

ALCANCE DIGITAL N° 7

LA GACETA

Diario Oficial

Año CXXXIV

San José, Costa Rica, jueves 12 de enero del 2012

N° 9

PODER EJECUTIVO

DECRETOS

N° 36910-MEP-S

**REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO
Y ADMINISTRACIÓN DEL SERVICIO DE SODA
EN LOS CENTROS EDUCATIVOS PÚBLICOS**

2012
Imprenta Nacional
La Uruca, San José, C. R.

PODER EJECUTIVO

DECRETOS

DECRETO N° 36910-MEP-S

LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA,
EL MINISTRO DE EDUCACIÓN PÚBLICA Y LA MINISTRA DE SALUD

En uso de las facultades que les confieren los artículos 140 incisos 3) y 18) y 146 de la Constitución Política; el artículo 28 inciso 2), acápite b) de la Ley General de la Administración Pública, Ley N° 6227 del 02 de mayo de 1978; los artículos 1), 4), 7) y 231) de la Ley General de Salud, Ley N° 5395 del 30 de octubre de 1973 y sus reformas; el artículo 78 del Código de Educación, Ley N° 181 del 18 de agosto de 1944 y sus reformas; el Código de la Niñez y la Adolescencia, Ley N° 7739 del 06 de enero de 1998 y sus reformas; los artículos 5) y 25) de la Ley Orgánica del Ministerio de Salud, Ley N° 5412 del 08 de noviembre de 1973; el artículo 10) del Protocolo Adicional a la Convención Americana sobre Derechos Humanos en materia de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, aprobado por la Ley N° 7907 del 03 de setiembre de 1999; el Decreto Ejecutivo N° 36666-S Reglamento para el Otorgamiento del Carné de Manipuladores de Alimentos y Reconocimiento de la Oficialización de Capacitadores del Curso de Manipulación de Alimentos por parte del Instituto Nacional de Aprendizaje, del 27 de abril de 2011; el Decreto Ejecutivo N° 19479-S Reglamento de Servicio de Alimentación al Público del 29 enero de 1990 y sus reformas, el Decreto Ejecutivo N° 34728-S Reglamento General para el Otorgamiento de Permisos de Funcionamiento del Ministerio de Salud del 28 de mayo de 2008, y legislación conexas.

Considerando:

1. Que la salud pública es un bien público jurídico tutelado por el Estado, entendiéndose como salud un concepto biopsicosocial, la cual a su vez debe tenerse como un componente básico de la formación humana integral en que se encuentra inserto el proceso educativo.
2. Que las recomendaciones de la 63ª Asamblea Mundial de la Salud de la OMS y en la Estrategia Mundial sobre Alimentación Saludable, Actividad Física y Salud de la OMS 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.
3. Que el establecimiento de hábitos alimentarios saludables, como sustento de un desarrollo personal y social idóneos 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.

4. Que las enfermedades relacionadas con la mal nutrición constituyen las primeras causas de morbimortalidad en la población costarricense y que las mismas pueden prevenirse estableciendo hábitos alimentarios saludables desde edades tempranas. La evidencia científica señala que aproximadamente entre un 42 y 63% de los niños obesos llegan a ser adultos obesos; que los niños con sobrepeso u obesidad tienen un riesgo 4 veces mayor de ser hipertensos, así como un riesgo 2 veces mayor de desarrollar diabetes tipo II que los niños sin sobrepeso u obesidad.

5. 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 sobre la base de las potestades conferidas a la Administración en el ordenamiento jurídico, en el marco de una relación de sujeción especial, realizando una adecuada ponderación entre el interés superior del niño, niña y adolescente y la libertad de comercio.

6. Que dentro de este contexto, el Ministerio de Educación Pública en coordinación con el Ministerio de Salud debe propiciar entornos saludables en los centros educativos, garantizando condiciones y oportunidades para la adopción de hábitos alimentarios saludables, que conlleven al fomento de una adecuada alimentación y nutrición con el fin de mejorar la salud de la población estudiantil y promoviendo con ello las condiciones para un mejor rendimiento académico.

7. 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.

8. Que la libertad de comercio que puede darse en los establecimientos o expendios de alimentos dentro de los centros educativos, bajo la figura de concesión de la Junta de Educación o Administrativa, posee una naturaleza mercantil especial de *iure conditio*, por lo que es plenamente admisible constituir regulaciones en cuanto la calidad de los alimentos expendidos, tales como restringir la venta de algunos productos, estableciendo un listado de alimentos adecuados y admisibles para el consumo de la comunidad estudiantil.

9. Que es obligación del Estado vigilar la salud y el desarrollo integral de los niños, niñas y adolescentes que se encuentran en su etapa formativa y en un período clave de su desarrollo, por lo que se confirma la necesidad de orientar la toma de decisiones de la población estudiantil en relación con la selección de los alimentos saludables.

10. Que esta obligación, si bien tiene sentido en sí misma, se ve acompañada y fortalecida por un conjunto de acciones por parte del Estado y sus instituciones, dirigidas a promover una vida saludable en las niñas, niños y adolescentes que asisten al sistema educativo. Esas acciones incluyen – entre otras – la reforma de los programas de educación física y los esfuerzos por universalizar su cobertura; el impulso de actividades recreativas y de movimiento humano en escuelas y colegios; la introducción de la temática de una vida y una alimentación saludable en los programas de estudio; y la realización de actividades dirigidas a elevar la sensibilidad, los conocimientos y la conciencia estudiantil sobre la importancia de desarrollar hábitos y actitudes que promuevan la salud y prevengan su deterioro.

Por tanto,

DECRETAN:

**REGLAMENTO PARA EL FUNCIONAMIENTO Y ADMINISTRACIÓN DEL
SERVICIO DE SODA EN LOS CENTROS EDUCATIVOS PÚBLICOS**

CAPÍTULO I

Generalidades

Artículo 1º.- Ámbito de aplicación: 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. Se recomienda su aplicación en aquellas sodas o expendios de alimentos instalados en centros educativos privados.

Artículo 2º.- Objetivo: Proteger la salud de la comunidad educativa y a la vez, promover el desarrollo y mantenimiento de hábitos alimentarios saludables, como parte del proceso formativo integral a partir de la experiencia vivencial en el centro educativo público, todo sobre la base del interés público.

Artículo 3º.- Definiciones: Para los efectos instrumentales del presente Reglamento se establecen las siguientes definiciones:

- a) **Alimento pre envasado:** Todo alimento envuelto, empaquetado, envasado, embotellado, enlatado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.
- b) **Alimentación saludable:** Es la constituida por alimentos naturales, inocuos, variados, y en cantidad y calidad adecuados según se establece en las Guías Alimentarias para Costa Rica, que aportan los nutrientes, compuestos bioactivos y energía necesarios para alcanzar y mantener el adecuado estado nutricional; debe ser servida en un ambiente higiénico y de acuerdo con el contexto sociocultural de pertenencia.
- c) **Carnet de manipulador de alimentos:** Es el documento que extiende el Ministerio de Salud en el que se acredita que un manipulador de alimentos posee los conocimientos básicos para laborar en un Servicio de Alimentación al Público.
- d) **Centro Educativo:** Escenario donde se realizan las actividades típicas de la educación formal y donde, por tanto, se favorecen procesos de aprendizaje, convivencia y crecimiento individual y social para el logro del bienestar integral de la persona y sus calidad de vida. Es un lugar ideal para el desarrollo de acciones de promoción de la salud y de prevención de enfermedades, de amplio alcance y repercusión, ya que -como institución social- ejerce gran influencia en los niños, las niñas y en los y las adolescentes en las etapas formativas más importantes de sus vidas, de manera que, sus familias y comunidad en general también se ven beneficiadas con dichas acciones.

- e) **Comunidad Educativa:** Está constituida por todas aquellas personas participantes en el proceso educativo o que coadyuvan, en una relación directa o indirecta, con el centro educativo. Implica un concepto sociológico dinámico en el cual intervienen las personas relacionadas con el hecho educativo: docentes, estudiantes, padres y madres de familia, personal administrativo (dirección, asistente de dirección, conserjes, guardas, personal de mantenimiento) así como los gobiernos locales y las organizaciones comunales y sociales que representan las fuerzas vivas de la comunidad.
- f) **Concesionario o administrador:** Persona física o jurídica a quien por medio de un contrato con determinadas condiciones, la Junta de Educación o Administrativa del centro educativo, le otorga el derecho de administrar el servicio de la soda o expendio de alimentos.
- g) **Hábitos de alimentación saludable:** Son la expresión conductual de una cultura alimentaria saludable, adquirida por la repetición de actos relacionados con el contexto sociocultural de pertenencia. Si bien estos actos nacen en la familia, deben ser reforzados y mejorados en los escenarios escolar, colegial y comunitario.
- h) **Manipulador de alimentos:** Toda persona que aplique su trabajo manual directamente o por medio de instrumentos para la preparación, conservación, envase, distribución, suministro y expendio de alimentos.
- i) **Permiso sanitario de funcionamiento:** Certificado que emite el Ministerio de Salud autorizando el funcionamiento de un establecimiento de servicios de alimentación al público en una ubicación determinada.
- j) **Servicio de alimentación al público:** Establecimiento o local público o privado, con instalaciones permanentes o temporales donde se elaboran, manipulan, envasan, almacenan, suministran, sirven, venden o proveen comidas preparadas, para el consumo humano en el mismo local.
- k) **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).

CAPÍTULO II

Del Servicio de Soda

Artículo 4º.- De las sodas: 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.

Artículo 5°.- Del permiso de funcionamiento. Las sodas de los centros estudiantiles deben contar con el permiso de funcionamiento otorgado por el Ministerio de Salud.

Artículo 6°.- Del procedimiento para otorgar en concesión el servicio de soda: Las Juntas de Educación o Administrativas podrán desarrollar el servicio de soda de sus respectivas instituciones mediante dos vías: brindando el servicio directamente o por medio de la concesión del servicio de soda a particulares, caso en el cual se hará respetando los procedimientos concursales estipulados en la Ley de Contratación Administrativa y el bloque de legalidad vigente.

Para el desarrollo de los procedimientos de contratación que realicen las Juntas con la finalidad de establecer o dar en administración la soda del centro educativo, permanentemente deben entenderse incorporadas las regulaciones establecidas en este Reglamento así como en el Decreto Ejecutivo N° 34647-S-MINAE Aprobación y Declaratoria de Interés Público y Nacional del Plan de Residuos Sólidos-Costa Rica (PRESOL) del 28 de mayo de 2008; en el Decreto Ejecutivo N° 34728-S Reglamento General para el Otorgamiento de Permisos de Funcionamiento del Ministerio de Salud del 28 de mayo de 2008 y en el Decreto Ejecutivo N° 19479 Reglamento de Servicios de Alimentación al Público del 29 de enero de 1990; así como lo establecido en el Manual de Funcionamiento de Sodas Escolares y Colegiales en Costa Rica.

La decisión de brindar el servicio de soda directamente o de concesionarlo, deberá ser tomada en sesión formal de la Junta de Educación o Junta Administrativa, al menos con tres meses de anticipación al inicio del curso lectivo.

La Junta de Educación o Administrativa debe asegurar que la soda cuente con su propio medidor tanto para el servicio de electricidad y como para el de agua.

Artículo 7°.- De la responsabilidad del concesionario o administrador de la soda. El concesionario o administrador de la soda es el responsable directo ante las autoridades competentes. En todo momento se entenderá como el garante de la licitud, buen trato, adecuación del servicio brindado, so pena de las responsabilidades contractuales, civiles y penales que pudieran exigírsele.

Artículo 8°.- Derechos del concesionario o administrador de la soda: Todo concesionario o administrador de la soda, tendrá los siguientes derechos:

- a) Utilizar las instalaciones de la soda en todas sus áreas componentes, por todo el tiempo propio de la concesión establecida en el nivel contractual o el acuerdo de la Junta, para desarrollar la actividad propia del servicio de soda, así como su preparación previa.
- b) Realizar la venta o expendio de alimentos que conforme el ordenamiento jurídico sean admisibles en el servicio de soda.

Artículo 9°.- Deberes del Concesionario o Administrador de la soda: Todo concesionario o administrador de la soda, tendrá los siguientes deberes:

- a) Cumplir fielmente los términos del acuerdo o contrato que permite la explotación del servicio de soda.
- b) Acatar el ordenamiento jurídico relativo a las normas sanitarias y educativas que se relacionan con la prestación del servicio de preparación, venta o expendio de alimentos y en especial, con las regulaciones propias del servicio de soda en los centros educativos públicos, lo que para todos los efectos jurídicos se entenderá incorporado como parte integrante de los deberes contractuales.
- c) Garantizar en todo momento la salubridad e higiene de las instalaciones de la soda y en la preparación y manipulación de los alimentos o de las materias primas o insumos que se necesitan en su elaboración y comercialización, de acuerdo con las Buenas Prácticas de Manufactura.
- d) Acatar las instrucciones o directrices que en el ejercicio de sus competencias, le giren las autoridades competentes del Ministerio de Educación Pública o del Ministerio de Salud, respecto del desarrollo del servicio de soda, así como de cualquier otro ente u órgano de control que competa.
- e) Brindar el servicio de soda en los términos contractualmente establecidos o si fuera la misma Junta, en los términos y condiciones establecidos en el ordenamiento jurídico vigente y el acuerdo de Junta respectivo.
- f) Contar con el permiso de funcionamiento vigente, extendido por el Ministerio de Salud, para lo cual el concesionario debe gestionar el permiso de funcionamiento según la normativa vigente.
- g) Contar con todos los permisos nacionales y municipales que fueren exigibles.
- h) Estar al día en el pago de los impuestos nacionales y municipales que fueren exigibles.
- i) Estar al día con las obligaciones obrero patronales ante la Caja Costarricense de Seguro Social y el Instituto Nacional de Seguros, según corresponda.
- j) Contribuir con el establecimiento, modelaje y reforzamiento de hábitos alimentarios saludables, hábitos higiénicos y de urbanidad adecuados en la población estudiantil.
- k) Cumplir con lo estipulado por la Ley 7472 de la Promoción de la Competencia y Defensa Efectiva del Consumidor referente a las prácticas monopolísticas.
- l) Garantizar el manejo adecuado de los residuos sólidos.
- m) Cancelar puntualmente el monto correspondiente por los servicios de electricidad y agua, generados por el uso de las instalaciones de la soda.
- n) Cualesquiera otros derivados de los principios de buena fe, protección del interés superior de del niño, niña y adolescente y el ordenamiento jurídico costarricense.

Artículo 10°.- De la propaganda comercial de productos alimenticios. La Junta Educativa o Administrativa deberá velar por el cumplimiento de lo establecido en el artículo 9 de este Reglamento, y porque 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.

Artículo 11°.- Criterio orientador general en el servicio de soda: Para determinar la procedencia de cualquier acción que quisiere desarrollar el administrador o concesionario en la prestación efectiva del servicio de soda deberá tener como criterio orientador el principio de protección del interés superior del niño, niña y adolescentes en cuanto al fomento y protección del derecho a la salud y la formación de hábitos alimenticios saludables.

Artículo 12°.- De los recursos generados: Los recursos generados por la concesión o la administración directa de la soda o los expendios de alimentos deben ser destinados a fortalecer la satisfacción de las necesidades del respectivo comedor escolar o colegial, por lo tanto dichos recursos deben ser depositados íntegramente en la cuenta bancaria destinada para el manejo del presupuesto del comedor estudiantil, al menos una vez al mes, en la partida que se llama “*alquiler de soda*”. Esta cuenta bancaria ha sido abierta por cada Junta con las siglas, ya sea del Fondo de Desarrollo Social y Asignaciones Familiares (FODESAF) o de la Dirección de Programas de Equidad (DPE). En caso de que no exista comedor, la Junta debe disponer de estos recursos en beneficio de las condiciones higiénicas de apoyo a la salud y nutrición en el centro educativo.

CAPÍTULO III

De la alimentación en el servicio de soda

Artículo 13°.- De la oferta alimentaria. 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.

Todos los alimentos pre-ensados utilizados como materia prima en la preparación de alimentos y los que se expendan en las sodas, deben contar con el Registro Sanitario del Ministerio de Salud.

Artículo 14°. **Preparación de alimentos:** Para la preparación de alimentos en las sodas se debe utilizar los siguientes criterios:

- a) 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.
- b) Se prohíbe la cocción de alimentos con fritura profunda o por inmersión (“*deep fried*”).

- c) 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.
- d) Si se desea agregar margarina o mantequilla, se podrá utilizar una cucharadita (5 gramos) por porción servida.
- e) Para la cocción de alimentos debe usarse únicamente aceites libres de ácidos grasos trans.
- f) Las grasas de untar o aderezos deben ser libres de ácidos grasos trans.

Artículo 15°.- Productos prohibidos para su expendio. En las sodas no se permite el expendio o venta de:

- a) 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).
- b) 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.
- c) Bebidas carbonatadas, incluso las “*light*” o “*dietéticas*”.
- d) Bebidas energéticas (tal y como se definen en el Decreto Ejecutivo N° 36134-S Reglamento RTCR 436:2009 Suplementos a la Dieta, Requisitos de Registro Sanitario, Importación, Desalmacenaje, Etiquetado y Verificación del 10 de mayo de 2010 y sus reformas).
- e) Embutidos que no sean “*light*” (se consideran embutidos “*light*” aquellos que tienen menos del 25% de grasa total).
- f) Alimentos preparados con manteca, aceites o margarinas parcialmente hidrogenadas en cuya etiqueta no se indique que estén libres de ácidos grasos trans.
- g) Producto alimenticio pre-ensado que no cuente con etiqueta que indique el contenido nutricional.
- h) 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.
- i) 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.

Artículo 16°.- De los entes y órganos de control: Todo el servicio de soda implicará el control del Ministerio de Salud así como del Ministerio de Educación Pública a través del Director Institucional, el Comité de Salud y Nutrición y la respectiva Junta de Educación o Administrativa, según corresponda.

Artículo 17°.- Del Comité de Salud y Nutrición: En cada centro educativo que exista una soda o expendio de alimentos, se deberá integrar un Comité de Salud y Nutrición, conformado, al menos, por las siguientes personas:

- a) Un representante del personal docente de cada ciclo, designado por el Director del Centro Educativo.
- b) Un representante del Patronato Escolar o de la Asociación de Padres de Familia.
- c) Un representante del Gobierno Estudiantil.
- d) Un miembro de la comunidad seleccionado por los otros miembros del Comité de Salud y Nutrición.

Artículo 18°.- Del período de vigencia del Comité: El Comité de Salud y Nutrición, tendrá una vigencia de un año y deberá ser integrado durante el primer mes lectivo de cada año escolar. Una de las funciones principales será la de velar porque el concesionario de la soda cumpla con las disposiciones del contrato y las regulaciones complementarias, manuales y demás instrumentos técnicos que emita el Ministerio de Educación Pública.

Artículo 19°.- De la función de inspección del Director de la institución: Cuando el Director de la Institución, per se o a través del Comité de Salud y Nutrición, tenga noticia de alguna irregularidad en la prestación del servicio de soda, sea por eventuales incumplimientos a los deberes formales del concesionario o de problemas en la alimentación o trato que se brinda en el servicio de soda, preparará un informe y lo remitirá de forma inmediata a la Junta de Educación o Administrativa que corresponda, con el fin de que se tomen las medidas pertinentes.

La omisión de atención y procesamiento de la denuncia planteada por el Director Institucional, constituirá falta grave a los deberes del cargo de miembro de la Junta, lo que deberá ser valorado por la respectiva Corporación Municipal previa notificación al miembro de la Junta respectivo, para decidir la eventual remoción y sustitución de los miembros directivos omisos en actuaciones o expresamente renuentes a actuar, según corresponda al procedimiento propio de la respectiva Corporación Municipal.

Capítulo IV

Disposiciones Finales y Transitorias

Artículo 20. - Derogatoria: El presente decreto deroga el Decreto Ejecutivo N° 30029- S-MEP, Reglamento para el Funcionamiento y Administración de las Sodas de los Centros Educativos del 02 de noviembre de 2001, así como cualquier otra norma de igual o inferior rango que se le oponga.

Artículo 21. - Transitorio I: Adecuación del servicio de soda: Con el fin de que la industria alimentaria ajuste sus procesos productivos a los criterios y estándares establecidos en el artículo 15 de este reglamento, éste deberá de cumplirse de la siguiente manera:

- a) La prohibición aplicable a las 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) rige a partir del curso lectivo 2012.

- b) 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.
- c) La prohibición aplicable a las bebidas carbonatadas, incluso las “light” o “dietéticas” rige desde el curso lectivo 2012.
- d) La prohibición aplicable a las bebidas energéticas rige a partir del curso lectivo 2012.
- e) La prohibición aplicable a los embutidos que no sean “light” rige a partir del curso lectivo 2012.
- f) La prohibición aplicable a los alimentos preparados con manteca, aceites o margarinas parcialmente hidrogenadas en cuya etiqueta no se indique que estén libres de ácidos grasos trans rige a partir del curso lectivo 2012.
- g) La prohibición aplicable a cualquier producto alimenticio pre-ensado que no cuente con etiqueta que indique el contenido nutricional rige a partir del curso lectivo 2012.
- h) La prohibición aplicable al 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 aplicará gradualmente hasta llegar a la meta establecida, de la siguiente manera:
- A partir del curso lectivo 2012: quedan excluidos aquellos productos que con base en lo declarado en la etiqueta, se pueda calcular que una porción de 100 gramos de ese producto contiene más de 14 gramos de grasa ó 7 gramos de grasa saturada, más de 30 gramos de azúcar, más de 350 miligramos de sodio, o más de 500 calorías.
 - A partir del curso lectivo 2013: quedan excluidos aquellos productos que con base en lo declarado en la etiqueta, se pueda calcular que una porción de 100 gramos de ese producto contiene más de 12 gramos de grasa ó 6 gramos de grasa saturada, más de 25 gramos de azúcar, más de 325 miligramos de sodio, o más de 450 calorías.
 - A partir del curso lectivo 2014: quedan excluidos aquellos productos 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.
- i) La prohibición aplicable a la 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 aplicará gradualmente hasta llegar a la meta establecida, de la siguiente manera:

- A partir del curso lectivo 2012 quedan excluidas aquellas bebidas pre-embasadas (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 80 calorías.
- A partir del curso lectivo 2013 quedan excluidas aquellas bebidas pre-embasadas (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 70 calorías.
- A partir del curso lectivo 2014 quedan excluidas aquellas bebidas pre-embasadas (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.

Artículo 22.- Transitorio II: Instalación de medidores: Se dará un plazo de nueve meses a partir de la fecha de la publicación de este Reglamento para que las Juntas de Educación o Administrativas tomen todas las medidas pertinentes con el fin de que las sodas cuenten con su propio medidor de energía eléctrica y de agua.

Artículo 23.- Vigencia: Rige a partir del curso lectivo 2012.

Dado en la ciudad de San José, a los veintidós días del mes de noviembre de dos mil once.-

LAURA CHINCHILLA

LEONARDO GARNIER RÍMOLO
MINISTRO DE EDUCACIÓN PÚBLICA

DAISY CORRALES DÍAZ
MINISTRA DE SALUD