	<b>CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL</b> <b>GERENCIA MÉDICA</b> <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD</b>	Página 1 de 14	
ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO. COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	LINEAMIENTO REGULACIÓN DE LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS, PUESTOS DE COMIDA Y SODAS, UBICADOS EN LOS HOSPITALES Y DEMÁS CENTROS DE SALUD DE LA CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL	CÓDIGO: L.GM.ARSDT.DDSS.CNN.29052023	VIGENCIA: 2024-2029

**Fecha: 29-05-2023**

**Elaborado por: Coordinación Nacional de Nutrición**

**Revisado por: Dr. Mario Mora Ulloa, Jefe Área de Regulación y Sistematización al Diagnóstico y Tratamiento**

**Avalado por: Gerencia Médica**


**Título del Lineamiento: Regulación de la venta de alimentos y bebidas en las máquinas expendedoras, puestos de comida y sodas, ubicados en los hospitales y demás centros de salud de la Caja Costarricense de Seguro Social.**

### **Justificación**

En el perfil nutricional de la población costarricense, se priorizan cuatro problemáticas que afectan a la población mayor de dos años de manera directa: el sobrepeso, la obesidad, la hipertensión arterial, la diabetes mellitus y el cáncer. Se encontró que el sobrepeso y la obesidad afecta a todos los grupos de la población costarricense y los casos se incrementan conforme la edad. La población presenta un exceso de peso de acuerdo con el grupo etario, evidenciando en edad preescolar un 9%, en escolares un 34%, en adolescentes un 31% y en adultos un 70.7% (Ministerio de Salud, 2016; Ministerio de Salud, INEC y UNICEF, 2018; Ministerio de Salud, 2020; CCSS, 2018).

Asimismo, en la Encuesta de Factores de Riesgo Cardiovascular 2018, se identificó que la hipertensión arterial afecta al 36% de la población adulta. La prevalencia de esta enfermedad aumenta con la edad y a partir de los 40 años representa el 75% del total de la población. Además, la mortalidad por hipertensión arterial ha aumentado desde el período entre 2014 y 2017, considerándose una problemática importante en el país (Ministerio de Salud, 2019).

Según datos del Instituto Nacional de Estadística y Censos, en Costa Rica 2.267 personas perdieron la vida en el 2020 producto de la diabetes mellitus, 32.6% más que los 1.709 decesos registrados en el 2019 relacionados con esta enfermedad. De acuerdo con datos registrados por la OPS/OMS se estima que 62 millones de personas en las Américas viven con Diabetes Mellitus tipo 2, número que se ha triplicado en la Región desde 1980 (Ministerio de Salud, 2021).

	<b>CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL</b> <b>GERENCIA MÉDICA</b> <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD</b>	Página 2 de 14	
ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO. COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	LINEAMIENTO REGULACIÓN DE LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS, PUESTOS DE COMIDA Y SODAS, UBICADOS EN LOS HOSPITALES Y DEMÁS CENTROS DE SALUD DE LA CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL	CÓDIGO: L.GM.ARSDT.DDSS.CNN.29052023	VIGENCIA: 2024-2029

El cáncer pese a ser una patología multifactorial se prioriza como una problemática ya que se ha visto que la alimentación tiene un papel importante en su desarrollo y es la segunda causa de muerte y la primera causa de mortalidad prematura en el país (Ministerio de Salud, 2019).

En respuesta a este perfil epidemiológico, el país se ha comprometido con la formulación e implementación de la Estrategia Nacional para el abordaje integral de las Enfermedades No Transmisibles (ENT) y la obesidad, 2022-2030. En esta Estrategia se establece como uno de los factores protectores la promoción de una alimentación saludable según curso de vida, en los diferentes entornos, mediante una acción multisectorial y alianzas (Ministerio de Salud, 2019).


La Caja Costarricense del Seguro Social (CCSS), debe garantizar y promover una alimentación saludable y liderar acciones para la protección de la salud de las personas consumidoras, frente a los peligros asociados al consumo de alimentos de baja calidad nutricional.

Resulta indispensable que los alimentos que se encuentren disponibles para la venta en los servicios de salud de la institución, constituyan un ejemplo de alimentación saludable, a efecto de que se estimule una cultura conducente a la práctica de hábitos alimenticios sanos en la población y a la reducción del consumo de grasas trans, grasas saturadas, sal y azúcar y con ello, contribuir a la prevención y control de enfermedades relacionadas con alimentación como las enfermedades cardiovasculares, renales y diversos tipos de cáncer.

Entre las acciones para alcanzar esta meta, resulta necesario regular la venta de comidas y bebidas, mediante máquinas expendedoras, puestos de comidas y sodas, ubicados en los hospitales y demás centros de salud. Siguiendo criterios de índole nutricional, se debe fomentar una alimentación saludable e inocua y con ello, el consumo de frutas y vegetales en la población, facilitando su disponibilidad y acceso.

Los diversos instrumentos jurídicos que han facultado la instalación de las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas, quioscos, puestos de comida así como sodas ubicadas en los centros de salud, no han contado con directrices relacionadas a la calidad nutricional de los alimentos que se venden en estos locales, y se observa una alta disponibilidad de alimentos de mala calidad nutricional, lo que se traduce en mensajes disonantes con las campañas dirigidas hacia la necesidad de que la población costarricense adopte buenos hábitos alimentarios.

Con base en lo anteriormente expuesto, resulta necesario que la Institución regule la oferta de alimentos que se expenden en los hospitales y centros de salud de la CCSS, y que estos locales y establecimientos sean utilizados como ejemplo y guía que permita una adecuada selección de alimentos saludables y facilite el acceso a los usuarios que visitan o laboran en los servicios de salud.

	<b>CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL</b> <b>GERENCIA MÉDICA</b> <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD</b>		Página 3 de 14
ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO. COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	LINEAMIENTO REGULACIÓN DE LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LAS MÁQUINAS EXPEDEDORAS, PUESTOS DE COMIDA Y SODAS, UBICADOS EN LOS HOSPITALES Y DEMÁS CENTROS DE SALUD DE LA CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL	CÓDIGO: L.GM.ARSDT.DDSS.CNN.29052023	VIGENCIA: 2024-2029

## Objetivo

Regular el tipo de alimentos y bebidas que se venden, mediante máquinas expendedoras, puestos de comidas y sodas, ubicados en los hospitales y demás establecimientos de salud de la CCSS, en concordancia con las campañas dirigidas a la población costarricense con relación al fomento de buenos hábitos de alimentación con entornos saludables y sostenibles y oportunidades que conlleven a una cultura de una alimentación en beneficio de la salud de la población.

## Fundamentación del Lineamiento


Los hábitos alimentarios durante el curso de la vida se reflejan en la edad adulta, afectando el estado de salud que se presenta en esta etapa. Se ha estimado que en poblaciones occidentales 9 de cada 10 personas de 45 años o más desarrollan una enfermedad no transmisible (ENT) durante el resto de su vida y entre las personas que desarrollan una ENT, al menos un tercio son posteriormente diagnosticadas con múltiples ENT (Licher et al, 2019).

De acuerdo con el Panorama de la Inseguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe, las muertes en adultos asociadas a una alimentación inadecuada se estiman en casi 600 000 por año. Los factores dietéticos asociados con un mayor riesgo fueron el bajo consumo de cereales integrales, semillas, frutas y vegetales y un elevado consumo de sodio (FAO, 2019).

En el país, se ha reportado que las ENT representan un 45,67% (¢592.954,71 en millones de colones) del gasto total por las enfermedades en el sistema de salud pública (Ministerio de Salud, 2021) y según estudios se ha demostrado que las ENT generan un gran impacto en la productividad macroeconómica lo cual contribuye a las desigualdades sociales, mediante la afectación de los determinantes sociales como la generación de empleo, seguridad social, cobertura universal de educación y salud, sostenibilidad del ambiente, entre otros (Chaker et al., 2015).

Un factor crítico en la comprensión de las patologías previamente mencionadas es el comportamiento del sistema alimentario, entendiéndose como tal todos los elementos (ambiente, personas, insumos, procesos, infraestructuras, instituciones, etc.) y actividades relacionadas con la producción, la elaboración, la distribución, la preparación y el consumo de alimentos, así como los productos de estas actividades, incluidos los resultados socioeconómicos y ambientales (FAO, 2014).

Los datos científicos muestran que los entornos alimentarios, físico, económico, sociocultural y político- no saludables, caracterizados por la amplia disponibilidad de bebidas azucaradas y alimentos ultraprocesados a precios asequibles y promocionados agresivamente, catalogados como

	<b>CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL</b> <b>GERENCIA MÉDICA</b> <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD</b>		Página 4 de 14
ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO. COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	LINEAMIENTO REGULACIÓN DE LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS, PUESTOS DE COMIDA Y SODAS, UBICADOS EN LOS HOSPITALES Y DEMÁS CENTROS DE SALUD DE LA CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL	CÓDIGO: L.GM.ARSDT.DDSS.CNN.29052023	VIGENCIA: 2024-2029

entornos alimentarios obesogénicos, influyen en los hábitos alimentarios, el desarrollo de las preferencias alimentarias, la accesibilidad y aceptabilidad de los productos alimentarios y su consumo (Royo-Bordanada et al., 2019).

Los productos ultraprocesados se definen como productos con formulación industrial, elaborados a partir de sustancias derivadas de los alimentos o sintetizadas de otras fuentes orgánicas. En sus formas actuales, son inventos de la ciencia y la tecnología de los alimentos industriales modernas (OPS, 2015).


La progresiva adopción de una dieta caracterizada por el consumo excesivo de estos alimentos y por ende de calorías e insuficiente de frutas, verduras, cereales integrales y otros alimentos ricos en fibra, es el principal factor responsable de la epidemia de obesidad y enfermedades no transmisibles asociadas a ella (Royo-Bordanada et al., 2019).

La Fundación Internacional para la Investigación del Cáncer a nivel mundial declara que la alimentación es un determinante crítico para el riesgo de cáncer. Se estima que los factores dietarios son responsables de alrededor del 30% de los cánceres en los países industrializados y de 20% en los países en desarrollo. El estudio Nutrinet Santé, demostró que un aumento del 10% en la proporción de alimentos ultraprocesados en la dieta, se asoció con un aumento significativo de más del 10% en los riesgos de cáncer general y de mama. Junto con esto, revisiones sistemáticas han evaluado la relación entre alimentos procesados y algunos tipos específicos de cáncer encontrando relación con cáncer colorrectal, cáncer de esófago y cáncer de mama (Díaz y Glaves, 2020).

Dada la evidencia científica que relaciona el consumo de estos alimentos no saludables con el deterioro de la salud y el aumento de la mortalidad, es importante velar por disminuir la oferta de estos, sobre todo cuando se trata de la población que asiste o se encuentra hospitalizada en un establecimiento de salud.

La mayoría de los alimentos que se ofrecen mediante máquinas expendedoras, puestos de comidas y sodas, ubicados en los hospitales y demás centros de salud, son productos ultraprocesados (Ver definición en Anexo 1) como bebidas o refrescos azucarados y alimentos empaquetados sin ninguna restricción tales como: galletas, snacks, chocolates golosinas, reposterías empaquetadas, entre otros.

Estos alimentos tienen un perfil nutricional desfavorable y un impacto negativo en la calidad de la alimentación. Así lo demuestran diversos estudios donde se señala que pueden inducir a la intolerancia a la glucosa, resistencia a la insulina, mayor riesgo de desarrollar síndrome metabólico y diabetes. Además, existen evidencias donde se corrobora que el consumo de este tipo de

	<b>CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL</b> <b>GERENCIA MÉDICA</b> <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD</b>	Página 5 de 14	
ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO. COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	LINEAMIENTO REGULACIÓN DE LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS, PUESTOS DE COMIDA Y SODAS, UBICADOS EN LOS HOSPITALES Y DEMÁS CENTROS DE SALUD DE LA CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL	CÓDIGO: L.GM.ARSDT.DDSS.CNN.29052023	VIGENCIA: 2024-2029

alimentos aumenta la incidencia de síndrome metabólico en adolescentes, dislipidemia en niños y obesidad en todas las edades (Wang L et al, 2022).


En consecuencia a lo anterior, siguiendo las recomendaciones de los expertos, la Organización Mundial de la Salud (OMS) y tomando como referencia el “perfil de nutrientes de la OPS”, se emite el lineamiento que regula la venta de alimentos y bebidas mediante máquinas expendedoras, puestos de comidas y sodas, ubicados en los hospitales y demás establecimientos de salud de la CCSS, para crear entornos saludables e implementar herramientas efectivas en la educación nutricional hacia la población que habita el territorio costarricense.

### Descripción del Lineamiento

En caso de que la Administración determinase la conveniencia de autorizar la instalación de un puesto de comida, máquina expendedora de alimentos o soda, dentro del edificio que ocupa un establecimiento de salud, debe cumplir con las condiciones estipuladas en el Reglamento de Servicios de Alimentación al Público y lo descrito en este Lineamiento.


Así mismo, todo puesto de venta de alimentos y bebidas cumplirá con las siguientes disposiciones:

- 1- Se permitirá la ubicación, instalación y funcionamiento de máquinas expendedoras, puestos de comidas y bebidas y sodas, que ofrezcan únicamente algunos de los siguientes tipos de productos envasados:
  - a) Agua envasada.
  - b) Leche descremada o semidescremada.
  - c) Yogures bajos en grasa y sin azúcar añadido
  - d) Panes blancos e integrales, galletas sin rellenos y galletas integrales
  - e) Fruta fresca
  - f) Maní y semillas mixtas
  - g) Refrescos sin azúcar añadido
  - h) Jugos de fruta sin azúcar añadido
  - i) Vegetales
- 2- Se permitirá la incorporación de otros productos envasados, siempre que cumplan los siguientes criterios nutricionales:
  - a) La porción envasada o comercializada no contendrá más de 200 kcal. El 35% (como máximo) de las kilocalorías procederán de la grasa, con un máximo de 7,8 gramos de grasa por porción envasada.
  - b) El 10% (como máximo) de las kilocalorías procederán de grasas saturadas, con un máximo de 2,2 gramos de grasa saturada por porción envasada, excepto para la leche semidescremada.
  - c) No contendrán ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos cárnicos y lácteos.

	<b>CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL</b> <b>GERENCIA MÉDICA</b> <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD</b>	Página 6 de 14	
ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO. COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	LINEAMIENTO REGULACIÓN DE LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS, PUESTOS DE COMIDA Y SODAS, UBICADOS EN LOS HOSPITALES Y DEMÁS CENTROS DE SALUD DE LA CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL	CÓDIGO: L.GM.ARSDT.DDSS.CNN.29052023	VIGENCIA: 2024-2029

- d) Cada porción no contendrá más de 200 kcal, el 30% (como máximo) de las kilocalorías procederán de los azúcares totales, con un 10% proveniente de los azúcares añadidos (como máximo).
- e) Cada porción contendrá un máximo de 140 mg de sodio.
- 3- No se permite el expendio de los siguientes productos:
  - a) Bebidas preenvasadas y bocadillos en cuya lista de ingredientes del etiquetado general 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) Alimentos preparados con manteca, aceites o margarinas parcialmente hidrogenadas en cuya etiqueta no se indique que estén libres de ácidos grasos trans.
  - c) La adición de mayonesas, salsas de queso cheddar, salsa tipo inglesa, salsas tipo ketchup a los emparedados u otras comidas.
  - d) Alimentos empanizados, ni con fritura profunda o por inmersión.
  - e) Productos alimenticios pre-ensavados que no cuenten con etiqueta que indique el contenido nutricional, ni registro sanitario.
  - f) Bebida pre-ensavada no láctea 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 total, más de 1 gramo de grasa saturada, más de 50 miligramos de sodio o más de 60 kilocalorías (251 kilojulios).
  - g) Bebida pre-ensavada láctea (incluyendo leche, leche con sabores 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 total, más de 1.3 gramos de grasa saturada, más de 70 miligramos de sodio y más de 70 kilocalorías (293 kilojulios).
- 4- No se exhibe ni se dispone de propaganda comercial que promocióne, directa o indirectamente, el consumo de productos no saludables.
- 5- En la venta de bebidas calientes y frescos, siempre existirá, la opción de regular el contenido de azúcar.
- 6- Las máquinas expendedoras de alimentos, los puestos de comidas y bebidas y sodas instalados en los centros y establecimientos de salud deben contar con el permiso sanitario de funcionamiento.
- 7- Las máquinas expendedoras de alimentos, café y/o bebidas no deben estar ubicadas en áreas de hospitalización ni en áreas aledañas con acceso de pacientes hospitalizados.
- 8- Todo los alimentos empaquetados y envasados requieren el etiquetado obligatorio con la declaración del contenido de los siguientes nutrientes: energía, sodio, azúcares totales, grasas totales, grasas saturadas y grasas trans y una lista de todos los ingredientes del producto, incluidos los edulcorantes sin azúcar. La excepción a este punto aplica para alimentos que no han sido previamente envasados, tales como fruta fresca, vegetales y emparedados y otros.
- 9- En el caso que se utilicen alimentos para llevar, no se permite el uso de estereofón ni plástico. Solo se permite el uso de empaques biodegradables, compostables.

Los aspectos regulados en este lineamiento contribuirán a la generación de un entorno alimentario que facilite la toma de decisiones saludables y a concientizar a la población sobre la importancia de una alimentación adecuada impactando positivamente en la salud y en la economía, debido a una

	<b>CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL</b> <b>GERENCIA MÉDICA</b> <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD</b>	Página 7 de 14	
ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO. COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	LINEAMIENTO REGULACIÓN DE LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS, PUESTOS DE COMIDA Y SODAS, UBICADOS EN LOS HOSPITALES Y DEMÁS CENTROS DE SALUD DE LA CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL	CÓDIGO: L.GM.ARSDT.DDSS.CNN.29052023	VIGENCIA: 2024-2029

reducción en los costos sanitarios de la obesidad y otras enfermedades no transmisibles, así como en un aumento en la productividad laboral. Estas medidas deberían formar parte de una gran transformación del sistema alimentario, con políticas agroalimentarias que fomenten una producción sostenible de alimentos saludables.

La oferta de alimentos en los hospitales y centros de salud de la CCSS, deben propiciar una alimentación saludable de acuerdo con el establecido en las Guías Alimentarias basadas en Sistemas alimentarios sostenibles de Costa Rica 2022.

### Responsable del cumplimiento

Corresponderá a la Dirección General y a la Dirección Administrativa Financiera incluir las disposiciones de este Lineamiento, en los instrumentos jurídicos pertinentes que impliquen brindar espacios dentro de las instalaciones de los Hospitales y establecimientos de Salud de la CCSS, para la venta de comidas y bebidas, así como velar por su cumplimiento. Las máquinas expendedoras de alimentos, los puestos de comida y las sodas deberán estar certificadas como expendios de alimentos saludables.

### Responsable de verificar el cumplimiento


Los puntos descritos en este Lineamiento se verificarán a través de una inspección realizada por un profesional en nutrición incorporado al Colegio de Profesionales en Nutrición, externo a la CCSS y contratado por el oferente, utilizando el formulario para este fin (Anexo 2). Dicha inspección tiene una validez de 1 año, de modo que anualmente se requiere estar al día con dichas certificaciones. El formulario debe ser incluido como anexo con el pliego cartelario cuando se realice el procedimiento de compra correspondiente.

### Contacto para consultas

Coordinación Nacional de Nutrición, correo electrónico [cornutddss@ccss.sa.cr](mailto:cornutddss@ccss.sa.cr)

### Revisado por

Dr. Roy Wong McClure. Médico SubÁrea de Vigilancia Epidemiológica  
 Dra. Jessica Navarro Ramírez. Área de Atención a las Personas. Comisión ENT  
 Dr. Sócrates Orozco Constantini. Nutricionista Regional de Región Central Norte  
 Dra. Yolanda Barboza Castro. Nutricionista Regional de Región Central Sur  
 Dra. Karla Sandí Saravia. Nutricionista Regional de Región Chorotega.  
 Dra. Carol Madriz Morales. Nutricionista Ministerio de Salud.  
 Dr. Marlon Lizano Muñoz. Nutricionista Dirección de Compras. CCSS.  
 Dra. Maricruz Ramírez Dileoni. Nutricionista. Coordinación Nacional de Nutrición

	<b>CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL</b> <b>GERENCIA MÉDICA</b> <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD</b>	Página 8 de 14	
ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO. COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	LINEAMIENTO REGULACIÓN DE LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS, PUESTOS DE COMIDA Y SODAS, UBICADOS EN LOS HOSPITALES Y DEMÁS CENTROS DE SALUD DE LA CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL	CÓDIGO: L.GM.ARSDT.DDSS.CNN.29052023	VIGENCIA: 2024-2029

Dra. Sileny Sandoval González. Nutricionista, Área de Salud Palmares  
 Dra. Viviana Esquivel Solís. Directora Escuela de Nutrición. Universidad de Costa Rica.  
 Dra. Margarita Claramunt Garro. Nutricionista. Dirección Planificación Estratégica y Evaluación de Acciones en Salud. Ministerio de Salud.  
 Dra. Fiorela Piedra León. FAO, CR.

## Referencias

Chaker, L., Falla, A., van der Lee, S.J. et al. The global impact of non-communicable diseases on macro-economic productivity: a systematic review. *Eur J Epidemiol* 30, 357–395 (2015). <https://doi.org/10.1007/s10654-015-0026-5>

Caja Costarricense de Seguro Social (2018). Vigilancia de los factores de riesgo cardiovascular, Tercera Encuesta, 2018. San José, Costa Rica. Recuperado en [cardiovascular2018.pdf \(binasss.sa.cr\)](#)


Decreto Ejecutivo 36910 MEP-S del 22 nov. 2011. Versión de la norma. 2013. Reglamento para el funcionamiento y Administración del servicio de soda en los centros educativos públicos. San José Costa Rica.

Díaz, María Consuelo, & Glaves, Alice. (2020). Relationship between consumption of processed, ultra-processed foods and cancer risk: a systematic review. *Revista chilena de nutrición*, 47(5), 808-821. <https://dx.doi.org/10.4067/s0717-75182020000500808>

Licher S, Heshmatollah A, van der Willik KD, Stricker BHC, Ruiters R, et al. (2019) Lifetime risk and multimorbidity of non-communicable diseases and disease-free life expectancy in the general population: A population-based cohort study. *PLOS Medicine* 16(2): e1002741. <https://doi.org/10.1371/journal.pmed.1002741>

Miguel Ángel Royo-Bordonada, Fernando Rodríguez-Artalejo, Maira Bes-Rastrollo, Carlos Fernández-Escobar, Carlos A. González, Francisco Rivas, Miguel Ángel Martínez-González, Joan Quiles, Aurora Bueno-Cavanillas, Eva M. Navarrete-Muñoz, Carmen Navarro, Esther López-García, Dora Romaguera, María Morales Suárez-Varela, Jesús Vioque (2019). Políticas alimentarias para prevenir la obesidad y las principales enfermedades no transmisibles en España: querer es poder. Recuperado en <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0213911119301530>  
 Ministerio de Salud (2016). Informe ejecutivo: Censo escolar peso/talla, Costa Rica 2016. Recuperado en <https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/biblioteca-de-archivos-left/documentos-ministerio-de-salud/vigilancia-de-la-salud/normas-protocolos-guias-y-lineamientos/vigilancia-nutricional/censos-y-encuestas/centso-escolar-peso-y-talla-vigilancia-de-la-salud/1954-censo-escolar-peso-talla-costa-rica-2019/file>

Ministerio de Salud (2019). Análisis de la situación de salud 2018. Recuperado en <https://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:430aNfaltzAJ:https://www.ministeriod>

	<b>CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL</b> <b>GERENCIA MÉDICA</b> <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD</b>	Página 9 de 14
ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO. COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	LINEAMIENTO REGULACIÓN DE LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS, PUESTOS DE COMIDA Y SODAS, UBICADOS EN LOS HOSPITALES Y DEMÁS CENTROS DE SALUD DE LA CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL	CÓDIGO: L.GM.ARSDT.DDSS.CNN.29052023
		VIGENCIA: 2024-2029

[esalud.go.cr/index.php/biblioteca-de-archivos-left/documentos-ministerio-de-salud/vigilancia-de-la-salud/analisis-de-situacion-salud/3600-analisis-de-situacion-salud-2018-1/file&cd=1&hl=es&ct=clnk&gl=cr](https://esalud.go.cr/index.php/biblioteca-de-archivos-left/documentos-ministerio-de-salud/vigilancia-de-la-salud/analisis-de-situacion-salud/3600-analisis-de-situacion-salud-2018-1/file&cd=1&hl=es&ct=clnk&gl=cr)

Ministerio de Salud (2020). Informe Ejecutivo Encuesta Colegial de Vigilancia Nutricional y Actividad Física. 2018. Recuperado en : [Más del 30% de los adolescentes de Costa Rica tienen sobrepeso u obesidad \(ministeriodesalud.go.cr\)](#)

Ministerio de Salud (2021) Estrategia Nacional de Abordaje Integral de las Enfermedades No Transmisibles y Obesidad 2022-2030. Recuperado en <https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/biblioteca-de-archivos-left/documentos-ministerio-de-salud/material-informativo/material-publicado/estrategias-en-salud/5699-estrategia-nacional-de-abordaje-integralde-las-enfermedades-no-transmisiblesy-obesidad-2022-2030/file>

Ministerio de Salud (2021). Fallecimientos por diabetes mellitus aumentaron 32-6% del 2019 al 2020. Disponible en <https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/prensa/43-noticias-2021/1150-fallecimientos-por-diabetes-mellitus-aumentaron-32-6-del-2019-al-2020#:~:text=12%20de%20noviembre%20del%202021,2019%20relacionados%20con%20esta%20enfermedad.>


Ministerio de Salud (MS), Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC) y Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF), 2018. Encuesta de Mujeres, Niñez y Adolescencia (EMNA), Informe de resultados de la encuesta. San José, Costa Rica.

Ministerio de Salud. (2022). Guía alimentarias basadas en sistemas alimentarios para la población adolescente y adulta en Costa Rica. San José, Costa Rica. Tomado de [Guías alimentarias basadas en sistemas alimentarios para la población adolescente y adulta en Costa Rica \(ministeriodesalud.go.cr\)](#)

Organización Panamericana de Salud (2015). Ultra-processed food and drink products in Latin America:Trends, impact on obesity, policy implications 978-92-75-71864-3. Recuperado en [https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/7698/9789275318645\\_esp.pdf](https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/7698/9789275318645_esp.pdf)

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2014) HLPE Report 8 (2014). Food losses and waste in the context of sustainable food systems. Recuperado en <https://www.fao.org/3/i3901e/i3901e.pdf>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2019). Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe. Recuperado en [Panorama de la Seguridad Alimentaria y Nutricional en América Latina y el Caribe 2019 | Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura.](#)

	<b>CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL</b> <b>GERENCIA MÉDICA</b> <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD</b>	Página <b>10</b> de <b>14</b>	
ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO. COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	LINEAMIENTO REGULACIÓN DE LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LAS MÁQUINAS EXPEDEDORAS, PUESTOS DE COMIDA Y SODAS, UBICADOS EN LOS HOSPITALES Y DEMÁS CENTROS DE SALUD DE LA CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL	CÓDIGO: L.GM.ARSDT.DDSS.CNN.29052023	VIGENCIA: 2024-2029

Wang L, Du M, Wang K, Khandpur N, Rossato S L, Drouin-Chartier J et al. (2022) Asociación del consumo de alimentos ultraprocesados con el riesgo de cáncer colorrectal entre hombres y mujeres: resultados de tres estudios prospectivos de cohortes en Estados Unidos *BMJ* 2022; 378:e068921 doi:10.1136/bmj-2021-068921.

## Anexos

### Anexo 1: Definiciones

**Alimentos sin procesar:** Alimentos obtenidos directamente de plantas o animales que no son sometidos a ninguna alteración desde el momento en que son extraídos de la naturaleza hasta su preparación culinaria.

**Azúcares añadidos:** Azúcares libres añadidos a los alimentos y las bebidas durante la elaboración industrial o la preparación casera.

**Azúcares libres:** Monosacáridos y disacáridos añadidos a los alimentos y bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor, más los azúcares que están presentes naturalmente en miel, jarabes y jugos de frutas.

**Cantidad total de azúcares:** Todos los azúcares de todas las fuentes en un alimento, definidos como “todos los monosacáridos y disacáridos que no sean polialcoholes”. Este concepto se usa para fines de etiquetado.


**Cantidad total de grasas:** Contenido total de grasas de un producto alimenticio. Se compone de ácidos grasos saturados, ácidos grasos monoinsaturados y ácidos grasos poliinsaturados), que se distinguen por su composición química.

**Energía:** Total de energía química disponible en los alimentos (kilocalorías o Kcal) y sus macronutrientes constitutivos (carbohidratos, grasas y proteínas).

**Grasas saturadas:** Moléculas de grasa sin enlaces dobles entre moléculas de carbono. Los ácidos grasos saturados que más se usan actualmente en productos alimenticios son C14, C16, y C18. En el caso de la leche y el aceite de coco, los ácidos grasos saturados que se usan van del C4 al C18.

**Grasas Trans:** Tipo de grasas que resulta de la hidrogenación de ácidos grasos insaturados o que ocurre naturalmente en la leche y la carne de ciertos animales. Actualmente, los ácidos grasos trans más comunes en los productos alimenticios son los isómeros (18:1 trans) derivados de la hidrogenación parcial de aceites vegetales.


**Productos alimenticios procesados:** Productos alimenticios de elaboración industrial, en la cual se añade azúcar, sal u otros ingredientes culinarios a alimentos sin procesar o mínimamente procesados a fin de preservarlos o darles un sabor más agradable. Derivan directamente de alimentos naturales y se

	<b>CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL</b> <b>GERENCIA MÉDICA</b> <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD</b>		Página <b>11</b> de <b>14</b>
ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO. COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	LINEAMIENTO REGULACIÓN DE LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LAS MÁQUINAS EXPEDEDORAS, PUESTOS DE COMIDA Y SODAS, UBICADOS EN LOS HOSPITALES Y DEMÁS CENTROS DE SALUD DE LA CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL	CÓDIGO: L.GM.ARSDT.DDSS.CNN.29052023	VIGENCIA: 2024- 2029

reconocen como una versión de los alimentos originales. En su mayoría tienen dos o tres ingredientes y los procesos usados en la elaboración de estos productos alimenticios pueden incluir diferentes métodos de cocción y, en el caso de los quesos y panes, la fermentación alcohólica. Los aditivos pueden usarse para preservar las propiedades de estos productos o evitar la proliferación de microorganismos.

**Productos alimenticios ultraprocesados:** Formulaciones industriales fabricadas con varios ingredientes. Igual que los productos procesados, los productos ultraprocesados contienen sustancias de la categoría de ingredientes culinarios, como grasas, aceites, sal y azúcar.

Los productos ultraprocesados se distinguen de los procesados por la presencia de otras sustancias extraídas de alimentos que no tienen ningún uso culinario común, de sustancias sintetizadas de constituyentes de alimentos, por ejemplo, aceites hidrogenados o interesterificados, almidones modificados y otras sustancias que no están presentes naturalmente en alimentos y de aditivos para modificar el calor, el sabor, e gusto o la textura del producto final.

	<b>CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL</b> <b>GERENCIA MÉDICA</b> <b>DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD</b>		Página 12 de <b>14</b>
	ÁREA DE REGULACIÓN Y SISTEMATIZACIÓN AL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO. COORDINACIÓN NACIONAL DE NUTRICIÓN	LINEAMIENTO REGULACIÓN DE LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS, PUESTOS DE COMIDA Y SODAS, UBICADOS EN LOS HOSPITALES Y DEMÁS CENTROS DE SALUD DE LA CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL	CÓDIGO: L.GM.ARSDT.DDSS.CNN.29052023

## Anexo 2: Formulario



Caja Costarricense de Seguro Social  
 Regulación y Sistematización de Diagnóstico y Tratamiento, Coordinación  
 Nacional de Nutrición

FIBPM-04  
 Versión 14.06.2023

**Formulario para la Inspección de la venta de alimentos y bebidas en las máquinas expendedoras, puestos de comida y sodas, ubicados en los hospitales y establecimientos de salud de la Caja Costarricense de Seguro Social**

Fecha de inspección:				
Nombre y dirección del establecimiento:				
N° Permiso sanitario-Vigencia :				
Tipo de establecimiento: Soda _____ Máquina expendedora _____ Puesto _____				
Nombre y código del Nutricionista incorporado al Colegio de Profesionales en Nutrición:				
Nombre de la persona a cargo que acompaña en la inspección:				
Ítem	Productos	Cumplimiento		
		Cumple	No aplica	No cumple
<b>1</b>	<b>Productos Recomendados</b>			
a	Agua envasada: Registro Sanitario, envases sellados, envases limpios sin suciedad visible, ni polvo. En caso de que se mantengan almacenadas, deben estar cerradas en cajas o con algún envoltorio sellado y que se evite el contacto con el suelo.			
b	Leche: Descremada (0% grasa) o semidescremada (2% grasa): cajas o envases sellados, limpios sin suciedad visible ni polvo. En caso de que se mantengan almacenadas, deben estar cerradas en cajas o con algún envoltorio sellado y que se evite el contacto con el suelo. Si se requiere, deben estar almacenadas en refrigeración.			
c	Yogurt: Sin grasa (0%) o bajos en grasa (2%) y sin azúcar añadido; cajas o envases sellados, limpios sin suciedad visible ni polvo. En caso de que se mantengan almacenados, deben estar en refrigeración.			
d	Panes blancos e integrales, galletas sin relleno o integrales que cumplan con los requisitos de etiquetado correspondiente para estos alimentos. (ver ítem 2 productos envasados). *Estos requisitos no son de cumplimiento para el pan blanco tipo francés, baguette u otro pan fresco como pan casero.			
e	Frutas frescas: Picadas y empacadas, en ensaladas o en porción. En caso de que se manipule en el lugar, se deben observar Buenas Práctica de Manufactura (BPM). Debe contar con una tabla de picar exclusiva para este fin; libras de impurezas que vengán adheridas a su superficie.			
f	Maní, semillas mixtas sin frutas confitadas y sin sal adicionada.			
g	Refrescos sin azúcar añadido.			
h	Jugos de fruta sin azúcar añadido			
i	Vegetales			



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL  
GERENCIA MÉDICA  
DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD

Página 13 de  
14

ÁREA DE REGULACIÓN Y  
SISTEMATIZACIÓN AL DIAGNÓSTICO Y  
TRATAMIENTO. COORDINACIÓN  
NACIONAL DE NUTRICIÓN

LINEAMIENTO REGULACIÓN DE LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN  
LAS MÁQUINAS EXPENDIDAS, PUESTOS DE COMIDA Y SODAS,  
UBICADOS EN LOS HOSPITALES Y DEMÁS CENTROS DE SALUD DE LA  
CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL

CÓDIGO:  
L.GM.ARSDT.DDSS.CNN.29052023

VIGENCIA: 2024-  
2029

2	Productos envasados	Cumple	No aplica	No cumple
a	La porción envasada o comercializada no contendrá más de 200 kcal. El 35% como máximo procederán de la grasa, (7,8 gramos de grasa total).			
b	Del total de las Kcal del producto, el 10% como máximo (2.2gr.) procede de grasas saturadas, excepto los presentes de forma natural en la leche			
c	No contendrán ácidos grasos trans, excepto los presentes de forma natural en productos cárnicos y lácteos.			
d	Del total de Kcal del producto, el 30% máximo es de azúcares totales y el 10% provienen de los azúcares añadidos (como máximo).			
e	Cada porción de alimento envasado contendrá un máximo de 140 mg. de sodio.			
3	No se permite el expendio de los siguientes productos:	Cumple	No aplica	No cumple
a	Bebidas preenvasadas y bocadillos en cuya lista de ingredientes del etiquetado general se indique como primer ingrediente; azúcar o azúcares (sirope, tapa de dulce, jarabe de maíz, miel) o grasa (mantequilla, margarina, aceite, manteca vegetal o de cerdo).			
b	Alimentos preparados con manteca, aceites o margarinas parcialmente hidrogenadas en cuya etiqueta no se indique que estén libres de ácidos grasos trans.			
c	La adición de mayonesas, salsas de queso cheddar, salsa tipo inglesa, salsas tipo ketchup a los emparedados u otras comidas.			
d	Productos tipo queques, pasteles o postres con grandes cantidades de azúcar y grasa. Se cumple lo establecido en el apartado 2 de este formulario.			
e	Alimentos empanizados preparados en fritura profunda o por inmersión.			
f	Productos alimenticios pre-ensavados que no cuenten con etiqueta que indique el contenido nutricional, ni registro sanitario.			
g	Bebida pre-ensavada no láctea 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 total, más de 1 gramo de grasa saturada, más de 50 miligramos de sodio o más de 60 kilocalorías.			



CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL  
GERENCIA MÉDICA  
DIRECCIÓN DE DESARROLLO DE SERVICIOS DE SALUD

Página 14 de  
14

ÁREA DE REGULACIÓN Y  
SISTEMATIZACIÓN AL DIAGNÓSTICO Y  
TRATAMIENTO. COORDINACIÓN  
NACIONAL DE NUTRICIÓN

LINEAMIENTO REGULACIÓN DE LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN  
LAS MÁQUINAS EXPENDEDORAS, PUESTOS DE COMIDA Y SODAS,  
UBICADOS EN LOS HOSPITALES Y DEMÁS CENTROS DE SALUD DE LA  
CAJA COSTARRICENSE DE SEGURO SOCIAL

CÓDIGO:  
L.GM.ARSDT.DDSS.CNN.29052023

VIGENCIA: 2024-  
2029

	Otras observaciones	Cumple	No aplica	No cumple
h	Bebida pre-envasada láctea (incluyendo leche, leche con sabores 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 total, más de 1.3 gramos de grasa saturada, más de 6 gramos de azúcar, más de 70 miligramos de sodio y más de 70 kilocalorías.			
4	No se exhibe ni se dispone de propaganda comercial que promocióne, directa o indirectamente, el consumo de productos no saludables.			
5	En la venta de bebidas calientes y frescos, existe la opción de regular el contenido de azúcar y cuentan con edulcorante			
6	Los puestos de comidas tienen permiso sanitario de funcionamiento			
7	Las máquinas expendedoras de alimentos, café y/o bebidas no deben estar ubicadas en áreas de hospitalización ni en áreas aledañas con acceso de pacientes hospitalizados.			
8	Todos los alimentos empaquetados y envasados tienen el etiquetado obligatorio con la declaración del contenido de los siguientes nutrientes: energía, sodio, azúcares totales, grasas totales, grasas saturadas y grasas trans y una lista de todos los ingredientes del producto.			
9	En el caso que se utilicen alimentos para llevar, no se permite el uso de estereofón ni plástico. Solo se permite el uso de empaques biodegradables, compostables.			

RESULTADO FINAL: ACEPTADA \_\_\_\_\_ RECHAZADA \_\_\_\_\_

Se da fe de que la información registrada en este formulario es verdadera y acorde a la inspección practicada. El oferente queda calificado por un período de un año a partir de la fecha de emisión.

Observaciones:

FIRMA DE NUTRICIONISTA QUE REALIZA LA INSPECCIÓN, CÉDULA Y CÓDIGO: