

**CIRCULAR No. 001 de 2023**  
( 20 de febrero )

**PARA:** DIRECTORES Y DIRECTORAS LOCALES DE EDUCACIÓN, RECTORES Y RECTORAS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DISTRITALES Y COLEGIOS PRIVADOS DEL DISTRITO, MIEMBROS DE COMITÉS DE TIENDA ESCOLAR DE LAS IED Y CONTRATISTAS DE TIENDAS ESCOLARES DE LOS COLEGIOS OFICIALES DEL DISTRITO.

**DE:** COMISIÓN INTERSECTORIAL PARA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL DEL DISTRITO DE BOGOTÁ – CISAN

**FECHA:** FEBRERO DE 2023

**ASUNTO:** LISTA DE ALIMENTOS QUE SE CONSIDERAN SALUDABLES COMO NO SALUDABLES Y QUE PUEDEN SER OFERTADOS EN LAS TIENDAS ESCOLARES SALUDABLES

Respetados directores y directoras locales, rectores y rectoras, miembros de los comités de tienda escolar, y contratistas de tiendas escolares de los colegios oficiales y privados del Distrito, reciban un cordial saludo.

Reconociendo el acostumbrado apoyo recibido por toda la comunidad educativa y los contratistas de tiendas escolares de las Instituciones Educativas Distritales, en las acciones proyectadas desde el nivel central de la Secretaría de Educación del Distrito SED y la Secretaría Distrital de Salud SDS, para favorecer la construcción conjunta de entornos alimentarios escolares saludables enfocados en la promoción del autocuidado y la prevención de enfermedades no transmisibles por inadecuada alimentación en los niños, niñas y jóvenes de la ciudad, el Consejo Distrital, mediante el acuerdo 829 sancionado el 17 de noviembre de 2021, **“por el cual se establecen lineamientos y estrategias de alimentación saludable en las tiendas escolares saludables oficiales del distrito capital y se dictan otras disposiciones”**, reforzó el contenido de la resolución 2092 de 2015<sup>1</sup>, emitida por la SED, frente al papel de las tiendas escolares. Desde allí se dispuso funciones adicionales a la Comisión Intersectorial para la Seguridad Alimentaria y Nutricional CISAN de la ciudad, entre otras, para la generación de un listado de productos a ofertar en tiendas escolares.

El mencionado Acuerdo Distrital, señala:

**“Artículo 5. Actualización de alimentos saludables y no saludables:** Los alimentos ofertados en las tiendas escolares saludables deben brindar una alimentación completa, equilibrada, inocua, variada y adecuada.

*La Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Distrito Capital -CISAN- deberá, mediante acto administrativo, actualizar anualmente la lista de los alimentos que se consideran saludables como no saludables que pueden ser ofertados en las tiendas escolares saludables, basándose en la evidencia científica actualizada a nivel nacional e internacional, las condiciones de infraestructura y la dotación de las tiendas escolares saludables, así como la disponibilidad de alimentos”.*

<sup>1</sup> Por la cual se establecen directrices para el funcionamiento de la Tienda Escolar de los Colegios Oficiales del Distrito Capital.

## CIRCULAR No. 001 de 2023 ( 20 de febrero )

En razón a lo anterior, de acuerdo a Acta No. 2 del 30 de junio de 2022<sup>2</sup> de la Sesión Extraordinaria de la Comisión Intersectorial de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Distrito Capital – CISAN, los miembros, en cabeza de las Secretarías Distritales de Educación y Salud, como responsables de su implementación, de conformidad con el Artículo 14<sup>3</sup>, formularon el plan de acción para crear un listado orientativo para dar cumplimiento al citado acuerdo, en aras de ser implementado en las tiendas escolares, e igualmente promocionado y vigilado mediante la función de los comités de tienda escolar de cada una de las Instituciones Educativas Distritales, que durante la vigencia cuenten con operación de tienda escolar en cualquiera de sus sedes educativas.

De esta manera, atendiendo al compromiso de ciudad y en referencia a la estructuración de dicho listado y su implementación en las tiendas escolares de los colegios oficiales y como orientación para los colegios privados del Distrito Capital, se deben tener en cuenta las siguientes:

### CONSIDERACIONES

#### 1. Definiciones y términos

Algunos de los términos utilizados en la estructura del listado de alimentos que se consideran necesarios definir para mayor comprensión en su implementación, fuera de las definiciones contenidas en el mismo documento del acuerdo distrital, son:

- **Agua:** El agua es indispensable para la vida, aunque no suministra energía ni nutrientes. Podemos vivir semanas sin alimentarnos, pero morimos en pocos días sin agua. El agua es componente imprescindible de la sangre, la linfa, las secreciones, el intersticio (líquido extracelular) y de todas las células (líquido intracelular); en cantidad y peso es el mayor componente del organismo humano. El agua se necesita para el funcionamiento de todos los órganos. Como medio de transporte participa en la digestión, la absorción, la circulación y la excreción; es esencial en la regulación de la temperatura corporal y juega un papel importante en las funciones mecánicas, en la lubricación de articulaciones y movimientos de vísceras en la cavidad abdominal. El agua es tan importante como el aire, por eso hay que tomar cada día entre cuatro y seis vasos con agua adicionales a los líquidos contenidos en el resto de la alimentación. (Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población Colombiana, ICBF).
- **Agua saborizada naturalmente:** Bebida realizada de manera casera a partir de agua filtrada, apta para consumo inmediato, con frutas, hierbas, verduras o esencias naturales, que aporten sabor, evitando la adición de azúcar o endulzantes. (construcción propia)
- **Alimentación saludable:** Es aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento; promueve el suministro de nutrientes de la madre al feto, la práctica de la lactancia materna e incluye alimentos ricos en nutrientes en la alimentación complementaria y se caracteriza por ser una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes. (Resolución 3803 de 2016, MSPS).
- **Alimento o producto alimenticio:** Todo producto natural o artificial, elaborado o no, que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos.

<sup>2</sup> Acta No. 2 de 2022, Sesión Extraordinaria del día 30 de junio de 2022, disponible en <http://www.saludcapital.gov.co/Paginas2/Instancias-coordinacion.aspx>

<sup>3</sup> Artículo 14 del Acuerdo 829 de 2021: “Responsables: Considerando que los lineamientos y estrategias consagradas en el presente acuerdo tienen como objeto prevenir y combatir los efectos nocivos de problemas de salud pública como lo es la obesidad y la desnutrición en las instituciones educativas del Distrito Capital, los principales responsables de **su implementación** son la Secretaría de Educación del Distrito y la Secretaría Distrital de Salud”.

## CIRCULAR No. 001 de 2023

( 20 de febrero )

Quedan incluidas en la presente definición las bebidas no alcohólicas, y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles y que se conocen con el nombre genérico de especia. (Adaptación Resolución 2674 de 2013 y propuesta de modificación a la Resolución 810 de 2021, MSPS).

- **Alimentos mínimamente procesados:** Alimentos sin procesar que han sido sometidos a limpieza, remoción de partes no comestibles o no deseadas, secado, molienda, fraccionamiento, tostado, escaldado, pasteurización, enfriamiento, congelación, envasado al vacío o fermentación no alcohólica. Los alimentos mínimamente procesados también incluyen combinaciones de dos o más alimentos, sin procesar o mínimamente procesados, y que pueden ser adicionados con vitaminas y minerales para restablecer el contenido original de micronutrientes o para fines de salud pública. Cabe mencionar que, los alimentos sin procesar se modifican de maneras que no agregan ni introducen ninguna sustancia nueva (como grasas, azúcares o sal), prolongan la duración de los alimentos, ayudan en su uso y preparación, y les dan un sabor más agradable; pero que pueden implicar que se eliminen ciertas partes del alimento. Incluyen frutas frescas, secas o congeladas; verduras, granos y leguminosas; nueces; carnes, pescados y mariscos; huevos y leche. (Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas. OPS- OMS, 2015 y Propuesta de modificación a la Resolución 810 de 2021, MSPS).
- **Alimentos procesados:** Los alimentos procesados se elaboran al agregar grasas, aceites, azúcares, sal y otros ingredientes culinarios a los alimentos mínimamente procesados, para hacerlos más duraderos y, por lo general, más sabrosos. Estos tipos de alimentos incluyen panes y quesos sencillos; pescados, mariscos y carnes salados y curados; y frutas, leguminosas y verduras en conserva. (Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas. OPS- OMS, 2015)
- **Alimentos sin procesar:** Alimentos obtenidos directamente de plantas o animales que no son sometidos a ninguna modificación física o química desde el momento en que son extraídos de la naturaleza hasta su preparación culinaria o consumo. También pueden nombrarse como, alimentos frescos y/o naturales. (Propuesta de modificación a la Resolución 810 de 2021, MSPS).  
Los alimentos sin procesar o mínimamente procesados que se preparan con ingredientes culinarios procesados, combinados a veces con alimentos procesados, dan como resultado platos caseros. Cuando estos platos se preparan con una variedad de alimentos mínimamente procesados (sobre todo de origen vegetal) y un uso moderado de ingredientes culinarios, las comidas y la alimentación resultante protegen la salud y promueven el bienestar. (Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas. OPS- OMS, 2015)
- **Alimentos y bebidas típicos y/o artesanales:** Alimentos envasados que cumplan con los siguientes requisitos: (i) elaborados preponderantemente de forma manual y auxiliada en algunos casos con maquinarias simples, (ii) que correspondan a la tradición cultural de una región y (iii) elaborados por microempresas clasificadas según la Ley 90 de 2000, o la que modifique o sustituya. Fuente: Propuesta de modificación a la Resolución 810 de 2021, MSPS.
- **Azúcares añadidos:** Son los azúcares adicionados o agregados, incluyendo a los azúcares que se adicionan durante el procesamiento de alimentos o se empaquetan como tales, e incluyen azúcares como monosacáridos y disacáridos, aquellos contenidos con los jarabes y los naturalmente presentes en la miel y en los concentrados de jugos de frutos o vegetales. Estos no incluyen los azúcares intrínsecos que se encuentran en la leche, frutas y los vegetales y los carbohidratos no glucémicos. (Propuesta de modificación a la Resolución 810 de 2021, MSPS).
- **Azúcares libres:** Los azúcares libres incluyen los monosacáridos y los disacáridos añadidos intencionalmente a los alimentos y las bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor (sacarosa, jarabe de maíz alto en fructosa, jarabe de malta, miel y melaza) más los azúcares naturalmente presentes en la miel, los jarabes, los jugos de frutas y los concentrados de jugos de frutas. (Resolución 3803 de 2016, MSPS).

## CIRCULAR No. 001 de 2023

( 20 de febrero )

- **Bebidas a base de malta industrializada:** Bebida altamente azucarada. La bebida a base de malta es una bebida carbonatada no alcohólica, elaborada a partir de cebada malteada adicionada o no de: otros cereales, lúpulo, acidulantes, aromatizantes, saborizantes, edulcorantes, color caramelo y suplementos nutritivos. (NTC 4474 de 1998, ICONTEC).
- **Bebidas energizantes o energéticas:** Bebida azucarada analcohólica, generalmente gasificadas, compuesta básicamente por cafeína e hidratos de carbono, azúcares diversos de distinta velocidad de absorción, más otros ingredientes, como aminoácidos, vitaminas, minerales. (Resolución 4150 de 2009). La OMS sugiere que, por su composición y efectos, se denominen “bebidas estimulantes”, lo cual depende de sus componentes estimulante: Cafeína, Taurina, Guaraná y otros. No existe una evidencia científica de sus efectos estimulantes, pero si se conocen sobre sus eventos adversos al consumirlas en exceso. Según estudios en Colombia, la presentación comercial de menor contenido aporta más del 50% de la ingesta de azúcares libres recomendada por la OMS, y el límite máximo permitido actualmente para el consumo de bebidas energizantes por día supera en 80% esta recomendación lo que representa una ingesta excesiva de este nutriente (Definición del problema para el análisis de impacto normativo de la resolución 4150 de 2009, que establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir las bebidas energizantes para consumo humano en Colombia; Minsalud, 2019).
- **Bebidas rehidratantes o isotónicas:** Aquella destinada a reponer agua y electrolitos perdidos durante la actividad física y el deporte, calmar la sed, mantener el equilibrio metabólico y suministrar fuentes de energía de fácil absorción y metabolismo rápido. (NTC 3837 de 2009, ICONTEC).  
El contenido de estas bebidas con sales minerales como sodio, potasio, cloro, fósforo, magnesio y con azúcares de rápida absorción como fructuosa, glucosa, sacarosa y dextrosa son beneficiosas solo para los deportistas de alto rendimiento o que practican una actividad física intensa, y no para la actividad diaria. Las bebidas rehidratantes o deportivas solo pueden ser ingeridas cuando la persona hace deportes o entrena de tres a cuatro horas diarias y se deshidrata. (Instituto Nacional de Salud-INS-Perú, 2020)
- **Alimento chatarra:** Es un término usado en forma coloquial, que se utiliza para referirse a productos que aportan algunos nutrientes pero que, además, contienen ingredientes que pueden afectar la salud, cuando son ingeridos con cierta frecuencia o en forma regular; también se utiliza el término “alimento basura” como un sinónimo. Los alimentos considerados chatarra son aquellos que generalmente se encuentran listos para consumir, aunque esta característica no define que un alimento sea chatarra. Se incluyen en este tipo de alimentos los siguientes: Productos en cuya elaboración se utiliza mucha grasa y azúcar, aquellos que son sometidos a procesos industriales, se venden empacados, en muchos casos no necesitan refrigeración y son poco nutritivos y también aquellos que, poseen un periodo de caducidad prolongado, precio relativamente barato y su amplia distribución comercial los hace muy accesibles.<sup>4</sup>
- **“Comida rápida” industrializada:** La “comida rápida” en Colombia, comúnmente se conoce como una preparación compuesta por varios productos ultra procesados: pan blanco, embutidos, salsas industrializadas, frituras, carnes con aditivos y conservantes, entre otros ingredientes, que contienen en su gran mayoría exceso de sodio, azúcares o grasas saturadas. El consumo frecuente y excesivo es uno de los causantes del sobrepeso y obesidad. (construcción propia)
- **Edulcorantes:** Son aditivos que confieren sabor dulce a los alimentos; mejoran la consistencia y la apariencia de los alimentos, además actúan como conservantes, algunos aportan menos energía. Estos pueden ser extractos naturales o sintéticos (edulcorantes artificiales), el uso de edulcorantes acalóricos como sustitutos de todo o parte del contenido de azúcar en los alimentos es común en la industria. Ante la gran variedad de edulcorantes se pueden agrupar en función de su contenido calórico, origen o estructura química; sin embargo, un edulcorante natural no implica mayor seguridad o eficacia. El empleo de estas sustancias añadidas a comidas y bebidas puede afectar las características organolépticas y nutricionales, así como su

<sup>4</sup> Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Manual para Facilitadores Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la población Colombiana Mayor de dos años, (2015).

## CIRCULAR No. 001 de 2023

( 20 de febrero )

aporte de energía. (Documento Técnico Azúcares adicionados, Ministerio de Salud y Protección Social)

- **Infusiones:** Bebidas obtenidas a partir de la introducción de frutas, hojas, hierbas aromáticas, raíces y/o semillas, en agua a temperatura de ebullición. (construcción propia)
- **Jugo o zumo de frutas:** Son los líquidos obtenidos por procedimientos de extracción mecánica a partir de frutas frescas, sanas y limpias, clarificados o no por procedimientos mecánicos o enzimáticos, con color, aroma y sabor típicos del fruto que procedan. Se podrán obtener jugos de una o más frutas.  
En el caso de algunos jugos (zumos), podrán elaborarse junto con semillas y pieles que normalmente no se incorporan al zumo (jugo), aunque serán aceptables algunas partes o componentes de las mismas que, no puedan eliminarse mediante la implementación de las buenas prácticas de manufactura (BPM).  
También se consideran jugos los productos obtenidos a partir de jugos concentrados, clarificados o deshidratados a los cuales se les ha agregado solamente agua en cantidad tal que restituya la eliminada en su proceso. (Resolución 3929 de 2013, MSPS).
- **Medida Casera:** Son utensilios o formas comúnmente utilizados por los consumidores para medir alimentos, incluyendo, pero no limitándose a: taza, vaso, rebanada, unidad, cucharada, cucharadita.
- **Productos alimenticios procesados:** Productos alimenticios elaborados con procesos tecnológicos, sometidos a procesos de transformación que se les puede añadir dos o más ingredientes como sal, azúcar, grasas u otros. Tienen de dos hasta cuatro ingredientes. (Propuesta de modificación a la Resolución 810 de 2021, MSPS)
- **Productos alimenticios ultraprocesados:** Productos alimenticios elaborados con procesos tecnológicos, sometidos a procesos de transformación a los cuales se les añade: sal, azúcar, grasas u otros ingredientes. Tienen más de 5 ingredientes y menos del 50% de los ingredientes son alimentos sin procesar o mínimamente procesados. Dentro de sus ingredientes se incluyen, pero no se limitan a: caseína, suero de leche, hidrolizado de proteína, proteínas aisladas de soja, aceites hidrogenados, parcialmente hidrogenados o interesterificados, almidones modificados. (Propuesta de modificación a la Resolución 810 de 2021).  
En la fabricación de productos ultraprocesados se usan varias técnicas, entre ellas la extrusión, el moldeado y el preprocesamiento, combinadas con la fritura. Algunos ejemplos son las bebidas gaseosas, los snacks empacados en diferentes presentaciones, los fideos instantáneos y los trozos de carnes empanados tipo “Nuggets” (OPS, Modelo de Perfil de Nutrientes, 2016).
- **Refresco de fruta:** Es el producto elaborado a partir de jugo o pulpa de frutas concentrados o no, clarificado o no o la mezcla de frutas o productos de fruta, con la adición o no de agua, especias y aditivos permitidos por la legislación nacional vigente. (Resolución 3929 de 2013, MSPS)

## 2. Construcción conjunta y estructura del listado

Para la construcción del listado se tuvo en cuenta la evidencia científica contenida en:

- a) El mismo Acuerdo Distrital 829 de 2021 del Concejo de Bogotá, en sus artículos de oferta y prohibiciones.
- b) Resolución 2092 de 2015<sup>5</sup>, en sus artículos de oferta y prohibiciones.
- c) “Documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables”<sup>6</sup>
- d) Lineamientos de la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar UApA Anexo de Alimentación Saludable de la Resolución 335 de 2021<sup>7</sup> sobre el manejo de nutrientes críticos.

<sup>5</sup> “Por la cual se establecen directrices para el funcionamiento de las tiendas escolares en los Colegios Oficiales del Distrito Capital”, de la Secretaría de Educación del Distrito, noviembre de 2015

<sup>6</sup> Publicado por el Ministerio de Educación y Ministerio de Salud y Protección Social, septiembre de 2019

<sup>7</sup> Anexo técnico Alimentación saludable y sostenible en el PAE dictado por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar-Alimentos para Aprender (UAPA)

## CIRCULAR No. 001 de 2023

( 20 de febrero )

- e) Guías alimentarias basadas en alimentos (GABAs) para la Población Colombiana Mayor de 2 Años<sup>8</sup>.
- f) Límites de nutrientes críticos dados en la Resolución 810 de 2021<sup>9</sup> y su proyecto de modificación.
- g) Recomendaciones para la implementación de los “Lineamientos para la adquisición y preparación de Alimentación Saludable en los programas del Estado”<sup>10</sup>.

Así mismo; se tuvo en cuenta el contexto de las tiendas escolares evidenciado a través de los años por la SED, en el marco de la verificación y seguimiento a la aplicación de la normatividad de funcionamiento de tiendas escolares en Bogotá.

Adicionalmente, se contó con la participación de las entidades distritales en el marco de las sesiones de la Unidad Técnica de Apoyo UTA de la Comisión Intersectorial para la Seguridad Alimentaria y Nutricional CISAN, y se puso a consideración de la academia y la sociedad civil en mesa de trabajo con expertos técnicos de las facultades de Nutrición de la Universidad Pontificia Javeriana y la Universidad Nacional de Colombia, organizaciones que representan la sociedad civil como Red Papaz, Educar Consumidores, FIAN Internacional y la Alianza de Ciudades Saludables para la ciudad de Bogotá.

Como resultado, se configuró una estructura de listado con los lineamientos necesarios para ser implementada por los contratistas de tiendas escolares de los colegios oficiales, que incluye:

- a) Grupos de productos no deseados para ser ofertados en la tienda escolar.
- b) Listado de productos de intercambio con los que se busca una oferta de alimentación saludable, natural, tradicional y con menor procesamiento industrial.
- c) Recomendaciones prácticas de preparaciones, limitantes, buenas prácticas de manufactura, y de terminología como base para orientar este intercambio.
- d) Referencia técnica en las que se basa la orientación en cada uno de los productos no deseados.

### 3. Condiciones generales para tener en cuenta:

- a) Garantizar por parte del contratista de tienda escolar el uso y aplicación de las condiciones higiénico sanitarias para la fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos contenidas en la resolución 2674 de 2013<sup>11</sup> dentro de las tiendas escolares
- b) Garantizar, en lo posible, que el procesamiento, las preparaciones y la comercialización de los alimentos se realicen en las instalaciones adecuadas para manipular alimentos según lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013, la resolución 2092 de 2015 y el acuerdo distrital 829 de 2021.
- c) Tener en cuenta los espacios de almacenamiento, suficientes y necesarios, para las preparaciones elegidas.
- d) Tener en cuenta y realizar los planes de acción frente a las observaciones y hallazgos que se realicen desde el equipo de Vigilancia en Salud Pública de la Secretaría Distrital de Salud, en las visitas de

<sup>8</sup> Documento técnico “Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana Mayor de 2 Años”, Instituto Colombiano de Bienestar Familiar ICBF y Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura FAO. Segunda edición, 2020.

<sup>9</sup> Propuesta de modificación de la resolución “Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano”, del Ministerio de Salud y Protección Social, 2021.

<sup>10</sup> Publicadas por la Subdirección de Salud Nutricional, Alimentos y Bebidas del Ministerio de Salud y Protección Social, enero del 2022.

<sup>11</sup> “Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones” que tiene por objeto “establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas”.

**CIRCULAR No. 001 de 2023**  
( 20 de febrero )

conceptos sanitarios en la tienda escolar y/o en el colegio donde se identifique validación de la tienda escolar.

- e) Acatar, por parte de los contratistas de tienda escolar, las observaciones realizadas por el equipo de interventoría del Programa de Alimentación Escolar en cuanto al cumplimiento de la normatividad vigente en las tiendas escolares e implementar las acciones que minimicen o subsanen esas observaciones.
- f) Vigilar, desde el comité de tienda escolar, el cumplimiento de la normatividad vigente en cuanto al funcionamiento de tiendas escolares se refiere, la subsanación de los hallazgos en las visitas de concepto sanitario de la Secretaría Distrital de Salud y las observaciones en las actas de visita a tiendas escolares desde el Programa de Alimentación Escolar.
- g) Incluir dentro de la oferta preparaciones artesanales, naturales y tradicionales, con el mínimo de procesamiento posible y con mayor aceptación por parte de la comunidad educativa.

**4. Seguimiento y actualización del listado**

Teniendo en cuenta que el listado debe ser actualizado anualmente, según lo indicado en el mismo articulado, y que éste corresponde al "**Listado de alimentos saludables y no saludables a ofertar en las tiendas escolares**" para lo que corresponda al año 2022 y 2023, se fijará desde la CISAN un mecanismo para el seguimiento de la aplicación del listado en las tiendas escolares y una validación a realizarse de manera focalizada por medio de los comités de tienda escolar, los contratistas de tienda escolar y la comunidad educativa, a fin de promover la participación ciudadana en el ajuste anual del listado y el acto administrativo que lo contiene.

En consideración a lo anterior, se consolida el "**Listado de alimentos saludables y no saludables a ofertar en las tiendas escolares**", para ser implementado por los contratistas de las tiendas escolares y para la vigilancia de los comités de tienda escolar de los colegios oficiales; y como referencia para los colegios privados del Distrito, para lo cual se tuvo en cuenta el listado de aquellos productos comestibles que requieren ser reemplazados (**PRODUCTO NO DESEADO**), por aquellos productos alimenticios que se encuentran dentro del listado de **INTERCAMBIO DE PRODUCTO** o con productos similares por los cuales pueden ser reemplazados, teniendo como guía las **RECOMENDACIONES PRÁCTICAS** que se han elaborado para su manipulación, preparación y otras, así:

PRODUCTO NO DESEADO	INTERCAMBIO DE PRODUCTO	RECOMENDACIONES PRÁCTICAS
<b>Agua saborizada industrial</b> <b>Bebida Gaseosa</b> <b>Bebida a base de malta.</b> <b>Concentrados</b> o presentaciones en polvo para diluir en agua para preparar bebidas endulzadas o saborizadas <b>Otras bebidas azucaradas, endulzadas con edulcorantes y/o refrescos industrializados.</b>	Agua potable tratada y envasada	La expresión "baja en azúcar añadida", se refiere a aquellas preparaciones que tienen menos de 5 g de azúcar añadida por cada 100 ml de líquido. 5 g de azúcar corresponde aproximadamente a 1 cucharadita rasa o 1 sobre. No uso de edulcorantes (endulzantes) naturales, artificiales o ambos. Uso de hierbas aromáticas, saborizantes naturales, esencias naturales, para mayor gusto de las bebidas. Oferte bebidas frescas, de preparación diaria y prefiera las mínimamente procesadas. Prefiera la oferta de alimentos mínimamente procesados. La expresión "artesanal" se refiere a la preparación del producto o alimento a mano y no de tipo industrial. Tenga en cuenta las normas higiénico sanitarias, así como las buenas prácticas de manufactura, según lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas relacionadas.
	Agua potable, filtrada apta para consumo inmediato.	
	Agua saborizada naturalmente: naranja, limón, pepino, fresas, yerbabuena, otras frutas y especias, bajos en azúcar o sin azúcar añadida.	
	Jugo de fruta natural bajo o sin azúcar ni edulcorantes añadidos	
	Batido de frutas congeladas (mix de frutas) bajo o sin azúcar ni edulcorantes añadidos.	
	Limonada con yerbabuena baja en azúcar o sin azúcar añadida.	
	Agua de panela natural fría, con bajo contenido de panela en infusión con clavo, canela, limón o anís	
	Infusiones frías de hierbas y frutas bajas en azúcar o sin azúcar añadida, ni edulcorantes.	
Jugo de naranja o mandarina 100% natural sin adición de azúcar ni edulcorantes.		

**CIRCULAR No. 001 de 2023**  
( 20 de febrero )

PRODUCTO NO DESEADO	INTERCAMBIO DE PRODUCTO	RECOMENDACIONES PRÁCTICAS
	Naranjada natural baja en azúcar o sin azúcar añadida, ni edulcorantes	
<b>Bebidas rehidratantes, deportivas, energizantes, energéticas o estimulantes.</b>	Agua potable tratada y envasada	La expresión "baja en azúcar añadida", se refiere a aquellas preparaciones que tienen menos de 5 g de azúcar añadida por cada 100 ml de líquido 5 g de azúcar corresponde aproximadamente a 1 cucharadita rasa o 1 sobre. No uso de edulcorantes (endulzantes) naturales, artificiales o ambos. Oferte bebidas frescas, de preparación diaria Prefiera la oferta de alimentos mínimamente procesados.
	Agua saborizada naturalmente: naranja, limón, pepino, fresas, yerbabuena, otras frutas y especias bajos en azúcar o sin azúcar añadida.	La expresión "artesanal" se refiere a la preparación del producto o alimento a mano y no de tipo industrial. Tenga en cuenta las normas higiénico sanitarias, así como las buenas prácticas de manufactura, acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas relacionadas.
<b>Helado industrializado</b>	Helado de jugo de fruta natural bajo en azúcar o sin azúcar añadida, ni edulcorantes	La expresión "baja en azúcar añadida", se refiere a aquellas preparaciones que tienen menos de 5 g de azúcar añadida por cada 100 ml de líquido 5 g de azúcar corresponde aproximadamente a 1 cucharadita rasa o 1 sobre. No uso de edulcorantes (endulzantes) naturales, artificiales o ambos. Tenga en cuenta las normas higiénico sanitarias, así como las buenas prácticas de manufactura Artesanal se refiere a preparado en el sitio, garantizando buenas prácticas de manufactura. Usar frutas dulces para evitar el uso de azúcar añadida. No añadir salsas dulces (leche condensada azucarada, arequipe, dulce de leche, mermeladas, crema de leche azucarada). Prefiera la oferta de alimentos mínimamente procesados. La expresión "artesanal" se refiere a la preparación del producto o alimento a mano y no de tipo industrial. Tenga en cuenta las normas higiénico sanitarias, así como las buenas prácticas de manufactura acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas relacionadas.
	Granizado de jugo de fruta natural bajo o sin azúcar añadida, ni edulcorantes	
	Fruta fresca entera o en trozos congelada (uvas, piña, fresas, de cosecha)	
	Helados artesanales en general (leche, coco, fruta, yogurt) bajo en azúcar o sin azúcar añadida, ni edulcorantes	

**CIRCULAR No. 001 de 2023**  
( 20 de febrero )

PRODUCTO NO DESEADO	INTERCAMBIO DE PRODUCTO	RECOMENDACIONES PRÁCTICAS
<p><b>Refresco tipo boli (aguas o leches saborizadas congeladas) con endulzantes, colorantes y edulcorantes.</b></p>	<p>Mini refrescos artesanales de jugo o limonada natural congelados bajos en azúcar o sin azúcar añadida, ni edulcorantes</p>	<p>Las preparaciones con baja cantidad de azúcar añadida, son aquellas que tienen menos de 5 g de azúcar añadida por cada 100 ml de líquido. 5 g de azúcar corresponde aproximadamente a 1 cucharadita rasa o 1 sobre. No uso de edulcorantes naturales, artificiales o ambos. Artesanal se refiere a preparado en el sitio, garantizando buenas prácticas de manufactura. Usar frutas dulces para evitar el uso de azúcar añadida. No añadir salsas dulces (leche condensada, arequipe, dulce de leche, mermeladas, crema de leche azucarada). Prefiera la oferta de alimentos mínimamente procesados. La expresión "artesanal" se refiere a la preparación del producto o alimento a mano y no de tipo industrial. Tenga en cuenta las normas higiénico sanitarias, así como las buenas prácticas de manufactura acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas relacionadas.</p>
<p><b>Empanadas fritas y otras frituras</b></p>	<p>Empanadas horneadas con diferente relleno y tamaño, con bajo contenido de sal</p> <p>Pasteles rellenos horneados con bajo contenido de sal</p> <p>Pasteles de yuca, papa, arracacha, maíz o mazorcas horneados o asados.</p> <p>Deditos de queso artesanales horneados</p>	<p>Preparaciones asadas, horneadas o en freidora de aire. Uso de sal yodada en cantidad limitada. Utiliza preparaciones al vapor que conservan más el sabor del sodio natural de los alimentos. Condimenta con hierbas aromáticas para dar mayor sabor y sustituir la adición de sal. No uso de embutidos, alimentos enlatados, encurtidos, congelados o precocinados en las preparaciones y reemplazarlos por alimentos frescos. Prefiera el uso, en bajas cantidades, de aceites vegetales en caso de necesitarlas en algunas preparaciones. Evite el uso de margarinas y de aceite de palma. Oferte alimentos frescos, de preparación diaria y prefiera los mínimamente procesados. La expresión "artesanal" se refiere a la preparación del producto o alimento a mano y no de tipo industrial. Tenga en cuenta las normas higiénico sanitarias, así como las buenas prácticas de manufactura, acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas relacionadas.</p>
<p><b>Productos de paquete con alto contenido de sodio y grasas. Productos ultraprocesados y de paquete – “Alimento o comida chatarra”</b></p>	<p>Miniarepa de maíz blanca o integral, asada con queso, hogao, carne, pollo, huevo.</p> <p>Arepuela con harina de trigo, harina de lenteja o garbanzo y/o integral asada.</p> <p>Pan de bono, almojábana, pan de yuca, amasijos tradicionales, artesanales y horneados.</p> <p>Crispetas de maíz naturales con bajo contenido de sal y grasa.</p> <p>Maní bajo en sal</p> <p>Papas chips artesanales saludables (en freidora de aire) con bajo contenido de sal caseras</p> <p>Moneditas de plátano saludables (al horno, freidora de aire) con bajo contenido de sal, caseras</p> <p>Garbanzos fritos saludables con bajo contenido de sal (freidora de aire), caseros</p>	<p>Preparaciones al vapor, cocidas, asadas, horneadas o en freidora de aire. Uso de sal yodada (bajo uso). Utiliza preparaciones al vapor que conservan más el sabor del sodio natural de los alimentos. Condimenta con hierbas aromáticas y especias para dar sabor y obviar altos contenidos de sal. No uso de embutidos, alimentos enlatados, congelados o precocinados en las preparaciones y reemplazarlos por alimentos frescos. Prefiera el uso en bajas cantidades, de aceites vegetales en caso de necesitarlas en algunas preparaciones. Evite el uso de margarinas y de aceite de palma. Oferte alimentos frescos, de preparación diaria y prefiera los mínimamente procesados.</p>

**CIRCULAR No. 001 de 2023**  
( 20 de febrero )

PRODUCTO NO DESEADO	INTERCAMBIO DE PRODUCTO	RECOMENDACIONES PRÁCTICAS
	<p>Chips de arracachas artesanales saludable con bajo contenido de sal y grasas, caseros</p> <p>Chips de remolacha artesanales saludables (al horno, freidora de aire), caseros</p> <p>Chips de yuca artesanales saludables (al horno, freidora de aire) con bajo contenido de sal</p> <p>Chips de quinua (al horno con aceite vegetal o freidora de aire)</p> <p>Mini flautas de pollo, carne o solo queso (freidora de aire)</p> <p>Mini sándwich de pan con queso, huevo o atún (en agua)</p> <p>Croquetas de arroz con huevo y queso (en horno o freidora de aire) u otras preparaciones</p> <p>Tortilla de papa con huevo (con queso, pollo, atún en agua, etc.)</p> <p>Huevo cocinado</p> <p>Papa o yuca asada baja en sal, papa cocinada "chorreada"</p> <p>Papas a la francesa o en cascós (al horno o en freidora de aire) casera</p> <p>Papas en cascós con queso al horno, con hogao.</p> <p>Maní bajo en sodio, avellanas, almendras, semillas y sus combinaciones, con bajo contenido o sin azúcar o sal añadida.</p> <p>Panes y galletas de preparación diaria (no industrializadas) con bajo contenido de sal, azúcar.</p> <p>Achiras, rosquitas de arroz, pan de arroz, pan de cuajada</p> <p>Envueltos de mazorca tradicionales</p> <p>Mazorca asada o al vapor con bajo contenido de sal</p> <p>Porción de mazorca desgranada con proteína y queso. (sin salsas ni adición de sal)</p>	<p>Tenga en cuenta las normas higiénico sanitarias, así como las buenas prácticas de manufactura, acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas relacionadas.</p>
<p><b>Comida rápida no saludable industrializada o ultraprocesada. Alimento "chatarra" como hamburguesa, sándwich, perros calientes, pizza, y aquella comida rápida, elaborada con la combinación de uno o varios productos ultra procesados.</b></p>	<p>Hamburguesa de carne de res o cerdo o pollo artesanal (frescas no ultra procesadas), con arepa, pan árabe o panes altos en fibra, con salsas naturales a base de verduras o frutas frescas, sin salsas industriales.</p> <p>Hamburguesa de lentejas, garbanzo, frijol o arroz con arepa, en pan árabe o panes altos en fibra</p> <p>Tortilla de arroz con huevo (sola, con queso o atún en agua)</p> <p>Tortillas caseras de verduras y huevo (espinaca, acelgas, zucchini, zanahoria), con o sin carnes (atún en agua, pollo) y queso.</p> <p>Tortilla de papa con huevo (con queso pollo, atún en agua, etc.)</p> <p>Torta de plátano maduro con queso.</p> <p>Sándwich con pan artesanal con pollo, perejil y tomate</p> <p>Sándwich con pan artesanal con pernil de cerdo y queso</p> <p>Sándwich con pan artesanal con atún (en agua) y verduras</p> <p>Sándwich con pan artesanal con mezcla de huevo duro, tomate y perejil</p> <p>Sándwich con pan artesanal con huevo revuelto y queso y/o verduras.</p> <p>Arepa de maíz blanca asada con queso, huevo, hogao, carne desmechada, pollo con verduras</p> <p>Arepa de mazorca con queso asada</p>	<p>Preparaciones al vapor, cocidas, asadas, horneadas o en freidora de aire.</p> <p>Uso de sal yodada en cantidad limitada. Utiliza preparaciones al vapor que conservan más el sabor del sodio natural de los alimentos.</p> <p>Condimenta con hierbas aromáticas y especias para dar sabor y obviar altos contenidos de sal.</p> <p>No uso de embutidos, alimentos enlatados, congelados o precocinados en las preparaciones y reemplazarlos por alimentos frescos.</p> <p>Prefiera el uso, en bajas cantidades, de aceites vegetales no animales en caso de necesitarlos en algunas preparaciones. Evite el uso de margarina y de aceite de palma.</p> <p>Oferte alimentos frescos, de preparación diaria y prefiera los mínimamente procesados.</p> <p>La expresión "artesanal" se refiere a la preparación del producto o alimento a mano y no de tipo industrial.</p> <p>Tenga en cuenta las normas higiénico sanitarias, así como las buenas prácticas de manufactura acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas relacionadas</p>

**CIRCULAR No. 001 de 2023**  
( 20 de febrero )

PRODUCTO NO DESEADO	INTERCAMBIO DE PRODUCTO	RECOMENDACIONES PRÁCTICAS
	Mini porción de pasta corta (conchas, corbatines, tornillos) con salsa boloñesa o de verduras caseras y naturales, con queso	
	Mini ensalada de papa con verdura, guisantes y pollo, atún (en agua).	
	Mini ensalada de pasta corta con verduras, guisantes y pollo, atún (en agua), queso	
	Wrap de queso, lechuga y tomate	
	Wrap de pollo y verduras, atún en agua y verduras.	
	Mini pinchos de queso y tomate, mini pincho de frutas	
	Pinchos o mini pinchos de carne de res y/o cerdo y/o pollo y verdura, asados o al horno.	
	Tortillas de maíz o trigo con pollo y verduras, carne y verduras, o solo queso y verduras, con salsa natural de tomate	
	Flautas de maíz o trigo con pollo o carne o queso o papa con carne (con baja grasa añadida o en freidora de aire), con verdura y salsa naturales	
	Arepa de maíz (sin sal) en preparación tipo pizza al estilo hawaiana, carnes, queso, pollo, champiñones, etc. con salsa natural de verduras y queso.	
	Pan tipo árabe en preparación tipo pizza al estilo hawaiana, carnes, queso, pollo, champiñones, etc. con salsa natural de verduras y queso.	
	Pollo al horno o en freidora de aire, con salsa natural a base de tomate y/o verduras.	
	Quesadillas con tortilla de maíz o de trigo (solo queso, queso y verdura)	
Tortas y galletería industrializada, galletas con relleno de crema y dulces industrializados.	Torta de banano o plátano sin o con baja cantidad de azúcar añadida, sin edulcorantes	Preparaciones al vapor, cocidas, horneadas o en freidora de aire. La expresión "baja en azúcar añadida", se refiere a aquellas preparaciones que tienen menos de 5 g de azúcar añadida por cada 100 ml de líquido, se refiere a aquellas preparaciones que tienen menos de 5 g de azúcar añadida por cada 100 ml de líquido y 10 g de azúcar por cada 100 g de sólido. 5 g de azúcar corresponde aproximadamente a 1 cucharadita rasa o 1 sobre. No uso de edulcorantes (endulzantes) naturales, artificiales o ambos. Usar frutas naturales para evitar el uso de azúcar añadida. No añadir salsas dulces (leche condensada azucarada, arequipe, dulce de leche, mermeladas, crema de leche azucarada). Prefiera el uso, en bajas cantidades, de aceites vegetales en caso de necesitarlas en algunas preparaciones. Evite el uso de margarinas y aceite de palma. Oferte alimentos frescos, de preparación diaria y prefiera los mínimamente procesados. La expresión "artesanal" se refiere a la preparación del producto o alimento a mano y no de tipo industrial. Tenga en cuenta las normas higiénico sanitarias, así como las buenas prácticas de manufactura acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas relacionadas.
	Torta de zanahoria artesanal sin o con baja cantidad de azúcar añadida, sin edulcorantes	
	Torta casera de pan o quinua, calado o de almojábana con queso, con baja cantidad de azúcar añadida. sin edulcorantes	
	Mantecada artesanal sin o con baja cantidad de azúcar añadida, sin edulcorantes	
	Tortas, tartaletas, pie o panzerotti con frutas o vegetales horneados, bajos en azúcar añadida	
	Brownies bajos en azúcar y sin edulcorante	
	Tostadas con dulce de fruta bajo en azúcar añadida o queso crema bajo en grasa, sin edulcorantes.	
	Tortas o galletas de quinua sin azúcar o bajas en azúcar añadida, sin edulcorantes.	
	Fresas o frutas en trozos con crema de leche baja en grasa o queso, sin azúcar añadida o salsas dulces artesanales bajas en azúcar añadida, sin edulcorantes	
	Ensalada de frutas con queso rallado (varias presentaciones) sin dulces, golosinas, ni azúcar añadida, sin salsas dulces, ni edulcorantes.	
	Banano con leche y canela (caliente) sin azúcar añadida, ni edulcorantes	
	Porción de banano con leche sin azúcar añadida	
	Arroz con leche y uvas pasas y canela sin o con baja cantidad de azúcar añadida, sin edulcorantes.	
Porción de uvas isabelas (naturales o en congelación)		

**CIRCULAR No. 001 de 2023**  
( 20 de febrero )

PRODUCTO NO DESEADO	INTERCAMBIO DE PRODUCTO	RECOMENDACIONES PRÁCTICAS
	<p>Galletas artesanales no industrializadas</p> <p>Galletas de avena, cereales y harinas integrales no industrializadas</p> <p>Barra de granola sin o con baja cantidad de azúcar añadida. Sin edulcorantes</p> <p>Dulce casero (fresa, mora, piña, durazno, mango, papayuela, papaya, brevas, guayaba, etc.) con baja cantidad de azúcar añadida, con queso bajo en sal o cuajada</p> <p>Bocadillo con queso</p> <p>Panelita de leche con queso</p> <p>Cocadas</p> <p>Cernido de guayaba casero bajo en azúcar añadida, acompañada de trozos de queso</p> <p>Cuajada con melao casero o dulce de frutas casero.</p> <p>Obleas (con queso rallado y salsas de fruta natural bajas en azúcar añadida)</p> <p>Cortes de gelatina baja en azúcar con frutas</p> <p>Galletas artesanales de preparación diaria (no industriales)</p> <p>Porción de cereales de avena en hojuelas o granola sin azúcar o bajo en azúcar añadido, sin edulcorantes.</p> <p>Fruta entera o porción de fruta de temporada dulce (mango, piña, banano, fresas, uvas isabelas, manzana, pera, durazno)</p>	
<b>Otros productos no ultraprocesados saludables</b>	<p>Salpición 100% natural en diferentes tamaños sin azúcar, salsas industrializadas ni dulces añadidos.</p> <p>Mango biche con limón</p> <p>Todas las frutas y verduras de temporada: enteras, picadas, congeladas o porcionadas.</p> <p>Huevo en diferentes preparaciones (duro, frito en agua, con verduras, maíz y otras proteínas)</p> <p>Ensalada de frutas de temporada, sin azúcar, con queso o coco rallado.</p> <p>Leche entera y descremada</p> <p>Productos lácteos: kumis, yogurt, quesos variados bajos en grasa y en sal,</p> <p>Pincho de frutas de temporada, fruta picada con cereales sin azúcar (granola) y semillas secas.</p>	<p>Preparaciones al vapor, cocidas, horneadas o en freidora de aire.</p> <p>La expresión "baja en azúcar añadida", se refiere a aquellas preparaciones que tienen menos de 5 g de azúcar añadida por cada 100 ml de líquido y 10 g de azúcar por cada 100 g de sólido.</p> <p>5 g de azúcar corresponde aproximadamente a 1 cucharadita rasa o 1 sobre.</p> <p>No uso de edulcorantes (endulzantes) naturales, artificiales o ambos.</p> <p>Usar frutas dulces para evitar el uso de azúcar añadida.</p> <p>No añadir salsas dulces (leche condensada azucarada, arequipe, dulce de leche, mermeladas, crema de leche azucarada).</p> <p>Prefiera el uso, en bajas cantidades, de aceites vegetales en caso de necesitarlas en algunas preparaciones. Evite el uso de margarina y de aceite de palma.</p> <p>Oferte alimentos frescos, de preparación diaria y prefiera los mínimamente procesados.</p> <p>La expresión "artesanal" se refiere a la preparación del producto o alimento a mano y no de tipo industrial.</p> <p>Tenga en cuenta las normas higiénico sanitarias, así como las buenas prácticas de manufactura.</p>
<b>Bebidas calientes con alto contenido de azúcar</b>	<p>Otras preparaciones caseras con leche: café con leche, café latte, chocolate tradicional, candil o caspiroleto bajo en azúcar o sin azúcar añadida y sin edulcorantes.</p> <p>Café molido con canela y/o clavos y/o panela bajo en azúcar o sin azúcar añadida y sin edulcorantes.</p> <p>Chocolate en agua y/o leche bajo en azúcar o sin azúcar añadida, sin edulcorante.</p> <p>Agua de panela con limón y/o jengibre</p> <p>Agua de panela con leche</p> <p>Consomé de pollo o carne</p> <p>Consomé de verduras</p> <p>Colada de quinua o amaranto</p>	<p>La expresión "baja en azúcar añadida", se refiere a aquellas preparaciones que tienen menos de 5 g de azúcar añadida por cada 100 ml de líquido.</p> <p>5 g de azúcar corresponde aproximadamente a 1 cucharadita rasa o 1 sobre.</p> <p>No uso de edulcorantes (endulzantes) naturales, artificiales o ambos.</p> <p>Usar frutas dulces para evitar el uso de azúcar añadida.</p> <p>No añadir salsas dulces (leche condensada azucarada, arequipe, dulce de leche, mermeladas, crema de leche azucarada).</p>

**CIRCULAR No. 001 de 2023**  
( 20 de febrero )

PRODUCTO NO DESEADO	INTERCAMBIO DE PRODUCTO	RECOMENDACIONES PRÁCTICAS
	Té de frutas bajo en azúcar o sin azúcar añadida. Sin edulcorantes. Infusiones de frutas y de hierbas bajas en azúcar o sin azúcar añadida. Sin edulcorantes	Oferte bebidas frescas, de preparación diaria y prefiera los mínimamente procesados. La expresión "artesanal" se refiere a la preparación del producto o alimento a mano y no de tipo industrial.
	Aromáticas naturales de frutas y de hierbas bajas en azúcar o sin azúcar añadida. Sin edulcorantes.	Tenga en cuenta las normas higiénico sanitarias, así como las buenas prácticas de manufactura.
Compos no saludables como estrategia de oferta que contiene la combinación de uno o varios productos no saludables por ejemplo: sándwich con bebida azucarada o gaseosa, arepa con refresco no natural, hamburguesa con gaseosa, ensalada de futas con helado industrializado y dulces, etc.	<b>Combinación de alimentos y bebidas de los listados anteriores como, por ejemplo:</b>	Preparaciones al vapor, cocidas, horneadas o en freidora de aire.
	Yogurt con cereal de avena en hojuelas o granola sin o con baja azúcar añadida.	La expresión "baja en azúcar añadida", se refiere a aquellas preparaciones que tienen menos de 5 g de azúcar añadida por cada 100 ml de líquido, se refiere a aquellas preparaciones que tienen menos de 5 g de azúcar añadida por cada 100 ml de líquido y 10 g de azúcar por cada 100 g de sólido.
	Cereal de avena en hojuelas o granola y/o fruta con leche entera o descremada sin azúcar añadida.	5 g de azúcar corresponde aproximadamente a 1 cucharadita rasa o 1 sobre.
	Sándwich con jugo o limonada natural o café con leche o bebida láctea	No uso de edulcorantes (endulzantes) naturales, artificiales o ambos.
	Wrap en diferentes preparaciones con jugo o limonada natural o bebida láctea	Usar frutas dulces para evitar el uso de azúcar añadida.
	Arepa con jugo o limonada natural o café con leche o bebida láctea	No añadir salsas dulces (leche condensada azucarada, arequipe, dulce de leche, mermeladas, crema de leche azucarada).
	Hamburguesa casera con verduras (tomate, lechuga, cebolla) y limonada natural u otra bebida saludable.	Prefiera el uso, en bajas cantidades, de aceites vegetales en caso de necesitarlas en algunas preparaciones. Evite el uso de margarina y de aceite de palma.
	Ensalada de frutas con queso rallado, cereales, sin azúcar añadida	Oferte alimentos y bebidas frescas, de preparación diaria y prefiera los mínimamente procesados.
	Quesadilla de tortilla de maíz con limonada o jugo natural	La expresión "artesanal" se refiere a la preparación del producto o alimento a mano y no de tipo industrial.
	Huevo cocinado con jugo de naranja natural o bebida con leche	Tenga en cuenta las normas higiénico sanitarias, así como las buenas prácticas de manufactura, acorde a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas relacionadas.
	Arepa con huevo (en cualquier preparación) y jugo natural	
	Porción de fruta de temporada con queso	
	Consomé de pollo, carne o verduras con perejil picado con porción de pan o tostada	
Pincho de frutas de temporada y cubos de queso		
Pan de bono, almojábana o pandeyuca, envuelto, con bebida caliente		

**Referencias técnicas:**

- Guías Alimentarias Basadas en Alimentos GABAS Mensaje 2, 6, 7 y 8
- Resolución 2092 de 2015, Artículo 5. Reducción de oferta progresiva de bebidas azucaradas.
- Documento técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables. MS-MEN/2019
- Resolución 810 de 2021 Límites de contenidos de nutrientes para el sello de advertencia.
- Compromisos de autorregulación de la Industria de bebidas no alcohólicas. ANDI, 2016
- Lineamientos para la adquisición y preparación de alimentos saludables en los programas del Estado, Minsalud, enero 2022.

Finalmente, es preciso indicar que estas acciones normativas redundan en fomento de hábitos de consumo y de autocuidado en los niños, niñas y jóvenes, educando en la toma de decisión consciente sobre la alimentación saludable para disminuir los impactos en malnutrición, sobrepeso y otras enfermedades crónicas no transmisibles. La construcción de entornos alimentarios saludables en la Ciudad es una responsabilidad de la sociedad en su conjunto, en particular de la comunidad educativa, y es una apuesta para lograr una ciudadanía alimentaria que aporte alcanzar la garantía plena del derecho a la alimentación

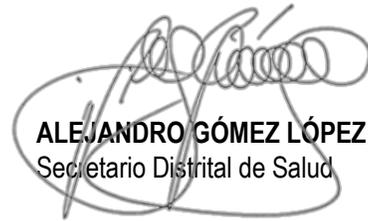
**CIRCULAR No. 001 de 2023**  
( 20 de febrero )

Invitamos con ello a los colegios oficiales y privados del Distrito Capital, sus comités de tiendas escolares y los contratistas de tiendas escolares, a fomentar el consumo de alimentos naturales, mínimamente procesados, tradicionales de nuestra cultura, asegurando que cada cambio que hagamos en el entorno alimentario escolar impacta la salud de nuestros niños, niñas y adolescentes, a sus familias, y con ellas a la comunidad, las localidades y a nuestra ciudad.

Atentamente,



**EDNA CRISTINA BONILLA SEBÁ**  
Secretaria de Educación del Distrito



**ALEJANDRO GÓMEZ LÓPEZ**  
Secretario Distrital de Salud

NOMBRE	CARGO	LABOR
Blanca Inés Rodríguez Granados	Jefe Oficina Asesora Jurídica – Secretaría Distrital de Salud	Revisó y Aprobó
Marisol Chacón Fontecha	Profesional Universitario – Oficina Asesora Jurídica – Secretaría Distrital de Salud	Revisó
Manuel Alfredo González Mayorga	Subsecretario de Salud Pública – Secretaría Distrital de Salud	Revisó y Aprobó
Nicolas Morales Rojas	Contratista – Dirección de Salud Colectiva – Secretaría Distrital de Salud.	Revisó
Adriana Mercedes Ardila Sierra	Subdirectora de Determinantes en Salud – Secretaría Distrital de Salud	Revisó y Aprobó
Daniel Alberto Bernal Rojas	Contratista – Referente técnico política pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional – Secretaría Distrital de Salud	Revisó
Carlos Alberto Reverón Peña	Subsecretario de Acceso y Permanencia – Secretaría de Educación del Distrito	Revisó y Aprobó
Daniel Eduardo Mora Castañeda	Director de Bienestar Estudiantil – Secretaría de Educación del Distrito	Revisó y Aprobó
Angela María Valbuena	Coordinadora Programa de Alimentación Escolar – Secretaría de Educación del Distrito	Revisó y Aprobó
Diana Paola Gómez Jácome	Contratista – Programa de Alimentación Escolar – Secretaría de Educación del Distrito	Elaboró
Claudia León Velasco	Contratista – Programa de Alimentación Escolar – Secretaría de Educación del Distrito	Elaboró
Estyben Pirachican	Contratista – Programa de Alimentación Escolar – Secretaría de Educación del Distrito	Elaboró
Laura Melisa Vallejo Díaz	Contratista – Programa de Alimentación Escolar – Secretaría de Educación del Distrito	Elaboró
Carlos Landinez Rivero	Contratista – Programa de Alimentación Escolar – Secretaría de Educación del Distrito	Elaboró