

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

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	Si Cumple	
1	Existe agua segura, es gratuita, asequible al cliente	5%	10%
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%	
Ofrecer al menos una opción de preparación hecha con vegetales no procesados (verduras, frutas y/o leguminosas)			PONDERACIÓN
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: <ul style="list-style-type: none"> • bebidas endulzadas por agua o bebidas naturales no endulzadas. • postres por frutas • guarniciones por vegetales no procesados. 		15%
		5%	
		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%	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			PONDERACIÓN
Nº	Criterio	Cumple	
7	Se observa que no se promociona ni se entregan regalos, juguetes, premios u otro tipo de incentivo destinados a fomentar la adquisición o el consumo de alimentos o bebidas que no sean naturales.	5%	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: <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. · práctica de actividad física. 		15%
		2.5%	
		2.5%	
		2.5%	
		2.5%	
		2.5%	
		2.5%	
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 a la persona que supervisa.	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			
CERTIFICAN LOS ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTACIÓN QUE CUMPLEN CON TODOS LOS CRITERIOS Y SUS ESPECIFICACIONES			