

**MINISTERIO DE EDUCACIÓN
REPÚBLICA DE PANAMÁ**

Resuelto No. 3623Panamá, 17 de Julio de 2017

Por el cual se dictan algunas medidas para la Alimentación Saludable Escolar en todos los centros educativos oficiales y particulares del país

LA MINISTRA DE EDUCACIÓN
En uso de sus facultades legales,

CONSIDERANDO:

Que la Constitución de la República en su artículo 94 señala que se garantiza la libertad de enseñanza y se reconoce el derecho de crear centros docentes particulares con sujeción a la Ley. El Estado podrá intervenir en los establecimientos docentes particulares para que se cumplan en ellos los fines nacionales y sociales de la cultura y la formación intelectual, moral, cívica y física de los educandos;

Que en su artículo 109 la Constitución de la República establece que es función esencial del Estado velar por la salud de la población de la República. El individuo, como parte de la comunidad, tiene derecho a la promoción, protección, conservación, restitución y rehabilitación de la salud y la obligación de conservarla, entendida ésta como el completo bienestar físico, mental y social del individuo;

Que el artículo 110 la Constitución de la República señala en su numeral 1, que corresponde al Estado desarrollar una política nacional de alimentación y nutrición que asegure un óptimo estado nutricional para toda la población, al promover la disponibilidad, el consumo y el aprovechamiento biológico de los alimentos adecuados;

Que el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, ratificado en Panamá a través de la Ley 13 de 27 de octubre de 1976, menciona en su artículo 11 que el Estado debe mejorar los métodos de producción, conservación y distribución de alimentos mediante la plena utilización de los conocimientos técnicos y científicos y la divulgación de principios sobre nutrición para toda la población;

Que la Convención sobre los Derechos del Niño, ratificada en Panamá a través de la Ley 15 de 6 de noviembre de 1990, establece en su artículo 1 que se entiende por niño todo ser humano menor de dieciocho años de edad, salvo que, en virtud de la ley que le sea aplicable, haya alcanzado antes la mayoría de edad;

Que además señala en su artículo 24 que el Estado debe asegurar que todos los sectores de la sociedad, y en particular los padres y los niños, conozcan los principios básicos de la salud y la nutrición de los niños, las ventajas de la lactancia materna, la higiene y el saneamiento ambiental y las medidas de prevención de accidentes, tengan acceso a la educación pertinente y reciban apoyo en la aplicación de esos conocimientos;

Que el Resuelto N.º 684 de 13 de julio de 1996 del Ministerio de Educación, se emitió con el propósito de reglamentar las actividades económicas en los centros educativos del país y en su artículo 16 establece que los centros educativos fomentarán la venta de productos de alto valor nutritivo, que contribuyan a la práctica de buenos hábitos alimenticios, donde se permitirá poner en práctica los conceptos dados en el salón de clases en relación a la importancia de ofrecer al ser humano, una alimentación balanceada;

Que la obesidad ha sido declarada como una epidemia mundial por la Organización Mundial de la Salud, la cual indicó que el número de niños y niñas que padecen sobrepeso u obesidad aumentó de treinta y dos millones en 1990 a cuarenta y dos millones en 2014. Estudios epidemiológicos demuestran que el sobrepeso y la obesidad son un factor de riesgo importante para enfermedades cardiovasculares, ciertos tipos de cáncer y muerte prematura. Diferentes estudios comprueban que más de la mitad de los niños con obesidad llegan a padecer esta enfermedad en la vida adulta; además tienen un riesgo cuatro veces mayor de



ser hipertensos y el doble de desarrollar diabetes tipo 2, enfermedades con un alto costo para la familia y para el sistema de salud;

Que existe evidencia científica que indica que por cada padre con sobrepeso existe la probabilidad de que el niño también lo padezca es de 50%. En Panamá, según la encuesta de niveles de vida de 2008 y el monitoreo nutricional en las instalaciones de salud del MINSA del 2014, tres de cada diez escolares presentaron sobrepeso y obesidad; uno de cada cuatro adolescentes presentaron exceso de peso según la encuesta 2008. La prevalencia de sobrepeso y obesidad en adultos alcanzó 57% en la encuesta de niveles de vida 2008, cifra que se cuadruplicó en 28 años; y en el monitoreo nutricional en las instalaciones de salud del MINSA 2014 fue del 67%;

Que actualmente se cuenta con numerosas evidencias científicas de que la obesidad infantil se asocia con el consumo de alimentos con alta densidad calórica y bajo aporte de nutrientes como son los aperitivos, conocidos como snacks, frituras, caramelos, sodas y bebidas azucaradas con alto contenido de calorías, sin el aporte de otros nutrientes. La vulnerabilidad de los niños y adolescentes, frente a la publicidad agresiva dirigida a este grupo de edad, los induce fácilmente a la adquisición y consumo de alimentos ricos en azúcar, grasas y sodio, pero bajos en nutrientes. En este periodo de la vida, aún no poseen la capacidad para tomar decisiones racionales, en particular respecto a lo que deben comer o beber;

Que se hace necesario realizar acciones encaminadas al control para la prevención de enfermedades provocadas por el consumo de alimentos no saludables, por lo que,

RESUELVE:

Artículo 1. Las acciones relacionadas al presente Resuelto rigen para la comunidad educativa, que incluye estudiantes, docentes, administrativos, padres y madres de familia y arrendatarios de kioscos y cafeterías de todos los centros de educativos del país; tanto oficiales como particulares.

Artículo 2. El presente Resuelto tiene como objetivo asegurar la calidad de los alimentos que se preparan y expenden en los centros educativos del país, con miras a prevenir las enfermedades provocadas por el consumo de alimentos no saludables.

Artículo 3. Se establecen las siguientes categorías para definir y clasificar kioscos o cafeterías de los centros educativos:

1. **Kiosco tipo A:** Es el establecimiento que no cuenta con conexión interna de agua, ni fregador, ni área de preparación de alimentos. Puede o no contar con energía eléctrica y debe cumplir con el manejo adecuado de los desechos sólidos no peligrosos. La manipulación de los alimentos debe cumplir con las normas sanitarias vigentes del Ministerio de Salud.

Este tipo de establecimiento solo puede vender frutas frescas en unidad con cascara, y alimentos pre envasados listos para el consumo, con registro sanitario del Ministerio de Salud o de la Autoridad Panameña de Seguridad Alimentaria (AUPSA), según la Guía para la oferta de alimentos saludables en kioscos y cafeterías de centros educativos del Ministerio de Salud.

Si cuenta con refrigerador podrá vender alimentos pre envasados listos para el consumo que requieren refrigeración.

2. **Kiosco tipo B:** Es el establecimiento que cuenta con lo siguiente: conexión interna de agua apta para consumo humano, fregador doble conectado a un sistema de tratamiento de aguas residuales, energía eléctrica, equipo de refrigeración y equipos eléctricos como horno eléctrico o microondas, plancha para emparedados, licuadora, área para elaborar alimentos que requieran mínima preparación. No está permitido el uso de estufas ni tanques de gas. Deben cumplir con el manejo adecuado de los desechos sólidos no peligrosos. La manipulación de los alimentos debe cumplir con las normas sanitarias vigentes del Ministerio de Salud.



Este tipo de establecimiento puede ofertar alimentos pre envasados con registro sanitario del Ministerio de Salud o de la Autoridad Panameña de Seguridad Alimentaria (AUPSA), alimentos envasados individualmente, frutas y alimentos de mínima preparación en el local o por planta o fábrica que cuente con permiso y certificación del Ministerio de Salud, según la Guía para la oferta de alimentos saludables en kioscos y cafeterías de centros educativos del Ministerio de Salud.

3. **Cafeterías:** Es el establecimiento que cuenta con área de manipulación y preparación de alimentos, conexión interna a agua potable, fregador de tres compartimentos, con agua caliente y conectado a un sistema de tratamiento de aguas residuales, trampa de grasa, energía eléctrica, equipo de refrigeración, equipos eléctricos, estufa eléctrica o estufa a gas autorizada por la oficina de seguridad de los bomberos. Deben cumplir con el manejo adecuado de los desechos sólidos no peligrosos. La manipulación de los alimentos debe cumplir con las normas sanitarias vigentes del Ministerio de Salud.

Este tipo de establecimiento puede ofertar alimentos pre envasados con registro sanitario del Ministerio de Salud o de la Autoridad Panameña de Seguridad Alimentaria (AUPSA), frutas y alimentos preparados en el local o por planta o fábrica que cuente con permiso y certificación del Ministerio de Salud, según la Guía para la oferta de alimentos saludables en kioscos y cafeterías de centros educativos del Ministerio de Salud. Debe contar con menús para cada tiempo de comida aprobados por un nutricionista dietista con idoneidad.

Artículo 4. Los kioscos y cafeterías de centros educativos, al momento de ofrecer y/o despachar alimentos deberán incluir en su oferta diaria frutas y vegetales frescos, y alimentos recomendados según la Dirección Nacional de Nutrición y Salud Escolar.

Por su parte, las cafeterías de centros educativos deben ofrecer menús saludables aprobados por un nutricionista idóneo, basados en los parámetros establecidos en el **“INSTRUCTIVO PARA LA CONTRATACIÓN DE KIOSCOS Y CAFETERÍAS EN LOS CENTROS DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN”**.

Artículo 5. Le corresponde al Director (a) del centro educativo las siguientes responsabilidades:

1. Establecer la categoría del kiosco o cafetería de conformidad con el concepto descrito en el artículo 3 de este resuelto, previo al proceso de licitación cada año.
2. Mantener las condiciones adecuadas de su infraestructura y equipos.
3. Establecer un Comité de Monitoreo y Vigilancia con las siguientes personas: un representante de los docentes, un representante del personal administrativo y un representante de los estudiantes, en caso de no existir Comité de Salud o Bienestar Estudiantil en el Plantel, que será el encargado de inspeccionar, evaluar y presentar un informe, cada dos (2) meses, verificando la calidad del servicio, las condiciones higiénicas y el cumplimiento de lo exigido en el pliego de condiciones y especificaciones de la contratación del Kiosco o Cafetería; además, deberán elaborar un informe final de la calidad del servicio prestado, antes de finalizar el año escolar, que será tomado en cuenta para renovar el contrato, por un periodo adicional de un (1) año.
4. Exigir al contratista la corrección de las anomalías encontradas por el Comité de Monitoreo y Vigilancia en un tiempo perentorio.
5. Fiscalizar la publicidad, promoción y patrocinio de alimentos de tipo comercial dentro del centro educativo.

Artículo 6. Están prohibidas en los centros educativos las siguientes actividades:

1. Ofertar, vender o recibir donaciones de bebidas gaseosas, bebidas aromatizadas, snack no saludable y golosinas, además alimentos con edulcorantes artificiales.



2. Ofertar y vender en kioscos o cafeterías: frituras, preparaciones líquidas al que se le agregue más de 2 cucharaditas de azúcar (10 gramos) por vaso de 8 onzas; preparaciones a la que se le agrega condimentos artificiales u otros alimentos no recomendados por la Dirección Nacional de Nutrición y Salud Escolar.
3. La publicidad, promoción y patrocinio de alimentos y bebidas no saludables.
4. Lista de alimentos recomendados y prohibidos:

ALIMENTOS RECOMENDADOS PARA LA OFERTA EN CENTROS EDUCATIVOS

Nº	Alimentos preenvasados
1	Palitroque, rosquitas, palitos de ajonjolí entre otras preparaciones o alimentos procesados cuyo ingrediente principal sea la harina de trigo
2	Galletas de: sal, agua, soda, integrales, avena, arroz, pasitas, entre otras
3	Cereales de desayuno (hojuelas de maíz, otros), barritas de cereales o granolas (granos de cereal, nueces y frutas) y otros alimentos procesados cuyo ingrediente principal sean cereales
4	Palomitas de maíz natural, tortillitas de maíz horneadas, entre otras preparaciones similares o alimentos procesados cuyo principal ingrediente sea de maíz
5	Papitas horneadas o yuquitas horneadas entre otros alimentos procesados cuyo ingrediente principal sean verduras (papa, yuca, plátano, otro) o menestras (frijoles)
6	Maní, nueces, pepita de marañón u otras semillas, frutos secos o preparaciones cuyo ingrediente principal sean semillas o frutos secos
7	Leche, bebidas lácteas, leche con chocolate, entre otros lácteos líquidos naturales o saborizados a base de leche integra, semidescremada o descremada
8	Yogurt natural, yogurt de fruta, yogurt líquido, leche agria, entre otros alimentos lácteos fermentados o cuajados
9	Leche de soya o bebida cuyo ingrediente principal sea la soya
10	Pasitas, ciruelas pasas entre otras frutas deshidratadas en envases individuales
11	Guineo, mandarina, naranja, mango, guayaba, mangotín, fruta china, zapote, manzana, pera, ciruelas americanas entre otras frutas frescas en unidad con cascara
12	Sandía, melón, piña, papaya, uvas, fresas, kiwi, melocotón, entre otras frutas frescas o cocidas peladas y/o cortadas servidas en envases individuales
13	Néctares, jugos de frutas o jugos de vegetales
14	Agua, agua con gas sin saborizantes
	Alimentos preparados en el local o por fábricas autorizada
15	Jugos, licuados de frutas naturales (sin o con azúcar según recomendación).
16	Batidos a base de leche, yogurt, cereales o frutas (sin o con azúcar según recomendación).
17	Cremas o bebidas frías o calientes de cocoa, cereales instantáneos o cocidos como el chicheme, la maicena, avena cocida, crema de maíz, crema arroz, bebida de cebada, malteada, etc (con o sin leche y azúcar según recomendación).
18	Duros, sorbetos, raspado o cualquier tipo de preparación de hielos comestibles de frutas naturales, cereales o lácteos (sin o con azúcar según recomendación).
19	Infusiones de té o hierbas aromáticas como la manzanilla, anís, boldo, jazmín, entre otras que se ofrecen frías o calientes (sin o con azúcar según recomendación).
20	Empanadas de maíz, empanada de harina, pastelitos, plantintá rellenos de carne, pollo, queso, plátano u otro ingrediente (fábrica autorizada).
21	Bollo de maíz, tamal, anillos de maíz, tortitas de maíz, changa, arepas, tortillas u otras preparaciones listo para comer a base de maíz (fábrica autorizada).
22	Panes panecillos, panitos, panes con levadura y panes especiales (centeno, trigo entero, francés, otros) (fábrica autorizada).
23	Emparedados u otros productos de panadería con queso, atún, jamón, huevo, entre otro producto del grupo de las carnes de mínima preparación (empaquete individual).
24	Arepas rellenas de queso u otro producto del grupo de las carnes de mínima preparación (empaquete individual).
25	Carimañola entre otras preparaciones a base de verduras (yuca, plátano, otro) rellenas con carnes, pollo, queso u otros del grupo de las carnes (asadas u horneadas).
26	Tacos, burritos, wraps, quesadilla entre otras preparaciones de tortilla de maíz o harina, combinadas con carnes, pollo, queso u otros del grupo de las carnes con o sin vegetales.
27	Pancake, tostada francesa u otras preparaciones similares sin siropes.



28	Verduras hervidas o al horno (yuca, papa, plátano, camote, ñampi).
29	Mazorca cocida.
30	Quesos, jamones, huevo u otros alimentos procesados cuyos ingredientes son carnes como pollo, pescado o carnes de res (horneados, asados, hervidos).
31	Ensaladas de vegetales, de frutas o mixtas.
32	Menús de desayuno y almuerzos sin exceso de azúcares, grasa y sodio. (Ejemplos: arroz, menestra, carne y ensalada de vegetales / avena, pan, huevo, fruta / sopa con arroz / carne, verduras y vegetales/ entre otras combinaciones).

TIPOS DE ALIMENTOS PROHIBIDOS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS

Alimento	Prohibido	Descripción
Bebidas gaseosas	Todo tipo	Son aquellas bebidas aromatizadas, conocidas como refrescos, sodas, colas, bebidas carbonatadas o bebidas energizantes con gas, a los que se le ha añadido azúcares, edulcorantes, colorantes u otros aditivos alimentarios, a base de agua con adición de anhídrido carbónico (gas).
Bebidas aromatizadas	Cualquier bebida de este tipo con alto contenido de calorías o azúcar.	-Bebida a base de agua (principal ingrediente) con adición de gas y con edulcorantes y otros aditivos alimentarios. Ejemplos: sodas, bebidas con gas y electrolitos para deportistas, bebida de limón con gas, otros. -Bebida sin adición de gas, con sabor a frutas, hortalizas o vegetales, café, té o hierbas aromáticas, con edulcorantes y otros aditivos alimentarios. Ejemplos: bebida de sabor a frutas (naranja, fresa, manzana, pera, uvas, otros), bebida de ponche de frutas, té frío, té frío con sabor a fruta (melocotón, limón, otros), bebidas para deportistas con electrolitos, bebida sabor a fruta u hortaliza con partículas añadidas (trozos de frutas), bebidas energéticas, bebida de naranja con zanahoria, bebida de sábila, bebida de limón o de otros tipos de cítricos. No se refiere a néctares, jugos de frutas o vegetales, jugos concentrados de frutas, jugos provenientes de concentrados de frutas. -Concentrados de bebidas en polvo, jarabe, líquidos y congelados, para preparar refrescos a base de agua, con gas o sin gas. Ejemplo: Bebidas instantáneas en polvo, te frío en polvo. No se refieren a los concentrados naturales de frutas.
Golosinas	Todo tipo	Son alimentos procesados conocidos como caramelos, confites, bombones, pastillas, goma de mascar o chicles, frutas confitadas, fundente o pastillaje, bombones fundentes, acaramelados, chocolates; a los que se les ha añadido sustancias diversas como azúcares, edulcorantes, aromatizantes, colorantes permitidos, esencias naturales o sintéticas, entre otros componentes.
Snack no saludable	Todo tipo	Son alimentos procesados a base de tubérculos, cereales, harinas, almidón, cerdo o pollo, con alto contenido de calorías, sodio, azúcar o grasas con o sin sal, azúcares, aditivos tales como edulcorantes, colorantes entre otros, listo para el consumo.
Edulcorantes	Alimentos con edulcorantes; excepción los naturales no calóricos.	Los edulcorantes de gran intensidad son aditivos que confiere a los alimentos una dulzura varias veces superior a la del azúcar común de mesa y miel; incluye a los edulcorantes artificiales no calóricos (por ejemplo, aspartame, sucralosa, sacarina y acesulfame de potasio), a los edulcorantes naturales no calóricos (por ejemplo, estevia) y los a edulcorantes calóricos tales como los polialcoholes (por ejemplo, sorbitol, manitol, lactitol e isomalt).
Alimento preparado frito o alto en	Todo tipo	-Alimentos al que se le agregue más de 10 gramos de azúcar por 100 mililitros.



azúcar y sodio		-Alimentos que pasen por proceso de inmersión en aceite o grasa (fritos). -Alimentos al que se le agrega condimentos artificiales con exceso de sodio.
Menú para kiosco tipo A y tipo B	Todo tipo	Cualquier tipo de menú para desayunos y almuerzos para la comunidad educativa en los establecimientos kioscos A y B.

Artículo 7. La administración del kiosco y/o cafetería escolar de los distintos centros educativos oficiales será adjudicada por vía de contratación en acto público, regido por las leyes de Contratación Pública y reglamentada a través del INSTRUCTIVO PARA LA CONTRATACIÓN DE KIOSCOS Y CAFETERIAS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS OFICIALES DEL MINISTERIO DE EDUCACIÓN.

Artículo 8. Este Resuelto tendrá vigencia a partir de su firma.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE,

Marcela Paredes de Vásquez
MARCELA PAREDES DE VÁSQUEZ,
 Ministra de Educación



Maria Castro de Tejeira
MARIA CASTRO DE TEJEIRA
 Vice-Ministra Administrativa



MINISTERIO DE EDUCACION
 SECRETARIA GENERAL
ES COPIA AUTÉNTICA
 MARAZOÁ

28 AGO 2017

Rolando

