

*Administración Nacional de Educación Pública*  
**CONSEJO DE EDUCACIÓN INICIAL Y PRIMARIA**

**SECRETARÍA GENERAL**

**C I R C U L A R N°50**

Montevideo, 27 de mayo de 2015.

Señor Maestro-Inspector y/o Jefe de Oficina:

Para su conocimiento y efectos, cúmplenos transcribir a usted la Resolución N°1 – Acta Ext. N°49, adoptada por el Consejo de Educación Inicial y Primaria, en Sesión del día de la fecha:

“VISTO: lo establecido en la Ordenanza Ministerial N°116 de fecha 11 de febrero de 2014 del Ministerio de Salud Pública, relativa a la Ley N°19.140 de fecha 11 de noviembre de 2013, sobre “Alimentación Saludable en centros educativos”.

RESULTANDO: que en la misma se considera la necesidad de proteger la salud de la población infantil y adolescente que asiste a establecimientos educativos, tanto públicos como privados, de Educación de Primera Infancia, Inicial, Primaria y Media, mediante la promoción de hábitos alimenticios saludables y la prohibición de publicidad de todo alimento y bebida que no integre el listado recomendado por ese Ministerio.

CONSIDERANDO: I) las orientaciones y recomendaciones realizadas por el Equipo Técnico del Programa de Alimentación Escolar;

II) las atribuciones legales correspondientes al CEIP, quien debe garantizar la difusión y el cumplimiento de la citada norma en los centros educativos públicos y privados bajo su órbita de actuación;

III) que el Programa de Alimentación eleva propuesta de texto, solicitando su difusión y aplicación a nivel nacional;

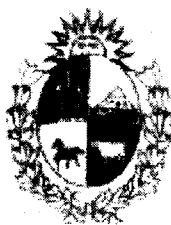
IV) que la Inspección Técnica informa que el Acuerdo de Inspectores aprueba el texto presentado por el citado Programa;

V) que la División Jurídica no tiene observaciones que formular desde el punto de vista jurídico a la propuesta.

ATENTO: a lo expuesto,

EL CONSEJO DE EDUCACIÓN INICIAL Y PRIMARIA, RESUELVE:

1°.- Promover la aplicación del listado de Grupos de alimentos y bebidas nutritivamente adecuadas, establecido por el Ministerio de Salud Pública (fojas 3 a



*Administración Nacional de Educación Pública*  
**CONSEJO DE EDUCACIÓN INICIAL Y PRIMARIA**

5).

2°.- Prohibir la publicidad de todo alimento o bebida que no esté comprendido en los listados anteriormente aludidos, incluyendo su exhibición.

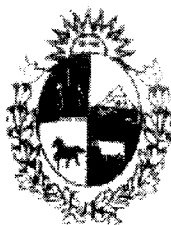
3°.- Señalar que se entiende por publicidad el concepto definido por la Organización Mundial de la Salud, "como toda clase de comunicación o mensaje comercial concebido para, o que tiene efecto de aumentar el reconocimiento, la atracción o el consumo de productos y servicios que no están considerados dentro de una alimentación saludable...", que integran el cuerpo de la Ordenanza, por lo que no se permitirá el uso de las siguientes técnicas de mercadotecnia:

- la exhibición y visibilidad de los alimentos recomendados,
- afiches, vallas publicitarias, carteles,
- uso de logotipos y nombres de marcas en: materiales escolares u otros objetos, por ejemplo: remeras, gorras, mochilas, útiles escolares, etc.,
- muestras gratis a ser distribuidas entre alumnos, en el local escolar o en las salidas didácticas o paseos,
- entrega gratuita o a precios reducidos de los productos no recomendados, en salidas didácticas, festivales y/o fiestas de los centros educativos,
- publicidad, patrocinio e inserción de anuncios de productos en películas o videos que se proyecten en centros de estudio, así como en los contenidos, juegos y programas desarrollados en el Plan Ceibal,
- distribución de premios (juguetes, materiales didácticos) conjuntamente con la venta de productos, o en los concursos o sorteos de los centros educativos.

4°.- Recomendar que al momento de planificar salidas didácticas o coordinar actividades extracurriculares, se excluyan las empresas relacionadas a la promoción, elaboración y/o comercialización de alimentos o bebidas que no integren los grupos listados por el Ministerio de Salud Pública.

5°- En caso de organizarse alguna venta de alimentos y bebidas, en el recreo escolar, debe tenerse en cuenta:

- en el total de alimentos disponibles para la venta, incluyendo los exhibidos y los almacenados; al menos seis de cada diez productos deberán ser de los grupos recomendados y de ellos tres del grupo 1 del listado.



*Administración Nacional de Educación Pública*  
**CONSEJO DE EDUCACIÓN INICIAL Y PRIMARIA**

Deberá agregarse si correspondiera, los alimentos recomendados para niños, niñas y adolescentes con enfermedad celiaca y diabetes,

- que los alimentos recomendados del grupo 1 deberán ser exhibidos en forma visible, ocupando al menos el 50% de la superficie total de los alimentos en exhibición, y promocionados en forma atractiva. El otro 50% de los grupos 2 y 3.

6°.- La reglamentación no alude a la merienda que el niño trae desde su hogar, pero si ella no se encuentra dentro de los grupos saludables mencionados, se recomienda intensificar las actividades educativas y de promoción de alimentos saludables dirigidos a los alumnos y a las familias.

7°.- Procurar que en las Escuelas y Jardines de Infantes, de Tiempo Completo, no se realicen ventas de alimentos y desalentar el ingreso de alimentos desde el hogar, como meriendas en el recreo, ya que por medio de la financiación del CEIP, los niños ya tienen previsto los desayunos y meriendas dentro del horario escolar, además del almuerzo.

8°.- Prohibir el uso de saleros o cualquier tipo de recipiente que contenga sal y que tenga la finalidad de agregarle dicho elemento a los alimentos previamente preparados.

9°.- Se deberán extremar las medidas a efectos de cuidar la coherencia institucional entre los objetivos educativos que se plantean y las actividades y/o acciones concretas que se realizan.

10°.- El Cuerpo Inspectivo Departamental será el encargado de fiscalizar el cumplimiento de la presente disposición, en coordinación con la Licenciada en Nutrición del Programa de Alimentación Escolar.

11°.- Difundir por circular, incluir en la página web del Organismo y pase a la Inspección Técnica a sus efectos.”

Saludamos a usted atentamente.

Dra. Silvia Suárez  
Secretaria General

mcm/jf

Mag. Irupé Buzzetti  
Directora General

do 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 recomendará 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 grupo 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 10,4g/100g ó 2,6g/100ml (5,2g/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).

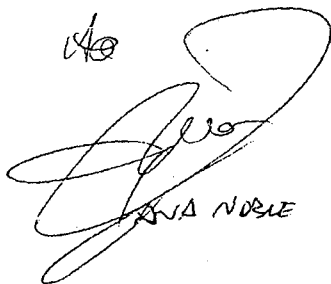
Si al centro de estudios asiste algún niño o adolescente celíaco, los puestos de venta deben incluir al menos 2 productos aptos para el consumo de personas con enfermedad celíaca, que deberán ser libres de gluten naturalmente o estar incluidos en el listado integrado de productos aptos para celíacos 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](http://www.msp.gub.uy/uc_6781_1.html).

**Alimentos para diabéticos**

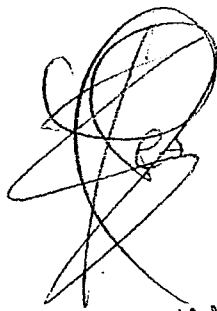
Los escolares y liceales diabéticos pueden en general consumir todos los grupos de alimentos recomendados en el listado, a excepción de los que contienen azúcares libres. Por tanto, en el caso de que en la población del centro de estudios haya algún niño o adolescente diabético, los puestos de venta 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

de



SUSANA NOZUE



Dra SUSANA MUÑIZ  
MINISTRA DE SALUD PÚBLICA