

INFORME TÉCNICO PROYECTO "ORDENANZA PARA CREACIÓN DE ENTORNOS ALIMENTARIOS SALUDABLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS MUNICIPALES, DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO"

1. Antecedentes

Mediante Oficio Nro. GADDMQ-SS-2023-0932-OF, de 28 de abril de 2023, el Dr. Hernán Francisco Viteri, en calidad de Secretario de Salud del Distrito Metropolitano de Quito de ese entonces, remite al despacho del Sr. Alcalde, Dr. Santiago Guarderas el expediente que contiene el proyecto de ordenanza e informe técnico de sustento para la *"Creación de Entornos Alimentarios Saludables en las Unidades Educativas Municipales del Distrito Metropolitano de Quito"*.

Mediante Oficio Nro. GADDMQ-AM-2023-0697-OF, de 02 de mayo de 2023, el entonces Alcalde Metropolitano, Dr. Santiago Mauricio Guarderas Izquierdo, asume formalmente la iniciativa legislativa para el tratamiento del Proyecto de Ordenanza antes referido para ser enviado a la Comisión de Salud para el procesamiento respectivo del proyecto.

Mediante Oficio Nro. GADDMQ-SGCM-2023-2062-O, de 04 de mayo de 2023, el Abg. Pablo Antonio Santillán Paredes, en calidad de Secretario General del Concejo Metropolitano de Quito, emite la verificación del cumplimiento de los requisitos formales, previo al tratamiento correspondiente del proyecto *"Ordenanza para creación de entornos alimentarios saludables en las Unidades Educativas Municipales del Distrito Metropolitano de Quito"* como iniciativa legislativa de competencia del Concejo Metropolitano de Quito. Adicionalmente, recomienda lo siguiente: *"(...) que el proyecto sea conocida y tramitada desde la Comisión de Salud, razón por la cual, remito el presente oficio, en su calidad de presidente de la mentada comisión a fin de que se prosiga con la respectiva tramitación, según la normativa aplicable (...)."*

2. Objetivo

Emitir un informe técnico sobre el Proyecto *"Ordenanza para creación de entornos alimentarios saludables en las unidades educativas municipales, del Distrito Metropolitano de Quito"*.

3. Observaciones

Este informe propone algunos cambios al texto de la ordenanza que será debatida en el seno de la Comisión de Salud, con el fin de asegurar que los conceptos y mandatos se presentan de forma clara, que facilite la implementación, y que la ordenanza tenga el alcance necesario.



CAPITULO I: NORMAS GENERALES

Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>Artículo. 2.- Finalidades. - Son finalidades de esta Ordenanza las siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Reivindicar el derecho de los niños, niñas y adolescentes a vivir en un ambiente alimentario saludable. 2. Establecer lineamientos alimentario nutricionales para la selección de proveedores de los Bares Escolares en las Unidades Educativas Municipales del Distrito Metropolitano de Quito. 3. Definir los lineamientos alimentario nutricionales de control y vigilancia de los Bares Escolares Municipales. 4. Establecer lineamientos de control en el expendio de alimentos de los trabajadores autónomos fijos, autónomos semifijos, autónomos ambulantes, autónomos ocasionales, en un perímetro nutricionalmente seguro respecto a las Unidades Educativas. 5. Establecer lineamientos para la elaboración proyectos y/o programas que persigan la vigilancia y/o educación en alimentación, inocuidad y práctica de actividad física como parte de los programas, proyectos y/o actividades de Participación Ciudadana y/o 	<p>Artículo. 2.- Finalidades. - Son finalidades de esta Ordenanza las siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Asegurar el derecho de la comunidad educativa, especialmente los niños, niñas y adolescentes, al acceso a una alimentación saludable. 2. Establecer lineamientos técnicos para guiar la selección de proveedores de los Bares Escolares en las Instituciones Educativas Municipales del Distrito Metropolitano de Quito. 3. Definir los lineamientos técnicos para asegurar un adecuado control y vigilancia del cumplimiento de parámetros de seguridad en la preparación, distribución y venta de alimentos en los bares escolares y en los alrededores de las Instituciones Educativas Municipales. 4. Establecer lineamientos para la elaboración de proyectos y/o programas que promuevan la educación en alimentación, inocuidad y práctica de la actividad física como parte de las actividades cotidianas y/o 	<p>Para lograr una articulación coherente de las acciones, se recomienda estructurar este apartado de manera que las acciones y metas estén interconectadas y no se presenten duplicidades.</p>

Quitorenace



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>Actividades Extracurriculares establecidos por el ente rector de la educación.</p> <p>6. Establecer mecanismos de educación alimentaria dirigido a los actores que influyen en la alimentación del estudiante tales como madres, padres o responsables del estudiante; así como de docentes de las Unidades Educativas Municipales.</p> <p>7. Definir las dependencias municipales encargadas de la supervisión, control y seguimiento de la presente Ordenanza.</p>	<p>extracurriculares establecidas por el ente rector de la educación; involucrando a actores de la comunidad educativa de las Instituciones Educativas Municipales.</p> <p>5. Implementar una estrategia de vigilancia alimentaria comunitaria, que involucre a los diversos actores de la comunidad educativa como madres, padres, cuidadores, docentes y personal administrativo y estudiantes.</p> <p>6. Definir las dependencias municipales encargadas de la supervisión, control y seguimiento de la presente Ordenanza.</p>	
<p>Artículo. 3.- Principios. – Para el desarrollo de la presente se observarán los siguientes principios:</p> <p>a) Seguridad alimentaria. - Constituye un principio sobre el cual, el gobierno seccional del Distrito Metropolitano de Quito asegure el acceso a los niños, niñas y adolescentes en las Unidades Municipales Educativas alimentos sanos y culturalmente apropiado de forma permanente.</p> <p>b) Buen vivir. – Se entenderá como la conjunción de las circunstancias que persigue la calidad de vida de los niños, niñas y adolescentes en las Unidades Municipales Educativas para establecer un entorno saludable.</p> <p>c) Ambiente adecuado y saludable. - Se entenderá como un ambiente que promueva la calidad e inocuidad</p>	<p>Artículo. 3.- Principios. – Para el desarrollo de la presente se observarán los siguientes principios:</p> <p>a) Soberanía alimentaria.- Busca empoderar a las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades a favor de una alimentación que promueva la producción y consumo local sostenible, justa, saludable e innovadora de los alimentos.</p> <p>b) Seguridad alimentaria. - Garantizar el acceso y disponibilidad de alimentos suficientes, nutritivos y seguros para los niños, niñas y adolescentes en las Instituciones Educativas Municipales; incluyendo la oferta continua de menús equilibrados y saludables,</p>	<p>A fin de abarcar los valores fundamentales que guían esta ordenanza, se propone ajustar la redacción para articular los principios de manera más cohesionada y amplia. Asimismo, se sugiere incluir la "soberanía alimentaria" como uno de los principios rectores de esta iniciativa.</p>



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>de los alimentos a los niños, niñas y adolescentes en las Unidades Municipales Educativas.</p> <p>d) Respeto al Espacio Público. – Cuidado de las condiciones, calidad e inocuidad de los alimentos ofertados a los niños, niñas y adolescentes en los establecimientos que expenden alimentos en las Unidades Educativas Municipales y en el espacio público de sus alrededores.</p> <p>e) Responsabilidad Social y Ambiental. – Corresponsabilidad de las instituciones públicas y privadas, maestros, padres de familia, personal administrativo y vendedores autónomos en la calidad e inocuidad de los alimentos consumidos por los niños, niñas y adolescentes en los establecimientos que expenden alimentos en las Unidades Educativas Municipales y en el espacio público de sus alrededores.</p> <p>f) Cooperación y Participación. – Acciones de cooperación y participación que permitan a las instituciones públicas y privadas, maestros, padres de familia, personal administrativo y vendedores autónomos en la calidad e inocuidad de los alimentos consumidos por los niños, niñas y adolescentes en los establecimientos que expenden alimentos en las Unidades Educativas Municipales y en el espacio público de sus alrededores.</p> <p>g) Salubridad. – Condiciones de calidad e inocuidad de los alimentos consumidos por los niños, niñas y adolescentes en los establecimientos que expenden</p>	<p>agua segura, vigilancia en la manipulación de alimentos; así como intervención nutricional a niños, niñas y adolescentes y actividades de promoción para la comunidad educativa.</p> <p>c) Buen vivir. – El “Buen Vivir” se centra en la idea de promover un estilo de vida en armonía con la naturaleza, enfocado en el bienestar integral de las personas y las comunidades, basado en valores de solidaridad, reciprocidad, respeto a la diversidad y sostenibilidad para establecer un ambiente sano y ecológicamente equilibrado.</p> <p>d) Ambiente adecuado y saludable. - Se refiere a crear entornos que promuevan el bienestar y la salud integral de todos los miembros de la comunidad educativa, incluyendo estudiantes, docentes, personal administrativo y familias. Un ambiente adecuado y saludable puede influir positivamente en el aprendizaje, el desarrollo personal, el bienestar emocional y la calidad de vida de las personas que interactúan en el entorno educativo.</p> <p>e) Respeto al Espacio Público. – Implica reconocer la importancia y el valor de los espacios compartidos por la comunidad, tanto dentro como alrededor de las instalaciones educativas. El respeto al espacio público está</p>	



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>alimentos en las Unidades Educativas Municipales y en el espacio público de sus alrededores.</p> <p>h) Sustentabilidad. – Sostenibilidad en los alimentos consumidos y ofertados por los niños, niñas y adolescentes en los establecimientos que expenden alimentos en las Unidades Educativas Municipales y en el espacio público de sus alrededores.</p> <p>i) Inocuidad. – Conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, distribución y preparación de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.</p>	<p>estrechamente relacionado con la idea de convivencia ciudadana, sentido de pertenencia y la responsabilidad individual y colectiva de cuidar y preservar los lugares que son de uso común.</p> <p>f) Responsabilidad Social y Ambiental. – Implica que la comunidad educativa, incluyendo estudiantes, docentes, personal administrativo y familias, asuma un compromiso activo con el bienestar de las personas y el medio ambiente que les rodea. Busca generar un impacto positivo en la sociedad y el entorno, promoviendo prácticas sostenibles y solidarias.</p> <p>g) Cooperación y Participación. – Involucra a los miembros de la comunidad educativa en la colaboración continua y en la búsqueda y promoción del bienestar y la salud integral de los niños, niñas y adolescentes de las instituciones educativas municipales.</p> <p>h) Salubridad. – Se refiere a las condiciones de calidad e higiene de los entornos en los cuales se desarrollan las actividades educativas, además de los espacios de preparación y venta de alimentos que serán consumidos por los niños, niñas y adolescentes y demás comunidad educativa, tanto en los</p>	



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
	<p>establecimientos como en el espacio público de sus alrededores.</p> <p>i) Sustentabilidad. – Hace referencia a la capacidad de mantener y promover la salud y el bienestar de las personas en el presente, sin comprometer el acceso de las futuras generaciones a las mismas condiciones. Implica adoptar prácticas y enfoques que sean respetuosos con el medio ambiente, socialmente justos y económicamente viables.</p> <p>j) Inocuidad. – Conjunto de condiciones y medidas necesarias durante la producción, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos para asegurar que una vez ingeridos, no representen un riesgo para la salud.</p>	
<p>Artículo 4.- Participación.- La Secretaría responsable de la Salud o quien hiciera sus veces, trabajará, a través de sus profesionales en nutrición de manera participativa, dinámica y en consenso, en conjunto con la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces; y, los administradores de bares escolares, para la creación de un ciclo de menú con un alcance de 10 meses, así como de un listado de alimentos exclusivamente saludables (construido bajo parámetros de calidad nutricional), por lo cual las propuestas deben ser: saludables, atractivas, de buen sabor y, en base a las recomendaciones del Capítulo III, del Reglamento para el</p>	<p>Artículo 4.- Participación.- La Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces en cooperación con la Secretaría responsable de la Salud o quien hiciera sus veces, garantizará el cumplimiento de los Lineamientos Alimentarios y Nutricionales contenidos en el <i>“Instructivo de Operativización del Reglamento para el control del funcionamiento de bares escolares del Sistema Nacional de Educación”</i>, emitido por el ente Rector de la Salud en el país, así como</p>	<p>Por cuestiones prácticas y de ejecución, se considera inviable que la Secretaría de Salud determine la oferta de menús en los bares escolares.</p> <p>Esta responsabilidad deberá recaer en los administradores de los bares, que contarán con el apoyo de la Secretaría de Salud para garantizar una propuesta saludable y adecuada.</p> <p>El listado de alimentos saludables debe seguir lo establecido por un nuevo</p>

Quitorenace



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>Control del Funcionamiento de Bares Escolares, emitido por el ente rector de la salud en el país, así como en las Guías alimentarias basadas en alimentos del Ecuador.</p> <p>Este insumo servirá para estructurar el expendio en las unidades educativas municipales, y será renovado para brindar nuevas opciones saludables de forma anual; esta propuesta servirá de insumo para incorporarlo a las cláusulas del contrato firmado de forma bi-anual (2 años) por los licitantes ganadores de la administración de bares escolares.</p>	<p>en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos del Ecuador (GABA).</p>	<p>instrumento emitido por el Ministerio de Salud Pública.</p> <p>Se sugiere eliminar el último párrafo de este artículo, que hace referencia a aspectos operativos que se tratan más adelante en la ordenanza.</p>

CAPITULO II: CONTROL PARA LA CREACIÓN DE ENTORNOS ALIMENTARIOS SALUDABLES EN LAS UNIDADES EDUCATIVAS MUNICIPALES

Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>Artículo. 6.- La Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces, junto a la Secretaría de Salud o quien hiciera sus veces, establecerán los criterios técnico nutricionales en la elaboración de los documentos preparatorios y precontractuales para la contratación del proveedor del bar escolar que formarán parte de los requisitos mínimos para la contratación, como los siguientes:</p>	<p>Artículo. 6.- La Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces, junto a la Secretaría de Salud o quien hiciera sus veces, establecerán los criterios técnico nutricionales en la elaboración de los documentos preparatorios y precontractuales para la contratación del proveedor del bar escolar, basándose en el <i>"Instructivo de Operativización de Reglamento para el Control de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación"</i> vigente, al que se le</p>	<p>El ajuste en el segundo párrafo radica en una reestructuración significativa de la redacción original. En lugar de mencionar una serie de requisitos por separado y detallar cursos específicos, se optó por un enfoque más cohesionado y estructurado que cumple con los siguientes objetivos:</p> <ol style="list-style-type: none"> Mayor Claridad y Organización: El nuevo texto presenta una estructura más clara y organizada al agrupar los requisitos en un formato de lista, lo que facilita la lectura y comprensión de los criterios.



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>a. Observar el Instructivo de Operativización de Reglamento para el Control de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación; mientras que el</p> <p>b. Aprobación de un curso cuyo objetivo persiga establecer los requerimientos Alimentario Nutricionales para expendio de refrigerios nutritivos en bares escolares, implementado por la Secretaría de Salud o quien hiciera sus veces.</p> <p>e. Aprobación de un curso sobre el manejo de las Buenas Prácticas de Higiene y Manipulación de Alimentos en Bares Escolares, implementado por la Secretaría de Salud o quien hiciera sus veces.</p> <p>d. El personal del bar escolar deberá presentar el Certificado Único de Salud hasta con tres meses después de la fecha de emisión.</p> <p>e. Los alimentos "alto en grasa", "alto en sal" y "alto en azúcar" de acuerdo al semáforo nutricional no se podrán expender, comercializar, promocionar y publicitar dentro de los bares escolares de las Unidades Educativas Municipales.</p> <p>f. La Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quién hiciera sus</p>	<p>incluirán como requisitos mínimos para la contratación los siguientes:</p> <p>a. Contar con un certificado de aprobación de una capacitación virtual de 30 horas o presencial de 16 horas en <i>"Manipulación de alimentos, condiciones higiénico-sanitarias, alimentación y nutrición"</i>, basándose en los contenidos propuestos por el Ministerio de Salud Pública en el <i>Instructivo de Operativización de Reglamento para el Control de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación</i>;</p> <p>b. Presentar el Certificado Único de Salud emitido por la Red Pública de Salud (RPIS) de todos los trabajadores y trabajadoras del bar escolar, el cual no podrá tener más de dos meses de antigüedad;</p> <p>c. Presentar una lista de los alimentos naturales y de las preparaciones consideradas para la venta que garanticen una variedad de opciones alimentarias elaboradas con ingredientes frescos y mínimamente procesados siguiendo las recomendaciones;</p> <p>d. Presentar una lista de los alimentos procesados consideradas para la venta que se mantengan dentro de los parámetros recomendados para su consumo en la población escolar de acuerdo con el</p>	<p>2. Estandarización: Se propone la inclusión de un certificado de capacitación estandarizado sobre "Manipulación de alimentos, condiciones higiénico-sanitarias, alimentación y nutrición", lo cual simplifica y unifica los requisitos de capacitación.</p> <p>3. Referencia Directa al Instructivo Vigente: Se hace referencia explícita al Instructivo de Operativización de Reglamento para el Control de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación vigente como la base para establecer los criterios, lo que refuerza la alineación con estándares y normativas ya existentes.</p> <p>4. Énfasis en la Variedad y Nutrición: Se resalta la importancia de presentar una variedad de opciones alimentarias y mantener los parámetros nutricionales en línea con las recomendaciones del <i>"Instructivo de Operativización de Reglamento para el control de Bares Escolares del sistema Nacional de Educación"</i> y las recomendaciones de organismos internacionales en materia de alimentación saludable.</p>



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>veces, establecerá métodos y parámetros de evaluación dentro del proceso de contratación pública, así como considerar una obligación el cumplimiento de los criterios nutricionales; aplicando la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública</p>	<p><i>Instructivo de Operativización de Reglamento para el Control de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación</i> y las recomendaciones de los organismos internacionales sobre alimentación saludable; esto es: alimentos procesados con sistema gráfico con bajo contenido (color verde) y mediano contenido (color amarillo) de componentes críticos como sal, azúcar o grasa.</p> <p>e. Presentar el protocolo de recepción, higiene, almacenamiento, preparación y venta de los alimentos de las listas de los literales <i>c.</i> y <i>d.</i> a implementarse en el bar escolar.</p> <p>La Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces, establecerá los métodos y parámetros de evaluación dentro del proceso de contratación pública, de acuerdo con lo prescrito en la Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, su Reglamento General de aplicación, y demás normativa conexa, así como en el <i>"Instructivo de Operativización de Reglamento para el Control de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación"</i> vigente.</p>	



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
	Será obligatorio que los oferentes cumplan con los criterios nutricionales constantes en esta ordenanza.	
Artículo. 7.- Comisión Técnica. - sin cambios	Artículo. 7.- Comisión Técnica. - sin cambios	

Sección II - Supervisión, control y seguimiento

Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
Artículo. 8.- La Secretaría de Salud a través del área competente realizará visitas técnicas de control <i>in situ</i> del cumplimiento de criterios técnico nutricionales solicitados en los documentos preparatorios y precontractuales para la contratación.	Artículo. 8.- La Secretaría de Salud, a través del área competente, realizará visitas técnicas de control <i>in situ</i> para verificar el cumplimiento de los criterios técnico nutricionales solicitados en los documentos preparatorios y precontractuales para la contratación. Estas visitas técnicas de control tendrán lugar al menos una vez cada tres meses en cada establecimiento. De detectarse incumplimientos, las visitas de seguimiento tendrán lugar al menos una vez al mes, hasta superar los incumplimientos.	Se establece como importante incluir la periodicidad de los controles para garantizar un óptimo seguimiento.
Artículo. 10.- La Secretaría de Salud o quien hiciera sus veces, presentará un informe técnico respecto de criterios técnicos nutricionales en los bares escolares al	Artículo. 10.- Después de las visitas de control, la Secretaría de Salud o quien hiciera sus veces, presentará un informe técnico sobre el cumplimiento de los criterios técnico-	Los cambios en el texto corregido pretenden aportar mayor claridad, contexto y detalles específicos que mejoran la comprensión y aplicación de los procedimientos de seguimiento y control relacionados

Quitorenace



<p><i>administrador de contrato</i> de la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien haga sus veces, a fin de que se apliquen las acciones correspondientes a las que hubiere lugar</p>	<p>nutricionales en los bares escolares al <i>administrador de contrato</i> de la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien haga sus veces, con el fin de aplicar los correctivos correspondientes de acuerdo a la normativa legal vigente emitida por el Ministerio de Salud Pública.</p>	<p>con el informe técnico y las consecuencias en caso de incumplimiento.</p> <p>En los bares escolares está prohibido expender, comercializar, promocionar, regalar y publicitar productos ultra procesados de alto riesgo nutricional, es decir, aquellos que tienen “alto en grasa”, “alto en sal” o “alto en azúcar” en el semáforo nutricional,</p>
<p>Artículo. 9.- La Secretaría de Salud o quien hiciera sus veces, a través del área competente brindará talleres permanentes al personal de bares escolares sobre los criterios generados en las visitas técnicas a fin de mejorar los procesos de expendio de alimentos.</p>	<p>Se elimina.</p>	<p>Se encuentra inmerso en el artículo 10.</p>
<p>Artículo. 11.- Controlar en los bares escolares municipales el debido cumplimiento de todos los parámetros estipulados en el Capítulo III, y Capítulo IV, del Reglamento de Control del Funcionamiento de Bares Escolares.</p> <p>La Secretaría de Salud o quién hiciera sus veces en coordinación con el Ministerio de Salud Pública establecerán los lineamientos para el control de bares escolares de las Unidades Educativas Municipales en el marco del Reglamento para el Control del</p>	<p>Artículo. 11.- La Secretaría de Salud o quien hiciera sus veces, controlará el debido cumplimiento de todos los parámetros previstos en el “<i>Reglamento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación</i>” vigente.</p>	



Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación		
---	--	--

Sección III Bares Escolares

Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>Artículo. 12.- En las Unidades Educativas Municipales queda prohibido la publicidad, promoción, ni comercialización de alimentos "alto en grasa", "alto en sal" y "alto en azúcar" de acuerdo al semáforo nutricional.</p>	<p>Artículo 12.- En las Instituciones Educativas Municipales queda prohibido el patrocinio, publicidad, expendio y consumo de lo siguiente:</p> <p>a) Alimentos y bebidas procesadas y ultra procesadas con alto contenido en sal, grasa, azúcar y calorías.</p> <p>b) Alimentos y bebidas preparadas que contengan grasas trans, cafeína, estimulantes (taurina, glucoronolactona) y/o edulcorantes no calóricos naturales y artificiales.</p> <p>c) Frutas a las que se ha añadido sal.</p> <p>d) Preparaciones que utilizan alimentos ultra procesados como ingredientes.</p> <p>Adicionalmente, en las instalaciones de las instituciones educativas se prohíbe la publicidad, expendio y consumo de cigarrillos electrónicos, productos del tabaco y/o bebidas alcohólicas para todos los miembros de la comunidad educativa.</p>	<p>Los cambios propuestos mejoran la redacción original al ser más específicos, precisos y coherentes en la descripción de los alimentos sujetos a prohibición y en la referencia al sistema de etiquetado nutricional implementado por la autoridad sanitaria alineándose al SISTEMA NOVA DE CLASIFICACIÓN DE LOS ALIMENTOS adoptado mediante Resolución 00034-2023 por la Autoridad Sanitaria.</p>
<p>Artículo. 13.- La oferta de alimentos saludables deberá ser diaria, variada e inocua; tanto para los alimentos que se expenden o</p>	<p>Artículo. 13.- Los prestadores del servicio de expendio de alimentos y bebidas en los bares escolares, incluirán permanentemente en su</p>	<p>Los cambios propuestos enriquecen la descripción de los requisitos para la oferta de alimentos saludables al incluir el concepto de equilibrio nutricional y al ampliar</p>



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>distribuyen en los establecimientos educativos municipales.</p>	<p>oferta: agua apta para el consumo humano, alimentos y bebidas naturales y/o mínimamente procesados, aprovechando los alimentos de temporada e incentivando las costumbres y saberes propios de la población del lugar. Los alimentos deberán ser frescos, nutritivos y saludables, debiéndose utilizar frutas, verduras, hortalizas, cereales, legumbres, tubérculos, lácteos, pescados, carnes, aves, huevos, frutos secos y semillas oleaginosas, con características de inocuidad y calidad.</p> <p>Toda la oferta de productos estará en concordancia con las buenas prácticas de higiene, manejo, conservación y preparación de dichos productos conforme a la normativa sanitaria y en disposiciones ambientales, evitando la utilización de plásticos de un solo uso, para preservar el medio ambiente.</p>	<p>el alcance para abarcar tanto los alimentos dentro de las instalaciones educativas como los comercializados en sus alrededores.</p>
<p>Artículo. 14.- Los parámetros nutricionales bajo los que se construyan los ciclos de menús o alimentos preparados de forma artesanal, para su expendio deberán considerar el capítulo III del Reglamento para Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, el Instructivo de Operativización del Reglamento para</p>	<p>Artículo. 14.- Las fuentes oficiales para emitir las recomendaciones nutricionales saludables para los bares escolares de las Instituciones Educativas Municipales serán el <i>“Reglamento para Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación, el Instructivo de Operativización del Reglamento para Control del Funcionamiento</i></p>	<p>Los cambios propuestos se centran en reorganizar y precisar las fuentes oficiales que se deben considerar al emitir las recomendaciones nutricionales saludables para los bares escolares.</p>



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
Control del Funcionamiento de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación y las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos del Ecuador.	<i>de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación,</i> ” la <i>“Guía Alimentaria Basada en Alimento del Ecuador (GABA)”</i> y la <i>“Ley Orgánica de Alimentación Escolar”</i> .	

Sección IV

De los Comerciantes Autónomos que expenden alimentos a los alrededores de las Unidades Educativas Municipales

Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
Artículo. 16.- La Agencia Coordinadora Distrital de Comercio establecerán los productos que se expenden dentro del nuevo giro de Permiso Único Comercio Autónomo (PUCA) de venta de alimentos denominado <i>“venta de alimentos naturales y mínimamente procesados”</i> , en coordinación con la Secretaría de Salud.	Artículo. 16.- La Agencia Coordinadora Distrital de Comercio (ACDC) dispondrá que los comerciantes autónomos regularizados que expenden alimentos en los alrededores de las Instituciones Educativas Municipales participen de las capacitaciones inherentes a Alimentación Saludable en ambientes escolares en coordinación con la Secretaría de Salud.	Los cambios propuestos se centran en la inclusión de un párrafo adicional que prohíbe otorgar el <i>Permiso Único Comercio Autónomo (PUCA)</i> para el giro de Productos Perecibles y detalla los tipos de alimentos procesados y preparados domésticamente que no serán permitidos por su alto riesgo para la salud.
Artículo. 17.- Los comerciantes que forman parte de los giros de <i>“venta de alimentos naturales y mínimamente procesados”</i> serán sensibilizados por la Secretaría de Salud en los talleres con el objetivo de promover la alimentación, nutrición e inocuidad, implementado para la obtención y	Artículo. 17.- Los comerciantes autónomos que expenden alimentos en los alrededores de las Instituciones Educativas Municipales recibirán capacitaciones periódicas diseñadas para promover la alimentación saludable e inocua, así como la importancia de la nutrición y la seguridad alimentaria en los contextos	Los cambios realizados en el texto propuesto buscan una mayor claridad al separar y detallar las responsabilidades de la Agencia Coordinadora Distrital de Comercio y la propuesta de capacitación para los comerciantes en talleres específicos dictados por la Secretaría.



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
renovación del Permiso Único Comercio Autónomo (PUCA), en coordinación con la Agencia Coordinadora Distrital de Comercio	educativos, con el fin de impulsar sus negocios hacia la corresponsabilidad con la comunidad educativa en torno a los ambientes alimentarios saludables.	
Artículo. 18.- La Agencia Metropolitana de Control (AMC) controlará la venta de comercio ambulante dentro de los 600 metros alrededor de las Unidades Educativas Municipales con la finalidad de crear un perímetro nutricionalmente más seguro, removiendo del lugar a quienes no tengan PUCA o un PUCA diferente al nuevo giro creado	Artículo. 18.- Eliminar	Se elimina al no ser competencia de la Secretaría de Salud.

Sección V: Educación nutricional de la comunidad educativa

Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
Artículo. 19.- La Secretaría de Salud o quién hiciera sus veces en coordinación con la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces, establecerán lineamientos y su posterior implementación en torno a la creación de espacios educativos saludables que fomenten la seguridad alimentaria y la educación nutricional por	Artículo. 19.- La Secretaría de Salud o quien hiciera sus veces en coordinación con la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces, establecerán lineamientos para la implementación de talleres de educación nutricional dirigidos a toda la comunidad de las Instituciones Educativas Municipales, así	Se resumen los artículos 19, 20, 21, 22 y 23. El texto propuesto ha sido reestructurado para lograr una mejor claridad y fluidez en la presentación de los lineamientos y objetivos relacionados con la educación nutricional y los huertos escolares. Se ha separado la información sobre los talleres dirigidos a madres/padres y docentes en dos oraciones distintas



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>medio de huertos escolares verticales u horizontales.</p>	<p>como para madres, padres y cuidadores de las y los estudiantes. Estos talleres buscan fortalecer la promoción de una alimentación saludable y la conciencia nutricional en el entorno escolar, contribuyendo a la seguridad y soberanía alimentaria.</p>	<p>para evitar la congestión de ideas en un solo enunciado.</p>
<p>Artículo. 20. - La Secretaría de Salud o quién hiciera sus veces en coordinación con la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces, establecerán lineamientos y su posterior implementación de módulos de educación nutricional dirigido a madres/padres o responsables del estudiante de las Unidades Educativas Municipales.</p>	<p>Además, se promoverá la integración de huertos escolares como herramienta educativa, a través de la Secretaría de Ambiente, quien es el ente competente, permitiendo a los estudiantes experimentar y aprender sobre el cultivo de alimentos frescos y saludables.</p>	<p>Además, se han añadido explicaciones adicionales sobre el propósito de la integración de huertos escolares como herramienta educativa y su relación con la promoción de hábitos alimentarios saludables y la conciencia nutricional. Esto ayuda a destacar la importancia y los beneficios de los huertos escolares en el contexto de la educación alimentaria.</p>
<p>Artículo. 21.- La Secretaría de Salud o quién hiciera sus veces en coordinación con la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces, establecerán lineamientos y su posterior implementación de módulos de educación nutricional y vigilancia nutricional dirigido a docentes de las Unidades Educativas Municipales.</p>	<p>La implementación de actividades de promoción como talleres de: cocina saludable, cuidado de huertos escolares, fomento de la práctica de actividad física, etc. se realizarán de manera coordinada entre la Secretaría de Salud y la Secretaría de Educación, Recreación y Deportes; facilitando la dotación de los insumos necesarios, de manera planificada, para la ejecución de éstas actividades.</p>	<p>La inclusión de ejemplos como "talleres de cocina saludable", "cuidado de huertos escolares" y "vida en movimiento" permite al lector comprender de manera más concreta las iniciativas que se llevarán a cabo.</p>
<p>Artículo. 22.- La Secretaría de Salud o quién hiciera sus veces en coordinación con la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces, establecerán proyectos que persigan la vigilancia de la alimentación e inocuidad, los cuales, podrán previo al cumplimiento de los requisitos previstos en la ley, ser considerados como</p>		



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>parte de los programas de Participación Ciudadana de las Unidades Educativas Municipales y/o actividades extracurriculares.</p>		
<p>Artículo. 23.- La Secretaría de Salud o quién hiciera sus veces en coordinación con la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces establecerán un proyecto y/o programa con la finalidad de promover la Educación Nutricional y Actividad Física, previo al cumplimiento de requisitos legales, como parte el Programa de Actividades Extracurriculares de las Unidades Educativas Municipales, con el objetivo de que los estudiantes tengan como materia extracurricular una malla de nutrición en el ciclo de vida y práctica de actividad física y se incorporen actividades de preparación de alimentos bajo un enfoque educativo.</p>		
<p>Artículo. 24.- La Secretaría de Salud o quién hiciera sus veces en coordinación con la Dirección de Deportes o quién hiciera sus veces, establecerán un proyecto de pausas activas a ser efectuado dentro de los horarios establecidos de la jornada escolar.</p>	<p>Artículo. 24.- La Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quién hiciera sus veces, establecerá los lineamientos para implementar pausas activas dentro de los horarios establecidos de la jornada escolar donde participará toda la comunidad educativa.</p>	<p>Se ha incluido a la Dirección Metropolitana de Deporte y Recreación al ser la entidad encargada de gestionar la práctica de la recreación, uso del tiempo libre y ocio como un elemento de cohesión social y modo de vida saludable, a través del desarrollo de programas de capacitación, formación y entrenamiento recreacional, con el fin de crear una cultura de actividad física para fortalecer la participación de la población</p>



Texto original	Cambios propuestos	Fundamentación de la propuesta de cambio
<p>Artículo. 25. Las Unidades Educativas Municipales a través de la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte o quien hiciera sus veces, deberá entregar a los estudiantes que se enmarque en los proyectos determinados en los artículos 25 y 26 de la presente Ordenanza, los insumos necesarios en irrestricto apego al marco normativo.</p>	<p>Art. 25.- Eliminar</p>	

DISPOSICIONES GENERALES:

PRIMERA. - La ejecución de la presente Ordenanza es de corresponsabilidad de la Secretaría de Salud, la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte, Agencia Coordinadora Distrital de Comercio, o quien hiciera las veces de cada una de las instituciones mencionadas, dentro del ámbito de sus atribuciones.

SEGUNDA. – El cumplimiento y ejecución de la presente Ordenanza Metropolitana le corresponde a la Secretaría de Educación, Recreación y Deporte, o quien haga sus veces en el Gobierno Autónomo Descentralizado del Distrito Metropolitano de Quito, quien deberá coordinar con las instancias municipales respectivas.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Texto original	Texto ajustado	
<p>PRIMERA. – Con relación a los criterios técnicos nutricionales establecidos en el Artículo 6 de la presente Ordenanza, de los productos expendidos en el bar escolar; el 80% deben ser preparaciones saludables, para lo cual deberá observar el Instructivo de</p>	<p>PRIMERA. – La ordenanza tiene un carácter de estricto y obligatorio, para lo cual se solicita que entrada en vigor esta ordenanza los administradores de bares escolares retiren de sus perchas todo producto ultra procesado y cualquier producto que cumpla las</p>	<p>Se ha modificado y reorganizado el contenido para enfatizar los aspectos obligatorios y plazos de cumplimiento de la ordenanza. El enfoque se ha desplazado de los detalles técnicos y porcentajes específicos de alimentos saludables a la importancia de la implementación efectiva de la normativa.</p>

Quitorenace



<p>Operativización de Reglamento para el Control de Bares Escolares del Sistema Nacional de Educación.</p> <p>Con relación al 20% de los productos expendidos en el bar escolar; que corresponde a alimentos procesados y ultraprocesados, disminuirá gradualmente su expendio en 5% por año, alimentos que deben contar con registro sanitario, fecha de caducidad y semáforo nutricional.</p> <p>Una vez cumplido la periodicidad a la que hace referencia el inciso anterior los alimentos que se expenden en los bares escolares de las Unidades Educativas Municipales serán 100% saludables conforme al Instructivo en referencia</p>	<p>condiciones descritas en el artículo 12 de la presente ordenanza. Adicionalmente, la oferta de alimentos naturales, mínimamente procesados y preparaciones que incluyan al menos dos alimentos de los grupos recomendados por las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos los cuales deben cubrir al menos el 85% de la oferta del bar escolar o punto de expendio en el menú diario.</p>	
---	--	--

DISPOSICIONES REFORMATARIAS

Dado que estos elementos no aportan contenido pertinente, se recomienda su eliminación.

DISPOSICIONES FINALES

PRIMERA. - La difusión de la presente Ordenanza corresponde a la Secretaría Metropolitana de Comunicación (SECOM) o quien hiciera sus veces.

SEGUNDA. - La presente Ordenanza entrará en vigor a partir de su publicación, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial y el portal web Institucional.



4. Conclusiones

- La necesidad de actualizar el proyecto de ordenanza es evidente para garantizar un marco legal sólido que promueva espacios educativos saludables de manera integral. La actualización propuesta asegurará un impacto positivo y sostenible en la generación actual y futura de estudiantes, consolidando así un ambiente educativo saludable y propicio para su desarrollo integral.
- Las sugerencias presentadas permitirán mejorar la redacción, claridad y efectividad de la ordenanza, reforzando así el compromiso con la salud y bienestar de la comunidad educativa.
- Se destaca la importancia de haber incluido la soberanía alimentaria como uno de los principios rectores de la ordenanza. Esto demuestra un enfoque integral y responsable hacia la promoción de entornos alimentarios saludables en las unidades educativas municipales.
- Se ha reforzado la sección de educación nutricional de la comunidad educativa, lo que indica un enfoque consciente en la promoción de hábitos alimentarios saludables y la formación de la comunidad educativa en este aspecto.

5. Recomendaciones

- Solicitar el criterio jurídico respecto al procedimiento de la actualización del proyecto de ordenanza, y la revisión del documento con los ajustes sugeridos.
- Una vez analizado el proyecto de ordenanza para la *"Creación de Entornos Alimentarios Saludables en las Unidades Educativas Municipales del Distrito Metropolitano de Quito"*, se sugiere solicitar a la Secretaría General del Concejo Metropolitano de Quito, se postergue la revisión del proyecto de ordenanza presentado por la anterior administración, para presentar el proyecto con los ajustes técnicos y jurídicos realizados por la actual administración.

6. Firmas de responsabilidad

Revisado y aprobado por:	Directora de Promoción, Prevención y Vigilancia de la Salud	Cecilia Tamayo	
Elaborado por:	Coordinadora de Seguridad Alimentaria y Nutrición	Gabriela Caicedo	
	Nutricionista SM10	Lorena Poma	