



COLEGIO PIERRE TEILHARD DE CHARDIN
"EDUCACIÓN, VALORES Y PRINCIPIOS"

INFORMATIVO N° 18: Alimentación en establecimiento

La Florida, 26 de septiembre, 2023

Estimadas madres, padres, apoderados y tutores , junto con saludar y esperando que se encuentren bien tengan a bien recepcionar información que fue trabajada en la última reunión de apoderados, y que se relaciona con hábitos alimenticios saludables y vida activa.

En esta oportunidad quisiera comentarles que todos los establecimientos educacionales del país nos debemos regir en esta temática, por la Ley N°20.606 sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad (MINSAL, 2012), que consiste, entre otras medidas, en mejorar la oferta de alimentos disponibles en los recintos escolares disminuyendo la oferta de alimentos no saludables por medio de la prohibición de la venta o entrega gratuita de alimentos "ALTOS EN" nutrientes críticos como el sodio, grasas saturadas, azúcares y calorías, además de transparentar los alimentos que se deben consumir al interior del colegio.

Recordemos que nuestro colegio no cuenta con un kiosko, sino más bien con un casino que comercializa alimentos envasados y de fabricación propia.

Constantemente se realiza inspección de este espacio, en el que se busca cumplir con los estándares adecuados para una alimentación sana y nutritiva, además de cumplir con las condiciones de higiene necesaria.

Se ha realizado una inspección espontánea al casino del establecimiento, que se resume en los siguiente:

Aspecto referido a etiquetado de alimentos

La comercialización de productos etiquetados se debe regir por las siguientes tablas, para alimentos sólidos y líquidos.

Tabla N° 1 LÍMITES ALIMENTOS SÓLIDOS			
Nutriente ó Energía	ETAPA 1 Fecha de entrada en vigencia junio de 2016	ETAPA 2 24 meses después de entrada en vigencia	ETAPA 3 36 meses después de entrada en vigencia
Energía kcal/100 g	350	300	275
Sodio mg/100 g	800	500	400
Azúcares totales g/100 g	22,5	15	10
Grasas saturadas g/ 100 g	6	5	4

Tabla N° 2 LÍMITES ALIMENTOS LÍQUIDOS			
Nutriente ó Energía	ETAPA 1 Fecha de entrada en vigencia junio de 2016	ETAPA 2 24 meses después de entrada en vigencia	ETAPA 3 36 meses después de entrada en vigencia
Energía kcal/100ml	100	80	70
Sodio mg/100ml	100	100	100
Azúcares totales g/100ml	6	5	5
Grasa saturadas g/100ml	3	3	3

En la inspección, se revisaron los siguientes productos, arrojando el siguiente resultado

Producto	Marca	Resultado
mini jaleas	Mabú	en norma con tabla
caramelos	Mabú	en norma con tabla
mentitas zero azúcar	Ambrosoli	en norma con tabla
Leche chocolatada 200 ml	Milo	en norma con tabla
Bebida láctea(sabores) 200 ml	Yogu yogu	en norma con tabla

Leche cookies and cream 200 ml	Soprole	en norma con tabla
Leche chocolate 200 ml	Colun	fuera de norma con tabla
Leche moment sabores 200 ml	Danone	en norma con tabla
Barra cereal	Quaker	fuera de norma con tabla
Jugos sabores 200 ml	Watts	en norma con tabla
Jugos sabores 200 ml	Andina	en norma con tabla
Bebida 200 ml	Fanta Zero Canadá Dry Zero Sprite Zero Pepsi Zero Coca Cola Zero	en norma con tabla
Queso laminado Gauda	Curihue	fuera de norma con tabla
Mostaza	Heinz	fuera de tabla
Croqueta pollo 80 g	Super Pollo	en norma con tabla
Quesillo Light	Colun	en norma con tabla
Pan hamburguesa	Ideal	en norma con tabla
Pechuga pavo	Sopraval	en norma con tabla
Pan hamburguesa	Cuisine Co	en norma con tabla

Nota: todos los productos que se encontraron fuera de norma ya fueron retirados.

Aspectos referidos a la elaboración de alimentos

Aspecto	Resultado
Sólo debe utilizarse agua potable, tanto para la preparación como para el lavado de los utensilios	En norma
En la elaboración sólo deben utilizarse materias primas o ingredientes en buen estado de conservación, debidamente identificados y de proveedores autorizados.	En norma
Los productos terminados deben almacenarse en condiciones adecuadas de temperatura y humedad.	En norma
Los alimentos que requieren conservación en frío deben ser mantenidos en el refrigerador o el sistema de mantención de frío.	En norma

Aspectos referidos a Infraestructura

Aspecto	Resultado
El casino se encuentra alejado de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes.	En norma

Es de material sólido, lavable, de tamaño suficiente y con toldo o techo para protegerse de las condiciones climáticas	En norma
Cuenta con depósito lavable con tapa para la acumulación de desperdicios.	En norma
Cuenta con acceso a servicios higiénicos a 75 metros de distancia como máximo.	En norma
Los alimentos y bebidas envasadas provienen de establecimientos autorizados.	En norma
Está conectado a la red eléctrica.	En norma
Cuenta con conexión a la red de agua potable y/o alcantarillado.	En norma
Cuenta con un sistema de frío que permita mantener la temperatura de refrigeración, entre 0° y 5° C y de un dispositivo para el control permanente de la temperatura.	En norma
Cuenta con un contenedor para las materias primas que no requieran refrigeración que asegure mantenerlas protegidas y aisladas del medio ambiente	En norma
Los cilindros de gas están instalados y utilizados cumpliendo con las medidas de seguridad que garanticen la salud del trabajador/a y la comunidad, conforme a las disposiciones de la autoridad	En norma

competente.	
-------------	--

Aspectos referidos al personal

Aspecto	Resultado
El personal a cargo cuenta con capacitación adecuada y continua en materia de manipulación de los alimentos e higiene personal.	En norma
Los manipuladores de alimentos no reciben dinero	En norma
El personal a cargo cuenta con ropa protectora, cofia o gorro que cubra la totalidad del cabello, y delantal.	En norma
El personal a cargo presentan uñas de las manos cortas, limpias, sin esmalte y sin accesorios como anillos u otros	En norma
El personal a cargo cuenta para el lavado de manos con lavamanos, jabón y toallas de papel desechables como único sistema de secado.	En norma
Ventanas del lugar de elaboración cuentan con malla mosquitera.	Fuera de norma, en vías de instalación

Sugerimos que las colaciones escolares sean saludables al interior del colegio. Por ejemplo, a través de programas de colaciones saludables semanales. Recomendamos a las familias alternativas que favorezcan el desarrollo y desempeño académico de los niños/as, previniendo enfermedades en el futuro.

Les compartimos un ejemplo

Programa las Colaciones Escolares

	ALTERNATIVA 1	ALTERNATIVA 2
LUNES	1 fruta natural entera o picada	1 sándwich en 1/2 marraqueta o 1/2 hallulla con huevo o palta o queso fresco o quesillo
MARTES	1 yogurt sin sellos "ALTOS EN"	1 pocillo con palitos de zanahoria y apio + 1 huevo duro picado
MIÉRCOLES	1 puñado de frutos secos naturales sin sal ¹	1 pocillo con 1/2 taza de fruta natural picada más 1/2 yogurt sin sellos "ALTOS EN"
JUEVES	1 leche individual, sin sellos "ALTOS EN"	1 yogurt sin sellos "ALTOS EN" + 1/2 puñado de frutos secos o 2 cdas. de avena instantánea
VIERNES	1 pan de molde c/ jamón de pavo c/ lechuga y/o tomate o palta	1 pocillo con 1/2 taza de frutas naturales picadas y mezcladas. No agregar azúcar

***Agregar a todas las alternativas de colaciones 1 vaso de agua.**

¹Se recomienda el consumo de frutos secos desde la educación básica y si no presenta alergia a este alimento.

Esperamos que con este informe podamos avanzar en construir un espacio saludable para nuestros niños, niñas y jóvenes.

Saludos cordiales a toda nuestra comunidad educativa