



REGISTRO OFICIAL®

ÓRGANO DEL GOBIERNO DEL ECUADOR

Administración del Sr. Ec. Rafael Correa Delgado
Presidente Constitucional de la República

EDICIÓN ESPECIAL

Año IV - Nº 983

**Quito, miércoles 29 de
marzo de 2017**

Valor: US\$ 3,75 + IVA

**ING. HUGO DEL POZO BARREZUETA
DIRECTOR**

Quito: Avenida 12 de Octubre
N23-99 y Wilson
Segundo Piso

Oficinas centrales y ventas:
Telf. 3941-800
Exts.: 2301 - 2305

Distribución (Almacén):
Mañosca Nº 201 y Av. 10 de Agosto
Telf. 243-0110

Sucursal Guayaquil:
Av. 9 de Octubre Nº 1616 y Av. Del Ejército
esquina, Edificio del Colegio de Abogados
del Guayas, primer piso. Telf. 252-7107

Suscripción anual:
US\$ 400 + IVA para la ciudad de Quito
US\$ 450 + IVA para el resto del país

Impreso en Editora Nacional

124 páginas

www.registroficial.gob.ec

**Al servicio del país
desde el 1º de julio de 1895**

SUMARIO:

Págs.

FUNCIÓN EJECUTIVA

ACUERDOS:

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA:

0026-2017 Créese el “Reconocimiento de Responsabilidad
Nutricional” 1

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 fomento 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 por los artículos 151 y 154, numeral 1, de la Constitución de la República del Ecuador y por 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, carteleros, 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 de marzo de 2017.

f.) Dra. María Verónica Espinosa Serrano, Ministra de Salud Pública.

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 de marzo de 2017.- f.) Ilegible, Secretaría General.- Ministerio de Salud Pública.

Anexo 1

Lista de verificación de cumplimiento

ATENCIÓN AL CLIENTE			
Ofrecer al cliente agua gratuitamente			
Nº	Criterio	Cumple	No Cumple
1	Existe agua segura, es gratuita y 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	No 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	No 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	No Cumple
5	No dispone de sal, salsas ni aderezos en las mesas. Éstas 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	No 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	No 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			
N°	Criterio	Cumple	No Cumple
8	Los mensajes de promoción de alimentación saludable están dispuestos en el menú o carta y 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			
N°	Criterio	Cumple	No 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 para obtener el valor energético de sus preparaciones.		
Sistema gráfico de esferas			
N°	Criterio	Cumple	No Cumple
12	Se encuentra la esfera color verde, en las preparaciones “sin aditivos” que no contengan alimentos procesados ni aditivos alimentarios.		
13	Se encuentra la esfera 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			

Anexo 2.**Mensajes de promoción de alimentación saludable**

a) Se recomienda incluir los siguientes mensajes de promoción de alimentación saludable en la carta o menú:

- Para un cuerpo saludable, prefiera tomar agua.
- Para un corazón sano, reduzca el consumo de sal.
- Para prevenir enfermedades, coma frutas o verduras en cada comida.
- Para un peso saludable, un adulto promedio requiere 2000 calorías diarias.
- Para no alterar su gusto, evite los endulzantes.

O

Para mantenerse sano recuerde:

- Preferir agua sobre bebidas endulzadas.
- Reducir el consumo de sal.
- Comer frutas o verduras en cada comida.
- En adultos, consumir un promedio de 2000 calorías diarias.
- Evitar endulzantes.

- b) Estos mensajes de promoción de alimentación deben estar escritos en tipografía helvética neue o arial, regular no condensado, en minúsculas a excepción de la primera letra de cada mensaje, de color negro, sobre un recuadro blanco delimitado con borde de color negro. El tamaño mínimo será de 7 puntos.
- c) El área entre los mensajes y el filo del recuadro debe ser de 50mm.
- d) El interlineado entre mensajes deberá ser de 1,15.
- e) Cada mensaje deberá estar precedido por una viñeta.
- f) Los mensajes deben estar colocados horizontalmente y legibles a visión normal al final de la carta o menú, como se muestra a continuación:

Para un cuerpo saludable, prefiera tomar agua.
Para un corazón sano, reduzca el consumo de sal.
Para prevenir enfermedades, coma frutas y verduras en cada comida.
Para un peso saludable, un adulto promedio requiere 2000 calorías diarias.
Para no alterar su gusto, evite los endulzantes.

Para mantenerse sano recuerde:

- Preferir agua sobre bebidas endulzadas.
- Reducir el consumo de sal.
- Comer frutas o verduras en cada comida.
- En adultos, consumir un promedio de 2000 calorías diarias.
- Evitar endulzantes.

Anexo 3.**Señalización de preparaciones mediante sistema gráfico de esferas**

- a) La información de cada preparación caracterizada por esferas de colores, deberá cumplir las siguientes especificaciones:
- Esfera verde, correspondiente a las preparaciones cuyos ingredientes sean preparados, sin alimentos procesados, ni aditivos alimentarios tendrá el código de color RGB: R0, G255, B0; o CMYK: C75%, M0%, Y100%, K0%.
 - Esfera celeste, correspondiente a las preparaciones que no contengan endulzantes calóricos o no calóricos añadidos tendrá el código RGB: R0, G255, B255; o CMYK: C100%, M0%, Y0%, K0%.
 - Esfera naranja, correspondiente a las preparaciones libres de gluten tendrá el código RGB: R 255, G 153, B 0; o CMYK: C 0%, M 40%, Y 100%, K 0%.
- b) Las esferas del sistema gráfico deberán tener un diámetro mínimo de 2mm sin que exista un máximo establecido para el mismo. El borde de las esferas será de mínimo 1 punto y máximo de 2 puntos.
- c) Las esferas del sistema gráfico deberán estar colocadas a un mínimo de 0,3mm, inmediatamente después de la información de las calorías de cada plato incluido en la pantalla, el mostrador, la cartelera, la carta o cualquier medio donde se ofrezca las opciones de menú.
- d) Para su descripción, se incluirá en la parte baja de la pantalla, el mostrador, la cartelera, la carta o cualquier medio donde se ofrezca las opciones de menú, la siguiente leyenda:
- Al lado de la esfera verde y a un mínimo de 2mm, la palabra "orgánico".
 - Al lado de la palabra "sin aditivos" y a un mínimo de 5mm, la esfera naranja que indique la frase "libre de gluten" a un mínimo de 2mm de dicha esfera.
 - Al lado de la frase "libre de gluten" y a un mínimo de 5mm, la esfera celeste que indique la frase "sin endulzantes añadidos" a un mínimo de 2mm de dicha esfera.
 - Las esferas serán del mismo tamaño a aquellas incluidas al lado de las preparaciones.
 - Las frases: "sin aditivos", libre de gluten y sin endulzantes añadidos deben estar escritos en tipografía helvética neue o arial, regular no condensado, en minúscula, de tamaño mínimo de 8 puntos, de color negro o blanco dependiendo del fondo.

Ejemplo:

○ Sin aditivos ○ libre de gluten ○ sin endulzantes añadidos

Anexo 4.**Información del contenido calórico**

- La información del contenido calórico se incluirá al lado del nombre de la preparación, antes de la información del precio, en caso de existir.
- Debe expresar el número de calorías que contiene toda la preparación, seguido por un espacio y la palabra “calorías”.
- Debe estar escrito en letra negra o blanca, siempre que contraste con el color de fondo de la pantalla, el mostrador, la cartelera, la carta o cualquier medio donde se ofrezca las opciones de menú.
- La tipografía será helvética neue o arial.
- El tamaño mínimo será de 8 puntos.
- El área alrededor del rótulo de contenido calórico debe ser de mínimo 2mm.
- La norma INEN 13342 vigente, Rotulado de productos alimenticios para el consumo humano. Parte 2. Rotulado nutricional. Requisitos, tiene los valores de conversión que debe usarse como referencia para el cálculo calórico indicado a continuación:
 - 1 gramo de carbohidrato = 4 calorías
 - 1 gramo de proteína = 4 calorías
 - 1 gramo de grasas = 9 calorías