

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA DEL ECUADOR
SUBSECRETARÍA NACIONAL DE PROMOCIÓN DE LA SALUD E
IGUALDAD



GUÍA RÁPIDA PARA EL PROCESO DE RECONOCIMIENTO DE
RESPONSABILIDAD NUTRICIONAL A RESTAURANTES Y
CAFETERÍAS A NIVEL NACIONAL

Mayo 2017

No. 0026-2017

LA MINISTRA DE SALUD PÚBLICA

CONSIDERANDO:

- Que, es deber primordial del Estado garantizar, sin discriminación alguna, el efectivo goce de los derechos establecidos en la Constitución de la República del Ecuador y en los instrumentos internacionales, en particular la educación, la salud, la alimentación, la seguridad social y el agua para sus habitantes, según lo previsto en el artículo 3, numeral 1 de dicha Norma Suprema;
- Que, la citada Constitución de la República, en el artículo 13, dispone que: *"Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria"*;
- Que, la Carta Fundamental del Estado, en el artículo 32, ordena que la salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación y otros que sustentan el buen vivir;
- Que, corresponde al Estado ejercer la rectoría del Sistema Nacional de Salud a través de la Autoridad Sanitaria Nacional, quien será responsable de formular la política nacional de salud, y de normar, regular y controlar todas las actividades relacionadas con la salud, así como el funcionamiento de las entidades del sector, conforme lo determina el artículo 361 de la Constitución de la República;
- Que, la Ley Orgánica de Salud, en el artículo 4, establece que la Autoridad Sanitaria Nacional es el Ministerio de Salud Pública, entidad a la que corresponde el ejercicio de las funciones de rectoría en salud, así como la responsabilidad de la aplicación, control y vigilancia de dicha Ley y las normas que dicte para su plena vigencia serán obligatorias;
- Que, la Ley Ibídem, en el artículo 16, prescribe que: *"El Estado establecerá una política intersectorial de seguridad alimentaria y nutricional, que propenda a eliminar los malos hábitos alimenticios, respete y fomente los conocimientos y prácticas alimentarias tradicionales, así como el uso y consumo de productos y alimentos propios de cada región y garantizará a las personas, el acceso permanente a alimentos sanos, variados, nutritivos, inocuos y suficientes. Esta política estará especialmente orientada a prevenir trastornos ocasionados por deficiencias de micro nutrientes o alteraciones provocadas por desórdenes alimentarios"*;
- Que, mediante Decreto Ejecutivo No. 1293 de 6 de enero de 2017, el señor Presidente de la República del Ecuador, nombró a la doctora María verónica Espinosa Serrano como Ministra de Salud Pública; y,
- Que, es necesario expedir la presente normativa como medida de promoción de salud nutricional en el Ecuador y empoderar a la ciudadanía sobre nutrición y alimentación saludable.

EN EJERCICIO DE LAS ATRIBUCIONES CONCEDIDAS EN LOS ARTÍCULOS 151 Y 154, NUMERAL 1, DE LA CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR Y EN EL ARTÍCULO 17 DEL ESTATUTO DEL RÉGIMEN JURÍDICO Y ADMINISTRATIVO DE LA FUNCIÓN EJECUTIVA



ACUERDA:

Art. 1.- Crear el "Reconocimiento de Responsabilidad Nutricional" que será otorgado a restaurantes y cafeterías a nivel nacional, de conformidad con lo previsto en la presente norma.

Art. 2.- Los restaurantes y cafeterías que deseen obtener el "Reconocimiento de Responsabilidad Nutricional", deberán cumplir con los siguientes criterios:

- a) Promoción de la salud para la atención a los clientes; y,
- b) Promoción de la salud para la información de los clientes.

Art. 3.- Los criterios de promoción de la salud para la atención a los clientes son los siguientes:

- a) Ofrecer gratuitamente agua segura para el consumo humano, es decir, que no contenga contaminantes objetables ya sean químicos o microbiológicos y que no causen efectos nocivos al ser humano. La calidad del agua ofertada deberá ser verificada durante las inspecciones periódicas de control a los establecimientos que efectúe la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA.
- b) Ofrecer al menos una opción de preparación exclusiva con vegetales (verduras, frutas y/o leguminosas).
- c) Ofrecer la opción de que las bebidas endulzadas sean reemplazadas por agua o bebidas naturales no endulzadas, postres por frutas y guarniciones por vegetales no procesados.
- d) Entregar sal, salsas y aderezos únicamente a petición del cliente, y que los mismos no se encuentren disponibles en las mesas.
- e) No promover la entrega de regalos, premios o cualquier otro tipo de incentivo destinado a fomentar la adquisición o el consumo de cualquier alimento o bebida que no sea natural. Se entiende como alimento natural a aquel que se utiliza como se presenta en la naturaleza, sin haber sufrido transformación en sus caracteres o en su composición, pudiendo ser sometido a procesos prescritos por razones de higiene, o los necesarios para la separación de partes no comestibles.
- f) No mostrar imágenes de alimentos naturales en las preparaciones ofertadas, si éstas no contienen dichos alimentos como parte de los ingredientes.

Art. 4.- Los criterios de promoción de la salud para la información a los clientes son los siguientes:

- a) Incluir mensajes de promoción de alimentación saludable en pantallas, mostradores, carteleras, cartas o cualquier medio donde se oferten las opciones de menú. Dichos mensajes deberán incluir el consumo de agua, consumo de frutas y verduras, no exceder el consumo calórico diario, consumo moderado de sal, e información del riesgo del consumo de endulzantes artificiales (anexo 2).
- b) Colocar la información del valor energético de los alimentos preparados, escrito en números seguido de la palabra "calorías" junto al nombre y/o imagen del alimento que conste en pantallas, mostradores, carteleras, cartas o cualquier medio por el cual se ofrezcan las opciones de menú (anexo 4).
- c) Colocar en pantallas, mostradores, carteleras, cartas o cualquier otro medio por el cual se ofrezcan las opciones del menú, con esferas de colores junto al nombre o imagen de la preparación (según se indica en el anexo 3), después del contenido energético, la siguiente información:
 - Esfera verde si la preparación no contiene productos procesados ni aditivos alimentarios.



- Esfera celeste si el plato no contiene endulzantes calóricos o no calóricos añadidos. Estos endulzantes incluyen azúcar, miel, panela, edulcorantes o endulzantes naturales o artificiales.
- Esfera naranja si el plato no contiene gluten. Aplica a preparaciones que no contengan trigo, centeno, cebada y avena.

Se incluirá en la parte baja de pantallas, mostradores, carteleras, cartas o cualquier otro medio por el cual se ofrezcan las opciones del menú, una leyenda que indique la correspondencia de las esferas de color.

Art. 5.- El cálculo energético debe corresponder al contenido total de alimentos de un plato y se lo realizará mediante el conteo calórico de los ingredientes que conforman el alimento preparado. Se sugiere utilizar la tabla de composición de alimentos para Ecuador. En caso de que no se disponga de la información de algún alimento específico, podrán utilizar, entre otras, las siguientes fuentes:

1. USDA National Nutrient Database for Standard Reference 27.
2. Tabla Brasileira: Tabela Brasileira de Composição de Alimentos.
3. Tablas Peruanas de Composición de Alimentos.

En caso de que los alimentos preparados utilicen como ingredientes alimentos procesados con notificación sanitaria o código único de buenas prácticas de manufactura, se puede utilizar la información nutricional disponible en la etiqueta.

CAPÍTULO II DEL PROCESO DE RECONOCIMIENTO

Art. 6.- Los propietarios o administradores que tengan interés en obtener el Reconocimiento de Responsabilidad Nutricional para sus restaurantes y cafeterías, deberán presentar una solicitud escrita en las Coordinaciones Zonales de Salud, del territorio en el que se encuentre el establecimiento.

Las Direcciones Zonales de Promoción de la Salud serán las encargadas de llevar el proceso para el otorgamiento del Reconocimiento de Responsabilidad Nutricional, conforme la lista de verificación del cumplimiento (anexo 1) y coordinar con la ARCSA las inspecciones previas al otorgamiento del Reconocimiento de Responsabilidad Nutricional.

Art. 7.- El Reconocimiento de Responsabilidad Nutricional tendrá una vigencia de dos (2) años a partir de su otorgamiento.

CAPÍTULO V DEL CONTROL Y VIGILANCIA

Art. 8.- Las Direcciones Zonales de Promoción de la Salud en coordinación con la ARCSA, serán las encargadas de realizar la vigilancia y el control de la aplicación de los criterios de promoción de la salud para restaurantes y cafeterías.

Art. 9.- Se podrá verificar el cumplimiento de los criterios de promoción de la salud una vez al año. En el caso de que durante el control y vigilancia se verifique que los restaurantes y cafeterías que hayan sido acreedores al Reconocimiento de Responsabilidad Nutricional no cumplan con los criterios antes señalados, la Dirección Zonal de Promoción de la Salud que corresponda, inmediatamente retirará el Reconocimiento otorgado.



DISPOSICIÓN FINAL

El presente Acuerdo Ministerial entrará en vigencia a partir de su publicación en el Registro Oficial y de su ejecución encárguese a la Dirección Nacional de Promoción de la Salud a través de sus Direcciones Zonales de Promoción de la Salud.

Dado en la ciudad de Quito, Distrito Metropolitano a,

07 MAR. 2017



Dra. María Verónica Espinoza Serrano
MINISTRA DE SALUD PÚBLICA



	Nombre	Área	Cargo	Sumilla
Aprobado	Dr. Fernando Cornejo	Viceministerio de Gobernanza y Vigilancia de la Salud	Viceministro	<i>[Signature]</i>
	Dra. Jakelina Calle	Subsecretaría Nacional de Gobernanza de la Salud	Subsecretaria	<i>[Signature]</i>
	Lcda. Consuelo Santamaría	Subsecretaría Nacional de Promoción de la Salud e Igualdad	Subsecretaria	<i>[Signature]</i>
Revisado	Dra. Eliisa Jaramillo	Coordinación General de Asesoría Jurídica	Coordinadora	<i>[Signature]</i>
	Abg. Isabel Ledesma	Dirección Nacional de Consultoría Legal	Directora	<i>[Signature]</i>
	Dra. Martha Gordón	Dirección Nacional de Normalización	Directora	<i>[Signature]</i>
	Lcdo. Carlos Cisneros	Dirección Nacional de Promoción de la Salud	Director	<i>[Signature]</i>
	Dra. Elina Herrera	Dirección Nacional de Consultoría Legal	Coordinadora de Gestión Interna	<i>[Signature]</i>
Elaborado	Mgs. Gabriela Rivas	Dirección Nacional de Promoción de la Salud	Especialista de Nutrición, Seguridad y Soberanía Alimentaria 1	<i>[Signature]</i>
	Máster Verónica Vargas		Especialista de Nutrición, Seguridad y Soberanía Alimentaria 1	<i>[Signature]</i>

ES FIEL COPIA DEL DOCUMENTO QUE CONSTA EN EL ARCHIVO DE LA DIRECCIÓN NACIONAL DE SECRETARÍA GENERAL AL QUE ME REMITO EN CASO NECESARIO. LO CERTIFICO EN QUITO A, 07 MAR. 2017

SECRETARÍA GENERAL
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

4



Av. República de El Salvador 36-64 y Suecía
Tel: (593 2) 3 814400
www.salud.gob.ec

Autoridades

Lic. Consuelo Santamaría
Promoción de

Dra. María José Mendieta

Subsecretaría Nacional de

la Salud e Igualdad

Directora Nacional de Promoción de la
Salud e Igualdad.

Equipo de elaboración

MPH. Gabriela Rivas

Coordinadora de la Gestión Interna de
Nutrición, Seguridad y Soberanía
Alimentaria

Lic. Carolina Flores

Especialista de la Gestión Interna de
Nutrición, Seguridad y Soberanía
Alimentaria

BORRADOR

Índice

Presentación.....	8
Introducción.....	9
Antecedentes.....	9
Alcance	10
Objetivo	10
Objetivos específicos	10
Propósito del Instructivo	11
Definiciones	11
Reconocimiento de Responsabilidad Nutricional	12
Beneficios del Reconocimiento de Responsabilidad Nutricional.....	20
Bibliografía.....	21
Anexo 1	22

Presentación

Para dar cumplimiento al Buen Vivir o *Sumak Kawsay*, es imprescindible ampliar los servicios de prevención y promoción de la salud para mejorar las condiciones y los hábitos de vida de las personas; en este sentido, el Sistema Nacional de Salud juega un papel importante pues es parte de la premisa de promover entre la población y en la sociedad hábitos de alimentación nutritiva y saludable que permitan gozar de un nivel de desarrollo físico, emocional e intelectual acorde con su edad y condiciones físicas (SENPLADES, 2014).

Los restaurantes y cafeterías constituyen espacios claves para potenciar entornos y prácticas saludables en temas de alimentación, a través de la implementación de varias estrategias que giran alrededor de la promoción de la salud, vinculadas a políticas públicas dirigidas a la mejora del estado nutricional. Para el reconocimiento de restaurantes y cafeterías se promueve la semaforización del menú a través de esferas gráficas que permiten identificar en cada plato el contenido calórico, preparaciones sin aditivos, sin gluten y sin endulzantes añadidos. Adicionalmente, se incluyen mensajes de recomendaciones alimentarias en el menú donde se fomenta el consumo de agua, fruta y verdura, no exceder el consumo calórico diario, consumo moderado de sal e informar el riesgo del consumo de edulcorantes. Otra propuesta importante es la oferta gratuita de agua segura y de al menos un plato con vegetales naturales (frutas, vegetales o legumbres); así como el retiro de sal, salsas y aderezos de las mesas y la eliminación de regalos a cambio de la compra o consumo de alimentos, reemplazar bebidas endulzadas por agua o bebidas naturales no endulzadas, postres por fruta y guarniciones por vegetales no procesados.

La Dirección Nacional de Promoción de la Salud e Igualdad pone a disposición la guía para el proceso de reconocimiento de responsabilidad nutricional a restaurantes y cafeterías a nivel nacional, que ha sido elaborado con recomendaciones técnicas para que sirva como herramienta del proceso de reconocimiento que está a cargo de las Coordinaciones Zonales en coordinación con la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)

Lic. Consuelo Santamaría

Subsecretaria Nacional de Promoción de la Salud e Igualdad

Introducción

En la actualidad, el Ecuador se enfrenta a una doble carga de malnutrición, la cual se presenta cuando hay una ingesta inadecuada de alimentos tanto en calidad como en cantidad asociada a otros determinantes biológicos, socio-económicos y culturales. El aumento de la prevalencia de sobrepeso y obesidad en el Ecuador están íntimamente relacionadas a la ingesta excesiva de nutrientes, contribuyendo así a la presencia de problemas de salud tales como: la hipertensión, el cáncer, las enfermedades cardiovasculares y la diabetes.

El Ministerio de Salud Pública, a través de sus funcionarios, conscientes de la transición alimentaria nutricional por la que ha pasado la población ecuatoriana, enfatiza la importancia de intervenir en las problemáticas de salud relacionadas a la nutrición y alimentación. Para ello, se ha establecido el Acuerdo Ministerial 026 que hace referencia al Reconocimiento de responsabilidad nutricional para restaurantes y cafeterías a nivel nacional que han implementado criterios de promoción de la salud enfocados en la atención e información de los clientes. La incorporación de este reconocimiento se ha dado como estrategia de promoción de la salud con enfoque en el componente alimentario-nutricional

Antecedentes

En base al “Plan Nacional del Buen Vivir” donde se establece la necesidad de mejorar la calidad de vida y de salud de la población, se plantea como meta crear conciencia sobre la nutrición y resaltar la trascendencia de la alimentación saludable como la mejor manera de evitar enfermedades, es así que el Reconocimiento de Responsabilidad Nutricional dirigida a los restaurantes y cafeterías a nivel nacional, se define como una de las estrategias de promoción de salud nutricional en el Ecuador para empoderar a la ciudadanía en nutrición y alimentación saludable, debido a la alta prevalencia de sobrepeso y obesidad y enfermedades crónicas no transmisibles presentes en la población. En base a esta problemática, se han establecido criterios técnicos de promoción de la salud a través de la atención e información que se brinda a los clientes en los restaurantes y cafeterías, con la finalidad de contribuir a mejorar los hábitos alimenticios de la población y así contribuir a detener el incremento del sobrepeso y obesidad en el país.

El Reconocimiento de restaurantes con responsabilidad nutricional pretende fomentar en las personas una serie de acciones consientes y responsables, que contribuyan a realizar elecciones de alimentos y preparaciones más saludables y promover hábitos saludables en alimentación. Dicha mención es una opción voluntaria para los propietarios o administradores de restaurantes y cafeterías a nivel nacional. Por ende, se debe aclarar que todo establecimiento que brinda el servicio de expendio de alimentos y bebidas debe manifestar su voluntad al MSP para iniciar con el proceso correspondiente.

Alcance

Este documento está dirigido al personal técnico del MSP de las Coordinaciones Zonales y Direcciones de Promoción de la Salud Zonal encargados del proceso de reconocimiento de restaurantes y cafeterías como Responsables con la Nutrición para calificar, categorizar y reconocer a los restaurantes y cafeterías según el cumplimiento de los criterios de promoción de la salud en sus establecimientos a través de la atención e información de los clientes. Adicionalmente, propietarios y/o administradores de establecimientos de expendio de alimentos y bebidas preparadas tienen la oportunidad de utilizar las recomendaciones clave de este documento para lograr cumplir con todos los criterios de promoción de la salud.

Objetivo

Establecer el proceso para otorgar el reconocimiento de responsabilidad nutricional a restaurantes y cafeterías a nivel nacional que tengan interés en implementar criterios de promoción de salud en sus establecimientos.

Objetivos específicos

1. Definir los criterios de promoción de la salud con enfoque en nutrición para restaurantes y cafeterías para otorgar el reconocimiento de responsabilidad nutricional.
2. Asesorar a los restaurantes y cafeterías para alcanzar el reconocimiento de responsabilidad nutricional.

3. Establecer las directrices para realizar las inspecciones técnicas para confirmar el cumplimiento de los criterios de promoción de la salud en restaurantes y cafeterías que buscan ser reconocidas como responsables con la nutrición.

Propósito del Instructivo

El propósito de esta guía es ofrecer una herramienta que garantice un proceso adecuado de reconocimiento de restaurantes y cafeterías con Responsabilidad Nutricional, que estará a cargo de las Coordinaciones Zonales de Promoción de la Salud serán quienes llevaran a cabo la inspección del cumplimiento de la lista de verificación de los criterios. Esta actividad se coordinará con la ARCSA previo al otorgamiento del Reconocimiento de Responsabilidad Nutricional.

Definiciones

Agua segura: agua que no contenga contaminantes objetables ya sean químicos o microbiológicos y que no causen efectos nocivos al ser humano.

Alimento natural: es el que se utiliza como se presentan en la naturaleza, sin haber sufrido transformación en sus caracteres o en su composición, pudiendo ser sometidos a procesos prescritos por razones de higiene, o los necesarios para la separación de partes no comestibles.

Aditivo alimentario: son sustancias potenciadoras de sabor, colorantes, espesantes, emulsificantes, saborizantes, conservantes, para incrementar la vida útil y/o hacerlos más palatables y apetitosos.

Otros Edulcorantes: Aditivos que dan sabor dulce a los alimentos, incluidos los edulcorantes no calóricos (aspartame, sucralosa, sacarina y potasio de cesulfamo), los edulcorantes no calóricos (por ejemplo estevia) y los edulcorantes calóricos tales como los polialcoholes (por ejemplo, sorbitol, manitol, lactitol e isomlat). Esta categoría no incluye los jugos de fruta, la miel u otros ingredientes alimentarios que pueden usarse como edulcorantes.

Productos alimenticios procesados: productos alimenticios de elaboración industrial, en la cual se añade sal, azúcar u otros ingredientes culinarios a alimentos sin procesar o mínimamente procesados a fin de preservarlos o darles un sabor más agradable. Estos productos se derivan directamente de alimentos naturales y se reconocen como una versión de los alimentos originales.

Proceso de obtención del Reconocimiento de Responsabilidad Nutricional

El reconocimiento de Responsabilidad Nutricional a restaurantes y cafeterías, implica actuar sobre puntos estratégicos que permitan implementar acciones de promoción de la salud en la atención e información a los clientes, donde se promueva el consumo de agua, se oferte opciones de preparación exclusiva con vegetales, se retire de las mesas los saleros, salsas y aderezos, se muestre imágenes de alimentos naturales de las preparaciones ofertadas, así como se difunda mensajes de promoción de alimentación saludable, valor calórico y se declare el contenido de aditivos alimentarios, edulcorantes y gluten en las preparaciones tanto en pantallas, mostradores, carteleras y cartas del establecimiento.

El proceso de reconocimiento se basa en 3 fases:

1. Intención
2. Diagnóstico
3. Reconocimiento

En cada una de las fases se brindará asesoría y apoyo técnico a los administradores y/o dueños de los restaurantes y cafeterías, con el fin de guiar el cumplimiento de los criterios de promoción de la salud, en el marco del reconocimiento.

1. Fase de Intención

Los propietarios o administradores que tengan interés en obtener el Reconocimiento para sus restaurantes y cafeterías, deben presentar una carta de intención de obtención del “Reconocimiento de Responsabilidad Nutricional” en las Coordinaciones Zonales de Salud, del territorio en el que se encuentre el establecimiento.

2. Fase de Diagnóstico

En esta fase, los puntos focales de la Dirección Zonal de Promoción de la Salud correspondiente levantarán un diagnóstico de las condiciones del restaurante o cafetería que ha solicitado iniciar el proceso de reconocimiento de Responsabilidad Nutricional. El diagnóstico permitirá evaluar los puntos clave para programar la asesoría técnica que se requiera el establecimiento., A su vez el diagnóstico permitirá ubicar al establecimiento en una de las categorías de cumplimiento del reconocimiento

según el porcentaje de aplicación de los 15 criterios de promoción de la salud requeridos. (Anexo 1)

Para definir el valor y porcentaje, a continuación se detalla la ponderación de cada uno de los criterios :

Tabla 1 Ponderación de los criterios de la lista de verificación para el Reconocimiento de Responsabilidad Nutricional

ATENCIÓN AL CLIENTE			
Ofrecer al cliente agua gratuitamente			PONDERACIÓN
Nº	Criterio	Cumple (SI - NO)	
1	Existe agua segura, es gratuita, asequible al cliente	5%	
2	El agua que se entrega a los clientes es segura, verificando la fuente de agua (potable) y adicionalmente, verificando registros de tratamiento de agua.	5%	10%
Ofrecer al menos una opción de preparación hecha con vegetales no procesados (verduras, frutas y/o leguminosas)			
Nº	Criterio	Cumple	
3	Existe al menos una opción de preparación con vegetales no procesados y sin aditivos alimentarios; está visible en la pantalla, el mostrador, la cartelera, la carta o cualquier medio donde se ofrezca las opciones de menú	5%	5%
Opción de reemplazo por preparaciones saludables			PONDERACIÓN
Nº	Criterio	Cumple	
4	Se oferta de forma verbal o escrita reemplazar bebidas endulzadas por agua o bebidas naturales no endulzadas, postres por frutas y guarniciones por vegetales no procesados.	5%	
La sal, salsas ni aderezos no están disponible en las mesas.			PONDERACIÓN
Nº	Criterio	Cumple	
5	No dispone de sal, salsas ni aderezos en las mesas. Estas se entregan a petición del cliente.	10%	

No mostrar imágenes de productos naturales en las preparaciones ofertadas si no son parte de los ingredientes			PONDERACIÓN
Nº	Criterio	Cumple	
6	Se observa que no existen imágenes de productos naturales en preparaciones ofertadas que no contienen estos productos como ingredientes en la pantalla, el mostrador, la cartelera, la carta o cualquier medio donde se ofrezca las opciones de menú	5%	5%
No se promueve la entrega de regalos, premios o incentivos			
Nº	Criterio	Cumple	PONDERACIÓN
7	Se observa que no se promociona ni se entregan regalos, premios u otro tipo de incentivo destinados a fomentar la adquisición o el consumo de alimentos o bebidas que no sean naturales.	5%	
CRITERIOS PARA LA INFORMACIÓN AL CLIENTE			
Mensajes de promoción de alimentación saludable en el menú o carta			PONDERACIÓN
Nº	Criterio	Cumple	
8	Los mensajes de promoción de alimentación saludable están dispuestos en el menú o carta u otro lugar Promueven: · el consumo de agua, · consumo de frutas y verduras, · no exceder el consumo calórico diario, · el consumo moderado de sal, · información del riesgo del consumo de edulcorantes.		25%
		5%	
		5%	
		5%	
		5%	
Información de valor energético de preparaciones			PONDERACIÓN
Nº	Criterio	Cumple	
9	El valor energético debe estar escrito en calorías junto al nombre o imagen del alimento que conste en la pantalla, el mostrador, la cartelera, la carta o cualquier medio donde se ofrezca las opciones de menú.	5%	15%
10	La información del valor energético debe ser legible.	5%	
11	El administrador o representante del establecimiento explica el método usado y presenta los cálculos realizados de sus preparaciones.	5%	

Sistema gráfico de esferas			PONDERACIÓN
Nº	Criterio	Cumple	
12	Se encuentra la esfera color verde, las preparaciones "sin aditivos" que no contengan alimentos procesados ni aditivos alimentarios.	5%	20%
13	Se cuenta la esfera de color celeste en las preparaciones que no contengan endulzantes añadidos.	5%	
14	Se encuentra la esfera color naranja en las preparaciones que no contengan gluten (trigo, centeno, avena) entre sus ingredientes.	5%	
15	Se incluye la descripción de la señalización de preparaciones "sin aditivos", "sin endulzantes añadidos" y "libre de gluten" en la parte baja de la pantalla, el mostrador, la cartelera, la carta o cualquier medio donde se ofrezca las opciones de menú según las esferas correspondientes.	5%	
Total de criterios cumplidos			100%
CERTIFICAN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN QUE CUMPLEN CON TODOS LOS CRITERIOS Y SUS ESPECIFICACIONES			

La ponderación permite definir en qué categoría y en qué condiciones se encuentra el establecimiento para la obtención del reconocimiento. A la vez, se brindará asistencia técnica a los restaurantes o cafeterías durante el proceso de verificación para el reconocimiento, con la finalidad de que puedan implementar estrategias prácticas para lograr el cumplimiento de todos los criterios que representen cierto grado de complejidad en un plazo consensuado entre las partes.

Después de realizar el diagnóstico, se entregará a cada establecimiento un informe técnico donde se incluyan todos los criterios de promoción que se han completado exitosamente y aquellos que requieren cumplimiento.

A continuación se detalla para cada criterio recomendaciones técnicas que permitirán alcanzar el cumplimiento por parte de los restaurantes y cafeterías que deseen obtener el reconocimiento.

Tabla 2 Recomendaciones técnicas para cumplimiento de los criterios del Reconocimiento de Responsabilidad Nutricional

ATENCIÓN AL CLIENTE	
Ofrecer al cliente agua gratuitamente	
Criterio	Recomendaciones
<p>Ofrecer gratuitamente agua segura para el consumo humano, es decir, que no contenga contaminantes objetables ya sean químicos o microbiológicos y que no causen efectos nocivos al ser humano.</p>	<p>Según SENAGUA, la alta calidad del agua potable disponible en la región costa es del 64%, en la Sierra 80%, en la Amazonía 73% mientras que a nivel Nacional es del 72%. En base a este antecedente es importante asegurarse que el agua a ofrecerse en los restaurantes sea segura para lo cual se sugieren alternativas para garantizar este criterio.</p> <p>Recomendaciones para obtener y garantizar agua segura apta para el consumo humano.</p> <p>1.-Hervir el agua: Se debe hervir el agua por 3 minutos, dejar enfriar, guardar en envases limpios y tapados.</p> <p>2.-Clorar el agua:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) lavar bien el recipiente b) si el agua está turbia dejar reposar un tiempo para que se asiente el concho y luego pasarlo a otro recipiente o filtrarla a través de una tela o lienzo c) se agrega el cloro <p>*Indicaciones: Por cada 1 litro de agua colocar 2 gotas de cloro comercial (concentración al 5%)</p> <p>d) se espera 30 minutos antes de consumir el agua desinfectada.</p> <p>3.- Filtrar el agua: Existen varios tipos de filtros purificadores de agua tales como: Ozono, Cerámica, Luz Ultra Violeta, de Cápsula, los cuales deben cumplir con la Norma Técnica INEN 1108-5.</p> <p>4.-Agua Purificada: Existen diferentes empresas a nivel nacional que expenden agua purificada que garantiza el consumo seguro del agua, para lo cual hay que verificar que estas empresas de igual manera cumplan con la Norma Técnica INEN 1108-5.</p>
Ofrecer al menos una opción de preparación hecha con vegetales no procesados(verduras, frutas y/o leguminosas)	
Criterio	Recomendación

Ofrecer al menos una opción de preparación exclusiva con vegetales (verduras, frutas y/o leguminosas)	Se sugerirá a los propietarios y/o administradores de los restaurantes y cafeterías buscar estrategias internas que fomenten o promocionen las preparaciones con vegetales, frutas y/o leguminosas, con la finalidad que los clientes se motiven a escoger y preferir estas opciones saludables para su alimentación.
Opción de reemplazo por preparaciones saludables	
Criterio	Recomendación
Ofrecer la opción de que las bebidas endulzadas sean reemplazadas por agua o bebidas naturales no endulzadas, postres por frutas y guarniciones por vegetales no procesados.	<p>Se recomienda que el establecimiento aplique estrategias internas que oferte la opción de reemplazar las bebidas endulzadas por agua a bebidas naturales no endulzadas, enfatizando la importancia de reducir el consumo de bebidas azucaradas.</p> <p>En este aspecto los mensajes de promoción de alimentación saludable serán un respaldo para que los clientes empiecen a tomar conciencia sobre el consumo moderado de bebidas endulzadas.</p>
La sal no está disponible en las mesas.	
Criterio	Recomendación
Entregar sal, salsas y aderezos únicamente a petición del cliente, y que los mismos no se encuentren disponibles en las mesas.	<p>Es una medida y recomendación que contribuye a concientizar a las personas sobre el uso excesivo de sal, salsas y aderezos, desmotivando, por motivos de salud el consumo de condimentos procesados altos en sodio.</p> <p>Se sugerirá a los propietarios y/o administradores de los restaurantes y cafeterías buscar estrategias internas que informen al cliente la razón de ya no tener en las mesas saleros, salsas o aderezos.</p> <p>Para esto los mensajes de promoción de alimentación saludable serán un respaldo para que los clientes empiecen a tomar conciencia sobre el uso excesivo de la sal, salsas o aderezos.</p>
No mostrar imágenes de productos naturales en las preparaciones ofertadas si no son parte de los ingredientes	
Criterio	Recomendación
No mostrar imágenes de alimentos naturales en las preparaciones ofertadas, si éstas no contienen dichos alimentos como parte de los ingredientes.	<p>Los alimentos naturales son los que se utilizan como se presentan en la naturaleza, sin haber sufrido transformación en sus caracteres o en su composición, pudiendo ser sometidos a procesos prescritos por razones de higiene, u otras para separarlas partes no comestibles.</p> <p>La recomendación a los restaurantes será que las fotografías de las preparaciones que ofertan sean reales y no adaptaciones.</p>
No se promueve la entrega de regalos, premios o incentivos	
Criterio	Recomendación

<p>No promover la entrega de regalos, premios o cualquier otro tipo de incentivo destinado a fomentar la adquisición o el consumo de cualquier alimento o bebida que no sea natural.</p>	<p>Se sugerirá al establecimiento que se omita la entrega de regalos, premios o cualquier otro incentivo a cambio de alimentos.</p> <p>Se permitirá que estas estrategias se utilicen únicamente para fomentar el consumo de alimentos y preparaciones saludables tales como: ensaladas, bebidas no azucaradas, agua, preparaciones bajas en grasa (parrilla, grill, vapor, a la plancha), etc.</p>
--	---

CRITERIOS PARA LA INFORMACIÓN AL CLIENTE

Mensajes de promoción de alimentación saludable en el menú o carta

Criterio	Recomendación
<p>Incluir mensajes de promoción de alimentación saludable en pantallas, mostradores, carteleras, cartas o cualquier medio donde se oferten las opciones de menú.</p> <ul style="list-style-type: none"> • el consumo de agua, • consumo de frutas y verduras, • no exceder el consumo calórico diario, • el consumo moderado de sal, • información del riesgo del consumo de edulcorantes. 	<p>Se brindará a los establecimientos las artes y diseños de los mensajes de promoción de alimentación saludable con la finalidad de que sean los propietarios o administradores de los restaurantes y cafeterías, los responsables de determinar las opciones de material impreso que consideren más adecuados para su establecimiento, de esta manera se estandarizará la imagen y diseño de los mensajes.</p>

Información de valor energético de preparaciones

Criterio	Recomendación
<p>Colocar la información energética/calórica de los platos preparados, escrito en números junto al nombre y/o imagen del alimento que conste en pantallas, mostradores, carteleras, cartas o cualquier medio por el cual se ofrezcan las opciones de menú.</p>	<p>Se brindará a los establecimientos asesoramiento técnico que les permita realizar la estimación de calorías de sus preparaciones, donde se tome en cuenta tablas de intercambios de alimentos que permitan dar un valor aproximado del valor calórico de los alimentos ofertados.</p>

Sistema gráfico de esferas

Criterio	Recomendación
<p>Colocar en las pantallas, mostradores, carteleras, cartas o cualquier otro medio por el cual se ofrezcan las opciones del menú, con esferas de colores junto al nombre o imagen de la preparación.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Esfera verde: si la preparación no contiene productos procesados ni aditivos alimentarios. • Esfera celeste: si el plato no contiene endulzantes calóricos o no calóricos 	<p>Se brindará una lista de ejemplos de productos procesados, de aditivos alimentarios y de endulzantes calóricos y no calóricos para que les permita realizar una adecuada semaforización de sus opciones del menú.</p> <p>Adicionalmente, se dará las especificaciones técnicas de las características para el diseño de las esferas de color.</p> <p>Al tomar en cuenta que el diseño y renovación de las pantallas, mostradores, carteleras, cartas o cualquier otro medio por el cual se ofrezcan las opciones del menú representa un gasto se dará la opción de adaptar la semaforización a través de stickers, según</p>

añadidos. Estos endulzantes incluyen azúcar, miel, panela, edulcorantes o endulzantes naturales o artificiales.

- Esfera naranja: si el plato no contiene gluten. Aplica a preparaciones que no contengan trigo, centeno, cebada y avena.

corresponda.

Una vez realizado el diagnóstico de los restaurantes y cafeterías donde se establece el porcentaje de cumplimiento de los criterios de promoción de la salud, se define a que categoría el restaurante o cafetería pertenece:

Responsable con la nutrición categoría 1: será el establecimiento que cumple con el 50% en los criterios de promoción de la salud a través de la atención e información a los clientes. Dado que los criterios que cumple hasta el momento provee información, sensibiliza y/o propicia una alimentación saludable.

Responsable con la nutrición categoría 2: será el establecimiento que por iniciativa propia y voluntaria ha implementado en su establecimiento acciones y/o estrategias de promoción de nutrición y alimentación saludable cumpliendo con el 75% de los criterios de promoción de la salud a través de la atención e información a los clientes.

Responsable con la nutrición categoría 3: será el establecimiento que ha implementado como política dentro de su establecimiento todos los criterios de promoción de la salud cumpliendo de esa manera con el 100% de todos los requisitos para obtener el reconocimiento.

3. Fase de reconocimiento

Después de haber determinado la categoría se realizará la entrega oficial del Reconocimiento de “Responsabilidad Nutricional” al restaurante o cafetería según corresponda. De haber alcanzado la categoría 1 o 2, los restaurantes tendrán un plazo de 6 meses para dar cumplimiento a los criterios faltantes hasta alcanzar la categoría 3, dicho proceso será evidenciado mediante una carta de compromiso del restaurante.

El reconocimiento tiene una duración de dos años, periodo en el cual las instancias competentes (Coordinaciones Zonales y ARCSA) realizarán visitas de control y vigilancia del cumplimiento permanente de los criterios de promoción de la salud detallados para el Reconocimiento.

Beneficios del Reconocimiento de Responsabilidad Nutricional

Esta iniciativa tiene como finalidad fomentar la alimentación saludable a través de los restaurantes y cafeterías comprometidos con la salud de sus clientes, dado que se consideran espacios estratégicos donde a población puede ir adquiriendo conciencia y responsabilidad de escoger y preferir alimentos saludables.

Se han planificado ciertos beneficios para los establecimientos que han obtenido el Reconocimiento de Responsabilidad Nutricional, como motivación y valoración por sumarse a la iniciativa de promover la alimentación saludable, tales como:

- Invitación a eventos especiales organizados por el Ministerio de Salud Pública y en articulación con otras carteras de Estado tales como: talleres, seminarios, charlas, entre otros.
- Oferta diferenciada a través de diferentes medios de difusión e iniciativas impulsadas por el MSP y otras carteras de Estado.
- Material promocional impreso de establecimientos con reconocimiento de Responsabilidad Nutricional.
- Inclusión de los establecimientos con reconocimiento para promoción y difusión de sus servicios de en página web del MSP y redes sociales.
- Inclusión de los establecimientos con reconocimiento en un aplicativo móvil.

Bibliografía

- OPS. (28 de Marzo de 2016). *Clasificación de los alimentos y sus implicaciones en la salud*. Obtenido de http://www.paho.org/ecu/index.php?option=com_docman&view=download&category_slug=documentos-2014&alias=456-clasificacion-de-los-alimentos-y-sus-implicaciones-en-la-salud&Itemid=599
- OPS. (2016). *Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud*. Washington: OPS.
- SENPLADES. (2014). *Plan Nacional del Buen Vivir 2013-2017*. Quito.

BORRADOR

Anexo

Anexo 1

Lista de verificación de cumplimientos de criterios de promoción para Reconocimiento de Responsabilidad Nutricional para restaurantes y cafeterías

ATENCIÓN AL CLIENTE		
Ofrecer al cliente agua gratuitamente		
Nº	Criterio	Cumple (SI - NO)
1	Existe agua segura, es gratuita, asequible al cliente	
2	El agua que entrega a los clientes es segura, verificando la fuente de agua (potable) y adicionalmente, verificando registros de tratamiento de agua.	
Ofrecer al menos una opción de preparación hecha con vegetales no procesados (verduras, frutas y/o leguminosas)		
Nº	Criterio	Cumple
3	Existe al menos una opción de preparación con vegetales no procesados y sin aditivos alimentarios; está visible en la pantalla, el mostrador, la cartelera, la carta o cualquier medio donde se ofrezca las opciones de menú	
Opción de reemplazo por preparaciones saludables		
Nº	Criterio	Cumple
4	Se oferta de forma verbal o escrita reemplazar bebidas endulzadas por agua o bebidas naturales no endulzadas, postres por frutas y guarniciones por vegetales no procesados.	
La sal no está disponible en las mesas.		
Nº	Criterio	Cumple
5	No dispone de sal, salsas ni aderezos en las mesas. Estas se entregan a petición del cliente.	
No mostrar imágenes de productos naturales en las preparaciones ofertadas si no son parte de los ingredientes		
Nº	Criterio	Cumple
6	Se observa que no existen imágenes de productos naturales en preparaciones ofertadas que no contienen estos productos como ingredientes en la pantalla, el mostrador, la cartelera, la carta o cualquier medio donde se ofrezca las opciones de menú	
No se promueve la entrega de regalos, premios o incentivos		
Nº	Criterio	Cumple
7	Se observa que no se promociona ni se entregan regalos, premios u otro tipo de incentivo destinados a fomentar la adquisición o el consumo de alimentos o bebidas que no sean naturales.	

CRITERIOS PARA LA INFORMACIÓN AL CLIENTE

Mensajes de promoción de alimentación saludable en el menú o carta

Nº	Criterio	Cumple
8	Los mensajes de promoción de alimentación saludable están dispuestos en el menú o carta	
	Promueven:	
	· el consumo de agua,	
	· consumo de frutas y verduras,	
	· no exceder el consumo calórico diario,	
	· el consumo moderado de sal, · información del riesgo del consumo de edulcorantes.	

Información de valor energético de preparaciones

Nº	Criterio	Cumple
9	El valor energético debe estar escrito en calorías junto al nombre o imagen del alimento que conste en la pantalla, el mostrador, la cartelera, la carta o cualquier medio donde se ofrezca las opciones de menú.	
10	La información del valor energético debe ser legible.	
11	El administrador o representante del establecimiento explica el método usado y presenta los cálculos realizados de sus preparaciones.	

Sistema gráfico de esferas

Nº	Criterio	Cumple
12	Se encuentra la esfera color verde, las preparaciones "sin aditivos" que no contengan alimentos procesados ni aditivos alimentarios.	
13	Se cuenta la esfera de color celeste en las preparaciones que no contengan endulzantes añadidos.	
14	Se encuentra la esfera color naranja en las preparaciones que no contengan gluten (trigo, centeno, avena) entre sus ingredientes.	
15	Se incluye la descripción de la señalización de preparaciones "sin aditivos", "sin endulzantes añadidos" y "libre de gluten" en la parte baja de la pantalla, el mostrador, la cartelera, la carta o cualquier medio donde se ofrezca las opciones de menú según las esferas correspondientes.	
Total de criterios cumplidos		/15

CERTIFICAN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN QUE CUMPLEN CON TODOS LOS CRITERIOS Y SUS ESPECIFICACIONES