



SAN CARLOS, 8 DE AGOSTO DE 2013.-

La Alcaldía ha dictado hoy el siguiente:

DECRETO EXENTO (SM) N° 457 4135

VISTOS:

El Acuerdo N 316 de fecha 05 de agosto de 2013 del Concejo Municipal de San Carlos; el Reglamento Municipal N° 108 de fecha 05 de agosto de 2013 "Reglamento General para todo local de ventas de alimentos de los establecimientos educacionales municipales de la Comuna de San Carlos"; y, las facultades que me confiere la Ley N° 18.695 Orgánica Constitucional de Municipalidades:

DECRETO:

1.- Apruébase el Reglamento N° 108 "REGLAMENTO GENERAL PARA TODO LOCAL DE VENTAS DE ALIMENTOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES MUNICIPALES DE LA COMUNA DE SAN CARLOS", que en copia se acompaña y forma parte íntegra del presente decreto.

2.- Designase responsable al señor Jefe del Departamento de Educación Municipal, para que proceda a entregar copia o fotocopia del presente Reglamento a cada una de las unidades educacionales municipales de la Comuna de San Carlos, a objeto procedan a su aplicación.

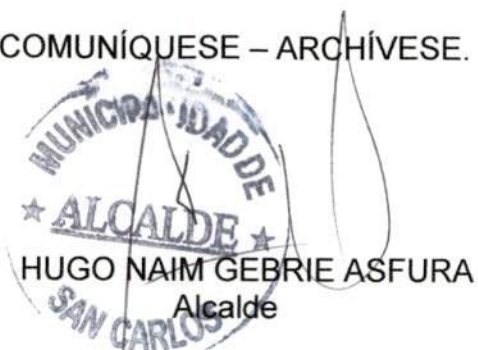
ANÓTESE – COMUNÍQUESE – ARCHÍVESE.


MUNICIPALIDAD
SECRETARIO MUNICIPAL
HERNAN MILLAN ILLANES
Secretario Municipal

HNGA/HMI

DISTRIBUCION :

- Departamento de Educación Municipal
- Archivo Reglamentos
- Secretaría Municipal (2)
- Oficina de Partes


MUNICIPALIDAD DE
ALCALDE
HUGO NAIM GEBRIE ASFURA
Alcalde



REPUBLICA DE CHILE
MUNICIPALIDAD DE SAN CARLOS
Alcaldía

SAN CARLOS, 05 DE AGOSTO DE 2013.-

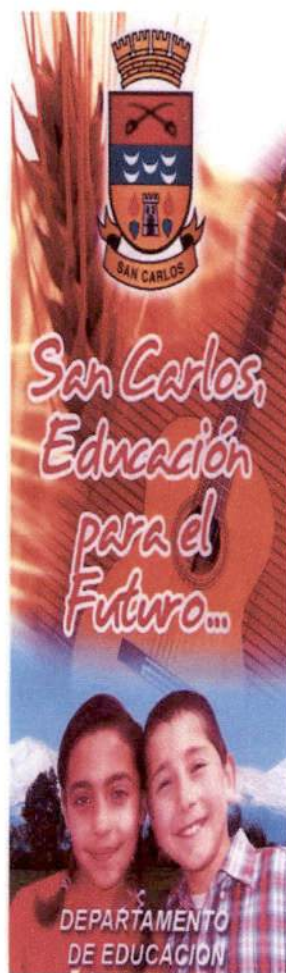
La Alcaldía ha dictado hoy el siguiente Reglamento:

REGLAMENTO N° 108

VISTOS:

- a) El Memorandum N° 081 de fecha 30 de julio de 2013 del Departamento de Educación Municipal.
- b) El Acuerdo N° 316 del Concejo Municipal de fecha 05 de agosto de 2013.
- c) Las facultades establecidas en los artículos 12° y 63° letra i) de la Ley N° 18.695 Orgánica Constitucional de Municipalidades, vengo en dictar el siguiente Reglamento :

REGLAMENTO GENERAL PARA TODO LOCAL DE VENTAS DE ALIMENTOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES MUNICIPALES DE LA COMUNA DE SAN CARLOS



Índice

	Página
Introducción	3
Capítulo 1 Definiciones	4
Capítulo 2 Objetivos	6
Capítulo 3 Integración de la alimentación escolar correcta	6
Capítulo 4 De los espacios e infraestructura de los establecimientos Escolares	7
Capítulo 5 De las medidas de higiene	9
Capítulo 6 De los proveedores y prestadores de servicio de alimentos	10
Capítulo 7 Sanciones	11

Introducción

A nivel mundial el sobrepeso y la obesidad se han incrementado exponencialmente al grado de convertirse en problemas de salud pública que afectan a millones de personas, muchas de las cuales desarrollan enfermedades crónico - degenerativas, las mismas que, de acuerdo a la Organización Mundial de la Salud (OMS), son responsables del 60% de muertes en todo el mundo.

Asimismo, la OMS ha calculado que de no revertirse las tendencias actuales, en 2015 habrá en el mundo aproximadamente 2,300 millones de adultos con sobrepeso y más de 700 millones con obesidad, con un incremento de la prevalencia de enfermedades crónicas en un 17%.

Este desalentador panorama de hoy en día se ha derivado de la transición nutricional vivida en nuestro país desde la década de los 80's hasta la actualidad, la cual ha generado una disminución en el consumo de frutas, verduras, cereales, carne, leche y sus derivados, y un consecuente incremento el consumo de carbohidratos refinados, sal, bebidas azucaradas y grasas, principalmente contenidos en productos industrializados, algunos de los cuales, por su ingesta reiterada e independientemente de su nivel de consumo, afectan la salud de la población.(Organización Mundial de la Salud).

Un claro ejemplo ha sido el aumento que ha experimentado el consumo de bebestible, el cual pasó de 159 litros en 2002 a 220 litros per cápita al año el 2011(www.sofofa.cl) esto es, 0,6 litros por día, según datos de CCU. Del consumo total un 74% corresponde a bebidas no alcohólicas. En la actualidad, nuestro país se ha situado como uno de los mayores consumidores en el mundo a pesar de que éstas bebidas tienen grandes cantidades de azúcares, ningún nutriente y se consideran un factor importante en los problemas de salud.

Diversos estudios internacionales han encontrado un vínculo directo entre el consumo de refresco y la obesidad hasta en 34% de los casos estudiados. Los resultados son contundentes: al beber un litro de refresco al día, se aumenta un kilo de peso en tres semanas. Asimismo, se ha demostrado que la probabilidad de volverse obesos aumenta 1.6 veces por cada lata o vaso adicional de bebida azucarada que se consume al día.

Otra característica de la citada transición nutricional ha sido el incremento en el consumo de grasas dañinas. De acuerdo a la última revista medica de Chile (*Rev. méd. Chile v.138 n.9 Santiago 2010*), la población Chilena tiene un consumo promedio de grasas totales que esta sobre un 10% de las recomendaciones de organismos nacionales e internacionales de salud, podríamos decir que no es mucho, sin embargo, el mayor consumo es de grasas saturadas y trans.

De esta manera, los estudios tanto internacionales como nacionales no solo han evidenciado que el aumento del consumo de grasas saturadas y trans (principalmente de origen industrial), se relaciona con el desarrollo de la obesidad, sino también con otro tipo de enfermedades.

Así pues, el consumo de refrescos y de grasas saturadas junto con algunos proceso de elaboración de alimentos, tales como el freído, lejos de aportar nutrientes para el adecuado desarrollo del individuo, contribuyen al desarrollo del sobrepeso y obesidad, además de ser factor de riesgo para desarrollar enfermedades crónicas.

Este reglamento nace por la necesidad de llevar a cabo parte de la política de gobierno impulsada en el Programa Elige Vivir Sano

Elige Vivir Sano posee los siguientes objetivos concretos:

1.- Fomentar la alimentación saludable

2.- Potenciar la actividad física

3.- Difundir los beneficios de realizar actividades en familia

4.- Promover el contacto con la naturaleza, el respeto al medio ambiente y la vida al aire libre.

En virtud de implementar el punto N°1 del Programa Elige Vivir Sano nace la necesidad de crear este Reglamento, el cual una vez informado a los responsables de la venta de los alimentos en los establecimientos que dependan de la administración Municipal estarán obligados a realizar su implementación.

CAPÍTULO 1

DEFINICIONES

Artículo 1: Para los efectos se entenderá por:

1.1 Alimentación: Conjunto de actos voluntarios y conscientes que van dirigidos a la elección, preparación e ingestión de los alimentos.

1.2 Alimentación correcta: A la dieta que cumple con las necesidades específicas de las diferentes etapas de la vida, que previene el desarrollo de enfermedades y que permite alcanzar o conservar el peso esperado para la talla según edad.

1.3 Alimento: Sustancia comestible que aporta nutrientes y/o energía al organismo.

1.4 Alimento casero: Alimento no industrializado, preparado en casa ó en los establecimientos escolares

1.5 Caloría: Es el equivalente de energía obtenida de los alimentos, que se utiliza para poder llevar a cabo las funciones relacionadas con el metabolismo, la actividad física y la reparación del cuerpo y sus tejidos en general. Incluso al pensar consumimos calorías, ya que se necesita energía para ello.

1.6 Comunicación educativa: Es la producción y difusión de mensajes gráficos y audiovisuales para reforzar los conocimientos en salud y promover conductas saludables en la población.

1.7 Desnutrición: Ingesta de energía inferior al mínimo necesario para mantener el equilibrio entre la ingesta real de energía y un nivel aceptable de gasto de la misma, en función de variables identificables como sexo, edad, talla, actividad física y estado fisiológico.

1.8 Dieta: Conjunto de sustancias que regularmente se ingieren como alimento.

1.9 Dieta correcta: La que cumple con las siguientes características:

a) **Adecuada:** Acorde a los gustos, a la cultura, así como a los recursos económicos de quien la consume, sin que por ello se deban sacrificar las otras características de una dieta correcta;

b) **Completa:** Basada en alimentos de los tres grupos alimenticios. Grupo

I: Verduras y frutas; Grupo II: Cereales y Tubérculos; Grupo III: Leguminosas y alimentos de origen animal.

c) **Equilibrada:** Con porciones adecuadas de alimentos y bebidas que tengan la cantidad de nutrientes recomendadas para cada grupo de edad, según sexo, talla, actividad física y estado fisiológico;

d) **Inocua:** Con alimentos y bebidas que estén libres de organismos patógenos, toxinas y contaminantes, por lo que se deben preparar con la limpieza necesaria e ingredientes de calidad suficiente para prevenir enfermedades;

e) **Suficiente:** Con la porción necesaria de cada grupo de alimentos y bebidas en cada comida para cubrir las necesidades nutricias y mantener un peso saludable, y

f) **Variada:** Con alimentos y bebidas de diferentes sabores, colores, olores y consistencias, así como diversas formas de preparación en cada comida.

1.10 Educación para la salud: A los procesos permanentes de enseñanza y aprendizaje que permiten, mediante el intercambio y análisis de la información, desarrollar habilidades y cambiar actitudes, con el propósito de inducir comportamientos para cuidar la salud, individual, familiar y colectiva.

1.11 Expendio escolar: A los establecimientos o espacios asignados en las escuelas de educación públicas, para ofrecer a los estudiantes alimentos y bebidas dentro de sus instalaciones.

1.12 Freído: Proceso de cocción en el cual el alimento es sometido a una temperatura alta en presencia de un aceite dando como resultado un alimento frito. Se considerará también frito a aquel producto horneado y/o extruido que se le adiciona aceite para cocción.

1.13 Hábitos alimenticios: Al conjunto de conductas adquiridas por la repetición de actos en la selección, preparación y consumo de alimentos.

1.14 Horneado: Proceso de cocción por medio de calor seco que generalmente se efectúa en un horno.

1.15 Incentivo: Estímulo que se ofrece a una persona, grupo o sector con el fin de elevar en nivel de compra de determinado producto.

1.16 Nutrición: Proceso biológico en el que los organismos asimilan los alimentos y los líquidos necesarios para el funcionamiento, crecimiento y mantenimiento de sus funciones vitales.

1.17 Nutriente: Toda sustancia presente en los alimentos que juega un papel metabólico en el organismo.

1.18 Obesidad: Trastorno nutricional caracterizado por el exceso de tejido adiposo en el organismo, que en los niños se determina cuando el peso para la talla, la talla para la edad y el peso para la edad se ubican por encima del percentil 95.

1.19 Porción: Cantidad que consume la población de un alimento en específico y se expresa en gramos y medidas caseras para su mejor comprensión.

1.20 Promoción de la salud: Al proceso que permite fortalecer los conocimientos, aptitudes y actitudes de las personas para participar responsablemente en el cuidado de su salud y optar por estilos de vida saludables, facilitando el logro y conservación de un adecuado estado de salud individual, familiar y colectivo, mediante actividades de participación social, comunicación educativa y educación para la salud.

1.21 Sobrepeso: Trastorno nutricional caracterizado por el exceso de tejido adiposo en el organismo, que en los niños se determina cuando el peso para la talla, la talla para la edad y el peso para la edad.

1.22 Valor nutricional: Es el número de calorías, grasas, proteínas, carbohidratos, calcio, hierro y otros aminoácidos esenciales que contiene el alimento.

CAPÍTULO 2

DE LOS OBJETIVOS

Artículo 2 : La venta de alimentos y bebidas en los establecimientos escolares debe atender los siguientes objetivos:

2.1. Proteger y asegurar el pleno ejercicio de los derechos fundamentales de los estudiantes a la satisfacción de sus necesidades de alimentación, salud, educación y sano esparcimiento para su desarrollo integral, de acuerdo a la Constitución Política de Chile;

2.2. Establecer los estándares mínimos generales para la regulación de la venta de alimentos y bebidas en los establecimientos escolares, la organización y funcionamiento de las mismas y la vigilancia de su cumplimiento;

2.3. Modificar hábitos alimenticios en los estudiantes de la educación Municipal fomentando una alimentación saludable y correcta, así como promover la actividad física para evitar el incremento y revertir la prevalencia de sobrepeso y obesidad;

2.4. Asegurar la oferta de alimentos saludables que contribuyan al sano e integral desarrollo y crecimiento de los estudiantes de la educación Municipal;

2.5 Regular y restringir la venta de productos con alto contenido calórico y escaso o nulo valor nutricional que, por sus ingredientes, proceso de elaboración ó consumo reiterado, causen daño, sin importar su nivel de consumo;

2.6 Impulsar la responsabilidad entre autoridades de salud, de educación, directivos, docentes, asociaciones de padres de familia, madres y padres de familia y demás miembros de la comunidad escolar para fomentar hábitos y estilos de vida saludable en los establecimientos educacionales;

2.7 Promover una educación alimenticia en directivos, docentes, parvularias, padres de familia y alumnos de educación prebásica, básica y media para generar una cultura de hábitos alimenticios que conlleven a estilos de vida saludable, y

2.8 Mejorar la infraestructura, equipos y materiales de los establecimientos educacionales para la óptima preparación, conservación y manejo de los alimentos.

CAPÍTULO 3

INTEGRACIÓN DE LA ALIMENTACIÓN ESCOLAR CORRECTA

Artículo 3 : La alimentación saludable deberá cubrir las necesidades individuales con la combinación adecuada de alimentos y bebidas.

Artículo 4 : Los principios de una alimentación saludable y correcta en el contexto escolar se aplicarán desde una perspectiva integral, considerando que los hábitos alimenticios de los estudiantes, sus familias y de los integrantes de la comunidad escolar en su conjunto, son influidos por factores culturales, sociales, educativos, económicos y geográficos, los cuales explican las preferencias y tipo de alimentos que se consumen en distintas comunidades.

Artículo 5 : Para generar hábitos alimenticios saludables, la oferta de alimentos y bebidas en los establecimientos escolares así como su consumo, deberá apegarse a las características de una **dieta correcta**.

Artículo 6 : De manera adicional a lo establecido en el Artículo 5 anterior, los establecimientos escolares deben atender lo siguiente:

6.1 Eliminar grasas trans, reducir grasas saturadas y utilizar aceites vegetales como el de maravilla, oliva natural, pepita de uva y soya;

6.2 Eliminar la oferta y consumo de alimentos fritos ya sean de origen industrializado o casero;

6.3 Disminuir el consumo de azúcares para la preparación de alimentos y bebidas;

6.4 Evitar al máximo el consumo de golosinas;

6.5 Eliminar la oferta y consumo de refrescos y bebidas azucaradas, sustituyéndolos por agua potable sin carbohidratos, agua de fruta, leche semidescremada o descremada, jugos naturales sin azúcar, así como otros productos bajos en calorías atendiendo las porciones establecidas en el reglamento sanitario de los alimentos.

6.6 Disminuir el uso y consumo de sal en la preparación de alimentos y bebidas de origen industrializado y casero, así como evitar que se agregue al alimento ya preparado.

Artículo 7 : En los establecimientos escolares se deben ofrecer productos, alimentos y bebidas, observando lo siguiente:

7.1 Usar las porciones recomendadas para el rango de edad de los estudiantes de los distintos niveles, de acuerdo a los lineamientos que para tal propósito emita el programa Elige Vivir Sano;

7.2 Deben pertenecer a los grupos alimenticios, con diversas preparaciones y presentaciones, así como con distintas combinaciones;

7.3 Deben Contener un alto valor nutricional;

7.4 Deben cumplir con los estándares de calidad e higiene.

Artículo 8 : En los establecimientos escolares queda prohibido:

8.1 El expendio de alimentos y productos, sean de origen casero o industrializado, con alto contenido calórico y escaso o nulo valor nutricional que por sus ingredientes o método de elaboración, causen daño sin importar su nivel de consumo, tales como: refrescos, bebidas energéticas, fritos u otros.

8.2 Ofertar productos con algún incentivo para su compra, tales como juguetes, rifas, premios, aumento de porciones, estampas, rompecabezas, coleccionables, más de un ejemplar por el mismo precio, descuentos y cualquier otro elemento que motive a los estudiantes a comprar determinado producto por razones ajenas al valor nutricional, cualidades y calidad propias del producto.

Artículo 9 : La nueva **Política del Programa Elige Vivir Sano** servirá como guía ya que esta emite una lista de alimentos, productos y bebidas saludables, la cual contemplará los criterios y objetivos del presente Reglamento, misma que servirá como guía a todas las autoridades de los establecimientos de educación.

CAPÍTULO 4

DE LOS ESPACIOS E INFRAESTRUCTURA DE LOS ESTABLECIMIENTOS ESCOLARES

Artículo 10 : En los espacios del establecimiento educativo, se debe asegurar el acceso a agua potable para favorecer su consumo durante la estancia de los alumnos en el establecimiento. Todas las áreas del establecimiento deben

mantenerse limpias, en orden y en buen estado de mantenimiento, sin evidencias de fauna nociva;

Artículo 11 : El espacio de almacenamiento, ventas y preparación de alimentos debe cumplir con las siguientes características:

11.1 Los pisos deben ser de material sólido de fácil limpieza y manutención, estar cubiertos con material antiderrapante, sin grietas, limpios y secos.

11.2 Las paredes deben estar recubiertas, no porosas, sin roturas o grietas y mantenerse limpias y secas;

11.3 Las coladeras, canaletas y trampas de grasa deben estar limpias, con rejillas, libres de basura y sin estancamientos;

11.4 Contar con la ventilación adecuada para evitar calor excesivo y condensaciones que provoquen goteos;

11.5 Estar protegidos para evitar la entrada de polvo, lluvia y fauna nociva;

11.6 Utilizar vitrinas y recipientes con tapa para la protección de los productos;

11.7 Los depósitos de agua deberán estar en buen estado, revestidos de material impermeable, con acabado sanitario y tapa, así como limpios y con periódico y adecuado mantenimiento;

11.8 Garantizar la seguridad y adecuado funcionamiento de las instalaciones hidráulicas, eléctricas y de gas;

11.9 Contar con extintores visibles en óptimo estado de funcionamiento, y

11.10 Queda prohibido en el espacio de almacenamiento, publicidad de alimentos y bebidas de cualquier índole.

11.11 Ubicarse alejados de fuentes de contaminación como basura, canales de aguas negras, drenajes abiertos;

11.12 Contar con un área específica, ordenada, limpia y alejada de los alimentos, para colocar los objetos personales, así como para almacenar artículos de limpieza, detergentes y desinfectantes;

11.13 Las áreas y mobiliario del establecimiento deben encontrarse siempre limpias y desinfectadas;

11.14 Los equipos para la preparación de alimentos y bebidas deben colocarse e instalarse despegados de las paredes para facilitar la limpieza del espacio físico que los circunda.

11.15 Garantizar la potabilidad del agua que tenga contacto con los alimentos y superficies que los contengan a través de cloración, ebullición, filtración, entre otros;

11.16 Los desechos que se generen durante la preparación y comercialización de alimentos y bebidas deben colocarse en recipientes limpios, identificados, con tapa y se deben eliminar frecuente y regularmente;

11.17 Reemplazar con frecuencia los paños de cocina y las esponjas que se utilicen para prevenir que las bacterias se propaguen;

11.18 Usar toallas de papel para secar las manos después de manipular alimentos crudos;

11.19 Los focos y lámparas deben estar alejados de áreas de manejo de alimentos;

11.20 Contar con instalaciones fijas o semifijas apropiadas para el lavado de equipos, utensilios y manos, así como implementos necesarios para dicha actividad, tales como jabón, toallas desechables, escobillones, entre otros; y

11.21 Tener iluminación natural o artificial suficiente y acorde al tamaño del establecimiento;

11.22 Los equipos y utensilios deben estar limpios y desinfectados; encontrarse en buenas condiciones de mantenimiento y operación y deben ser utilizados para el fin que fueron diseñados, ser de material inocuo, en acero inoxidable con mango de plástico preferentemente, para facilitar su limpieza y desinfección; y

11.23 Queda prohibido en el espacio de expendio publicidad de alimentos y bebidas de cualquier índole.

Artículo 12 : Colocar en los establecimientos escolares carteles, periódicos murales y mensajes en lugares visibles, elaborados con base en los criterios de la política de gobierno Elige Vivir Sano que permitan la lectura y consulta de éstos por los estudiantes con información que incluya, entre otros, lo siguiente:

12.1 Información nutricional, sugerencias de la cantidad a consumir y recomendaciones de la combinación de alimentos y bebidas que pueden consumirse en el establecimiento escolar, en casa, o en otros espacios;

12.2 Características que indican que los alimentos a consumir se encuentran en buen estado, en particular respecto a su color, textura y olor. En el caso que se autorice ciertas bebidas embotelladas o envasadas éstas deben presentarse sin óxido, magulladuras o abolladuras y sellos violados;

12.3 Información sobre la fecha de caducidad o fechas de consumo preferente, y

12.4 Recomendaciones sobre la periodicidad en el consumo de los diferentes tipos de alimentos.

CAPÍTULO 5

DE LAS MEDIDAS DE HIGIENE

Artículo 13 : El personal que atiende los distintos lugares de expendio de alimentos debe cumplir las siguientes medidas:

13.1 Además de lo señalado en el reglamento sanitario de los alimentos, este debe encontrarse limpio en su persona e indumentaria de trabajo: bañados, afeitados, cabello corto o recogido y cubierto, uñas cortas y sin barniz y evitar el uso de joyería en manos, cuello y orejas;

13.2 Utilizar, mascarilla, red o cofia que cubra totalmente el cabello y guantes en caso de ser necesario;

13.3 No comer, estornudar, beber, mascar y escupir durante el desarrollo de sus actividades;

13.4 No presentarse en caso de padecer enfermedades respiratorias, gastrointestinales, parasitosis, o cualquier enfermedad transmisible, o que presente heridas o abscesos;

13.5 Lavarse y desinfectarse las manos o guantes tan frecuentemente como sea necesario hasta la altura de los codos con agua y jabón, por al menos 20 segundos, poniendo especial atención en las áreas debajo de las uñas y entre los dedos;

13.6 Evitar que la misma persona que manipule los alimentos se encargue de cobrar; preparar y vender los alimentos;

13.7 Conocer y aplicar el procedimiento de limpieza y desinfección de los equipos, utensilios de cocina e instalaciones;

13.8 Sujetarse a las disposiciones normativas correspondientes relacionadas con la prohibición de fumar en los establecimientos.

Artículo 14 : En la preparación de alimentos, deben observarse las siguientes medidas:

14.1 Lavar y desinfectar verduras, frutas y utensilios de cocina;

14.2 Lavarse las manos con agua y jabón antes de preparar alimentos;

14.3 Utilizar cuchillos diferentes para alimentos crudos y cocidos;

14.4 Usar trapos de cocina de colores, uno para cada actividad;

14.5 Evitar estornudar frente a los alimentos y utilizar cubre bocas;

14.6 No picarse la nariz, toser o escupir durante su preparación;

14.7 No manipular los alimentos si no se tiene las manos limpias;

14.8 Lavar todos los utensilios utilizados antes y después de preparar los alimentos;

14.9 Cocer muy bien los alimentos, mantenerlos tapados y en refrigeración;

14.10 Impedir la presencia de animales domésticos en las áreas donde se almacenan, preparan o expenden alimentos, y

14.11 Prevenir e impedir la presencia de fauna nociva.

CAPÍTULO 6

DE LOS PROVEEDORES Y/O PRESTADORES DE SERVICIOS DE ALIMENTOS

Artículo 15 : Los proveedores de alimentos y bebidas, así como los prestadores de servicios de alimentos deberán cumplir con los siguientes requisitos:

15.1 Sus productos deben cumplir con los estándares de calidad y las medidas de higiene prescritas por las autoridades competentes;

15.2 Conocer y dar cabal cumplimiento a las disposiciones contenidas en este Reglamento, particularmente a lo establecido en el Artículo 13, así como en las demás disposiciones aplicables en la materia;

15.3 En caso de proveedores de productos de origen "casero" que permanezcan en el espacio escolar durante el tiempo de receso, también deben cumplir con las medidas de higiene establecidas en los Artículos 13 y 14 de este Reglamento;

15.4 Evitar prácticas o conductas de intermediación que encarezcan los productos;

15.5 Para transporte y traslados de productos, los proveedores deben designar personal que cuide la integridad de los mismos e informar al establecimiento quién será el personal encargado de dicho resguardo. Si los productos se presentan dañados o en mal estado o por personal distinto al señalado no se recibirán en el establecimiento escolar;

15.6 Sin excepción, proveer productos únicamente en presentaciones y tamaños de porciones recomendadas para los estudiantes en sus distintas edades;

15.7 Atender la lista y criterios de productos recomendados, que para tal efecto emita el Programa Elige Vivir Sano del gobierno de Chile

15.8 Abstenerse de colocar cualquier tipo de publicidad de productos alimenticios que no cumplan con el espíritu de esta norma dentro de los establecimientos de educación; así como en una periferia de 100 metros de éstos, excluyendo los establecimientos comerciales legalmente establecidos.

Artículo 16 : Los proveedores y/o prestadores de servicios de alimentos podrán apoyarse en los servicios de salud o en el encargado de programa Elige Vivir Sano de la comuna para recibir orientación y asesoría acerca de cómo ofrecer alimentos nutritivos y el tipo de medidas higiénicas que es necesario observar para su elaboración y distribución;

CAPÍTULO 7

SANCIONES

Artículo 17 :La observancia del presente Reglamento es obligatorio para toda la comunidad escolar. El incumplimiento a las disposiciones establecidas en el mismo será meritorio de sanciones administrativas, independientemente de los causes civiles o penales.

Artículo 18 : Las sanciones serán impuestas en lo interno, por las autoridades educativas atendiendo sus facultades y atribuciones establecidas en los ordenamientos correspondientes.

Artículo 19 : Las sanciones para las autoridades escolares, dependiendo de la gravedad de la falta, serán:

19.1. Amonestación;

19.2. Suspensión, y

19.3. Destitución del cargo.

19.4. Revisión del contrato de prestación de servicios profesionales, en caso de reincidencia.

Artículo 20 : Las sanciones para establecimiento de expedidos de alimentos, dependiendo de la gravedad de la falta, serán:

20.1. Amonestación al Infractor;

20.2. Suspensión temporal del Infractor

20.3. Destitución del infractor.

Artículo 21 : Las sanciones para los proveedores y/o prestadores de servicios de alimento, dependiendo de la gravedad de la falta, serán:

21.1. Amonestación;

21.2. Suspensión temporal de la concesión, y

21.3. Cancelación definitiva de la concesión.

RESPONSABILIDADES DE LAS AUTORIDADES DE LOS ESTABLECIMIENTOS MUNICIPALES RESPECTO A LA APLICACIÓN DE ESTE REGLAMENTO

Artículo 22 : Las autoridades y docentes de los establecimientos de educación, serán asesorados para cumplir lo establecido en el presente Reglamento, por algún miembro de DAEM o algún nutricionista, personal calificado o capacitado;

Artículo 23 : Las autoridades deberán:

23.1 Contar con información acerca del programa Elige Vivir Sano, para lo cual deben solicitar apoyo y colaboración de las dependencias y entidades encargadas, ó del personal calificado o capacitado, para diseñar talleres de orientación alimenticia que permitan, a su vez, emprender acciones conjuntas para avanzar hacia la promoción de una educación para la salud en la comunidad escolar;

23.2 Hacer cumplir los criterios establecidos en reglamento para las ventas de productos alimenticios en los establecimientos escolares

23.3 Hacer cumplir los criterios establecidos en los artículos de este Reglamento sobre las medidas de higiene;

23.4 Hacer cumplir, lo establecido en los artículos de este reglamento sobre las características de los espacios;

23.5 Supervisar y vigilar permanentemente la calidad y tipo de los productos que pueden expendirse, prohibiendo las ventas de alimentos con bajo o nulo valor nutricional y alto contenido calórico.

23.4 Promover dentro de la comunidad escolar que se notifique a las autoridades acerca de las irregularidades que presenten los productos en cuanto a calidad, valor nutricional e higiene, para que éste tomen las medidas conducentes.

23.5 Verificar el cumplimiento y respeto obligatorio del perímetro de protección escolar.

Artículo 24 : En cuanto orientación nutricional, el establecimiento educacional esta obligado a;

24.1 Promover una dieta correcta, para los estudiantes de las distintas edades, docente y directivos para que desarrollen prácticas y hábitos alimenticios saludables,

24.2 Promover el consumo de verduras y frutas frescas; así como alimentos con alto valor nutricional, priorizando los que se producen en la región y sean de temporada;

24.3 Convocar la participación de madres y padres de familia para orientarles a través de talleres acerca de las características nutricionales y de higiene que deberán tener los alimentos que consumen sus hijas e hijos en sus hogares y establecimiento educacional, para que sean partícipes en la vigilancia de los productos que se expenden. En este sentido, se trata de establecer alianzas entre la escuela y la familia para adoptar formas de vida saludable que no sólo se concreten en la escuela sino que trasciendan en el hogar, y

Artículo 25 : En lo referente al abastecimiento y venta de alimentos y bebidas la autoridad competente deberá;

25.1 Seleccionar proveedores de bienes y servicios responsables en la prestación del servicio y cumplan con los estándares de calidad en sus productos, así como con las medidas de higiene prescritas por las autoridades competentes;

25.2 Verificar que los productos estén debidamente etiquetados y sellados; señalen claramente la fecha de caducidad o consumo preferente, así como la información nutricional del producto. En caso de alimentos de origen casero verificar que sean frescos y cumplan con las medidas de higiene establecidas en este Reglamento;

25.3 Procurar que los alimentos como verduras y frutas propias de la región y de la temporada, estén previamente desinfectadas y con una adecuada conservación; así como cereales, tubérculos y productos a base de harinas integrales y con bajo contenido en azúcar y que los productos como papas, o los elaborados a base harina de trigo o de maíz, sean cocidos o tostados procurando que se consuman en cantidades pequeñas;

25.4 Privilegiar las bebidas como: agua natural o de frutas frescas de la temporada evitando el exceso de azúcar refinada en su preparación; leche pasteurizada sin azúcar, de preferencia semi descremada y descremada; yogurt natural sin azúcar; y jugos naturales sin azúcar. Si se expenden bebidas embotelladas deberán ser de frutas, sin gas y de acuerdo a las porciones recomendadas para la edad;

25.5 Supervisar que la manipulación en la venta de alimentos sea la mínima necesaria e imprescindible;

25.6 Verificar que los alimentos no envasados estén expuestos en estantes, vitrinas o recipientes adecuados para evitar su contaminación y separados según el tipo de productos de que se trate; lácteos, verduras, fruta, entre otras;

25.7 Cuidar que los alimentos, aunque estén envasados, no estén en contacto directo con el suelo;

25.8 Vigilar la presentación, aspecto, manipulación y caducidad de los alimentos y bebidas, tomando las medidas y acciones que resulten necesarias y procedentes en caso de advertir o hacerse sabedores de que se incumplen las medidas de seguridad e higiene, y

25.9 Revisar permanentemente que el local de venta sea un espacio físicamente seguro, limpio y ordenado

LAS RESPONSABILIDADES DE LA COMUNIDAD ESCOLAR EN EDUCACIÓN Y ORIENTACIÓN NUTRICIONAL

Artículo 26 : La comunidad educativa en general tendrá las siguientes obligaciones:

26.1 Incluir en la planificación escolar y en estricto apego a los contenidos de los planes y programas de estudio, temas relacionados con el cuidado de la salud de manera permanente como por ejemplo charlas de 5 minutos;

26.2 Determinar los procedimientos necesarios para el desarrollo e implementación formal de acciones encaminadas a la promoción de la formación de los estudiantes en temas relacionados con el cuidado de la salud y la prevención de enfermedades como son la obesidad y el sobrepeso;

26.3 Poner en práctica las orientaciones, sugerencias y recomendaciones que definan e implementen las autoridades educativas correspondientes a favor de la promoción y consolidación de una cultura en materia de sana alimentación y activación física en las escuelas de educación básica;

26.4 Generar estrategias de difusión y sensibilización en torno a las medidas de prevención de enfermedades y del cuidado de la salud a través de la comunicación educativa;

26.5 Implementar prácticas educativas encaminadas a reconocer los beneficios de incorporar en la vida escolar y en la vida diaria hábitos alimenticios que contribuyan al cuidado de la salud y prevención de enfermedades como la obesidad y el sobrepeso;

26.6 Inculcar en los estudiantes la continuidad de las acciones sobre alimentación sana tanto en el contexto escolar como fuera de éste;

26.7 Fomentar el desarrollo de hábitos alimenticios en los estudiantes sobre la base de una dieta correcta;

26.8 Impulsar, de acuerdo a la región, la oferta de alternativas para mejorar la alimentación de los estudiantes a través de la planeación de desayunos y refrigerios, el cultivo de huertas o parcelas escolares, la conservación doméstica de alimentos, entre otros;

26.9 Involucrar responsablemente a familias, personal docente y directivo en acciones de supervisión y/o verificación de la cabal aplicación del presente Reglamento en materia de alimentación sana;

26.10 Promover, en el marco de las principales acciones que impulsa el establecimiento, actividades que fomenten en los estudiantes el gusto por actividades deportivas, físicas y recreativas;

26.11 La comunidad escolar procurará que los estudiantes cuenten con información confiable y actualizada sobre las propiedades nutritivas de los productos, alimentos y bebidas que se ofrecen en las instalaciones escolares; y desarrollen competencias que les permitan identificar y tomar medidas seguras para decidir qué consumen y por qué, y

26.12 Apoyar tanto al interior como al exterior del establecimiento la colaboración orientada a la salud y la buena práctica alimenticia con la participación de diferentes sectores: salud, educación, y otros.

Artículo 27 : Aunado a las obligaciones generales, las autoridades educativas tendrán las siguientes obligaciones:

27.1 Definir estrategias de trabajo que favorezcan la observación del presente Reglamento acerca del tipo de productos que se recomendarán para su consumo como parte de una dieta correcta en el establecimiento;

27.2 Promover espacios de difusión e intercambio de ideas relacionadas con la promoción de la salud y la prevención de la obesidad y el sobrepeso;

27.3 Fomentar en los establecimientos una cultura de hábitos alimenticios saludables mediante una adecuada comunicación educativa;

27.4 Involucrar responsablemente a las familias, docentes y directivos de las escuelas de educación básica en temas de sana alimentación y activación física;

27.5 Promover la implementación de programas de orientación alimenticia en las escuelas y diseñar estrategias que propicien la buena nutrición de los alumnos de educación básica, incluyendo la participación de madres y padres de familia y docentes;

27.6 Asegurar la inclusión de agua potable en las instalaciones escolares, que favorezcan el consumo de agua durante la estancia de los estudiantes en el establecimiento;

27.7 Orientar a los alumnos y padres de familia, mediante diversos medios informativos, sobre las propiedades nutricias de los alimentos y bebidas, recomendando disminuir el consumo de alimentos con alta carga de azúcares, sodio y grasas;

27.8 Orientar a los estudiantes y padres de familia en la preparación de refrigerios o colaciones saludables, aplicando los principios de la sana alimentación;

27.9 Establecer una protección periférica a los establecimientos de educación de al menos 100 metros a la redonda, prohibiendo en este espacio la instalación de puestos semifijos y el expendio de alimentos de alto contenido calórico.

Artículo 28 : Junto a las obligaciones generales de la comunidad escolar, el personal docente tendrá las siguientes obligaciones:

28.1 Realizar trabajo de sensibilización con madres y padres de familia a efecto de lograr que sus hijas e hijos procuren desayunar antes de ir al establecimiento, ya que el ayuno prolongado merma sus posibilidades de desarrollo físico y mental, su desempeño académico, capacidad de juego y actividad física, así como de adquisición de competencias para su vida futura;

28.2 Desalentar el consumo de golosinas o productos de bajo o nulo valor nutritivo;

28.3 Explicar a los estudiantes la importancia de realizar actividad física y deporte y hacerlo correctamente para evitar lesiones por practicar ejercicios contraindicados, y


28.4 Detectar los estudiantes con problemas de sobrepeso y obesidad, orientar a las madres y padres de familia acerca de los riesgos que ello implica y estar atento a que asistan a control médico para vigilar su salud, crecimiento y desarrollo.

ANOTESE – COMUNIQUESE - CUMPLASE - ARCHIVASE.-



SECRETARIO
MUNICIPAL

HERNAN MILLAN ILLANES
Secretario Municipal



MUNICIPALIDAD DE
ALCALDE

HUGO NAIM GEBRIE ASFURA
Alcalde

DISTRIBUCIÓN :

- Departamento de Educación Municipal
- Secretaría Municipal
- Archivo de Reglamentos
- Oficina de Partes