

Costa Rica impulsa normativa intersectorial en beneficio de la salud de la población estudiantil mediante el Reglamento para el funcionamiento y administración del servicio de soda en los Centros Educativos Públicos

Ana Victoria Román y Carlos Mendoza Montano

Antecedentes/Considerando:

Desde el año 2002, el Ministerio de Educación Pública en conjunto con el Ministerio de Salud de Costa Rica contaban con el Decreto Ejecutivo No.30029-MEP-S, el cual, contenía un reglamento para el funcionamiento del servicio de soda en los Centros Educativos Públicos, con el fin de velar por la salud y la buena nutrición de la comunidad educativa. A partir de este año 2012, dicho decreto se derogó y entró en vigencia el nuevo Decreto Ejecutivo No. No.36910-MEP-S

La creación de este Decreto tomó en cuenta los resultados de las encuestas nacionales de nutrición, las recomendaciones de la 63^a Asamblea y de la Estrategia Mundial sobre Alimentación Saludable, Actividad Física y Salud de la Organización Mundial de la Salud (OMS). Estas recomendaciones instan a los gobiernos a adoptar políticas que apoyen un régimen alimentario saludable en los entornos educativos, ya que las instituciones educativas son establecimientos privilegiados, donde se debe potenciar el bienestar de la población estudiantil.

Cabe resaltar la tendencia del aumento en el peso de niños y jóvenes en Costa Rica según lo señalado por la Encuesta Nacional sobre Nutrición 2008-09 (edades entre 5 y 12 años), realizada en 1996, según la cual el 16,3% de las mujeres y el 13,6% de los varones presentaban sobrepeso u obesidad. Para el 2008-2009, esa cifra aumentó a 21,5% y 21,3% respectivamente. Entre los 13 y 19 años, la encuesta nacional del 2008-2009 reveló que el 17,4% de los varones y el 23,9% de las mujeres sufren de sobrepeso o de obesidad.

En la formulación y redacción del Decreto participaron funcionarios de los Ministerios de Salud y de Educación y el Instituto Costarricense de Investigación y Enseñanza en Nutrición y Salud (INCIENSA). La elaboración del Decreto inició desde el año 2004 y fue consultado por funcionarios de la Academia y otros sectores, incluyendo el industrial. La propuesta del Decreto fue presentada en el año 2006 al Ministro de Educación y a la Ministra de Salud para su revisión y recomendaciones. Los jefes sometieron dicho Decreto a una consulta pública en noviembre del 2011 y se reunieron con empresarios de la industria alimentaria en varias ocasiones para la negociación del Decreto. El proceso concluyó con la firma del Decreto señalado por la Presidenta de la República Lic. Laura Chinchilla, el Ministro de Educación Pública y la Ministra de Salud. El Decreto entró en vigencia a partir del inicio del ciclo lectivo el pasado 8 de febrero de 2012 y se anticipa que esté completamente implementado en el 2014.

El Decreto destaca que el establecimiento de hábitos alimentarios saludables, como sustento de un desarrollo personal y social idóneo en las personas menores de edad, es responsabilidad conjunta de la familia y del Estado, por lo que cada uno de dichos entes sociales debe tomar decisiones y desarrollar acciones concretas para mantener el estado nutricional adecuado.

Por otra parte, el Decreto reconoce que la evidencia científica ha señalado al ambiente escolar como un ambiente idóneo para propiciar una cultura de alimentación saludable, bajo una orientación educativa constructivista y que resulta indispensable que las autoridades educativas y de salud envíen mensajes claros a los estudiantes,

en relación con una buena alimentación. Para ello, es necesario que los alimentos que se encuentren disponibles en los servicios de alimentación, constituyan un claro ejemplo de alimentación saludable, a efecto de que se estimule una cultura en los centros educativos conducente a la práctica de hábitos alimenticios sanos en la población estudiantil. Por lo tanto, dentro de este contexto, el trabajo colaborativo a nivel intersectorial es requerido para propiciar entornos saludables en los centros educativos.

Actualmente la Cámara Costarricense de la Industria Alimentaria (CACIA) y algunas empresas gestionaron una medida cautelar para frenar el decreto. También interpusieron un recurso de amparo en la Sala IV contra la prohibición de vender comidas o bebidas con mucha azúcar, sal o grasa en las sodas de escuelas y colegios. Los magistrados de la sala IV rechazaron el recurso de amparo. Sin embargo, se está a la espera de los resultados de la medida cautelar interpuesta. Dentro del sector de la industria de alimentos un porcentaje considerable de empresas han ofrecido apoyo al mismo y ya iniciaron la reformulación de varios de sus productos de manera que puedan ser vendidos en las sodas escolares.

Resumen del Reglamento

¿A quién afecta?

El presente Reglamento se aplicará a todos los servicios de sodas o expendios de alimentos instalados en los centros educativos públicos dentro del territorio nacional y recomienda su aplicación en aquellas sodas o expendios de alimentos instalados en centros educativos privados.

Soda: Es un servicio comercial de alimentación ubicado dentro de las instalaciones de centros educativos públicos, escolares o colegiales, donde se manipulan, almacenan, elaboran, suministran o venden alimentos para el consumo directo de la comunidad educativa (para efectos de este reglamento, el concepto de soda comprende los diversos tipos de expendio de alimentos comerciales, incluyendo máquinas o artefactos dispensadores de alimentos). En todos los centros educativos públicos se permite el establecimiento del servicio de soda o expendio de alimentos que servirá a los propósitos establecidos en este reglamento.

Acuerdos:

En la soda y el resto del plantel educativo no se use, coloque o exhiba propaganda comercial que promocióne, directa o indirectamente, el consumo de productos alimenticios.

En los servicios de soda o expendios de alimentos de las instituciones educativas públicas se debe vender alimentos que propicien una alimentación saludable de acuerdo con lo establecido en las Guías Alimentarias de Costa Rica.

En todas las sodas debe existir una oferta diaria de frutas y vegetales frescos, como componente básico de la dieta alimenticia que se ofrezca a la comunidad educativa.

Para las bebidas preparadas en las sodas se puede utilizar azúcar o edulcorante. Como máximo, se puede utilizar dos cucharaditas (10 gramos) de azúcar o su equivalente en edulcorante, por cada vaso de 250 ml de refresco o batido.

Si se desea agregar aceite, mayonesa, queso crema, natilla o salsas como aderezos de los alimentos, debe utilizarse como máximo dos cucharaditas (10 gramos) por porción servida.

Si se desea agregar margarina o mantequilla, se podrá utilizar una cucharadita (5 gramos) por porción servida.

Para la cocción de alimentos debe usarse únicamente aceites libres de ácidos grasos trans. Las grasas de untar o aderezos deben ser libres de ácidos grasos trans.

- **Productos prohibidos para su expendio.** En las sodas no se permite el expendio o venta de:
- Bebidas pre-ensadas y bocadillos en cuya lista de ingredientes de la etiqueta nutricional se indique como primer ingrediente: azúcar o azúcares (sirope, tapa de dulce, jarabe de maíz, etc.) o grasa (aceite, manteca vegetal o de cerdo).
- Bebidas y otros alimentos preparados con pulpas azucaradas y concentrados artificiales que contengan más de 15 gramos de azúcar por vaso o porción de 250 ml. Bebidas carbonatadas, incluso las “light” o “dietéticas”.
- Embutidos que no sean “light” (se consideran embutidos “light” aquellos que tienen menos del 25% de grasa total).
- Alimentos preparados con manteca, aceites o margarinas parcialmente hidrogenadas en cuya etiqueta no se indique que estén libres de ácidos grasos trans.
- Producto alimenticio pre-ensado que no cuente con etiqueta que indique el contenido nutricional.
- Producto alimenticio pre-ensado (no bebida) que con base en lo declarado en la etiqueta, se pueda calcular que una porción de 100 gramos de ese producto contiene más de 10 gramos de grasa ó 5 gramos de grasa saturada, más de 20 gramos de azúcar, más de 300 miligramos de sodio, o más de 400 calorías.
- Bebida pre-ensada (incluyendo bebidas lácteas y yogurt) que con base en lo declarado en la etiqueta, se pueda calcular que una porción de 100 mililitros de esa bebida contiene más de 2 gramos de grasa, más de 1 gramo de grasa saturada, más de 300 miligramos de sodio o más de 60 calorías.

Disposiciones Finales y Transitorias

La prohibición aplicable a las bebidas y otros alimentos preparados con pulpas azucaradas y concentrados artificiales que contengan azúcar aplicará gradualmente hasta llegar a la meta establecida, de la siguiente manera:

- A partir del curso lectivo 2012: quedan excluidas las que contengan más de 25 gramos de azúcar por cada 250 ml.
- A partir del curso lectivo 2013: quedan excluidas las que contengan más de 20 gramos de azúcar por cada 250 ml.
- A partir del curso lectivo 2014: quedan excluidas las que contengan más de 15 gramos de azúcar por cada 250 ml.
- La prohibición aplicable a las bebidas carbonatadas, incluso las “light” o “dietéticas” rige desde el curso lectivo 2012.
- La prohibición aplicable a los embutidos que no sean “light” rige a partir del curso lectivo 2012.
-

Comentario

El Decreto Sobre Reglamento para el funcionamiento y administración del servicio de soda en los Centros Educativos Públicos de Costa Rica es ejemplo de una iniciativa multisectorial para la promoción de la salud y prevención de las enfermedades crónicas y sus factores de riesgo. Costa Rica es el primer país de la región centroamericana que establece una normativa para la venta de alimentos en los centros educativos públicos, por lo que, será de mucho interés para el resto de países

conocer el impacto que se obtenga de la implementación de este decreto. La formulación y entrada en vigor del Reglamento, ilustra el proceso de elaboración e implementación de políticas de salud que involucran la toma de decisiones basadas en evidencia, la participación de varios sectores de la sociedad y establecimiento de mecanismos de monitoreo y evaluación, así como el compromiso y la voluntad política. Por otra parte, el contenido de este Reglamento refleja bien las recomendaciones de organismos internacionales en materia de dieta saludable y las líneas de acción que, recientemente, han sido priorizadas a nivel de Centroamérica y República Dominicana a través de la Declaratoria de Antigua Guatemala y por la Comisión Técnica de Enfermedades Crónicas y Cáncer-CTCC. Estas incluyen esfuerzos encaminados a prevenir la obesidad, reducción de grasas trans, grasas saturadas, azúcar y sodio en los alimentos.

El impacto que pueda tener en la salud de la población el Reglamento para el funcionamiento y administración del servicio de soda en los Centros Educativos Públicos de Costa Rica dependerá que se logren superar algunas barreras existentes, como es la oposición que existe a la misma dentro de algunas empresas de alimentos. Por otro lado, también, existen barreras de orden económico, como es el hecho de que hay poca disponibilidad y accesibilidad de alimentos saludables que substituyan en las sodas escolares aquellos alimentos prohibidos por el Reglamento.

El Ministerio de Educación Pública y el Ministerio de Salud han tomado con gran acierto, la decisión de regular los alimentos que se venden o sirven en las sodas y los comedores escolares. Esta medida deberá ser complementada con otras que incluyan el fomento de programas relacionados con actividad física, desarrollo de una estrategia de educación y comunicación, involucramiento de la sociedad civil y trabajo con el sector de la industria alimentaria.

Agradecimiento:

Agradecemos a la Licenciada Cecilia Gamboa del Ministerio de Salud de Costa Rica y a la Licenciada Kattia Jimenez, Coordinadora de Cooperación Técnica de INCAP en Costa Rica por el apoyo brindado en la preparación de este artículo.