



# PROTOCOLO DE ALIMENTACION SALUDABLE COLEGIO EINSTEIN

Esfuerzo, creatividad y excelencia  
(Marzo del 2020)  
(Parte 1)



## PROTOCOLO DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

### I. Los alimentos **SALUDABLES** y **AUTORIZADOS** para ser comercializados en el colegio son:

- Jugos de fruta natural.
- Jugos con bajo contenido de azúcar.
- Néctar, jugos y refrescos sin azúcar.
- Batidos de yogurt con frutas sin azúcar.
- Leches descremadas.
- Fruta natural.
- Frutos secos y semillas sin sal y azúcar adicionada.
- Chips de fruta deshidratada.
- Yogurt descremado, sin azúcar.
- Ensaladas de frutas frescas sin azúcar adicionada.
- Huevo duro.
- Helado de fruta natural sin azúcar.
- Sandwich de pollo, jamón de pavo, queso, palmitos, palta, tomate, lechuga, huevo, miel y otras alternativas que no excedan los niveles de azúcar ni de sodio. Tampoco deben estar combinados con mayonesa, ketchup y/o mostaza.
- Palitos de verduras (zanahoria, apio y otros).
- Tacos o fajitas rellenos con verduras y pollo cocido.
- Granolas y/o avena.

### II. Alimentos **No Saludables** y **NO PERMITIDOS** por sus altos contenidos de azúcar, sodio y grasas:


- Completos.
- Chaparritas.
- Empanadas.
- Hamburguesas.
- Pizzas o pizzetas.
- Queques.
- Pasteles.
- Sopaipillas.
- Dulces / productos de confitería.
- Chocolates.
- Cascadas de chocolate.
- Bebidas gaseosas o jugos azucarados.
- Salsas como ketchup, mostaza y mayonesa.
- Productos de panadería/bollería (masas dulces o saladas con o sin relleno).
- Cereales azucarados.
- Helados.
- Papas fritas, doritos, suflé, ramitas.
- Galletas azucaradas y con cremas.



- III. **VENTA DE ALIMENTOS:** Los alumnos **no están autorizados** a realizar ventas al interior del colegio, por lo que queda absolutamente prohibido este tipo de comercialización. En caso de ser sorprendidos en esta falta, los productos serán retenidos y devueltos al apoderado, quien deberá asistir al próximo día al establecimiento a retirarlos. Se dejará registrada la falta en la hoja de vida del estudiante y se aplicará el Reglamento interno del establecimiento.  
No se permite ningún tipo de venta al interior del establecimiento. Esto incluye los talleres de los días sábados.  
La **venta de terceros hacia el interior** del colegio durante la jornada escolar, está absolutamente prohibida.  
Todo lo anterior es para, además, resguardar las normas sanitarias, y así evitar los contagios por Covid,
- IV. **PREMIOS:** Cualquier tipo de premio que se otorgue a los alumnos, no deberá considerar alimentos. Si por alguna eventualidad se hiciese, éstos serán los que se encuentran en el listado de alimentos saludables.
- V. **ENTREGA DE ALMUERZOS:** Empresas externas o personas que preparan, comercializan o entregan alimentos en el establecimiento para consumo de los alumnos, se encuentran totalmente prohibidas. Solo el apoderado titular o suplente puede traer colación a su alumno y entregar en inspectoria.
- VI. **KIOSCO SALUDABLE:** El Kiosco autorizado para ventas en el colegio, tiene la obligación y responsabilidad de ofrecer alimentos saludables. (en periodo de pandemia el Kiosco no se encuentra en funcionamiento)
- VII. **COLACIONES:** Se recomienda que las colaciones que los apoderados envíen a sus hijos se ajusten a las disposiciones legales y reglamentarias, en tanto que el espíritu de la ley es propender a la alimentación sana de nuestros alumnos y vuestros hijos.
- VIII. **CONVIVENCIAS:** Se recomienda que los alimentos se ciñan a las normas de comida saludable.
- IX. **EXCEPCIONES:** Sólo se hará una excepción en los siguientes casos:
- Fiesta de la Chilenidad (Septiembre), en donde se podrán consumir los alimentos típicos de la gastronomía chilena.

La Dirección





# GUÍA DE KIOSCOS Y COLACIONES SALUDABLES



Elige  
**Vivir Sano**  
en comunidad



Ministerio de  
Salud

Gobierno de Chile

Ministerio de  
Educación

Gobierno de Chile



[www.colegioeinstein.cl](http://www.colegioeinstein.cl)

Avda. Cordillera 3631 Parque Industrial Coronel – Teléfonos 412751734 - 412792423



Documento descargable en: [http://web.minsal.cl/kioscos\\_saludables/](http://web.minsal.cl/kioscos_saludables/)

Documento elaborado por el Departamento de Promoción de la Salud y Participación  
Ciudadana y Departamento de Nutrición y Alimentos de la  
División de Políticas Públicas Saludables y Promoción.  
Subsecretaría de Salud Pública.

[www.colegioeinstein.cl](http://www.colegioeinstein.cl)

Avda. Cordillera 3631 Parque Industrial Coronel – Teléfonos 412751734 - 412792423



# INDICE

INTRODUCCIÓN.....	5
¿QUÉ ES UN KIOSCO ESCOLAR? .....	7
¿QUÉ TIPOS DE KIOSCOS ESCOLARES EXISTEN? .....	7
¿QUÉ ALIMENTOS SE PUEDEN VENDER EN EL KIOSCO ESCOLAR? .....	8
¿QUÉ ALIMENTOS NO SE PUEDEN VENDER NI PUBLICITAR EN UN KIOSCO ESCOLAR? .....	10
¿SE PUEDE HACER PUBLICIDAD DE ALIMENTOS EN LOS KIOSCOS ESCOLARES? .....	11
¿QUÉ SE NECESITA PARA IMPLEMENTAR UN KIOSCO ESCOLAR? .....	12
¿QUÉ CONDICIONES DE HIGIENE SE DEBEN CONSIDERAR, PARA LA INSTALACIÓN DE UN KIOSCO ESCOLAR? .....	13
• SOBRE EL KIOSCO: .....	13
• SOBRE LA ELABORACIÓN .....	14
• SOBRE EL PERSONAL: .....	14
¿CÓMO EVALUAR LAS CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA, OFERTA Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL KIOSCO ESCOLAR? .....	15
¿QUÉ CONOCIMIENTOS SE NECESITAN PARA INSTALAR UN KIOSCO ESCOLAR? .....	26
PRINCIPALES RECOMENDACIONES PARA UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE .....	27
• GUIAS ALIMENTARIAS PARA LA POBLACIÓN CHILENA .....	27
• COLACIONES ESCOLARES SALUDABLES .....	28
BIBLIOGRAFÍA .....	31
ANEXOS .....	32







# INTRODUCCIÓN

En Chile son cada vez más las personas que presentan sobrepeso y obesidad. En primero básico el 25,3% de los escolares presenta obesidad y un 26,5% presenta sobrepeso, es decir, más de la mitad de los niños y niñas ya tiene exceso de peso a los seis años de edad <sup>1</sup>. Una de las principales causas de esta tendencia, es que los entornos en los cuales nos desenvolvemos como la escuela, el trabajo o el hogar facilitan hábitos de alimentación no saludables que dañan la salud de las personas.

Frente a esta situación, el Ministerio de Salud en conjunto con otros sectores, está desarrollando diferentes estrategias de promoción y prevención, con el propósito de generar ambientes más saludables y mejores condiciones para facilitar el acceso a una alimentación equilibrada, orientando a la población a adoptar hábitos de vida saludables <sup>2</sup>.

Una de estas estrategias es la Ley 20.606 sobre Composición nutricional de los alimentos y su publicidad, que consiste entre otras medidas, en mejorar la oferta de alimentos disponibles en los kioscos escolares, aumentando la disponibilidad de alimentos saludables y disminuyendo la oferta de alimentos no saludables <sup>3, 4</sup>. La regulación de esta Ley es parte del Reglamento Sanitario de los Alimentos, donde se encuentran las principales disposiciones que regulan la producción y comercialización de los alimentos en nuestro País <sup>5</sup>.

Este documento, es un material de apoyo que describe los elementos básicos para la adecuada implementación y funcionamiento del kiosco escolar, entregando información sobre las condiciones sanitarias y funcionamiento óptimo del kiosco, incluyendo las características de su infraestructura y orientaciones sobre los alimentos que se pueden vender y promocionar al interior de los establecimientos educacionales, según lo exigido por el Reglamento Sanitario de los Alimentos <sup>5</sup>.

Además, se incorpora una pauta de evaluación de infraestructura, oferta y publicidad de los alimentos del kiosco escolar con el objetivo asegurar la mantención y adecuado funcionamiento del kiosco, según el Reglamento Sanitario de los Alimentos.

Cabe destacar que los establecimientos educacionales pueden optar por no contar con kioscos escolares y focalizarse en promover las colaciones saludables en la comunidad educativa, para esto esta guía incorpora información sobre las guías alimentarias y colaciones saludables.









# ¿QUÉ ES UN KIOSCO ESCOLAR?

Son todas aquellas instalaciones ubicadas al interior de un establecimiento educacional, en las que se expendan, elaboren y/o publiciten alimentos. Estas instalaciones deben cumplir con el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA), Decreto Supremo 977/96 del Ministerio de Salud <sup>5</sup>.

## ¿QUÉ TIPOS DE KIOSCOS ESCOLARES EXISTEN?

Los kioscos escolares se clasifican según su infraestructura, de acuerdo a lo dispuesto en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, Decreto Supremo 977/96 MINSAL <sup>5</sup>.

la existencia de  
"Kioscos escolares"  
al interior de las  
escuelas es voluntaria.

### TIPO A

- No cuenta con conexión a las redes de agua potable y alcantarillado en el kiosco, ni otro sistema que le abastezca de agua potable.
- Carente de energía eléctrica.

### TIPO B

- Cuenta con conexión a la red de agua potable, alcantarillado u otra red de abastecimiento de agua.
- Cuenta con equipo de refrigeración y/o congelación.

### TIPO C

- Cuenta con conexión a la red de agua potable y alcantarillado.
- Cuenta con equipo de refrigeración y/o congelación.
- Cuenta con áreas de: recepción, selección, limpieza y preparación de materias primas; producción y almacenamiento de materias primas y del producto terminado.



## ¿QUÉ ALIMENTOS SE PUEDEN VENDER EN EL KIOSCO ESCOLAR?

Los alimentos que se pueden vender dependerán de la infraestructura y equipamiento que presente el kiosco (tipo A – B – C), mencionados anteriormente y lo dispuesto en el Reglamento RSA <sup>5</sup>.

Los tres tipos de kioscos escolares deberán contar con acceso a servicio higiénico a 75 metros de distancia como máximo.

### TIPO A

Alimentos y bebidas envasadas que provengan de establecimientos autorizados, que no requieran protección del frío o del calor y que no sobrepasen los límites de energía, azúcares totales, grasas saturadas y sodio, establecidos en el artículo 120 bis del RSA <sup>5</sup> (Anexo 1).

#### Algunos ejemplos de estos alimentos son:

- Leche descremada, sin azúcar adicionada, con o sin sabor, por ejemplo: leche en caja individual.
- Agua mineral embotellada con y sin gas.
- Agua saborizada embotellada sin azúcar
- Néctares, jugos y refrescos, sin azúcar
- Fruta natural.
- Frutos secos y semillas sin sal y azúcar adicionada, envasados y provenientes de establecimientos autorizados.
- Chips de fruta deshidratada envasadas.
- Infusiones de té o café.



## TIPO B

Alimentos de establecimientos autorizados que requieren o no refrigeración y que no sobrepasen los límites de energía, azúcares totales, grasas saturadas y sodio establecidos en el artículo 120 bis del RSA (Anexo 1).

### Algunos ejemplos de estos alimentos son:

- Todos los alimentos del kiosk A.
- Yogurt descremado, sin azúcar.
- Ensaladas envasadas provenientes de establecimientos autorizados.
- Ensaladas de frutas frescas sin azúcar adicionada, provenientes de establecimientos autorizados.
- Huevo duro
- Jugo de fruta natural sin azúcar adicionada.
- Helado de fruta natural y/o yogurt sin azúcar adicionada.
- Batidos de yogurt con fruta natural sin azúcar adicionada.

## TIPO C

Estos Kioscos podrán expender alimentos elaborados en la misma instalación.

Además podrán ofertar alimentos de los "kioscos A y B" que no sobrepasen los límites de energía, azúcares totales, grasas saturadas y sodio establecidos en el artículo 120 bis del RSA (Anexo 1).

### Algunos ejemplos:

- Platos preparados como ensaladas de verduras, guisos, tortillas de verduras, sopas, entre otros.



## ¿QUÉ ALIMENTOS NO SE PUEDEN VENDER NI PUBLICITAR EN UN KIOSCO ESCOLAR?

No se podrán vender o expender, comercializar, publicitar, ni regalar alimentos envasados que tengan en su rótulo uno o más símbolos con el mensaje "ALTO EN..."<sup>6</sup>.

Tampoco se podrán vender o expender, comercializar, publicitar, ni regalar alimentos no envasados, que en su contenido nutricional superen los límites de energía (calorías), azúcares, sodio y grasas saturadas<sup>5</sup>, establecidos en el artículo 120 bis del RSA<sup>5</sup> (Anexo 1). Los límites establecidos comenzarán a regir en junio de 2016 e irán disminuyendo progresivamente en el tiempo para tener un proceso gradual de implementación de esta regulación hasta alcanzar los límites finales establecidos (Anexo 1).

Algunos ejemplos de alimentos que no están envasados, pero que generalmente superan los límites:

- Completos
- Chaparritas
- Empanadas
- Pizzas/pizzetas
- Queques
- Pasteles
- Sopaipillas
- Dulces/ productos de confitería
- Chocolates
- Bebidas gaseosas o jugos de máquina azucarados
- Salsas como ketchup/mostaza/mayonesa
- Productos de panadería/bollería (masas dulces o saladas con y sin relleno)
- Otros productos semejantes



## ¿SE PUEDE HACER PUBLICIDAD DE ALIMENTOS EN LOS KIOSCOS ESCOLARES?

Aquellos alimentos que superen los límites establecidos NO podrán ser publicitados, regalados, ni promocionados en los kioscos escolares, ni en ningún lugar dentro de las escuelas. Por ejemplo, no estaría permitido pintar el kiosco, usar afiches, o infraestructura que publicite alimentos que superen los límites que establece el artículo 120 bis del RSA, incluso la pintura externa o interna del kiosco.

Si bien sugerimos que el kiosco sea un espacio libre de publicidad, no está prohibida la publicidad de aquellos alimentos que NO superen los límites de nutrientes críticos y energía (Anexo 1).

Se sugiere que el kiosco sea un espacio saludable y que promueva hábitos de alimentación saludable a través de mensajes educativos entregados en su infraestructura y espacios de recreación<sup>8</sup>, por ejemplo, se recomienda: pintar el kiosco e implementar paneles educativos con la comunidad escolar, invitando a alumnos/as, apoderados y profesores a participar en conjunto en el diseño de la información que se difundirá en el kiosco. La información sobre hábitos de vida saludable puede ser acerca de alimentos y preparaciones saludables, hábitos de actividad física, entre otros. Como referencia pueden utilizar las 11 Guías Alimentarias para la población<sup>9</sup>.

### ¿Qué se entiende por Publicidad?

Cuando hablamos de publicidad de alimentos, nos referimos a “toda forma de promoción, comunicación, recomendación, propaganda, información o acción destinada a promover el consumo de un determinado producto”<sup>6</sup>. Por ejemplo: Carteles o pinturas en la infraestructura que muestren el nombre o la imagen de un producto, estantes para poner los alimentos que promocionen productos alimenticios, entre otros.

La Organización Mundial de la Salud ha recomendado no realizar publicidad de alimentos no saludables dirigida a niños/as, ya que esta sería una influencia negativa en los hábitos y la salud de niños y niñas<sup>7</sup>.



# ¿QUÉ SE NECESITA PARA IMPLEMENTAR UN KIOSCO ESCOLAR?

## 1.

Autorización sanitaria otorgada por la Seremi correspondiente, la que le permitirá obtener su patente municipal.

## 2.

Cumplimiento del artículo 120 bis del Reglamento Sanitario de los Alimentos<sup>5</sup>.

### RESPONSABLE

Sostenedor del Establecimiento Educativo

### RESPONSABILIDADES

- Asegurar que las bases de las licitaciones o contratos para la instalación y funcionamiento de kioscos escolares sean coherentes con la regulación vigente.
- Disponer de las condiciones necesarias para la instalación del kiosco<sup>5</sup>:
  - Disposición de residuos
  - Conexión a la red de agua potable Alcantarillado
  - Acceso a baños a 75 mt. de distancia como máximo.
- Vigilar y controlar el adecuado cumplimiento de la normativa de kioscos escolares en lo que respecta a aspectos sanitarios y características de la oferta y publicidad de alimentos.
- Designar al responsable de la vigilancia y control del kiosco escolar en cada establecimiento educativo.
- Se sugiere que los municipios generen ordenanza, decretos alcaldícos u otras regulaciones locales para mantener un entorno saludable alrededor de las escuelas, en cuanto a la oferta y publicidad de alimentos.

Se recomiendan, las siguientes responsabilidades, tanto para el sostenedor del establecimiento educativo, director y como para el administrador/a del kiosco escolar.

Director del Establecimiento Educativo

Administrador/a del Kiosco

- El Director del establecimiento educativo deberá contribuir a la ejecución de la vigilancia y control del cumplimiento de la normativa de kioscos escolares en lo que respecta a aspectos sanitarios y características de la oferta y publicidad de alimentos.

- Cumplir con las bases de la licitación y/o contrato de acuerdo a la normativa sanitaria incluida la regulación de la Ley 20.606<sup>6</sup>.



## ¿QUÉ CONDICIONES DE HIGIENE SE DEBEN CONSIDERAR PARA LA INSTALACIÓN DE UN KIOSCO ESCOLAR?

El Reglamento Sanitario de los Alimentos <sup>5</sup> describe las condiciones que se deben considerar, respecto a la higiene de infraestructura y de la manipulación de alimentos de un kiosco escolar. Estas condiciones, se resumen de la siguiente forma:

### ■ SOBRE EL KIOSCO:

- a** Debe ubicarse alejado de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes. Se recomienda analizar con detención el acceso y ubicación, para evitar que se obstaculicen salidas y se facilite la circulación de los niños y niñas.
- b** Los basureros deben ubicarse fuera del kiosco con bolsas plásticas, ser lavados cuantas veces sea necesario y su contenido deberá retirarse cada vez que se requiera, se sugiere al menos una vez al día.
- c** El lugar de acumulación de basuras debe estar alejado de los kioscos y mantener los receptáculos tapados en forma permanente.
- d** Una vez terminada la jornada de atención debe limpiarse el recinto sin dejar desechos para el día siguiente y cuidando el almacenamiento de los alimentos del ataque de roedores, otros animales e insectos.
- e** Es necesario inspeccionar regularmente la zona circundante del kiosco para identificar posibles plagas (hormigas, moscas, ratones).



## ■ SOBRE LA ELABORACIÓN:

- a** Aquellos kioscos que cuentan con la autorización sanitaria para elaborar alimentos deben cumplir con lo dispuesto en el reglamento sanitario de los alimentos.
- b** Los establecimientos destinados a la elaboración de alimentos deberán contar con las siguientes áreas:
  - Recepción, selección, limpieza y preparación de las materias primas; Producción;
  - Almacenamiento de materias primas y del producto terminado.
  -
- c** Sólo debe utilizarse agua potable, tanto para la preparación como para el lavado de los utensilios.
- d** En la elaboración sólo deben utilizarse materias primas o ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificados y de proveedores autorizados.
- e** Los productos terminados deben almacenarse en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.
- f** Los alimentos que requieren conservación en frío deben ser puestos en el refrigerador inmediatamente al llegar al kiosco.

## ■ SOBRE EL PERSONAL QUE MANIPULA ALIMENTOS:

- a** Debe tener un estado de salud compatible con la función que desarrollará, si sufre de infecciones a la piel, respiratorias, llagas, heridas infectadas, diarreas o cualquier enfermedad posible de transmitir, deberá abstenerse de manipular alimentos en el kiosco hasta que recupere la salud.
- b** El lavado de manos debe ser cuidadoso y con cepillo de uñas antes de iniciar la atención, después de hacer uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y tantas veces como sea necesario.
- c** Debe mantener un buen aseo personal, manteniendo la ropa y cuerpo limpio. Usar delantal y gorro o cofia que cubra la totalidad del pelo. Estos artículos deben ser lavables y mantenerse limpios, a menos que sean desechables. Además, no deberán usar objetos de adorno en las manos cuando manipule alimentos y deberá mantener las uñas de las manos limpias, cortas y sin pintura de uñas.
- d** Si para manipular alimentos se emplean guantes, éstos se mantendrán en perfectas condiciones de limpieza e higiene. El uso de guantes, no eximirá al personal a lavarse las manos cuidadosamente.



## ¿CÓMO EVALUAR LAS CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA, OFERTA Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL KIOSCO ESCOLAR?

Con el propósito de diagnosticar la situación de cada kiosco escolar y planificar estrategias para el cumplimiento del reglamento sanitario de los alimentos, se elaboró un instrumento para evaluar las condiciones de infraestructura, oferta y publicidad de los alimentos.

Esta pauta es un instrumento que puede ser aplicado como autoevaluación por parte del encargado/a del kiosco escolar y también por representantes de la comunidad educativa, así como también por equipos comunales de salud, de educación, entre otros.





## PAUTA DE EVALUACIÓN DE INFRAESTRUCTURA, OFERTA Y PUBLICIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL KIOSCO ESCOLAR

A continuación se enumeran los requisitos de la resolución sanitaria para expendio de alimentos en establecimientos educacionales <sup>5</sup> con los siguientes objetivos:

- Identificar falencias para la obtención de la resolución sanitaria
- Monitorear el cumplimiento de los requisitos de la Resolución Sanitaria para asegurar la mantención y adecuado funcionamiento del kiosco escolar.

### 1 IDENTIFICACION

Nombre del Establecimiento Educacional: \_\_\_\_\_

Nombre Sostenedor/a: \_\_\_\_\_

Nombre del director/a del establecimiento educacional: \_\_\_\_\_

Comuna: \_\_\_\_\_

RBD (Rol Base de Datos<sup>1</sup>): \_\_\_\_\_

Nombre de Encargado/a de Kiosco Escolar: \_\_\_\_\_

Nombre del evaluador/a: \_\_\_\_\_

Fecha de Evaluación: \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_

Email del evaluador/a: \_\_\_\_\_

Cuenta con autorización sanitaria: SI ☐ No ☐

Tipo de Kiosco: A ☐ B ☐ C ☐

<sup>1</sup> Corresponde a un valor numérico de 6 dígitos, que identifica de forma única a cada uno de los establecimientos educacionales del país.



## 2 REQUISITOS RESOLUCIÓN SANITARIA SEGÚN REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS DS 977/1996.

A	B	C	1. INFRAESTRUCTURA	SI	NO	No Aplica	OBSERVACIONES: Condiciones o deficiencias encontradas
			1.1 Se encuentra alejado de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes.				
			1.2 Es de material sólido, lavable, de tamaño suficiente y con toldo o techo para protegerse de las condiciones climáticas.				
			1.3 Cuenta con depósito lavable con tapa para la acumulación de desperdicios.				
			1.4 Cuenta con acceso a servicios higiénicos a 75 metros de distancia como máximo.				
			1.5 Los alimentos y bebidas envasadas provienen de establecimientos autorizados.				
			1.6 Está conectado a la red eléctrica.				
			1.7 Cuenta con conexión a la red de agua potable y alcantarillado.				
			1.8 Si no está conectado, cuenta con un estanque con capacidad mínima de 100 litros, que permita su reabastecimiento cada vez que sea necesario y que asegure el correcto lavado de manos y utensilios que se utilicen.				
			1.9 Cuenta con un estanque hermético de recepción de las aguas utilizadas, cuya capacidad sea mayor a la del estanque de agua limpia.				
			1.10 Cuenta con un sistema de frío que permita mantener la temperatura de refrigeración, entre 0° y 5° C y de un dispositivo para el control permanente de la temperatura.				
			1.11 Cuenta con un contenedor para las materias primas que no requieran refrigeración que asegure mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente.				
			1.12 Los cilindros de gas están instalados y utilizados cumpliendo con las medidas de seguridad que garantizan la salud del trabajador/a y la comunidad, conforme a las disposiciones de la autoridad competente.				



A	B	C	2. PERSONAL	SI	NO	No Aplica	OBSERVACIONES: Condiciones o deficiencias encontradas
			2.1 El personal a cargo cuenta con capacitación adecuada y continúa en materia de manipulación higiénica de los alimentos e higiene personal.				
			2.2 Los manipuladores de alimentos no reciben dinero.				
			2.3 El personal a cargo cuenta con ropa protectora, cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, y delantal.				
			2.4 El personal a cargo presentan uñas de las manos cortas, limpias, sin esmalte y sin accesorios como anillos u otros.				
			2.5 El personal a cargo cuenta para el lavado de manos con lavamanos, jabón y toallas de papel desechables como único sistema de secado.				

A	B	C	3. SOBRE LA ELABORACIÓN	SI	NO	No Aplica	OBSERVACIONES: Condiciones o deficiencias encontradas
			3.1 En el lugar de elaboración pisos, paredes, cielos son de material impermeable no absorbente lavables, y se encuentran buen estado y limpios.				
			3.2 Para la elaboración sólo se utilizan materias primas o ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificados y de proveedores autorizados.				
			3.3 Los productos terminados son almacenados en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.				
			3.4 Las materias primas y alimentos envasados provienen de establecimientos autorizados.				
			3.5 Cuentan con áreas de limpieza y preparación de materias primas (área sucia) y área de elaboración (área limpia).				
			3.6 Ventanas del lugar de elaboración cuentan con malla mosquitera.				