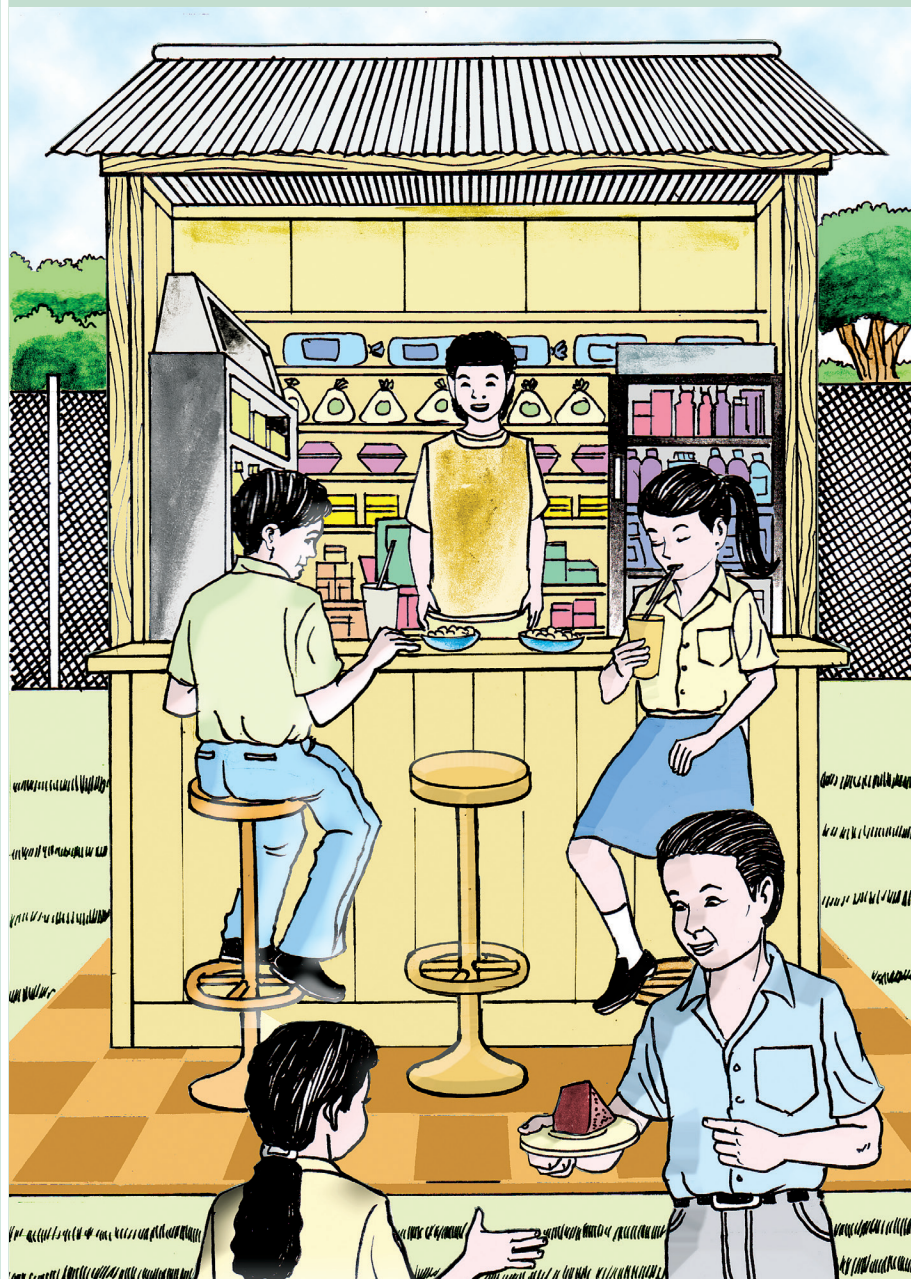




Gobierno de Reconciliación  
y Unidad Nacional

*El Pueblo, Presidente!*

Ministerio de Educación  
Programa Integral de Nutrición Escolar  
PINE-MINED  
Guía de Nutrición e Higiene  
para Kioscos Escolares



## CREDITOS

### **Dirección Superior:**

Miriam Raudez Rodríguez  
José Treminio  
Marlon Siú  
Norma Ortiz

Ministra de Educación.  
Vice-Ministro.  
Vice-Ministro.  
Directora del PINE-MINED.

### **Coordinación Técnica:**

Clarivel Vega López

Responsable de Unidad de Nutrición  
PINE-MINED.

### **Equipo Técnico MINED:**

Nidia Saballos

Coordinadora de Sección Primaria Multigrado.  
Dirección de Educación Primaria.

Carmen Bendaña

Supervisora Nacional.  
Dirección General de Educación y Delegaciones.

### **Revisión Técnica:**

Edgardo Pérez  
Adelina Barrera

Ingeniero en Tecnología de los alimentos.  
Coordinadora de Proyectos  
NICASALUD.

Odette Sanabria

Especialista en Seguridad Alimentaria Nutricional.

### **Asistencia Técnica:**

Gloria Elena Navas

Consultora  
UNICEF

La presente edición consta de 7,500 ejemplares.  
La reproducción se realizó con fondos del Proyecto  
de Protección Social Cr. 4862-Ni(Crédito AIF-B.Mundial,  
ejecutor MIFAN).

## CONTENIDOS

• <b>PRESENTACIÓN</b> .....	5
• <b>JUSTIFICACIÓN</b> .....	7
• <b>OBJETIVOS</b> .....	9
<b>I ASPECTOS ORGANIZATIVOS</b> .....	11
<b>II RECOMENDACIONES BÁSICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS ...</b>	12
➤ PARA EL KIOSCO .....	12
➤ PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS .....	13
➤ ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS .....	15
➤ LAVADO Y DESINFECCIÓN DE EQUIPOS Y UTENSILIOS .....	18
➤ PROCEDIMIENTOS PARA LA LIMPIEZA DEL LOCAL.....	19
<b>III RECOMENDACIONES BÁSICAS DE NUTRICIÓN</b> .....	20
➤ OFERTA ALIMENTARIA (MENÚS).....	20
➤ SELECCIÓN Y COMPRA DE ALIMENTOS .....	21
➤ SUGERENCIA DE OFERTA ALIMENTARIA (MENÚS) .....	23
➤ VALOR NUTRITIVO DE LOS ALIMENTOS .....	24
➤ PREPARACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS .....	27
• <b>GLOSARIO DE TÉRMINOS</b> .....	28
• <b>REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS</b> .....	30
• <b>ANEXOS</b> .....	31
➤ GUÍA DE MONITOREO .....	33
➤ INSTRUCTIVO PARA EL LLENADO DE LA GUÍA DE MONITOREO..	38
➤ PROPUESTA DE MODELO DE CONTRATO DE SERVICIOS PARA LA ADMINISTRACIÓN DEL KIOSCO ESCOLAR .....	42
➤ GUÍA PARA RECONOCER ALIMENTOS EN MAL ESTADO .....	44
➤ SUGERENCIAS PARA LA ELABORACIÓN DE CONTRATOS PARA ADMINISTRADORES DE KIOSCOS ESCOLARES .....	45



### PRESENTACIÓN

El presente documento brinda las orientaciones básicas de nutrición e higiene, para el adecuado funcionamiento de los kioscos de las escuelas del país, atendidas por el Ministerio de Educación; esta guía forma parte de otros esfuerzos complementarios que en su conjunto, nos llevarán a alcanzar las metas propuestas en los campos de la Alimentación y Nutrición Escolar.

Es preocupación de nuestro Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional, la Seguridad Alimentaria y Nutricional de los Escolares, especialmente por el nivel de desnutrición en este grupo de edad, y el impacto que esta tiene en su desarrollo físico, intelectual y social, lo que incide desfavorablemente en el aprendizaje, evidenciado en los indicadores de retención, promoción y deserción escolar.

Los kioscos escolares constituyen una oportunidad para la formación de buenos hábitos de higiene y nutrición, y son una fuente importante de empleo para quienes laboran en ellos, por lo tanto, deben establecer alianzas con los educadores y padres de familia, para la protección y promoción de una adecuada salud y nutrición de los escolares.

Dada la diversidad y heterogeneidad de kioscos escolares existentes, hemos iniciado con los requisitos mínimos de nutrición e higiene, a fin de crear una cultura de oferta y demanda de alimentos nutritivos, y con las condiciones de higiene necesarias para su adecuada utilización biológica, para que contribuyan de esta forma, a un adecuado estado de nutrición y salud de las niñas y niños en edad pre-escolar y escolar.

Con esta guía se desarrollará un proceso de capacitación a la comunidad educativa inserto en la estrategia de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Ministerio de Educación, con la certeza de que se lograrán cambios significativos que incidirán en una mejor calidad de educación, objetivo primordial de nuestra institución.



### JUSTIFICACIÓN

Existe evidencia documental del impacto de una adecuada nutrición y alimentación en el desarrollo físico e intelectual de las niñas y niños, desde el momento de la concepción. Una alimentación saludable y balanceada, sumada a condiciones ambientales óptimas, incide en la capacidad del individuo de crecer adecuadamente siguiendo los patrones establecidos, y le proporciona un máximo desarrollo de sus capacidades intelectuales, garantizando así un exitoso proceso de aprendizaje.

El proceso de nutrición inicia con el embarazo, y se continúa a lo largo de la vida; en la etapa pre-escolar y escolar, es fundamental que los niños y niñas accedan a una alimentación balanceada, que sumada a una enseñanza de calidad, les permita asimilar los conocimientos impartidos en la escuela, y avanzar hacia la educación superior con bases sólidas, que harán de ellos ciudadanos que contribuyan activamente a la construcción de una nueva sociedad.

Para que los alimentos consumidos sean adecuadamente utilizados por el organismo, se requiere que además de ser nutritivos sean inocuos, esto es, que estén libres de toda contaminación física, química y bacteriológica. Los kioscos escolares constituyen espacios adecuados para el consumo de alimentos saludables y nutritivos, y para la formación de valores positivos de nutrición, siempre y cuando cumplan con las normas mínimas de nutrición e higiene, para lo cual se ha formulado esta guía.



### OBJETIVOS

#### General:

Proporcionar a la comunidad educativa y a los administradores de kioscos, los elementos técnicos de nutrición e higiene, para el adecuado funcionamiento de los kioscos escolares que atiende el Ministerio de Educación.

#### Específicos:

1. Ordenar y estandarizar el funcionamiento de los kioscos escolares, a través de la adopción de las normas mínimas de nutrición e higiene.
2. Propiciar un mayor acceso de los escolares a una alimentación sana y nutritiva.
3. Fomentar una cultura de compromiso de la comunidad educativa, con relación a la calidad de la alimentación ofrecida en los kioscos escolares.
4. Fortalecer los conocimientos de la comunidad educativa en alimentación y nutrición, con elementos técnicos de nutrición e higiene de los alimentos.
5. Contribuir a alcanzar hábitos alimentarios y nutricionales adecuados, que impacten en el estado nutricional de los escolares.
6. Rescatar la cultura alimentaria nacional ofreciendo alimentos típicos de las diferentes regiones del país.



## I. ASPECTOS ORGANIZATIVOS

### Funcionamiento del kiosco escolar



- La finalidad de los kioscos escolares es contribuir a mejorar la alimentación y la nutrición de los estudiantes.
  - La dirección del centro escolar, con apoyo del patronato escolar, deberá velar por el cumplimiento de los requisitos mínimos de nutrición e higiene descritos en esta guía, para asegurar el buen funcionamiento del cafetín.
  - Para ello, realizarán inspecciones higiénico-sanitarias para comprobar el cumplimiento de la guía, detectar deficiencias y brindar recomendaciones.
- higiénico-sanitarias para comprobar el cumplimiento de la guía, detectar deficiencias y brindar recomendaciones.
- Asimismo, aplicarán sanciones con llamados de atención en caso de encontrar fallas. Según la gravedad y reincidencia de las fallas, el Ministerio de Educación podrá cancelar el contrato de arrendamiento y de ser necesario el Ministerio de Salud tiene la facultad de sancionar o cerrar el kiosco.
  - Cada cafetín debe tener su licencia sanitaria, extendida por el Ministerio de Salud. Para esto, deberá cumplir con los requisitos establecidos para tal fin.

### Monitoreo

1. La Dirección del centro, conjuntamente con el patronato escolar, será la encargada de dar seguimiento al cumplimiento de esta guía, auxiliándose para ello, con el formato detallado del anexo 1. Se sugiere revisar:

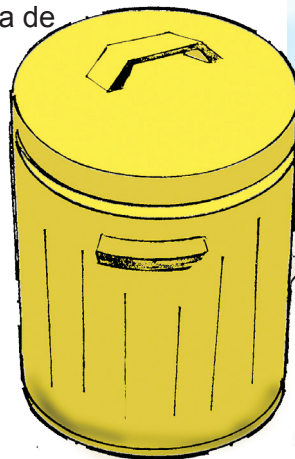
- El estado general de aseo del local y de sus alrededores cuidando que no haya focos de contaminación para los alimentos.
- El estado de almacenamiento, funcionamiento, buen uso de los utensilios y equipos.
- La inocuidad en la preparación, servicio y almacenamiento de alimentos.
- La variedad de alimentos ofrecidos, su higiene y valor nutritivo.
- La fecha de vencimiento de los alimentos
- La validez del certificado de salud de los manipuladores de alimentos.
- La accesibilidad de los precios.
- El respeto al horario establecido por las autoridades escolares, entre estudiantes y administradores, para no interferir con la hora de alimentos brindados en la merienda escolar.

2. Se recomienda que la dirección de la escuela guarde un archivo con los resultados de cada supervisión, disponible para revisión de las autoridades del MINED, y/o el Ministerio de Salud.

## II. RECOMENDACIONES BÁSICAS DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS

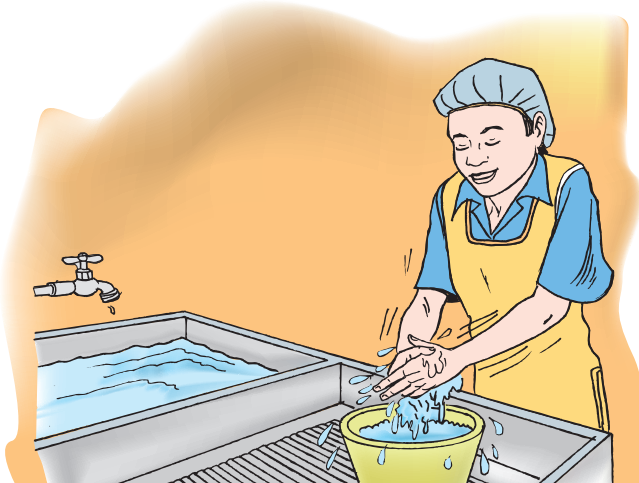
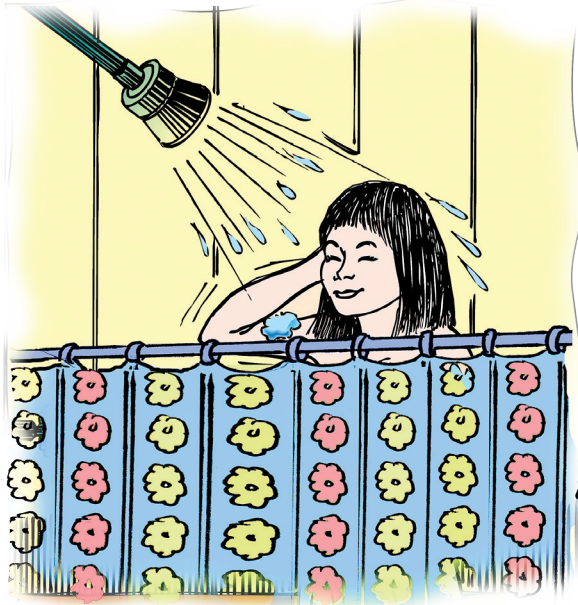
### Para el kiosco

- Recordemos ubicar el kiosco escolar en un área protegida de toda contaminación, libre del acceso o presencia de animales.
- En sus alrededores no debe haber cauces, basureros, aguas estancadas u otras fuentes de contaminación de los alimentos.
- Deben estar alejados un mínimo de tres metros de los servicios higiénicos
- Es deseable que se sitúen de forma tal que no tengan acceso a la calle, y cuenten con una adecuada iluminación y ventilación natural.
- El local debe ser adecuado para el número de personas que trabajan en él, y disponer de una fuente de agua dentro del mismo, que facilite las tareas de preparación de alimentos, y lavado de trastos y utensilios de cocina (Platos, vasos, cubiertos, cacerolas.).
- Las pilas y otros recipientes para almacenamiento de agua deben estar siempre limpias; al terminar las labores del día, deben lavarse, eliminando posibles residuos de alimentos.
- Es importante que los pisos y paredes sean lisos y estén siempre limpios eliminando basura de los rincones y sitios poco accesibles.
- No se debe almacenar materiales de limpieza, sillas y otros artículos ajenos a los alimentos dentro del local.
- Para la exhibición de alimentos, es bueno contar con depósitos que permitan mantener la higiene y protección contra moscas, insectos y roedores.
- No se permitirá el ingreso al kiosco, de personas ajenas al mismo. Tampoco se utilizará este local para ninguna otra actividad que la de preparar y vender alimentos.
- Los basureros deberán estar bien tapados, y vaciarse en otros recipientes de mayor capacidad ubicados fuera del kiosco, cada vez que se llenen. Si se tiene basureros en los alrededores, éstos deben tener tapa, y estar al menos a 3 metros de distancia del cafetín.
- Realizar un control estricto de plagas, según Norma de Manipuladores de los Alimentos y Normas para Kioscos Escolares NTON 03085-09
- Llevar un registro por escrito de las fechas y tipo de insecticidas o rodenticida utilizado.



### Para los manipuladores de alimentos

- Recordemos que todas las personas que trabajen en el cafetín, preparando o vendiendo alimentos, deben tener su certificado de salud vigente, otorgado por el Ministerio de Salud.
- Es deseable que sean capacitadas en higiene de los alimentos.
- No olvidemos cumplir con las medidas de higiene personal mínimas:

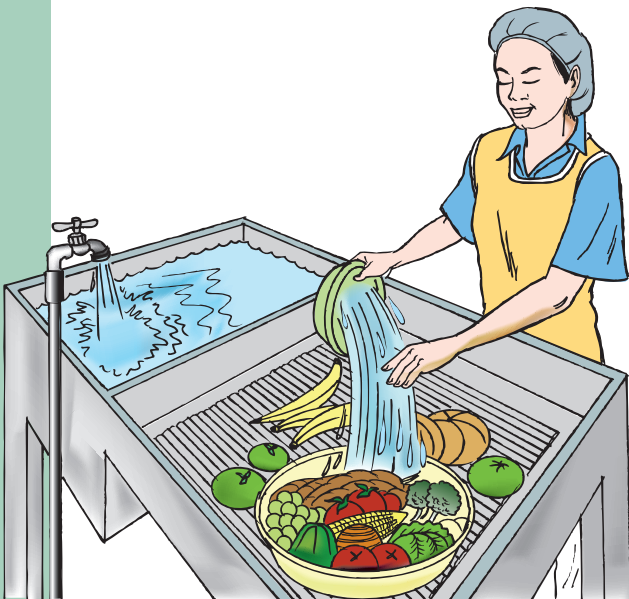


- Baño diario
- Uso de ropa limpia
- Uso de zapatos cerrados
- Manos y uñas limpias; uñas cortas, sin pintura
- Sin heridas ni infecciones en la piel, brazos, boca y uñas
- Lavarnos las manos con agua y jabón, sobre todo:

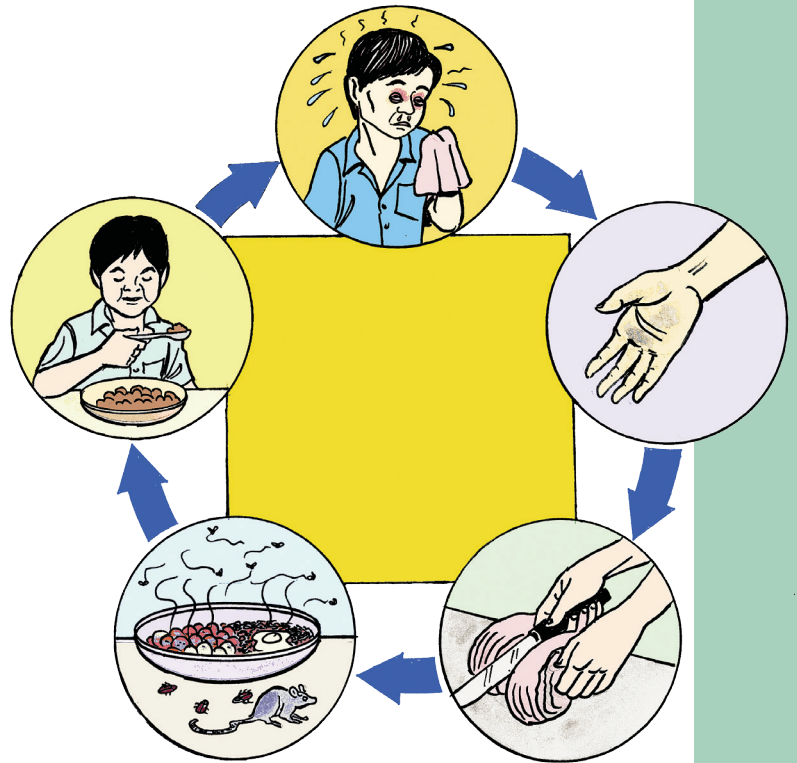
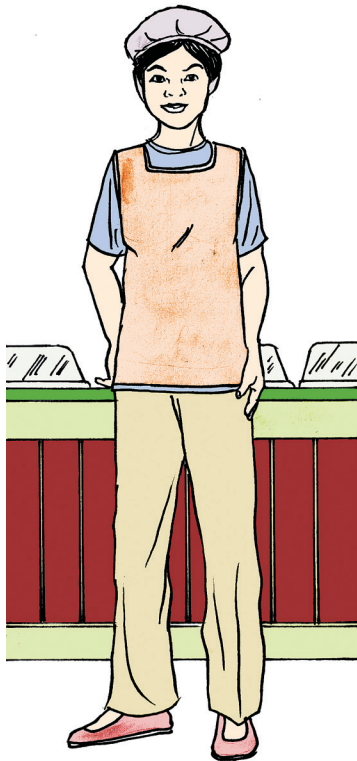
- ◆ al iniciar el trabajo
- ◆ después de usar el baño o letrina
- ◆ antes de preparar o servir alimentos
- ◆ después de limpiar el local
- ◆ después de sonarse la nariz, tocarse el pelo, cara, pies.
- ◆ después de manipular alimentos como vegetales sucios, huevos, carne cruda.
- ◆ después de manipular y/o sacar basura.
- ◆ después de tocar material contaminado (suelo, zapatos .
- ◆ después de usar veneno o productos tóxicos.
- ◆ después de cambiar pañales.

- Para trabajar en el kiosco, no debemos usar shorts o faldas cortas y ceñidas al cuerpo, ni blusas escotadas, ni chinelas.
- Recordemos no tocarnos la cara, boca, nariz, pies, axilas o cabello, mientras preparamos, servimos o manipulamos alimentos.
- No debemos fumar ni consumir alimentos en el kiosco, mientras manipulamos alimentos.
- Evitemos estornudar o toser sobre los alimentos.
- No hablemos mientras manipulamos alimentos.
- No probemos alimentos con los dedos, o tomando directamente de la olla o pichel.

- Para una mejor protección del manipulador y de los alimentos, deben usar delantal o gabacha, recoger el pelo sobre la cabeza, y cubrirlo con un gorro.
- No debemos permitir el uso de chapas, pulseras, cadenas o relojes.
- Los varones deben tener el pelo corto, barba y bigotes cortos y cuidados.
- Los que manipulan o sirven alimentos, no deberán tocar dinero; esta tarea deberá asignarse específicamente a una persona dentro del kiosco.
- Para servir los alimentos, debe usarse guantes, pinzas o bolsas plásticas, a fin de no contaminarlos.

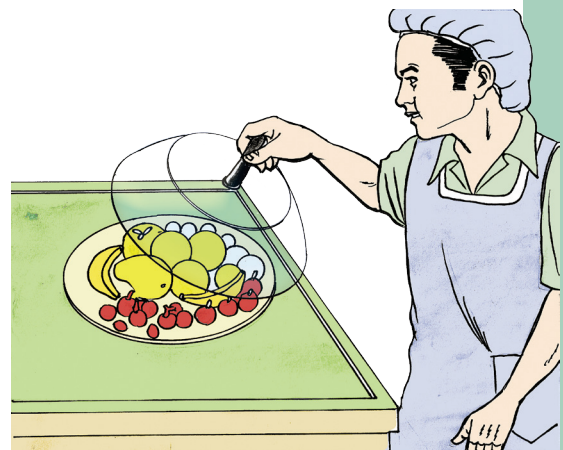


- Finalmente, recordemos no soplar dentro de las bolsas plásticas para abrirlas, ya que los microbios de la boca se transmiten a la bolsa, y luego al alimento que se almacena en ellas.



### Almacenamiento y conservación de Alimentos

1. Los alimentos que se almacenen en el kiosco, deben tener la máxima protección contra las posibles fuentes de contaminación: física (polvo, piedras.), química (desinfectantes, insecticidas), y bacteriológica (heces fecales). Para ello, debemos seguir las orientaciones de esta guía.
2. El almacenamiento de alimentos no perecederos, requiere de cuidados para evitar el acceso de insectos (moscas, gorgojos) y roedores (ratas, ratones), que los contaminen. Para ello, se debe cumplir con los siguientes requisitos:
  - Limpiar muy bien el piso, paredes y lugar de preparación de alimentos.
  - Colocar las cajas con jugos, agua, apiladas en polines (estantes) de madera, y/o sobre superficies limpias, asegurando que los envases estén bien limpios. Nunca almacene alimentos directamente sobre el piso. Los polines deben estar separados unos 15 a 20 cm. del piso y paredes.
  - Los granos y cereales (arroz, frijoles, azúcar, pinolillo, avena, cebada.), deben almacenarse en tarros o frascos con tapa hermética, sobre tarimas o estantes. Cuide que el tarro este bien seco, y que no haya piedras y otra basura en los alimentos, antes de almacenarlos.



- Coloquemos los alimentos como galletas, panes, etc. dentro de envases plásticos o de aluminio, perfectamente tapados y limpios.
- No almacenemos alimentos junto con líquidos, utensilios y/o material de limpieza (escobas, lampazos, cloro, desinfectante), insecticidas y otro material tóxico como pintura que pueda contaminarlos.
- Recordemos limpiar diario los estantes donde se coloca los alimentos.
- Si se tiene bodega, ésta deberá estar siempre limpia, bien iluminada y ventilada, protegida de insectos y roedores.

3. En relación a los alimentos perecederos debemos tener cuidados especiales:

- Compremos las frutas y verduras diariamente, evitando así ofrecer alimentos deteriorados o en mal estado.
- Los alimentos que se consumen crudos, como frutas (mango, papaya, sandía, melón, naranjas, mandarinas), y vegetales de ensalada (tomate, pepino, cebolla), de en ser lavadas con agua y jabón, antes de prepararlas para la venta.
- Adicionalmente, las frutas y hortalizas deben desinfectarse en una solución de 2 a 4 gotas de cloro (el cloro para desinfectar agua, frutas y vegetales, puede adquirirlo en farmacias o centros de salud) en 1litro de agua durante 30 minutos. No enjuagar.
- Las carnes deben guardarse así: Ponerlas en congelación lo más rápidamente posible, para evitar su descomposición, siguiendo las siguientes recomendaciones:

- ◆ Lavar las carnes, y guardarlos en bolsas plásticas antes de almacenarlos.
- ◆ Idealmente, debe empacarse las raciones de estos alimentos que se requiere preparar para cada tiempo de alimentación.
- ◆ Cuando se va a preparar las carnes, debemos sacar del congelador, sólo la cantidad que se va a utilizar para preparar los alimentos del día.
- ◆ Debe permitirse la descongelación natural, a temperatura ambiente, para no afectar el sabor del alimento.
- ◆ De esta manera, se descongelará únicamente la cantidad necesaria cada vez.

- En el caso de los vegetales, no olvidemos lavarlos muy bien, secarlos y colocarlos en bolsas plásticas con agujeros, para evitar su deterioro, y almacenarlas en la gaveta inferior del refrigerador.

- Si almacenamos frutas, debemos seguir las siguientes recomendaciones:

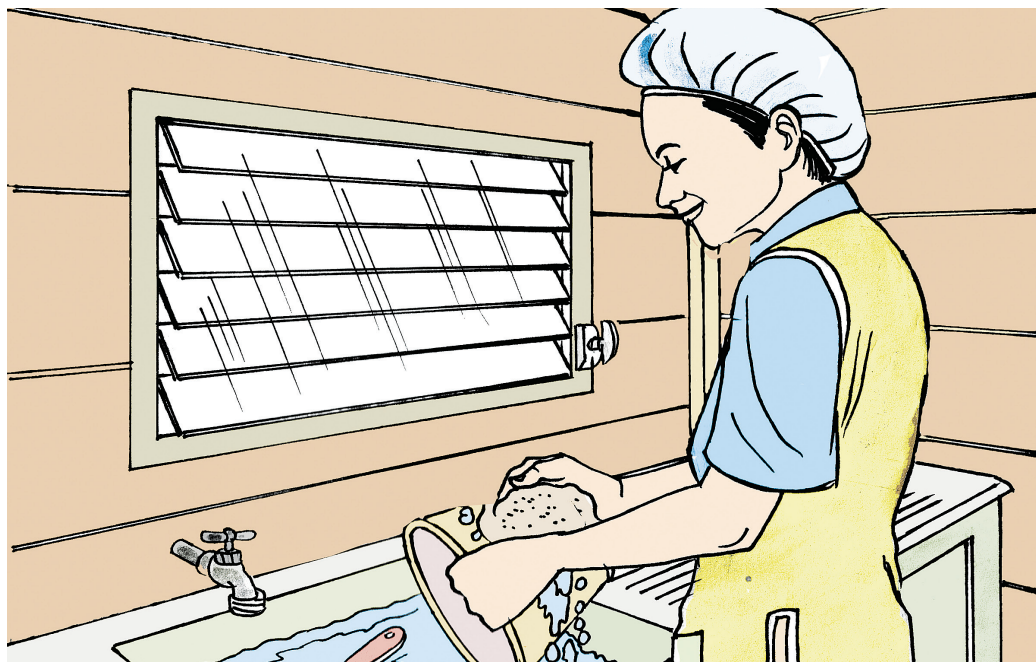
- Lavarlas con agua y jabón.
- Secarlas.
- Clasificarlas, poniendo delante las más maduras.
- Almacenarlas en refrigeración, excepto el banano, que se almacena a temperatura ambiente.



- No dejemos los alimentos sin refrigerar por más de 2 horas, ya que a temperatura ambiente, los microbios se multiplican fácilmente, provocando infecciones originadas por los alimentos.
- En el refrigerador, no mezclemos alimentos cocidos y crudos, por el riesgo de una contaminación cruzada. Debemos almacenar los alimentos listos para el consumo en estantes separados de la materia prima (crema, mantequilla), de los alimentos crudos (frutas, vegetales, carnes y otros).
- Recordemos almacenar en bolsas plásticas separadas, los alimentos que despiden olores, ajo, cebolla, carnes, etc. Igualmente, los alimentos que absorben olores, como el huevo, mantequilla y leche.
- Revisemos periódicamente el refrigerador, exhibidor o freezer, en busca de alimentos en mal estado, los cuales debemos sacar y eliminar.
- No olvidemos preparar y consumir los alimentos el mismo día.
- Es mejor no guardar alimentos preparados, para re-utilizarlos al día siguiente. Los sobrantes deben descartarse o consumirse diariamente.

## Lavado y desinfección de equipos y utensilios

1. Lavemos los utensilios de cocina (cazuelas, porras, platos, cucharones, cucharas, vasos con agua y jabón, antes y después de usarlos.



2. El equipo de cocina (licuadora, cafetera, cocina, tostadora, horno, etc.), debemos lavarlos diariamente, de la siguiente manera:

- Quitar las partes desmontables y eliminar los restos de alimentos.
- Lavar con agua y jabón.
- Enjuagar cada parte del equipo con una solución clorada o con agua hirviendo.
- Poner a escurrir, y secar con un paño limpio.
- Guardar en un área o recipiente con tapa.
- Tapar la cocina y los otros equipos grandes, para evitar el acceso a insectos y roedores.

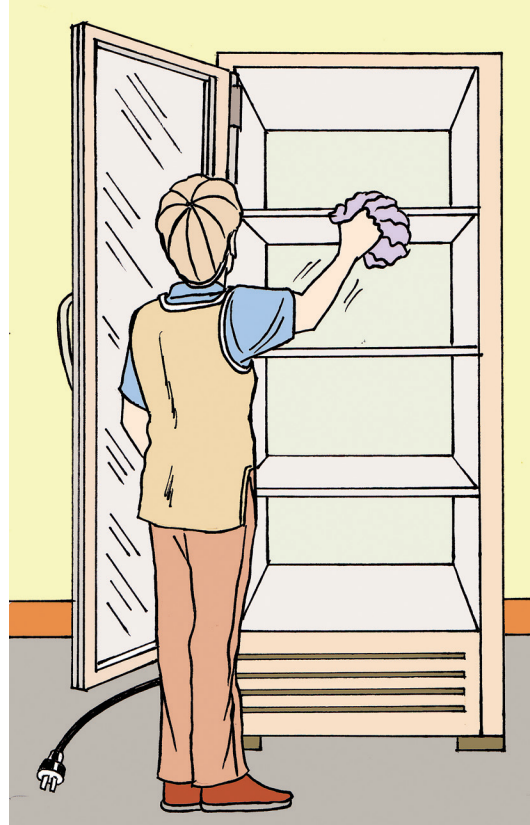
3. Las superficies de preparación y exhibición de alimentos, deben lavarse diario con agua y jabón, y desinfectarse con una solución clorada o agua hirviendo:

- Antes de iniciar las labores del día
- Después de cada jornada de trabajo

4. Si el kiosco trabaja dos turnos, este proceso de limpieza debe efectuarse después de cada turno.

5. El refrigerador debe lavarse al menos una vez por semana. Para esto, sigamos estas recomendaciones:

- Desconectar de la energía eléctrica
- Esperar a que deshiele de forma natural; no utilizemos objetos cortopunzantes para eliminar el hielo.
- Vaciar el refrigerador
- Limpiar la superficie con un paño limpio y húmedo
- Luego, limpiar con un paño limpio y seco
- Desinfectar con un paño empapado en solución clorada
- Introducir de nuevo los alimentos
- Conectar a la energía eléctrica



6. Barrer y lavar el piso diariamente y después de cada tiempo de preparación de alimentos.
7. Lavar la pila de agua diariamente.
8. Lavar paredes, ventanas, puertas y techo, semanalmente.

### Procedimiento para limpieza del local

El programa de limpieza y desinfección debe asegurar que toda el área del cafetín quede bien limpia y con una frecuencia adecuada. La limpieza debe eliminar los residuos de alimentos y suciedad que pueden ser fuente de contaminación. Se recomienda utilizar el siguiente procedimiento:

1. Quitar suciedades visibles con un trapo (superficies) o escoba (piso).
2. Mojar con bastante agua para remover partículas pequeñas que no fueron retiradas en la etapa anterior.
3. Aplicar detergente con una esponja (utensilios, material de cocina y superficies) y con una escoba (piso).
4. Enjuagar todo muy bien.
5. Aplicar agua clorada o hirviendo, para reducir el número de microbios.
6. Para estas tareas si se puede usar el cloro comercial. A un galón de agua, se le agregan 8 gotas de cloro.

### III. RECOMENDACIONES BÁSICAS DE NUTRICIÓN

#### Oferta Alimentaria

La venta de alimentos nutritivos en los kioscos escolares, debe respetar los hábitos locales, la cultura alimentaria, la accesibilidad económica y la preparación higiénica de los alimentos. Los alimentos con alto valor nutritivo, bien preparados y presentados, son sabrosos y apetecidos por las niñas y niños, y accesibles económicamente, aplicando creatividad culinaria y modalidades diversas para la venta de productos.

A continuación, citamos ejemplos de alimentos propios de la cultura nicaragüense, que tienen un alto valor nutritivo, y pueden prepararse de formas variadas, para atraer a los pequeños clientes y que pueden representar alimentos de menor costo:

- La tortilla nos proporciona energía, necesaria para nuestras actividades diarias; puede prepararse tostada, untada con pasta de frijoles, queso o aguacate; en forma de taco (rellena de queso, arroz con carne o frijoles); con un trozo de queso o con borona de chicharrón.
- La leche, muy prestigiada por las mamás por su alto contenido de proteínas, vitaminas y minerales, puede prepararse en forma de “café con leche”; licuada con frutas como el banano; en forma de helados o posicles, mezclada con coco, banano, cocoa o maní. O simplemente, con un poco de vainilla y azúcar.
- Otros alimentos propios de la cultura nicaragüense, accesibles y de bajo costo, son: el atol de maicena, las rosquillas, la cosa de horno, los polvorones, la galleta simple, las empanadas de maíz, los tamales (pizque, relleno, dulce), el maní artesanal, las palomitas de maíz, el bienmesabe, la espumilla, los caramelos de nancite, los trocantes, entre otros.

Siguiendo la normativa del Ministerio de Educación, se desestimulará la venta de bebidas gaseosas, tostadas en bolsa (ranchitas, meneítos) y otros alimentos sin valor nutricional. Las frutas y vegetales se ofertarán en su forma natural evitando agregarles cítricos y vinagres.

Es bueno que el cafetín exhiba un menú actualizado con los alimentos disponibles, en un lugar visible. El menú debe incluir listado y precio de los alimentos, que además de informar a los estudiantes de la oferta alimentaria, agiliza la venta de alimentos.

Será muy bien vista la oferta de refrescos naturales, frutas, panes y otros alimentos de alto valor nutritivo disponibles en la comunidad. Nicaragua tiene una gran variedad de frutas que podemos ofrecer en trozos para comer, o en refresco, según la estación: jocote, níspero, pitahaya, mango, papaya, nancite, coco, melón, sandía, zapote, banano, mandarina, piña, tamarindo, toronja, granadilla, guanabana, marañón, calala.

## Selección y Compra de Alimentos

La calidad y sabor de los productos que se ofrecen en los kioscos escolares, dependerá en buena medida, de la adecuada selección y compra de los alimentos, de su sana manipulación y preparación, su servicio y presentación para la venta.

En el proceso de selección y compra de alimentos, entran a formar parte varios factores, que incluyen la cultura alimentaria de quien hace la compra, su conocimiento sobre una buena selección de los alimentos en el mercado o distribuidora, la oferta alimentaria y la planificación previa del menú de la semana.

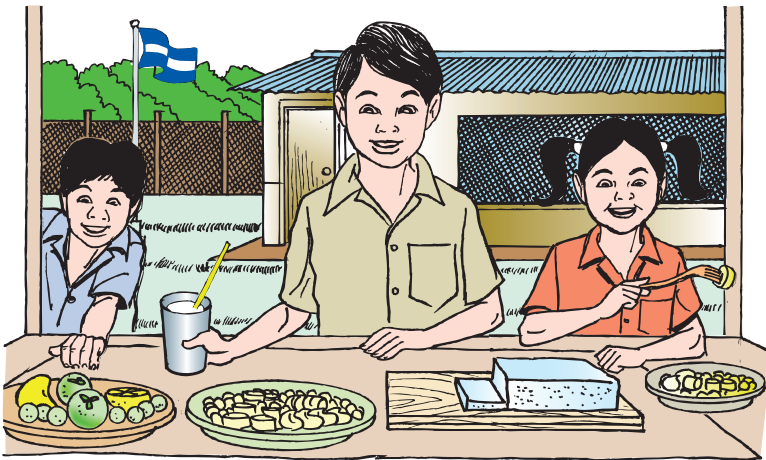


A continuación, se presenta una serie de parámetros para la mejor selección de alimentos para el kiosco escolar:

### 1. Frutas y verduras:

- Revisar que los colores sean brillantes, y la apariencia sea fresca y firme.
- Que no tengan magulladuras, ennegrecimiento o hendiduras.
- Que se sientan firmes al tacto, sin reblandecimientos o endurecimientos.
- Que el producto se encuentre en un área limpia y protegida.
- Idealmente, comprar productos que se encuentren en flota o cosecha.

### 2. Carnes, quesos, leche y huevos:



- Las carnes deben tener un olor fresco, color vivo y estar firmes al tacto. Deben estar adecuadamente congeladas. La descongelación debe ser progresiva y seguir la técnica apropiada, ya que las carnes son uno de los alimentos de más fácil descomposición y productora de intoxicaciones alimentarias.

- La técnica de descongelación es: pasarla del congelador al área de refrigeración, y luego sacarla directo para su preparación (nunca se debe descongelar en agua, pues pierde nutrientes y textura).
- Los quesos deben ser frescos, oler bien, y estar almacenados en frío, adecuadamente protegidos de todo contaminante.
- La leche debe tener olor fresco, y preferiblemente, ser pasteurizada, y estar almacenada en refrigeración

### **3. Cereales y granos:**

- Debe escogerse aquellos que se encuentren libres de insectos, basura o cuerpos extraños (piedras, excremento de animales .
- Preferiblemente, que estén empacados, con las bolsas integra, sin roturas.

### **4. Grasas y azúcares:**

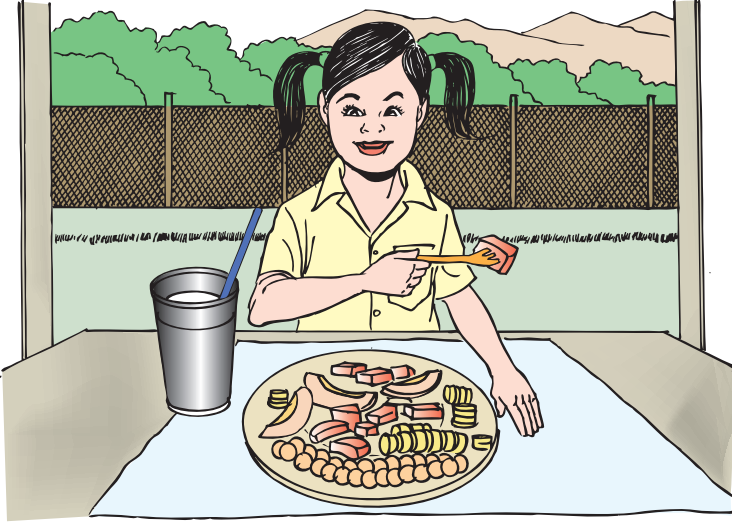
- Seleccionar aceites de origen vegetal; nunca utilizar manteca.
- No se debe re-utilizar el aceite para freír alimentos; se debe utilizar poca cantidad, e ir reponiendo las cantidades necesarias para cada tanda de frituras. El aceite quemado contiene sustancias tóxicas que dañan el cerebro de las personas (pérdida de memoria, dolores de cabeza, formación de cáncer u otras enfermedades). Recuerde descartar el aceite utilizado después de cada fritura.
- El azúcar debe ser preferiblemente empacado; es mejor utilizar el azúcar sulfitada (morena). Recuerde revisar siempre la etiqueta que diga "Fortificada con Vitamina A". No utilice cantidades excesivas de azúcar.

### **5. Fecha de Vencimiento:**

- No olvidemos revisar la etiqueta de los alimentos que utilizamos para venta o preparación de otros alimentos, para asegurarnos de que no están vencidos.

**Sugerencia de oferta alimentaria (menús)**

Se propone utilizar preparaciones con alimentos nutritivos como:



**FRUTAS EN TROZOS O REBANADAS**

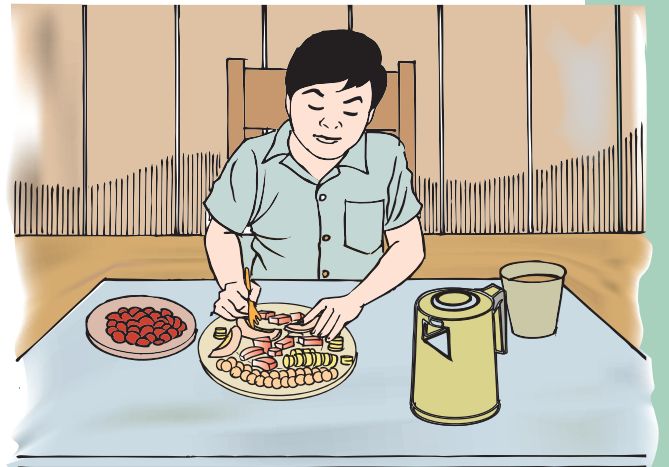


**ENSALADA DE FRUTA**



- PANES
- ELOTES
- REPOSTERÍA
- LECHE DE SABORES
- CAFÉ CON LECHE

- HELADOS DE LECHE
- LECHE CON SEMILLA DE JÍCARO
- LECHE CON PINOLILLO
- ATOLILLO Y ARROZ CON LECHE



TORTILLA CON { Queso  
Frijoles  
Chicharrón }

TAMAL PIZQUE,  
RELLENO, YOLTAMAL

## **Sugerencias de algunas preparaciones nutritivas para el menú y del cafetín escolar:**

Frutas de estación: mango maduro, piña, zapote, nispero, guayaba, banano, mandarina, papaya, sandía, melón, jocotes.

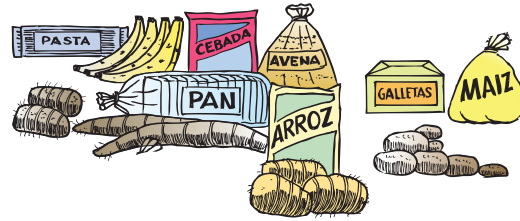
- Pan con mantequilla
- Pan con jalea
- Pan francés con crema
- Refrescos naturales
- Emparedados de queso
- Emparedados de pasta de pollo
- Galletas
- Repostería
- Tortilla con queso
- Café de leche
- Leche de sabores
- Leche con pinolillo, cacao o semilla de jícara
- Vigorón
- Repochetas
- Enchiladas
- Tajadas con queso
- Maduro con queso
- Tortilla tostada con queso
- Tortilla tostada con pasta de frijoles
- Tortilla con chicharrón
- Hamburguesas de carne de pollo
- Papas fritas caseras
- Tacos de queso, carne o pollo
- Jugos naturales de frutas
- Elotes
- Helados de fruta
- Helados de leche
- Atolillo
- Gelatinas
- Arroz con leche
- Rosquillas, cosa de horno
- Buñuelos
- Tamal relleno
- Pupusas
- Tamal pizque
- Cuznaca
- Yoltamal
- Güirila con queso
- Caramelos
- Palomitas de maíz

## **Valor Nutritivo de los Alimentos**

Los alimentos nos proporcionan la energía y nutrientes que necesitamos para vivir y para realizar nuestras actividades diarias (caminar, correr, jugar, estudiar), asimilar los conocimientos impartidos por los maestros y maestras, crecer y desarrollar al máximo nuestras habilidades y capacidades para la vida.

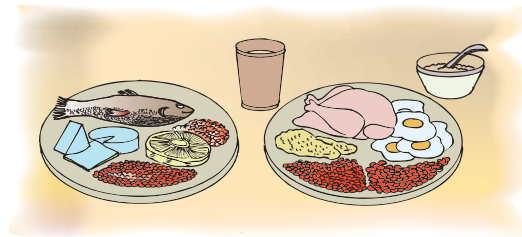
**Para una mejor comprensión de la función de los alimentos en nuestra salud y nutrición, los hemos dividido en cuatro grupos, que se describen a continuación:**

**Alimentos Básicos:**



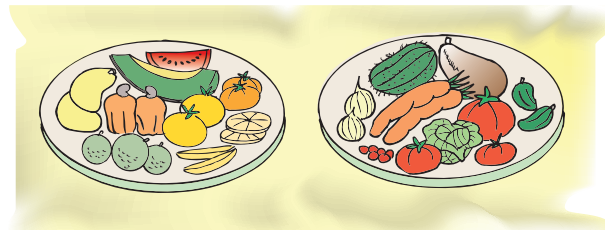
Alimentos Básicos	Nutrientes que proporcionan	Utilización
<b>Ejemplo de alimentos básicos:</b> Arroz, maíz, avena, cebada, papa, plátano, yuca, guineo, pan, tortilla, quequisque, fruta de pan, malanga, pastas alimenticias, galletas y papa.	Nos proporcionan energía de rápida utilización, también proporcionan proteínas, vitaminas y minerales en pequeñas cantidades.	Los nutrientes proporcionados por este grupo de alimentos, sirven para correr caminar y pensar.

**Alimentos Formadores:**



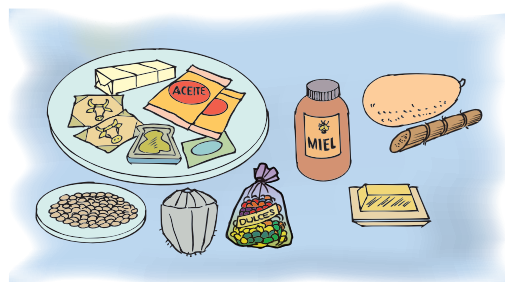
Alimentos Formadores	Nutrientes que proporcionan	Utilización
<b>Algunos de ellos, son:</b> Gallopinto, queso, huevo, carne de res, pescado, pollo, vísceras, garrobo, soya, frijoles (rojos, gandul), semilla de jícara, leche, semilla de marañón.	Nos proporcionan energía de rápida utilización, también proporcionan proteínas, vitaminas y minerales en pequeñas cantidades.	Los nutrientes proporcionados por este grupo de alimentos, sirven para correr caminar y pensar.  Nos brindan proteínas necesarias para construir músculos sanos y desarrollar el cerebro para formar piel, pelo y huesos. Recuperación de heridas, golpes y enfermedades.

## Alimentos Protectores:



Alimentos Protectores	Nutrientes que proporcionan	Utilización
<p><b>Frutas:</b> papaya, mango, melón, sandía, naranja, limón, marañón, papaya, mandarina, piña, zapote, níspero, coco.</p> <p><b>Verduras y legumbres:</b> Ayote, zanahoria, pipían, tomate, repollo, pepino, chayote, chiltoma, remolacha, hojas verdes.</p>	<p>Proveen principalmente de vitaminas, como la vitamina C, la vitamina E.</p>	<p>Son necesarias para la formación de la sangre, los huesos y los dientes, y para que el cuerpo no se debilite.</p> <p>Son importantes para el funcionamiento del cuerpo y se mantenga sano, ayudando a prevenir y resistir las enfermedades.</p>

## Alimentos de Energía Concentrada:



Alimentos Protectores	Nutrientes que proporcionan	Utilización
<p><b>Grasas puras:</b> aceite, mantequilla, margarina, crema.</p> <p><b>Alimentos ricos en grasa:</b> maní, coco, tocino, aguacate.</p> <p><b>Azúcares:</b> azúcar, miel de abeja, caña de azúcar, dulces y caramelos.</p>	<p>Proporcionan energía complementando la que no ha sido aportada por los alimentos básicos.</p>	<p>Esta energía se concentra en grandes cantidades y contribuye al igual que los alimentos básicos a realizar nuestras actividades diarias.</p> <p>Facilitan la regulación de la temperatura de nuestro cuerpo, sostén de los órganos y reserva de energía.</p>

### Preparación de Alimentos

Por su importancia, recordemos algunas medidas esenciales en la preparación de alimentos, ya que de ello depende su calidad higiénica y nutricional:

1. Las frutas deben lavarse bien con agua y jabón, antes de pelarse, cortarse y empacarse para su venta.
2. Otras frutas como los bananos, nísperos, zapotes y mandarinas, deben lavarse y secarse bien, antes de colocarse en el área de venta de alimentos.
3. Los vegetales utilizados para preparar ensaladas y otras comidas que se comen crudas (Tomate, cebolla, zanahoria, pepino, lechuga, repollo), deben lavarse previamente, y sumergirse en una solución clorada.
4. El cloro para desinfectar agua, frutas y vegetales, puede adquirirlo en farmacias o centros de salud.
5. Recordemos: todos los alimentos, especialmente ensaladas y frutas ya preparadas, deben protegerse de toda contaminación con polvo, moscas y roedores: guardémoslas en bolsas plásticas o dentro de recipientes plásticos limpios y bien tapados, o con paños limpios y lo suficientemente grandes como para cubrir todo el producto. Estos paños deben lavarse diariamente.
6. Para servir los alimentos, utilicemos pinzas, cucharones y/o bolsas plásticas a modo de guantes, para evitar su contaminación.
7. Preparemos los refrescos con frutas bien lavadas, con buen aseo personal del manipulador, y limpieza de equipos, utensilios, y área de preparación.
8. No sirvamos refrescos muy “ralos” ni excesivamente cargados de azúcar. Usemos siempre frutas de estación para que el refresco sea más económico.
9. Preparemos los helados, posicles, chupetas o bolsitas, con las mismas normas de higiene antes descritas.
10. Las preparaciones con leche son muy delicadas y fácilmente pueden ser contaminadas; por esta razón, la leche utilizada debe ser fresca, previamente hervida o pasteurizada, y adecuadamente conservada en el refrigerador.
11. Las repochetas, tacos, y otros alimentos fritos, no deben prepararse con aceite reciclado, porque puede dañar la salud de niños y adolescentes.
12. Es recomendable que las carnes utilizadas para la preparación de tacos y enchiladas, sea fresca, sin grasa y esté bien almacenado en el refrigerador.
13. Recuerde lavar siempre sus manos con agua y jabón, antes de preparar y/o servir los alimentos.



## GLOSARIO DE TÉRMINOS

1. **Alimento:** es toda sustancia procesada, semi-procesada y no procesada, destinada para el consumo humano, incluidas bebidas, goma de mascar y cualquier otra sustancia utilizada en la preparación o tratamiento del mismo.
2. **Alimento contaminado:** aquel que contiene gérmenes causantes de enfermedad, parásitos, sustancias químicas o contaminantes físicos, en concentraciones perjudiciales para la salud, toxinas u otros agentes nocivos para el organismo.
3. **Alimentos perecederos:** Son aquellos que se descomponen fácilmente, como la leche, las carnes, los huevos y las verduras.
4. **Alimento no perecedero:** No se dañan fácilmente. Ejemplo de ellos son las harinas, las pastas y el azúcar.
5. **Arrendatario:** Es quien adquiere el uso de una cosa por un período de tiempo determinado, a cambio del abono de un precio cierto. Cuando lo que se arrienda es una vivienda también se le denomina "inquilino".
6. **Kiosco Escolar:** establecimiento donde se prepara, sirve y promociona alimentos saludables y nutritivos, y que se encuentra dentro de los centros educativos del Ministerio de Educación.
7. **Contaminación cruzada:** es la transferencia de micro-organismos causantes de enfermedades, de un alimento a otro, por medio de un vector como las manos de los manipuladores, superficies de contacto contaminadas, o por contacto con un alimento crudo o un alimento listo para comer.
8. **Contrato:** es un acuerdo privado, oral o escrito, entre partes que se obligan sobre materia o cosa determinada. Es un acuerdo de voluntades que genera derechos y obligaciones para las partes
9. **Equipo de cocina:** conjunto de electrodomésticos utilizados para la preparación y conservación de alimentos.
10. **Higiene:** sistema de principios y reglas que ayudan a conservar la salud, y prevenir las enfermedades.
11. **Inocuidad de alimentos:** garantía de que los alimentos no causaran daño al consumidor cuando se ingieran de acuerdo con el uso a que se destinan.
12. **Limpeza:** eliminación de tierra, residuos de alimentos, suciedad, grasa u otras materias objetables.

- 13. Manipulación de alimentos:** todas las operaciones de preparación, elaboración cocción, envasado, almacenamiento, transporte, distribución y venta de alimentos.
- 14. Manipulador de alimentos:** toda persona que manipule directamente materia prima e insumos, alimentos envasados o no envasados y utensilios para los alimentos, o superficies que entren en contacto con los alimentos, y que se espera cumplan con los requerimientos de inocuidad de alimentos.
- 15. Utensilios de cocina:** conjunto de ollas, cucharones, sartenes, pinzas y otros, que se destinan para preparar y servir alimentos.

## **REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

1. Acuerdo Ministerial 225-2007: “Normativa para el funcionamiento y administración de cafetines o refresquerías, fotocopias y librerías en los centros de educación públicos. Ministerio de Educación de Nicaragua.
2. Ante-proyecto de Norma técnico obligatoria nicaragüense. Requisitos higiénico-sanitarios que deben cumplir los kioscos y cafetines escolares.
3. Norma técnica obligatoria nicaragüense NTON 03 026-99 para manipulación de alimentos. Requisitos sanitarios.
4. Norma técnica obligatoria nicaragüense NTON 03 059-05 para la elaboración y expendio de alimentos en la vía pública
5. Norma técnica obligatoria nicaragüense NTON 03 041-03 para el almacenamiento de alimentos
6. Norma técnica obligatoria nicaragüense NTON 03 021-99 de etiquetado de alimentos pre-  
envasados.
7. Reglamento técnico centroamericano: buenas prácticas de manufactura. Principios generales. RTCA 67.01.33:06
8. Ley General de Salud No 423 y su reglamento. Ministerio de Salud 2004.
9. MINSA/OPS: Salud y Nutrición en situaciones de desastre. Nicaragua 2002
10. MINSA/OPS: Guías Alimentarias para la frontera sur. Nicaragua, 2002.
11. Manual para el funcionamiento de las sodas escolares y colegiales de Costa Rica.

# **ANEXOS**



## ANEXO 1

### Guía de Monitoreo de Kioscos Escolares

Fecha: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Hora: \_\_\_\_\_  
 Departamento \_\_\_\_\_ Municipio: \_\_\_\_\_  
 Barrio: \_\_\_\_\_ Urbano \_\_\_\_\_ Rural \_\_\_\_\_  
 Nombre de la escuela: \_\_\_\_\_  
 Nombre del director/a: \_\_\_\_\_  
 Turno: Matutino \_\_\_\_\_ Vespertino: \_\_\_\_\_ Nocturno: \_\_\_\_\_  
 Nombre del administrador del kiosco: \_\_\_\_\_  
 Número de empleados: \_\_\_\_\_  
 Nombre del supervisor: \_\_\_\_\_  
 Cargo: \_\_\_\_\_

#### I. Condiciones higiénico-sanitarias del local

Aspecto a Supervisar	SI	NO
Ubicación lejos de los servicios higiénicos, cauces, charcas y otras fuentes de contaminación.		
Limpieza de áreas externas (libre de basura, basureros tapados)		
Dentro del kiosco no se observa la presencia de animales domesticos como (perros, gatos), u otros animales.		
Ventilación e iluminación adecuadas		
Limpieza interna (pisos, paredes y techo limpios; ausencia de materiales de limpieza y otros contaminantes unto con los alimentos		
Presencia de llave y pila de agua para el lavado de utensilios y alimentos		

#### Observaciones y Recomendaciones:

---



---



---



---



---

## II. Condiciones Higiénico-Sanitarias de los Alimentos

Aspecto a Supervisar	SI	NO
Los alimentos que se ofrecen están bien almacenados (en recipientes protegidos de insectos y roedores; adecuadamente tapados)		
Los recipientes para almacenamiento de agua están limpios y tapados?		
Las pilas para agua se encuentran limpias y sin residuos (lana, larvas de insectos.)		
El refrigerador, termo, freezer y otros equipos para almacenamiento en frío se encuentran en buen estado?		
Recipientes para basura bien tapados		
Las áreas de elaboración de los alimentos cumplen con las condiciones higiénico sanitarias.		
Todos los alimentos empacados tienen fecha de vencimiento vigente y cuentan con registro sanitario		

### Observaciones y Recomendaciones:

---



---



---



---



---



---

**III. Manipuladores de Alimentos**

Aspecto a Supervisar	SI	NO
Las personas que preparan y sirven alimentos usan equipo de protección? (Gorro, delantal)		
Sus manos están limpias y las uñas limpias, cortas y sin esmalte?		
Cumplen con la norma de higiene personal de no usar anillos, o pulseras?		
Los manipuladores de alimentos no tienen evidencia de infección en piel, manos o uñas?		
Lucen limpios y presentables?		
Tienen certificado de salud actualizado?		
No tocan dinero al mismo tiempo que sirven alimentos?		
Lavan las frutas y vegetales antes de prepararlas para la venta?.		
Mantienen limpio el local mientras preparan y sirven alimentos?.		
Se observan limpios los utensilios de cocina?		
Respetan el horario de atención?		

**Observaciones y Recomendaciones:**

---



---



---



---



---



---



---

#### IV. Calidad Nutricional de los Alimentos

Aspecto a Supervisar	SI	NO
Las frutas están bien almacenadas, empacadas y/o preparadas?		
Se preparan y almacenan los alimentos según lo orientado en esta guía?		
Se expende solamente alimentos autorizados por el MINED?		
Los precios de los alimentos son accesibles para los escolares?		
La oferta de alimentos es variada y acorde a las preferencias locales?		
Se utiliza pinzas, cucharones o bolsas plásticas para servir alimentos?		
El trato hacia los estudiantes es cordial y respetuoso?		
Tienen disponibles vasos y platos para el expendio de alimentos?		

#### Observaciones y Recomendaciones:

---



---



---



---

De los siguientes alimentos, cuales se ofrecen en el cafetín? Marque con una X

Frutas	_____	Pan con mantequilla	_____
Galletas	_____	Refrescos naturales	_____
Repostería	_____	Emparedados de mortadela	_____
Vigorón	_____	Emparedados de queso	_____
Repochetas	_____	Emparedados de pasta de pollo	_____
Enchiladas	_____	Tortilla tostada con pasta de frijoles	_____
Hot dogs	_____		

## Guía de Nutrición e Higiene para Kioscos Escolares

Elotes	_____	Hamburguesas de carne de pollo	_____
Atolillo	_____	Tacos de queso, carne o pollo	_____
Gelatinas	_____	Jugos industriales de frutas	_____
Tortilla con queso	_____	Papas fritas caseras	_____
Leche con café	_____	Maduro con queso	_____
Tajadas con queso	_____	Agua embotellada	_____
Helados de fruta	_____	Helados de leche	_____
Arroz con leche	_____	Otros _____	_____

### Observaciones y Recomendaciones:

---

---

---

---

---

---

---

## ANEXO 2

### *Instructivo para el Llenado de la Guía de Supervisión*

**Fecha:** se colocará la fecha en que se efectúa la supervisión

**Hora:** anotar la hora de inicio de la supervisión

**Departamento:** colocar el nombre del departamento, Ej. Chontales

**Municipio:** escribir el nombre del mismo, Ej. Juigalpa

**Barrio:** se refiere al nombre del barrio donde esta ubicada la escuela, Ej. Tamanes

**Urbano/Rural:** señalar el correspondiente, según clasificación del MINED

**Nombre de la escuela:** Colocar el nombre completo, Ej. Centro Escolar Pablo Hurtado

**Nombre del director/a:** se escribirá el nombre completo del director/a del centro

**Turno:** señalar si es matutino, vespertino o nocturno

**Nombre del administrador del kiosco:** se refiere al nombre del arrendatario

**Número de empleados:** número de personas que laboran en el cafetín

#### ***I. Condiciones higiénico-sanitarias del local: llenar el cuadro correspondiente, marcando Si o NO a cada una de los aspectos a supervisar:***

- **Ubicación lejos de los servicios higiénicos, cauces, charcas y otras fuentes de contaminación:** marcar Si, si el kiosco se encuentra separado al menos 3 (tres) metros de los servicios higiénicos, y además no hay basureros, charcas u otras fuentes de contaminación en los alrededores del kiosco.
- **Limpieza de áreas externas:** libre de basura, basureros tapados.
- Dentro del kiosco no se observa la **presencia de animales domésticos:** perros, gatos, u otros animales
- **Ventilación e iluminación adecuadas:** hay suficiente luz, preferiblemente natural, y suficiente corriente de aire para mantener el ambiente fresco y agradable.
- **Limpieza interna:** pisos, paredes y techo limpios, ausencia de materiales de limpieza y otros contaminantes con los alimentos.
- **Presencia de llave y pila de agua para el lavado de utensilios y alimentos:** marcar SI, si la pila esta dentro o muy cerca del cafetín y se usa exclusivamente para la preparación y lavado de alimentos y equipos y utensilios de cocina.
- **Observaciones y recomendaciones:** anote cualquier comentario adicional, o ampliación de lo observado, o si hay una recomendación o sugerencia de su parte.

**II. Condiciones higiénico-sanitarias de los alimentos: marcar en el cuadro SI o NO, de acuerdo a la condición actual del área a supervisar:**

- **Los alimentos que se ofrecen están bien almacenados:** en recipientes protegidos de insectos y roedores; adecuadamente tapados
- **Los recipientes para almacenamiento de agua están limpios y tapados?:** marcar SI, si se encuentran sin señales de suciedad, polvo o presencia de cuerpos extraños.
- **Las pilas para agua se encuentran limpias y sin residuos:** sin lama, evidencia de la presencia de larvas de insectos, otros.
- **El refrigerador, termo, freezer y otros equipos para almacenamiento en frío se encuentran en buen estado?:** encendido, helando correctamente.
- **Los recipientes para basura se encuentran bien tapados?:** si están apropiadamente cubiertos con tapa, que evite el acceso de insectos o roedores.
- **Las áreas de elaboración de los alimentos cumple con las condiciones higiénico sanitarias?:** El espacio donde se preparan los alimentos se observa limpio, no hay presencia de cucarachas u otro agente contaminante.
- **¿Todos los alimentos empacados tienen fecha de vencimiento vigente cuentan con registro sanitario?:** revisar algunos alimentos al comprar y asegurarse que la fecha de vencimiento sea posterior a la fecha de supervisión. Además verificar que esté impreso en el empaque el número de registro sanitario
- **Observaciones y recomendaciones:** anote cualquier comentario adicional, o ampliación de lo observado, o si hay una recomendación o sugerencia de su parte.

**III. Manipuladores de Alimentos: llenar SI o NO según sea el caso:**

- **Las personas que preparan y sirven alimentos usan equipos de protección?:** constatar el uso de gorro y delantal.
- **Sus manos están limpias y las uñas limpias, cortas y sin esmalte?:** marcar Si, si se cumple con todos los requisitos.
- **¿Cumplen con la norma de higiene personal de no usar anillos y pulseras?:** marcar si si se cumple con todos los requisitos.
- **Los manipuladores de alimentos no tienen evidencia de infección en piel, boca, manos o uñas?:** marcar Si, si no se observa señales de infección en las áreas mencionadas.
- **Lucen limpios y presentables?:** señalar SI, cuando el aspecto de la persona se observe de aseo personal diario, ropa limpia, zapatos cerrados; los hombres, con barba y bigotes recortados.

- **Tienen certificado de salud actualizado?:** debe tener vigencia de 6 meses o menos.
- **o tocan dinero al mismo tiempo que sirven alimentos?:** Marcar SI o NO, según haya observado en el momento de la supervisión.
- **Lavan las frutas y vegetales antes de prepararlas para la venta?:** marque SI o NO, según haya observado en la visita. En caso no se pueda constatar pregunte por el proceso de preparación de frutas y verduras; el entrevistado lo mencionará, si es que lava los vegetales y frutas rutinariamente.
- **Mantienen limpio el local mientras preparan y sirven alimentos?:** Observe si durante el proceso de preparación y expendio de alimentos, suelen limpiar las superficies, trastos, piso, equipos, otros. Y marque SI o NO según haya observado
- **e obser an limpios los utensilios de cocina?:** señale SI o NO según haya observado
- **Observaciones y recomendaciones:** anote cualquier comentario adicional, o ampliación de lo observado, o si hay una recomendación o sugerencia de su parte.

## **I . Calidad Nutricional de los Alimentos**

- **Las frutas están adecuadamente preparadas, empacadas y almacenadas?:** responda según los administradores del kiosco y/o los empleados procedan, tomando como punto de referencia lo establecido en la guía.
- **Se preparan y almacenan los alimentos según lo orientado en esta guía?:** anote SI o NO según sea el caso, preguntando u observando para cada grupo de alimentos. Puede auxiliarse para ello, con la guía.
- **Se expenden solamente alimentos autorizados por el MINED?:** marque SI, cuando Todos los alimentos que se encuentran en el kiosco correspondan con los incluidos en la lista de alimentos permitidos se alados en esta guía.
- **Los precios de los alimentos son accesibles para los escolares?:** de acuerdo a la capacidad adquisitiva local, responda SI o NO.
- **La oferta de alimentos es variada y acorde a las preferencias locales?:** anote SI o NO según corresponda.

- **Se utiliza pinzas, cucharones y/o bolsas plásticas para servir los alimentos?:** anote lo observado, durante el expendio de alimentos.
- **El trato hacia los estudiantes es cordial y respetuoso?:** observe la actitud de los trabajadores del kiosco hacia los estudiantes, mientras despachan los alimentos.
- **Tienen disponibles vasos, platos u otros recipientes para el expendio de alimentos?:** observe y anote SI o NO
- **De los siguientes alimentos, cuales se ofrecen en el kiosco? Marque con una X:** se anotará en la línea correspondiente, si ese alimento se ofrece a la venta en el momento de la visita. En caso de encontrar otro alimento que no aparece en este listado, se marca “Otros”, y en la línea al lado, se escribe el nombre del o los alimentos.
- **Observaciones y recomendaciones:** anote cualquier comentario adicional, o ampliación de lo observado, o si hay una recomendación o sugerencia de su parte.

## ANEXO 3

### **Propuesta de Contrato de Servicios para la Administración del Kiosco Escolar**

Nosotros, los abajo firmantes, \_\_\_\_\_, mayor de edad, \_\_\_\_\_, director(a) del centro escolar \_\_\_\_\_, de profesión \_\_\_\_\_, cedula No. \_\_\_\_\_, en adelante llamado ARRENDADOR, y \_\_\_\_\_, mayor de edad, \_\_\_\_\_ de profesión \_\_\_\_\_, cedula No. \_\_\_\_\_, y en adelante llamado ARRENDATARIO, celebramos el presente contrato de arrendamiento del kiosco escolar de este centro educativo.

#### **Cláusula 1ª:** Del arriendo

El presente contrato, tiene como objeto dar en arrendamiento el local ubicado en el barrio \_\_\_\_\_ del centro educativo \_\_\_\_\_ del Municipio \_\_\_\_\_ del departamento \_\_\_\_\_, para que haga funcionar en este lugar, un kiosco escolar.

#### **Cláusula 2ª:** del plazo

El plazo de duración del presente contrato de arrendamiento, será de un año, comprendido del \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

#### **Cláusula 3ª:** Canon de arrendamiento

El valor del canon de arrendamiento del presente contrato será de C\$ \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ) mensuales, los que serán entregados por el arrendatario los días \_\_\_\_\_ de cada mes.

#### **Cláusula 4ª:** Derechos y limitaciones

Asolicitud del arrendador, el arrendatario podrá realizar adecuaciones y mejoras que beneficien el objeto del local arrendado, siempre y cuando no alteren la condición del terreno.

#### **Cláusula 5ª:** condiciones básicas

- a) El arrendatario deberá garantizar las condiciones básicas higiénico-sanitarias en el local objeto de arriendo, así como mantener las instalaciones y conexiones eléctricas y potables del local en buen estado, durante la vigencia del contrato, y al finalizar el mismo.

- b) El arrendatario se compromete a cumplir con los lineamientos establecidos en la “Guía de nutrición e higiene para los kioscos escolares”, y en el Acuerdo ministerial 225-2007: “Normativa para el funcionamiento y administración de cafeterías o refresquerías, fotocopias y librerías en los centros de educación pública”, del Ministerio de Educación, así como las normativas higiénico-sanitarias establecidas por el Ministerio de Salud, para los manipuladores de alimentos y el funcionamiento de kioscos escolares.
- c) El arrendatario deberá brindar buen trato a los estudiantes, y respetar el horario establecido por el centro educativo, para vender.

### **Cláusula 6ª:** Del mantenimiento

El Consejo Directivo escolar, o bien el Ministerio de Educación, a través de la instancia correspondiente, podrá vigilar el buen estado del local y el cumplimiento de las condiciones básicas requeridas para el funcionamiento del kiosco.

El centro escolar debe garantizar que el arrendatario tenga su propio suministro de energía.

### **Cláusula 7ª:** De las prohibiciones

Queda prohibido al arrendatario, sub-arrendar a terceras personas el local objeto de contrato, quemar basura en el local y sus alrededores, tener animales en el mismo, así como vender bebidas alcohólicas, cigarrillos o cualquier otra sustancias psicotrópica.

### **Cláusula 8ª:** De las restricciones

El contrato podrá ser rescindido antes de su vencimiento, por cualquiera de las partes, dando aviso por escrito a la otra, con quince días de anticipación, o si ocurriese cualquiera de las siguientes causas de rescisión:

1. Incumplimiento de las partes a cualquiera de las cláusulas contenidas en este contrato
2. Infracción del arrendatario a las leyes, reglamentos, normativas y demás disposiciones emitidas por el Ministerio de Educación.
3. Caso fortuito o causa mayor

Leído que fue el presente contrato, las partes lo encontramos conforme, ratificamos y firmamos en dos tantos de un mismo tenor, en la ciudad de \_\_\_\_\_, a los \_\_\_\_\_ días del mes de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
El arrendador

\_\_\_\_\_  
El arrendatario

## **ANEXO 4**

### **Guía para Reconocer Alimentos en Mal Estado**

#### **A. Perecederos**

1. Olor desagradable
2. Sabor extraño
3. Partes oscuras, magulladas o golpeadas
4. Presencia de moho
5. Trazas de deterioro causadas por ratones
6. Estado avanzado de madurez (podrido)

#### **B. No perecederos**

- Empaques rotos
- Alimentos derramados
- Deterioro visible por insectos y roedores
- Húmedos o con presencia de moho
- Alimentos mezclados con otras sustancias
- Suciedad en alimentos o empaques
- Granos excesivamente secos y arrugados
- Contenido diferente a lo que muestra la etiqueta

#### **C. Enlatados**

- Latas oxidadas, picadas, abolladas, hinchadas
- Contenido diferente a lo que muestra la etiqueta
- Fecha vencida
- Fuga de alimento de la lata

## **ANEXO 5**

### ***Sugerencias para la Elaboración de Contratos para Administradores de Kioscos Escolares***

Es responsabilidad de la dirección del centro escolar, la contratación de la persona que administrará el kiosco, con apoyo del consejo escolar. La elección deberá hacerse mediante un proceso de licitación pública.

1. Para ello, se utilizará los siguientes criterios:
  - Presentación del certificado de salud vigente
  - Honorabilidad reconocida por el consejo escolar
  - Disposición de cumplir con los requisitos óptimos de nutrición e higiene establecidas en esta normativa
  - Que sepa leer y escribir, o sea alfabetizado
  - Buenos hábitos de higiene personal
  - Buenas relaciones inter-personales
  - Es preferible que estas personas sean responsables, ordenadas y aptas para el trato con niños y adolescentes.

Los contratos vigentes, anteriores a esta guía, continuarán igual hasta el vencimiento del plazo establecido, el cual no deberá ser mayor de un año.

- Para evitar conflicto de intereses, el kiosco no debe ser arrendado a personas que tengan vínculos de afinidad o familiaridad con la dirección del centro, y/o con los miembros del consejo escolar.
- De preferencia, y de ser posible, debe publicarse por los medios disponibles, la apertura de licitación, y seleccionar de acuerdo al cumplimiento de los requisitos establecidos para este puesto.
- El contrato se firmará entre la dirección del centro, en representación del Consejo directivo escolar, y la persona que administrará el kiosco. La tarifa de arrendamiento debe establecerse con base en un margen de utilidad aceptable, con base en la estructura de costos presentada por el administrador.

- El usufructo del mismo debe utilizarse para los fines establecidos y autorizados por el Ministerio de Educación.
- No se permitirá la presencia de vendedores ambulantes, ni de otros vendedores de alimentos, sobre todo de alimentos altamente susceptibles de contaminación.
- Contrato de funcionamiento.

Debe suscribirse anualmente, e incluir los siguientes requisitos:

1. Objetivos claros de contribuir a la buena alimentación y nutrición de los escolares.
2. Establecimiento de un menú acorde a la normativa del MINED, en términos de alimentación y nutrición.
3. Lista de precios, con un margen de ganancia razonable, que beneficie a todas las partes, especialmente a los escolares.
4. Cláusula que indique la aceptación del cumplimiento de las normas establecidas en la presente guía.
5. Horario de atención respetando horarios de clase.
6. Pago de arancel mensual o diario, previamente acordado entre las partes, y con aval del Ministerio de Educación.
7. Para el contrato, ver propuesta de lo establecido en el anexo 3.



