



Universidad
Católica del
Uruguay

Universidad Católica del Uruguay

Facultad de Enfermería y Tecnologías de la Salud

Licenciatura en Nutrición

MEMORIA DE GRADO

*Evaluación del cumplimiento de la Ley N° 19.140 en la cantina
de secundaria de un centro educativo privado*

Autores

Yael Córdoba

Jacqueline Gamou

Tutor

Silvia Delgado

Mayo de 2018

Montevideo, Uruguay

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar, quisiéramos agradecer al colegio de secundaria y a todos aquellos que hicieron posible desarrollar allí esta investigación; a la Lic. en Nutrición Adriana Mato encargada de la sección de economía doméstica, así como a todo el personal de la cantina de la institución.

A la Periodista Camila Bello por su gran aporte y disposición para con las responsables de esta investigación, habilitando material aún no publicado, clave para el desarrollo de esta.

A nuestra tutora, Msc en nutrición Silvia Delgado por su constante apoyo durante todo el proceso.

A la Bibliotecóloga María del Carmen Rodao.

Por último, pero no menos importante, a nuestras familias, compañeros y amigos por su apoyo incondicional a lo largo de todo el desarrollo de la investigación, así como por la constancia y paciencia durante todos estos años, sin ustedes, haber llegado hasta aquí hubiera sido por seguro, más difícil.

INDICE

RESUMEN.....	5
INTRODUCCIÓN	6
JUSTIFICACIÓN	7
ANTECEDENTES.....	9
OBJETIVOS	11
MARCO TEÓRICO.....	12
Enfermedades No Transmisibles	12
Malnutrición por exceso: sobrepeso y obesidad.....	12
Consumo de alimentos ultraprocesados	13
Medidas Gubernamentales en Uruguay	16
MARCO CONTEXTUAL.....	21
METODOLOGÍA	22
RESULTADOS.....	28
ANALISIS.....	30
CONCLUSIONES	35
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	37
FIGURAS.....	39
FIGURA 1: Cuadro de variables utilizadas.....	39
FIGURA 2: Diagrama de flujo de la metodología utilizada	43
TABLAS	44
TABLA 1: Distribución de productos según recomendación de la ley.....	44
TABLA 2: Distribución de productos según grupos de alimentos de la ley con desglose	44

TABLA 3: Distribución de productos según tipo de elaboración y recomendación según la Ley	45
TABLA 4: Distribución de los alimentos lácteos del Grupo 1, y todos los del Grupo 3, según adecuación de criterios nutricionales de la Ley	45
TABLA 5: Distribución de unidades disponibles para la venta según grupos	46
TABLA 6: Distribución de unidades exhibidas según grupos	46
TABLA 7: Listado de alimentos aptos para el consumo de diabéticos y celíacos	46
GRÁFICAS	47
GRÁFICA 1: Distribución porcentual de unidades disponibles para la venta según grupos	47
GRÁFICA 2: Distribución porcentual de unidades exhibidas según grupos.....	47
ANEXOS	48

RESUMEN

La finalidad del presente trabajo fue evaluar el cumplimiento de algunos aspectos de la Ley N° 19.140, en la cantina de un liceo privado. La mencionada ley tiene como objetivo controlar la obesidad y prevenir el desarrollo de Enfermedades No Transmisibles.

Para ello se analizaron los ingredientes y composición nutricional de los alimentos encontrados, y luego fueron clasificados en los grupos según lo establece la normativa. Posteriormente se evaluó la adecuación de: disponibilidad, exhibición y publicidad de los productos, así como la oferta de alimentos aptos para diabéticos y celíacos.

En los resultados arrojados se observó que gran proporción de los productos encontrados y exhibidos, eran No Recomendados.

Se concluye que solo la oferta de alimentos aptos para diabéticos y celíacos se adecuó a la ley; mientras que, disponibilidad, exhibición y publicidad de alimentos resultaron variables inadecuadas. Dichos incumplimientos no son exclusivos de la institución donde se desarrolló esta investigación, sino que como se ilustra en los antecedentes, son patrones comunes a todos los centros educativos de secundaria privados de Montevideo.

Palabras Clave: Legislación sanitaria, Comedor escolar, Nutrición del adolescente, Promoción de alimentos, Promoción de la salud.

INTRODUCCIÓN

La presente memoria de grado se realizó con el fin de la obtención del título de Licenciado en Nutrición, en la Universidad Católica del Uruguay.

La investigación se llevó a cabo en el marco de la Ley N° 19.140 *Alimentación Saludable en Centros de Enseñanza Públicos y Privados*, cuya finalidad es salvaguardar la salud de la población infantil y adolescente que concurre a los centros educativos del país mediante la incorporación de hábitos alimenticios saludables. En esta línea se busca controlar la malnutrición por exceso y prevenir la aparición de enfermedades no transmisibles (ENT) (1).

En Uruguay se observan cifras epidémicas de obesidad en niños y adolescentes. Si se hace foco en ésta última, según la *Segunda Encuesta Mundial de Salud Adolescente* realizada por el MSP en 2012, un 7% presentó obesidad y un 26.6% sobrepeso (2, 3, 4, 5).

La malnutrición por exceso en la infancia y la adolescencia predispone a la perpetuación de esta en la vida adulta, lo cual se relaciona con una menor esperanza de vida y es factor de riesgo para desarrollar ENT. Hay que recordar que, cuanto más temprana la edad de inicio y duración de la obesidad, mayor es el riesgo, a lo que se le adiciona a su vez, la prolongación de los inadecuados hábitos alimenticios. Cabe destacar también que las ENT representan un 60% de las defunciones anuales en nuestro país (3, 4, 5).

Este trabajo tiene como finalidad la evaluación del cumplimiento de la ley en la cantina de secundaria de un centro educativo privado. Para ello se llevó a cabo un estudio sobre los alimentos disponibles para la venta, su calidad nutricional y publicidad, según los criterios de la normativa.

La importancia de este trabajo yace en verificar, si las medidas gubernamentales ante el escenario descrito son cumplidas o no (1, 2, 3, 4, 5).

JUSTIFICACIÓN

El interés en la temática surge frente a las cifras arrojadas por los estudios epidemiológicos realizados en nuestro país, en conjunto con la promulgación de la Ley N° 19.140, y los datos obtenidos sobre el aumento en el consumo de alimentos ultraprocesados (1, 2, 3, 4, 5, 6).

La malnutrición por exceso en edad temprana predispone a la misma en la vida adulta; e incrementa notoriamente el riesgo de enfermedad cardiovascular y diabetes mellitus tipo 2, mediante la promoción de insulinoresistencia, dislipemia, hipertensión arterial, entre otras. En Uruguay se observa una gran prevalencia de obesidad en los diferentes rangos etarios, encontrándose su inicio desde edades muy tempranas como niños preescolares. Al observar puntualmente la población adolescente, en la cual se enfatizó este trabajo, la proporción de estudiantes que presentan obesidad es más de tres veces superior a la esperada para la población de referencia según la Organización Mundial de la Salud (OMS) (2, 3, 4, 5).

A este escenario de cifras epidémicas se le adiciona el hábito de consumo de alimentos ultraprocesados, los cuales, entre otras, fomentan el incremento del Índice de Masa Corporal (IMC). A nivel nacional, se destaca un aumento del 146,4% en el consumo de dichos productos en los últimos años, y específicamente en adolescentes se observó un elevado consumo de refrescos y comida rápida (5, 6).

Por lo anteriormente expuesto, se entiende a la temática planteada de gran inquietud, siendo la promulgación de la Ley N° 19.140 una de las líneas de acción para lograr combatir la malnutrición por exceso en nuestra población. Por ello, identificar si dichas medidas gubernamentales son respetadas, se torna clave para contribuir a *“proteger la salud de la población infantil y adolescente”* (1).

Al mismo tiempo, por tratarse de una ley que promueve la *“alimentación saludable en centros educativos”*, se entiende de relevancia el rol del licenciado en nutrición en esta investigación; siendo que, se trata de un profesional capacitado para la evaluación de la composición de los alimentos (1).

Por ende, por ser un trabajo que evaluó el cumplimiento de la Ley N° 19.140 en la cantina de un liceo; se pudo constatar si la publicidad y los alimentos que están al alcance de los adolescentes, eran adecuados o no. Lo citado, cobra mayor importancia debido a que el adolescente se encuentra diariamente expuesto a ello, favoreciendo en consecuencia la aparición de malnutrición por exceso. La prevención de la misma es importante en todas las edades, y sobre todo en las tempranas, porque a mayor duración de ésta, mayor el riesgo de contraer otras comorbilidades (1, 2, 3, 4, 5).

Complementariamente, otro aporte a destacar del trabajo fue la devolución a la institución brindándole insumos para valorar si es pertinente realizar cambios, en las recetas de los productos elaborados in situ, en los alimentos comercializados, la publicidad, o la exhibición de alimentos.

ANTECEDENTES

No se encontraron estudios a nivel internacional y regional que se adecúen a la temática.

A nivel Nacional se accedió al estudio *Alcance y Monitoreo de la Ley N° 19.140 en centros educativos de Montevideo*, realizado por el Ministerio de Desarrollo Social (MIDES), Instituto Nacional de Alimentación (INDA) y la Universidad de la República (Udelar), llevado a cabo entre los meses de mayo a noviembre de 2017 (7).

En éste se concluye que ninguno de los centros de educación secundaria estudiados cumple con la ley y su decreto reglamentario. Es relevante resaltar que el conocimiento existente por parte de los referentes de dirección de los centros en función a la normativa, es escueto. Se entiende que esto puede relacionarse con la escasa difusión por parte del Ministerio de Educación y Cultura (MEC) y el monitoreo de la misma (7).

Se destaca que, en los centros de educación secundaria, se comercializan alrededor de 40 productos diferentes. Dentro de los alimentos más vendidos se encuentran: galletitas dulces, alfajores industrializados, ojitos, barras de cereal industrializadas, galletas saladas, sándwiches, tortas saladas/pascualina, empanadas, frutos secos con sal, fruta fresca, agua mineral, agua saborizada, refresco, jugo envasado y golosinas con azúcar (7).

Se registró que predomina la venta de alimentos Procesados y Envasados (49%); de los cuales un 43% no cumplen con los criterios nutricionales definidos por el MSP. Se cree que esto puede responder a la mala interpretación y/o desconocimiento de la ley, así como por la contemplación de las preferencias de compra de los adolescentes. Los alimentos Mínimamente Procesados representan un 18% de los alimentos disponibles y las Preparaciones Caseras (Elaborados In Situ) un 33% (7).

En todos los centros educativos se exhibían los productos comercializados. Además, se encontró que la exhibición de los alimentos Procesados y Envasados superaba la de los demás; siendo la exhibición de los Mínimamente Procesados la menos representativa. Otra forma de publicidad encontrada fue la directa; como la utilización de heladeras o freezers y afiches (7).

Asimismo, se explicita que resulta necesaria la creación de mecanismos de monitoreo referentes al cumplimiento de los objetivos de la ley con la correspondiente sanción en caso de incumplimiento (7).

OBJETIVOS

Objetivo General

Evaluar el cumplimiento de algunos aspectos de la Ley N° 19.140 en la cantina de secundaria de un centro educativo privado.

Objetivos Específicos

- Analizar la adecuación de alimentos, bebidas y preparaciones disponibles para la venta según la ley.
- Valorar la adecuación de la exhibición de los alimentos, bebidas y preparaciones.
- Examinar la adecuación de la publicidad de alimentos, bebidas y preparaciones.
- Determinar la adecuación de la oferta de alimentos aptos para individuos portadores de enfermedad celíaca y diabetes.

MARCO TEÓRICO

Enfermedades No Transmisibles

Las ENT son un grupo constituido por diabetes, enfermedades cardiovasculares (ataques cardíacos y accidentes cerebrovasculares), cáncer y enfermedades respiratorias crónicas (como la enfermedad pulmonar obstructiva crónica y el asma). Se caracterizan por ser de larga duración y evolucionar lentamente, afectando principalmente a las edades más avanzadas. A nivel mundial las ENT matan a 38 millones de personas al año, y específicamente en Uruguay el 60% de las defunciones anuales se deben a ENT (4,8).

Se observan factores de riesgo comportamentales modificables, y metabólicos/fisiológicos. Dentro de los comportamentales modificables se encuentra el hábito de fumar, el sedentarismo, consumo habitual de alcohol y dietas malsanas (altas en sodio, grasas y azúcares refinados). Por otra parte, como factor de riesgo metabólico/fisiológico se encuentran la hipertensión arterial, dislipemia, malnutrición por exceso e hiperglucemia (8).

Malnutrición por exceso: sobrepeso y obesidad

Según la OMS, la obesidad y el sobrepeso se definen como *“una acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud”* (9).

El diagnóstico en adultos se realiza a través del indicador antropométrico IMC, y en el caso de niños y adolescentes este se realiza asociando el IMC con la edad.

Como se mencionó con anterioridad, el sobrepeso y la obesidad son factores de riesgo para las ENT, y el riesgo de contraer estas enfermedades crece conjuntamente al aumento del IMC (3, 4, 5, 8, 9).

La causa fundamental de la malnutrición por exceso es un desequilibrio energético entre las calorías consumidas y gastadas, que se debe principalmente a; un aumento en la ingesta de alimentos de alto contenido calórico que son ricos en grasas y azúcares; y/o un descenso en la actividad física (9).

La modificación en los hábitos alimentarios y de actividad física son consecuencia de, cambios de la vida moderna y a la naturaleza cada vez más sedentaria de muchas formas de trabajo, los nuevos modos de transporte, y la creciente urbanización (9).

Se ha demostrado que la malnutrición por exceso en infantes predispone a la misma en la vida adulta, y esto a su vez, incrementa la mortalidad durante la adultez joven (3, 4, 5, 6).

En Uruguay, dentro de la población adolescente un 7% presenta obesidad y un 26.6% sobrepeso, es decir que, la prevalencia de malnutrición por exceso es más de tres veces superior a la esperada para la población de referencia según la OMS. Esto también refiere un aumento de la prevalencia en comparación con años anteriores, y coloca al exceso de peso como el principal problema nutricional entre los adolescentes (5).

Consumo de alimentos ultraprocesados

En América Latina

En el estudio *Alimentos y bebidas ultra procesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas* realizado por la Organización Panamericana de la Salud (OPS) se muestra que, de 2000 a 2013 las ventas per cápita de estos productos aumentaron un 26,7% en América Latina, y este incremento del consumo se correlaciona fuertemente con el aumento del peso corporal promedio, lo que indica que estos productos son un importante motor en el crecimiento de las tasas de sobrepeso y obesidad en la región. Es importante recordar que los productos y bebidas

ultraprocesados son formulaciones listas para comer o beber. Se basan en sustancias refinadas, con una cuidadosa combinación de azúcar, sal y grasa saturada, varios aditivos; y contienen menos fibra dietética, minerales y vitaminas, y tienen también mayor densidad energética. Además, son prácticos, ubicuos, fuertemente publicitados, de alta palatabilidad y forman hábito (6).

¿Qué consume nuestra población?

Específicamente en Uruguay se observó un aumento de más del 145% en el consumo de estos alimentos ultraprocesados (6).

Según la *Encuesta Nacional de Gastos e Ingresos de los Hogares 2005 - 2006* (ENGIH), si se analiza el consumo de algunos alimentos ultraprocesados se observa que, dentro de los productos más adquiridos en la semana, el 44% de los individuos adquiere comidas y bebidas preparadas fuera del hogar (el 19% adquiere en carritos y puestos callejeros, y otro 19% en supermercados), el 36% bizcochos, el 20% alfajores, y el 88% bebidas no alcohólicas (siendo 38% refrescos) (10).

¿Qué consumen los adolescentes?

Según la *Segunda Encuesta de Salud Adolescente* realizada en 2012, el consumo de frutas, verduras y lácteos es inferior al recomendado para la edad, y se observó una asociación de esto con el aumento de peso. Se destaca que casi las tres cuartas partes ($\frac{3}{4}$) de los estudiantes consume refrescos azucarados diariamente y casi el 10% consume comida rápida tres o más veces a la semana (5).

En dicho estudio también se desprende la idea de que la presencia de los padres durante los momentos de alimentación favorece la adquisición de buenos hábitos alimentarios; y que, a mayor edad, mayor independencia, lo que en algunos casos lleva al consumo de alimentos no recomendados (5).

En cuanto a los factores que influyen en la compra de alimentos en los niños y adolescentes, se observa que el factor más importante a la hora de elegir

un alimento está relacionado con los aspectos sensoriales; vista, sabor, textura, olores agradables; seguido del precio del producto y en ocasiones el sentimiento de pertenencia social (11, 12).

A los jóvenes no les preocupa el origen, ni el modo en que se producen, ni que se trate de alimentos conocidos anteriormente. También se observa que ellos no son conscientes del efecto de su elección en su salud y peso (11).

Por otra parte, también se evidencia que la mitad de las colaciones que los jóvenes llevan al centro educativo son golosinas, y que, entre aquellos que compran en el lugar, el 95% adquiere golosinas y gaseosas. Asimismo, esto se relaciona con la autonomía e independencia temprana de los niños, debido a que se les entrega dinero precozmente teniendo la posibilidad de tomar decisiones en su alimentación por sí mismos (12).

Finalmente, otro factor que se identifica relevante al momento de compra es la instalación de quioscos donde se expenden dulces, repostería industrial y bebidas azucaradas (con o sin gas), en la cercanía de la institución, donde la publicidad no tiene limitaciones (13).

Medidas Gubernamentales en Uruguay

¿Por qué actuar en el ámbito educativo?

Se entiende de relevancia una adecuada nutrición y alimentación en edades tempranas por promover un desarrollo físico e intelectual favorecedor, lo cual, contribuye a un proceso de aprendizaje de calidad y prevención de ENT. En la niñez es donde se gestan los hábitos alimentarios, por ende, éste es un período de gran oportunidad para adquirir hábitos saludables. Durante la edad preescolar, escolar y adolescente, los menores pasan una importante parte de su jornada en los centros educativos, y las actividades que allí se implementan, por ser de carácter diario, resultan indispensables para el desarrollo de estilos de vida saludables (14).

El recreo es un espacio de socialización y recreación; donde, culturalmente suelen ingerirse alimentos, aunque no sea necesario si se realizan las cuatro comidas principales. Por esto, es importante definir cuál debe ser el tipo de alimento y/o bebida a consumir, así como su cantidad. Si la ingesta realizada en el recreo es excesiva, disminuye el apetito para la comida principal siguiente, y a su vez, puede conducir al aumento de peso, contribuyendo a la malnutrición por exceso (14).

Como consecuencia de la necesidad de una alianza entre la salud, la educación, y otros sectores, en octubre del 2012, surge el acuerdo de trabajo firmado por las instituciones MSP- Administración Nacional de Educación Pública (ANEP) - Consejo de Educación Inicial y Primaria (CEIP) – OPS; y se comienza a desarrollar la *Estrategia de Escuelas Promotoras de Salud*. Es en este marco que el MSP desarrolla su *Plan Nacional de Escuelas Promotoras de Salud*, el cual constituye una herramienta que permite planificar, ejecutar y monitorear las acciones comprendidas en la *Estrategia de Escuelas Promotoras de Salud* (14).

Ley N° 19.140

En octubre del año 2013 el Poder Legislativo promulgó la Ley N° 19.140 que hace referencia a la *Alimentación saludable en los centros educativos* del país (1) (Ver ANEXO 1).

En el Artículo (Art.) primero se expone la finalidad de salvaguardar la salud de la población infantil y adolescente que asiste a centros educativos, escolares y liceales, públicos y privados, a través de la promoción de hábitos alimentarios saludables en el ámbito educativo, como forma de contribuir a la prevención de la malnutrición por exceso, hipertensión arterial, así como ENT (1).

En el Art. 2 se explicitan las acciones que mejoren el estado nutricional de niños, niñas y adolescentes que asisten a centros educativos públicos y privados, como promover hábitos alimentarios saludables desde etapas tempranas, favorecer la disponibilidad de alimentos y bebidas nutritivamente adecuados, promover la equidad incorporando alimentos y bebidas aptos para celíacos y diabéticos, y por último pretende incentivar a que los alimentos allí comercializados se adecuen al listado establecido en el Art.3 de la ley (1).

En el Art.4 se establece la prohibición de publicitar todo alimento y bebida que no se encuentre dentro del listado mencionado en el Art.3. (1).

En marzo del 2014, el MSP y el MEC realizan el Decreto Reglamentario N°60/014, el cual junto con la Ordenanza Ministerial N° 116/014, determina el listado de alimentos y bebidas recomendados que menciona la ley y los criterios nutricionales de referencia. Para la realización del mencionado Decreto se tomaron en cuenta criterios técnicos específicos, estableciéndolos en función de la mejor evidencia científica disponible y acorde a las recomendaciones nutricionales para la población uruguaya (15, 16). (Ver ANEXO 2 Y 3)

Vale destacar que se admite hasta un diez por ciento (10%) de tolerancia sobre los límites establecidos en los criterios nutricionales (17). (Ver ANEXO 4)

En la ordenanza se establece que los alimentos recomendados se agrupan en:

- Grupo 1: Alimentos y bebidas naturales o mínimamente procesados recomendados
- Grupo 2: Preparaciones elaboradas en el punto de venta que contengan ingredientes recomendados en proporciones adecuadas.
- Grupo 3: Alimentos procesados envasados que cumplan con límites adecuados en cuanto al contenido calórico y de nutrientes (15).

Allí se puede observar en detalle qué alimentos componen cada uno de los grupos mencionados. (Ver ANEXO 3)

El decreto resalta que, del total de alimentos disponibles para la venta, incluyendo los exhibidos y los almacenados (o en stock); se promoverá que al menos seis (6) de cada diez (10) productos sean recomendados, y de ellos, tres (3) pertenezcan al Grupo 1 del Listado de alimentos; a los que deberán agregarse si correspondiera, los alimentos recomendados para niños, niñas y adolescentes con enfermedad celíaca y diabetes. Si al centro educativo asiste algún niño o adolescente celíaco, debe ofrecerse al menos 2 productos identificados como “sin TACC”, (sin contenido de trigo, avena, cebada y centeno). Los niños o adolescentes diabéticos pueden consumir todos los grupos de alimentos recomendados en el listado, a excepción de los que contienen azúcares libres. Por ello en el caso de que a la institución concurra algún alumno diabético se deberá incluir al menos 2 productos que no contengan azúcares (16).

Se explicita a su vez que los alimentos recomendados del Grupo 1, deberán estar exhibidos en forma visible, ocupando al menos el cincuenta por ciento (50%) de la superficie total de los alimentos en exhibición y dispuestos de forma atractiva. Por último, se prohíbe la publicidad para los productos que no integren el Listado de grupos de alimentos y bebidas recomendados, incluyendo su exhibición en los puestos de venta (15).

Por ello se debe contemplar en la prohibición las siguientes técnicas de marketing:

- Afiches, vallas publicitarias, carteles.
- Presencia de logotipos y nombre de marcas en materiales escolares u otros objetos.
- Muestras gratis en las cantinas escolares y liceales o en las salidas didácticas.
- Entrega gratuita o a precios reducidos de los productos para salidas didácticas, festivales y fiestas de los centros educativos.
- Publicidad, patrocinio e inserción de anuncios de los productos en películas o videos que se proyecten en los centros de estudio, así como en los contenidos, juegos y programas desarrollados en el Plan Ceibal.
- Distribución de premios con la venta de los productos, o en los concursos o sorteos de los centros educativos.
- La exhibición y visibilidad de los alimentos (14).

Lista de Alimentos NO recomendados para la oferta en centros educativos

Son aquellos alimentos y bebidas que sobrepasan los valores máximos permitidos de calorías, grasas, sodio y/o azúcar por porción. No es recomendado su consumo en la merienda del recreo por su escaso valor nutritivo.

- Refrescos
- Jugos azucarados
- Bebidas deportivas y/o energizantes
- Snacks (maní salado, papitas, conitos, palitos)
- Golosinas en general (chupetines, chicles, caramelos con azúcar, etc.)
- Gelatina
- Alimentos cubiertos con caramelo o azúcar (manzana caramelizada, garrapiñada, entre otros)

- Mini-natillas o postres cremosos (postres elaborados con alto contenido de grasa)
- Tortas fritas, bizcochos simples, rellenos o con cobertura.
- Chocolate. Símil chocolate.
- Galletitas rellenas o con coberturas.
- Barquillos, waffles rellenos.
- Helados palito de agua.
- Panchos.
- Hamburguesas industrializadas
- Sandwiches o refuerzos elaborados con fiambre de elevado contenido graso (mortadela, salame, bondiola, paleta) (14).

¿Cómo proceder ante una irregularidad?

Según la Ordenanza Ministerial N° 509/2014 en caso del incumplimiento de la ley, se podrá realizar la denuncia pertinente en la Oficina de Atención al Usuario del MSP o llamando al 08004444. Las mismas serán referidas a la Comisión de Seguimiento de la normativa conformada por el MSP, MEC y ANEP. Una vez constatada la situación de incumplimiento, se citará a la empresa infractora a una instancia de intercambio donde se discutirán los cambios necesarios. De persistir el incumplimiento, el MSP aplicará las sanciones que considere previo informe a las autoridades (18).

MARCO CONTEXTUAL

La institución en cuestión es de carácter privado, y está ubicada en la ciudad de Montevideo, Uruguay, en el barrio La Blanqueada, el cual se caracteriza por albergar habitantes de un nivel socioeconómico medio y medio-alto. Al mencionado centro educativo asiste a una población del mismo nivel socioeconómico.

Ofrece servicio de educación inicial, primaria y secundaria; contando con más de 1.400 alumnos, de los cuales 750 asisten a secundaria. Brinda una gran variedad de actividades extracurriculares y posee un centro de formación gimnástica y gastronómica. Asimismo, cuenta también con servicio de liceo nocturno.

En cuanto a lo que a la alimentación respecta, allí funciona un comedor propio desde hace ya 10 años, con un sistema de cocina tradicional, que brinda servicio a 200 estudiantes al día.

Cuenta con dos cantinas, propias de la institución, una dirigida al público de enseñanza primaria, y otra al de secundaria. En las mismas se comercializan alimentos industrializados y preparaciones elaboradas in situ en el sector de producción de alimentos. A su vez, recientemente se incorporó una máquina dispensadora que provee de los mismos alimentos, pensada primordialmente para el público que asiste al liceo nocturno ya que en dicho horario las cantinas no se encuentran funcionando.

El presente estudio se realizó únicamente en la cantina de secundaria de la institución, en el mes de noviembre de 2017, sin tener en cuenta la máquina dispensadora.

METODOLOGÍA

Tipo de estudio

El presente trabajo es un estudio de tipo descriptivo observacional, de corte transversal.

Lugar y fecha de realización

Se llevó a cabo en el mes de noviembre de 2017 (los días 8, 9 y 10), en un centro educativo de enseñanza privada, que cuenta con cantina destinada a población adolescente, donde se comercializan alimentos elaborados in situ, y alimentos y bebidas industrializados.

Consideraciones éticas

Se solicitó autorización a la responsable del área en la institución para realizar el estudio. Se explicitó también el propósito del trabajo, manejo de la información recabada, derechos y beneficios de la institución participante. Una vez aprobado el permiso, se procedió a realizar el trabajo de campo percé.

Objeto de estudio

Se consideró como tal a todos los alimentos, bebidas y preparaciones comercializados en la cantina de secundaria de la institución.

Variables

Para la realización de este trabajo se tuvieron en cuenta absolutamente todas las variables mencionadas en la ley para la evaluación de la adecuación de disponibilidad, publicidad, exhibición y oferta de alimentos aptos para el consumo de diabéticos y celíacos (*Ver cuadro de variables en FIGURA 1*).

Recolección y procesamiento de datos

Generalidades

Luego de efectuado el reconocimiento del lugar, se procedió con la recolección de datos mediante una hoja de cálculo Excel (*Ver muestra e instructivo en ANEXO 5 y 6 respectivamente*).

El primer paso fue valorar la composición nutricional, para ello, se categorizaron los alimentos y bebidas con los que contaba la cantina al momento del trabajo de campo en:

- Lista No Recomendados (14)
- Mínimamente Procesados
- Procesados y Envasados
- Elaborados In Situ

Estos últimos tres grupos no coinciden con los grupos de alimentos que establece la ley ya que se corroboró la presencia de ingredientes y aporte de nutrientes según correspondiese, para luego determinar si efectivamente se adecuaban a la ley.

Los datos necesarios varían en función de la categoría del alimento en cuestión, por lo que las diversas fuentes de información fueron:

- Recetas de los productos elaborados in situ.
- Información nutricional y lista de ingredientes del etiquetado de los alimentos envasados.
- Ya que el azúcar no es un nutriente de declaración obligatoria según el Reglamento Bromatológico Nacional (RBN) (19), de no especificarse su cantidad en el etiquetado, se contactó y consultó directamente a la empresa fabricante. Se realizó lo mismo en caso de no contar con la lista de ingredientes.

Algunas consideraciones a tener en cuenta:

- Para los alimentos semisólidos que su contenido se expresa en mililitros (mL), se consideró mL y gramos (g) como equivalentes.
- La comparación de contenido de nutrientes se hizo en los gramos de porción de referencia establecidos en la ley, según el alimento al que corresponda. Para los alimentos líquidos se tomó como porción de referencia 200 mL, para los sólidos 50 g, y semisólidos 50 g (debido a que de compararse en 200 mL los aportes excederían los límites).
- Para la comparación con los criterios nutricionales se tuvo en cuenta el 10% de adecuación y salvedades según explicitan los criterios normativos.
- En el caso de alimentos donde existen componentes que responden a diferentes grupos, se tomó al que predominó, como referente.
- Las aguas saborizadas fueron consideradas como refrescos.
- No se analizaron los nutrientes de los alimentos de la Lista No Recomendados puesto que ya es sabido su contraindicación por la ley.
- En los casos en que no se accedió al dato de cantidad de azúcares agregados, aún luego de contactar a la empresa fabricante, se procedió a incluirlos dentro del grupo Sin Clasificar. Los mismos no se tuvieron en cuenta al momento de valorar la adecuación de la disponibilidad para la venta, exhibición y publicidad de alimentos y bebidas; pero sí, para la adecuación de la oferta de alimentos aptos para diabéticos y celíacos (ya que sí fue posible confirmar si contenían azúcares o TACC en su composición) (*Ver diagrama de flujo en FIGURA 2*).

Como las variables que aplican al alimento varían según su categoría, se consideró que un alimento es Recomendado cuando absolutamente todas las variables que a él corresponden se adecúan a las pautas legislativas. Para considerarse que el alimento es Recomendado debe:

De tratarse de un alimento Mínimamente Procesado,

- Fruta fresca entera o mínimamente procesada: no contener azúcar.
- Jugo a base de frutas u hortalizas o concentrados: no contener azúcar, edulcorantes u otros compuestos artificiales.
- Fruto seco o semilla: no contener sal, azúcar o grasas; y comercializarse en empaques de una sola porción.
- Producto lácteo como leche fermentada, yogur o leches saborizadas: adecuarse a todos los criterios nutricionales pautados para lácteos.
- Agua embotellada o leche sola: automáticamente se consideraron adecuados.

En caso de un alimento Elaborado In Situ,

- Refuerzo o sándwich: no contener quesos de alto contenido graso o sodio.
- Bizcochuelo o torta casera: no contener manteca o margarina.
- Galleta casera o scon: no contener manteca o margarina.

De tratarse de un alimento Procesado y Envasado, debe adecuarse a todos los criterios nutricionales pautados y comercializarse en empaques de una sola porción.

Posteriormente, a primera hora de la mañana (previo a iniciar la venta) del día 9/11/2017 se recolectaron datos de:

- Exhibición: se cuantificó el número de unidades visibles de cada alimento y bebida en mostrador, repisas y heladeras del punto de venta.
- Stock: se cuantificó el número de unidades en despensa y cámara de refrigeración, y se solicitaron boletas de compra de proveedores de ese día.

Finalizada la evaluación de la composición nutricional y conteo de unidades, se procedió a clasificarlos en los grupos establecidos según la ley en:

- Recomendados: Grupo 1, 2, y 3.
- No Recomendados: Lista No Recomendados, y No Cumplió Criterios (alimentos excluidos por no cumplir con al menos un criterio de adecuación según la ley).

Adicionalmente se encuentra el grupo Sin Clasificar con aquellos alimentos que no se logró concretar el análisis por falta de información.

Disponibilidad de alimentos y bebidas para la venta

Según lo explicitado en el Decreto Reglamentario 60/014, y teniendo en cuenta que en una cantina suelen venderse más de diez alimentos, la valoración de este aspecto se efectuó en base a las siguientes condiciones:

- El 60% del total de alimentos disponibles para la venta (exhibidos y en stock, excluyendo a los Sin Clasificar) deben ser alimentos Recomendados.
- El 30% del total de alimentos disponibles para la venta deben pertenecer al Grupo 1.

De cumplirse ambas condiciones, se entiende que la disponibilidad de alimentos y bebidas para la venta es adecuada.

Exhibición de alimentos y bebidas

A partir del conteo realizado de unidades exhibidas de los alimentos, se considera que la exhibición de alimentos es adecuada sí:

- El 50% de las unidades exhibidas de alimentos analizados pertenecen al Grupo 1.
- Los alimentos No Recomendados no se exhiben.

Publicidad de alimentos y bebidas

Entendiéndose que los tipos de publicidad que aplican a la cantina son afiches, vallas publicitarias, carteles, muestras gratis, exhibición y visibilidad de los alimentos; para afirmar que la publicidad es adecuada, no puede haber ningún tipo de publicidad de alimentos o bebidas No Recomendados.

Oferta de alimentos aptos para diabéticos y celíacos

Se consultó y constató con las autoridades del centro educativo que en el sector de secundaria asisten individuos portadores de las enfermedades celíaca y diabetes, por lo que se cuantificó el número de alimentos aptos para su consumo.

Se considera que la oferta de alimentos aptos para diabéticos y celíacos es adecuada, si de todos los alimentos encontrados, se cuenta con al menos dos alimentos (bebidas no incluidas) aptos para el consumo por parte del portador de cada enfermedad.

Para constatar la habilitación del consumo de los alimentos; se consultó el listado de alimentos de noviembre de 2017 de la Asociación Celíaca del Uruguay (ACELU); y en el caso de los diabéticos se consideró el no agregado de azúcar como único criterio (20).

RESULTADOS

Generalidades

Al momento del relevamiento se encontró una variedad de 51 productos. De estos, un 35% fueron Recomendados y un 57% no lo fueron. Por falta de información, un 8% de los alimentos encontrados permaneció sin analizarse, pasando a formar parte del grupo Sin Clasificar (*Ver TABLA 1*).

Se analizó la composición nutricional de todos los alimentos, excluyendo a los de la Lista de No Recomendados y los Sin Clasificar (*Ver desglose de productos que constituyó cada grupo de alimentos en TABLA 2*). De los alimentos Mínimamente Procesados trece de quince (13/15) resultaron pertenecientes al Grupo 1, siendo la incorporación de azúcar o edulcorante artificial la razón de exclusión de los otros (*Ver TABLA 3*). De los alimentos Elaborados In Situ seis de diez (6/10) quedaron excluidos del Grupo 2 a causa de la presencia de manteca en sus recetas; siendo cuatro los alimentos que culminaron perteneciendo a este grupo. Por último, de los alimentos Procesados y Envasados, sucedió que varios de ellos directamente formaron parte de la Lista de No Recomendados. Del resto de ellos, sólo uno cumplió con todos los requisitos establecidos para pertenecer al Grupo 3.

Por otra parte, ya que la inclusión de los productos lácteos en el Grupo 1, y de los alimentos en el Grupo 3 se basa en la adecuación a varios criterios en simultáneo, en la Tabla 4 se observa la adecuación a cada criterio individualmente (*Ver TABLA 4*).

Disponibilidad de alimentos y bebidas para la venta

Al efectuarse el conteo de unidades disponibles para la venta y observar su distribución según grupos, se encontró que un 62% eran No Recomendados, mientras que sólo un 38% fueron Recomendados. Por otra parte, el Grupo 1 superaba levemente el 30% del total de alimentos (*Ver TABLA 5 y GRÁFICA 1*).

Exhibición de alimentos y bebidas analizados

Al cuantificar únicamente las unidades exhibidas en mostrador, repisas y heladeras y observar su distribución según grupos, se encontró que un 64% eran No Recomendados, pese a que la normativa lo prohíbe (*Ver TABLA 6 y GRÁFICA 2*).

Por responder a una exigencia legal es importante resaltar que el Grupo 1 debe encontrarse exhibido abarcando el 50% de la superficie total. En esta institución solo el 32% del total de alimentos exhibidos perteneció al Grupo 1.

Publicidad de alimentos y bebidas analizados

Como se mencionó con anterioridad, se registró que en la institución se exhibían alimentos No Recomendados lo que, para la norma en cuestión, se entiende como un tipo de publicidad. A esto se le adiciona que, una de las heladeras con las que contaba el local de venta pertenecía a la marca de algunos de esos alimentos.

Oferta de alimentos aptos para diabéticos y celíacos

Es de orden recordar que para este aspecto se tuvieron en cuenta todos los alimentos comercializados encontrados, incluyendo los del grupo Sin Clasificar. Se encontraron nueve (9) alimentos aptos para el consumo de celíacos y doce (12) alimentos aptos para el consumo de diabéticos.

ANALISIS

Sucedió que algunos alimentos fueron imposibles de analizar en consecuencia de, una discordancia entre los nutrientes que la ley estipula para evaluar si un alimento es recomendado o no (16), y los nutrientes de declaración obligatoria según el RBN (19). Puntualmente con el contenido en gramos de azúcar suponiendo dicha situación una limitante para el desarrollo del trabajo.

En primer lugar, la cantidad de alimentos encontrados al llevar a cabo este estudio fue superior al promedio de productos encontrados en otros centros de secundaria privados de Montevideo, 51 y 40 alimentos respectivamente (7).

En el presente trabajo, sólo uno de los alimentos Procesados y Envasados cumplió con la normativa; del resto de estos, gran parte directamente fueron No Recomendados por pertenecer a la lista de desaconsejados de la ley (14). Por otra parte, en el resto de los liceos privados del departamento, el 49% de los alimentos vendidos, son procesados y envasados, de los cuales un 43% no cumplen los criterios nutricionales de la ley (7). De la composición nutricional de los productos Procesados y Envasados de esta investigación, se observó que las variables de adecuación a energía, grasas totales, saturadas, trans y azúcares agregados siempre fueron adecuadas; siendo las variables, tamaño de la porción, número de porciones por envase y sodio, las que no respondían a los criterios legislativos (16). Asimismo, se observa que los alimentos que no cumplieron con la adecuación del número de porciones fueron los mismos en no adecuarse al tamaño de la porción de referencia; lo cual, podría suponer un balance energético positivo en el consumidor. Estos incumplimientos podrían promover el desarrollo de hipertensión arterial por el exceso de sodio, y al sobrepeso u obesidad por el desbalance energético; siendo ambos factores de riesgo para el desarrollo de las ENT (8, 9, 14).

Con relación a los grupos Mínimamente Procesados y Elaborados In Situ, se encontró una diferencia de criterio con el estudio realizado por el MIDES, Udelar e INDA para con la presente investigación. Esto se debe a que, en dicho estudio, únicamente se tomó en cuenta el tipo y grado de elaboración del alimento (7). Mientras que, en el presente trabajo, para ser incluidos en el Grupo 1 y 2, se tomó en cuenta, no sólo el tipo y grado de elaboración del alimento, sino además, la presencia de determinados ingredientes en la composición, tal como lo marca la ley para la pertenencia a estos grupos (16). Como resultado de este trabajo se registró que, en los alimentos Mínimamente Procesados, la presencia de azúcar o edulcorante determinó la exclusión del Grupo 1. Y de los alimentos Elaborados In Situ, la presencia de manteca fue el determinante de exclusión del Grupo 2. Se entiende que el alto consumo de alimentos que posean los mencionados ingredientes contribuiría al desarrollo de insulinoresistencia, dislipemia y otras anomalías asociadas, promoviendo así las ENT (8).

Prosiguiendo con la disponibilidad de alimentos y bebidas para la venta, fueron seis de diez (6/10) los alimentos No Recomendados encontrados en esta investigación, resultando la variable como inadecuada, con una relación inversa a lo estipulado en la ley (15). No es posible contrastar esta variable con el estudio realizado por el MIDES, Udelar e INDA debido a que, en el mismo, no se discrimina entre alimentos Recomendados y No Recomendados, sino que solo se clasifican en función al tipo y grado de elaboración (7).

Adicionalmente, se observó que alrededor de la mitad de los alimentos que se encontraron en esta institución pertenecían a la Lista de No Recomendados, a pesar de que ya es sabido, no sólo, su escaso valor nutritivo y que sobrepasan los valores máximos establecidos, sino directamente su explícita contraindicación establecida en la normativa (14). Esta situación no es exclusiva de la institución donde se realizó la intervención, sino que se repite en todos los centros del departamento. Siendo galletitas dulces, alfajores industrializados, refrescos, entre otros, los alimentos más vendidos (7), los cuales también integran la mencionada Lista de No Recomendados (14). Esto se correlaciona con las preferencias por parte de los adolescentes y las colaciones

que eligen en el recreo (5, 7, 12); y a su vez, esta condición, se ve reflejada en el consumo de la población uruguaya y de la región (6, 10). También se destaca que, una ingesta excesiva en el recreo sería desfavorable puesto que disminuiría el apetito para la comida principal siguiente (14). Como se mencionó anteriormente, varios de estos alimentos no se adecúan ni al número ni al tamaño de la porción de referencia, lo que determinaría una ingesta excesiva en el recreo, por lo que los alimentos de la Lista No Recomendados estarían desplazando a los de mayor valor nutritivo de la próxima comida principal.

A pesar de ello cabe destacar que efectivamente un 30% de los alimentos disponibles para la venta pertenecían al Grupo 1 tal como exige la normativa (15). Dentro de los alimentos pertenecientes a este grupo se registró una gran variedad de frutas frescas, traduciéndose como algo positivo en la alimentación. Esto cobra relevancia al fomentar la inclusión de las mismas en la alimentación adolescente, y a que como se evidenció con anterioridad, el consumo de frutas, verduras y lácteos es inferior al recomendado en dicha población, lo que se asocia al aumento de peso; factor de riesgo para ENT (5). Los lácteos, en contraposición a lo ocurrido con las frutas, no tuvieron gran presencia, por lo que su consumo no se ve tan promovido.

Por otra parte, debido a que todos los alimentos comercializados están a la vista, no se encuentran grandes diferencias porcentuales entre la disponibilidad de alimentos No Recomendados (62% del total de unidades), y la visibilidad de éstos (64% de las unidades exhibidas) pese a que está prohibido (15). A pesar de ello; la superficie exhibida perteneciente al Grupo 1, supera a la del resto de los liceos privados de Montevideo, (33% y 18% respectivamente) (7). No obstante, ninguna institución alcanza el 50% exigido por la normativa (15). Por la situación dada, es que se llega a confirmar la inadecuación de la exhibición de alimentos.

En vista de que la exhibición de alimentos se considera un tipo de publicidad (15), indudablemente esta no se adecuó a la ley. A su vez también fueron registrados otros tipos de publicidad, condición no ajena a otros liceos

privados de Montevideo (7). Esto último no es menor, debido a que la publicidad sin limitaciones se identificó como un factor relevante que condiciona la compra (13).

Al analizar el último de los objetivos específicos planteados en esta investigación, el cual responde al artículo de la ley que promueve hábitos saludables e igualdad mediante la inclusión de alimentos aptos para portadores de enfermedad celíaca y diabetes (14); se encontró que la institución posee una cantidad adecuada de alimentos para los portadores de cada enfermedad según lo recomendado en la ley (16). Igualmente se encontró que en el caso de los alimentos aptos para celíacos sólo se ofrecen alimentos dulces, y en el caso de alimentos aptos para diabéticos hay variedad de dulce y salado. No se pueden contrastar estos resultados debido a que en el estudio *Alcance y Monitoreo de la Ley N° 19.140 en Centros Educativos de Montevideo* no fue valorado dicho aspecto (7). De todas maneras, se puede determinar que, aunque se ofrecen en promedio más productos que en otras instituciones privadas en general (7), termina resultando que para los celíacos la variedad no es tan amplia. Además, se observó que uno de los alimentos apto para el consumo de diabéticos, no es recomendado para estudiantes no portadores de la enfermedad por contener edulcorante no nutritivo. Entendiéndose como alimento apto para diabético y No Recomendado para los demás.

Resumiendo, los incumplimientos detallados previamente de disponibilidad, exhibición y publicidad de alimentos no son exclusivos del liceo donde se realizó la intervención, sino que es una condición común entre todos los centros educativos de secundaria privados del departamento (7), más allá de las diferencias metodológicas expuestas.

Por otro lado, según el estudio *Alcance y Monitoreo de la Ley N° 19.140 en Centros Educativos de Montevideo* se detectaron fallas en lo que a la ley respecta como ser: la adecuada difusión, y la ausencia de sanciones ante su incumplimiento (fiscalización). Pese a ello se resalta como un hito la existencia de una normativa que regule la comercialización de alimentos y bebidas en los

centros educativos, así como la promoción de hábitos saludables en población tan joven, que se traducen en generaciones con mayor conciencia sobre la temática y futuros promotores de salud. Se destaca también que la mencionada ley es una de las líneas de acción para prevenir las ENT, pero no constituye la solución (7). En consonancia con lo planteado, se considera necesario adicionar la importancia de una intervención intersectorial, que involucre a todos los organismos gubernamentales para alcanzar una reglamentación unificada, así como a empresas de la industria alimentaria que respeten las pautas de la ley (modificando nutrientes, tamaño y número de porciones por envase).

Finalmente, una sugerencia de cambio por parte de los investigadores para con la institución en la cual se desarrolló este trabajo, sería suprimir la venta de los alimentos Mínimamente Procesados que no se adaptaron a los ingredientes, y de los Procesados y Envasados que no cumplieron los criterios nutricionales. Otra recomendación sería la de sustituir la manteca en las recetas de los alimentos Elaborados In Situ por aceite. Como opción para ello se podrían realizar pruebas preliminares hasta lograr un producto sensorialmente atractivo, debido a que este posee el rol más influyente al momento de compra (11, 12). De igual modo, no sería erróneo suponer que la cantina busca la ganancia y rentabilidad de su establecimiento, por lo que, es valioso señalar que existe un margen de alimentos No Recomendados con los que el comercio puede permanecer (15). Por ende, en el caso de los alimentos No Recomendados de alta demanda, así como los alimentos aptos para diabéticos con edulcorantes no nutritivos, una alternativa permitida, sería optar por comercializarlos sin exponerlos en mostrador, repisas, o heladeras del punto de venta, evitando su publicidad y exhibición, cumpliendo así con la ley (14).

CONCLUSIONES

Primeramente, se concluye que todos los objetivos planteados fueron cumplidos.

En cuanto a la composición nutricional de los Procesados y Envasados, se observa que las variables de adecuación a energía, grasa y azúcar siempre fueron adecuadas; siendo las variables, tamaño de la porción, número de porciones por envase y sodio, las que no respondían a los criterios legislativos. Asimismo, se observa que los alimentos que no cumplieron con la adecuación del número de porciones fueron los mismos en no adecuarse al tamaño de la porción de referencia. Para los Mínimamente Procesados y Elaborados In Situ, la variable de adecuación de ingredientes utilizados fue la causante de exclusión.

Solo la oferta de alimentos aptos para diabéticos y celíacos se adaptó a la normativa, siendo la disponibilidad, exhibición y publicidad las variables que fueron inadecuadas. Esto se debe principalmente a que, los alimentos No recomendados representaban alrededor de la mitad de los alimentos disponibles y exhibidos.

Por otro lado, el incumplimiento de los mencionados aspectos no es exclusivo del centro educativo donde se realizó la intervención, sino que se encontró como condición común, entre todos los centros educativos de secundaria privados del departamento más allá de las diferencias metodológicas ya expuestas.

Los investigadores de este trabajo comparten la idea originalmente planteada por el MIDES, Udelar e INDA, quienes suponen que la razón por la que esta situación es tan reiterada en los diferentes centros educativos es a causa de la inexistencia de una sanción determinada, así como la prohibición explícita por parte de la normativa.

Teniendo en cuenta los hábitos de consumo que presenta la población adolescente y los alimentos, bebidas y preparaciones comercializados en la cantina del centro educativo donde se llevó a cabo el trabajo; se entiende que sería necesario un cambio en estos, puesto a que gran parte de la jornada diaria de los estudiantes transcurre en el ámbito educativo. Dicho cambio resulta clave para la formación de hábitos y estilos de vida saludables, ayudando a prevenir y controlar la malnutrición por exceso y la aparición de ENT.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Uruguay. Ley 19.140, 11 de octubre 2013. Alimentación saludable en los centros de enseñanza. Diario Oficial N° 28.830, 28/10/2013.
2. Ministerio de Desarrollo Social, Instituto Nacional de Estadística, Universidad de la República. Encuesta Nacional de Salud, Nutrición y Desarrollo Infantil (ENDIS). Montevideo, Uruguay; 2015.
3. Pisabarro R, Recalde A, Irrazábal E, Chaftare Y. Primera encuesta nacional de sobrepeso y obesidad en niños uruguayos (ENSO I). Montevideo, Uruguay; 2002.
4. Ministerio de Salud Pública. 2º Encuesta Nacional de Factores de Riesgo de Enfermedades No Transmisibles. Montevideo, Uruguay; 2013.
5. Ministerio de Salud Pública. 2º Encuesta Mundial de Salud Adolescente. Montevideo, Uruguay; 2012.
6. Organización Panamericana de la Salud, Organización Mundial de la Salud. Consumo de alimentos y bebidas ultra-procesados en América Latina: Tendencias, impacto en obesidad e implicaciones de política pública. Washington D.C., EEUU; 2015.
7. Ministerio de Desarrollo Social. Alcance y Monitoreo de la Ley 19.140 en centros educativos de Montevideo. Montevideo, Uruguay; 2017.
8. Organización Mundial de la Salud. Enfermedades crónicas no transmisibles [Internet] [acceso junio 2016; 29/11/16]. Disponible en: <https://bit.ly/1oYZqiU>
9. Organización Mundial de la Salud. Sobrepeso y obesidad [Internet] [acceso junio 2016; 24/10/16]. Disponible en: <https://bit.ly/1hBxlq3>
10. Instituto Nacional de Estadística. Encuesta Nacional de Gastos e Ingresos de los Hogares. Montevideo, Uruguay; 2005-2006.
11. Canales P, Hernández A. Aplicación del Food Choice Questionnaire en jóvenes adolescentes y su relación con el sobrepeso y otras variables socio-demográficas. Nutr Hosp. 2015;31(5):1968-1976.
12. Jackson P, Romo M, Castillo M, Castillo C. Las golosinas en la alimentación infantil. Análisis antropológico nutricional. Rev Med Chile. 2004;132:1235-1242.
13. Muñoz JM, Santos A, Maldonado T. Elementos de análisis de la educación para la alimentación saludable en la escuela primaria. Tesis de maestría. Juarez: Universidad Juarez Autónoma de Tabasco; 2013.

14. Ministerio de Salud Pública. Promoción de la alimentación saludable en niños, niñas y adolescentes. Recomendaciones de buenas prácticas para la implementación de cantinas y quioscos saludables en las instituciones educativas. Montevideo, Uruguay; 2014.
15. Uruguay. Decreto Reglamentario n°60/014, 13 de marzo 2014. Listado de grupos de alimentos y bebidas recomendados para la oferta en los centros educativos en base a criterios técnicos específicos. Diario Oficial N° 28.928, 20/03/2014.
16. Ministerio de Salud Pública. Ordenanza Ministerial n°116/014, Criterios nutricionales de referencia para el listado de alimentos recomendados. Montevideo, Uruguay; 2014.
17. Ministerio de Salud Pública. Comunicado a Empresas del Sector Alimentario, Procedimiento para solicitar el ingreso de productos al listado de grupos de alimentos y bebidas recomendados, para la oferta en centros educativos públicos y privados del país. Montevideo, Uruguay; 2014.
18. Ministerio de Salud Pública. Ordenanza Ministerial n°509/014, Procedimiento para la gestión de situaciones de incumplimiento de la Ley 19.140. Montevideo, Uruguay; 2014.
19. Uruguay. Apéndice Normativo Decreto N° 117/006. Reglamento bromatológico nacional. Dirección nacional de impresiones y publicaciones oficiales, 27 de abril de 2006.
20. Asociación de Celíacos de Uruguay. [Internet] [acceso noviembre 2017; 30/11/17]. Disponible en: <https://bit.ly/2HSXjuZ>

FIGURAS

FIGURA 1: Cuadro de variables utilizadas

Nombre de la variable	Definición conceptual	Definición operacional	Tipo y escala	Categorización de valores
Listado de alimentos	Alimentos y bebidas comercializados en la cantina de secundaria del centro educativo privado, agrupados según criterios de investigadores.	Reconocimiento de todos los alimentos comercializados. Categorización según: -Grado de procesamiento -Tipo de elaboración -Pertenencia a "Lista de alimentos no recomendados" según la Ley 19.140.	Cualitativa/nominal	MÍNIMAMENTE PROCESADOS PROCESADOS Y ENVASADOS ELABORADOS IN SITU LISTA NO RECOMENDADOS
Adecuación de Energía	Aporte energético en Kilocalorías, de un alimento o bebida, por porción, por debajo de los límites establecidos en la Ley 19.140.	Extracción dato rótulo nutricional; conversión a porción de referencia, y comparación con límites establecidos en la Ley 19.140. Variable que aplica a productos lácteos del grupo Mínimamente Procesados, y alimentos Procesados y Envasados.	Cualitativa/nominal	ADECUADO (*): ≤220 Kcal/ porción INADECUADO: >220 Kcal/ porción
Adecuación de Grasas Totales	Aporte de grasas totales en gramos, de un alimento o bebida, por porción, por debajo de los límites establecidos en la Ley 19.140.	Extracción dato rótulo nutricional; conversión a porción de referencia, y comparación con límites establecidos en la Ley 19.140. Variable que aplica a productos lácteos del grupo Mínimamente Procesados, y alimentos Procesados y Envasados.	Cualitativa/nominal	ADECUADO (*): No lácteos: ≤7.4 g/ porción Lácteos: ≤6.6 g/ porción INADECUADO: No lácteos: >7.4g/ porción Lácteos: >6.6 g/ porción
Adecuación de Grasas Saturadas	Aporte de grasas saturadas en gramos, de un alimento o bebida, por porción, por debajo de los límites establecidos en la Ley 19.140.	Extracción dato rótulo nutricional; conversión a porción de referencia, y comparación con límites establecidos en la Ley 19.140. Variable que aplica a productos lácteos del grupo Mínimamente Procesados, y alimentos Procesados y Envasados	Cualitativa/nominal	ADECUADO (*): No lácteos: <2 g/ porción Lácteos: <4.0 g/ porción INADECUADO: No lácteos: ≥2 g/ porción Lácteos: ≥4.0 g/ porción
Adecuación de Grasas Trans	Aporte de grasas trans en gramos, de un alimento o bebida, por	Extracción dato rótulo nutricional; conversión a porción de referencia, y	Cualitativa/nominal	ADECUADO (*): No lácteos: 0 g/ porción Lácteos: ≤0.6 g/ porción

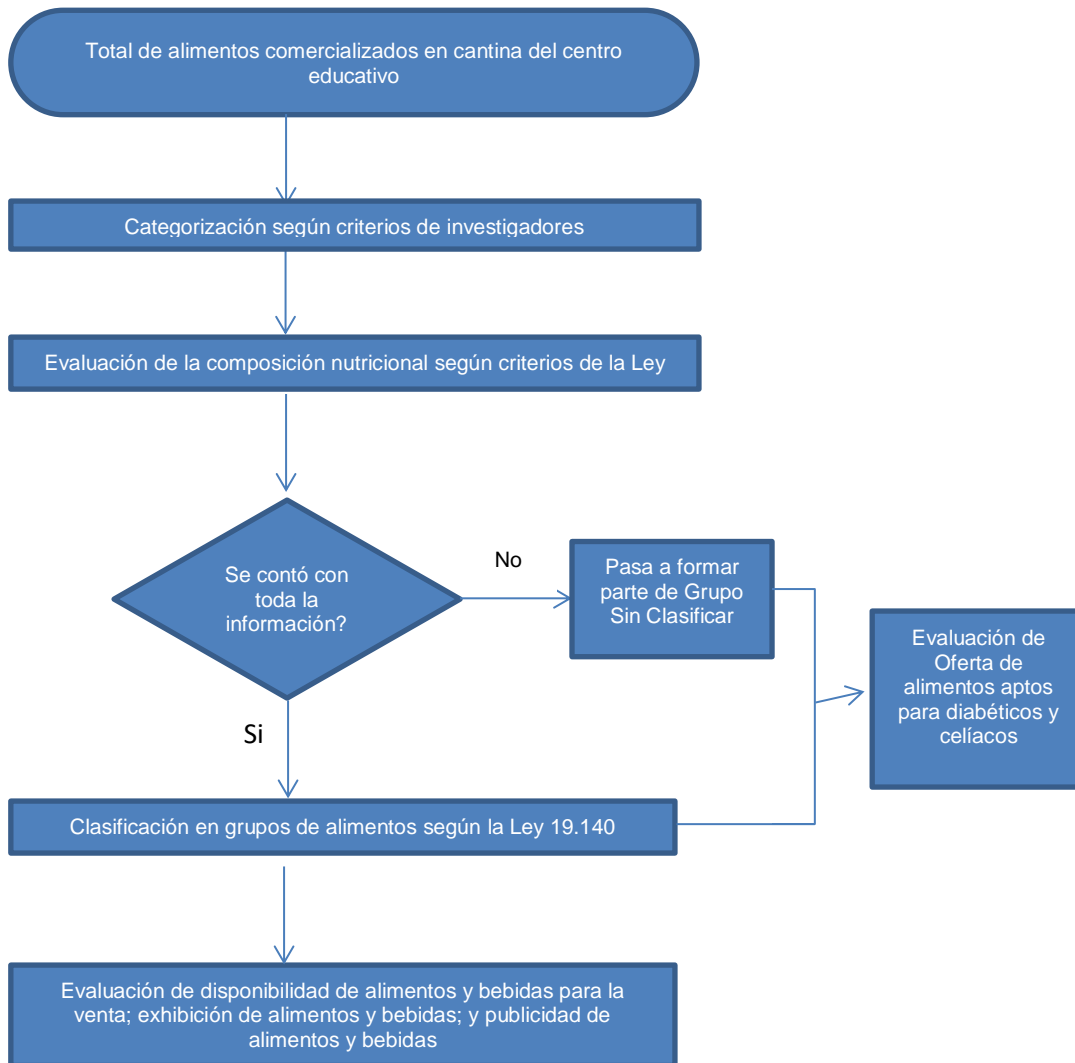
	porción, por debajo de los límites establecidos en la Ley 19.140.	comparación con límites establecidos en la Ley 19.140. Variable que aplica a productos lácteos del grupo Mínimamente Procesados, y alimentos Procesados y Envasados		INADECUADO: No lácteos: >0 g/ porción Lácteos: >0.6 g/ porción
Adecuación de Azúcares Agregados	Aporte de azúcares en gramos, de un alimento o bebida, por porción, por debajo de los límites establecidos en la Ley 19.140.	Extracción dato rótulo nutricional; conversión a porción de referencia, y comparación con límites establecidos en la Ley 19.140. Variable que aplica a productos lácteos del grupo Mínimamente Procesados, y alimentos Procesados y Envasados	Cualitativa/ nominal	ADECUADO (*): <16.5 g/ porción INADECUADO: ≥16.5 g/ porción
Adecuación de Sodio	Aporte de sodio en gramos, de un alimento o bebida, por porción, por debajo de los límites establecidos en la Ley 19.140.	Extracción dato rótulo nutricional; conversión a porción de referencia, y comparación con límites establecidos en la Ley 19.140. Variable que aplica a productos lácteos del grupo Mínimamente Procesados, y alimentos Procesados y Envasados	Cualitativa/ nominal	ADECUADO (*): <0,22 g/ porción INADECUADO: ≥0,22 g/ porción
Adecuación del Tamaño de la Porción	Porción, en gramos o mililitros, en la que se comercializa el alimento o bebida, acorde a las pautas establecidas en la Ley 19.140	Extracción dato del etiquetado del alimento y comparación con porciones de referencia establecidos en la Ley 19.140. Variable que aplica a frutos secos del grupo Mínimamente Procesados, y alimentos Procesados y Envasados	Cualitativa/ nominal	ADECUADO (*): Frutos secos: ≤33 g Bebidas: ≤220 mL Sólidos: ≤55 g Semisólidos: ≤55 g INADECUADO: Frutos secos: >33 g Bebidas: >220 mL Sólidos: >55 g Semisólidos: >55 g
Adecuación del Número de Porciones por Envase	Número de porciones del alimento o bebida por envase, acorde a las pautas establecidas en la Ley 19.140	Extracción dato del etiquetado del alimento, cálculo de relación y comparación con límite establecido en la Ley 19.140. Variable que aplica a frutos secos del grupo Mínimamente Procesados, y alimentos Procesados y Envasados	Cualitativa/ nominal	ADECUADO: Porciones de referencia por envase: ≤ 1 INADECUADO: Porciones de referencia por envase: >1

<p>Adecuación Ingredientes Utilizados</p>	<p>Condición donde los alimentos o bebidas, no utilizan los ingredientes no recomendados en la Ley 19.140</p>	<p>Extracción del dato de etiquetado de los alimentos y recetas de los alimentos elaborados in situ; comparación con las pautas establecidas en la Ley 19.140. Variable que aplica a frutas, jugos y frutos secos del grupo de alimentos Mínimamente Procesados, y Elaborados In Situ.</p>	<p>Cualitativa/nominal</p>	<p>ADECUADO: Frutas mínimamente procesadas: Sin agregado de azúcar Jugos: Sin agregado de azúcar, edulcorantes o compuestos artificiales Frutos secos: Sin agregado de azúcar, sal o grasa Scons, galletas, tortas y bizcochuelos: Sin agregado de manteca o margarina Refuerzos o sándwiches: sin agregado de quesos de alto contenido graso o sodio.</p> <p>INADECUADO: Frutas mínimamente procesadas: Con agregado de azúcar Jugos: Con agregado de azúcar, edulcorantes o compuestos artificiales Frutos secos: Con agregado de azúcar, sal o grasa Scons, galletas, tortas y bizcochuelos: Con agregado de manteca o margarina Refuerzos o sándwiches: Con agregado de quesos de alto contenido graso o sodio.</p>
<p>Grupos de Alimentos</p>	<p>Alimentos y bebidas agrupados según las pautas establecidas, en la Ley 19.140.</p>	<p>Análisis y clasificación de los alimentos según; composición nutricional, tamaño y número porciones, e ingredientes utilizados, según corresponda; en los diferentes grupos establecidos en la Ley 19.140.</p>	<p>Cualitativa/nominal</p>	<p>RECOMENDADOS: Grupo 1 Grupo 2 Grupo 3</p> <p>NO RECOMENDADOS: Lista No Recomendados No Cumplió Criterios: Alimentos excluidos del Grupo 1,2 o 3 por no cumplir con los criterios de la Ley.</p>
<p>Adecuación de Disponibilidad de alimentos para la Venta</p>	<p>Condición donde los alimentos disponibles para la venta (exhibidos + stock) cumplen con las pautas establecidas en la Ley 19.140.</p>	<p>Conteo de unidades de alimentos exhibidos en mostrador, repisas y heladeras. Conteo de unidades en despensa y cámara de refrigeración, y mediante boletas de compra del día del relevamiento.</p>	<p>Cualitativa/nominal</p>	<p>ADECUADO: 60% del total de alimentos analizados son Recomendados; y 30% del total de alimentos pertenecen al Grupo 1</p> <p>INADECUADO: Menos del 60% del total de alimentos analizados son Recomendados; y/o menos del 30% del total de alimentos pertenecen al Grupo 1</p>
<p>Adecuación de Exhibición de Alimentos</p>	<p>Condición donde los alimentos exhibidos cumplen con las pautas establecidas en la Ley 19.140.</p>	<p>Conteo de unidades de alimentos comercializados ubicados en mostrador, repisas y</p>	<p>Cualitativa/nominal</p>	<p>ADECUADO: No se exhiben alimentos No Recomendados, y al menos el 50% de los alimentos exhibidos pertenecen al Grupo 1</p>

		heladeras del local de venta.		INADECUADO: Se exhiben alimentos No Recomendados, y/o menos del 50% de los alimentos exhibidos pertenecen al Grupo 1
Adecuación de la Publicidad de Alimentos	Condición donde la publicidad en el local de venta cumple con las pautas establecidas en la Ley 19.140.	Observación en el local de venta.	Cualitativa/nominal	ADECUADO: No hay publicidad de alimentos No Recomendados. INADECUADO: Hay publicidad de alimentos No Recomendados.
Adecuación de la Oferta de Alimentos Aptos para Diabéticos y Celiacos.	Condición donde el local de venta cuenta con la cantidad de alimentos, aptos para el consumo de diabéticos y celiacos establecidos en la Ley 19.140, si al centro educativo concurren portadores de las enfermedades.	Consulta con listado de alimentos de ACELU. Confirmación de no agregado de azúcares. Conteo de unidades de alimentos (excluyendo bebidas) comercializados aptos para el consumo de cada enfermedad.	Cualitativa/nominal	ADECUADO: Disponibilidad de al menos dos alimentos aptos para el consumo de celiacos (sin TACC) y diabéticos (sin azúcares agregados); o si al centro educativo no concurren portadores de las enfermedades INADECUADO: Disponibilidad de menos de dos alimentos aptos para el consumo de celiacos y diabéticos, si al centro educativo concurren portadores de las enfermedades.

(*) Límites teniendo en cuenta el 10% de adecuación admitido.

FIGURA 2: Diagrama de flujo de la metodología utilizada



TABLAS

TABLA 1: Distribución de productos según recomendación de la ley

Alimentos	Frecuencia Absoluta	Frecuencia Relativa (%)
Recomendados	18	35
No Recomendados	29	57
Sin clasificar	4	8
Total	51	100

TABLA 2: Distribución de productos según grupos de alimentos de la ley con desglose

Recomendados			No Recomendados		Sin Clasificar
Grupo 1	Grupo 2	Grupo 3	Lista No Recomendados	No Cumplió Criterios	
Arándanos	Sándwich olímpico pan integral	Galleta salada, CLUB SOCIAL	Bizcocho con crema	Jugo naranja, CONAPROLE	Leche achocolatada, COLET, CONAPROLE
Durazno	Sándwich olímpico pan blanco	-	Bizcocho dulce simple	Jugo naranja dietético, DAYRICO	Yogur integral con cereales, CONAPROLE
Manzana roja	Torta de naranja	-	Bizcocho salado simple	Brownie	Barra de Cereal con chocolate, AGRIDULCE
Manzana verde	Torta de zanahoria	-	Bizcocho pan con grasa	Muffin con chips	Barra de Cereal con pasas, AGRIDULCE
Banana	-	-	Bebida refrescante pomelo, PASO DE LOS TOROS	Morcillón	-
Mandarina	-	-	Bebida refrescante dietética pomelo, PASO DE LOS TOROS	Alfajor de maicena	-
Chips de manzana roja, DELICHIPS	-	-	Bebida refrescante agua tónica, PASO DE LOS TOROS	Ojito	-
Chips de manzana verde, DELICHIPS	-	-	Bebida refrescante limón, SEVEN UP	Polvorón	-
Agua mineral con gas, SALUS	-	-	Bebida refrescante cola, PEPSI	Galleta salada integral, CLUB SOCIAL	-
Agua mineral sin gas, SALUS	-	-	Bebida refrescante dietética cola, PEPSI	Postre Vainilla, VIVA CONAPROLE	-
Jugo naranja, DAIRYCO	-	-	Bebida refrescante dietética manzana, SALUS	Helado sándwich triple, CRUFI	-
Jugo manzana, CONAPROLE	-	-	Bebida refrescante dietética pomelo, SALUS	-	-

Yogur dietético con cereales, VIVA CONAPROLE	-	-	Helado de agua frutilla, CRUFI	-	-
-	-	-	Helado de agua manzana, CRUFI	-	-
-	-	-	Helado de agua limón, CRUFI	-	-
-	-	-	Helado de agua mixto, CRUFI	-	-
-	-	-	Helado de agua naranja, CRUFI	-	-
-	-	-	Gelatina común, HORNEX	-	-

TABLA 3: Distribución de productos según tipo de elaboración y recomendación según la Ley

Tipo de elaboración	Recomendados (FA)	No Recomendados porque No Cumplió Criterios (FA)	Total (FA)
Mínimamente Procesados	13	2	15
Elaborados In Situ	4	6	10
Procesados y Envasados	1	3	4

TABLA 4: Distribución de los alimentos lácteos del Grupo 1, y todos los del Grupo 3, según adecuación de criterios nutricionales de la Ley

Alimento	Adecuación del Tamaño de la Porción	Adecuación del Número de Porciones por Envase	Adecuación de Energía	Adecuación de Grasas Totales	Adecuación de Grasas Saturadas	Adecuación de Grasas Trans	Adecuación de Azúcares Agregados	Adecuación de Sodio
Yogur dietético con cereales, VIVA CONAPROLE	No Corresponde	No Corresponde	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Galleta salada, CLUB SOCIAL	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Galleta salada integral, CLUB SOCIAL	Si	Si	Si	Si	Si	Si	Si	No
Postre Vainilla, VIVA CONAPROLE	No	No	Si	Si	Si	Si	Si	Si
Helado sándwich triple, CRUFI	No	No	Si	Si	Si	Si	Si	Si

TABLA 5: Distribución de unidades disponibles para la venta según grupos

Alimentos	FA	FR (%)	Grupo	FA	FR (%)
Recomendados	832	38	1	724	33
			2	104	4,8
			3	4	0,2
No Recomendados	1353	62	Lista No Recomendados	986	45
			No Cumplió Criterios	367	17
Total	2185	100	Total	2185	100

TABLA 6: Distribución de unidades exhibidas según grupos

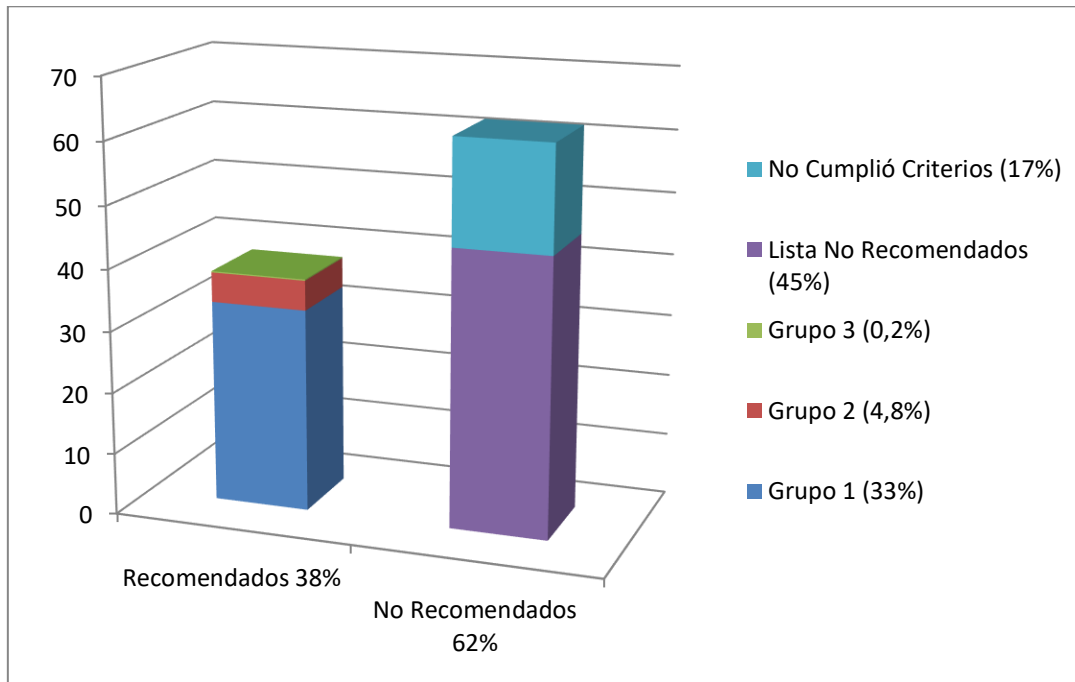
Alimentos	FA	FR (%)	Grupo	FA	FR (%)
Recomendados	434	36	1	386	32
			2	44	3,7
			3	4	0,3
No Recomendados	781	64	Lista No Recomendados	626	52
			No Cumplió Criterios	155	12
Total	1215	100	Total	1215	100

TABLA 7: Listado de alimentos aptos para el consumo de diabéticos y celíacos

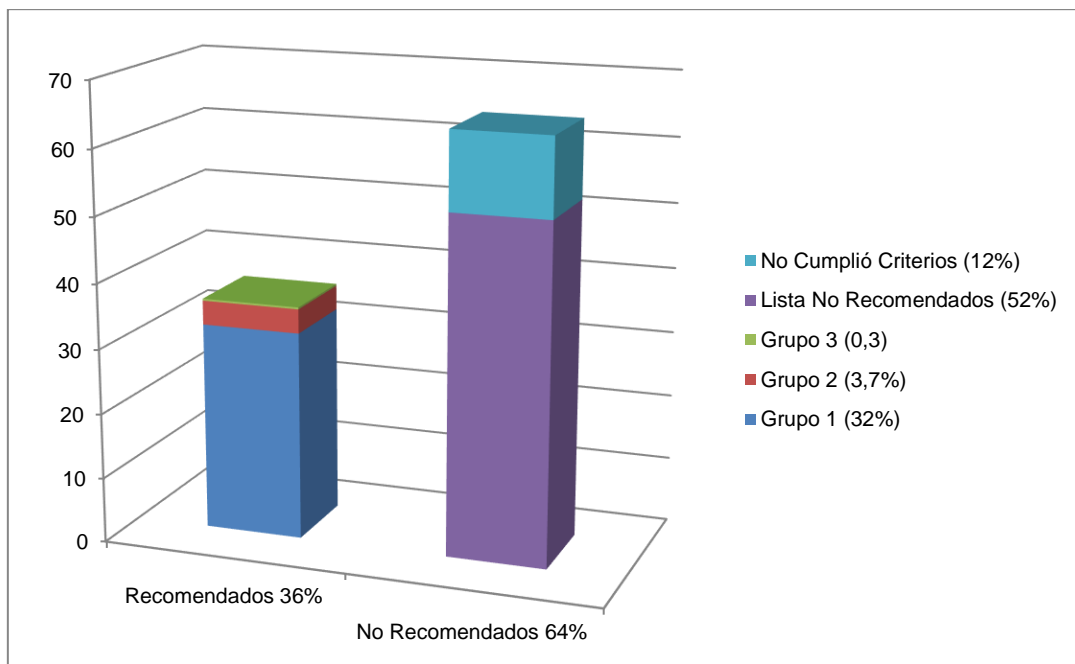
Aptos para Celíacos	Aptos para Diabéticos
Durazno	Durazno
Manzana roja	Manzana roja
Manzana verde	Manzana verde
Banana	Banana
Mandarina	Mandarina
Chips de manzana roja, DELICHIPS	Chips de manzana roja, DELICHIPS
Chips de manzana verde, DELICHIPS	Chips de manzana verde, DELICHIPS
Leche achocolatada, COLET, CONAPROLE	Sándwiche olímpico pan integral
Postre Vainilla, VIVA, CONAPROLE	Sándwiche olímpico pan blanco
-	Postre Vainilla, VIVA, CONAPROLE
-	Bizcocho salado simple
-	Bizcocho pan con grasa

GRÁFICAS

GRÁFICA 1: Distribución porcentual de unidades disponibles para la venta según grupos



GRÁFICA 2: Distribución porcentual de unidades exhibidas según grupos



ANEXOS

ANEXO 1: Ley Nº 19.140

EC/ 1048

Poder Legislativo

LEY Nº 19.140

*El Senado y la Cámara de
Representantes de la República
Oriental del Uruguay, reunidos en
Asamblea General,
Decretan*

Artículo 1º.- La presente ley tiene por finalidad proteger la salud de la población infantil y adolescente que asiste a establecimientos escolares y liceales, públicos y privados, a través de la promoción de hábitos alimenticios saludables en el ámbito educativo como forma de contribuir, actuando sobre este factor de riesgo, en la prevención del sobrepeso y la obesidad, hipertensión arterial y así en las enfermedades crónicas no transmisibles vinculadas a los mismos.

Artículo 2º.- Son objetivos específicos de esta ley:

- A) Ejecutar acciones tendientes a mejorar el estado nutricional de niños, niñas y adolescentes que asisten a centros educativos públicos y privados.
- B) Promover hábitos alimentarios saludables en toda la población, iniciando en la infancia la educación pertinente.
- C) Favorecer que los alumnos que concurren a estos establecimientos tengan la posibilidad de incorporar a los hábitos alimentarios alimentos y bebidas nutritivamente adecuados, estableciendo que los mismos estén disponibles en cantinas y quioscos que se encuentren dentro de los locales educativos.

303/00139

- D) Incorporar a los hábitos alimentarios alimentos y bebidas aptos para celíacos y diabéticos como forma de promover la equidad también a este nivel.
- E) Promover que la oferta de alimentos y bebidas en cantinas, quioscos y locales ubicados en el interior de los locales educativos se adecuen al listado establecido en el artículo 3° de la presente ley.

Artículo 3°.- El Ministerio de Salud Pública confeccionará un listado de grupos de alimentos y bebidas nutritivamente adecuados que contará con información destinada a la población de los centros educativos en forma general (alumnos, docentes, funcionarios no docentes y padres), estableciendo recomendaciones para una alimentación saludable en las diferentes etapas de la vida, como forma de promoción y prevención a toda la comunidad.

El Ministerio de Educación y Cultura incluirá en el sistema educativo el tema de los hábitos alimenticios saludables y estimulará el consumo de agua potable y la realización de actividades físicas contrarias al sedentarismo.

Artículo 4°.- Se prohíbe la publicidad en los establecimientos educativos de aquellos grupos de alimentos y bebidas que no estén incluidos en el listado mencionado en el artículo 3° de la presente ley.

Artículo 5°.- No se permitirán dentro de los locales escolares o liceales saleros u otros recipientes que contengan sal que estén visibles para los alumnos y que tengan por finalidad agregarla a los alimentos previamente preparados.

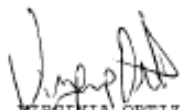
Artículo 6°.- El Ministerio de Salud Pública llevará adelante campañas de información destinadas a:

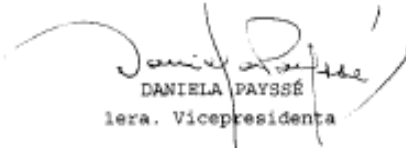
- A) Educar a la población general en el conocimiento de las enfermedades crónicas no transmisibles y sus factores de riesgo.

B) Promocionar los hábitos de vida saludable dentro de los que la dieta sana tiene un rol fundamental.

C) Orientar y asesorar adecuadamente a las empresas industriales elaboradoras de alimentos en el desarrollo de productos hacia un perfil nutricional adecuado según los grupos de alimentos mencionados en el artículo 3° de la presente ley.

Sala de Sesiones de la Cámara de Representantes, en Montevideo,
a 18 de setiembre de 2013.


VIRGINIA ORTIZ
Secretaria


DANIELA PAYSSÉ
1era. Vicepresidenta



BICENTENARIO UY
INSTRUCCIONES
DEL AÑO XIII



**MINISTERIO DE EDUCACION Y CULTURA
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA**

Montevideo, 11 OCT 2013

Cumplase, acútese recibo, comuníquese, publíquese e insértese en el Registro Nacional de Leyes y Decretos, la Ley por la que se dictan normas para la promoción de hábitos alimenticios saludables en la población infantil y adolescente que asiste a establecimientos escolares y liceales.

JOSÉ MUJICA
Presidente de la República

ANEXO 2: Decreto Reglamentario N° 60/014



JOSE ARTIGAS
UNION DE LOS PUEBLOS LIBRES
BRESHTENARIDUY

Ministerio de Salud Pública

S/ 555

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y CULTURA

Montevideo, 13 MAR 2014

VISTO: la Ley N° 19.140 de 11 de noviembre de 2013, que establece la necesidad de actuar desde el ámbito educativo, frente a factores de riesgo, en la prevención del sobrepeso y la obesidad y así en las enfermedades crónicas no transmisibles;--

RESULTANDO: I) que de conformidad con el Artículo 3 de la Ley N° 18.211 de 5 de diciembre de 2007, del Sistema Nacional Integrado de Salud, se establece que "son principios rectores del Sistema Nacional Integrado de Salud: a) La promoción de la salud con énfasis en los factores determinantes del entorno y los estilos de vida de la población y b) La intersectorialidad de las políticas de salud respecto del conjunto de las políticas encaminadas a mejorar la calidad de vida de la población";-----

II) que según el Literal c) del Artículo 2 de la Ley N° 19.140, se favorecerá que los alumnos que concurren a estos establecimientos, tengan disponibles en cantinas y quioscos, ubicados dentro de los locales educativos, alimentos y bebidas nutritivamente adecuados;-----

III) que según el Artículo 3 de la Ley N° 19.140, el Ministerio de Salud Pública, confeccionará un listado de grupos de alimentos y bebidas a tales efectos;-----

IV) la normativa jurídica internacional a la que nuestro País se ha adherido, Declaración de Alma Ata de 1978, Carta de Ottawa de 1986, Declaración de Yakarta de 1997,

Carta de Bangkok de 2005, donde se explicita la necesidad de diseñar y efectivizar políticas públicas promotoras de salud;-----

V) que se tomó en cuenta la firma del Convenio marco entre el Ministerio de Salud Pública, la Administración Nacional de Educación Pública y la Organización Panamericana de la Salud en el año 2012, para desarrollar acciones intersectoriales en pos de la promoción de la salud escolar a través del Plan Nacional de Escuelas Promotoras de Salud, dentro del cual la promoción de una alimentación saludable en niños, niñas y adolescentes ha sido una línea de acción priorizada;-----

VI) que el Artículo 40 de la Ley N° 18.437 establece que “El Sistema Nacional de Educación en cualquiera de sus modalidades contemplará líneas transversales” y que en el Numeral 7° de dicho Artículo se señala: “La educación para la salud tendrá como propósito la creación de hábitos saludables, estilos de vida que promuevan la salud y prevengan las enfermedades”, incluyendo, entre otras, la promoción de la alimentación saludable;-----

CONSIDERANDO: I) la necesidad de proteger la salud de la población infantil y adolescente que asiste a establecimientos de Primera Infancia, Educación Inicial y Primaria y de Educación Media, públicos y privados, a través de la promoción de hábitos alimenticios saludables;-----

II) que las Instituciones Educativas son un ámbito adecuado para promover conductas saludables en materia de hábitos alimenticios;-----



JOSÉ ARTIGAS
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES
BICENTENARIO

Ministerio de Salud Pública

III) que existen antecedentes significativos en la órbita de la Administración Nacional de Educación Pública, cuyos equipos técnicos de alimentación escolar, desarrollan actualmente buenas prácticas de alimentación saludable y manipulación adecuada de alimentos;-----

IV) que a los efectos de la prohibición de publicidad en los establecimientos educativos, de todo alimento y bebida que no esté comprendido en el listado de grupos de alimentos y bebidas elaborado por el Ministerio de Salud Pública, se entenderá por concepto de publicidad lo definido oportunamente por la Organización Mundial de la Salud;-----

V) que resulta imperioso, contribuir con la mejora del estado nutricional de niñas, niños y adolescentes, promoviendo el consumo de agua potable y alimentos recomendados por el Ministerio de Salud Pública, de modo que corresponde proceder en consecuencia;-----

ATENCIÓN: a lo precedentemente expuesto y lo establecido en el Artículo 168, Numeral 4) de la Constitución de la República y en el Artículo 51 de la Ley N° 18.437 de 10 de diciembre de 2008 y lo dispuesto por la Ley N° 19.140 de 11 de noviembre de 2013;--

EI PRESIDENTE DE LA REPÚBLICA

DECRETA:

Artículo 1º.- El Ministerio de Salud Pública, elaborará el Listado de grupos de alimentos y bebidas recomendados para la oferta en los Centros educativos, en base a criterios técnicos específicos.-----

- Artículo 2°.- Dichos criterios serán establecidos en base a la mejor evidencia científica disponible y a las recomendaciones nutricionales para la población uruguaya.-----
- Artículo 3°.- Los alimentos recomendados para su oferta en los Centros educativos se agrupan en: Grupo 1) Alimentos y bebidas naturales o mínimamente procesados recomendados; Grupo 2) Preparaciones elaboradas en el punto de venta que contengan ingredientes recomendados en proporciones adecuadas; Grupo 3) Alimentos procesados envasados que cumplan con límites adecuados en cuanto al contenido calórico y de nutrientes.-----
- Artículo 4°.- El listado de grupos de alimentos y bebidas recomendados en el Listado confeccionado por el Ministerio de Salud Pública, incluyendo las recomendaciones de alimentos para niños, niñas y adolescentes con enfermedad celíaca y diabetes, será actualizado y difundido periódicamente en la página Web de dicho Ministerio.-----
- Artículo 5°.- Sobre la oferta y publicidad en los puestos de venta, dispónese: A) Los puestos de venta ubicados en los Centros educativos promoverán la inclusión en su oferta, de alimentos y bebidas que integren el Listado previsto en el



JOSÉ ARTIGAS
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES
NICENTENARIO.UY

Ministerio de Salud Pública

Artículo 1º de este Decreto, incluyendo alimentos aptos para el consumo de niños, niñas y adolescentes portadores de enfermedad celiaca y diabetes; B) Del total de alimentos disponibles para la venta, incluyendo los exhibidos y los almacenados (o en stock), se promoverá que al menos 6 (seis) de cada 10 (diez) productos sean los recomendados, y de ellos 3 (tres) del Grupo 1, del Listado confeccionado por el Ministerio de Salud Pública, a los que deberán agregarse si correspondiera, los alimentos recomendados para niños, niñas y adolescentes con enfermedad celiaca y diabetes; C) Los alimentos recomendados del Grupo 1, deberán estar exhibidos en forma visible, ocupando al menos el 50% (cincuenta por ciento) de la superficie total de los alimentos en exhibición y promocionados de forma atractiva; D) Se prohíbe la publicidad para los productos que no integren el Listado de grupos de alimentos y bebidas recomendados, incluyendo su exhibición en los puestos de venta.-----

Artículo 6º.- Se entiende por publicidad, "Todas las clases de comunicación o mensaje comercial concebido para, o que tiene el efecto de, aumentar el reconocimiento, la atracción o el



JOSÉ ARTIGAS
UNIÓN DE LOS PUEBLOS LIBRES
BIOCENTENARIO.UY

Ministerio de Salud Pública

- Artículo 7º.- Atento a lo establecido en los Artículos 3 y 5 de la Ley N° 19.140 de 11 de noviembre de 2013 y en el ejercicio de sus competencias, el Ministerio de Salud Pública, realizará las recomendaciones necesarias para facilitar y apoyar el ejercicio de una alimentación saludable por parte de niños, niñas y adolescentes, dirigidas a los diversos actores de la comunidad educativa: estudiantes, docentes, funcionarios y familias, así como a otros sectores de la sociedad y a la población en general.-----
- Artículo 8º.- Dispónese que el Ministerio de Educación y Cultura, promueva los hábitos alimenticios saludables en el ámbito del Sistema Nacional de Educación.-----
- Artículo 9º.- El Ministerio de Educación y Cultura, promoverá en el Sistema Nacional de Educación, el consumo de agua potable y el desarrollo de actividades físicas, cuyo propósito es la creación de hábitos saludables, contribuyendo al mejoramiento de la calidad de vida de las niñas, niños y adolescentes.-----
- Artículo 10º.- Acorde a sus atribuciones legales vigentes, la Administración Nacional de Educación Pública: a) garantizará la difusión y cumplimiento de la referida Ley N° 19.140 y del presente Decreto

reglamentario; b) promoverá la aplicación del Listado de grupos de alimentos y bebidas nutritivamente adecuadas, acorde al Artículo 3º del presente Decreto y demás recomendaciones que el Ministerio de Salud Pública realice, de acuerdo con el Artículo 7º del mismo; c) prohibirá la publicidad en los Establecimientos Educativos, de todo alimento y bebida que no esté comprendido en el Listado de grupos de alimentos y bebidas elaborado por el Ministerio de Salud Pública; d) prohibirá en los Establecimientos Educativos de Educación Inicial y Primaria y de Educación Media, el uso de saleros o cualquier otro recipiente que contenga sal y que tenga por finalidad, agregarle dicho elemento a los alimentos previamente preparados.-----

Artículo 11º.- La denuncias por incumplimiento de la citada Ley N° 19.140 podrán ser recibidas en la oficina de Atención al Usuario del Ministerio de Salud Pública donde se dará el curso correspondiente a las mismas.-----

Artículo 12º.- El Ministerio de Educación y Cultura coordinará con el Ministerio de Salud Pública, la Administración Nacional de Educación Pública y los organismos que corresponda, la aplicación, supervisión y fiscalización de los



JOSE ARTIGAS
UNION DE LOS PUEBLOS LIBRES
BICENTENARIO.UY

Ministerio de Salud Pública

Artículos precedentes, en los Centros
educativos del País.-----

Artículo 13º.- Comuníquese, publíquese.-----

Decreto Interno Nº

Decreto Poder Ejecutivo Nº

Ref. Nº 001-3-1161/2014

/ST.

JOSE MUJICA
Presidente de la República

ANEXO 3: Ordenanza Ministerial N°116/014



Ministerio de Salud Pública

Montevideo, 11 MAR. 2014

VISTO: la Ley N° 19.140 de 11 de noviembre de 2013;

RESULTANDO: que por la misma se promueven hábitos saludables en la población infantil y adolescente que asiste a establecimientos escolares y liceales, como forma de contribuir a la protección de la salud en cuanto al riesgo de sobrepeso, obesidad, hipertensión arterial y así como en las "Enfermedades Crónicas No Transmisibles", vinculadas con dichos riesgos;

CONSIDERANDO: I) que se estima necesario promover hábitos saludables en el ámbito de la alimentación, en niñas, niños y adolescentes, que asisten a centros educativos públicos y privados;

II) que el Artículo 3° de la Ley N° 19.140, dispone que el Ministerio de Salud Pública confeccionará un listado de Grupos de Alimentos y Bebidas, nutritivamente adecuados, que contará con información destinada a los centros educativos en forma general (alumnos, docentes, funcionarios no docentes y padres), estableciendo recomendaciones para la alimentación saludable en las diferentes etapas de la vida, como forma de promoción y prevención a toda la comunidad;

III) que la Dirección General de la Salud y el Departamento de Nutrición han elaborado el listado de Grupos de alimentos recomendados para su oferta en las cantinas y/o quioscos de las Instituciones educativas y criterios nutricionales de referencia;

IV) que corresponde proceder en consecuencia;

ATENTO: a lo precedentemente expuesto y lo establecido en la Ley N° 19.140 de 11 de noviembre de 2013;

LA MINISTRA DE SALUD PÚBLICA
RESUELVE:

- 1º) Apruébase el **Listado de Grupos de Alimentos** recomendados para su oferta en las cantinas y/o quioscos de las Instituciones educativas y criterios nutricionales de referencia, así como las recomendaciones para la oferta de alimentos a niñas, niños y adolescentes portadores de enfermedad celiaca y/o diabetes, en los Centros de Enseñanza, que se adjunta y forma parte integral de la presente Ordenanza.
- 2º) Comuníquese a la Administración Nacional de Educación Pública, al Consejo de Educación Inicial y Primaria, a la Asociación Uruguaya de Educación Católica y a la Asociación de Centros Educativos Privados. Publíquese en la página Web de esta Secretaría de Estado. Tome nota la Dirección General de la Salud. Cumplido, archívese.

Ord. N° *116*

Ref. N°

CR.-



Dra. SUSANA MUÑIZ
MINISTRA DE SALUD PÚBLICA

Listado de grupos de alimentos recomendados para su oferta en las cantinas y/o quioscos de las instituciones educativas y criterios nutricionales de referencia.

Grupo 1: Alimentos y bebidas naturales o mínimamente procesados recomendados.

Grupo 2: Preparaciones elaboradas en el punto de venta que contengan ingredientes recomendados en proporciones adecuadas.

Grupo 3: Alimentos procesados envasados que cumplan con límites adecuados en cuanto al contenido calórico y de nutrientes.

Grupo 1:

Alimentos y bebidas naturales o mínimamente procesados recomendados.

Son alimentos y bebidas, que deben ser promovidos ya que por su contenido en vitaminas, minerales, fibra y/o tipo de grasas contribuyen a mejorar la calidad global de la alimentación y/o a la prevención de enfermedades crónicas.

Frutas frescas, enteras o mínimamente procesadas (peladas y cortadas en trozos, deshidratadas o en ensaladas) que no contengan azúcares añadidos.

Frutos secos y semillas (como maníes, nueces, almendras, semillas de girasol, etc.) que no contengan azúcares, sal ni grasas añadidas (no fritos). Deberán presentarse en un tamaño de envase adecuado para no exceder el valor energético máximo (200 kcal).

Leche preferentemente descremada o semidescremada, en cualquiera de sus formas de conservación.

Productos lácteos (leches fermentadas, yogures, etc.) elaborados a partir de leche entera, descremada o semidescremada, que cumplan con los criterios establecidos en cuanto al contenido de nutrientes y energía.

Agua, envasada. No se consideran aguas aquellas que contienen agentes aromáticos y/o edulcorantes, incluidas en la categoría de bebidas refrescantes. No obstante, se recomienda que el acceso sea gratuito a partir de bebederos o dispensadores de agua.

Jugos de 100% de fruta natural y jugos de fruta a base de concentrado que no contengan azúcares añadidos o edulcorantes artificiales.

Bebidas a base de hortalizas sin azúcares añadidos o edulcorantes artificiales.

Grupo 2:

Este grupo está constituido por preparaciones elaboradas en el punto de venta con ingredientes recomendados. Se incluyen en este grupo:

Refuerzos o sándwiches, preferentemente elaborados con pan integral, pudiendo contener quesos con bajo contenido de grasa (magros, ricota, mozzarella, danbo, cuartirolo) y sodio y agregado de vegetales.

Bizcochuelos y tortas caseras, elaboradas con aceite, sin manteca ni margarina. Preferentemente con agregado de frutas o vegetales.

Galletitas caseras, scones, elaborados con aceite, sin manteca ni margarina, preferentemente en base a harinas integrales, simples o con agregado de semillas, frutos secos, frutas o vegetales.

Grupo 3:

Alimentos procesados que cumplan con los límites establecidos en cuanto al contenido calórico y de nutrientes, cuyo envase deberá contener una sola porción.

Este tipo de alimentos se recomienda incluirlos en la oferta del kiosco con el fin de dar mayor variedad, pero solo cuando su aporte de calorías, grasas, azúcares y sodio no superen los máximos establecidos. Se incluyen en este grupo:

Postres de leche, elaborados a partir de leche entera, descremada o semidescremada, que cumplan con criterios establecidos para lácteos.

Cereales de desayuno y barras de cereales siempre que cumplan los criterios establecidos para alimentos en general.

Galletas, panificados y productos de repostería, cuando cumplan los criterios establecidos para el contenido de energía y nutrientes.

Helados, preferentemente elaborados con leche que cumplan los criterios previamente establecidos.

Las recomendaciones establecidas en el presente listado buscan promover el consumo de alimentos y bebidas de adecuado valor nutricional priorizando alimentos naturales o con mínimo grado de procesamiento y limitar el consumo de azúcares libres, grasas saturadas, grasas trans y sodio, con el fin de evitar que se superen las ingestas diarias recomendadas.

Los **criterios nutricionales** que se tomaron como referencia para elaborar el presente listado de grupos de alimentos fueron los siguientes:

	Contenido máximo admitido por 100 g de alimento	Contenido máximo admitido por 100 ml de bebida	Contenido máximo admitido por porción
Energía	≤400 kcal	≤100 kcal	≤200 kcal
Grasas	≤13,3g	≤3,4g	≤6,7g
Grasas saturadas	<3,6g	<0,9g	<1,8g
Grasas trans*	≤1,0g	≤0,25g	≤0,5g
Azúcares	<30 g	<7,5 g	<15 g
Sodio	<1,0g sal (0,4g sodio)	<0,25g sal (0,1g sodio)	< 0,5g sal (0,2g sodio)

*este límite se aplica solo a los alimentos que contienen ácidos grasos trans en forma natural como por ejemplo los lácteos. Todos los alimentos ofrecidos deberán ser libres de grasas trans agregadas.

En el caso de los lácteos, para la aplicación del límite de azúcares no se contabilizará el azúcar presente naturalmente (lactosa) y se establecerá un límite de grasa total de 12 g/100g ó 3 g/100ml (6 g/porción) de la cual hasta un 60% podrá corresponder a grasa saturada (relación natural entre grasa total y grasa saturada presente en los lácteos).

Recomendaciones para la oferta de alimentos a niños, niñas y adolescentes portadores de enfermedad celíaca y/o diabetes en los centros de enseñanza

Alimentos para celíacos

El tratamiento de la enfermedad celíaca consiste en seguir una dieta libre de gluten durante toda la vida. El gluten en la alimentación se encuentra en los siguientes alimentos: Trigo, Avena, Cebada, Centeno (TACC) y/o sus derivados (almidones, harinas, sémolas, panes y pastas de trigo).

Si al centro de estudios asiste algún niño o adolescente celíaco, los puestos de venta deben incluir al menos 2 productos aptos para el consumo de personas con enfermedad celíaca, que deberán ser libres de gluten naturalmente o estar incluidos en el listado integrado de productos aptos para celíacos registrados en el Ministerio de Salud Pública y/o Intendencia de Montevideo. Listado publicado en página web MSP. Para la elaboración de alimentos en el puesto de venta se recomienda aplicar las "Pautas para la elaboración de alimentos libres de gluten", de aplicación en los servicios de alimentación colectiva de instituciones u organismos públicos o privados. Disponibles en: http://www.msp.gub.uy/uc_6781_1.html

Alimentos para diabéticos

Los escolares y liceales diabéticos pueden en general consumir todos los grupos de alimentos recomendados en el listado, a excepción de los que contienen azúcares libres. Por tanto, en el caso de que en la población del centro de estudios haya algún niño o adolescente diabético, los puestos de venta deben incluir al menos 2 productos registrados en MSP como aptos para el consumo de niños con dietas de restricción de azúcar.

10/3/14

148



SUSANA MUÑOZ



Dra SUSANA MUÑOZ
SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA

ANEXO 4: Comunicado a empresas del sector alimentario



Ministerio de Salud Pública
Dirección General de la Salud
División de Programación Estratégica en Salud
Departamento de Ciclos de Vida

COMUNICADO A EMPRESAS DEL SECTOR ALIMENTARIO

PROCEDIMIENTO PARA SOLICITAR EL INGRESO DE PRODUCTOS

AL LISTADO DE GRUPOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS RECOMENDADOS PARA LA OFERTA

EN CENTROS EDUCATIVOS PÚBLICOS Y PRIVADOS DEL PAÍS

AMPLIACIÓN DEL PLAZO

En el marco de la Ordenanza Ministerial N° 116/2014, de acuerdo a lo dispuesto por la ley N° 19.140, el Ministerio de Salud Pública ha confeccionado un Listado de Grupos de Alimentos y Bebidas Adecuados para la Oferta en cantinas y/o quioscos ubicados en el Interior de los establecimientos educativos.

El Listado incluye productos de la industria que sean presentados por las empresas del sector alimentario mediante el procedimiento que se describe a continuación y cumplan con los Criterios Nutricionales de Referencia.

Para la solicitud de inclusión de los productos en el Listado, las empresas deberán completar el formulario de solicitud de ingreso que se encuentra disponible en la página web institucional, y enviarlo a la casilla de correo: ingreso.meritendas@msp.gub.uy.

Antes de enviar el formulario se exhorta a las empresas comparar la composición nutricional de sus productos con los Criterios Nutricionales establecidos en la Ordenanza Ministerial N° 116/2014, a fin de enviar solamente aquellos que consideren pueden cumplir con los requisitos nutricionales que allí se detallan, teniendo presente que solamente en esta primera etapa se admitirá hasta un 10% de tolerancia sobre los límites nutricionales establecidos.

El plazo para enviar el formulario se encuentra abierto actualmente y se ha decidido renovarlo automáticamente al vencerse. Una vez recibidos los formularios se evalúa la información de los alimentos presentados y se informa a las empresas si sus productos cumplen o no con los Lineamientos Nutricionales para ser ingresados al mencionado Listado.

El Listado de Grupos de Alimentos y Bebidas Adecuados para la Oferta en centros educativos, es actualizado en forma periódica con los productos evaluados, y se encuentra disponible en la página web institucional en la siguiente URL: <http://www.msp.gub.uy/meritendasaludable> así como en otros medios de difusión y las Instituciones Involucradas en la implementación de la ley.

ANEXO 6: Instructivo del instrumento de recolección de datos

Para la recolección de datos se utilizará una planilla de Excel, por lo tanto, para aplicar este instrumento se necesitarán conocimientos básicos sobre el uso del mencionado programa.

Para el llenado de la misma se deberá, en primera instancia, observar los alimentos disponibles para la venta y categorizarlos en:

- Mínimamente procesados
- Elaborados in situ
- Procesados y envasados
- Lista de No Recomendados

En función de esta primera clasificación se proseguirá con la recolección de datos

Tenga en cuenta que las casillas que deberá completar son únicamente las que se encuentran sombreadas y vacías.

	A	B	C	D
1	Clasificación en grupos			
2	Alimentos mínimamente procesados			
3	Nombre	ADECUACIÓN TOTAL DEL ALIMENTO	Presencia de ingredientes NO recomendados	
4	FRUTAS	INADECUADO	Asesor	
5		INADECUADO		
6		INADECUADO		
7	AGUA	ADECUADO		
8		ADECUADO		
9	LECHE	ADECUADO		
10				
11	JUGO 100% FRUTA O HORTALIZA	INADECUADO	Artificialmente Edulcorante	
12		INADECUADO		
13		INADECUADO		

Además, se han colocado a lo largo del programa comentarios para facilitar su uso.

Clasificación en Grupos		Datos extraídos del producto					
Alimentos procesados y envasados							
Nombre	ADECUACION TOTAL DEL ALIMENTO	Nº de porciones por envase	Porción según envase (g)	Calorías (Kcal)	Grasas totales (g)	Grasas saturadas (g)	AG
SÓLIDOS							
	#DIV/0!						
	#DIV/0!						
	#DIV/0!						
LÍQUIDOS							
	#DIV/0!						
	#DIV/0!						
	#DIV/0!						
	#DIV/0!						

A continuación, se pasa a explicar el llenado de cada hoja de cálculo por separado:

MÍNIMAMENTE PROCESADOS

- Columna “Nombre”:** Complete con los alimentos que se encuentren disponibles para la venta debajo del subtítulo del subgrupo al que correspondan (“Fruta”; “Agua”; “Leche”; “Frutos secos y semillas”; “Jugos 100% fruta u hortaliza”; “Productos lácteos”). En primer lugar, nombre el alimento; en segundo lugar, detalle la marca y línea del producto en MAYÚSCULA (necesario sólo para “Productos lácteos” y “Frutos secos y semillas”); e incluya su forma de comercialización.
Ejemplos: “Banana, entera”; “Manzana, picada”; “Maní, LA ABUNDANCIA, paquete”; “Yogurt dietético, CONAPROLE VIVA, pote”.
- Columna “Utilización de ingredientes NO recomendados”:** Observando los ingredientes de los productos nombrados, complete para cada alimento, con “SI” o con “NO” según corresponda si la opción se encuentra disponible.
- Columnas “Contenido del envase” y “Datos extraídos del producto” (incluye a su vez las columnas de “Calorías”; “Grasas totales”;**

“Grasas saturadas”; “AGT”-grasas trans-; “Azúcar” y “Sodio”): Complete cuando se encuentra disponible la opción (sólo para productos lácteos- leches fermentadas y yogures-), extrayendo los datos del etiquetado del envase. Verifique que las unidades de medida de los datos que ingresa concuerden con las unidades detalladas en el programa. En caso de que el contenido del envase este expresado en mililitros, considere gramos y mililitros como equivalentes.

ELABORADOS IN SITU

- **Columna “Nombre”:** Complete con los alimentos disponibles para la venta debajo del subtítulo del subgrupo al que correspondan (“Refuerzos o sándwiches”; “Bizcochuelos y tortas caseras”; “Galletas y scones caseros”).

En primer lugar, nombre el alimento; en segundo lugar, incluya su forma de comercialización.

Ejemplos: “Torta de naranja, porción”; “Galleta de avena, unidad”; “Sándwich olímpico, unidad”.

- **Columnas “Utilización de ingredientes recomendados” y “Utilización de ingredientes NO recomendados”:** Observando los ingredientes de los productos nombrados complete para cada alimento, con “SI” o con “NO” según corresponda.

PROCESADOS Y ENVASADOS

- **Columna “Nombre”:** Complete con los alimentos disponibles para la venta debajo del subtítulo que corresponda (“Sólidos”; “Líquidos”).

En primer lugar, nombre el alimento; en segundo lugar, detalle la marca y línea del producto en MAYÚSCULA; e incluya su forma de comercialización.

Ejemplos: “Alfajor de chocolate, PORTEZUELO, unidad”; “Galletas integrales, CEREALITAS, paquete”.

- **Columna “Datos extraídos del producto”** (incluye a su vez las columnas de “Calorías”; “Grasas totales”; “Grasas saturadas”; “AGT”-grasas trans-; “Azúcar” y “Sodio”): Complete extrayendo los datos del etiquetado del envase del alimento.

Verifique que las unidades de medida de los datos que ingresa concuerden con las unidades detalladas en el programa.

En caso de que el contenido del envase este expresado en mililitros, considere gramos y mililitros como equivalentes.

EXHIBICIÓN Y STOCK

Todos los nombres de los alimentos que ha ingresado en las tres hojas de cálculo anteriores deberían haberse transcritos automáticamente, de no ser así, presione el botón actualizar como indica la figura. Luego ingrese los nombres de los alimentos de la categoría Lista No Recomendados identificados



- **Columna “Unidades en stock”**: Complete para cada alimento que fue transcrito con el número total de unidades que se encuentran al momento en stock.

En caso de que no haya stock de algún alimento complete con “0”.

- **Columna “Unidades exhibidas”**: Complete para cada alimento que fue transcrito sólo el número de unidades que se encuentran a la vista en la cantina de la institución educativa.

En caso de que algún alimento se venda, pero no esté a la vista complete con “0”.

OTROS

- **Cuadro “Disponibilidad de alimentos para diabéticos y celíacos en caso pertinente”:** Complete con “SI” o con “NO” según corresponda para cada una de las enfermedades, si al centro educativo asiste algún individuo portador de ellas.

Complete la columna siguiente especificando el número de alimentos diferentes disponibles para la venta que puedan ser consumidos en cada caso.

- **Cuadro “Publicidad de alimentos y bebidas”:** Complete con “SI” o con “NO” según corresponda si existe publicidad de alimentos no recomendados en el local de ventas.