de alimentación saludable

Se publicará en carteleras, pantallas y otros espacios disponibles, los mensajes de promoción de una alimentación saludable, que constan en las “*Guías Alimentarias Basadas en Alimentos del Ecuador*”, (18) dependiendo del tamaño del bar. De igual forma, se exhibirá la identidad visual de la “*cuchara de palo*”, en los bares escolares de todas las categorías.

Mensajes de las guías alimentarias basadas en alimentos del Ecuador

1. Comamos rico y sano, elijamos diariamente alimentos naturales y variados.
2. Incluyamos alimentos de origen animal o menestras en nuestro plato diario para formar y fortalecer el cuerpo.
3. Para mejorar la digestión, consumamos verduras o frutas naturales en todas las comidas.
4. Alimentémonos mejor combinando las menestras con algún cereal como arroz, maíz o quinua.
5. Tomemos 8 vasos de agua segura durante el día para mantener nuestro cuerpo hidratado.
6. Protejamos nuestra salud: evitemos el consumo de productos ultra-procesados, comida rápida y bebidas endulzadas.
7. Al consumir menos azúcar, sal y grasas, evitamos la diabetes, presión alta y obesidad, y otras enfermedades.
8. ¡En cuerpo sano, mente sana! por nuestro bienestar físico y mental, practiquemos al menos media hora diaria de la actividad física que más nos guste.
9. ¡Valoremos lo nuestro! Aprovechemos la riqueza de los alimentos y sabores del Ecuador. ¡Cocinemos y disfrutemos en familia!
10. ¡De la mata a la olla! Elijamos alimentos naturales de los productores locales. ¡Todos ganamos y ahorramos!
11. Informémonos sobre lo que comemos. Revisemos en la etiqueta: ingredientes, semáforo nutricional y fecha de caducidad. ¡Escojamos sabiamente!
12. ¡Escojamos siempre los alimentos que están dentro de la cuchara!

Requerimientos nutricionales

Para el cálculo de los requerimientos nutricionales de los niños se estimó la cantidad de energía y macronutrientes, considerando la siguiente distribución porcentual, 15% para proteína, 30% para grasa y 55% para carbohidratos.

Tabla 1. Distribución de energía por tiempo de comida, para el desayuno un aporte de energía y macronutrientes de 20% a 25%, y refrigerio de 10% a 15% por grupos de edad.

Edad	Energía Kcal			Proteína g			Grasa g			Carbohidrato g		
		10 a 15%			10 a 15%			10 a 15%			10 a 15%	
3 a 5 años	1360	136	204	51	5	7,7	45	5	6,8	187	19	28
6 a 9 años	1768	176,8	265,2	66	7	9,9	59	6	8,8	243	24	37
10 a 15 años	2560	256	384	96	10	14,4	85	9	12,8	352	35	53

Fuente: FAO, Energy Requirements

Alimentos por porciones y su aporte calórico

A continuación, se presenta un cuadro referencial sobre alimentos y preparaciones que se puede utilizar para programar la oferta de los bares escolares, que contiene el alimento, la medida casera, la cantidad en gramos y las calorías.

Tabla 2. Tabla referencial de alimentos y preparaciones

Alimento/preparación	Medida casera	Cantidad en gramos	Kilocalorías
Aguacate	1/2 unidad mediana	45	72
Aceite de maíz	1 cucharadita	5	45
Arroz integral cocido	½ taza	80	88
Arveja cocida	½ taza	80	67
Atún enlatado en agua (drenado)	1 porción	60	69
Azúcar blanca	1 cucharada	15	58
Brócoli cocido sin sal	½ taza	50	17
Camote cocido	½ taza	100	76
Alimento/preparación	Medida casera	Cantidad en gramos	Kilocalorías
Canguil	2 cdas	20	74
Carne de cerdo (semigrasosa)	1 porción	60	130
Carne de res (filete)	1 porción	60	134
Cebolla paiteña	½ taza	40	16
Chocho cocido	½ taza	80	93
Choclo blanco	1 taza	120	103
Coco (agua)*	1 vaso	240	45
Col morada cruda	½ taza	30	9
Frutilla	5-6 frutillas medianas	100	32
Fréjol cocido (rojo)	½ taza	115	146
Granadilla	1 unidad mediana	80	78

Garbanzo cocido	½ taza	80	131
Haba hervida*	1 taza	100 g	56
Harina de quinua	2 cucharadas	30	103
Huevo de gallina	1 unidad mediana	50	72
Leche descremada pasteurizada	1 taza	240	146
Lechuga	½ taza	20	3
Lenteja cocida	½ taza	80	92
Maíz tostado o chulpi	½ taza	60	180
Mandarina	1 unidad mediana	120	63
Mango	¾ taza o 1 unidad de chupar	100	60
Maní tostado con sal	½ taza	70	419
Manzana	1 unidad mediana	125	65
Margarina	1 cdta	5	36
Meloco cocido	½ taza	100	62
Melón	1 taza	110	37
Mora	¾ taza	100	43
Morocho	3 cdas	30	108
Mote cocido (pillo)	1 taza	160	156
Naranja	1 mediana	120	56
Oca cocida	½ taza	100	30
Pan de centeno	1 unidad	60	156
Pan integral de trigo	1 unidad	60	147
Papa promedio	½ mediana	100	97
Papaya	½ taza	110	47
Pepinillo	1/3 unidad o ½ taza	70	11
Pera	1 unidad mediana	100	57
Alimento/preparación	Medida casera	Cantidad en gramos	Kilocalorías
Piña	1 rodaja	120	60
Plátano seda	1 unidad mediana	100	89
Plátano verde cocido	1/3 unidad mediana	80	92
Presa de pollo sin piel promedio	1 presa pequeña	60	131
Poroto tierno, hervido, escurrido**	½ taza	100	154
Queso fresco	1 tajada de (4cm*3cm*1cm)	40	119
Quinua cocida	3 cdas	30	110
Remolacha cocida	½ taza	80	43
Tomate riñón 1 unidad pequeña	1 unidad pequeña	80	14

Tortilla de maíz de tiesto	1 unidad	50	109
Vainitas cocidas sin sal	½ taza	60	21
Yogurt natural sin azúcar	1 taza	240	164
Yuca blanca	½ taza	100	160
Zanahoria blanca cocida sin sal	½ taza	100	71
Zanahoria amarilla cocida sin sal	½ taza	60	21

Elaboración propia

Fuente: Tabla de composición de los alimentos del Ecuador. Compilación del Equipo Técnico de la ENSANUT ECU. (Mayor información disponible sobre recetas estandarizadas en esta referencia)

*FUNIBER. Composición Nutricional.

** Tabla de Composición de alimentos. Universidad de Cuenca. (Mayor información disponible sobre recetas estandarizadas y alimentos cocidos en esta referencia).

Combinación de alimentos



Fuente: Ministerio de Salud Pública, Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación

Con base en las “*Guías Alimentarias del Ecuador*” se debe ofertar refrigerios saludables compuestos por alimentos naturales y mínimamente procesados (frutas, hortalizas, cereales integrales, leguminosas, carnes, lácteos, entre otros). (18)

El refrigerio debe ser parte de la alimentación habitual, respetando la cultura alimentaria de la localidad, y la producción de la temporada. Debe combinar un alimento de cada grupo descrito:

Grupo 1: frutas y hortalizas.

Grupo 2: cereales, tubérculos y plátanos.

Grupo 3: alimentos de origen animal o una combinación de cereal y leguminosa.

Grupo 4: grasas, aceites y azúcares.

Las preparaciones que se oferten en el refrigerio o colación escolar deben cubrir el 10% al 15% del requerimiento nutricional.

Ejemplo de combinación: a continuación, se recomiendan algunos ejemplos, de refrigerios a ofertarse en los bares escolares, tales como:

- Chochos con tostado y encurtido.
- Maduro con queso.
- Sánduche de pollo (pan tomate, lechuga, pollo).
- Choclo con habas y queso.
- Corviche y encurtido.
- Mote pillo y ensalada.
- Torta de camote con leche.
- Majado de verde.
- Menestra de fréjol, lenteja o garbanzo con arroz y ensalada.
- Yogur natural con fruta picada.
- Pinchos de carne y hortalizas.
- Papa chaucha con pepa de sambo y arvejas.
- Torta de maqueño con leche.
- Plátano maduro o verde asado con sal prieta.
- Granola de quinua.
- Muchines de yuca.
- Colada morada con tortilla de tiesto.
- Quimbolitos con leche.
- Seco de quinua con verduras.
- Ceviche de pollo con canguil.
- Hallacas.
- Muchín de choclo.
- Empanada o bolón de verde.
- Ensalada de frutas.
- Avena con fruta y sánduche de queso con pan integral.
- Colada morada y tortilla de tiesto.
- Tortilla de huevo con verduras.

Como referente exclusivamente para preparaciones adicionales y sus recetas, se puede referir al documento: “*Guía para Bares Escolares, del Ministerio de Salud Pública*” (22) disponible en el siguiente enlace:

<https://aplicaciones.msp.gob.ec/salud/archivosdigitales/documentosDirecciones/dnn/archivos/GUIA%20PARA%20BARES%20ESCOLARES.pdf>

Es importante destacar que se debe fomentar, que el consumo del refrigerio sea de forma preferencial, acompañado de agua potable o agua segura, bebidas sin endulzar o leche.

9. Condiciones higiénico-sanitarias

Se dará cumplimiento conforme a la normativa legal vigente, establecida por la Autoridad Sanitaria Nacional, incluyendo las siguientes consideraciones respecto a:

9.1. Área de recepción y almacenamiento de productos

Esta área debe tener las siguientes características:

- Facilidad para la limpieza.
- Fácil acceso.
- Funcionalidad para una adecuada aplicación del método de rotación: lo primero que entra lo primero que sale (PEPS) y evitar la caducidad de los productos.
- Verificación de la notificación sanitaria de los productos procesados.
- Verificación de la fecha de elaboración y caducidad de todos los productos.
- Disponer de un refrigerador para el caso de productos que se requiera almacenar en cadena de frío.

9.2. Área de preparación de alimentos

- Los mesones deben ser de un material resistente de fácil limpieza y desinfección.
- Utensilios de cocina en buen estado y que sea de fácil limpieza y desinfección.
- Correcta manipulación de alimentos.
- Adecuado manejo de desechos.
- Pisos y paredes limpios.
- Se debe realizar una desinfección profunda en estos espacios al menos una vez a la semana.
- Energía eléctrica instalada técnicamente para el uso de equipo y maquinaria.
- El depósito del cilindro de gas permanecerá fuera de los lugares de procesamiento de alimentos, expendio y comedor, en la medida de lo posible.

9.3. Condiciones del personal que manipula alimentos

Todo el personal que labore en los bares escolares debe aplicar las siguientes medidas básicas de higiene y protección:

- Usar ropa limpia, incluido un delantal de color claro y en buen estado.
- Usar mascarilla de único uso con registro sanitario, la cual debe cubrir nariz y boca.
- Mantener el rostro sin maquillaje.
- No usar reloj, anillos, aretes, pulseras u otros accesorios.
- Usar gorra, redecilla para el cabello o cualquier otro objeto, para evitar que el cabello caiga en la cara, las manos o los alimentos.
- Lavarse las manos constantemente con agua potable o segura, para consumo humano, y jabón.
- Prohibido el uso del celular.
- Mantener las uñas limpias y cortas, sin esmalte.
- No se debe permitir la manipulación de los alimentos de personas que estén cursando con enfermedades respiratorias, diarreicas, con infecciones de la piel, entre otras, debido a que pueden transmitir esas enfermedades a los clientes del bar escolar.
- No permitir el acceso de personas no autorizadas, al área de preparación y manipulación de alimentos.
- La persona encargada de la manipulación del dinero no deberá tener contacto con los alimentos.
- Limpiar las estaciones de trabajo en todo momento.

- El lavado de manos debe realizarse antes, durante y después de la manipulación de alimentos, luego de usar el baño, toser o estornudar, luego de manipular desechos y recipientes para basura.

9.4. Área de sanitarios

En caso de contar con servicios higiénicos dentro del bar escolar-comedor, estos deberán estar alejados del área de preparación de alimentos y deberán disponer de lo siguiente:

- Lavamanos funcional con provisión de agua.
- Inodoro y/o urinario, cuando corresponda.
- Dispensador de jabón líquido.
- Dispensador de alcohol antiséptico, o alcohol gel, dentro o fuera de las instalaciones sanitarias.
- Equipos automáticos en funcionamiento o toallas desechables para el secado de manos.
- Dispensador provisto con papel higiénico.
- Basurero con funda plástica y tapa.
- Provisión permanente de agua para consumo humano, potable, clorada (tratada), o conectada a la red pública que garantice la inocuidad de esta.
- Energía eléctrica.
- Sistema de alcantarillado o desagües funcionales que permitan el flujo normal del agua hacia la alcantarilla o al colector principal.

Además, el bar escolar debe contar con lo siguiente:

- Plan de control de plagas y un registro de verificación de la ejecución de dicha actividad.
- Registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, con la siguiente información:
 - a) Nombre del área,
 - b) Fecha de la limpieza y desinfección,
 - c) Nombre y firma del responsable que realizó la limpieza y desinfección.
- Registro de limpieza y desinfección de equipos con la siguiente información:
 - a) Nombre del equipo,
 - b) Fecha de la limpieza y desinfección,
 - c) Nombre y firma del responsable de la limpieza y desinfección.
- Documento que avale el mantenimiento efectuado a los equipos (semi industriales) en el caso de contar con ellos.

- Señalética reglamentaria.

9.5. Medidas de higiene

9.5.1. Higiene de las manos

La persona que manipulará los alimentos deberá cumplir con el siguiente procedimiento para el lavado de manos. **Ver anexo 2** (¿Cómo lavarse las manos?)

- Mojar las manos y brazos hasta los codos y aplicar el jabón.
- Escobillar las uñas.
- Restregar las manos hasta formar espuma.
- Enjuagar las manos con agua, hasta retirar el jabón.
- Repetir el proceso si las manos no están completamente limpias.
- Secar las manos con toallas de papel desechable y arrojar el papel al basurero.

9.5.2. Higiene de las áreas y superficies

Los pasos que se deben seguir para la limpieza y desinfección de áreas y superficies son las siguientes:

- Retirar la suciedad gruesa.
- Aplicar detergentes o desengrasante.
- Acción mecánica con esponjas metálicas y guantes.
- Enjuagar.
- Enjabonar (según sea necesario).
- Enjuagar.
- Desinfectar.
- Seguir las instrucciones del envase.
- Secar al ambiente sobre una superficie limpia.

9.5.3. Higiene de los alimentos y equipos

Para la desinfección de frutas y verduras, aplicar lo siguiente:

- Limpieza inicial, consiste en retirar lo no utilizable (ramas, hojas, etc.).
- Lavar con agua para consumo humano.
- Sumergir en solución desinfectante.

a) Equipos

La desinfección de utensilios debe aplicar lo siguiente:

- Limpieza inicial de los equipos de uso con agua y detergente grado alimentario, aplicando las instrucciones detalladas en el envase.
- Desinfección.
- Secar y guardar.

b) Utensilios

La desinfección de utensilios debe aplicar lo siguiente:

- Remojo previo en agua para consumo humano de 5 a 10 minutos.
- Sumergir en detergente para vajilla.
- Enjuagar hasta completa limpieza.
- Secar y almacenar en una porta vajilla con tapa.

c) Higiene de la mantelería

La mantelería utilizada debe lavarse y plancharse, estar en perfecto estado de mantenimiento y limpieza, debe almacenarse limpia, en un lugar exclusivo y cerrado para este uso, libre de fuentes de contaminación.

d) Desechos sólidos

- Se deberá retirar los desechos sólidos cuantas veces sea necesario, de los recipientes de basura que están dentro de las zonas de trabajo.
- El recipiente de basura deberá ser de pedal, con tapa y funda plástica.
- El área de disposición final de desechos sólidos deberá ser restringida y permitir una fácil limpieza.

e) Plásticos de un solo uso

La Unidad Educativa será la encargada de concientizar el buen uso de los materiales plásticos para la alimentación, haciendo hincapié en el no uso de sorbetes, cucharas y vasos plásticos desechables, y fomentar el uso de cubiertos y vasos propios de cada estudiante.

Adicionalmente, se insta a la utilización de material biodegradable para envolver los alimentos.

9.6. Medidas de seguridad

El establecimiento educativo debe disponer con:

- a) Un botiquín de primeros auxilios, que debe contener: (Algodón, gasa, tijeras, esparadrapo, férulas, vendas, alcohol, analgésicos para niños y adolescentes, otros),
- b) Extintor/es de incendios según necesidad, con fecha vigente,
- c) Un plan de contingencia ante cualquier eventualidad o siniestro.

9.7. Capacitación en alimentación, nutrición, condiciones higiénico-sanitarias y manipulación de alimentos

Con el fin de asegurar una alimentación sana e inocua, el administrador y las personas que laboran en el bar escolar deben contar con el certificado de capacitación del curso, sobre los siguientes temas: manipulación de alimentos, condiciones higiénico-sanitarias, alimentación y nutrición.

El Ministerio de Salud Pública determinará las instancias autorizadas para brindar los cursos de manipulación de alimentos, condiciones higiénico-sanitarias, alimentación y nutrición. Se coordinará con el Servicio Ecuatoriano de Capacitación Profesional (SECAP) y otras autorizadas previamente.

La capacitación en manipulación de alimentos, condiciones higiénico-sanitarias, alimentación y nutrición, podrá realizarse de forma virtual o presencial, y tendrá una duración de un mínimo de 30 horas, como puede ser de más horas, luego el usuario deberá aprobar el curso, para obtener el certificado correspondiente, mismo que tendrá una validez de dos años.

A continuación, se detalla el contenido que deberá abordar un curso referente a: *“Manipulación de alimentos, condiciones higiénico-sanitarias, alimentación y nutrición”*.

Módulo 1: Inocuidad de alimentos

- Inocuidad y calidad en la cadena de elaboración de alimentos.
- Higiene de los manipuladores.
- Limpieza y desinfección.
- Control de plagas.
- Manejo y disposición de desechos.
- Técnicas de almacenamiento y manipulación de productos.
- Factores de crecimiento de los microorganismos.
- Enfermedades de transmisión alimentaria (ETAs).
- Limpieza y desinfección.
- Agua para consumo humano.
- Manejo higiénico en el proceso de la recepción de los alimentos.

Módulo 2: Alimentación y nutrición:

- Situación nutricional del Ecuador.
- Enfermedades crónicas no transmisibles
- Importancia de la promoción de hábitos alimentarios saludables en escolares y adolescentes, brindando una alimentación adecuada, que cubra los requerimientos nutricionales y respete la cultura alimentaria.
- Clasificación NOVA de los alimentos de la Organización Panamericana de la Salud
- Guías alimentarias basadas en alimentos del Ecuador.
- Promoción de alimentación saludable en las instituciones educativas.
- Menú saludable.
- Revalorización de saberes ancestrales y recetas nutricionales.

En caso de que los proveedores del bar escolar no accedan a las herramientas tecnológicas, el MSP, ARCSA y MINEDUC organizarán una capacitación teórico-práctica que cumpla con la temática establecida, la misma que durará 16 horas, y que debe actualizarse de acuerdo con las normas, guías, reglamentos u otros, emitidos por el Ministerio de Salud Pública.

10. Procedimiento de la convocatoria

El procedimiento de la convocatoria para la administración y prestación de servicio del bar escolar estará regido a los criterios de selección de los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares de las Instituciones Educativas fiscales de conformidad al Capítulo V del acuerdo Interministerial 00007-2020, además de los lineamientos que se emitan para el efecto por la autoridad competente.

11. Manejo financiero

• Duración del contrato de arrendamiento

El contrato para la prestación del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares de las instituciones educativas fiscales tendrá una duración de dos (2) años calendario de acuerdo con el Art. 22 del Reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación.

• Forma de pago

En el contrato se hará constar el valor, y cada fin de mes será cancelado por el prestador del servicio, de forma improrrogable, exceptuando el mes de diciembre en el que el valor deberá ser cubierto hasta el día diez (10) de dicho mes. De conformidad a lo establecido en el Art. 23 del Reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación.

• Cuenta destinada para el pago

Los pagos por concepto de canon mensual se realizarán mediante depósito a la cuenta rotativa de ingresos que el Distrito Educativo mantiene con el Banco Corresponsal autorizado por el Banco Central del Ecuador (cuenta rotativa de ingresos que la entidad arrendadora lo señale).

• Anticipo y garantías

El prestador del servicio de expendio de alimentos y bebidas en bares escolares entregará una garantía por igual valor al correspondiente servicio mensual. La garantía se encontrará vigente durante el tiempo que dure el servicio y será devuelta una vez que se suscriban las respectivas actas de entrega-recepción.

• Revisión del espacio presupuestario en los distritos para el ingreso de bares escolares

El analista distrital financiero o quién haga sus veces, analizará y revisará que, en el presupuesto aprobado de la Dirección Distrital, cuente con el espacio presupuestario en los grupos de ingresos de bares escolares en ITEM 17.02.02. edificios, locales y residencias, ingresos provenientes del alquiler de edificios, locales.

Para la ejecución del presupuesto proveniente de la recaudación de bares escolares, se deberá considerar las siguientes prioridades:

- 1.- Adecuación del bar.
- 2.- Adecuamiento de las áreas del establecimiento.
- 3.- Adecuamiento de la infraestructura institucional.

12. Del permiso del funcionamiento

El Capítulo VII alude a que los prestadores de los servicios de los bares escolares, excepto quien administre el punto de expendio, deberán obtener el permiso de funcionamiento otorgado por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, Doctor Leopoldo Izquieta Pérez (ARCSA) a través del sistema automatizado de permiso de funcionamiento, al igual que todos los demás permisos establecidos por los organismos competentes.

En el caso de que un mismo establecimiento educativo disponga de varios bares escolares, cada uno de ellos deberá contar con el permiso de funcionamiento de acuerdo con los parámetros establecidos a fin de cumplir con la normativa vigente.

Certificado único de salud

Antes del ejercicio de su actividad, todo el personal que labora en el bar escolar deberá contar con el Certificado Único de Salud; y se deberá actualizar cada seis meses, en los establecimientos de salud de la Red Pública Integral de Salud, sin perjuicio de la realización de otros programas de salud preventiva que implementen las instituciones educativas.

13. Aplicación de los instrumentos de ejecución y control

Para dar cumplimiento con el Capítulo VIII y con el propósito de actualizar la base de datos de Bares Escolares en el Sistema Nacional de Educación, el Ministerio de Educación y el Ministerio de Salud Pública, a través de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, Doctor Leopoldo Izquieta Pérez y las áreas competentes, conformarán los Comités de Bares Escolares a nivel nacional, zonal, distrital e institucional, los cuales deben cumplir con las funciones establecidas en el Reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación; así también como, la aplicación del formulario de monitoreo y seguimiento de bares escolares pertinente, a efectuarse por parte de la ARCSA y el MSP. **Ver Anexo: 3.** (Flujograma) **Anexo 4** (Formulario monitoreo y seguimiento de bares escolares para uso de la ARCSA). **Anexo 5.** (Formulario monitoreo y seguimiento de bares escolares para uso de la ARCSA).

Considérese lo siguiente, a fin de efectuar el correcto control y seguimiento de los bares escolares:

Los bares escolares deben monitorearse periódicamente., El Comité Institucional de Bares Escolares debe asegurar que en cada una de las instituciones educativas se oferte alimentos saludables, para ello debe verificar el cumplimiento del menú planificado y publicado en el bar escolar, que las preparaciones tradicionales que se oferten sean saludables, inocuas, seguras y de alto valor nutritivo, preferentemente elaboradas a base de alimentos naturales, producidos localmente a fin de promover el desarrollo de actividades de promoción de alimentación saludable en la comunidad

educativa, y que no se incurra en las prohibiciones establecidas en el Capítulo XI del Reglamento en mención.

Se recomienda que, al momento de efectuar el monitoreo de los bares escolares por parte del Comité Distrital de Bares Escolares, se debe coordinar con las áreas competentes involucradas para que se delegue a un funcionario por cada 10 instituciones (sector urbano) y 5 instituciones (sector rural) donde se brinde el servicio de bar escolar.

Efectuar reuniones trimestralmente con los miembros del Comité Distrital de Bares Escolares a fin de actualizar y monitorear la situación de los bares escolares; los acuerdos y compromisos acordados en dichas reuniones, deben ser remitidos al Comité Zonal de Bares Escolares para el seguimiento y control pertinente.

El Comité Institucional de Bares Escolares, debe realizar un monitoreo constante al servicio de bar escolar, para lo cual se debe emitir un informe quimestral respecto al cumplimiento de la normativa vigente, lineamientos y demás disposiciones a fin de que se garantice y se brinde un servicio de calidad a la comunidad educativa. El informe debe ser dirigido a la Dirección Distrital de Educación a la que pertenezca la Institución.

En caso de evidenciarse que se han producido infracciones y/o incumplimientos, se procederá conforme el capítulo X, del mencionado Reglamento.

14. Referencias

1. INEC. Salud, Salud Reproductiva y Nutrición | [Internet]. Salud, Salud Reproductiva y Nutrición. 2018 [cited 2021 Feb 2]. Available from: <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/salud-salud-reproductiva-y-nutricion/>
2. OMS. Nuevas amenazas para la salud de los niños y los adolescentes [Internet]. OMS. 2020 [cited 2021 Feb 2]. Available from: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/children-new-threats-to-health>
3. MSP MINEDUC. Acuerdo Interministerial 00007-2020 v [Internet]. Quito; 2020 [cited 2021 Feb 2]. Disponible: www.registroficial.gob.ec
4. OMS. Enfoques poblacionales de la PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD INFANTIL [Internet]. Ginebra; 2016 [cited 2021 Feb 2]. Disponible en: [moz-extension://c696f120-1395-449e-a755-d11ff32e624d/enhanced-reader.html?openApp&pdf=https%3A%2F%2Fapps.who.int%2Firis%2Fbitstream%2Fhandle%2F10665%2F250751%2F9789243504780-spa.pdf%3Fsequence%3D1](https://www.who.int/bitstream/handle/10665/250751/2/9789243504780-spa.pdf?sequence=3&e=1)
5. OPS. Plan de acción para la prevención de la obesidad en la niñez y la adolescencia [Internet]. 2014 [cited 2021 Feb 2]. Available from: [moz-extension://c696f120-1395-449e-a755-d11ff32e624d/enhanced-reader.html?openApp&pdf=https%3A%2F%2Fwww.paho.org%2Fhq%2Fdmdocuments%2F2015%2Fobesity-plan-of-action-child-spa-2015.pdf](https://www.paho.org/hq/dmdocuments/2015/obesity-plan-of-action-child-spa-2015.pdf)
6. OMS. Alimentación sana [Internet]. 2018. [cited 2021 Feb 2]. Available from: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/healthy-diet>
7. Asamblea Nacional. Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública [Internet]. 2008. Disponible en: https://portal.compraspublicas.gob.ec/sercop/cat_normativas/losncp
8. NTE INEN 1 108:2011. Agua Potable. Requisitos. Disponible en: <https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/1108.pdf>

9. MPS. Guía de agua. Disponible en: <https://www.salud.gob.ec/wp-content/uploads/2020/12/Guia-Agua-Segura.pdf>
10. OPS. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones sobre las políticas públicas. [Internet]. 2015 Disponible en: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/7698/9789275318645_esp.pdf
11. NTE INEN 2 561:2010. Bocaditos de productos vegetales. Requisitos. 2010. Disponible en: https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/nte_inen_2561.pdf
12. ARCSA. Resolución 067. Normativa Técnica Sanitaria para alimentos procesados, plantas procesadoras de alimentos, establecimientos de distribución, comercialización, transporte y establecimientos de alimentación colectiva. Disponible en: https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/12/Resolucion_ARCSA-DE-067-2015-GGG.pdf
13. Instituto Nacional del Cáncer. Definición de caloría - Diccionario de cáncer - [Internet]. 2021 [cited 2021 Feb 2]. Disponible en: <https://www.cancer.gov/espanol/publicaciones/diccionario/def/caloria>
14. Ecu Red. Control (Economía) - EcuRed [Internet]. [cited 2021 Mar 8]. Available from: [https://www.ecured.cu/Control_\(Economía\)](https://www.ecured.cu/Control_(Economía))
15. MSP. Reglamento Sanitario Sustitutivo de Alimentos Procesados para consumo humano. No. 5103. 2014. Disponible en: <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/12/Reglamento-de-Etiquetado-de-Alimentos-procesados-para-consumo-humano.pdf>
16. FAO. Etiquetado de alimentos | FAO | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [Internet]. [cited 2021 Feb 2]. Disponible en: <http://www.fao.org/food-labelling/es/>
18. FAO. Grasas dietéticas | Nutrición | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura [Internet]. [cited 2021 Feb 2]. Disponible en: <http://www.fao.org/nutrition/requisitos-nutricionales/grasas-dieteticas/es/>
17. Biblioteca Nacional de Medicina de los Estados Unidos. Información sobre las grasas saturadas: [Internet]. [cited 2021 Feb 2]. Disponible en: <https://medlineplus.gov/spanish/ency/patientinstructions/000838.htm>
18. MSP. FAO. Guías Alimentarias del Ecuador. Documento Técnico. Disponible en: http://instituciones.msp.gob.ec/images/Documentos/GABAS_Guias_Alimentarias_Ecuador_2018.pdf
19. ARCSA. Servicios. Emisión de permiso de funcionamiento. Disponible en: <https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>
20. Fida p. Conceptos clave de seguimiento y evaluación de programas y proyectos: breve guía. [internet]. [cited 2021 mar 8]. Disponible en: www.preval.org
21. Ministerio de Educación. Política 01 207 [Internet]. 2017 [cited 2021 Feb 2]. Available from: [moz-extension://c696f120-1395-449e-a755-d11ff32e624d/enhanced-reader.html?openApp&pdf=https%3A%2F%2Feducacion.gob.ec%2Fwp-content%2Fuploads%2Fdownloads%2F2017%2F08%2FEvaluacion-de-Impacto-del-Programa-de-Escuelas-del-Milenio.pdf](https://www.mineduc.gob.ec/moz-extension://c696f120-1395-449e-a755-d11ff32e624d/enhanced-reader.html?openApp&pdf=https%3A%2F%2Feducacion.gob.ec%2Fwp-content%2Fuploads%2Fdownloads%2F2017%2F08%2FEvaluacion-de-Impacto-del-Programa-de-Escuelas-del-Milenio.pdf)
22. MSP. Guía para bares escolares. 2011. Disponible en: <https://aplicaciones.msp.gob.ec/salud/archivosdigitales/documentosDirecciones/dn/archivos/GUIA%20PARA%20BARES%20ESCOLARES.pdf>

15. Anexos

Anexo 1. Ejemplos de alimentos sin procesar o mínimamente procesados, ingredientes culinarios, platos recién preparados, productos alimenticios procesados, ultra procesados.

Alimentos sin procesar o mínimamente procesados

Entre los alimentos se encuentran:

Frutas frescas, exprimidas, refrigeradas, congeladas o secas y verduras de hoja y raíz; cereales como el arroz, el maíz y el trigo; legumbres de todos los tipos; raíces feculentas y tubérculos como las papas; carne, aves de corral, pescado y marisco, enteros o en forma de bistecs, filetes y otros cortes, refrigerados o congelados; huevos; leche, pasteurizada o pulverizada; frutas o verduras frescas licuadas sin azúcar, otros edulcorantes o sabores agregados; sémolas, copos o harinas del maíz, trigo, avena o yuca; pasta y cuscús hechos con harinas, copos o sémolas y agua; frutos secos molidos y otros aceites de semillas sin sal o azúcar agregados; especias y hierbas; yogur natural sin azúcar o edulcorantes artificiales agregados; té, café y agua potable.

También se incluyen alimentos constituidos por dos o más elementos de este grupo, como las mezclas de frutas deshidratadas o granola para el desayuno a base de cereales, nueces y frutas sin azúcar, miel o aceite agregados, y los alimentos con vitaminas y minerales agregados, en general para reemplazar los nutrientes perdidos durante el procesamiento, como harina de trigo o maíz fortificados con hierro o ácido fólico. Los elementos del grupo 1 no suelen contener aditivos para preservar sus propiedades originales. Algunos ejemplos son las hortalizas envasadas al vacío con antioxidantes agregados y la leche ultra pasteurizada con estabilizadores agregados.

Ingredientes culinarios: aceites de soya, maíz, girasol u oliva; mantequilla, manteca de cerdo, manteca de coco; azúcar blanco, moreno y de otros tipos; miel; sal fina o gruesa.

Platos recién preparados: sopas, ensaladas, platos de verduras y hortalizas, platos de arroz, platos de pastas, platos de carne, tortillas, pasteles, panes, tortas, masas y postres a base de leche y frutas, todos ellos caseros y recién hechos.

Productos procesados: atún enlatado, camarones apanados casi listos para el consumo, manzanas en conserva, coctel de frutas en conserva, aceitunas en conserva, arvejas en conserva, espárragos en conserva, zanahorias en conserva, queso mozzarella, queso parmesano, quesos frescos, verduras, frutas y legumbres enlatadas o embotelladas, los frutos secos y semillas endulzados o salados, las carnes saladas, curadas o ahumadas, el pescado enlatado, la fruta en forma de jarabe, y los panes y quesos artesanales. Los alimentos procesados pueden contener aditivos para preservar sus propiedades originales o prevenir la contaminación microbiana. Algunos ejemplos son la fruta en forma de jarabe con antioxidantes agregados y las carnes secas saladas con agentes conservantes agregados.

Productos ultraprocesados: embutidos (jamón, chorizo, longaniza, mortadela, salchichas, morcilla), costillitas BBQ, paté, queso para untar, margarina, manteca vegetal, yogures saborizados de forma artificial, chicles, chupetes, aderezos (mostaza, mayonesa), cubitos para condimentar, esencias (coco, vainilla), salsas (soya, tomate),

vinagretas listas para el consumo, sopas listas para el consumo, snacks de sal (papitas, bocaditos de maíz ultra-procesados), refrescos en polvo, gaseosas, cereales para el desayuno listos para el consumo, y edulcorantes artificiales sin calorías.

Anexo 2. ¿Cómo lavarse las manos?

¿Cómo lavarse las manos?

¡Lávese las manos solo cuando estén visiblemente sucias! Si no, utilice la solución alcohólica

 Duración de todo el procedimiento: 40-60 segundos



0 Mójese las manos con agua;



1 Deposite en la palma de la mano una cantidad de jabón suficiente para cubrir todas las superficies de las manos;



2 Frótese las palmas de las manos entre sí;



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa;



4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados;



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano con la palma de la mano opuesta, agarrándose los dedos;



6 Frótese con un movimiento de rotación el pulgar izquierdo, atrapándolo con la palma de la mano derecha y viceversa;



7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación y viceversa;



8 Enjuáguese las manos con agua;



9 Séquese con una toalla desechable;



10 Sirvase de la toalla para cerrar el grifo;



11 Sus manos son seguras.



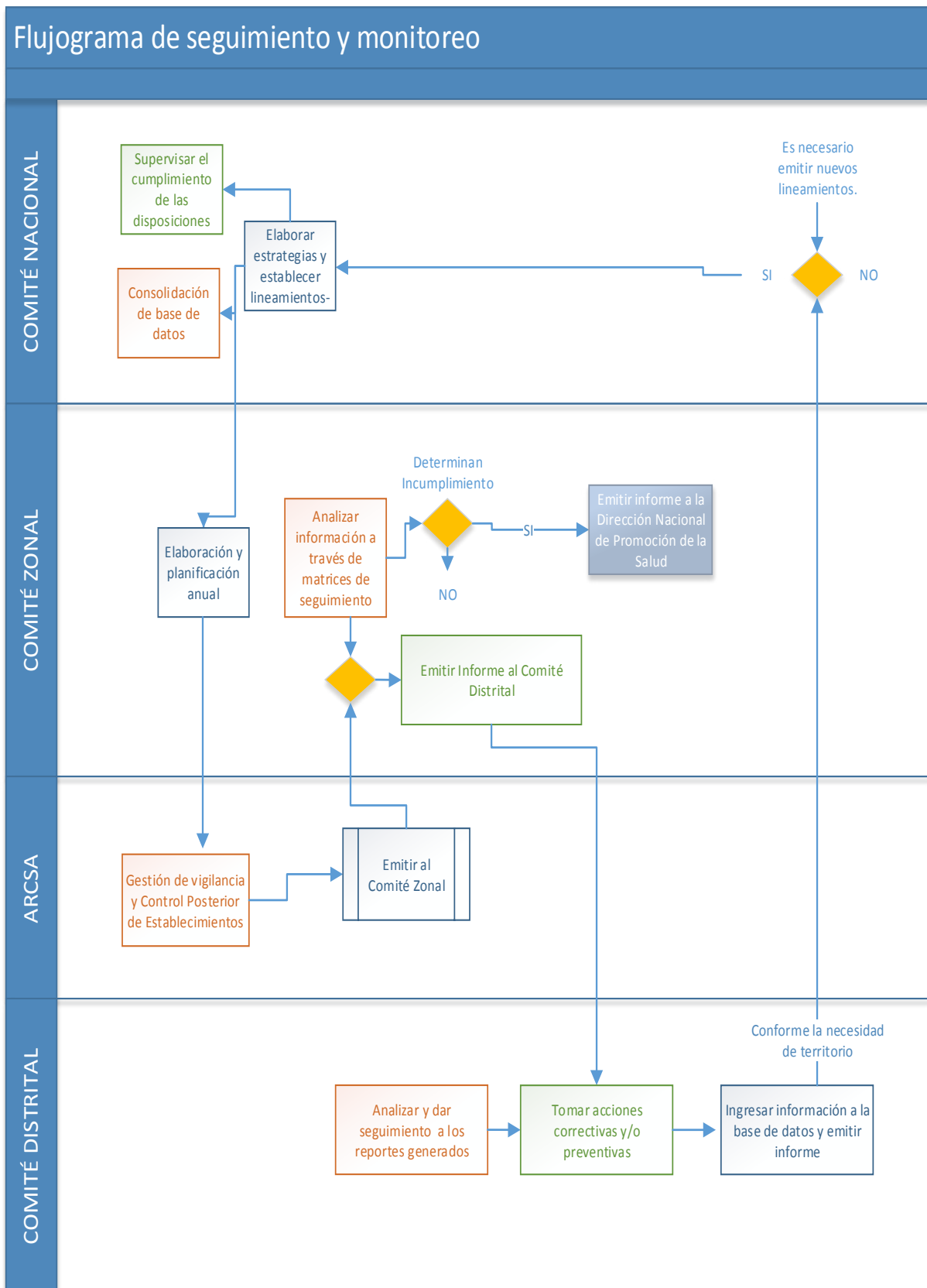
Organización Mundial de la Salud

Seguridad del Paciente
UNA ALIANZA MUNDIAL PARA UNA ATENCIÓN MÁS SEGURA

SAVE LIVES
Clean Your Hands

Fuente: Organización Mundial de la Salud

Anexo 3. Flujograma de seguimiento y monitoreo



Fuente: Dirección Nacional de Promoción de la Salud

Anexo 4.

Formulario monitoreo y seguimiento de bares escolares para uso de la ARCSA

1.- Identificación

Fecha:	Día			Mes			Año		
Hora inicio:	Hora	Zona:				Provincia:			
fin:									
Cantón:		Parroquia:				Ciudad:			
Nombre de la institución:									
Dirección: (Calle principal, No.-, calle secundaria)									
Nombre del Director/docente:			Número de cédula:				Correo electrónico:		
Número de estudiantes									
Personal en la Unidad Educativa			Docentes:				Administrativos:		

Observaciones:

Rector, Director, Líder de la Unidad Educativa:

Tipología del bar escolar: (marque con una X) a) Punto de expendio: b) Bar escolar simple: c) Bar escolar comedor:

Responsable o administrador del bar escolar

Apellidos y nombres:	Número de cédula:
Correo electrónico:	Teléfono fijo:
	Teléfono celular:

2.- Aspectos Administrativos, Financieros y Legales (para verificar)

	Si	No
Dispone de permiso de funcionamiento.		
Dispone de contrato de prestación de servicios.		
El personal del bar escolar dispone del Certificado Único de Salud (Verificar, periodicidad anual).		

3.- Condiciones higiénico - sanitaria (por observación y verificación)

Área de recepción y almacenamiento de productos	Si	No
Presta facilidad para la limpieza.		
Tiene fácil acceso.		
Facilita la aplicación del método de rotación: Lo primero que entra lo primero que sale - PEPS y evitar la caducidad de los productos.		
Se verifica la notificación sanitaria de los productos procesados.		
Se verifica la fecha de elaboración y caducidad de todos los productos.		
Dispone de un refrigerador para el caso de productos que se requiera almacenar en cadena de frío.		

Área de preparación de alimentos	Si	No
Los mesones son de un material resistente de fácil limpieza y desinfección.		
Tiene utensilios de cocina en buen estado y que sea de fácil limpieza y desinfección		
Realiza una correcta manipulación de alimentos.		
Pisos y paredes se encuentran limpios.		
Realiza desinfección profunda en estos espacios al menos una vez a la semana.		
Dispone de energía eléctrica instalada técnicamente para el uso de equipo y maquinaria.		
El depósito del cilindro de gas permanece fuera de los lugares de procesamiento de alimentos, expendio y comedor, en la manera de lo posible.		

Condiciones del personal que manipula alimentos	Si	No
El personal usa ropa limpia, incluido un delantal de color claro y en buen estado.		
El personal usa mascarilla de único uso con registro sanitario, la cual debe cubrir nariz y boca.		
El personal mantiene el rostro sin maquillaje.		
El personal no usar reloj, anillos, aretes, pulseras, u otros accesorios.		
El personal usa gorra, reddecilla para el cabello o cualquier otro objeto, para evitar que el cabello caiga en la cara, las manos o los alimentos.		
El personal se lava las manos frecuentemente con agua potable o segura y jabón.		
No se hace uso de celular mientras se trabaja en las áreas del bar escolar.		
El personal mantiene las uñas limpias y cortas, sin esmalte.		
El personal no labora si está cursando con enfermedades respiratorias, diarreicas, con infecciones de la piel, entre otras, debido a que pueden transmitir esas enfermedades a los clientes del bar escolar.		
No se permite el acceso de personas no autorizadas al área de preparación y manipulación de alimentos.		
La persona encargada de la manipulación del dinero no tiene contacto con los alimentos.		
Se limpiar las estaciones de trabajo en todo momento.		
El personal realiza el lavado de manos debe realizarse antes y después de la manipulación de alimentos, luego de usar el baño, toser o estornudar, luego de manipular desechos y recipientes para basura.		

Área de sanitarios	Si	No
Tiene lavamanos funcional con provisión de agua.		
Tiene inodoro y/o urinario, cuando corresponda.		
Tiene instalado un dispensador de pared con jabón líquido.		
Tiene un dispensador de gel alcohol antiséptico o alcohol gel, dentro o fuera de las instalaciones sanitarias.		

Dispone de equipos automáticos en funcionamiento o toallas desechables para el secado de manos.		
Tiene dispensador provisto con papel higiénico.		
Tiene basurero con funda plástica y tapa.		
Dispone de energía eléctrica.		
Dispone de un sistema de alcantarillado o desagües funcionales que permitan el flujo normal del agua hacia la alcantarilla o al colector principal.		

Registros	Si	No
Tiene un Plan de control de plagas y un registro de verificación de la ejecución de dicha actividad.		
Mantiene un registro de limpieza y desinfección de las diferentes áreas, con la siguiente información: nombre del área, fecha de la limpieza y desinfección, responsable de la limpieza y desinfección y firma.		
Mantiene un registro de limpieza y desinfección de equipos con la siguiente información: nombre del equipo, fecha de la limpieza y desinfección, responsable de la limpieza y desinfección y firma.		
Dispone del documento que avale el mantenimiento efectuado a los equipos (semi industriales) en el caso de contar con ellos.		
Dispone de la señalética reglamentaria.		

4.- Medidas de higiene

Higiene de las manos (aplica los siguientes pasos)	Si	No
Moja las manos y brazos hasta los codos y aplicar el jabón.		
Escobilla las uñas.		
Restriega las manos hasta formar espuma.		
Enjuaga las manos con agua, hasta retirar el jabón.		
Repite el proceso si las manos no están completamente limpias.		

Seca las manos con toallas de papel desechable y arrojar el papel al basurero.		
Higiene de las áreas y superficies (aplica los siguientes pasos)	Si	No
Retira la suciedad gruesa.		
Aplica detergentes o desengrasante.		
Ejecuta acción mecánica con esponjas metálicas y guantes.		
Enjuaga.		
Enjabona (según sea necesario).		
Enjuaga.		
Desinfecta.		
Sigue las instrucciones del envase.		
Seca al ambiente sobre una superficie limpia		
Higiene de los alimentos (aplica los siguientes pasos)	Si	No
Realiza la limpieza inicial, consiste en retirar lo no utilizable (ramas, hojas, etc.).		
Lava con agua para consumo humano.		
Sumerge en solución desinfectante.		
Higiene de los equipos (aplica los siguientes pasos)		
Realiza la limpieza inicial de los equipos de uso con agua y detergente grado alimentario, aplicando las instrucciones detalladas en el envase.		
Realiza la desinfección.		
Seca y guarda.		
Higiene de los utensilios (aplica los siguientes pasos)		
Remojo previo en agua para consumo humano de 5 a 10 minutos.		
Sumerge en detergente para vajilla.		
Enjuaga hasta completa limpieza.		

Seca y almacena en una porta vajilla con tapa.		
Higiene de la mantelería	Si	No
La mantelería utilizada se lava y plancha, está en perfecto estado de mantenimiento y limpieza, se almacena limpia, en un lugar exclusivo y cerrado para este uso, libre de fuentes de contaminación.		
Desechos sólidos		
Retirar los desechos sólidos, cuantas veces sea necesario, de los recipientes de basura que están dentro de las zonas de trabajo.		
El recipiente de basura es de pedal, con tapa y funda plástica.		
El área de disposición final de desechos sólidos es restringida y permite una fácil limpieza.		
Plásticos de un solo uso	Si	No
No se utilizan sorbetes ni cucharas desechables.		
Se fomenta el uso de cubiertos y vasos propios de cada estudiante.		
Se utiliza envolturas biodegradables para envolver alimentos.		
Medidas de seguridad	Si	No
Dispone de un botiquín de primeros auxilios.		
Dispone de extintor/es de incendios con fecha vigente, según la necesidad.		
Dispone de un plan de contingencia ante cualquier eventualidad o siniestro.		

**Anexo 5:
Formulario monitoreo y seguimiento de bares escolares para uso del MSP**

1.- Identificación

Fecha:	Día			Mes			Año		
Hora inicio:	Hora fin:	Zona:				Provincia:			
Cantón:		Parroquia:				Ciudad:			
Nombre de la institución:									
Dirección: (Calle principal, No.-, calle secundaria)									
Nombre del Director/docente:			Número de cédula:				Correo electrónico:		
Número de estudiantes									
Personal en la Unidad Educativa			Docentes:				Administrativos:		

2.- Datos Generales

Categoría: Fiscal, Fisco misional o Particular	JORNADA			TIPO DE BAR ESCOLAR			
	Matutina	Vespertina	Nocturna	Punto expendio	de	Bar simple	Bar comedor

3.- Información del administrador

ADMINISTRADOR Nombres y Apellidos	Teléfono y correo electrónico	Contrato de prestación de Servicios Si/No	Permiso de funcionamiento otorgado por ARCOSA vigente Si/No	Certificado de capacitación otorgado por el MSP o instancia autorizada Si/No	Certificado Único de Salud Si/No








4.- Condiciones higiénicas sanitarias y lineamientos alimentarios nutricionales




Llene estas casillas con los siguientes valores: 0 = No cumple; 1 = Si cumple

1. El personal que manipula los alimentos cumple con las condiciones higiénicas sanitarias.	2. Se expenden alimentos naturales y mínimamente procesados como frutas y verduras.	3. Cumplen con el No expendio de alimentos procesados con alto contenido de grasa, sal y azúcar.	4. Cumple con el No expendio alimentos que contienen cafeína (café, gaseosas, energizantes).	5. Cumple con el No expendio alimentos (procesados y preparados) con edulcorantes no calóricos naturales y artificiales.	6. Cumple con la No reutilización de grasas y aceites para la preparación de alimentos.	7. El bar escolar dispone de agua apta para el consumo humano (agua potable)

Observaciones:

Nombre del encuestador	Firma	Observaciones

	Nombre	Área	Cargo	Sumilla
Aprobado	Dr. Francisco Vallejo	Subsecretaría Nacional de Promoción de la Salud e Igualdad	Subsecretario	 Firmado electrónicamente por: JOSE FRANCISCO JAVIER VALLEJO FLORES
	Mgs. María Gabriela Aguinaga	Subsecretaría Nacional de Gobernanza de la Salud	Subsecretaria	 Firmado electrónicamente por: MARIA GABRIELA AGUINAGA ROMERO
Revisado	Mgs. Yuridia Torres	Dirección Nacional de Promoción de la Salud	Directora (E)	 Firmado electrónicamente por: YURIDIA ARACELY TORRES CUMBUS
	Mgs. Andrés Viteri	Dirección Nacional de Normatización	Director	 Firmado electrónicamente por: ANDRES ALEJANDRO VITERI GARCIA
	Lcda. Verónica Pozo	Dirección Nacional de Normatización	Especialista	 Firmado electrónicamente por: VERONICA SOFIA POZO GUTIERREZ
Elaborado	Nta. Samuel Reyes	Dirección Nacional de Promoción de la Salud	Especialista	 Firmado electrónicamente por: EDISON SAMUEL REYES JARAMILLO
	Lcda. Pamela Báez	Dirección Nacional de Promoción de la Salud	Especialista	 Firmado electrónicamente por: INGRID PAMELA BAEZ ECHEVERRIA

	Nombre	Área	Cargo	Sumilla
Aprobado	Ab. Gabriel Casañas	Subsecretaría Nacional de Administración Escolar	Subsecretario	 Firmado electrónicamente por: JUAN GABRIEL CASANAS JARAMILLO
Revisado	Ing. María Belén Palacios	Dirección Nacional de Recursos Educativos	Directora	 Firmado electrónicamente por: MARIA BELEN PALACIOS GUADALUPE
Elaborado	Mgs. Christian Valencia	Dirección Nacional de Recursos Educativos	Analista	 Firmado electrónicamente por: CHRISTIAN BERNARDO VALENCIA ARAGON



1234567890

Operativización del Reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación

Instructivo 2021



República
del Ecuador



Gobierno
del Encuentro

Juntos
lo logramos

FE DE ERRATAS:

- Rectificamos el error deslizado en el sumario del Cuarto Suplemento del Registro Oficial No. 111 de 22 de julio de 2022, en la Resolución del Servicio Nacional de Aduana del Ecuador No. SENAE-SENAE-2022-0062-RE:

Donde dice:

	Págs.
SERVICIO DE RENTAS INTERNAS:	
OFICIO N° SENAE-DSG-2022-0116-OF	2
SENAE-SENAE-2022-0062-RE Expídese la ficha y registro de Control de Operadores de Comercio Exterior (OCEs), pertenecientes al Sistema de Gestión Antisoborno (SGAS) ISO 37001: 2016	3

Debe decir:

	Págs.
SERVICIO NACIONAL DE ADUANA DEL ECUADOR:	
OFICIO N° SENAE-DSG-2022-0116-OF	2
SENAE-SENAE-2022-0062-RE Expídese la ficha y registro de Control de Operadores de Comercio Exterior (OCEs), pertenecientes al Sistema de Gestión Antisoborno (SGAS) ISO 37001: 2016	3

LA DIRECCIÓN