

Anexo 1. NTE INEN 1108 (2011) sobre Agua Potable

NTE INEN 1108 (2011) (Spanish): Agua
potable. Requisitos



INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN

Quito - Ecuador

NORMA TÉCNICA ECUATORIANA

NTE INEN 1 108:2011
Cuarta revisión

DRINKING WATER. REQUIREMENTS.

Second Edition

DESCRIPTORES: Protección ambiental y sanitaria, seguridad, calidad del agua, agua potable, requisitos.

AL 01.06-401

CDU: 628.1.033

CIU: 4200

ICS: 13.060.20

Norma Técnica Ecuatoriana Voluntaria	AGUA POTABLE. REQUISITOS	NTE INEN 1 108:2011 Cuarta revisión 2011-06
---	-------------------------------------	--

1. OBJETO

1.1 Esta norma establece los requisitos que debe cumplir el agua potable para consumo humano.

2. ALCANCE

2.1 Esta norma se aplica al agua potable de los sistemas de abastecimiento públicos y privados a través de redes de distribución y tanqueros.

3. DEFINICIONES

3.1 Para efectos de esta norma se adoptan las siguientes definiciones:

3.1.1 *Agua potable.* Es el agua cuyas características físicas, químicas microbiológicas han sido tratadas a fin de garantizar su aptitud para consumo humano.

3.1.2 *Agua cruda.* Es el agua que se encuentra en la naturaleza y que no ha recibido ningún tratamiento para modificar sus características: físicas, químicas o microbiológicas.

3.1.3 *Límite máximo permitido.* Representa un requisito de calidad del agua potable que fija dentro del ámbito del conocimiento científico y tecnológico del momento un límite sobre el cual el agua deja de ser apta para consumo humano. Para la verificación del cumplimiento, los resultados se deben analizar con el mismo número de cifras significativas establecidas en los requisitos de esta norma y aplicando las reglas para redondear números, (ver NTE INEN 052).

3.1.4 *UFC/ml.* Concentración de microorganismos por mililitro, expresada en unidades formadoras de colonias.

3.1.5 *NMP.* Forma de expresión de parámetros microbiológicos, número más probable, cuando se aplica la técnica de los tubos múltiples.

3.1.6 *mg/l.* (miligramos por litro), unidades de concentración de parámetros físico químicos.

3.1.7 *Microorganismo patógeno.* Son los causantes potenciales de enfermedades para el ser humano.

3.1.8 *Plaguicidas.* Sustancia química o biológica que se utiliza, sola, combinada o mezclada para prevenir, combatir o destruir, repeler o mitigar: insectos, hongos, bacterias, nematodos, ácaros, moluscos, roedores, malas hierbas o cualquier forma de vida que cause perjuicios directos o indirectos a los cultivos agrícolas, productos vegetales y plantas en general.

3.1.9 *Desinfección.* Proceso de tratamiento que elimina o reduce el riesgo de enfermedad que pueden presentar los agentes microbianos patógenos, constituye una medida preventiva esencial para la salud pública.

3.1.10 *Subproductos de desinfección.* Productos que se generan al aplicar el desinfectante al agua, especialmente en presencia de sustancias húmicas.

3.1.11 *Cloro residual.* Cloro remanente en el agua luego de al menos 30 minutos de contacto.

3.1.12 *Sistema de abastecimiento de agua potable.* El sistema incluye las obras y trabajos auxiliares construidos para la captación, conducción, tratamiento, almacenamiento y sistema de distribución.

(Continúa)

DESCRIPTORES: Protección ambiental y sanitaria, seguridad, calidad del agua, agua potable, requisitos.

3.1.13 Sistema de distribución. Comprende las obras y trabajos auxiliares construidos desde la salida de la planta de tratamiento hasta la acometida domiciliaria.

4. DISPOSICIONES ESPECÍFICAS

4.1 Los sistemas de abastecimiento de agua potable se acogerán al Reglamento de buenas prácticas de Manufactura (producción) del Ministerio de Salud Pública.

5. REQUISITOS

5.1 Requisitos específicos

5.1.1 El agua potable debe cumplir con los requisitos que se establecen a continuación:

PARAMETRO	UNIDAD	Límite máximo permitido
Características físicas		
Color	Unidades de color aparente (Pt-Co)	15
Turbiedad	NTU	5
Olor	---	no objetable
Sabor	---	no objetable
Inorgánicos		
Antimonio, Sb	mg/l	0,02
Arsénico, As	mg/l	0,01
Bario, Ba	mg/l	0,7
Boro, B	mg/l	0,5
Cadmio, Cd	mg/l	0,003
Cianuros, CN ⁻	mg/l	0,07
Cloro libre residual*	mg/l	0,3 a 1,5 ¹⁾
Cobre, Cu	mg/l	2,0
Cromo, Cr (cromo total)	mg/l	0,05
Fluoruros	mg/l	1,5
Manganeso, Mn	mg/l	0,4
Mercurio, Hg	mg/l	0,006
Níquel, Ni	mg/l	0,07
Nitratos, NO ₃	mg/l	50
Nitritos, NO ₂	mg/l	0,2
Plomo, Pb	mg/l	0,01
Radiación total <input type="checkbox"/> *	Bq/l	0,1
Radiación total <input type="checkbox"/> **	Bq/l	1,0
Selenio, Se	mg/l	0,01

¹⁾ Es el rango en el que debe estar el cloro libre residual luego de un tiempo mínimo de contacto de 30 minutos
 * Corresponde a la radiación emitida por los siguientes radionucleidos: ²¹⁰Po, ²²⁴Ra, ²²⁶Ra, ²³²Th, ²³⁴U, ²³⁸U, ²³⁹Pu
 ** Corresponde a la radiación emitida por los siguientes radionucleidos: ⁶⁰Co, ⁸⁹Sr, ⁹⁰Sr, ¹²⁹I, ¹³¹I, ¹³⁴Cs, ¹³⁷Cs, ²¹⁰Pb, ²²⁸Ra

Sustancias orgánicas

	UNIDAD	Límite máximo permitido
Hidrocarburos policíclicos aromáticos HAP		
Benzo [a]pireno	mg/l	0,0007
Hidrocarburos:		
Benceno	mg/l	0,01
Tolueno	mg/l	0,7
Xileno	mg/l	0,5
Estireno	mg/l	0,02
1,2dicloroetano	mg/l	0,03
Cloruro de vinilo	mg/l	0,0003
Tricloroetano	mg/l	0,02
Tetracloroetano	mg/l	0,04
Di(2-etilhexil) ftalato	mg/l	0,008
Acrylamida	mg/l	0,0005
Epiclorohidrina	mg/l	0,0004
Hexaclorobutadieno	mg/l	0,0006
1,2Dibromoetano	mg/l	0,0004
1,4- Dioxano	mg/l	0,05
Acido Nitrotriacético	mg/l	0,2

(Continúa)

Plaguicidas

	UNIDAD	Límite máximo permitido
Isoproturón	mg/l	0,009
Lindano	mg/l	0,002
Pendimetalina	mg/l	0,02
Pentaclorofenol	mg/l	0,009
Dicloroprop	mg/l	0,1
Alacloro	mg/l	0,02
Aldicarb	mg/l	0,01
Aldrín y Dieldrín	mg/l	0,00003
Carbofuran	mg/l	0,007
Clorpirifós	mg/l	0,03
DDT y metabolitos	mg/l	0,001
1,2-Dibromo-3-cloropropano	mg/l	0,001
1,3-Dicloropropeno	mg/l	0,02
Dimetoato	mg/l	0,006
Endrín	mg/l	0,0006
Terbutilazina	mg/l	0,007
Clordano	mg/l	0,0002

Residuos de desinfectantes

	UNIDAD	Límite máximo permitido
Monocloramina,	mg/l	3

Subproductos de desinfección

	UNIDAD	Límite máximo permitido
2,4,6-triclorofenol	mg/l	0,2
Trihalometanos totales	mg/l	0,5
Si pasa de 0,5 mg/l investigar:		
• Bromodichlorometano	mg/l	0,06
• Cloroformo	mg/l	0,3
Acido tricloroacético	mg/l	0,2

Cianotoxinas

	UNIDAD	Límite máximo permitido
Microcistina-LR	mg/l	0,001

5.1.2 El agua potable debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos.

Requisitos microbiológicos

	Máximo
Coliformes fecales ⁽¹⁾ :	
- Tubos múltiples NMP/100 ml ó	< 1,1 *
- Filtración por membrana UFC/ 100 ml	< 1 **
<i>Cryptosporidium</i> , número de ooquistes/100 litros	Ausencia
<i>Giardia</i> , número de quistes/100 litros	Ausencia
* < 1,1 significa que en el ensayo del NMP utilizando 5 tubos de 20 cm ³ ó 10 tubos de 10 cm ³ ninguno es positivo	
** < 1 significa que no se observan colonias	
⁽¹⁾ ver el anexo 1, para el número de unidades (muestras) a tomar de acuerdo con la población servida	

(Continúa)

6. INSPECCIÓN

6.1 Muestreo

6.1.1 El muestreo para el análisis microbiológico, físico, químico debe realizarse de acuerdo a los métodos estandarizados para el agua potable y residual (Standard Methods).

6.1.2 El agua potable debe ser monitoreada permanentemente para asegurar que no se producen desviaciones en los parámetros aquí indicados.

6.1.3 El manejo y conservación de las muestras para la realización de los análisis debe realizarse de acuerdo con lo establecido en los métodos estandarizados para el agua potable y residual (Standard Methods).

7. MÉTODOS DE ENSAYO

7.1 Los métodos de ensayo utilizados para los análisis que se especifican en esta norma serán los métodos estandarizados para el agua potable y residual (Standard Methods) especificados en su última edición. En caso que no conste el método de análisis para un parámetro en el Standard Methods, se utilizará un método estandarizado propuesto por un organismo reconocido.

(Continúa)

**APENDICE Y
(Informativo)****Número de unidades a tomarse de acuerdo a la población servida****ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO EN EL SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN DE AGUA POTABLE**

POBLACIÓN	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS POR AÑO
< 5 000	12
5 000 – 100 000	12 POR CADA 5 000 PERSONAS
> 100 000 – 500 000	120 MÁS 12 POR CADA 10 000 PERSONAS
> 500 000	180 MÁS 12 POR CADA 100 000 PERSONAS

Guías para la calidad del agua potable 3ra. Ed. (incluido el 1er. Adendum) 2006; Capítulo 4 numeral 4.3.4 cuadro 4.5

(Continúa)

APÉNDICE Z

Z.1 DOCUMENTOS NORMATIVOS A CONSULTAR

Métodos Estandarizados para el Análisis de Aguas y Aguas Residuales (Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater) en su última edición. Publicado por la APHA (American Public Health Association), AWWA (American Water World Association) y WEF (Water Environment Federation).

Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados. Decreto Ejecutivo 3253, Registro Oficial 696 de 4 de Noviembre del 2002

Z.2 BASES DE ESTUDIO

World Health Organization. *Guidelines for Drinking-water Quality* First Addendum to Third Edition Volume 1 Recommendations. World Health Organization, 2006.

Anexo 2: La inocuidad de alimentos

La inocuidad de los alimentos es la condición que garantiza que no causen daño al consumidor cuando se preparen y /o consuman de acuerdo con el uso al que se destinan.

En muchos países de la región de las Américas, las enfermedades relacionadas con la falta de medidas adecuadas de protección de alimentos y de saneamiento ambiental constituyen un serio problema para la salud de la población. Todos los días, hay gente que contrae enfermedades debido a los alimentos o el agua que consumen.

Dichas enfermedades son causadas por utilizar agua o alimentos contaminados por microorganismos o gérmenes peligrosos y/o químicos tóxicos que pueden causar enfermedades y llegar a causar la muerte tales como la salmonelosis, hepatitis viral tipo A, botulismo, intoxicación estafilococia, cólera.

Estas enfermedades representan una grave amenaza para la salud, afectando principalmente a los niños y niñas, mujeres embarazadas y personas de la tercera edad. Según la Organización Mundial de la Salud (OMS), el 70% de los casos de diarrea se deben al consumo de alimentos o agua contaminada ¹² La contaminación bacteriana de los alimentos causada por malas prácticas de manipulación, representa el factor de riesgo más importante asociado a la aparición de brotes en América Latina y el Caribe.

En Ecuador, las enfermedades diarreicas se encuentran en el primer lugar de causa de enfermedad, tanto en niños como en adultos. Cada año, millones sufren episodios frecuentes de diarrea afectando así su estado nutricional.

De acuerdo al Ministerio de Salud Pública, en el Ecuador los casos notificados de enfermedades transmitidas por agua y alimentos para el año 2013 fueron de 30.492 por enfermedades diarreicas, 1.394 por salmonelosis, 718 por fiebre tifoidea, 5.015 por infecciones intestinales bacterianas, 1.247 por intoxicaciones alimentarias y 1.399 por hepatitis A.

La mayor parte de este tipo de enfermedades puede atribuirse al mal manejo de los alimentos, debido a:

- 1) hábitos deficientes de higiene por parte de las personas que manipulan los alimentos,
- 2) contaminación de alimentos cocidos con alimentos crudos o con superficies contaminadas; y, 3) mala cocción de los alimentos que no permite la destrucción total de los microbios¹⁶.

Todas estas situaciones se pueden encontrar en los mercados.

Estas enfermedades de origen alimentario pueden evitarse si se realizan procedimientos que limiten el crecimiento y sobrevida de los microbios en los alimentos. Es clave educar a los miembros de la comunidad de un mercado y en especial al personal encargado de preparar los alimentos. Ya que siguiendo buenas

prácticas de higiene sobre los alimentos, de los utensilios y del sitio donde se preparan, se logra reducir el riesgo de adquirir enfermedades de origen alimentario.

Es preciso implementar las “Cinco claves de los alimentos seguros”¹³:

- 1. Utilice agua y alimentos seguros.
- 2. Mantenga la higiene.
- 3. Separe los alimentos crudos de los cocidos.
- 4. Cocine los alimentos completamente.
- 5. Mantenga los alimentos a temperaturas seguras.

Las cinco reglas para la inocuidad de los alimentos

1. Use agua y alimentos seguros

- Use agua potable o asegúrese de potabilizarla antes de su consumo.
- Seleccione alimentos saludables y frescos.
- Prefiera alimentos ya procesados, tales como la leche pasteurizada.
- Lave las frutas y las hortalizas minuciosamente con agua segura, especialmente si se consumen crudas.
- No utilice alimentos después de la fecha de vencimiento.
- *¿Por qué? Los alimentos, incluyendo el agua y el hielo, pueden estar contaminados con bacterias peligrosas o sustancias químicas. Algunas sustancias tóxicas pueden formarse en alimentos dañados o con hongos.*

2. Mantenga la higiene

- Lávese las manos antes de preparar alimentos y a menudo durante la preparación.
- Lávese las manos después de ir al baño.
- Lave y desinfecte todas las superficies, utensilios y equipos usados en la preparación de alimentos.
- Evite el contacto de alimentos y áreas de cocina con insectos, mascotas y otros animales.
- Evitar la presencia de plagas como ratas, ratones, cucarachas, moscas, etc. ya que estos son portadores de enfermedades.
- Las/los vendedoras/es deben contar con carnet de salud que debe renovarse anualmente.
- Las/los vendedoras/es deben llevar algún elemento de protección para evitar la caída de cabello sobre los alimentos.
- Coloque los desperdicios en basureros, mantenga limpio el lugar, barra dos veces al día.

¿Por qué? En la tierra, el agua, los animales y las personas se encuentran peligrosas bacterias que causan enfermedades. Ellas son transportadas por las manos, los

utensilios, ropa, trapos de limpieza, esponjas y cualquier otro elemento que no ha sido adecuadamente lavado. Un simple contacto con ellas puede contaminar los alimentos

3. Separe los alimentos crudos de los cocidos

- Separe siempre los alimentos crudos de los cocidos y los listos para consumir.
- Limpie las superficies y utensilios entre la manipulación de carnes crudas y carnes cocidas, vegetales u otras comidas para su consumo.
- Conserve los alimentos en vasijas separadas y evite el contacto entre crudos y cocidos.

***¿Por qué?** Los alimentos crudos, especialmente carnes, pollos, pescados y sus jugos, pueden estar contaminados con bacterias peligrosas que pueden transferirse a otros alimentos, tales como comidas cocinadas o para consumir, durante su preparación.*

4. Cocine los alimentos completamente

- Cocine completamente los alimentos, especialmente carnes, pollos, huevos y pescados.
- Para alimentos a base de carnes picada, cuide que no queden partes rojas en el interior. Se recomienda el uso de termómetros.
- Hierva los alimentos como sopas y guisos para asegurarse que ellos alcanzaron 70°C.
- Recaliente completamente la comida cocinada.

***¿Por qué?** La correcta cocción mata las bacterias peligrosas. Estudios enseñan que cocinar el alimento, tal que todas las partes alcancen 70° C, garantiza la inocuidad de estos alimentos para el consumo. Existen alimentos, como trozos grandes de carne, pollos enteros o carne molida, que requieren especial control de la cocción.*

Mantenga los alimentos a temperaturas

- No deje alimentos cocidos a temperatura ambiente por más de 2 horas.
- Enfríe lo más pronto posible los alimentos cocinados y los perecederos (bajo los 5° C).
- Mantenga bien caliente la comida lista para servir (arriba de los 60° C).
- No guarde las comidas preparadas por mucho tiempo, ni siquiera en la heladera.
- No descongele los alimentos a temperatura ambiente.

***¿Por qué?** Las bacterias pueden multiplicarse muy rápidamente si el alimento es conservado a temperatura ambiente. Bajo los 5° C o arriba de los 60° C el crecimiento bacteriano se hace más lento o se detiene. Algunas bacterias peligrosas pueden todavía crecer a temperaturas menores a 5° grados Celsius.*

NORMA TÉCNICA ECUATORIANA

NTE INEN 2687:2013

MERCADOS SALUDABLES. REQUISITOS

Primera edición

HEALTHY FOOD MARKET. REQUIREMENTS

First edition

Norma Técnica Ecuatoriana Voluntaria	MERCADOS SALUDABLES REQUISITOS	NTE INEN 2687:2013 2013-04
<p style="text-align: center;">1. OBJETO</p> <p>1.1 Esta norma establece los requisitos y prácticas que deben cumplir los mercados para la comercialización y/o elaboración de alimentos inocuos aptos para el consumo humano.</p> <p style="text-align: center;">2. ALCANCE</p> <p>2.1 Esta norma aplica a todos los mercados mayoristas y mercados minoristas que realizan actividades de adquisición, recepción, manipulación, preparación, comercialización, almacenamiento, y transporte de alimentos a nivel nacional. Se excluyen las ferias libres, plataformas de comercialización, supermercados y micromercados.</p> <p style="text-align: center;">3. DEFINICIONES</p> <p>3.1 Para los efectos de esta norma se aplican las siguientes definiciones:</p> <p>3.1.1 <i>Aguas residuales.</i> Aguas de desecho resultantes de las actividades realizadas en el mercado.</p> <p>3.1.2 <i>Agua potable.</i> Agua tratada y exenta de contaminantes, apta para el consumo humano según lo establecido en la NTE INEN 1108.</p> <p>3.1.3 <i>Alimento.</i> Todo producto natural o artificial que ingerido aporta al organismo de los seres humanos los materiales y la energía necesarios para el desarrollo de los procesos biológicos. Comprenden también sustancias y mezclas de las mismas que se ingieren por hábito o costumbre, tengan o no valor nutritivo.</p> <p>3.1.4 <i>Alimento adulterado.</i> Todo alimento al que se haya adicionado o sustraído cualquier sustancia para variar su composición, peso o volumen, con fines fraudulentos o para encubrir o corregir cualquier defecto, debido a su inferior calidad.</p> <p>3.1.5 <i>Alimento de consumo directo.</i> Cualquier tipo de alimento o bebida, que para ser consumido no requiere algún tipo de preparación adicional.</p> <p>3.1.6 <i>Alimentos altamente perecederos.</i> Alimentos perecederos que por su composición o manipulación pueden favorecer el crecimiento de microorganismos y/o la formación de toxinas, por lo que representan un riesgo para la salud y requieren condiciones especiales de conservación, almacenamiento, transporte, manipulación y comercialización, como productos frescos de la pesca, leche, carnes, aves y sus derivados, alimentos preparados, entre otros.</p> <p>3.1.7 <i>Alimentos perecederos.</i> Alimentos que requieren condiciones especiales de conservación.</p> <p>3.1.8 <i>Alimentos preparados.</i> Cualquier tipo de alimento o bebida, que para ser consumido requiere algún tipo de elaboración culinaria, resultado de la preparación en crudo, cocido o precocido, de uno o varios productos alimenticios de origen animal o vegetal, con o sin la adición de otras sustancias autorizadas.</p> <p>3.1.9 <i>Alimentos procesados.</i> Es toda materia alimenticia que para el consumo humano ha sido sometida a operaciones tecnológicas necesarias para su transformación, modificación y conservación, que se distribuye y comercializa en envases rotulados bajo una marca de fábrica determinada y con registro sanitario otorgado por la Autoridad Sanitaria Nacional.</p> <p style="text-align: right;">(Continúa)</p>		
<p>DESCRIPTORES: Mercado, alimentos, inocuidad, requisitos, comercialización, elaboración de alimentos.</p>		

3.1.10 Animales de abasto. Son las especies de animales para el consumo humano, entre las básicas están el ganado ovino, bovino, porcino y las aves de corral, mientras que las complementarias son el ganado caprino, equino, animales de caza y pesca.

3.1.11 Buenas Prácticas de Manufactura – BPM. Principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento y servicio de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los alimentos en todas las etapas, hasta el consumo se manipulen en condiciones sanitarias adecuadas y se disminuyan los riesgos para la salud de las consumidoras y consumidores.

3.1.12 Buenas Prácticas de Higiene – BPH. Conjunto de medidas preventivas y principios básicos necesarias para garantizar la inocuidad y calidad de los alimentos en cualquier etapa de su manejo, incluida su distribución, transporte y comercialización.

3.1.13 Buenas prácticas de almacenamiento. Principios básicos de almacenamiento de alimentos destinados a garantizar el mantenimiento de las características y propiedades de los productos.

3.1.14 Calidad. Grado en el que un conjunto de características inherentes al alimento cumple con los requisitos de inocuidad.

3.1.15 Características organolépticas. Características físicas que se perciben a través de los sentidos, como sabor, textura, olor y color.

3.1.16 Centro de faenamiento. Establecimiento donde se procesa las especies pecuarias comestibles (bovinos, ovinos, porcinos, aves entre otras), que consiste en la separación progresiva de un animal vivo hasta la obtención de una canal, despojos comestibles y no comestibles.

3.1.17 Contaminación. Introducción o presencia de un riesgo biológico, químico y/o físico en los alimentos o en el ambiente alimentario.

3.1.18 Contaminación cruzada. Transferencia de potenciales riesgos en forma directa o indirecta desde una fuente de contaminación a un alimento, mediante equipos, utensilios, superficies de trabajo, materiales de limpieza, corrientes de aire, manos o vestimentas de personas, traslado de materiales o alimentos, de una zona sucia a una zona limpia, posibilitando la contaminación de los alimentos.

3.1.19 Contaminante. Cualquier agente físico, químico y/o biológico, no añadido intencionalmente a los alimentos y que puedan comprometer la inocuidad y la calidad de los mismos

3.1.20 Control de plagas. Medidas preventivas y correctivas, naturales o artificiales, que dan como resultado la prevención, represión, contención, destrucción o exclusión de una plaga aplicadas de manera responsable para con el ambiente y la salud humana.

3.1.21 Consumidor. Persona natural o jurídica, que adquiere, utiliza o disfruta de productos o servicios como destinatario final de los mismos.

3.1.22 Desechos sólidos. Material en estado sólido generado en los procesos de extracción, beneficio, transformación, producción, consumo, utilización, control, preparación o tratamiento, cuya calidad no permite usarlos nuevamente en el proceso que los generó.

3.1.23 Desechos líquidos. Material en estado líquido generado en los procesos de extracción, beneficio, transformación, producción, consumo, utilización, control, preparación o tratamiento, cuya calidad no permite usarlos nuevamente en el proceso que los generó.

3.1.24 Desinfección. Reducción y/o eliminación del número de microorganismos presentes en el ambiente, por medio de agentes químicos, posterior al proceso de limpieza, a un nivel que no comprometa la inocuidad del alimento.

3.1.25 Despojos comestibles. Subproductos de origen animal que han sido aprobados como aptos para la alimentación humana, por ejemplo: cabeza, corazón, hígado, pulmones, mollejas, rabo, lengua, grasas, intestinos, patas etc.

3.1.26 Drenaje. Estructura, natural o artificial, que facilitan el escurrimiento y evita el almacenamiento del agua en una zona particular.

3.1.27 Efluente. Líquido no apto para consumo humano proveniente de un proceso de tratamiento, actividad o proceso productivo.

3.1.28 Enfermedad transmitida por alimentos ETAs. Enfermedad que se produce por el consumo de alimentos, agua o bebidas contaminadas, produciendo infecciones, intoxicación o toxi-infecciones.

3.1.29 Escaldado. Técnica culinaria consistente en la cocción de los alimentos en agua o líquido hirviendo durante un periodo breve de tiempo (entre 10 y 30 segundos).

3.1.30 Giros. Parte de una sección del mercado que representa a un grupo específico de productos (ejemplo: cárnicos, lácteos, frutas, etc.)

3.1.31 Higiene. Es el proceso de limpieza y desinfección.

3.1.32 Higiene de los alimentos. Condiciones y medidas necesarias para la manipulación de los alimentos destinadas a garantizar la inocuidad de los mismos.

3.1.33 Higiene personal. Los hábitos de buena higiene que incluyen limpieza del cuerpo, cabellos y dientes, vestir ropa limpia y lavarse las manos con agua y jabón con regularidad, especialmente cuando se manejan comidas y bebidas.

3.1.34 Impermeable. Que no permite el paso de líquidos.

3.1.35 Infraestructura. Conjunto de locales e instalaciones físicas donde se desarrolla una actividad comercial.

3.1.36 Ingredientes. Componentes de una mezcla de alimentos.

3.1.37 Inspección post-mortem. Inspección visual de las canales y demás partes relevantes incluyendo los despojos no comestibles con el objeto de asegurar que la carne es sana, libre de enfermedades, y que no plantea riesgo alguno a la salud pública

3.1.38 Inocuidad de los alimentos. Garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan.

3.1.39 Limpieza. Eliminación, con el uso de detergente y agua por acción física y/o mecánica, de residuos de tierra, alimentos, suciedad, grasa y otras materias que puedan constituir una fuente de contaminación.

3.1.40 Materias extrañas. Cuerpos de origen mineral, animal o vegetal que no proviene del alimento.

3.1.41 Manipulador de alimentos. Toda persona que tenga contacto directo con alimentos envasados o no envasados.

3.1.42 Mercado. Centro de comercialización de alimentos que cuenta con infraestructura fija y cerrada, en la cual los comerciantes compran y venden sus productos al público en sus puestos individuales distribuidos por giros.

3.1.43 Mercado saludable. Centro de comercialización de alimentos que ha cumplido los requisitos y prácticas para la comercialización y/o elaboración de alimentos inocuos especificados en esta norma técnica ecuatoriana.

3.1.44 Microorganismo patógeno. Cualquier organismo microscópico vivo que pueda ser causa de enfermedad.

3.1.45 Peligro alimentario. Cualquier agente biológico, químico o físico presente en el alimento, que puede causar un efecto adverso para la salud.

3.1.46 Plaga. Organismos vivos que producen alteraciones fisiológicas y daños económicos.

3.1.47 Programa de limpieza y desinfección. Conjunto de actividades que contribuyen a la inocuidad de los alimentos, mediante el mantenimiento de las instalaciones físicas del establecimiento en buenas condiciones higiénico sanitarias.

3.1.48 Puesto de comercialización. Espacio destinado a la elaboración y comercialización de productos autorizados, situado en el interior de los mercados.

3.1.49 Riesgo. Función de la probabilidad de un efecto nocivo para la salud y de la gravedad de dicho efecto, como consecuencia de un peligro o peligros en los alimentos.

3.1.50 Temperaturas de seguridad. Temperaturas que inhiben el crecimiento microbiano o eliminan la presencia de microorganismos patógenos en los alimentos. Su rango debe ser inferior a 5 °C (refrigeración y congelación) y mayor a 60 °C (hervido, cocción, horneado, etc.).

3.1.51 Trampa de grasa. Dispositivo que funciona como separador y recolector de grasas, jabones, detergentes, desperdicios de comida y elementos sólidos de las aguas residuales de cocina.

3.1.52 Utensilios. Todo artefacto, recipiente o equipo utilizado en la preparación, almacenamiento y venta de alimentos.

4. REQUISITOS

4.1 Requisitos relativos a la infraestructura

4.1.1 Localización, diseño y construcción

4.1.1.1 El mercado debe estar alejado de fuentes de contaminación que representen riesgo para la inocuidad de los alimentos, en particular de zonas propensas a inundaciones y zonas industriales,

4.1.1.2 El mercado debe contar con infraestructura física, que impida el ingreso de animales y facilite el control de plagas, así como otros elementos del ambiente exterior como polvo y materias extrañas, con la finalidad de mantener las condiciones sanitarias.

4.1.1.3 La construcción debe ser sólida y disponer de espacio suficiente para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos y puestos de comercialización, así como para el movimiento del personal, usuarios y el traslado de materiales y alimentos,

4.1.1.4 El mercado debe brindar facilidades para la higiene personal.

4.1.1.5 El diseño y la distribución del mercado debe permitir un mantenimiento, limpieza y desinfección de la infraestructura que minimice el riesgo de contaminaciones.

4.1.1.6 El diseño y construcción de la edificación debe facilitar el control de plagas y evitar el refugio de las mismas.

4.1.1.7 El mercado debe contar con una guardería para el cuidado de los hijos de los trabajadores/as de los mercados.

4.1.1.8 El mercado debe contar con un sistema de drenaje para las aguas lluvias y las aguas residuales.

4.1.2 Área y estructuras internas

4.1.2.1 El mercado debe ser distribuido y señalizado de manera que facilite el flujo de trabajo siguiendo de preferencia el principio de flujo hacia delante. La señalización debe realizarse de acuerdo a la NTE INEN 439.

4.1.2.2 Las áreas internas del mercado deben estar divididas en zonas o giros según el nivel de higiene dependiendo de los riesgos de contaminación y de los alimentos.

4.1.2.3 Los pisos, paredes y techos deben ser construidos de materiales impermeables, no porosos que permitan la limpieza y mantenimiento.

4.1.2.4 Las paredes de los puestos de comercialización deben tener una superficie lisa de baldosa o pintura lavable hasta una altura mínima de 2 m.

4.1.2.5 En las áreas donde se manipulan y preparan los alimentos, las uniones entre las paredes y los pisos, deben ser cóncavas (redondeadas) para facilitar su limpieza y desinfección.

4.1.2.6 Las superficies y materiales, particularmente aquellos que están en contacto con los alimentos, deben ser de materiales que no contengan sustancias tóxicas y deben estar diseñados para el uso previsto, fáciles de mantener, limpiar y desinfectar.

4.1.2.7 Los pisos deben ser de material antideslizante y liso, resistente a los golpes, libres de roturas y grietas.

4.1.2.8 Los pisos deben tener una pendiente mínima de 2 % que permita el drenaje de efluentes líquidos provenientes de la limpieza.

4.1.2.9 Los drenajes del piso deben tener la protección adecuada, ser conducidos por cañerías y estar diseñados de forma tal que se permita su limpieza y mantenimiento. Donde sea requerido deben tener instalados el sello hidráulico, trampas de grasa y sólidos, con fácil acceso para la limpieza.

4.1.2.10 Los techos, falsos techos e instalaciones suspendidas deben estar contruidos de manera que eviten la acumulación de suciedad, condensación, formación de mohos, desprendimiento de partículas y además faciliten su limpieza y mantenimiento.

4.1.2.11 Las ventanas y aberturas deben ser contruidas de manera que eviten la acumulación de polvo o suciedad y en caso de comunicación con el exterior estar provistas de malla contra insectos.

4.1.2.12 Las puertas deben tener una superficie lisa y no absorbente de fácil limpieza y cuando sea necesario desinfección.

4.1.2.13 Debe repararse inmediatamente toda superficie estropeada o irregular, así como cualquier rotura o desperfecto, tales como grietas, golpes u otra irregularidad, que facilitan la acumulación de restos de alimentos y suciedades.

4.1.2.14 Los pasillos no deben ser utilizados como áreas de almacenamiento.

4.1.3 *Iluminación y ventilación*

4.1.3.1 La iluminación puede ser natural y/o artificial, debe ser adecuada para permitir la realización de las tareas para que no comprometa la higiene de los alimentos y no alterar la visión de los colores de los alimentos que se venden.

4.1.3.2 El sistema eléctrico debe estar en buen estado y contar con un generador alterno de energía eléctrica de encendido automático de acuerdo a los requerimientos energéticos del mercado.

4.1.3.3 La ventilación puede ser natural o artificial, directa o indirecta para reducir al mínimo la contaminación de los alimentos transmitida por el aire.

4.1.4 *Instalaciones sanitarias*

4.1.4.1 El mercado debe contar con instalaciones sanitarias como servicios higiénicos, duchas y vestidores dotados de facilidades higiénicas, en cantidad suficiente e independiente para hombres y mujeres de acuerdo a lo detallado en el Anexo A y con accesibilidad para personas con discapacidad según la NTE INEN 2293.

4.1.4.2 Las instalaciones sanitarias deben mantenerse permanentemente limpias, ventiladas y con una provisión suficiente de agua e insumos de higiene personal (papel higiénico, jabón líquido, gel desinfectante, toallas desechables o secadores eléctricos).

4.2 *Requisitos relativos a los servicios*

4.2.1 *Suministro de agua*

4.2.1.1 El mercado debe disponer de un sistema de abastecimiento continuo de agua potable, en caso de no contar con el abastecimiento continuo se debe disponer de instalaciones para el almacenamiento, distribución y asegurar la calidad del agua.

4.2.1.2 El agua potable debe cumplir con lo establecido en la NTE INEN 1108, se debe realizar análisis de la calidad microbiológica y composición físico-química del agua al menos dos veces al año en laboratorios acreditados para verificar su cumplimiento.

4.2.1.3 En caso de existir un sistema de abastecimiento de agua no potable debe ser independiente y estar identificado, el agua no potable se podrá utilizar para el sistema contra incendios, generación de vapor, refrigeración y otras aplicaciones similares que no contaminen los alimentos.

4.2.2 *Desechos líquidos y drenaje*

4.2.2.1 El mercado debe tener un sistema de eliminación de desechos líquidos, que cuente con dispositivos de separación de grasa instalados individual o colectivamente, previo a la descarga de efluentes, de acuerdo a la normativa vigente.

4.2.2.2 Los drenajes y sistemas de disposición de efluentes deben ser diseñados y construidos para evitar la contaminación de los alimentos, del agua potable o de las fuentes de agua potable almacenadas en el mercado.

4.2.3 *Desechos sólidos*

4.2.3.1 El mercado debe contar con un sistema de recolección diferenciada interna de desechos (orgánicos e inorgánicos), almacenamiento provisional en un área específica cubierta, con piso impermeable, con ventilación y señalización, accesible para su recolección y su posterior disposición final.

4.2.3.2 Los desechos sólidos se deben retirar frecuentemente de los recipientes destinados para este fin ubicados en los puestos y demás áreas del mercado. Los desechos deben disponerse de manera que se elimine la generación de malos olores para que no sean fuente de contaminación o refugio de plagas.

4.2.3.3 Los recipientes para desechos sólidos en los puestos deben estar en buen estado higiénico cubiertos con una tapa, y con una funda plástica en su interior que facilite el retiro de los residuos.

4.3 *Requisitos relativos a los equipos y utensilios*

4.3.1 Los equipos y utensilios para manipulación de los alimentos deben estar en buen estado, ser de materiales que no contengan sustancias tóxicas, ni emanen olores, sabores, ni que reaccionen con los ingredientes o materiales con los que entren en contacto.

4.3.2 No se debe utilizar materiales que no puedan limpiarse y desinfectarse.

4.3.3 Las tablas de cortar deben ser de madera, plástico u otro material, fácil de limpiar y desinfectar. Las tablas de cortar deben ser reemplazadas cuando se evidencie su deterioro.

4.3.4 Las tablas de cortar de madera deben ser duras y no astillables, se recomienda el uso del pino, caoba, teca, roble, aliso, nogal.

4.3.5 Las características de los equipos deben ofrecer facilidades de limpieza, desinfección e inspección y deben contar con dispositivos que impidan la contaminación del alimento por lubricantes, refrigerantes, sellantes u otras sustancias que se requieran para su funcionamiento.

4.3.6 Los equipos deben lavarse y desinfectarse al final de la jornada, desmontando las partes removibles y utilizando agua potable en cantidad necesaria.

4.3.7 Los utensilios deben lavarse con detergente y agua potable, no se permite el uso de baldes o recipientes con agua reutilizada sin renovar. Una vez limpios deben desinfectarse y almacenarse limpios, secos y protegidos.

4.4 Requisitos relativos a la adquisición, comercialización, transporte, recepción y almacenamiento de alimentos

4.4.1 Adquisición y comercialización

4.4.1.1 La adquisición y comercialización de alimentos deben efectuarse en áreas limpias y protegidas, deben conservarse según el giro del producto sobre estantes, cajones, canastas, entre otros, que impidan su contaminación. No deben adquirirse nunca insumos e ingredientes colocados directamente sobre el suelo.

4.4.1.2 Las carnes que se adquieran deben contar con el sello del centro de faenamiento como garantía de haber realizado la inspección post-mortem. Las carnes y productos cárnicos de procedencia clandestina deben ser rechazados.

4.4.1.3 Deben adquirirse y comercializarse alimentos cuyas propiedades organolépticas (olor, sabor, color y textura) correspondan a alimentos frescos.

4.4.1.4 Deben adquirirse y comercializarse alimentos procesados que presenten una garantía o marca de fabricación con registro sanitario y excluirse los de origen informal, sin etiquetado, ni rotulado.

4.4.1.5 Los alimentos procesados no deben superar su fecha de vencimiento y cumplir con los requisitos de etiquetado estipulados en la NTE INEN 1334-1, 1334-2 y 1334-3

4.4.2 Transporte, recepción y almacenamiento

4.4.2.1 Los vehículos que transportan alimentos para proveer al mercado deben ser exclusivos para este fin, estar limpios, libres de contaminantes (sustancias o productos indeseables), contar con condiciones de refrigeración según el tipo de alimento, contar con espacio suficiente para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos. Los mismos no deben estar en contacto con el piso del vehículo, al ser transportados.

4.4.2.2 El área del vehículo que transporta alimentos debe ser de material de fácil limpieza, que proteja al alimento de contaminaciones, alteraciones y efectos del cambio de temperaturas

4.4.2.3 Los vehículos transportadores para proveer al mercado de carne de animales de abasto, deben contar con una guía de movilización del centro de faenamiento de origen

4.4.2.4 La recepción de alimentos deben efectuarse en áreas limpias y protegidas; las carnes, los despojos comestibles y el pescado se colocarán en bandejas, y los productos a granel en envases limpios.

4.4.2.5 Los productos y alimentos procesados deben almacenarse en condiciones que impidan el deterioro, eviten la contaminación y reduzcan al mínimo su daño o alteración.

4.4.2.6 Los alimentos perecederos y altamente perecederos deben conservarse refrigerados, de acuerdo a las temperaturas recomendadas para cada alimento, como es el caso de cárnicos, lácteos y derivados, productos pesqueros y acuícolas, ver anexo B.

4.4.2.7 Los productos y alimentos procesados deben ser almacenados sobre tarimas o estanterías ubicadas a por lo menos 20 cm del piso y la pared, para permitir la circulación de aire y evitar que la humedad los deteriore y facilitar la limpieza. Los distintos tipos de alimentos deben ser almacenados por clase, especie u origen.

4.4.2.8 Los alimentos de origen animal y vegetal deben almacenarse por separado para evitar la contaminación cruzada.

4.4.2.9 Los alimentos crudos y cocidos deben almacenarse en recipientes individuales y por separado para evitar la contaminación cruzada, ver anexo B.

4.5 Requisitos relativos al puesto de comercialización

4.5.1 El puesto de comercialización y sus alrededores deben mantenerse limpios y ordenados.

4.5.2 El puesto de comercialización del mercado debe ser utilizado solamente para el uso y en el giro autorizado y bajo ningún motivo podrá ser empleado como dormitorio o vivienda.

4.5.3 Los puestos de comercialización deben agruparse por zonas o giros de acuerdo a la naturaleza de los productos que expenden, con secciones específicas para la comercialización de carne, aves, pescado, mariscos, frutas, hortalizas, cereales, productos lácteos, embutidos y otros.

4.5.4 Las mesas y los mostradores dentro de los mercados deben conservar uniformidad en su alineación, evitando dificultar el tránsito.

4.5.5 Las estanterías deben ser de material anticorrosivo o plástico que no contamine los alimentos, en cantidad suficiente y con una estructura que facilite la limpieza y desinfección.

4.5.6 Los alimentos no perecederos deben ser exhibidos y protegidos en vitrinas, los alimentos altamente perecederos (lácteos, cárnicos, pescados, mariscos y derivados) deben ser exhibidos en vitrinas frigoríficas y colocados en recipientes individuales.

4.5.7 Los puestos de comercialización y manipulación de alimentos altamente perecederos y perecederos deben disponer de agua potable, de instalaciones para la evacuación de las aguas residuales, así como de recipientes diferenciados para los desechos sólidos.

4.5.8 Para mantener los productos del puesto de comercialización de alimentos, libres de contaminación, se deben:

- Separar los alimentos de otros productos.
- Eliminar y separar todo alimento en mal estado
- Proteger los alimentos y los ingredientes de la contaminación de plagas o de contaminantes químicos, físicos o microbiológicos, durante la manipulación y el almacenamiento.

4.5.9 *Higiene del puesto de comercialización*

4.5.9.1 Los pasos que se deben seguir para la limpieza deben ser:

- a) Eliminar los desechos de las superficies
- b) Aplicar una solución detergente para desprender la capa de suciedad y de microorganismos y mantenerla por un periodo de 5 min.
- c) Enjuagar con agua, para eliminar la suciedad suspendida y los residuos de detergente.
- d) Aplicar otros métodos apropiados para quitar y recoger desechos o desinfectar, en caso necesario.

4.5.9.2 Los implementos de limpieza deben ser de uso exclusivo y ser limpiados y desinfectados frecuentemente.

4.6 **Requisitos relativos a la preparación de los alimentos**

4.6.1 *Preparación preliminar*

4.6.1.1 Las superficies que entren en contacto con los alimentos, previo al inicio y al final de la jornada, deben lavarse y desinfectarse de acuerdo al programa de limpieza y desinfección de acuerdo al subcapítulo 4.8.

4.6.1.2 Los utensilios a utilizarse deben lavarse con agua y detergente.

4.6.1.3 La mezcla de ingredientes, deben hacerse en recipientes destinados específicamente para tal fin y que no constituyan un riesgo para la salud.

4.6.1.4 No deben utilizarse, bajo ninguna circunstancia, recipientes o utensilios que hayan contenido anteriormente algún producto tóxico o hayan quedado impregnados por éste (ejemplo: envases de insecticida, envases de pintura, aceite de motor, detergentes y otras sustancias químicas).

4.6.1.5 Los manipuladores de alimentos deben lavarse las manos con agua y jabón líquido, desinfectarse las manos con gel antibacterial o alcohol antes de comenzar a preparar cualquier alimento, o cuando cambie de actividad.

4.6.1.6 Las hortalizas y verduras deben lavarse con abundante agua potable corriente, teniendo especial cuidado con las que se consumen crudas. Se puede añadir soluciones desinfectantes con notificación sanitaria obligatoria.

4.6.1.7 Todo alimento que se vaya a preparar debe ser lavado previamente, incluido las carnes y productos cárnicos.

4.6.1.8 El agua que se utilice para lavar debe ser potable y corriente, para que su efecto de arrastre disminuya la presencia de contaminantes de los alimentos.

4.6.2 *Preparación de alimentos*

4.6.2.1 Los alimentos deben estar cocidos completamente, en especial carnes, pollos, huevos y pescados.

4.6.2.2 Si los alimentos no se sirven de inmediato, deben mantenerse en un lugar fresco, ventilado o, refrigerado.

4.6.2.3 Los alimentos deben mantenerse a temperaturas de seguridad, refrigerados por debajo de los 5 °C o hervidos, cocinados, horneados y calentados por sobre los 60 °C. Los alimentos que requieren ser congelados deben mantenerse al menos a -18 °C, ver anexo C.

4.6.2.4 Un alimento congelado debe descongelarse bajo condiciones controladas y no puede ser congelado nuevamente como se indica en el anexo D.

4.6.2.5 Cuando haya que recalentar un alimento, se debe calentar solamente la porción a servirse, y no más de una vez.

4.6.2.6 Las mezcla de los ingredientes de las ensaladas deben prepararse empleando utensilios y nunca directamente con las manos.

4.6.2.7 Para probar los alimentos que se preparen debe utilizarse utensilios destinados para este fin y no deben ser introducidos en el alimento en preparación bajo ninguna circunstancia. Cada vez que se vaya a probar el alimento se debe disponer de un utensilio limpio y desinfectado para que en él se deposite el alimento a probar.

4.6.3 *Protección y servicio de alimentos*

4.6.3.1 Los alimentos preparados que se exhiben para la comercialización deben estar protegidos en vitrinas y/o cubiertos con campanas de malla metálica o material plástico a una altura no inferior a 60 cm - 70 cm. Las bebidas preparadas deben estar protegidas con material plástico o tapas.

4.6.3.2 Los alimentos y bebidas preparadas deben servirse en platos, cubiertos y vasos en buen estado de conservación y limpieza.

4.6.3.3 Los alimentos preparados que no se hayan vendido durante el día no se deben expender ni utilizar al día siguiente.

4.6.3.4 Los alimentos preparados que se expendan para llevar a casa, se deben empacar de manera higiénica con materiales de primer uso. No se debe usar papel impreso en contacto directo con los alimentos.

4.6.3.5 Los alimentos preparados deben manipularse con utensilios (pinzas, tenazas, etc.), evitando el contacto directo de las manos con el alimento o la superficie que entre en contacto con él.

4.6.3.6 Los alimentos y bebidas preparadas de consumo directo, deben ser sometidos periódicamente a análisis físicos, químicos y microbiológicos de acuerdo a un plan de muestreo técnicamente establecido, para verificar la inocuidad de los mismos.

4.6.3.7 No debe manipularse simultáneamente dinero y alimentos preparados. La persona que manipula alimentos no debe tocar dinero, pero si ello fuera inevitable, debe lavarse y desinfectarse las manos antes de volver a manipular alimentos.

4.6.4 *Higiene de los manipuladores de alimentos preparados*

4.6.4.1 El manipulador de alimentos preparados debe contar con el certificado salud ocupacional

4.6.4.2 El manipulador de alimentos preparados debe usar vestimenta de protección acorde a la actividad que realice según el giro, la cual debe mantenerse limpia, y en buenas condiciones; la vestimenta debe ser de color blanco o colores claros.

4.6.4.3 El manipulador de alimentos preparados debe lavarse las manos y desinfectarlas, antes y después de actividades laborales, manipuleo de alimentos, luego de usar el baño, toser, luego de manipular envases, desechos, basura y otras actividades que representen riesgo de contaminación. En el caso de uso de guantes de látex es obligatorio cumplir con el lavado de manos y deben ser reemplazados frecuentemente.

4.6.4.4 El manipulador de alimentos preparados debe mantener el cabello cubierto totalmente con malla, gorro u otro medio, debe usar una mascarilla, uñas cortas y sin esmalte, sin joyas, libre de maquillaje, sin barba y bigotes al descubierto.

4.6.4.5 El manipulador de alimentos no debe fumar, comer o masticar chicle, estornudar o toser sobre los alimentos.

4.6.4.6 El manipulador de alimentos no debe manipular alimentos cuando se sospeche que padece una posible enfermedad transmisible a los alimentos (ETAs), con síntomas como vómito, diarrea, dolor abdominal, fiebre y escalofríos o cuando tenga heridas o irritaciones cutáneas.

4.7 **Requisitos de higiene del comerciante de alimentos**

4.7.1 El comerciante de alimentos debe contar con el certificado salud ocupacional

4.7.2 El comerciante de alimentos debe usar vestimenta de protección acorde a la actividad que realice según el giro, la cual debe mantenerse limpia, y en buenas condiciones; los comerciantes de alimentos altamente perecederos (carnes, lácteos, pescados y mariscos) deben utilizar vestimenta de color blanco o colores claros.

4.7.3 El comerciante de alimentos debe lavarse las manos y desinfectarlas, antes y después de actividades laborales, luego de usar el baño, luego de manipular envases, desechos, basura y otras actividades que representen riesgo de contaminación.

4.7.4 El comerciante de alimentos altamente perecederos debe mantener el cabello cubierto totalmente con malla, gorro u otro medio, debe usar mascarilla, uñas cortas y sin esmalte, sin joyas, libre de maquillaje, sin barba y bigotes al descubierto.

4.7.5 El comerciante de alimentos no deben fumar, comer o masticar chicle, estornudar o toser sobre los alimentos.

4.8 **Requisitos relativos a la limpieza y desinfección**

4.8.1 *Limpieza y desinfección de las instalaciones*

4.8.1.1 El mercado debe contar con un programa de limpieza y desinfección, que garantice que el mercado esté limpio en todas las áreas.

4.8.1.2 Se debe verificar el cumplimiento del programa de limpieza y desinfección.

4.8.1.3 Los programas de limpieza y desinfección, deben especificar lo siguiente:

- superficies, elementos del equipo y utensilios que han de limpiarse y desinfectarse;
- responsabilidad de tareas particulares;

- método y frecuencia de la limpieza y desinfección; y
- medidas de verificación de cumplimiento

4.8.1.4 Los productos químicos de limpieza y desinfección deben estar registrados y autorizados, deben manipularse y utilizarse con cuidado de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

4.8.1.5 Se deben almacenar los productos químicos, separados de los alimentos, en contenedores claramente identificados, a fin de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos.

4.9 Requisitos relativos al control de plagas y roedores

4.9.1 Se debe disponer de un programa de control de plagas y roedores.

4.9.2 Los plaguicidas utilizados deben ser los aprobados y registrados; y deben ser usados según las instrucciones de la ficha técnica.

4.9.3 Todo vendedor debe adoptar las medidas apropiadas para mantener su puesto libre de animales y plagas, en particular de roedores, moscas, insectos o infestación por gusanos, con el fin de impedir la contaminación de los alimentos.

4.9.4 Todo alimento que haya sido contaminados por plagas debe ser retirado, destruido o eliminado.

4.10 Requisitos relativos a capacitación

4.10.1 Todos los vendedores y manipuladores de alimentos de los mercados deben estar capacitados en Buenas Prácticas de Higiene BPH, Buenas Prácticas de Manufactura BPM, Buenas Prácticas de Almacenamiento BPA, gestión integral de desechos, mercado saludable y productivo con un enfoque de inocuidad de alimentos.

4.10.2 Los administradores de los mercados, inspectores y demás personal que labore en el mercado, deben contar con los mismos cursos de capacitación de acuerdo a las funciones y responsabilidades de los mismos.

4.10.3 Deben existir programas de entrenamiento específicos que incluyan normas, procedimientos y precauciones a tomar.

4.11 Requisitos relativos al control y aseguramiento de la inocuidad

4.11.1 El mercado debe contar con un programa de control y aseguramiento de la inocuidad, el cual debe ser esencialmente preventivo y cubrir todas las etapas de manipulación y elaboración del alimento, desde la recepción hasta la comercialización.

4.11.2 El mercado debe contar con un responsable o responsables de la supervisión del programa de control y aseguramiento de la inocuidad.

4.11.3 Los responsables de la supervisión del programa deben realizar inspecciones frecuentes en todo el mercado, presentar un informe escrito y ponerlo a conocimiento de los involucrados.

4.11.4 El programa de control y aseguramiento de la inocuidad debe contener como mínimo:

- Criterios técnicos para la recepción de productos frescos alimentos procesados y alimentos preparados, que incluyan parámetros para su aceptación o rechazo.
- Documentos técnicos del mercado como manuales, procedimientos, instructivos, registros, documentación de equipos de uso común que incluyan planes de mantenimiento, programas, planes de muestreo entre otros.
- El programa debe contener programas de promoción y divulgación de mensajes sobre la inocuidad de los alimentos a los vendedores, manipuladores y consumidores.

- El programa de control y aseguramiento de la inocuidad debe incluir muestreos frecuentes de alimentos para garantizar su inocuidad. Los resultados de los análisis deben ser realizados por laboratorios acreditados y ser comunicados a los vendedores/manipuladores y autoridades competentes.

4.11.5 El programa de control y aseguramiento de la inocuidad debe incluir controles diarios de temperaturas en equipos, en alimentos y áreas de almacenamiento, los cuales deben ser registrados.

ANEXO A

A.1 Baterías sanitarias en comercios y oficinas

A.1.1 Para la dotación de servicios sanitarios en comercios se considerará las siguientes relaciones:

- Para comercios con área de hasta 100 m² de área utilizable: media batería de uso privado.
- Para comercios agrupados o no en general, mayores a 100 m² y hasta 1 000 m² de área utilizable: media batería de uso y acceso público por cada 250 m² de área utilizable, distribuidos para hombre y mujeres.
- Para comercios agrupados o no en general, mayores a 1 000 m² y menores a 5 000 m² de área utilizable, con excepción de las área de bodegas y parqueos, serán resueltos con baterías sanitarias de uso y acceso público distribuidas para hombres y mujeres, a través de la siguiente norma:
 - 1 inodoro por cada 500 m² de área utilizable o fracción mayor al 50 %.
 - 2 lavabos por cada cinco inodoros.
 - 2 urinarios por cada cinco inodoros de hombres, al que se añadirá un urinario de niños por cada dos de adultos.
 - Una estación de cambio de pañales de 0,60 metros x 0,60 metros, que estará incorporada en el área de lavabos de las baterías sanitarias de mujeres.
 - Serán ubicados en cada piso, de tener varios niveles.
 - Se incluirá una batería sanitaria adicional para personas con movilidad reducida, según lo especificado en la NTE INEN 2293

ANEXO B**REFRIGERACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

B.1 La temperatura ideal de refrigeración oscila entre 0 °C y 5 °C.

B.2 Dentro del frigorífico, debemos procurar disponer los alimentos separados unos de otros, para que circule correctamente el aire. Dentro del frigorífico es importante que coloquemos cada alimento fresco en una zona específica:

- *En la rejilla inferior:* alimentos crudos: carne, ave y pescado (separados correctamente), productos de origen animal en descongelación.
- *En la rejilla del centro:* alimentos cocinados (sobras de comida, etc.), embutidos, mayonesa, productos en descongelación (de origen vegetal).
- *En la rejilla superior:* productos lácteos (yogur, queso, natillas) y huevos.
- *En la puerta:* bebidas o alimentos que se consumirán en menos de 3 o 4 días, como leche o zumos de frutas.
- *En el verdulero:* verduras, hortalizas y frutas.

B.3 La conservación es limitada, y cada alimento tiene una duración límite en el frigorífico:

- *1 día:* pescado fresco y carne picada.
- *2 a 3 días:* carne cocida, pescado cocido y carne cruda.
- *3 a 4 días:* leche pasteurizada o leche esterilizada previamente abierta, verduras cocidas y postres caseros.
- *4 a 5 días:* verdura cruda y conservas abiertas.
- *Hasta 5 días:* platos cocinados.
- *2-3 semanas:* huevos.

B.4 También debemos limpiar con frecuencia el interior y tratar de no dejar mucho tiempo abierta la puerta del frigorífico.

ANEXO C

CONGELACIÓN DE LOS ALIMENTOS

C.1 Para conservar por más tiempo los alimentos crudos y cocidos, debemos almacenarlos a temperaturas inferiores a la de refrigeración, mediante la congelación.

C.2 Por lo general, cuanto más baja es la temperatura de congelación, menor es la velocidad a la que se reproducen las bacterias de los alimentos. La temperatura ideal para conservar alimentos congelados es -18°C o menos.

C.3 Para una correcta congelación de carnes y aves, debemos sacar el producto del envase inicial, eliminar la grasa visible y los huesos. Con el pescado, se procede a descamar, destripar, separar la cabeza, lavar y secar.

C.4 Es conveniente envolver los productos en porciones más pequeñas (las justas para una comida). De esta forma, no tendremos que descongelar la pieza entera si deseamos consumir una menor cantidad. Cuantas más pequeñas sean las porciones a congelar, mejor y más rápida será la congelación.

C.5 Para envolver los productos a congelar, podemos utilizar bolsas de plástico herméticas, tratando siempre de quitar la mayor cantidad de aire posible. También es conveniente anotar la fecha de congelación en la bolsa de plástico. Así, sabremos qué productos deberemos consumir primero.

C.6 Antes de congelar verduras y hortalizas (con excepción de la cebolla y el ajo) debemos cocinarlas o blanquearlas. El "blanqueado" o "escaldado" consiste en sumergir la verdura durante 2 minutos en agua hirviendo.

C.7 Así, logramos detener el proceso de deterioro de las verduras y eliminar bacterias. Habiendo escurrido la verdura debemos secarla y colocarla en las bolsas herméticas, tratando de extraer todo el aire posible antes de cerrar el envase.

C.8 Es importante tener en cuenta que no es correcto congelar los huevos enteros debido a que se rompería la cáscara. La mejor opción es congelar el huevo batido, la yema batida o la clara en frascos de cristal etiquetados con la fecha de inicio de congelación.

C.9 Para envasar platos preparados, podemos utilizar recipientes de plástico rígido, sin grietas ni fisuras, y aptos para congelador y microondas. Estos permiten la descongelación y el calentamiento posterior en el propio envase.

C.10 Es conveniente no congelar patatas ni pastas, ya que las patatas se endurecen y las pastas se ablandan en el congelador.

C.11 Los tiempos de conservación de los distintos alimentos son aproximadamente los siguientes:

- *Pescado azul y mariscos*: hasta 2 meses.
- *Pescados magros o blancos*: hasta 5 meses.
- *Aves*: 6 a 9 meses.
- *Hortalizas y verduras*: de una temporada a la otra (12 meses).
- *Carnes rojas*: entre 8 y 12 meses.
- *Vísceras de cualquier animal*: hasta 6 meses.
- *Huevo batido*: hasta 6 meses.
- *Cordero*: hasta 8 meses.
- *Cerdo*: hasta 6 meses.
- *Pan y bollos*: hasta 3 meses.

C.12 Es mejor dejar un espacio de aproximadamente 2,5 cm entre la tapa y los alimentos, debido a que éstos se expanden cuando se congelan.

C.13 No olvides dejar enfriar los alimentos antes de introducirlos en el congelador, ya que al introducirlos calientes, puedes afectar negativamente a la temperatura de otros.

C.14 No debemos re congelar los alimentos, ya que sucesivas congelaciones, restan calidad a los alimentos y facilitan su contaminación.

ANEXO D

CÓMO DESCONGELAR CORRECTAMENTE LOS ALIMENTOS

D.1 Podemos descongelar los alimentos en el horno microondas o en el frigorífico, nunca a temperatura ambiente.

D.2 En el microondas: usando la opción "defrost" o "descongelar". No es adecuado para descongelar trozos grandes de carne.

D.3 En el frigorífico: la descongelación también puede comenzar la noche anterior a la preparación. Los alimentos congelados se deben colocar en la rejilla inferior unas horas previas a la cocción, para que el exudado que desprenden las carnes o pescados no caiga encima de otros alimentos y los contamine.

D.4 No es necesario descongelar las hortalizas. Podemos introducirlas congeladas al agua hirviendo, o al aceite de fritura, siempre en pequeñas porciones para no disminuir la temperatura del mismo.

D.5 Una vez descongelados, los alimentos deben cocinarse rápidamente. Si es un plato cocinado, debe llevarse a ebullición por unos minutos, así, nos aseguraremos de que desaparezca cualquier bacteria que haya podido contaminar el producto.

D.6 Importante: nunca se debe congelar de nuevo un alimento que se ha descongelado; no es seguro colocar los alimentos en una superficie de cocina o en el fregadero para descongelarlos a temperatura ambiente porque así se permite el desarrollo rápido de bacterias.

APÉNDICE Z

Z.1. DOCUMENTOS NORMATIVOS A CONSULTAR

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 439	<i>Colores, señales y símbolos de seguridad</i>
Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1108	<i>Agua potable. Requisitos</i>
Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1134-1	<i>Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 1. Requisitos</i>
Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1134-2	<i>Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 1. Requisitos</i>
Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1134-3	<i>Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 3. Requisitos para declaraciones nutricionales y declaraciones saludables.</i>
Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2293	<i>Accesibilidad de las personas con discapacidad y movilidad reducida al medio físico. Área higiénica sanitaria</i>

Z.2. BASES DE ESTUDIO

Norma Boliviana NB 329033:2009. *Mercado Saludable. Requisitos.*

Codex Alimentarius, *Código internacional de prácticas recomendado - Principios generales de higiene de los alimentos CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2003).*

Codex Alimentarius, *directrices regionales para la formulación de medidas de control de los alimentos que se venden en la vía pública en África, CAC/GL 22R-1997.*

Codex Alimentarius, *Código de prácticas de higiene para la elaboración y expendio de alimentos en la vía pública (Norma regional - América Latina y el Caribe) CAC/RCP 43-1995.*

Registro Oficial 696 (4 noviembre, 2002) *Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura No. 3253.*

Ministerio de Salud Pública, Asociación de Municipalidades del Ecuador y Organización Panamericana de la Salud, *Guía para el establecimiento y certificación de mercados saludables en el Ecuador, versión por validar localmente, Mayo 2011.*

MINTUR, *Manual de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para Restaurantes y Servicios afines, Lima-Perú 2008.*

Sociedad Española de Nutrición Comunitaria SENC, *Guía de alimentación saludable, Madrid 2004.*

Distrito Metropolitano de Quito, *Ordenanza Metropolitana N° 0172 que establece el Régimen Administrativo del Suelo en el distrito metropolitano de Quito: Derogatoria de las Ordenanzas Metropolitanas Nos 3746, 0031 y 255, Quito 30 de diciembre de 2011.*

INFORMACION COMPLEMENTARIA

Documento: TÍTULO: MERCADOS SALUDABLES REQUISITOS **Código: ICS**
NTE INEN 2687 **67.020**

ORIGINAL:

Fecha de iniciación del estudio:
2011-06-06

REVISIÓN:

La Subsecretaría de la Calidad del Ministerio de Industrias y Productividad aprobó este proyecto de norma Oficialización con el Carácter de Obligatoria por Resolución No. publicado en el Registro Oficial No.

Fecha de iniciación del estudio:

Fechas de consulta pública: 2012-04-25 a 2012-05-10

Subcomité Técnico de: Mercados saludables

Fecha de iniciación: 2012-05-17

Fecha de aprobación: 2012-08-30

Integrantes del Subcomité:

NOMBRES:

Milton Logroño (Presidente)
Mary Casa

Luis Melo Gómez
Maribel Quelal
Mayra Chamba
Rocío Trejos
María José Cabrera
Andrea Novoa

Milton Tapia

Alex Van Hildebrand
Evelyn Andrade (Secretaría Técnica)

INSTITUCIÓN REPRESENTADA:

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA-MSP
ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL-EPN
AGROCALIDAD

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA-MSP
SECRETARÍA DEL AMBIENTE
INSTITUTO NACIONAL DE PESCA-INP
MINISTERIO DE AMBIENTE ECUADOR-MAE
MINISTERIO DE AMBIENTE ECUADOR-MAE
ASOCIACIÓN DE MUNICIPALIDADES DEL
ECUADOR-AME

ORGANIZACIÓN PANAMERICANA DE LA
SALUD-OPS

INSTITUTO ECUATORIANO DE
NORMALIZACIÓN-INEN

Otros trámites:

La Subsecretaría de la Calidad del Ministerio de Industrias y Productividad aprobó este proyecto de norma

Oficializada como: Voluntaria
Registro Oficial No. 934 de 2013-04-16

Por Resolución No. 13035 de 2013-03-13

**Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN - Baquerizo Moreno E8-29 y Av. 6 de Diciembre
Casilla 17-01-3999 - Telfs: (593 2)2 501885 al 2 501891 - Fax: (593 2) 2 567815
Dirección General: E-Mail: direccion@inen.gob.ec
Área Técnica de Normalización: E-Mail: normalizacion@inen.gob.ec
Área Técnica de Certificación: E-Mail: certificacion@inen.gob.ec
Área Técnica de Verificación: E-Mail: verificacion@inen.gob.ec
Área Técnica de Servicios Tecnológicos: E-Mail: inenlaboratorios@inen.gob.ec
Regional Guayas: E-Mail: inenguayas@inen.gob.ec
Regional Azuay: E-Mail: inencuenca@inen.gob.ec
Regional Chimborazo: E-Mail: inenriobamba@inen.gob.ec
URL: www.inen.gob.ec**

Anexo 4: Modelo de Ficha para Plan de Acción

Categoría	Variable	Diagnóstico:	Acción:	
Insertar la categoría		(Identificar su situación actual e incluir en esta celda.)	Próximo paso 1: (Identificar los próximos pasos a seguir.)	Próximo paso 2:
			Punto crítico:	Punto crítico:
			Próximo paso 1:	Próximo paso 2:
			Punto crítico:	Punto crítico:
			Próximo paso 1:	Próximo paso 2:
			Punto crítico:	Punto crítico:
			Próximo paso 1:	Próximo paso 2:
			Punto crítico:	Punto crítico:
			Próximo paso 1: . . .	Próximo paso 2:
			Punto crítico: . . .	Punto crítico:

Anexo 5. Normativa para la Autorización de Funcionamiento de la Prestación de Servicios de Desarrollo Integral



ACUERDO INTERMINISTERIAL No. 0015-14

Nancy Patricia Sarzosa Piedra
MINISTRA DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y SOCIAL (S)

y
Freddy Peñafiel Larrea
MINISTRO DE EDUCACIÓN (S)

Considerando:

- Que** la Constitución de la República del Ecuador, en su artículo 35 manda que: *"Las personas adultas mayores, niñas, niños y adolescentes, mujeres embarazadas, personas con discapacidad, personas privadas de libertad y quienes adolezcan de enfermedades catastróficas o de alta complejidad, recibirán atención prioritaria y especializada en los ámbitos público y privado";*
- Que** el artículo 44 de la Norma Suprema reconoce al desarrollo integral como un derecho de las niñas y niños, para lo cual el Estado junto con la sociedad y la familia promoverán *"[...] su desarrollo integral, entendido como proceso de crecimiento, maduración y despliegue de su intelecto y de sus capacidades, potencialidades y aspiraciones, en un entorno familiar, escolar, social y comunitario de efectividad y seguridad. Este entorno permitirá la satisfacción de sus necesidades sociales, afectivo-emocionales y culturales, con el apoyo de políticas intersectoriales nacionales y locales.";*
- Que** según lo dispone el artículo 46, numeral 1 de la Constitución de la República del Ecuador, el Estado adoptará las medidas que aseguren la atención a niñas y niños *"[...] menores de seis años, que garantice su nutrición, salud, educación y cuidado diario en un marco de protección integral de sus derechos.";*
- Que** la Carta Magna en su artículo 154, numeral 1, establece que *"[...] los ministros y ministras de Estado, además de las atribuciones determinadas en la ley, les corresponde ejercer la rectoría de las políticas públicas del área a su cargo y expedir los acuerdos y resoluciones administrativos que requiera su gestión";*
- Que** la Ley Orgánica de Educación Intercultural en su artículo 40, define el nivel de Educación Inicial como el proceso de acompañamiento al desarrollo integral que considera los aspectos cognitivo, afectivo, psicomotriz, social, de identidad, autonomía y pertenencia a la comunidad y región de los niños y niñas desde los tres años hasta los cinco años de edad; garantiza y respeta sus derechos, diversidad cultural y lingüística, ritmo propio de crecimiento y aprendizaje; y potencia sus capacidades, habilidades y destrezas. La educación inicial se articula con la educación general básica para lograr una adecuada transición entre ambos niveles y etapas de desarrollo humano; este mismo artículo, indica que la educación inicial es responsabilidad de la familia, la comunidad y el Estado. La educación de las niñas y niños, desde su nacimiento hasta los tres años de edad, es responsabilidad principal de la familia, sin perjuicio de que ésta decida optar por diversas modalidades debidamente certificadas por la Autoridad Educativa Nacional; asimismo, que el Estado, es responsable del diseño y validación de modalidades de educación que respondan a la diversidad cultural y geográfica de los niños y niñas de tres a cinco años;
- Que** el artículo 27 del Reglamento General a la LOEI, establece los niveles y subniveles del Sistema Educativo Nacional, entre los que se encuentra el nivel de educación inicial,

que se divide en dos subniveles: el inicial 1, que comprende a infantes de hasta tres (3) años de edad y no es escolarizado; y el inicial 2, correspondiente a infantes de tres (3) a cinco (5) años de edad;

- Que** mediante Decreto Ejecutivo 1356 de 12 de noviembre de 2012, se establece la integración al MIES del Instituto de la Niñez y la Familia (INFA) y el Programa de Protección Social (PPS). Por lo tanto, todas las atribuciones, competencias, funciones, representaciones y delegaciones, dentro del ámbito de competencia del MIES constantes en leyes, reglamentos y demás instrumentos normativos, a cargo del Instituto de la Niñez y la Familia (INFA), y del Programa de Protección Social (PPS), pasaron a ser ejercidos por el MIES;
- Que** mediante decreto ejecutivo Nro. 1508 de 8 de mayo de dos mil trece, el señor economista Rafael Correa Delgado, Presidente Constitucional de la República del Ecuador, designa al señor economista Augusto Xavier Espinosa Andrade como Ministro de Educación;
- Que** el señor economista Rafael Correa Delgado, Presidente Constitucional de la República del Ecuador, con Decreto Ejecutivo No. 317, de 12 de mayo de 2014, designa *"a la ingeniera Ana Beatriz Tola Bermeo como Ministra de Inclusión Económica y Social."*;
- Que** el MIES, es la entidad rectora que ejecuta políticas, regulaciones, programas y servicios para la inclusión social y atención durante el ciclo de vida con prioridad en la población de niñas, niños que se encuentran en situación de pobreza y vulnerabilidad, a fin de aportar a su movilidad Social. El MIES asegura el desarrollo integral de las niñas y niños menores de 36 meses de edad mediante un conjunto de acciones articuladas y orientadas al cuidado, protección y educación inclusiva de los niños y niñas, promoviendo la corresponsabilidad de la familia y la comunidad;
- Que** con el Acuerdo Ministerial Nro. MINEDUC-ME-2014-00027-A de 18 de julio de 2014 se dispuso la subrogación de la función de Ministro de Educación al señor Freddy Peñafiel Larrea, Viceministro de Educación, del 26 al 30 de julio de 2014;
- Que** mediante memorando No. MIES-DM-2012-0452-M, de 28 de Julio de 2014 la Sra. Tlga. Patricia Sarzosa Piedra, subrogará en sus funciones a la Ministra de Inclusión Económica y Social, desde el 29 hasta el 30 Julio de 2014.
- Que** es responsabilidad de los Ministerios de Educación y de Inclusión Económica y Social, aunar esfuerzos para brindar una atención educativa de calidad con calidez a todas las niñas y niños de 0 a 5 años.

En uso de las atribuciones conferidas por el artículo 154 numeral 1 de la Constitución de la República del Ecuador, artículo 22 literales t) y u) de la Ley Orgánica de Educación Intercultural y artículo 17 del Estatuto del Régimen Jurídico y Administrativo de la Función Ejecutiva,

ACUERDAN:

Expedir la siguiente **NORMATIVA PARA LA AUTORIZACIÓN DE FUNCIONAMIENTO DE LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE DESARROLLO INTEGRAL PARA LA PRIMERA INFANCIA QUE OFERTAN ATENCIÓN A NIÑAS Y NIÑOS DE 0 A 5 AÑOS DE EDAD PARA ENTIDADES PARTICULARES, FISCOMISIONALES Y PÚBLICAS.**

CAPÍTULO I

DEL ÁMBITO Y OBJETO

Art. 1.- Ámbito.- Las disposiciones contenidas en el presente Acuerdo son de cumplimiento obligatorio para todos los prestadores de servicios de desarrollo integral para la primera infancia, de carácter público, fiscomisional o particular, destinados a atender a niñas y niños entre 0 y 5 años de edad.

Art. 2.- Objeto.- El objeto de la presente normativa es regular la autorización de funcionamiento, renovación, ampliación y control de la prestación del servicio de desarrollo integral para la primera infancia.

Art. 3.- Principios.- La atención a niñas y niños en los servicios de desarrollo integral para la primera infancia, se prestará bajo los siguientes principios:

- a) **Interés superior de las niñas y niños.-** El interés superior está orientado a garantizar el ejercicio efectivo del conjunto de sus derechos e impone a todas las instituciones y autoridades, públicas, fiscomisionales y particulares el deber de ajustar sus decisiones y acciones para su atención;
- b) **Desarrollo infantil integral, protección y cuidado.-** Los niños y niñas menores de 60 meses de edad tienen derecho al desarrollo infantil integral, que incluye el ejercicio de sus derechos al cuidado, protección, desarrollo integral y educación inicial; en el marco de una acción corresponsable entre el Estado, la familia y la sociedad;
- c) **Atención prioritaria.-** Atención e integración prioritaria y especializada de las niñas y niños con discapacidad y en condición de vulnerabilidad;
- d) **Comunidad de aprendizaje.-** La educación tiene entre sus conceptos aquel que reconoce a la sociedad como un ente que aprende y enseña; se fundamenta en la comunidad de aprendizaje entre docentes, educandos y familia, considerada como espacios de diálogo social, intercultural e intercambio de aprendizajes y saberes;
- e) **Corresponsabilidad.-** La educación demanda corresponsabilidad en la formación e instrucción de las niñas y niños, y el esfuerzo compartido de familias, docentes, centros educativos, comunidad, instituciones del Estado, medios de comunicación y el conjunto de la sociedad;
- f) **Calidad y calidez.-** Garantiza el derecho de las niñas y niños a una atención de calidad y calidez, pertinente, adecuada y contextualizada, que incluya evaluaciones permanentes. Así mismo, garantiza la concepción de las niñas y niños como el centro del proceso educativo, con flexibilidad y pertinencia de contenidos, procesos y metodologías que se adapten a sus necesidades y realidades fundamentales. Promueve condiciones adecuadas de respeto, tolerancia y afecto, que generen un ambiente propicio en el proceso de aprendizaje;
- g) **Interculturalidad.-** La interculturalidad garantiza el reconocimiento, respeto, valoración y recreación de las diferentes nacionalidades, culturas y pueblos que conforman el Ecuador y el mundo, así como sus saberes ancestrales, propiciando la unidad en la diversidad, el diálogo intercultural e intracultural, y propendiendo a la valoración de las formas y usos de las diferentes culturas, que sean consonantes con los derechos humanos;
- h) **Integralidad:** Implica el desarrollo de los diversos ámbitos que permiten especificar la tridimensionalidad de la formación del ser humano, socio-afectivo, cognitivo y motriz;
- i) **Intersectorialidad:** Se refiere a la articulación de las políticas entre los ministerios, organizaciones, instituciones y asociaciones, cuyos propósitos o fines se relacionen con desarrollo infantil integral; y,

- j) **Inclusión:** La inclusión aseguran a todas las personas el acceso, a servicios de primera infancia. Garantiza la igualdad de oportunidades a comunidades, pueblos, nacionalidades y grupos con necesidades educativas especiales y desarrolla una ética de la inclusión con medidas de acción afirmativa erradicando toda forma de discriminación.

CAPÍTULO II

DE LOS SERVICIOS DE DESARROLLO INTEGRAL PARA LA PRIMERA INFANCIA

Art. 4.- Definición.- Los servicios de desarrollo integral para la primera infancia (SDIPI) están destinados a atender a niñas y niños de hasta 5 años, en las siguientes modalidades:

- a) **Servicios institucionalizados de desarrollo integral para la primera infancia:** Son de carácter institucional, es decir que ofertan los subniveles 1 y 2 de Educación Inicial dentro de un espacio físico definido. Estos servicios se prestan a través de instituciones públicas (fiscales o municipales), fiscomisionales y particulares.

Estos servicios se podrán ofertar en Centros de desarrollo integral para la primera infancia (CDIPI) o en establecimientos educativos.

En el caso de las instituciones fiscales, el MIES ofertará el subnivel 1 de Educación Inicial y el MINEDUC se encargará de la oferta del subnivel 2.

- b) **Servicios de atención familiar para la primera infancia:** Son los servicios que se prestan fuera de una institución educativa, orientados a fortalecer la corresponsabilidad de la familia y la comunidad en la crianza de las niñas y niños. Estos servicios no son institucionalizados.

Art. 5.- De los horarios y días de atención.- Los servicios de desarrollo integral para la primera infancia atenderán con horarios diferenciados. Los días y horarios de atención para los SDIPI, serán los estipulados por MIES y MINEDUC en la resolución de autorización de funcionamiento.

La oferta de los servicios institucionalizados de desarrollo integral para la primera infancia en el subnivel 1 de educación inicial atenderá en tiempo parcial (de 2 a 4 horas), medio tiempo (de 4 a 6 horas), tiempo completo (de 8 horas) y horarios extendidos (por más de 8 horas); con atención continua durante todo el año, sin necesidad de ajustarse al calendario escolar. Mientras que la oferta del subnivel 2 de educación inicial se regirá al calendario escolar, en los distintos horarios de atención.

Art. 6.- Inclusión e integración.- Las Unidades de Apoyo a la Inclusión –UDAI- del MINEDUC evaluarán a las niñas y niños de 0 a 60 meses de edad con discapacidad previo a su acceso a los servicios institucionalizados fiscales.

Art. 7.- De las becas en prestadores particulares y fiscomisionales.- Conforme al artículo 134 del Reglamento de la Ley Orgánica de Educación Intercultural, los servicios de desarrollo integral para la primera infancia particulares y fiscomisionales concederán becas a estudiantes de escasos recursos en una proporción de por lo menos el cinco por ciento (5%) del monto total que perciben anualmente por concepto de matrícula y pensiones. Para el efecto, se considerarán becados a los estudiantes que cancelen entre el cero por ciento y el cincuenta por ciento (0% y 50%) de los valores de matrícula y pensiones.



Art. 8.- Interculturalidad.- Las instituciones que presten servicios de desarrollo integral para la primera infancia interculturales bilingües contratarán personal que utilicen como lengua principal de educación la de la nacionalidad respectiva y el castellano como lengua de relación intercultural. En caso de no contar con personal docente que hable la lengua de la nacionalidad respectiva, por excepción, se considerará la contratación de bachilleres que reúnan este requisito, para lo cual el MINEDUC y/o MIES a través de su instancia competente emitirá los respectivos informes de aprobación de dichos perfiles conforme la normativa técnica.

Art. 9.- De los estándares de calidad educativa.- Todas las instituciones que presten los servicios de desarrollo integral para la primera infancia deberán aplicar el currículo oficial de educación inicial publicado por el MINEDUC. Los servicios de desarrollo integral para la primera infancia que oferten el servicio institucionalizado de desarrollo integral para la primera infancia en los subniveles 1 y 2 de educación inicial, y aquellos que presten atención familiar para la primera infancia a niñas y niños de cero (0) a sesenta (60) meses de edad deberán cumplir con los estándares de calidad emitidos conjuntamente por el MIES y el MINEDUC.

Art. 10.- Del registro de niñas y niños que participan en los servicios de desarrollo integral para la primera infancia.- Los oferentes de servicios de desarrollo integral para la primera infancia públicos, fiscomisionales y particulares, en los subniveles 1 y 2 de educación inicial deberán ingresar en el sistema informático que para el efecto se determine el listado de las niñas y niños inscritos en los primeros quince (15) días laborables del período escolar, y actualizarlo cuando sea requerido por la autoridad competente.

Art. 11.- De la continuidad de los servicios de desarrollo integral para la primera infancia.- El MIES y el MINEDUC articularán la inscripción inmediata de las niñas y niños mayores de 36 meses en el sistema educativo, para garantizar la continuidad de los servicios de primera infancia; para lo cual el MINEDUC y el MIES armonizarán sus bases de datos a fin de que todas las niñas y niños que se encuentren registrados en un servicio del subnivel 1 financiado por el MIES, puedan recibir un cupo en el subnivel 2 que oferta MINEDUC.

CAPÍTULO III

DE LA AUTORIZACIÓN PARA LA CREACIÓN, FUNCIONAMIENTO, RENOVACIÓN Y AMPLIACIÓN DE LOS SERVICIOS DE DESARROLLO INTEGRAL PARA LA PRIMERA INFANCIA

Art.12.- De la autorización de funcionamiento.- Se entiende por autorización de creación y funcionamiento al permiso que se otorga a las instituciones que oferten servicios de desarrollo integral para la primera infancia, para iniciar su operación. El solicitante o promotor de acuerdo con el proceso establecido, obtendrá una autorización de funcionamiento provisional por seis (6) meses. Una vez terminado el período provisional, toda vez que se cumplan los requisitos establecidos en el presente Acuerdo y la normativa técnica vigente, se emitirá la autorización definitiva con vigencia de cinco (5) años para los servicios institucionalizados de desarrollo integral para la primera infancia, y dos (2) años para los servicios de atención familiar para la primera infancia.

Las instituciones de educación básica y las Unidades educativas que soliciten su creación o permiso de funcionamiento, y deseen ofertar servicios educativos los subniveles 1 y 2 de Educación Inicial, deberán incluir en la solicitud general de todos los niveles, dicha petición; sin necesidad de presentar una solicitud exclusiva para este nivel educativo.

Art. 13.- Responsables de la autorización de funcionamiento para los servicios de desarrollo integral para la primera infancia públicos, particulares y fiscomisionales.- El MIES otorgará la autorización de funcionamiento a las personas naturales o jurídicas que brinden los servicios de desarrollo integral para la primera infancia del subnivel 1 de educación inicial y atención familiar para la primera infancia a niñas y niños de hasta treinta y seis (36) meses de edad. Estas autorizaciones serán reconocidas y registradas por el MINEDUC.

El MINEDUC otorgará la autorización de funcionamiento de los oferentes de los servicios del subnivel 2 de educación inicial y atención familiar para la primera infancia de niñas y niños de treinta y siete (37) a sesenta (60) meses de edad.

Para aquellos casos en los que existan instituciones de desarrollo integral para la primera infancia que oferten el servicio de ambos subniveles y atención familiar para la primera infancia para niñas y niños de 0 a 60 meses de edad, el MINEDUC emitirá una única autorización de funcionamiento.

Art.14.- De la autorización para la renovación.- Previo al vencimiento de la autorización de funcionamiento definitiva emitida por la autoridad competente, tres (3) meses antes de su vencimiento, las instituciones que oferten los servicios de desarrollo integral para la primera infancia deberán iniciar el proceso de renovación.

Art.15.- De la autorización para la ampliación.- Las instituciones que cuenten con la autorización de funcionamiento definitiva y deseen ampliar: a) la cobertura del servicio, b) el tipo de servicio y/o c) la ubicación, deberán seguir el mismo proceso establecido para la renovación, conforme al artículo 27 del presente Acuerdo.

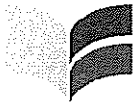
Art. 16.- De la actualización de información.- Las instituciones que requieran realizar cambios de representante legal, horarios de atención y datos de contacto, deberán actualizar la información correspondiente, así como la documentación de respaldo en el sistema informático, en un plazo no mayor a quince (15) días laborables a partir del cambio realizado.

Art. 17- Del sistema informático para la obtención de la autorización de funcionamiento - El MINEDUC y el MIES desarrollarán una plataforma tecnológica única para el proceso de obtención de la autorización de funcionamiento de los servicios de desarrollo integral para la primera infancia. El usuario podrá acceder a dicha plataforma desde las páginas web de ambos ministerios.

CAPÍTULO IV

DEL PROCEDIMIENTO PARA LA OBTENCIÓN DE LA AUTORIZACIÓN DE CREACIÓN, FUNCIONAMIENTO, RENOVACIÓN, AMPLIACIÓN Y ACTUALIZACIÓN DE LOS SERVICIOS DE DESARROLLO INTEGRAL PARA LA PRIMERA INFANCIA

Art. 18.- De las entidades competentes para la emisión de la autorización de funcionamiento.- Las autoridades del nivel zonal del MINEDUC y del nivel distrital del MIES, serán responsables de los procesos de autorización de funcionamiento, renovación y actualización de las instituciones que ofertan servicios de desarrollo integral para la primera infancia. La resolución de autorización se realizará sobre la base del informe técnico que emita la autoridad competente.



Art. 19.- De los requisitos para obtener la autorización de funcionamiento para las instituciones que oferten el servicio institucionalizado de desarrollo integral para la primera infancia Para la obtención de la autorización de funcionamiento de las instituciones que oferten el servicio de desarrollo integral para la primera infancia públicos, fiscomisionales o particulares se deberá cumplir con los siguientes requisitos generales:

1. Solicitud de autorización de funcionamiento, en el formato publicado en la página web del MIES o MINEDUC;
2. Plan de Reducción de Riesgos, en el que consten las acciones para enfrentar situaciones de emergencia o desastre;
3. Copia del título o escritura pública que avale el tipo de vinculación que se tiene con el inmueble en que se ofertará el servicio institucionalizado de desarrollo integral para la primera infancia (propiedad, comodato, usufructo, etc.) o copia autenticada ante Notario del contrato de arrendamiento, debidamente registrado; y,
4. Proyecto de creación de la institución) en el formato publicado en la página web del MIES o del MINEDUC. En caso de poseer un Proyecto Educativo Institucional -PEI-, este podrá reemplazar al proyecto de creación.

Todos las instituciones que oferten el servicio institucionalizado de desarrollo integral para la primera infancia públicos, particulares y fiscomisionales deberán cumplir con la norma técnica vigente. Para lo cual, podrán descargar de las páginas web del MINEDUC y MIES la normativa correspondiente y los parámetros de evaluación a ser aplicados en la visita.

Las instituciones públicas y fiscomisionales, deberán presentar además de los requisitos previstos, los siguientes:

1. Estudio de microplanificación, concordante con las políticas nacionales de desarrollo, que justifique la necesidad del servicio;
2. Certificación de la unidad Administrativa Financiera, del ministerio o entidad competente, sobre la disponibilidad presupuestaria y de fondos suficientes para asegurar su normal funcionamiento; y,
3. Informe de la Unidad de Planificación del ministerio o entidad competente sobre el personal directivo, docente y administrativo requerido por la institución;

Las instituciones particulares y fiscomisionales, adicionalmente deberán presentar:

1. Copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC) del representante legal o propietario;
2. Copia de cédula de ciudadanía y certificado de votación del representante legal o propietario. En el caso de extranjeros, se deberá presentar una copia del registro en el Censo;
3. Copia notariada de los estatutos del establecimiento u organizaciones de la sociedad civil;
4. Convenios con médicos o centro de salud, y psicológicos especializados (de no poseer dicho personal en la institución).
5. Reporte del IESS con los aportes del empleador (mecanizado del IESS), a fin de demostrar la relación laboral del personal de las instituciones. Estos documentos deberán presentarse en un plazo máximo de 90 días calendario, después de la emisión de la autorización de funcionamiento provisional;
6. Los representantes legales o propietarios de instituciones educativas deberán presentar una declaración juramentada de no hallarse inmersos en las prohibiciones

señaladas en el artículo 93 del Reglamento de la Ley Orgánica de Educación Intercultural y de no estar inmerso en un proceso administrativo en el MINEDUC o el MIES, relacionado a sanciones producidas en la prestación de un servicio de desarrollo integral infantil; y,

7. Requisitos contenidos en la normativa vigente para la regulación de costo de matrícula y pensión del MINEDUC.

Las instituciones particulares deberán presentar, además de los requisitos establecidos anteriormente, el estudio económico financiero que demuestre que el servicio es viable y sostenible. Para ello, deberán descargar de la página web del MIES o del MINEDUC el formato respectivo.

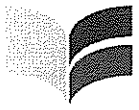
Art. 20.- Renovación y ampliación de la autorización de funcionamiento de las instituciones que oferten los servicios institucionalizados de desarrollo integral para la primera infancia.- Para la renovación y ampliación de la autorización de funcionamiento, las instituciones públicas, particulares y fiscomisionales además de los requisitos descritos en el Art. 21 del presente Acuerdo, deberán incluir el Plan Educativo Institucional (PEI) en el formato publicado en la página web del MIES o del MINEDUC, en lugar del proyecto de creación de la institución (numeral 8 del Art. 21 del presente Acuerdo).

Art. 21.- Requisitos para la autorización, ampliación y renovación de funcionamiento de los oferentes del servicio de atención familiar para la primera infancia.- Las personas naturales o jurídicas que deseen prestar servicios en la modalidad atención familiar para la primera infancia de carácter fiscomisional y particular deberán cumplir con los siguientes requisitos:

1. Solicitud de autorización de funcionamiento en el formato (descargar formato de la página web del MIES o del MINEDUC);
2. Copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC) del representante legal o propietario;
3. Cédula de Ciudadanía y certificado de votación del representante legal o propietario o Registro en el Censo en caso de Extranjeros;
4. Copia notariada de los estatutos del establecimiento, organizaciones de la sociedad civil o estatal (aplica para los casos de empresas u organizaciones con personería jurídica);
5. Reporte del IESS de los aportes del empleador (mecanizado del IESS), a fin de demostrar la relación laboral del personal docente. Este requisito aplica una vez que se ha obtenido el permiso de funcionamiento provisional, tienen como plazo máximo noventa (90) días desde la emisión del permiso; y,
6. Documento de Proyecto de Creación, formato publicado en la página web de MIES o MINEDUC.

Art. 22.- De la recepción de las solicitudes.- Cuando la o el promotor o solicitante concluya el ingreso al sistema de la solicitud de autorización y los documentos descritos en los requisitos, recibirá una confirmación al correo electrónico que registre en sus datos de contacto.

Art. 23.- De la revisión de la documentación de los oferentes de servicios de desarrollo integral para la primera infancia.- Una vez receptada la documentación a través del sistema, la autoridad competente realizará la revisión respectiva del expediente, en un plazo máximo de diez (10) días laborables. En casos de inconsistencias o documentación incompleta, el solicitante o promotor será informado vía correo electrónico, o podrá



acercarse a la ventanilla de atención ciudadana, a fin de que lleve a cabo las acciones que le permitan completar el proceso en un plazo de máximo de diez (10) días laborables. Caso contrario se entenderá que el solicitante ha desistido de su solicitud.

Una vez que la documentación cumpla con los requisitos establecidos, se planificará una visita de inspección por parte del MIES y/o MINEDUC, según corresponda.

Art. 24.- De la resolución de autorización provisional de funcionamiento.- Para los servicios institucionalizados de desarrollo integral para la primera infancia la resolución de autorización de funcionamiento se emitirá en un plazo de cinco (5) días laborables a partir de la visita de inspección. En el caso de AFPI la resolución se emitirá en un plazo de quince (15) días laborables a partir de la recepción satisfactoria de la documentación descrita en el Art.25 del presente acuerdo.

Art. 25.- De la visita de inspección.- Una vez que la documentación descrita en los artículos 19, 20 y 21 del presente Acuerdo cumpla con las condiciones requeridas, según la modalidad del SDIPI, la autoridad competente planificará las visitas de inspección.

Para el servicio institucionalizado de desarrollo integral para la primera infancia: La autoridad competente planificará una visita en la que verificará el cumplimiento de los requisitos establecidos en la "Ficha de visita para autorización de funcionamiento provisional a la institución que oferte el servicio de desarrollo integral para la primera infancia". El personal designado para la visita elaborará un informe que servirá de base para la emisión de la resolución de la autorización de funcionamiento provisional con seis (6) meses de vigencia. La resolución de autorización provisional de funcionamiento, deberá imprimirse directamente del sistema, y será emitida en un plazo no mayor a veinte (20) días laborables a partir de la recepción satisfactoria de la solicitud.

La autoridad competente planificará una segunda visita que se realizará en los cinco (5) meses posteriores a la emisión de la autorización provisional de funcionamiento. En el recorrido se verificará el cumplimiento de los requisitos establecidos en la "Ficha de visita para la autorización de funcionamiento definitivo". Seguidamente, se elaborará el informe técnico respectivo, el mismo que de ser favorable, será la base para la formulación de la resolución de autorización de funcionamiento definitivo. La resolución será emitida en un plazo no mayor a diez (10) días laborables, a partir de la segunda visita.

Para el servicio de atención familiar para la primera infancia: La autoridad competente, planificará una visita de verificación de las metodologías empleadas. El personal designado para la visita elaborará un informe que servirá de base para la emisión de la resolución de autorización de funcionamiento definitivo, con dos (2) años de vigencia.

Art. 26.- De las resoluciones de autorización definitiva.- En la resolución de autorización de funcionamiento de los servicios de desarrollo integral para la primera infancia, deberá constar el nombre, la dirección y el código único del servicio, la identificación del representante legal y del promotor, el rango de edad de las niñas y niños que atiende, el horario de atención, el periodo en que inicia y termina la vigencia de la autorización y la capacidad instalada. Los permisos de funcionamiento deberán ser colocados en un lugar visible para la ciudadanía.

Art. 27.- De la renovación.- Los promotores o representantes legales de los oferentes de servicios, deberán registrar la solicitud correspondiente en el sistema. La entidad competente procederá según lo estipulado en los Art. 23, 24, 25 y 26 del presente Acuerdo.

Art.- 28.- Control.- La autoridad competente, mediante visitas periódicas, verificará que los servicios de desarrollo integral para la primera infancia cumplan permanentemente con los requisitos establecidos para su creación en el presente Acuerdo y normativa vigente. En el caso de las instituciones de desarrollo integral para la primera infancia, se realizará al menos una visita de inspección al año.

De identificarse incumplimiento a los requisitos y disposiciones del presente Acuerdo y normativa vigente, la autoridad competente aplicará las sanciones correspondientes.

Art. 29.- De las sanciones administrativas.- La autoridad competente estará facultada para resolver y aplicar las siguientes sanciones administrativas a los servicios de desarrollo integral para la primera infancia:

a) Amonestaciones escritas.- Se amonestará por escrito a la o el promotor o representante legal de las instituciones que oferten servicios de desarrollo integral para la primera infancia, cuando los servicios prestados no estuvieren de acuerdo con lo contemplado en el presente Acuerdo y en la normativa vigente. La o el promotor o representante legal tendrá un plazo de sesenta (60) días calendario para realizar las medidas correctivas sobre las cuales se realizó la amonestación. Si el incumplimiento continuare después de dicho plazo, la autoridad competente en la jurisdicción correspondiente, podrá decidir la suspensión temporal o cancelación del funcionamiento.

La amonestación contendrá: la identificación del servicio que se presta, el motivo de la amonestación, y el plazo otorgado para realizar las medidas correctivas.

b) Suspensión temporal.- La autoridad competente impondrá la sanción de suspensión temporal de los servicios de desarrollo integral para la primera infancia, en los siguientes casos:

- i. Por funcionar sin la autorización de funcionamiento, y no realizar la actualización de la información;
- ii. Por incremento injustificado pensiones y matrícula; la sanción podrá ser revocada sólo cuando se solvente el incumplimiento a través de la devolución de los valores cobrados en exceso. Si transcurrieran más de treinta (30) días sin que el oferente del servicio haya ejecutado la medida correctiva, se procederá con la suspensión definitiva; y,
- iii. Por cesión o traspaso de dominio de la autorización de funcionamiento.
- iv. Por incumplimiento de las amonestaciones escritas, habiendo transcurrido los sesenta (60) días para adoptar medidas correctivas, sin haber realizado lo recomendado en la notificación; en caso de presentarse una segunda notificación generada por el incumplimiento de la notificación inicial, y habiendo transcurrido los sesenta (60) días del nuevo plazo, se procederá a la suspensión temporal.

c) Suspensión definitiva.- La autoridad competente impondrá la cancelación de funcionamiento de los servicios de desarrollo integral para la primera infancia, en los siguientes casos:

- i. Por incumplimiento de aquellos estándares de infraestructura que establezca la Autoridad Competente como indispensable para garantizar la seguridad de los estudiantes y del Plan de Reducción de Riesgos en la prestación de los servicios identificados durante las visitas de inspección. La cancelación se realizará en las



siguientes cuarenta y ocho (48) horas, después de la notificación de los resultados de la visita; y,

- ii. Por violentar derechos de las y los niños. La autoridad competente iniciará las acciones civiles y penales en contra de las personas involucradas, toda vez que exista una denuncia plenamente motivada y aceptada a trámite o un informe técnico que sustente la violación de derechos.

Las sanciones se impondrán garantizando el debido proceso, de oficio, o a petición de parte por denuncias o quejas debidamente comprobadas.

DISPOSICIÓN GENERAL ÚNICA

Responsabilícese del seguimiento, control y correcta ejecución del presente Acuerdo Interministerial a la Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral del MIES, a la Subsecretaría de Educación Especializada e Inclusiva del MINEDUC y a las unidades desconcentradas zonales y distritales del MIES y MINEDUC.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA.- Las instituciones que oferten el servicio de desarrollo integral para la primera infancia, públicos, particulares y fiscomisionales que oferten los subniveles 1 y 2 de Educación Inicial y se encuentren funcionando sin la debida autorización de MIES o MINEDUC, deberán realizar el trámite correspondiente en las Direcciones Distritales del MINEDUC y del MIES de cada jurisdicción, dentro de un plazo no mayor a tres meses contados a partir de la publicación del presente Acuerdo Interministerial, observando las disposiciones determinadas en la LOEI, su Reglamento y el presente Acuerdo. Caso contrario, serán sancionados de conformidad a lo dispuesto en los artículos 132 y 133 de la LOEI.

SEGUNDA.- La Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral del MIES, la Subsecretaría de Educación Especializada e Inclusiva, y la Subsecretaría de Apoyo, Seguimiento y Regulación de la Educación del MINEDUC, serán las responsables de implementar lo dispuesto en el presente Acuerdo, a través de la estructura desconcentrada de ambos ministerios.

TERCERA.- La Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral del MIES, la Subsecretaría de Educación Especializada e Inclusiva del MINEDUC, y las unidades de tecnología de ambos ministerios, deberán diseñar e implementar un sistema informático conjunto, que permita la automatización del proceso de autorizaciones de funcionamiento de los oferentes de servicios de desarrollo integral para la primera infancia.

Mientras se implementa el sistema correspondiente, los procesos se realizarán de forma manual a través de las direcciones distritales.

CUARTA.- La Subsecretaría de Desarrollo Infantil Integral del MIES y la Subsecretaría de Educación Especializada e Inclusiva del MINEDUC, serán responsables de dotar de un código único a los oferentes de servicios de desarrollo integral para la primera infancia, a fin de contar con una identificación de todos ellos.

QUINTA.- Las resoluciones de autorización de funcionamiento expedidas por MIES y/o MINEDUC, que se encuentre vigentes a la fecha de expedición del presente Acuerdo, serán reconocidas por ambas entidades hasta su fecha de vencimiento. En el caso de las resoluciones de autorización de funcionamiento emitidas por el MIES, cuya vigencia es hasta noviembre 2014, el plazo de vigencia se extenderá hasta mayo 2015, sin necesidad de

realizar algún trámite administrativo para el efecto. Para la renovación de permisos de funcionamiento, las instituciones prestadoras de los servicios deberán proceder según lo estipulado en la presente normativa.

SEXTA.- MIES y MINEDUC formularán una Norma Técnica conjunta para los servicios de desarrollo integral para la primera infancia, en un plazo no mayor a seis meses a partir de la suscripción del presente Acuerdo.

SÉPTIMA.- El MINEDUC y el MIES incorporarán en la solicitud de creación o autorización de funcionamiento general, de todos los niveles de educación, los requisitos estipulados en el presente Acuerdo para los subniveles 1 y 2 de Educación Inicial.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA.- Deróguese todos los instrumentos de igual o menor jerarquía que se opongan a lo dispuesto en el presente Acuerdo Interministerial.

DISPOSICIÓN FINAL.- El presente Acuerdo Interministerial entrará en vigencia a partir de su fecha de emisión, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial.

COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE.- Dado, en la ciudad de Quito, Distrito Metropolitano, a 30 JUL, 2014



Nancy Patricia Sarzosa Piedra

MINISTRA DE INCLUSIÓN ECONÓMICA Y
SOCIAL (S)



Freddy Peñafiel Larrea

MINISTRO DE EDUCACIÓN (S)



NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN-ISO 3864-1:2013

NÚMERO DE REFERENCIA ISO 3864-1:2011

**SÍMBOLOS GRÁFICOS. COLORES DE SEGURIDAD Y
SEÑALES DE SEGURIDAD.**

**PARTE 1: PRINCIPIOS DE DISEÑO PARA SEÑALES DE
SEGURIDAD E INDICACIONES DE SEGURIDAD**

Primera edición

GRAPHICAL SYMBOLS. SAFETY COLORS AND SAFETY SIGNS. PART 1: DESIGN PRINCIPLES FOR SAFETY
SIGNS AND SAFETY MARKINGS

First edition

DESCRIPTORES: Símbolos gráficos, Colores de seguridad, Señales de seguridad, Indicaciones de seguridad. Señalización.
ICS: 01.080.10

CONTENIDO	PÁGINA
Prólogo	iii
Introducción	iv
1 Alcance	1
2 Referencias normativas	1
3 Términos y definiciones	1
4 Propósito de los colores de seguridad y señales de seguridad	1
5 Significado general de figuras geométricas y colores de seguridad	1
6 Diseño para señales de seguridad	2
6.1 General	2
6.2 Señales de prohibición	2
6.3 Señales de acción obligatoria	3
6.4 Señales de precaución	3
6.5 Señales de condición segura	4
6.6 Señales de equipo contra incendios	4
7 Diseño para señales complementarias	5
8 Diseño para señales combinadas	5
9 Diseño para señales múltiples	6
10 Principios de diseño para símbolos gráficos	7
11 Disposiciones para indicaciones de seguridad	7
Anexo A	9
Bibliografía	14

PRÓLOGO NACIONAL

“Esta norma nacional NTE INEN-ISO 3864-1:2013 es una traducción idéntica de la norma internacional ISO 3864-1:2011 “*Graphical symbols. Safety colors and safety signs. Part 1: Design principles for safety signs and safety markings*”. Second edition.

Esta norma reemplaza a la NTE INEN 439:1984 *Colores, señales y símbolos de seguridad*

Para el propósito de esta norma, se han hecho los siguientes cambios editoriales:

- a) Las palabras “esta norma internacional” han sido reemplazadas por esta “norma nacional”

Prólogo

ISO (la Organización Internacional de Normalización, por sus siglas en inglés) es una federación mundial de organismos nacionales de normalización (organismos miembros de ISO). El trabajo de preparación de Normas Internacionales se realiza normalmente a través de comités técnicos de ISO. Cada organismo miembro interesado en un tema para el cual ha sido establecido un comité técnico, tiene derecho de estar representado en dicho comité. Las organizaciones internacionales, gubernamentales y no gubernamentales, en coordinación con ISO, también participan en el trabajo. ISO colabora estrechamente con la Comisión Electrotécnica Internacional (IEC por sus siglas en inglés) en todos los asuntos de normalización electrotécnica.

Las Normas Internacionales están redactadas de acuerdo con las reglas establecidas en las Directivas ISO/IEC, Parte 2.

La tarea principal de los comités técnicos es preparar Normas Internacionales. Borradores de Normas Internacionales adoptadas por los comités técnicos son enviados a los organismos miembros para votación. La publicación como Norma Internacional requiere la aprobación de por lo menos el 75% de los organismos miembros con derecho a voto.

La atención se dirige a la posibilidad de que algunos de los elementos de este documento puedan ser sujetos de derechos de patente. ISO no se hace responsable de la identificación de cualquiera o de todos los derechos de dichas patentes.

ISO 3864-1 fue preparada por el Comité Técnico ISO/TC 145, *Símbolos gráficos*, Subcomité SC 2, *Identificación de seguridad, señales, formas, símbolos y colores*.

Esta parte de ISO 3864, conjuntamente con ISO 3864-4, anula y sustituye a ISO 3864-1:2002, la cual ha sido revisada técnicamente.

ISO 3864 consiste de las siguientes partes, bajo el título general *Símbolos gráficos – Colores de seguridad y señales de seguridad*:

- *Parte 1: Principios de diseño para señales de seguridad e indicaciones de seguridad*
- *Parte 2: Principios de diseño para etiquetas de seguridad para productos*
- *Parte 3: Principios de diseño para símbolos gráficos utilizados en señales de seguridad*
- *Parte 4: Propiedades colorimétricas y fotométricas de materiales para señales de seguridad.*

Introducción

Hay una necesidad de estandarizar un sistema de información de seguridad que se base tan poco como sea posible en el uso de palabras para alcanzar la comprensión.

El continuo crecimiento en el comercio internacional, viajes y movilidad de mano de obra, requiere de un método común para comunicar información de seguridad.

La falta de estandarización puede llevar a la confusión y al riesgo de accidentes.

El uso de señales de seguridad normalizadas no reemplaza métodos apropiados de trabajo, instrucciones y entrenamiento o medidas para la prevención de accidentes. La educación es una parte esencial de cualquier sistema que proporciona información de seguridad.

NOTA La información sobre los procedimientos, criterios de aceptabilidad, plantillas para señales de seguridad y la aplicación de señales de seguridad, se presentan en la siguiente página web: <http://www.iso.org/tc145/sc2>.

<p>Norma Técnica Ecuatoriana Voluntaria</p>	<p>SÍMBOLOS GRÁFICOS. COLORES DE SEGURIDAD Y SEÑALES DE SEGURIDAD. PARTE 1: PRINCIPIOS DE DISEÑO PARA SEÑALES DE SEGURIDAD E INDICACIONES DE SEGURIDAD</p>	<p>NTE INEN-ISO 3864-1:2013 2013-05</p>
<p>IMPORTANTE - Los colores representados en el archivo electrónico de esta parte de la Norma ISO 3864, no pueden ser vistos en la pantalla ni impresos como representaciones verdaderas. Aunque las copias de esta parte de la norma ISO 3864 impresas por ISO han sido producidas para corresponder (con una tolerancia aceptable como se juzga a simple vista) a los requisitos de color, no se pretende que estas copias impresas sean usadas para emparejar el color. En su lugar, consultar la norma ISO 3864-4 que proporciona propiedades colorimétricas y fotométricas, junto con las referencias de los sistemas de orden de color, como guía.</p> <p>1 Alcance</p> <p>Esta parte de la Norma ISO 3864 establece los colores de identificación de seguridad y los principios de diseño para las señales de seguridad e indicaciones de seguridad a ser utilizadas en lugares de trabajo y áreas públicas con fines de prevenir accidentes, protección contra incendios, información sobre riesgos a la salud y evacuación de emergencia. De igual manera, establece los principios básicos a ser aplicados al elaborar normas que contengan señales de seguridad.</p> <p>Esta parte de la Norma ISO 3864 es aplicable para todos los lugares en los que necesiten tratarse temas de seguridad relacionadas con personas. Sin embargo, no es aplicable en la señalización utilizada para guiar ferrocarriles, carreteras, vías fluviales y marítimas, tráfico aéreo y, en general, en aquellos sectores sujetos a un reglamento que pueda ser diferente.</p> <p>NOTA: Algunas regulaciones legales de algunos países pueden diferir en algunos aspectos de aquellos que figuran en esta parte de la Norma ISO 3864.</p> <p>2 Referencias normativas</p> <p>Los siguientes documentos de referencia son indispensables para la aplicación de este documento. Para referencias fechadas, sólo aplica la edición citada. Para las referencias sin fecha, se aplica la última edición del documento de referencia (incluyendo cualquier modificación).</p> <p>ISO 3864-3, <i>Símbolos gráficos – Colores de seguridad y señales de seguridad - Parte 3: Principios de diseño para símbolos gráficos utilizados en señales de seguridad</i></p> <p>ISO 3864-4, <i>Símbolos gráficos – Colores de seguridad y señales de seguridad - Parte 4: Propiedades colorimétricas y fotométricas de materiales para señales de seguridad</i></p> <p>ISO 17724:2003, <i>Símbolos gráficos — Vocabulario</i></p> <p>3 Términos y definiciones</p> <p>Para los fines de este documento, aplican los siguientes términos y definiciones establecidos en la Norma ISO 17724.</p> <p>3.1 señal combinada señal que combina una señal de seguridad y una o más señales complementarias asociadas en el mismo soporte rectangular.</p> <p>3.2 factor de distancia Z relación entre la altura (<i>h</i>) de una señal y la distancia de observación (<i>l</i>), usado para determinar distancias de observación de señales.</p> <p style="text-align: right;"><i>(Continúa)</i></p> <hr/> <p>DESCRIPTORES: Símbolos gráficos, Colores de seguridad, Señales de seguridad, Indicaciones de seguridad, Señalización.</p>		

$$z = l/h$$

[ISO 17724:2003, 28]

3.3

señal de equipo contra incendios

señal de seguridad que indica la ubicación o identificación de un equipo contra incendios

3.4

identificabilidad

propiedad de un símbolo gráfico que permite a sus elementos ser percibidos como los objetos o formas representadas

[ISO 9186-2:2008, 3.1]

3.5

señal de acción obligatoria

señal de seguridad que indica que un determinado curso de acción debe ser tomado

3.6

señal múltiple

señal que combina dos o más señales de seguridad y señales asociadas complementarias en un mismo soporte rectangular

3.7

señal de prohibición

señal de seguridad que indica que un comportamiento específico está prohibido

3.8

señal de condición segura

señal de seguridad que indica una ruta de evacuación, la ubicación del equipo de seguridad o una instalación de seguridad o una acción de seguridad

3.9

distancia de observación segura

distancia a la que una persona puede estar de una señal de seguridad, mientras todavía es capaz de identificar la señal de seguridad y tener la oportunidad seguir el mensaje

NOTA Adaptado de la Norma ISO 3864-2.

3.10

color de seguridad

color con propiedades especiales al cual se le atribuye un significado de seguridad

3.11

Indicación de seguridad

indicación que adopta el uso de colores de seguridad y colores de seguridad de contraste para transmitir un mensaje de seguridad o hacer que un objeto o un lugar sean visibles

3.12

señal de seguridad

señal que transmite un mensaje de seguridad general, obtenida mediante la combinación de un color y una forma geométrica y que, por la adición de un símbolo gráfico, transmite un mensaje de seguridad en particular

3.13

altura de la señal

diámetro de una forma circular geométrica o altura de una forma geométrica rectangular o triangular

3.14

señal complementaria

señal que respalda una señal de seguridad y el propósito principal de la misma es el proporcionar una clarificación adicional

(Continúa)

3.15**agudeza visual**

capacidad de ver detalles finos claramente que tengan una muy pequeña separación angular

[ISO 17724:2003, 82]

3.16**señal de precaución**

señal de seguridad que indica una fuente específica de daño potencial

4 Propósito de los colores de seguridad y señales de seguridad

4.1 El propósito de los colores de seguridad y señales de seguridad es llamar la atención rápidamente a los objetos y situaciones que afectan la seguridad y salud, y para lograr la comprensión rápida de un mensaje específico.

4.2 Las señales de seguridad deberán ser utilizadas solamente para instrucciones que estén relacionadas con la seguridad y salud de las personas.

5 Significado general de figuras geométricas y colores de seguridad

El significado general asignado a figuras geométricas, colores de seguridad y colores de contraste, se presenta en las tablas 1 y 2.

TABLA 1 – Figuras geométricas, colores de seguridad y colores de contraste para señales de seguridad





FIGURA GEOMÉTRICA	SIGNIFICADO	COLOR DE SEGURIDAD	COLOR DE CONTRASTE AL COLOR DE SEGURIDAD	COLOR DEL SÍMBOLO GRÁFICO	EJEMPLOS DE USO
 CÍRCULO CON UNA BARRA DIAGONAL	PROHIBICIÓN	ROJO	BLANCO*	NEGRO	- NO FUMAR - NO BEBER AGUA - NO TOCAR
 CÍRCULO	ACCIÓN OBLIGATORIA	AZUL	BLANCO*	BLANCO*	- USAR PROTECCIÓN PARA LOS OJOS - USAR ROPA DE PROTECCIÓN - LAVARSE LAS MANOS
 TRIÁNGULO EQUILÁTERO CON ESQUINAS EXTERIORES REDONDEADAS	PRECAUCIÓN	AMARILLO	NEGRO	NEGRO	- PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE - PRECAUCIÓN: RIESGO BIOLÓGICO - PRECAUCIÓN: ELECTRICIDAD
 CUADRADO	CONDICIÓN SEGURA	VERDE	BLANCO*	BLANCO*	- PRIMEROS AUXILIOS - SALIDA DE EMERGENCIA - PUNTO DE ENCUENTRO DURANTE UNA EVACUACIÓN

FIGURA GEOMÉTRICA	SIGNIFICADO	COLOR DE SEGURIDAD	COLOR DE CONTRASTE AL COLOR DE SEGURIDAD	COLOR DEL SÍMBOLO GRÁFICO	EJEMPLOS DE USO
 CUADRADO	EQUIPO CONTRA INCENDIOS	ROJO	BLANCO*	BLANCO*	<ul style="list-style-type: none"> - PUNTO DE LLAMADO PARA ALARMA DE INCENDIO - RECOLECCIÓN DE EQUIPO CONTRA INCENDIOS - EXTINTOR DE INCENDIOS
* El color blanco incluye el color para material fosforescente bajo condiciones de luz del día con propiedades definidas en la norma ISO 3864-4.					

TABLA 2 – Figura geométrica, colores de fondo y colores de contraste para señales complementarias

FIGURA GEOMÉTRICA	SIGNIFICADO	COLOR DE FONDO	COLOR DE CONTRASTE AL COLOR DE FONDO	COLOR DE LA INFORMACIÓN DE SEGURIDAD COMPLEMENTARIA
 RECTÁNGULO	INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA	BLANCO	NEGRO	CUALQUIERA
		COLOR DE SEGURIDAD DE LA SEÑAL DE SEGURIDAD	NEGRO O BLANCO	

Es esencial lograr un contraste de luminosidad entre la señal de seguridad y su fondo, al igual que entre la señal complementaria y su fondo sobre el cual está montada o desplegada.

6 Diseño para señales de seguridad

6.1 General

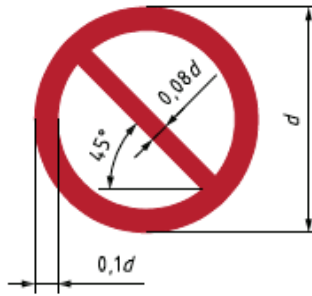
Los colores de seguridad, colores de contraste y figuras geométricas (ver cláusula 5) deberán ser usados solamente en las siguientes combinaciones para obtener los cinco tipos de señales de seguridad (ver figuras 1 a 5).

Nota: las plantillas de diseño para señales de seguridad de la norma ISO 7010, están disponibles en el sitio web de ISO/TC 145/SC 2.

6.2 Señales de prohibición

Las señales de prohibición deberán cumplir con los requerimientos de diseño presentados en la figura 1. La línea central de la barra diagonal deberá pasar por el punto central de la señal de prohibición y deberá cubrir el símbolo gráfico.

(Continúa)

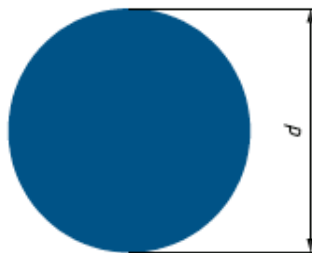
FIGURA 1 — Requerimientos de diseño para una señal de prohibición

Los colores de la señal deberán ser:

Color de fondo: blanco
 Banda circular y barra diagonal: rojas
 Símbolo gráfico: negro

6.3 Señales de acción obligatoria

Las señales de acción obligatoria deberán cumplir con los requerimientos de diseño presentados en la figura 2.

FIGURA 2 — Requerimientos de diseño para una señal de acción obligatoria

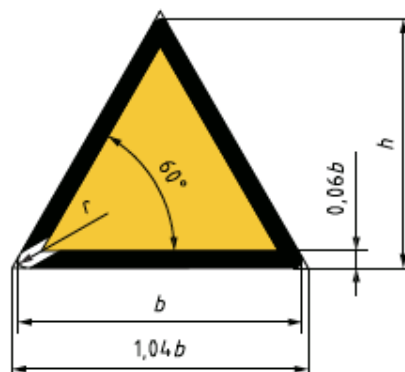
Los colores de la señal deberán ser:

Color de fondo: azul
 Símbolo gráfico: blanco

El color de seguridad azul deberá cubrir por lo menos el 50% del área de la señal.

6.4 Señales de precaución

Las señales de precaución deberán cumplir con los requerimientos de diseño presentados en la figura 3.

FIGURA 3 — Requerimientos de diseño para una señal de precaución

(Continúa)

Si $b = 70$ mm, entonces $r = 2$ mm.
 Los colores de la señal deberán ser:

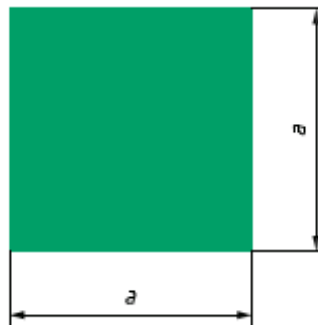
Color de fondo: amarillo
 Banda triangular: negra
 Símbolo gráfico: negro

El color de seguridad amarillo deberá cubrir por lo menos el 50% del área de la señal.

6.5 Señales de condición segura

Las señales condición segura deberán cumplir con los requerimientos de diseño presentados en la figura 4.

FIGURA 4 — Requerimientos de diseño para una señal de condición segura



Los colores de la señal deberán ser:

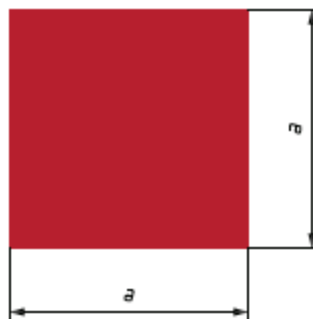
Color de fondo: verde
 Símbolo gráfico: blanco

El color de seguridad verde deberá cubrir por lo menos el 50% del área de la señal.

6.6 Señales de equipo contra incendios

Las señales de equipo contra incendios deberán cumplir con los requerimientos de diseño presentados en la figura 5.

FIGURA 5 — Requerimientos de diseño para una señal de equipo contra incendios



Los colores de la señal deberán ser:

Color de fondo: rojo
 Símbolo gráfico: blanco

El color de seguridad rojo deberá cubrir por lo menos el 50% del área de la señal.

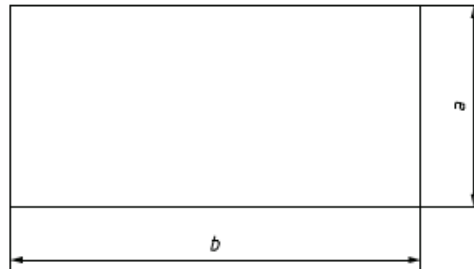
(Continúa)

7 Diseño para señales complementarias

La información complementaria de seguridad, como texto y/o en la forma de un símbolo gráfico, puede ser usada para describir, complementar o aclarar el significado de una señal de seguridad. La información de seguridad complementaria deberá ser colocada en una señal complementaria separada o como parte de una señal combinada (ver cláusula 8) o una señal múltiple (ver cláusula 9).

Las señales complementarias deberán cumplir con los requisitos de diseño presentados en la figura 6.

FIGURA 6 — Requerimientos de diseño para una señal complementaria



Los colores de la señal deberán ser:

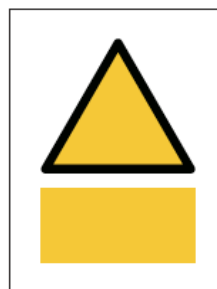
Color de fondo: blanco o el color de seguridad de la señal de seguridad

Las señales de seguridad pueden ser colocadas arriba, abajo, o a la izquierda o derecha de una señal de seguridad; ver figura 7.

8 Diseño para señales combinadas

Ejemplos de diseño para una señal combinada se presentan en la figuras 8 y 9.

FIGURA 8 — Diseño para una señal combinada con una señal complementaria debajo de una señal de seguridad



Los colores de la señal deberán ser:

Color de la señal portadora: el color de seguridad de la señal de seguridad o blanco

FIGURA 9 — Diseño para una señal combinada con una señal complementaria a la derecha una señal de seguridad.

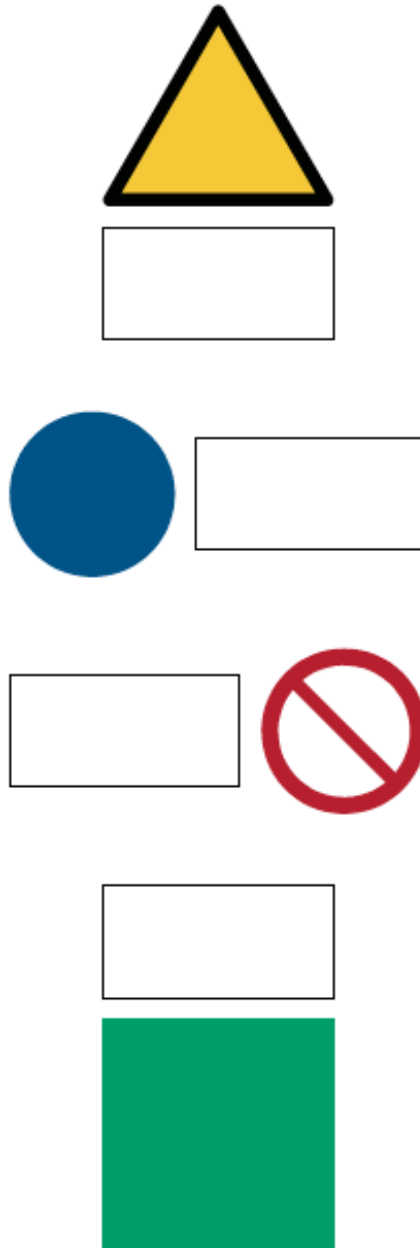


(Continúa)

Los colores de la señal deberán ser:

Color de la señal portadora: el color de seguridad de la señal de seguridad o blanco

FIGURA 9.1 — Ejemplos de asignación de ubicación de una señal complementaria

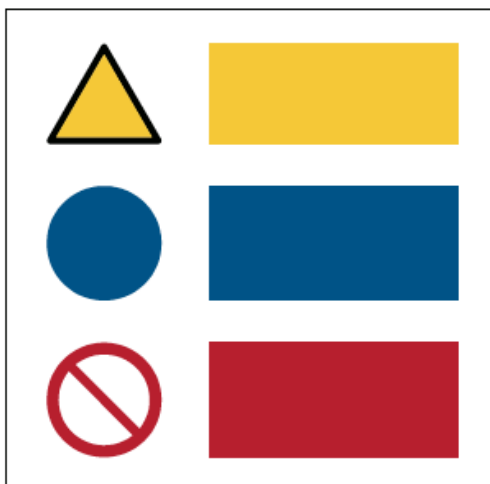
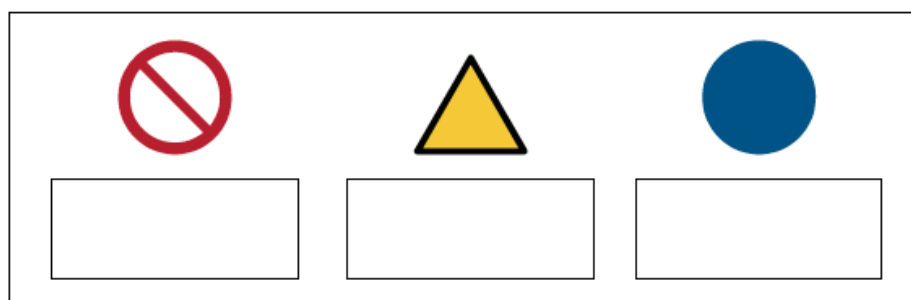


9 Diseño para señales múltiples

Las señales múltiples son un medio para comunicar mensajes complejos de seguridad. Ejemplos de diseños para una señal múltiple utilizada para comunicar una precaución, una acción obligatoria y una prohibición, se presentan en las figuras 10 y 11.

El orden de las señales de seguridad (y cualquier señal complementaria correspondiente) se debe mostrar de acuerdo con el orden de prioridad que se elija para cada uno de los mensajes de seguridad.

(Continúa)

FIGURA 10 — Ejemplo de un diseño vertical para una señal múltiple**FIGURA 11 — Ejemplo de un diseño horizontal para una señal múltiple**

10 Principios de diseño para símbolos gráficos

Los símbolos gráficos usados en las señales de seguridad, deben estar diseñados de acuerdo a los principios que constan en la norma ISO 3864-3.

11 Disposiciones para indicaciones de seguridad

Para el diseño y significado de las indicaciones de seguridad, ver tabla 3. Las bandas son de un mismo grosor, inclinadas en un ángulo de 45°.

(Continúa)

TABLA 3 – Diseño y significado de indicaciones de seguridad

DISEÑO	COMBINACIÓN DE COLORES	SIGNIFICADO/USO	
	amarillo y contraste negro	lugares de peligro y obstáculos donde existe el riesgo de - que la gente se golpee, se caiga o tropiece - que caigan cargas	alertar de peligros potenciales
	rojo y contraste blanco		prohibir la entrada
	azul y contraste blanco	indicar una instrucción obligatoria	
	verde y contraste blanco	indicar una condición segura	

Anexo A (Informativo)

RELACIÓN ENTRE LAS DIMENSIONES DE LAS SEÑALES DE SEGURIDAD Y LA DISTANCIA DE OBSERVACIÓN

A.1 GENERAL

Este anexo se refiere a la calidad en la percepción de los elementos de los símbolos gráficos en las señales de seguridad, y no a la comprensión o significado de las señales de seguridad. Además de ser comprensible, un símbolo gráfico debería tener la calidad suficiente para permitir la percepción de la población que lo usa en una situación práctica para identificar sus elementos correctamente. Si el significado fundamental del símbolo está para ser entendido, es esencial que sus elementos sean identificables.

Nota 1 ISO 9186-2 describe el concepto de la calidad perceptual de los elementos de los símbolos gráficos.

Cuando aumenta la distancia de observación de una señal de seguridad, los ángulos visuales subtendidos de los símbolos gráficos disminuyen. La tarea de identificación de los elementos de los símbolos gráficos es más difícil cuando la distancia de observación aumenta, lo que resulta en un menor porcentaje de la población de usuarios que puede identificar correctamente los elementos de los símbolos gráficos. Por lo tanto, a cierta distancia corta de observación, el diseño de los elementos de los símbolos gráficos debe ser tal que un porcentaje muy alto de la población de usuarios sea capaz de identificar correctamente los elementos de los símbolos gráficos, mientras que a una cierta distancia de observación más alejada, un porcentaje bajo o ninguno de los usuarios sería capaz de hacerlo. Debido a que la distancia para la identificación correcta de los elementos de los símbolos gráficos varía entre los individuos, la probabilidad de que un cierto porcentaje de la población de usuarios destinatarios pueda hacer la identificación correcta es de naturaleza estadística. Por tanto, es importante que un alto porcentaje de la población de usuarios pueda ser capaz de identificar correctamente los elementos de los símbolos gráficos y comprender el significado de una señal de seguridad a una distancia tal que éstos sean capaces de seguir el mensaje de seguridad. Un criterio práctico es que al menos el 85% de la población de usuarios prevista identifique correctamente los elementos de los símbolos gráficos a una distancia de observación mínima de la señal de seguridad.

La evaluación de la identificación de los elementos de los símbolos gráficos es una tarea compleja. Varios factores y condiciones influyen en la identificación:

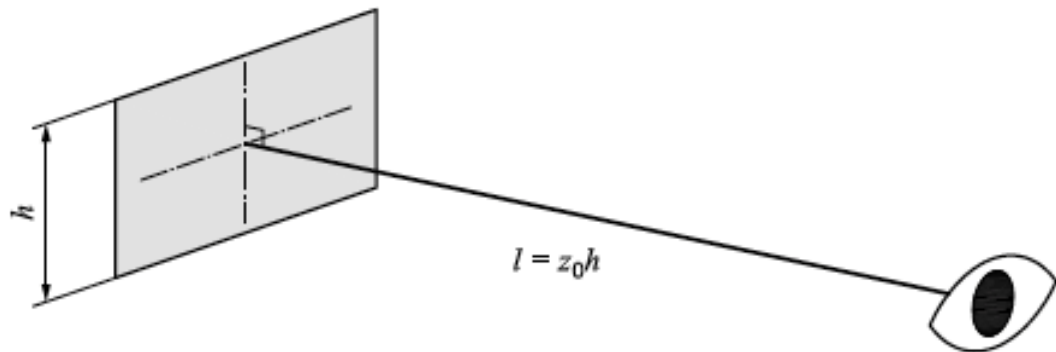
- Tamaño de los elementos de los símbolos gráficos y partes de los mismos dentro de la figura geométrica en la señal de seguridad;
- Si la señal de seguridad es externamente o internamente iluminada y los materiales usados;
- Luminiscencia, contraste de luminiscencia o contraste entre los símbolos gráficos y el fondo de la figura geométrica de la señal de seguridad;
- Condiciones de iluminación;
- Ángulo de observación;
- Agudeza visual de la población prevista de usuarios; ya sea de vista normal (agudeza visual normal), que use lentes correctivos o que tenga problemas de visión;
- Familiaridad con el objeto representado o figura.

Nota 2 ISO 3864-4:2011, anexo D, proporciona orientación sobre el contraste de las señales de seguridad externamente iluminadas y contraste de luminosidad de las señales de seguridad internamente iluminadas.

A.2 FACTOR DE DISTANCIA PARA LA OBSERVACIÓN NORMAL DE LA SEÑAL DE SEGURIDAD

A.2.1 El factor de distancia z se utiliza en la relación entre la distancia de observación, l , y la altura de la señal de seguridad, h , que se especifica en las secciones 6.2 a 6.6. Las unidades dimensionales de h y l son las mismas. La figura a.1 ilustra la distancia de observación desde una posición de observación normal hacia el centro de la señal de seguridad. El subíndice "0" en z_0 denota que la posición de observación es normal hacia el centro de la señal de seguridad.

FIGURA A.1 — Ejemplo de distancia de observación normal hacia el centro de la señal de seguridad



Para la altura h de la señal, tomar:

- d para las señales de prohibición y señales de acción obligatoria (ver secciones 6.2 y 6.3);
- h para las señales de precaución (ver sección 6.4);
- a para señales de condición segura, señales y signos complementarios de equipos contra incendios (ver secciones 6.5, 6.6 y cláusula 7).

El factor de distancia depende de las características perceptivas de los elementos de los símbolos gráficos y su tamaño dentro de la figura geométrica básica de la señal de seguridad. El tamaño relativo de los elementos de los símbolos gráficos y la figura geométrica básica de la señal de seguridad, se fijan en las señales de seguridad registradas en la norma ISO 7010.

Para una población de usuarios y condiciones de iluminación dadas, el valor de z_0 puede variar entre las señales de seguridad. Para señales de seguridad iluminadas externamente con aproximadamente 100 lx medidos en la superficie de la señal de seguridad y una población de usuarios con visión normal o con vista corregida, utilizar el método de prueba especificado en la norma ISO 9186-2 para determinar un valor de z_0 asociado con un criterio de porcentaje de al menos 85% de identificación correcta de los elementos de los símbolos gráficos. Sin embargo, cuando no se conoce el porcentaje de una población con visión normal que identifique correctamente los elementos de los símbolos gráficos para una señal de seguridad específica, utilizar un valor general de z_0 de 60.

A.2.2 Para señales de seguridad externamente iluminadas, el factor de distancia es afectado por el nivel de iluminación de la señal. En general, para señales de seguridad externamente iluminadas en un ambiente de baja iluminación, tal como luminosidad por iluminación de emergencia, z_0 debe ser multiplicada por un factor de 0,5.

Para señales de salida de emergencia ISO 7010-e001 y -e002 iluminadas externamente, los valores recomendados de z_0 a diferentes niveles de iluminación se presentan en la tabla A.1. Los mismos valores de z_0 pueden ser aplicados a flechas de dirección complementarias externamente iluminadas.

TABLA A.1 –Factor de distancia Z_0 para señales de salida de emergencia externamente iluminadas a base de materiales ordinarios o materiales fosforescentes

ILUMINANCIA VERTICAL EN LA SEÑAL LX	FACTOR DE DISTANCIA Z_0
≥5	95
≥100	170
≥200	185
≥400	200

Nota: En el rango de iluminancia de hasta aproximadamente 200 lx, z_0 varía de manera aproximadamente lineal con el logaritmo de la iluminancia.

Para señales de seguridad iluminadas internamente, el factor de distancia es afectado por la iluminación y contraste de la iluminación de la señal de seguridad. Valores generalizados del factor de distancia no están disponibles. El método de prueba de la norma ISO 9186-2 puede ser adaptado utilizando distancias de observación establecidas, en un ambiente oscuro.

Para señales de salida de emergencia ISO 7010-e001 y –e002 iluminadas internamente, los valores recomendados de z_0 a diferentes niveles de iluminación del color blanco de contraste, se presentan en la tabla A.2. Los mismos valores de z_0 pueden ser aplicados a flechas de dirección complementarias internamente iluminadas.

TABLA A.2 – Factor de distancia z_0 para señales de salida de emergencia internamente iluminadas

LUMINANCIA MEDIA DEL COLOR BLANCO DE CONTRASTE cd/m^2	FACTOR DE DISTANCIA Z_0
≥10	150
≥30	175
≥100	200
≥200	215
≥500	230

Nota: Sobre el rango de luminancia de hasta aproximadamente 50 cd/m^2 , z_0 varía de manera aproximadamente lineal con el logaritmo de la luminancia.

A.2.3 Gente con problemas de visión puede tener una agudeza visual baja. Para gente con una agudeza visual de 6/60, z_0 debe ser multiplicado por un factor de 0,1.

Nota: El equivalente numérico para una agudeza visual de 6/60 es 0,1. 6/6 para gente con visión normal es una agudeza visual numérica de 1.

A.3 Factor de distancia para la observación de la señal de seguridad desde diferentes ángulos

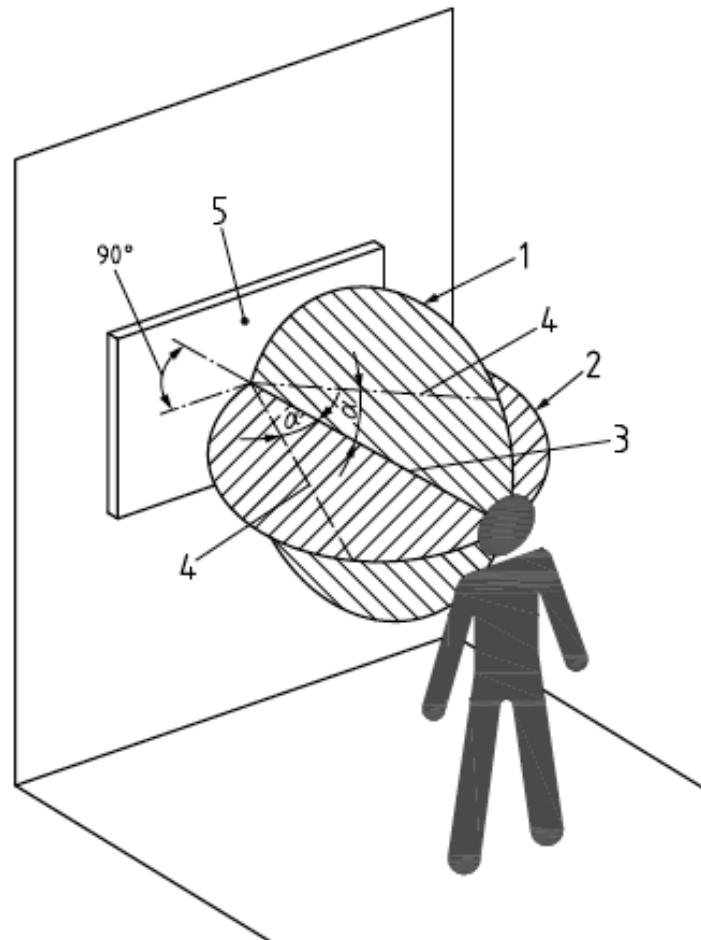
Cuando la observación de la señal de seguridad normal se realiza desde un ángulo con respecto a la vista normal, las dimensiones proyectadas de la señal se reducen, reduciendo así la distancia de observación para la identificación correcta de los elementos de los símbolos gráficos. Para una señal de seguridad iluminada externa o internamente con características de intensidad lambertianas, si α es el ángulo entre la línea directa de vista y la línea normal de vista hacia la señal (desde el punto central de la señal), el factor para este ángulo, z_a , se calcula de la siguiente manera:

$$Z_A = Z_0 \cos(\alpha)$$

Por ejemplo, cuando se observa una señal de seguridad a 30°, 45° o 60° con respecto a la vista normal, z_0 debe ser multiplicada por 0,87, 0,71 o 0,5 respectivamente.

Distancias de observación para una identificabilidad igual de los elementos de símbolos gráficos de una señal de seguridad, son anillos de diámetro z_0 . La figura a.2 ilustra los anillos en los planos vertical y horizontal. En tres dimensiones, los anillos forman la superficie exterior de una esfera de diámetro z_0 .

FIGURA A.2 — Anillos verticales y horizontales para distancias de observación de igual identificabilidad de elementos de símbolos gráficos de la señal de seguridad



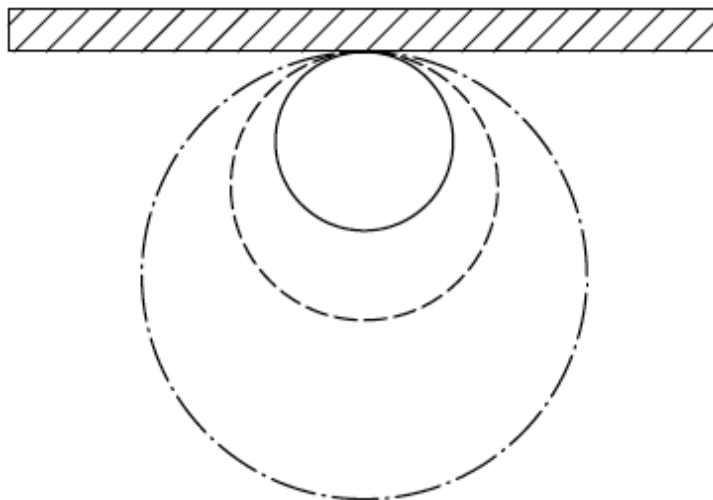
CLAVE

- 1 anillo vertical de diámetro z_0
- 2 anillo horizontal de diámetro z_0
- 3 distancia de observación normal a la señal de seguridad, z_0
- 4 distancia de observación en ángulo α con respecto a la normal, $z_0 \cos(\alpha)$
- 5 plano de la señal de seguridad

A.4 SELECCIÓN DE TAMAÑO DE LA SEÑAL DE SEGURIDAD

Los observadores deben ser informados de los riesgos potenciales y de las precauciones de seguridad y/o acciones requeridas para evitar los peligros antes de que el observador tenga algún contacto con los peligros. El diámetro de los anillos circulares de identificabilidad igual varía de acuerdo con el porcentaje de identificabilidad correcta. La figura A.3 ilustra tres anillos circulares en el plano horizontal normal al centro de la señal de seguridad para diferentes porcentajes para la correcta identificación de los elementos de símbolos gráficos.

FIGURA A.3 — Ejemplo de anillos horizontales para distancias para la correcta identificación de los elementos de símbolos gráficos de una señal de seguridad por el 85%, 50% y 15% de una población de usuarios



- Anillo horizontal para un 85% de identificación correcta – diámetro del anillo Z_0
- - - - - Anillo horizontal para un 50% de identificación correcta – diámetro del anillo $1,5Z_0$
- · - · - Anillo horizontal para un 15% de identificación correcta – diámetro del anillo $2,5Z_0$

Una evaluación de riesgos del peligro debe llevarse a cabo para determinar una distancia apropiada de observación segura, L_S , para la población de usuarios prevista, ángulos de observación (incluyendo ángulos de aproximación hacia la señal de seguridad) y condiciones de iluminación.

La altura mínima para la señal de seguridad, en milímetros (mm), puede ser calculada a partir de la siguiente ecuación:

$$H \geq L_S / Z$$

Donde

L_S es la distancia requerida para una observación segura en milímetros (mm);

Z es el factor de distancia pertinente.

Bibliografía

- [1] ISO 3864-2, Graphical symbols — Safety colours and safety signs — Part 2: Design principles for product safety labels
- [2] ISO 7010, Graphical Symbols — Safety Colours and Safety Signs — Registered Safety Signs
- [3] ISO 9186-2:2008, Graphical Symbols — Test Method — Part 2: Method For Testing Perceptual Quality

APÉNDICE Z

Z.1 DOCUMENTOS NORMATIVOS A CONSULTAR

International Standard ISO 3 864-2	<i>Graphical symbols — Safety colours and safety signs — Part 2: Design principles for product safety labels</i>
International Standard ISO 3 864-3	<i>Graphical symbols — Safety colours and safety signs — Part 3: Design principles for graphical symbols for use in safety signs</i>
International Standard ISO 3 864-4	<i>Graphical symbols — Safety colours and safety signs — Part 4: Colorimetric and photometric properties of safety sign materials</i>
International Standard ISO 7 010	<i>Graphical symbols — Safety colours and safety signs — Registered safety signs</i>
International Standard ISO 9 186-2	<i>Graphical symbols— Test method — Part 2: Method for testing perceptual quality</i>

Z.2 BASES DE ESTUDIO

Norma ISO 3 864-1:2011. *Graphical symbols - Safety colours and safety signs - Part 1: Design principles for safety signs and safety markings*. International Organization for Standardization ISO. Ginebra, 2012.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Documento: NTE INEN-ISO 3864-1	TÍTULO: SÍMBOLOS GRÁFICOS. COLORES DE SEGURIDAD Y SEÑALES DE SEGURIDAD. PARTE 1: PRINCIPIOS DE DISEÑO PARA SEÑALES DE SEGURIDAD E INDICACIONES DE SEGURIDAD	Código: ICS 01.080.10
---	--	----------------------------------

ORIGINAL:

Fecha de iniciación del estudio:

REVISIÓN:

Fecha de aprobación anterior por Consejo Directivo
Oficialización con el Carácter de
por Acuerdo No. de
publicado en el Registro Oficial No. de

Fecha de iniciación del estudio:

Fechas de consulta pública: No se realizó

Subcomité Técnico:

Fecha de iniciación:

Fecha de aprobación:

Integrantes del Subcomité Técnico:

Mediante compromiso presidencial N° 16364, el Instituto Ecuatoriano de Normalización – INEN, en vista de la necesidad urgente, resuelve actualizar el acervo normativo en base al estado del arte y con el objetivo de atender a los sectores priorizados así como a todos los sectores productivos del país.

Para la revisión de esta Norma Técnica se ha considerado el nivel jerárquico de la normalización, habiendo el INEN realizado un análisis que ha determinado su conveniente aplicación en el país.

La Norma en referencia por ser una adopción de una norma internacional no ha sido sometida a consulta pública y por ser considerada EMERGENTE no ha ingresado a Subcomité Técnico.

Otros trámites: Esta NTE INEN-ISO 3864-1:2013, reemplaza a la NTE INEN439:1984.

La Subsecretaría de la Calidad del Ministerio de Industrias y Productividad aprobó este proyecto de norma

Oficializada como: Voluntaria

Por Resolución No. 13076 de 2013-04-22

Registro Oficial No. 954 de 2013-05-15

Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN - Baquerizo Moreno E8-29 y Av. 6 de Diciembre
Casilla 17-01-3999 - Telfs: (593 2)2 501885 al 2 501891 - Fax: (593 2) 2 567815
Dirección General: E-Mail: direccion@inen.gob.ec
Área Técnica de Normalización: E-Mail: normalizacion@inen.gob.ec
Área Técnica de Certificación: E-Mail: certificacion@inen.gob.ec
Área Técnica de Verificación: E-Mail: verificacion@inen.gob.ec
Área Técnica de Servicios Tecnológicos: E-Mail: inenlaboratorios@inen.gob.ec
Regional Guayas: E-Mail: inenguayas@inen.gob.ec
Regional Azuay: E-Mail: inencuenca@inen.gob.ec
Regional Chimborazo: E-Mail: inenriobamba@inen.gob.ec
URL: www.inen.gob.ec

Anexo 7. Baterías sanitarias en comercios y oficinas

Para la dotación de servicios sanitarios en comercios se considerará las siguientes relaciones:

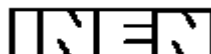
- Para comercios con área de hasta 100 m² de área utilizable: media batería de uso privado.
- Para comercios agrupados o no en general, mayores a 100 m² y hasta 1 000 m² de área utilizable: media batería de uso y acceso público por cada 250 m² de área utilizable, distribuidos para hombre y mujeres.
- Para comercios agrupados o no en general, mayores a 1 000 m² y menores a 5 000 m² de área utilizable, con excepción de las áreas de bodegas y parqueos, serán resueltos con baterías sanitarias de uso y acceso público distribuidas para hombres y mujeres, a través de la siguiente norma:
 - 1 inodoro por cada 500 m² de área utilizable o fracción mayor al 50 %.
 - 2 lavabos por cada cinco inodoros.
 - 2 urinarios por cada cinco inodoros de hombres, al que se añadirá un urinario de niños por cada dos de adultos.
 - Una estación de cambio de pañales de 0,60 metros x 0,60 metros, que estará incorporada en el área de lavabos de las baterías sanitarias de mujeres.
 - Serán ubicados en cada piso, de tener varios niveles.
 - Se incluirá una batería sanitaria adicional para personas con movilidad reducida, según lo especificado en la NTE INEN 2293

Fuente: Tomado de NTE INEN 2687:2013

Anexo 8. NTE INEN 2293 sobre Accesibilidad de las personas con discapacidad y movilidad reducida al medio físico. Área higiénica sanitaria

BLANK PAGE





INSTITUTO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN

Quito - Ecuador

NORMA TÉCNICA ECUATORIANA

NTE INEN 2 293:2001

ACCESIBILIDAD DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y MOVILIDAD REDUCIDA AL MEDIO FÍSICO. ÁREA HIGIÉNICO SANITARIA.

Primera Edición

ACCESIBILITY OF DISABLED PERSONS TO THE ENVIRONMENT. HIGIENE AND SANITARY AREAS.

FirstEdition

DESCRIPTORES: Personas con discapacidad, área higienico-sanitaria.

CO08.05-411

CDU: 685.38

CIU: 000

ICS: 11.180

**Norma Técnica
Ecuatoriana
Obligatoria**

**ACCESIBILIDAD DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y
MOVILIDAD REDUCIDA AL MEDIO FÍSICO.
ÁREA HIGIENICO-SANITARIA.**

**NTE INEN
2 293:2001
2001-08**

Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN - Casilla 17.01.3999 - Baquerizo 454 y Ave. 6 de Diciembre - Quito-Ecuador - Prohibida la reproducción

1. OBJETO

1.1 Esta norma establece los requisitos de cuartos de baño y de aseo con relación a la distribución de las piezas sanitarias y las dimensiones mínimas tanto en el área de utilización como en la de los accesos, así como también, las condiciones de los aparatos sanitarios y los aspectos técnicos referentes a los materiales y esquemas de disposición de las instalaciones.

2. DEFINICIONES

2.1 Para efectos de esta norma se adoptan las siguientes definiciones:

2.1.1 *Cuarto de baño y aseo.* Áreas destinadas al aseo personal, o para satisfacer una determinada necesidad biológica.

2.1.2 *Piezas sanitarias.* Lavamanos, inodoro, tina, ducha, videt, urinario etc., destinados para ser utilizados en la higiene personal, las que deberán tener mecanismos de operación tipo monomando.

2.1.3 *Barras de apoyo.* Elementos que ofrecen ayuda a las personas con discapacidad y movilidad reducida en el uso de las piezas sanitarias.

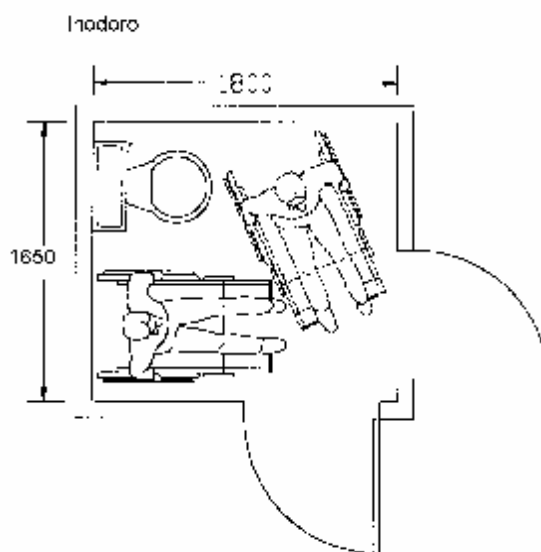
3. REQUISITOS

3.1 Requisitos específicos

3.1.1 Distribución

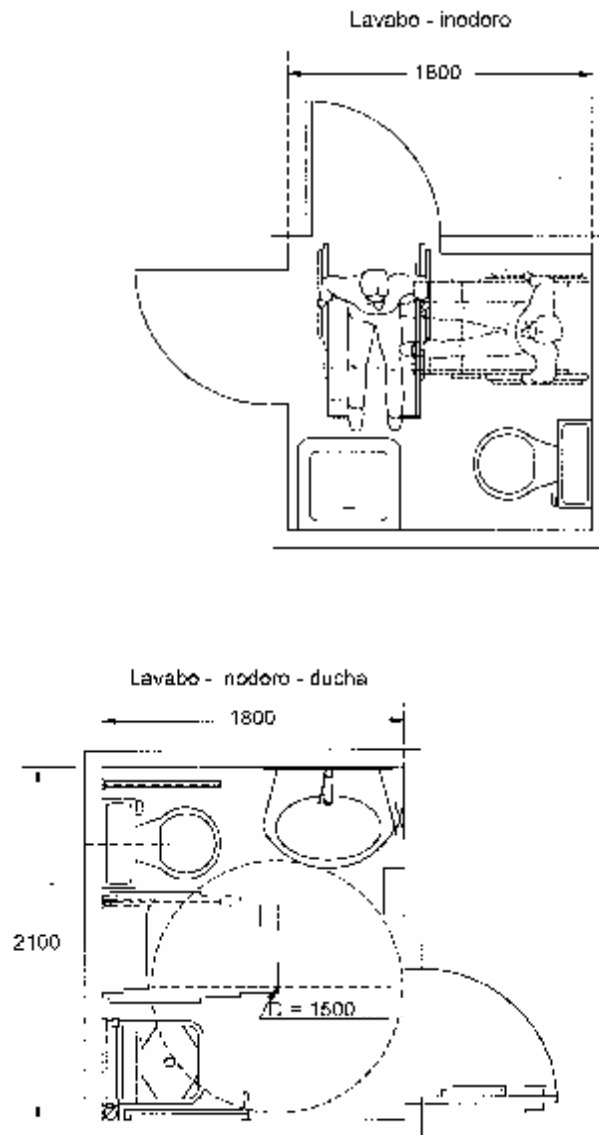
3.1.1.1 La dotación y distribución de los cuartos de baño, determina las dimensiones mínimas del espacio para que los usuarios puedan acceder y hacer uso de las instalaciones con autonomía o ayudados por otra persona; se debe tener en cuenta los espacios de actividad, tanto de aproximación como de uso de cada aparato y el espacio libre para realizar la maniobra de giro de 360°, es decir, una circunferencia de 1 500 mm de diámetro, sin obstáculo al menos hasta una altura de 670 mm, para permitir el paso de las piernas bajo el lavabo al girar la silla de ruedas, ver figuras 1, 2 y 8.

FIGURA 1. Áreas higiénico-sanitarias, distribución y dimensiones. (Dimensiones en mm)

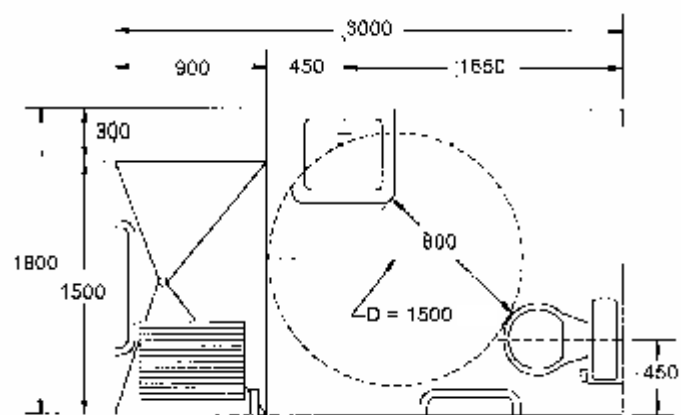


(Continúa)

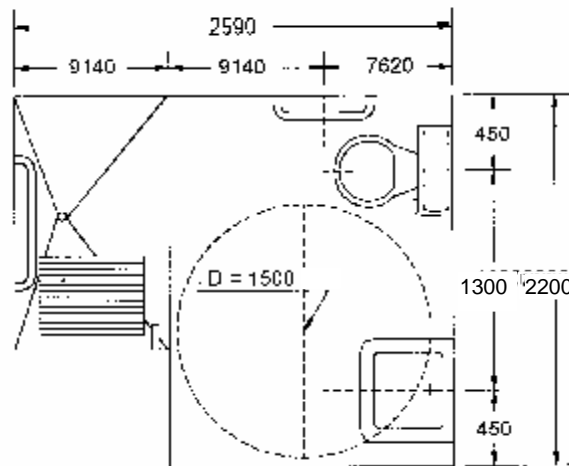
DESCRIPTORES: Personas con discapacidad, área higiénico-sanitaria.



**FIGURA 2. Ejemplo de baños para discapacitados físicos motores.
(Dimensiones en mm)**

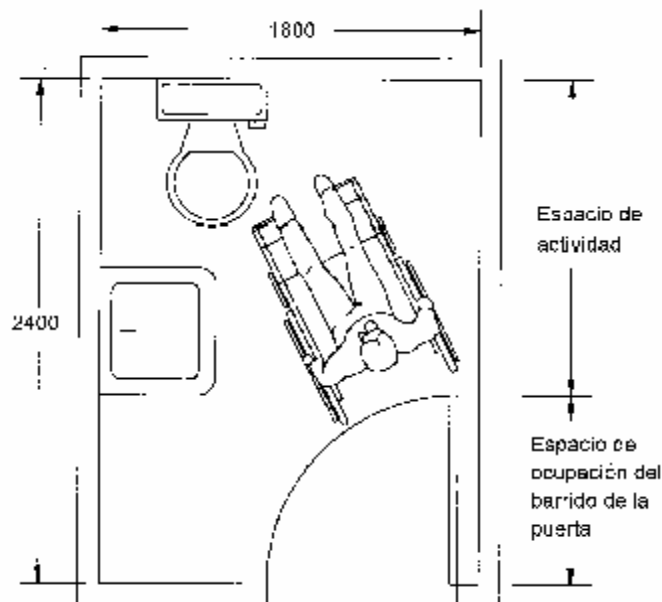


(Continúa)

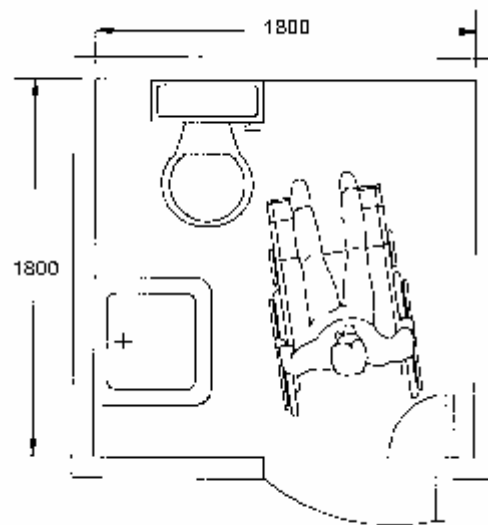
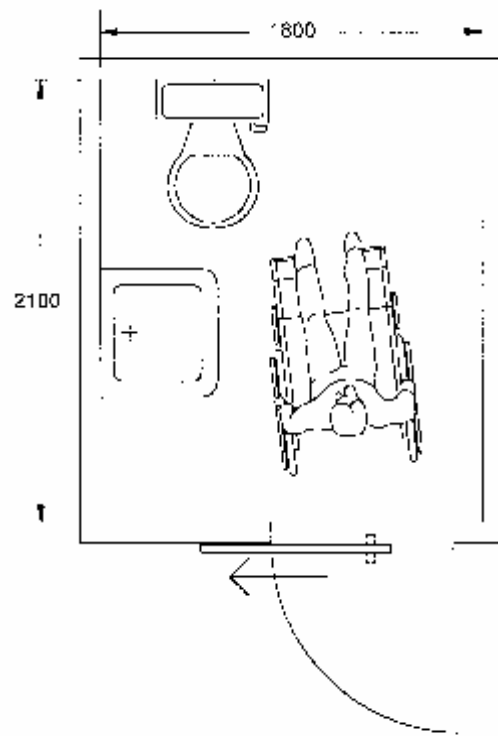


3.1.1.2 Las dimensiones del área están condicionadas por el sistema y sentido de apertura de las puertas, por la cual el espacio de barrido de las mismas no debe invadir el área de actividad de las distintas piezas sanitarias, ya que, si el usuario sufre una caída ocupando el espacio de apertura de ésta, imposibilitaría la ayuda exterior. La puerta, si es abatible debe abrir hacia el exterior o bien ser corrediza, ver figura 3; si se abre hacia el interior, el área debe dejar al menos un espacio mínimo de ocupación de una persona sentada que pudiera sufrir un desvanecimiento y requiriera ser auxiliada sin dificultad.

FIGURA 3. Aseos. Tipos de puertas. (Dimensiones en mm)



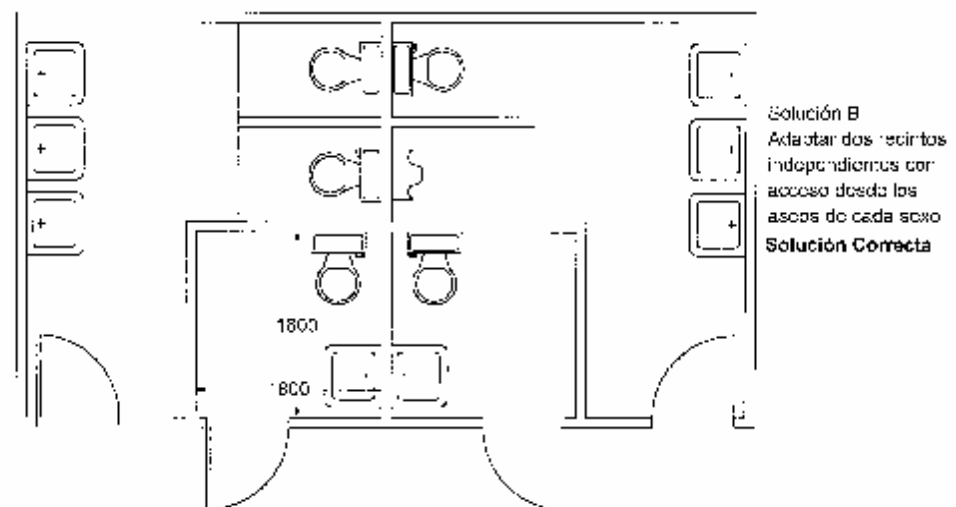
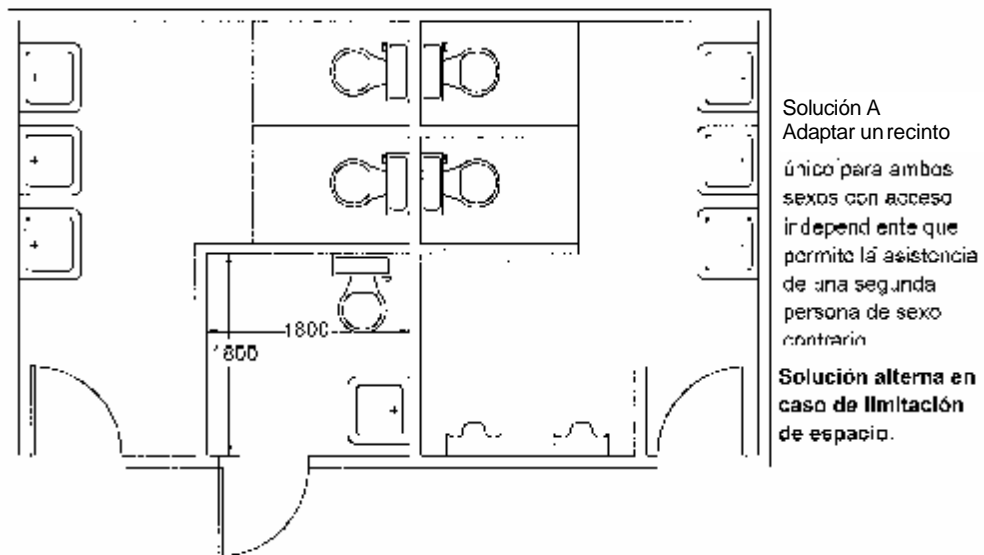
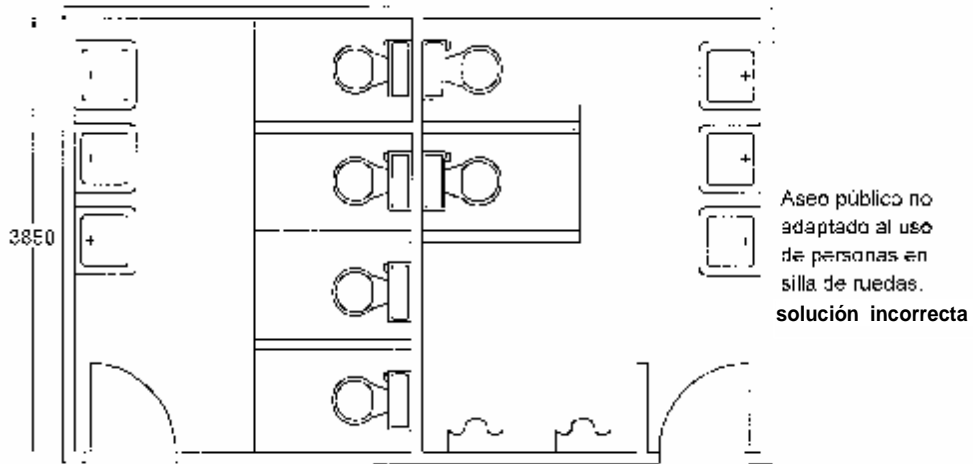
(Continúa)



3.1.1.3 En baños públicos, los recintos deben estar separados según el sexo; cuando forman un núcleo compactado, la solución correcta debe disponer de dos recintos independientes para baños especiales con acceso directo, ver figura 4.

(Continúa)

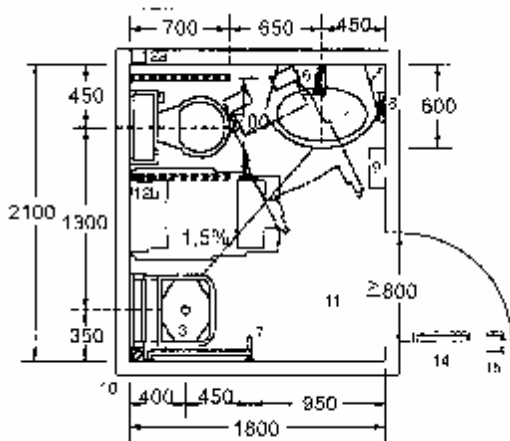
FIGURA 4. Soluciones de núcleos de aseos. (Dimensiones en mm)



(Continúa)

3.1.1.4 En los cuartos de baño y aseo en los que se hayan tenido en cuenta las dimensiones mínimas del recinto, además de la distribución de las piezas sanitarias y los espacios libres necesarios para hacer uso de los mismos, se deberá satisfacer los requisitos que deben reunir las piezas sanitarias en cuanto a elementos, accesorios y barras de apoyo, como colocación, diseño, seguridad y funcionamiento, ver figura 5 y 6.

FIGURA 5. Aseos. Dimensiones. Condiciones de los aparatos y barras de apoyo



Simbología

1. Lavabo mural regulable en altura: Altura Max. 1050 mm. Min. 750 mm. Fondo aprox. 600 mm.
2. Inodoro mural. Altura asiento 450 mm. Fondo > 600 mm
3. Asiento de ducha abatible. Altura asiento 450 mm Fondo > 600 mm
4. Espejo de inclinación graduable Ángulo 10° con la vertical
5. Canalizaciones de alimentación y desagües flexibles y aislados técnicamente.
6. Grifería monomando y otra de fácil manejo
7. Teléfono de ducha regulable en altura sobre una barra vertical
8. Jabonera manipulable con una sola mano
9. Máquina secadora o expendedor de toallas de papel de un solo uso
10. Sumidero sifónico
11. Pavimento antideslizante con pendiente > 1,5% según plano
12. Barra de apoyo de diámetro $\phi 35$ mm de material antideslizante, de color contrastando con las paredes, suelo, aparatos y con anclajes seguros a pared y suelo. a) Barra fija b) Barra abatible.
13. Sistema de alarma con pulsador a 300 - 450 mm del suelo en distintos puntos
14. Puerta abatible hacia el exterior de paso libre > 800 mm con manilla, muletilla.
15. Cancela al interior, desbloqueable desde el exterior.

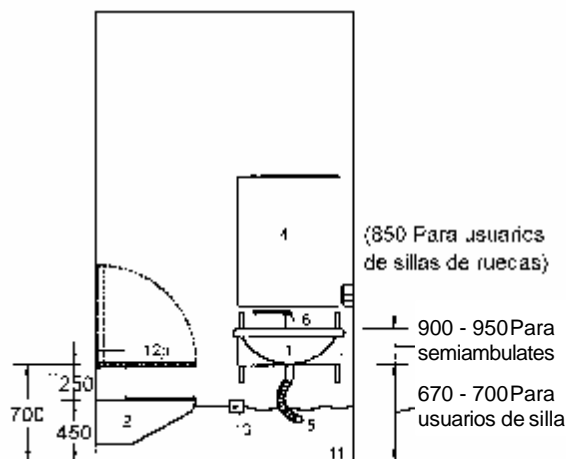
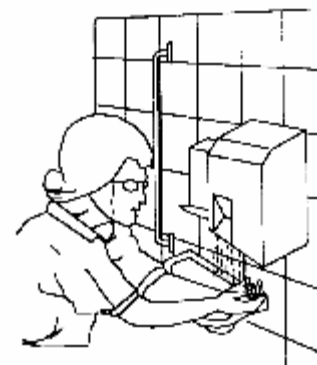
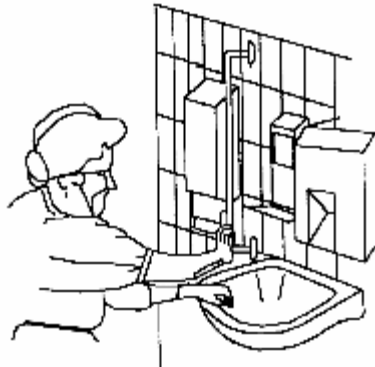
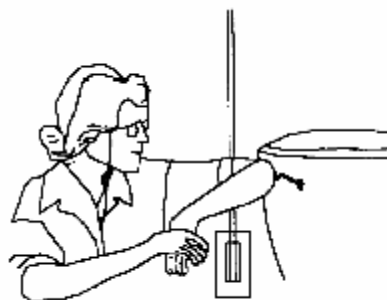


FIGURA 6. Aseos. Condiciones de los aparatos y barras de apoyo.



(Continúa)

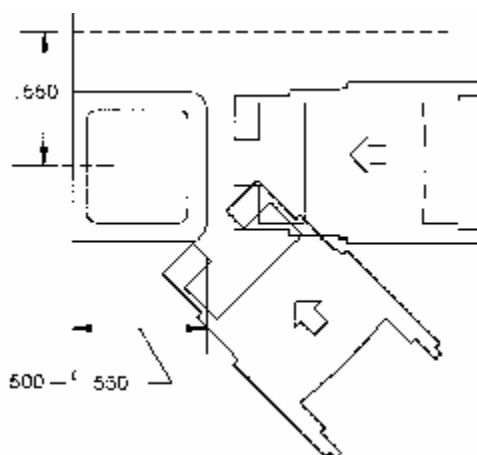


3.1.2 Dimensiones

3.1.2.1 Lavabo

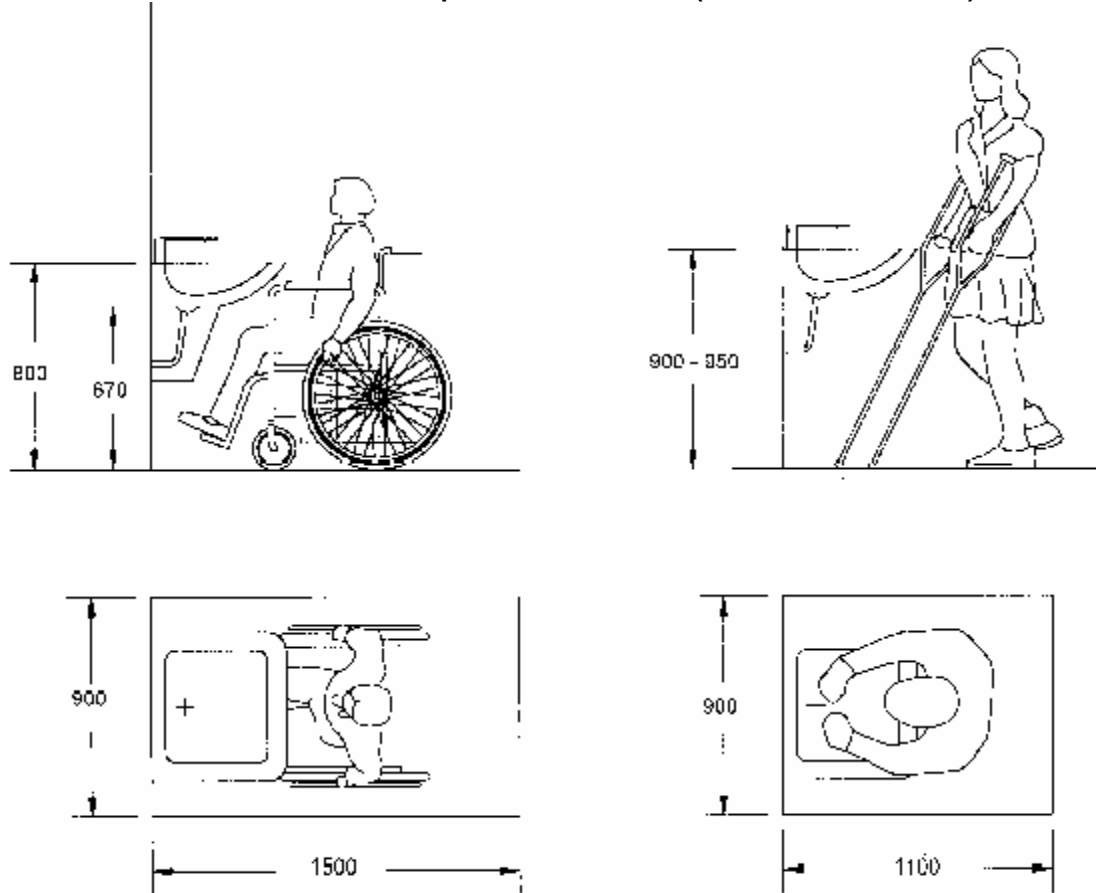
- a) La aproximación al lavabo debe ser frontal u oblicua para permitir el acercamiento de la silla de ruedas, ver figura 7.

FIGURA 7. Localización del lavabo. (Dimensiones en mm)



- b) El espacio inferior debe dejarse libre hasta una altura mínima de 670 mm y una profundidad de 600 mm. La altura mínima de colocación es 800 mm y la máxima de 900 a 950 mm dependiendo si el usuario es niño o adulto; y su forma de utilización es sentado o de pie, ver figura 8.

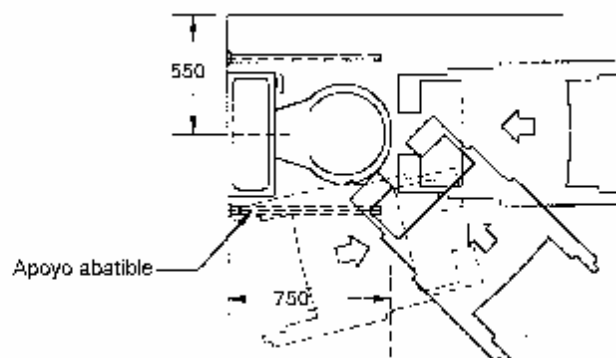
(Continúa)

FIGURA 8. Lavabo. Espacio de actividad. (Dimensiones en mm)

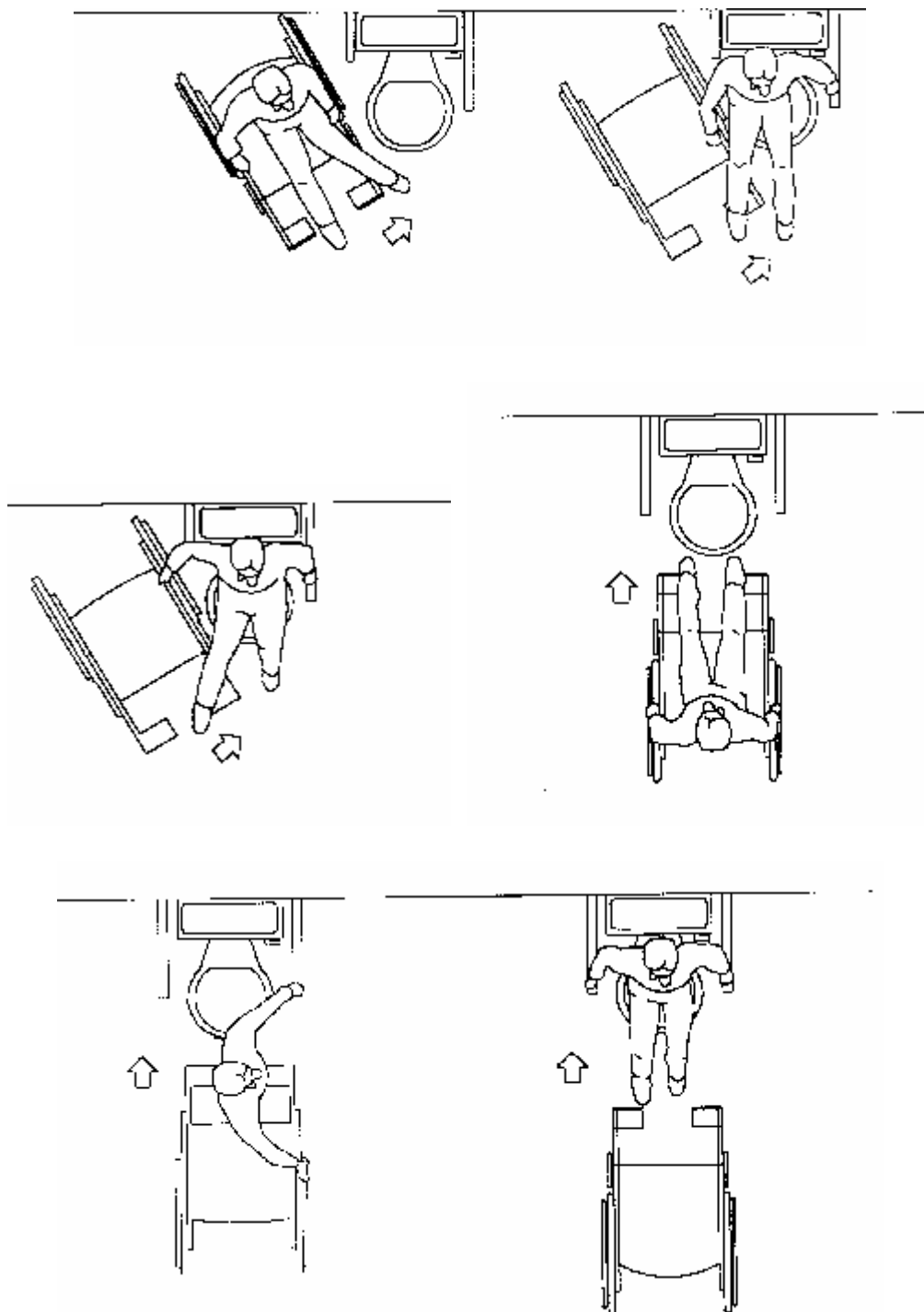
- c) La grifería y llaves de control del agua, así como los accesorios (toalleros, jaboneras, interruptores, tomacorrientes etc.), deben ubicarse por encima del plano de trabajo, en una zona alcanzable, en un radio de acción de 600 mm.

3.1.2.2 Inodoro

- a) Las formas de aproximación al inodoro puede ser frontal, oblicua y lateral a derecha o izquierda, según la forma en que se vaya a realizar la transferencia desde la silla de ruedas, con relación a la ubicación y tipos de apoyo. Las reservas de espacio están condicionadas según las posibilidades de acceso, ver figuras 9 y 10.

FIGURA 9. Localización del inodoro. (Dimensiones en mm)

(Continúa)

FIGURA 10. Ejemplo para transferencias desde la silla de ruedas al inodoro

- b) La altura del asiento debe ser de 450 mm. Cuando el inodoro sea de columna y con una altura estándar menor a la anterior, se debe colocar "un pie de fábrica" lo más ceñido posible a su base, para permitir la máxima aproximación de la silla de ruedas, o con "alza" sobre el asiento. La instalación de "inodoros murales" permite un mayor acercamiento de los reposapiés de la silla y pueden montarse a la altura deseada facilitando la limpieza del recinto, ver figuras 11 y 11a.

(Continúa)

FIGURA 11. Inodoro. Espacio de utilización. (Dimensiones en mm)

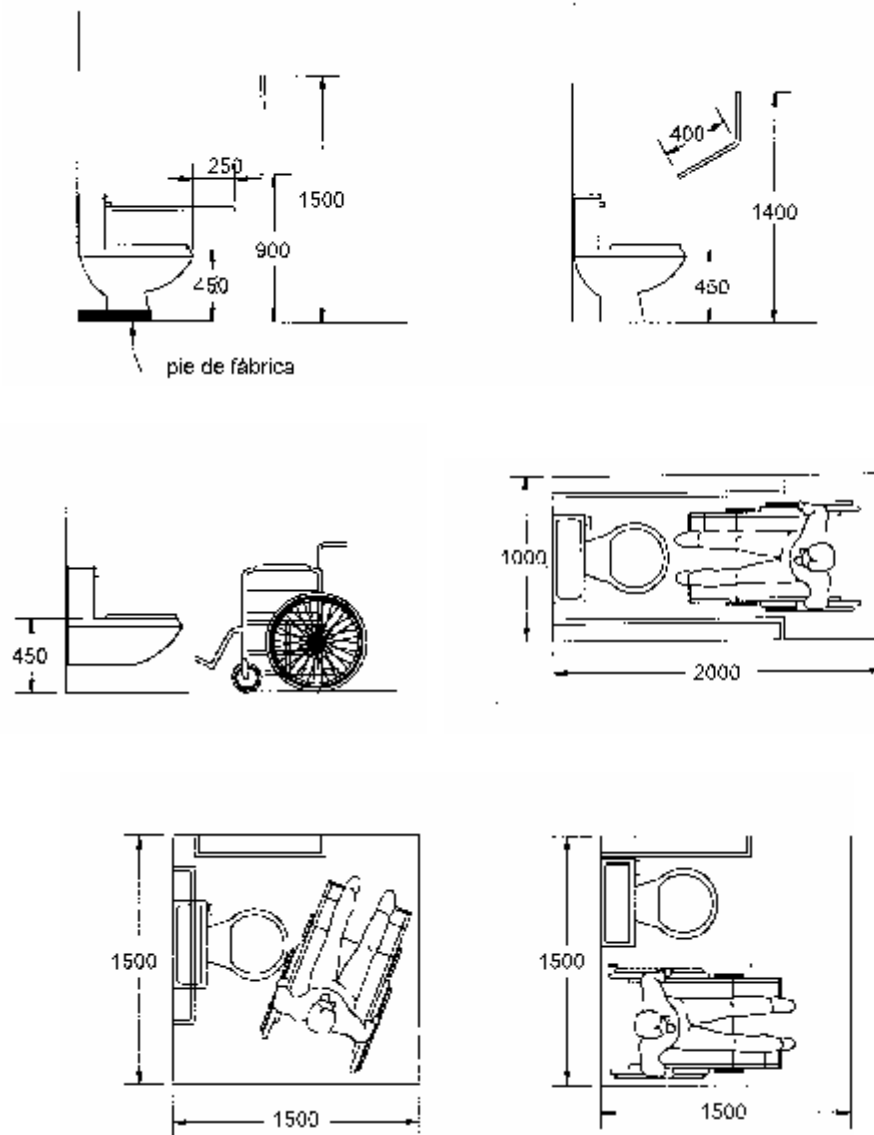
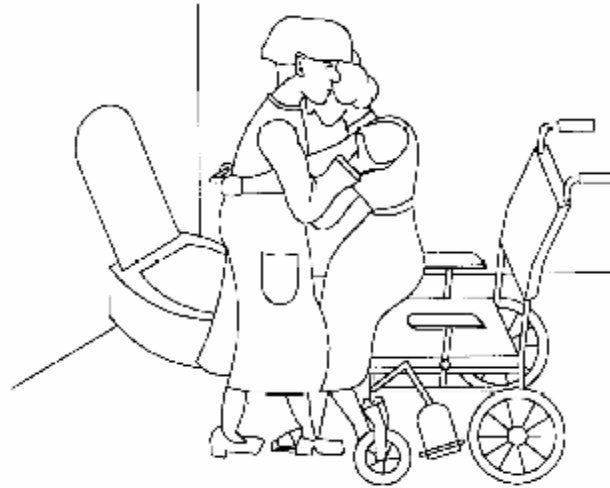


FIGURA 11a. Inodoros. Formas de aproximación.



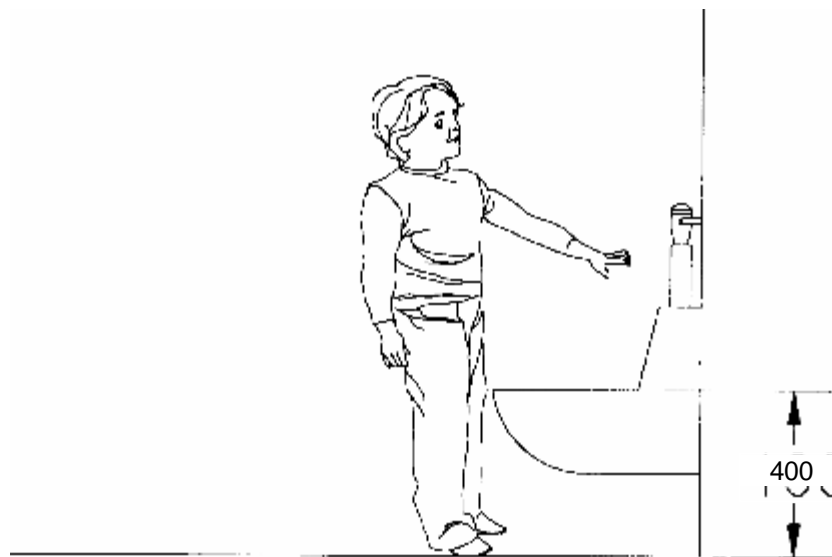
(Continúa)



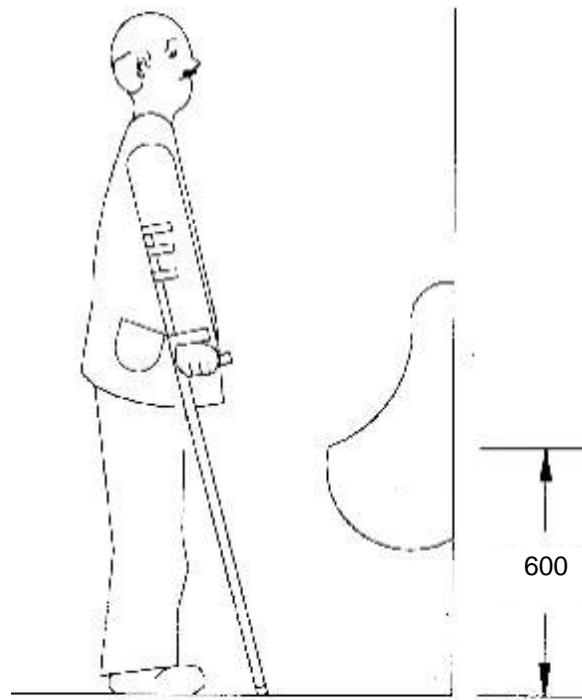
3.1.2.3 Urinarios

- a) El tipo de aproximación del usuario debe ser frontal
- b) En los urinarios murales para niños, la altura debe ser de 400 mm y para adultos de 600 mm, ver figura 12.

FIGURA 12. Urinarios (Dimensiones en mm)



(Continúa)

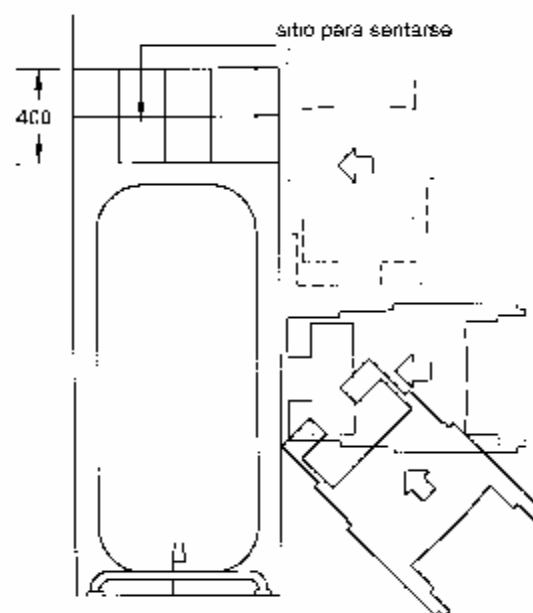


- c) Los mecanismos de descarga del agua deben accionarse mediante operación monomando u otros mecanismos que empleen tecnología de punta.

3.1.2.4 Tinas

- a) La aproximación puede ser frontal, lateral u oblicua desde la silla de ruedas a la tina, al asiento o a la plataforma de la tina, ver figura 13.

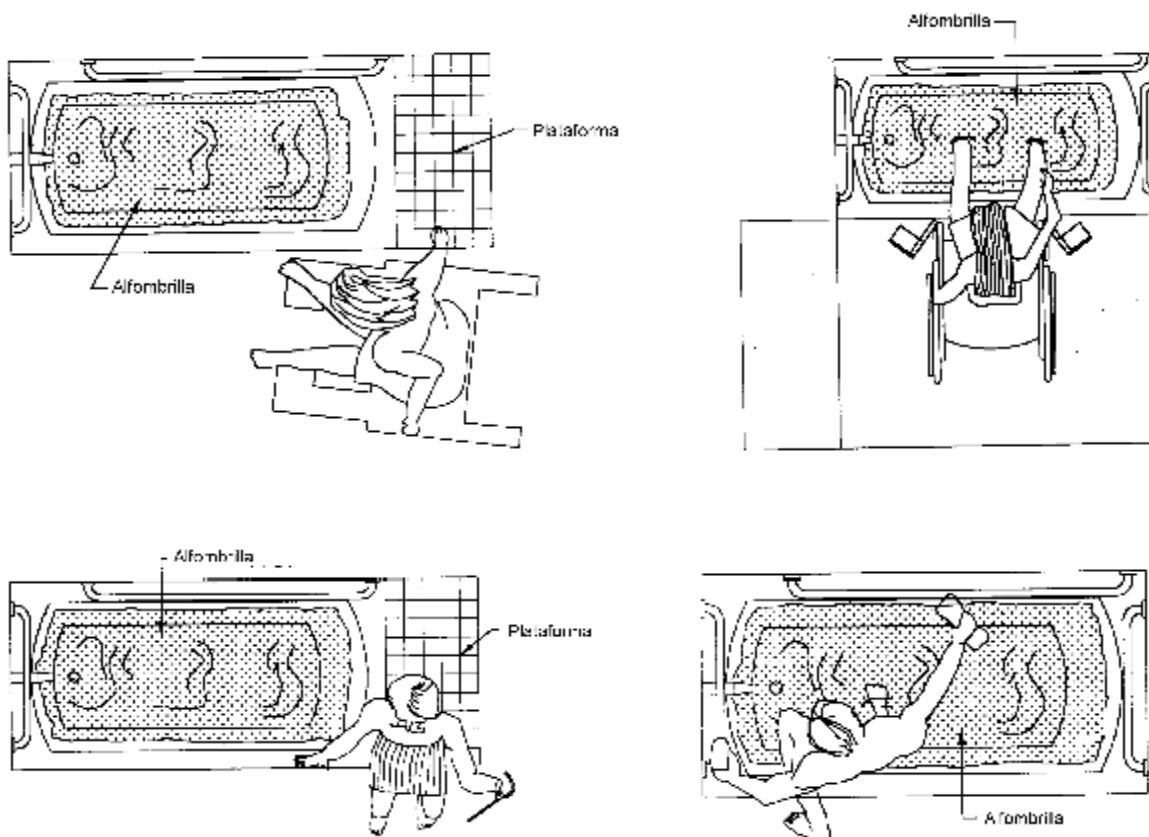
FIGURA 13. Localización de la tina



(Continúa)

- b) El borde superior de la bañera debe tener una altura máxima de 450 mm .
- c) Es deseable que haya una plataforma lateral o al lado opuesto a la grifería de la tina, para facilitar la transferencia de una persona en posición sedente, ver figura 14.

FIGURA 14. Tina. Aproximación

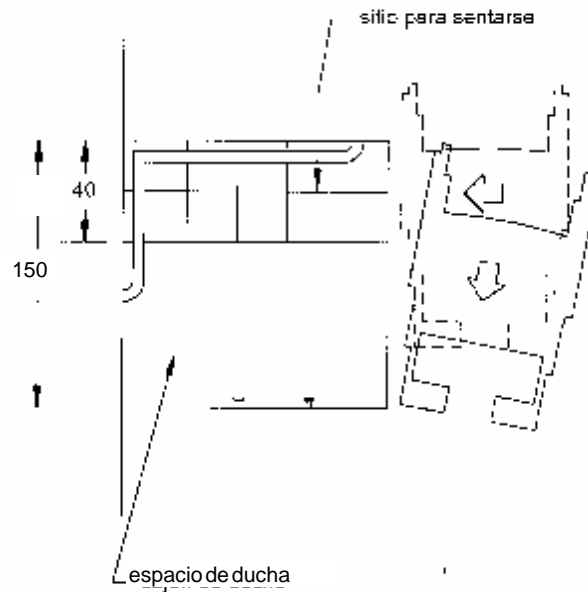


- d) La grifería debe ser alcanzable en un radio de acción de 600 mm desde la posición de uso de la persona.
- e) La superficie inferior de la bañera debe ser antideslizante, o se debe conseguir este efecto mediante el empleo de una alfombra fija al piso, ver figura 14.
- f) El fondo de la bañera y del piso del cuarto de baño, deben estar al mismo nivel.

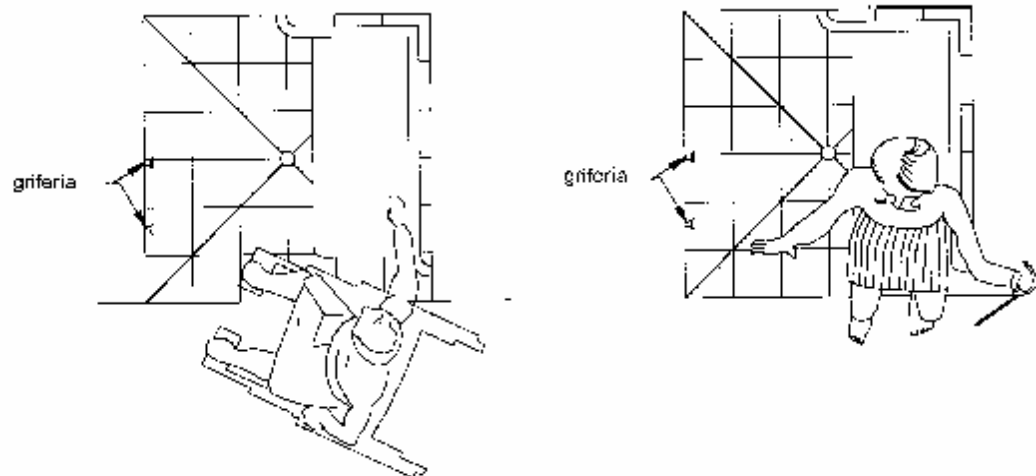
3.1.2.5 Duchas

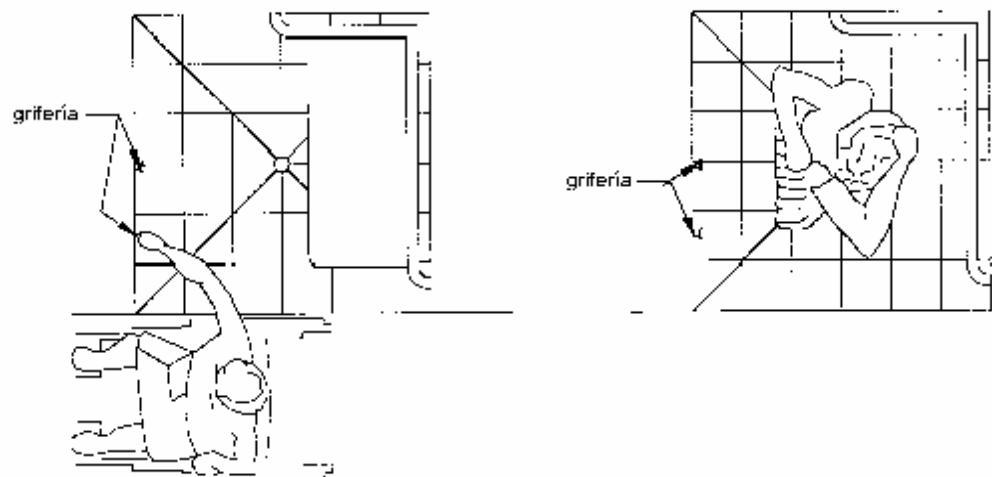
- a) El espacio debe permitir una transferencia lateral desde la silla de ruedas al asiento para ducharse sentado, ver figura 15.

(Continúa)

FIGURA 15. Ducha

- b) Una ducha debe estar dotada de asiento no fijo o abatible sobre la pared, con una profundidad de 400 mm, para permitir el aseo de la espalda.
- c) La altura del asiento debe ser de 450 mm .
- d) El área de la ducha no debe tener bordillo para posibilitar la aproximación con silla de ruedas, ver figura 16.

FIGURA 16. Ducha*(Continúa)*

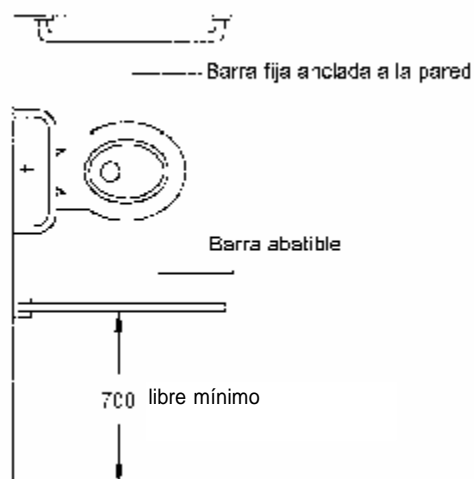


I

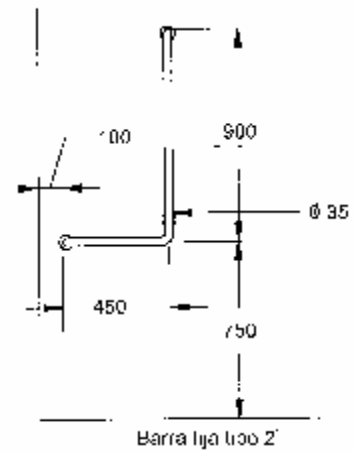
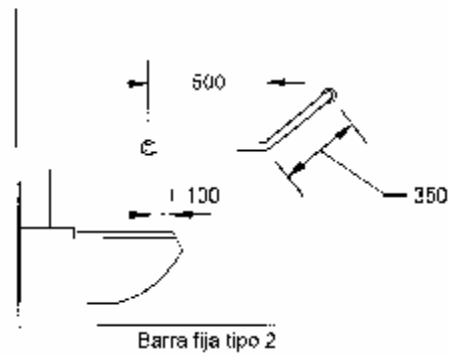
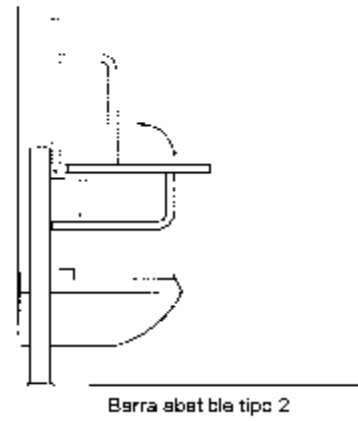
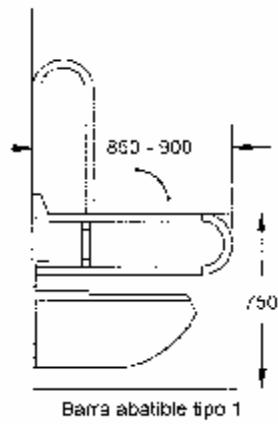
3.1.2.6 Barras de apoyo

- a) En los cuartos de baño y aseo, las barras de apoyo deben ajustarse al tipo y grado de discapacidad del usuario y a sus características específicas.
- b) En edificios públicos y privados deben emplearse barras de apoyo de dimensiones y formas estandarizadas, ver figuras 17 a 23.

FIGURA 17. Barras de apoyo. Forma y disposición (Dimensiones en mm)



(Continúa)

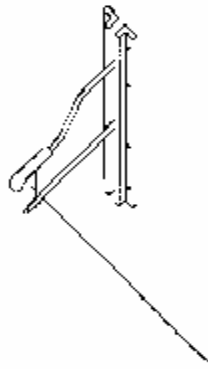


- c) Para facilitar las transferencias a los inodoros, que por lo general son laterales, al menos una de las barras debe ser abatible. Son preferibles las que tienen apoyo en el piso y, si hay que emplear elementos estandarizados, se debe utilizar aquellos que sean regulables en altura, ver figuras 17, 18 y 19.

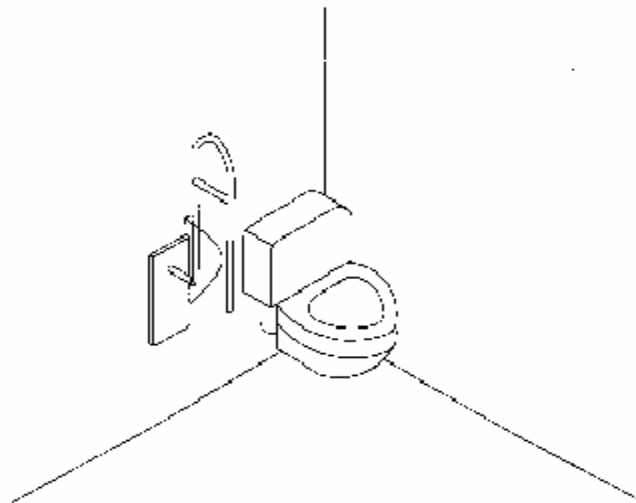
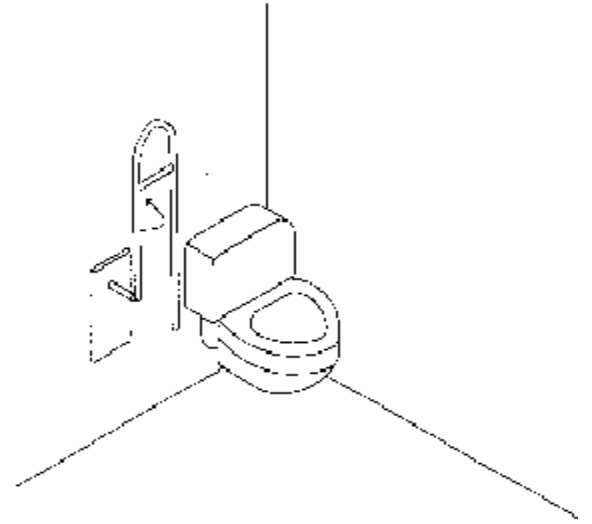
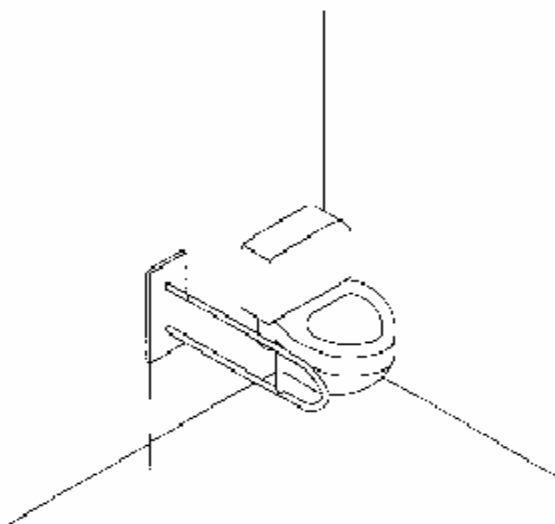
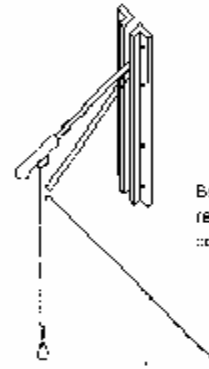
(Continúa)

FIGURA 18. Barras de apoyo. Tipos

Barra soportable
regulable en altura

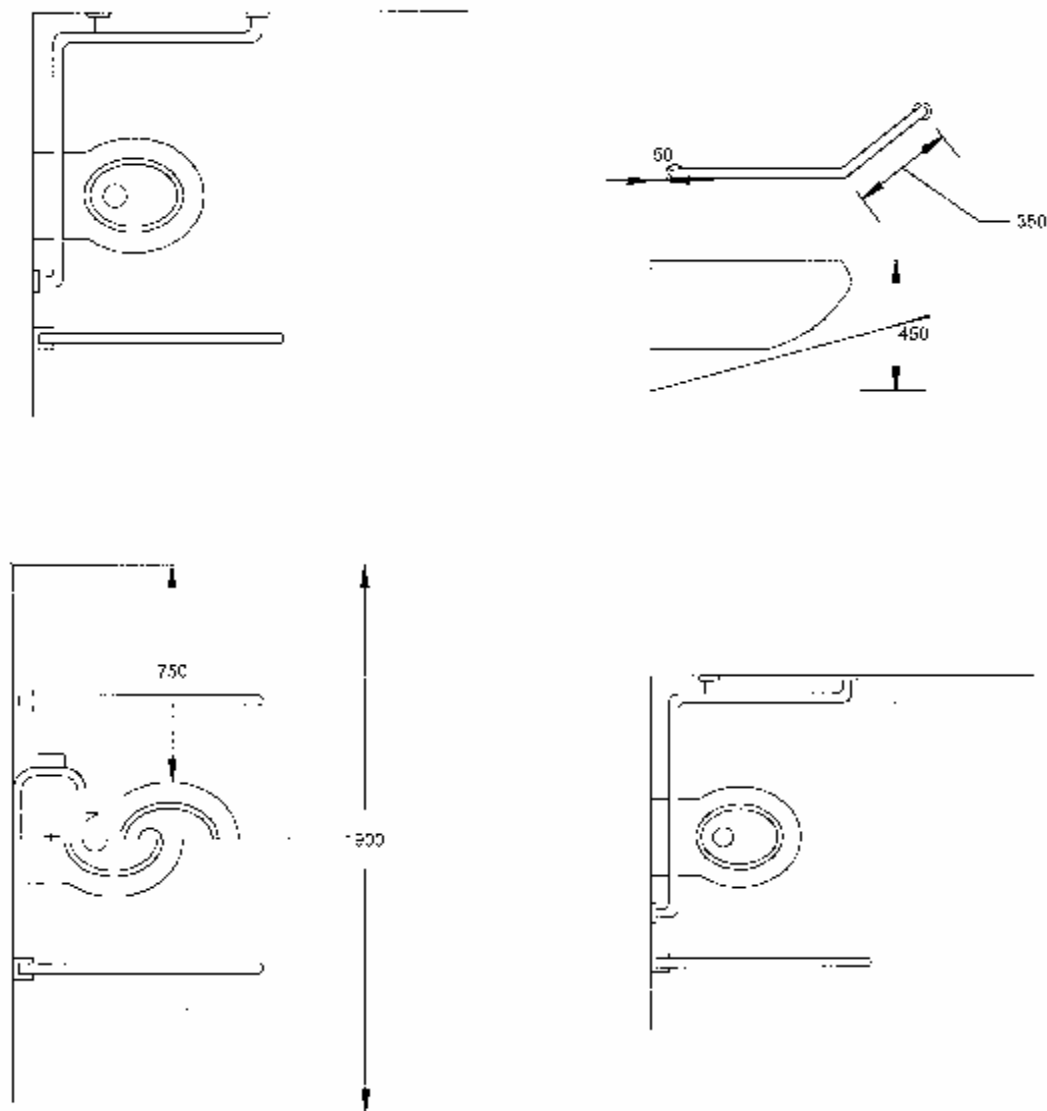


Barra abatible
regulable en altura
con palanca



(Continúa)

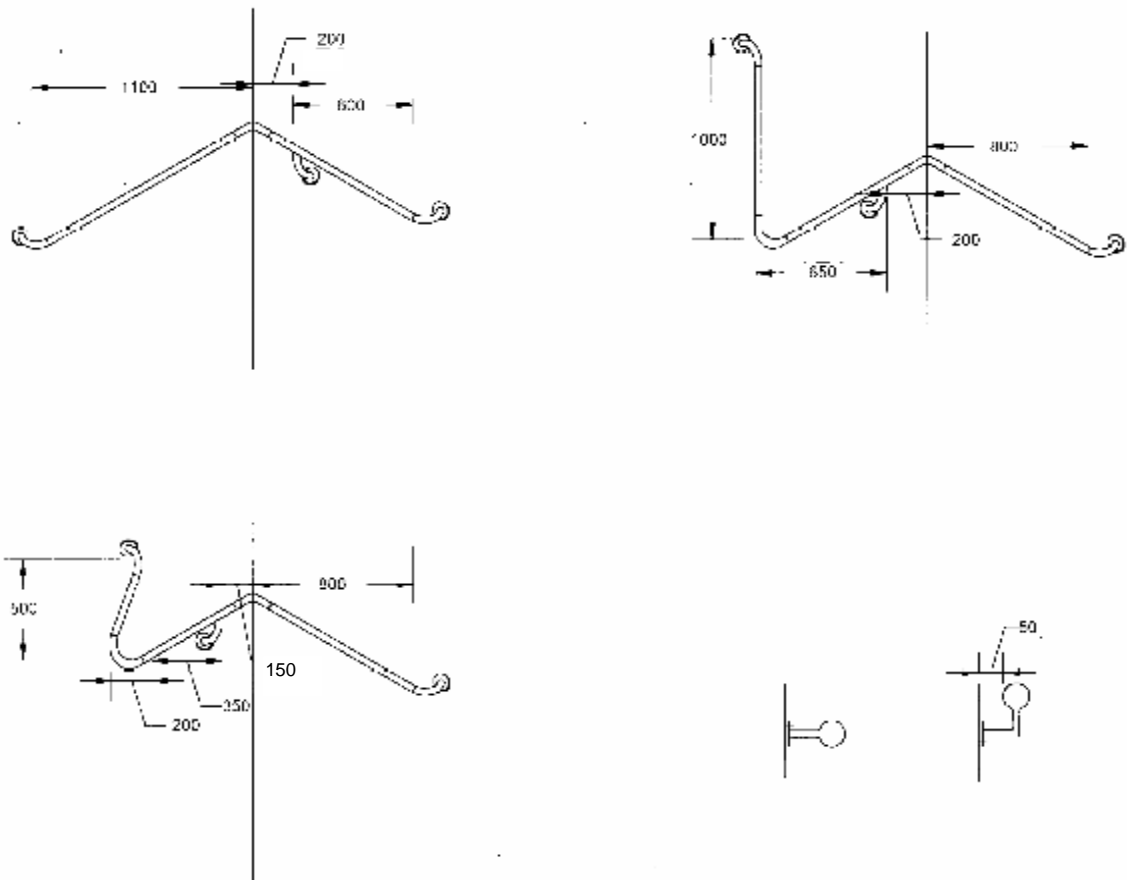
FIGURA 19. Barras de apoyo. Tipos. (Dimensiones en mm)



- d) La sección de las barras de apoyo deben tener un diámetro entre 35 y 50 mm; su recorrido debe ser continuo y los elementos de sujeción deben facilitar este agarre. Si se colocan paralelas a una pared, la separación debe ser de 50 mm libres y permitir el paso de la mano con comodidad, pero impedir el del brazo y cumplir con los requisitos de la NTE INEN 2 244, ver figuras 20 a 23.

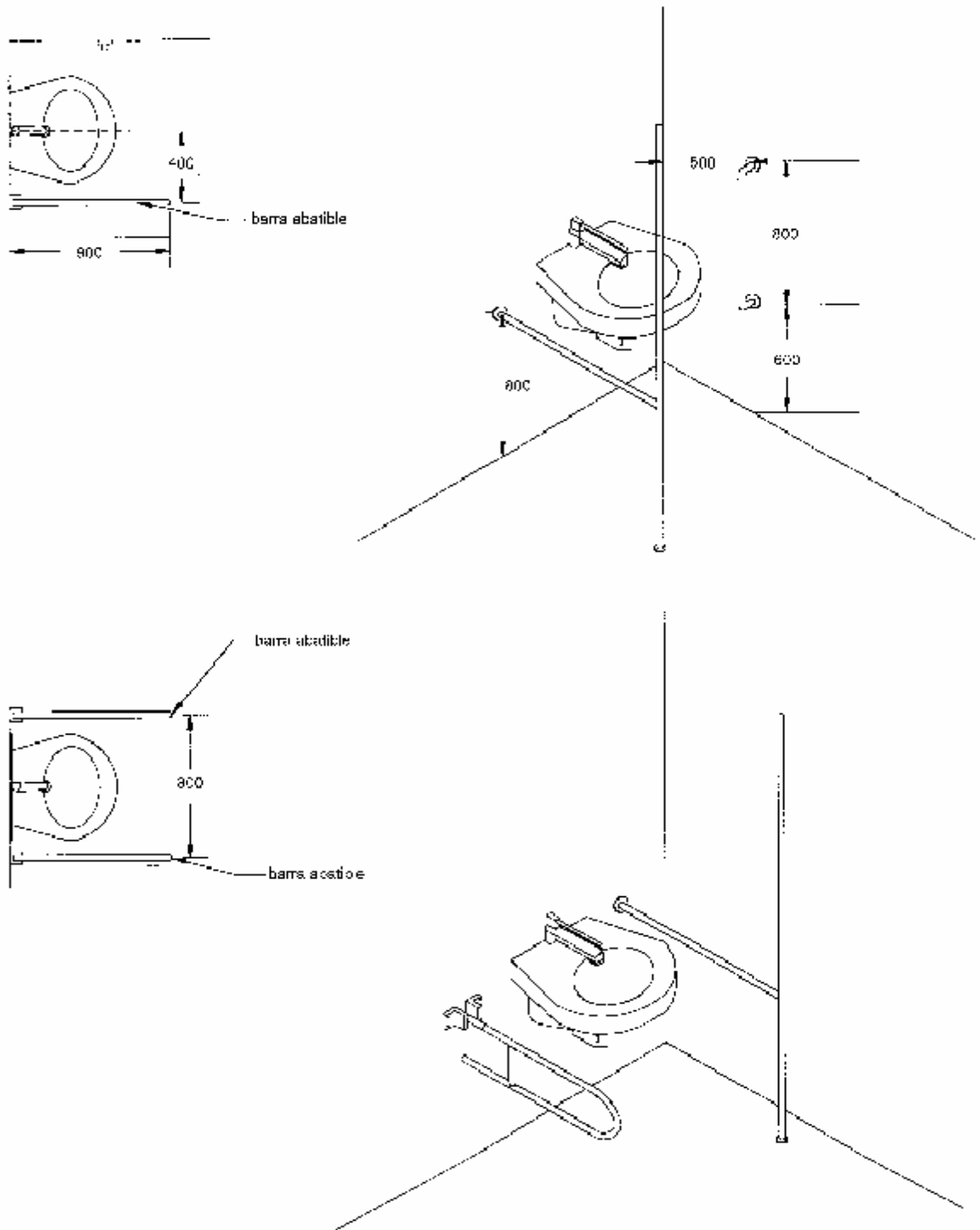
(Continúa)

FIGURA 20. Barras de apoyo. Forma y disposición (Dimensiones en mm)

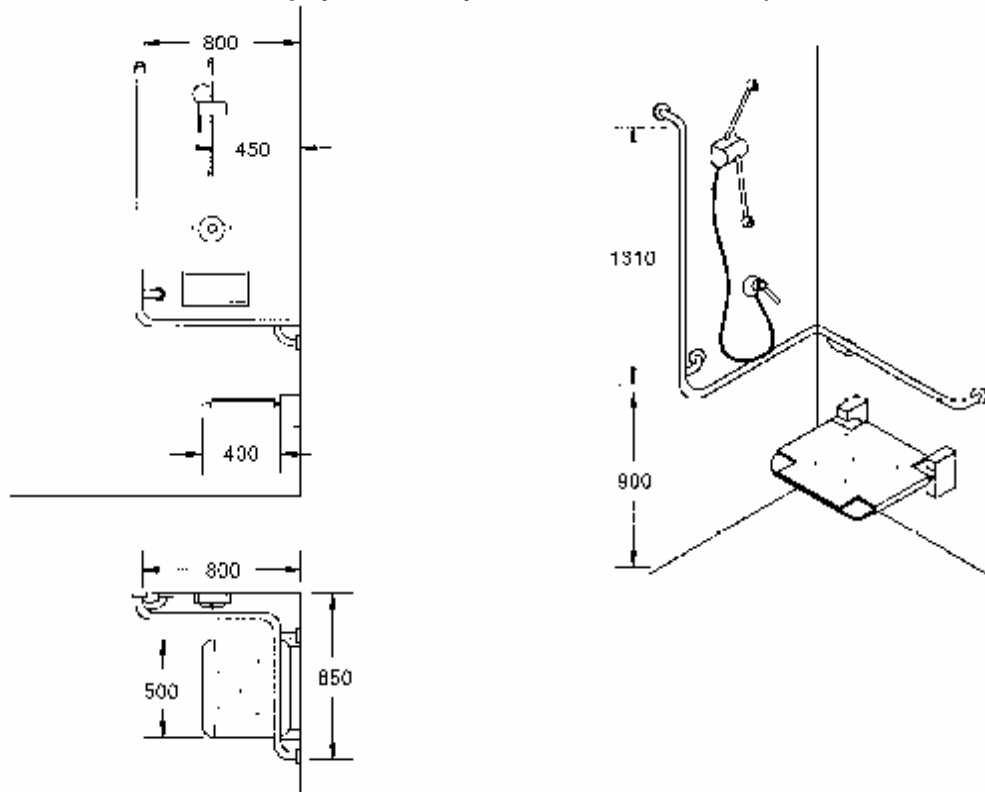
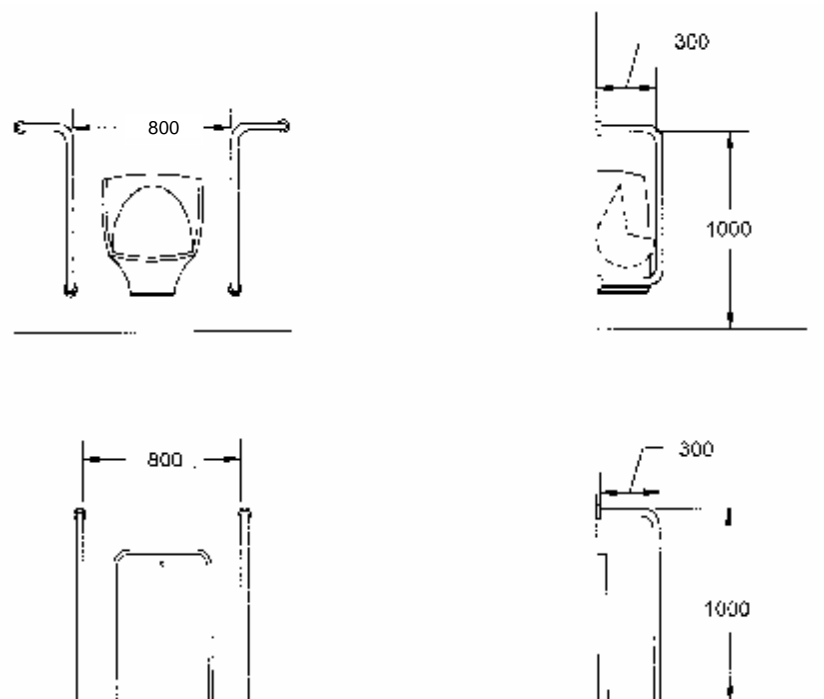


(Continúa)

FIGURA 21. Barras de apoyo. Forma y dimensiones. Lavabo. (Dimensiones en mm)



(Continúa)

FIGURA 22. Barras de apoyo, Forma y dimensiones. Ducha (Dimensiones en mm)**FIGURA 23. Barras de apoyo. Formas y dimensiones. Urinario (Dimensiones en mm)**

- e) Los acabados deben ser resistentes a la oxidación, al deterioro, de fácil limpieza y antideslizantes. Para el caso en que el usuario tenga algún tipo de deficiencia visual. Las barras de apoyo deben contrastar cromáticamente con respecto a los paramentos a los que se fijan.

(Continúa)

- f) Las barras de apoyo deben ser capaces de soportar como mínimo una fuerza de 1 500 N sin doblarse ni desprenderse.

3.1.3 Características generales de las instalaciones.

3.1.3.1 Iluminación y electricidad

- a) No se debe disponer de tomas de corriente o interruptores dentro de un área de seguridad en torno al lavabo, tina y ducha.
- b) El nivel mínimo de iluminación en zonas higiénico-sanitarias en planos situados a 800 mm del pavimento, debe ser de 180 luxes, debiendo reforzarse en el área del lavabo.

3.1.3.2 Ventilación. El sistema de ventilación debe proporcionar una renovación del aire equivalente a 5 volúmenes por hora.

3.1.3.3 Seguridad. El recinto debe estar dotado de un sistema de alarma sonora y visual de forma que permita al usuario, en caso de un accidente, dar y recibir información, ver figura 5.

3.1.3.4 Acabados

- a) Los pavimentos deben ser de materiales antideslizantes.
- b) Debe existir un contraste de color, entre las superficies de paredes y piso con los aparatos sanitarios, accesorios y barras de apoyo, que permita su correcta identificación a personas con baja visión.

3.1.3.5 Griferías

- a) El tipo de grifería debe ser de palanca, monomando, de sistemas de sensores, u otros mecanismos que utilicen tecnología de punta, que faciliten el accionamiento de control de caudal y temperatura.
- b) El sistema de calentamiento del agua, debe permitir un máximo de temperatura de 36°C, para evitar quemaduras a personas con falta de sensibilidad en algún miembro.
- c) La grifería debe ser alcanzable desde el exterior del recinto de la ducha de manera lateral al acceso, ver figura 16.

(Continúa)

APÉNDICE Z

Z.1 DOCUMENTOS NORMATIVOS A CONSULTAR

Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2 244:2000 *Accesibilidad de las personas al medio físico. Edificios, Agarraderas, bordillos y pasamanos.*

Z.2 BASES DE ESTUDIO

Norma ANSI A 117.1 - 1986. *American National Standard for Buildings and facilities. Pecuding accessibility and usability for physically handicapped people.* American National Standards Institute. New York, 1986.

Manual de Accesibilidad. Instituto Nacional de Servicios Sociales. Madrid, 1994.

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Documento: NTE INEN 2 293	TÍTULO: ACCESIBILIDAD DE LAS PERSONAS CON DISCAPACIDAD Y MOVILIDAD REDUCIDA AL MEDIO FÍSICO. ÁREA HIGIÉNICO - SANITARIA.	Código: CO 08.05-411
-------------------------------------	---	--------------------------------

ORIGINAL: Fecha de iniciación del estudio: 1999-08-09	REVISIÓN: Fecha de aprobación anterior por Consejo Directivo Oficialización con el Carácter de por Acuerdo No. de publicado en el Registro Oficial No. de Fecha de iniciación del estudio:
--	--

Fechas de consulta pública: de _____ a _____

Subcomité Técnico: **Accesibilidad de las personas con discapacidad y movilidad reducida al medio físico**
 Fecha de iniciación: 1999-11-11 Fecha de aprobación: 2000-03-30
 Integrantes del Subcomité Técnico:

NOMBRES:

INSTITUCIÓN REPRESENTADA:

Arq. Nelson Riofrío A. (Presidente)
 Arq. Julio Jiménez (Vicepresidente)

CÁMARA DE LA CONSTRUCCIÓN DE GUAYAQUIL
 CONSEJO NACIONAL DE TRANSITO Y
 TRANSPORTE TERRESTRE
 MINISTERIO DE OBRAS PÚBLICAS
 ESCUELA POLITÉCNICA NACIONAL -
 INGENIERÍA CIVIL

Ing. Franklin Plúa
 Ing. Roberto Arellano Bueno

DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
 COLEGIO DE ARQUITECTOS DE PICHINCHA
 DIRECCIÓN NACIONAL DE TRÁNSITO
 CONADIS
 H. CONSEJO PROVINCIAL DE TUNGURAHUA
 FEDERACIÓN ONG'S PARA LA DISCPACIDAD
 DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.
 DIRECCIÓN DE PLANIFICACIÓN

Arq. Patricio Villacís C.
 Arq. Mónica Quintana M.
 Tnt. Ing. Juan Tello B.
 Dra. Rocío Orellana
 Arq. Irma Portero
 Sra. Fabiola de Carrera
 Arq. Efren Bonilla A.

CONADIS
 I. MUNICIPIO DE PASTAZA
 FEPADEM
 FEDERACIÓN DE SORDOS
 INEN

Arq. Mario Hidrobo
 Ing. Héctor Cedeño Ponce
 Sra. Martha Isabel Arteaga
 Lic. María Elena Yépez
 Arq. Luis Fernando Moreno M (Secretario Técnico)

Otros trámites: ⁶ Esta norma sin ningún cambio en su contenido fue **DESREGULARIZADA**, pasando de **OBLIGATORIA a VOLUNTARIA**, según Resolución de Consejo Directivo de 1998-01-08 y oficializada mediante Acuerdo Ministerial No. 03 612 de 2003-12-22, publicado en el Registro Oficial No. 248 del 2004-01-09

El Consejo Directivo del INEN aprobó este proyecto de norma en sesión de 2001-03-28

Oficializada como: **OBLIGATORIA** Por Acuerdo Ministerial No. 01239 de 2001-07-13
 Publicado en el Registro Oficial No. 382 de 2001-08-02

Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN - Baquerizo Moreno E8-29 y Av. 6 de Diciembre
Casilla 17-01-3999 - Telfs: (593 2)2 501885 al 2 501891 - Fax: (593 2) 2 567815
Dirección General: [E-Mail:furresta@inen.gov.ec](mailto:furresta@inen.gov.ec)
Área Técnica de Normalización: [E-Mail:normalizacion@inen.gov.ec](mailto:normalizacion@inen.gov.ec)
Área Técnica de Certificación: [E-Mail:certificacion@inen.gov.ec](mailto:certificacion@inen.gov.ec)
Área Técnica de Verificación: [E-Mail:verificacion@inen.gov.ec](mailto:verificacion@inen.gov.ec)
Área Técnica de Servicios Tecnológicos: [E-Mail:inencati@inen.gov.ec](mailto:inencati@inen.gov.ec)
Regional Guayas: [E-Mail:inenquayas@inen.gov.ec](mailto:inenquayas@inen.gov.ec)
Regional Azuay: [E-Mail:inencuenca@inen.gov.ec](mailto:inencuenca@inen.gov.ec)
Regional Chimborazo: [E-Mail:inenriobamba@inen.gov.ec](mailto:inenriobamba@inen.gov.ec)
URL: www.inen.gov.ec

SEGUNDO SUPLEMENTO

Año II - Nº 318

Quito, lunes 25 de agosto de 2014

Valor: US\$ 1.25 + IVA

**ING. HUGO DEL POZO BARREZUETA
DIRECTOR**

Quito: Avenida 12 de Octubre
N23-99 y Wilson

Edificio 12 de Octubre
Segundo Piso

Dirección: Telf. 2901 - 629
Oficinas centrales y ventas:
Telf. 2234 - 540

Distribución (Almacén):
Mañosca Nº 201 y Av. 10 de Agosto
Telf. 2430 - 110

Sucursal Guayaquil:
Malecón Nº 1606 y Av. 10 de Agosto
Telf. 2527 - 107

Suscripción anual: US\$ 400 + IVA
para la ciudad de Quito
US\$ 450 + IVA para el resto del país
Impreso en Editora Nacional

24 páginas

www.registroficial.gob.ec

**Al servicio del país
desde el 1º de julio de 1895**

SUMARIO:

Págs.

FUNCIÓN EJECUTIVA

ACUERDO:

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA:

00005103 Expídesse el Reglamento Sanitario Sustitutivo de Etiquetado de Alimentos Procesados para el Consumo Humano 1

RESOLUCIONES:

MINISTERIO DE INDUSTRIAS Y PRODUCTIVIDAD:

SUBSECRETARÍA DE LA CALIDAD:

- 14 413** Apruébase y oficialízase con el carácter de obligatorio el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 022 (1R) "Rotulado de Productos Alimenticios Procesados, Envasados y Empaquetados" . 9
- 14 414** Cúmbianse el carácter de obligatorio a voluntario varias normas técnicas ecuatorianas.....17

CONSEJO DE EVALUACIÓN, ACREDITACIÓN Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR:

109-CEAACES-SO-13-2014 Expídesse el Reglamento de Evaluadores Externos de la Educación Superior 19

No. 00005103

LA MINISTRA DE SALUD PÚBLICA

Considerando:

Que, la Constitución de la República del Ecuador en el artículo 3 dispone que son deberes primordiales del Estado: " 1. Garantizar sin discriminación alguna el efectivo goce de los derechos establecidos en la Constitución y en los instrumentos internacionales, en particular la educación, la salud, la alimentación, la seguridad social y el agua para sus habitantes".

Que; la citada Constitución de la República del Ecuador, en el artículo 13, ordena que: “Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.”;

Que; la Norma Suprema Ecuatoriana, en el artículo 32, manda que la Salud es un derecho que garantiza el Estado, cuya realización se vincula al ejercicio de otros derechos, entre ellos el derecho al agua, la alimentación, la educación, la cultura física, el trabajo, la seguridad social, los ambientes sanos y otros que sustentan el buen vivir;

Que; la invocada Constitución de la República, en el artículo 52, establece que las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como a una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características. La ley establecerá los mecanismos de control de calidad y los procedimientos de defensa de las consumidoras y consumidores; y las sanciones por vulneración de estos derechos, la reparación e indemnización por deficiencias, daños o mala calidad de bienes y servicios, y por la interrupción de los servicios públicos que no fuera ocasionada por caso fortuito o fuerza mayor;

Que; la Norma Suprema del Ecuador, en el artículo 361, ordena al Estado ejercer la rectoría del Sistema Nacional de Salud a través de la Autoridad Sanitaria Nacional, siendo responsable de formular la política nacional de salud y de normar, regular y controlar todas las actividades relacionadas con la salud, así como el funcionamiento de las entidades del sector;

Que; la Carta de Ottawa (1986), adoptada en la Conferencia Internacional de Promoción de la Salud, recomienda a los países signatarios un compromiso a favor de la promoción de la salud, a través de la adopción de Políticas Públicas saludables con componentes tales como la legislación, las medidas fiscales, el sistema tributario y los cambios organizativos; comprometiéndose la Conferencia, a oponerse a las presiones que se ejerzan para favorecer los alimentos procesados dañinos, los medios y condiciones de vida malsanos, la mala nutrición;

Que; la Ley Orgánica de Salud, en el artículo 4, determina que la Autoridad Sanitaria Nacional es el Ministerio de Salud Pública, entidad a la que corresponde el ejercicio de las funciones de rectoría en salud, así como la responsabilidad de la aplicación control y vigilancia del cumplimiento de dicha Ley, siendo obligatorias, las normas que dicte para su plena vigencia;

Que; la Ley Orgánica de Salud en el artículo 18, prescribe: “La autoridad sanitaria nacional, en coordinación con los gobiernos seccionales, las cámaras de la producción y centros universitarios desarrollará actividades de información, educación, comunicación y participación comunitaria dirigidas al conocimiento del valor

nutricional de los alimentos, su calidad, suficiencia e inocuidad, de conformidad con las normas técnicas que dicte para el efecto el organismo competente y de la presente Ley”;

Que; la referida Ley Orgánica de Salud, en su artículo 151, señala: “Los envases de los productos que contengan alimentos genéticamente modificados, sean nacionales o importados, deben incluir obligatoriamente, en forma visible y comprensible en sus etiquetas, el señalamiento de esta condición, además de los otros requisitos que establezca la autoridad sanitaria nacional, de conformidad con la ley y las normas reglamentarias que se dicten para el efecto.”;

Que; la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria, en el artículo 28 inciso tercero, establece que las leyes que regulan el régimen de salud, la educación, la defensa del consumidor y el sistema de la calidad, establecerán los mecanismos necesarios para promover, determinar y certificar la calidad y el contenido nutricional de los alimentos, así como también para restringir la promoción de alimentos de baja calidad, a través de los medios de comunicación;

Que; la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor, en el artículo 4, establece que son derechos fundamentales del consumidor, a más de los establecidos en la Constitución de la República, tratados o convenios internacionales, legislación interna, principios generales del derecho y costumbre mercantil, los siguientes: “(...) 4. Derecho a la información adecuada, veraz, clara, oportuna y completa sobre los bienes y servicios ofrecidos en el mercado, así como sus precios, características, calidad, condiciones de contratación y demás aspectos relevantes de los mismos, incluyendo los riesgos que pudieren presentar”; (...) “6. Derecho a la protección contra la publicidad engañosa o abusiva, los métodos comerciales coercitivos o desleales”;

Que; la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud aprobada por los países miembros de la Organización Mundial de la Salud en mayo de 2004, durante la 57ª Asamblea Mundial, alienta a que la empresa privada “Adopte prácticas de comercialización responsables, en particular con respecto a la promoción y la comercialización de alimentos con alto contenido de grasas saturadas, ácidos grasos trans, azúcares libres o sal, especialmente los dirigidos a los niños;

Que, el Estatuto Jurídico del Régimen Jurídico y Administrativo de la Función Ejecutiva, en el artículo 99 establece que los actos normativos podrán ser derogados o reformados por el órgano competente para hacerlo cuando así se lo considere conveniente.

Que; con Decreto Ejecutivo 1290 de 30 de agosto de 2012, se crea la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), adscrita al Ministerio de Salud Pública, como organismo técnico encargado de la regulación, control técnico y vigilancia sanitaria de alimentos procesados de uso y consumo humano; así como de los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario establecidos en la Ley Orgánica de Salud y demás normativa aplicable, exceptuando aquellos de servicios de salud públicos y privados;

Que; mediante Acuerdo Ministerial 00004522 publicado en el Suplemento del Registro Oficial No. 134 de 29 de noviembre de 2013 se expidió el “Reglamento Sanitario de Etiquetado de Alimentos Procesados para el Consumo Humano”, el mismo que fue reformado mediante los Acuerdos Ministeriales: 00004565 publicado en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 136 de 3 de diciembre de 2013, 00004832 publicado Suplemento del Registro Oficial No. 237 de 2 de mayo de 2014, y 00004866 publicado en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 250 de 21 de mayo de 2014; y rectificado mediante dos Fe de erratas; y,

Que; es necesario normar el contenido de las etiquetas de los alimentos procesados de consumo humano en lo relativo a la inocuidad de los mismos, con el fin de garantizar al consumidor información oportuna y veraz respecto de la verdadera naturaleza, composición y demás características de dichos alimentos procesados.

En ejercicio de las atribuciones legales concedidas por los artículos 151 y 154, numeral 1 de la Constitución de la República del Ecuador y por el artículo 17 del Estatuto del Régimen Jurídico y Administrativo de la Función Ejecutiva

Acuerda:

**EXPEDIR EL REGLAMENTO SANITARIO
SUSTITUTIVO DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS
PROCESADOS PARA EL CONSUMO HUMANO**

**Capítulo I
OBJETO, ALCANCE Y DEFINICIONES**

Art. 1.- El presente Reglamento tiene como objeto regular y controlar el etiquetado de los alimentos procesados para el consumo humano, a fin de garantizar el derecho constitucional de las personas a la información oportuna, clara, precisa y no engañosa sobre el contenido y características de estos alimentos, que permita al consumidor la correcta elección para su adquisición y consumo.

Art. 2.- Las disposiciones establecidas en este Reglamento, rigen a todos los alimentos procesados para el consumo humano, que cuenten con Registro Sanitario para su comercialización en el territorio nacional.

Art. 3.- Para efecto de la aplicación de este Reglamento se entenderá por:

Alimento procesado.- Es toda materia alimenticia, natural o artificial que para el consumo humano ha sido sometida a operaciones tecnológicas necesarias para su transformación, modificación y conservación, que se distribuye y comercializa en envases rotulados bajo una marca de fábrica determinada.

Para efectos del presente Reglamento se considerarán también como alimento procesado a las bebidas alcohólicas, y no alcohólicas, agua envasada, condimentos, especias y aditivos alimentarios, preparados de inicio y continuación para alimentación de lactantes, alimentos complementarios y para regímenes especiales.

Azúcares.- Se entiende a los monosacáridos y disacáridos presentes en el alimento procesado, de todas las fuentes, sean propias o añadidas.

Bebida energética.- Son bebidas que en su composición incluyen uno o más componentes de aminoácidos, hidratos de carbono, vitaminas, minerales, caféina, taurina y glucoronolactona.

Comercializador.- Es la persona natural o jurídica, pública o privada que se dedica a la comercialización, al por mayor o menor, de alimentos procesados a los que se hace referencia en el presente Reglamento.

Consumidor.- Es toda persona natural o jurídica que como destinatario final, adquiere, utiliza o disfruta de bienes o servicios, o bien recibe oferta para ello.

Declaración de propiedades nutricionales.- Se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutritivas particulares, incluyendo pero no limitándose a su valor energético y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, así como su contenido de vitaminas y minerales.

Declaración de propiedades saludables.- Es cualquier representación que declara, sugiere o implica que existe una relación entre un alimento o un constituyente de un alimento, y la salud.

Edulcorante no calórico.- Es toda sustancia natural o artificial utilizada para endulzar y que no provee energía.

Etiqueta (Rótulo).- Se entiende por etiqueta o rótulo cualquier, expresión, marca, imagen u otro material descriptivo o gráfico que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve, adherido al envase de un alimento procesado, que lo identifica y caracteriza.

Etiquetado (Rotulado).- Cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene el rótulo o etiqueta.

Etiquetado nutricional.- Es toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento que comprende: la declaración de nutrientes y la información nutricional complementaria.

Fabricante.- Persona natural o jurídica responsable de la fabricación de un alimento procesado que es puesto a la venta en envases rotulados, independientemente de que dicha fabricación sea efectuada por esta misma persona, o por un tercero.

Grasas o lípidos.- Sustancias insolubles en agua y solubles en solventes orgánicos, constituidas especialmente por ésteres de los ácidos grasos; este término incluye triglicéridos, fosfolípidos, glucolípidos, ceras y esteroides.

Norma Técnica Ecuatoriana, NTE INEN.- Es el documento expedido por el INEN, que prevé, para un uso común y repetido, reglas, directrices o características para

los productos o los procesos y métodos de producción conexos, y cuya observancia no es obligatoria. También puede incluir prescripciones en materia de terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado aplicables a un producto, proceso o método de producción, o tratar exclusivamente de ellas.

Nutriente.- Es toda sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que: proporciona energía, o es necesaria para el crecimiento, desarrollo y el mantenimiento de la salud y la vida, o cuya carencia produce cambios químicos y fisiológicos característicos.

Registro Sanitario.- Certificación otorgada por la Autoridad Sanitaria Nacional para la importación, exportación y comercialización de los productos uso y consumo humano señalados en el artículo 137 de la Ley Orgánica de Salud. Dicha certificación es otorgada cuando se cumpla con los requisitos de calidad, seguridad, eficacia y aptitud para consumir y usar dichos productos cumpliendo los trámites establecidos en la referida ley y sus reglamentos.

Reglamento Técnico Ecuatoriano.- Documento expedido por el INEN, en el que se establecen las características de un alimento procesado o servicio, o los procesos y métodos de producción con ellas relacionados, con inclusión de las disposiciones administrativas aplicables, y cuya observancia es obligatoria. También puede incluir prescripciones en materia de terminología, símbolos, embalaje, marcado o etiquetado aplicables a un alimento procesado, proceso o método de producción, o tratar exclusivamente de ellas. Adicionalmente, puede referirse al destino de los alimentos procesados después de su puesta en circulación o comercialización y cubrir aspectos relativos al uso, reciclaje, reutilización, eliminación o desecho.

Sal.- Se entiende al cloruro de sodio y a todas las fuentes alimentarias que contengan sodio, incluidos los aditivos.

Sistema Gráfico.- Representación de los niveles de grasa, azúcares y sal (sodio) que contiene el alimento procesado.

Transgénicos.- Dicho de un organismo vivo que ha sido modificado mediante la adición de genes exógenos para lograr nuevas propiedades.

Capítulo II DEL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PROCESADOS

Art. 4.- El idioma de la información del etiquetado de los alimentos procesados para el consumo humano estará conforme a lo establecido en el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 022 de Rotulado de Alimento procesados Alimenticios, Procesados, Envasados y Empaquetados y podrá además utilizarse lenguas

locales predominantes, en términos claros y fácilmente comprensibles para el consumidor al que van dirigidos.

Art. 5.- El etiquetado de los alimentos procesados para el consumo humano, se ajustará a su verdadera naturaleza, composición, calidad, origen y cantidad del alimento envasado, de modo tal que se evite toda concepción errónea de sus cualidades o beneficios y estará fundamentada en las características o especificaciones del alimento, aprobadas en su Registro Sanitario.

Art. 6.- El Ministerio de Salud Pública a través de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) o quien ejerza sus competencias, autorizará el etiquetado de los alimentos procesados para el consumo humano, para la obtención del Registro Sanitario, conforme a lo dispuesto en la legislación sanitaria vigente.

Art. 7.- En materia de etiquetado de alimentos procesados para el consumo humano, se prohíbe:

- a) Afirmar que el consumo de un alimento procesado por sí solo cubre los requerimientos nutricionales para una persona;
- b) Utilizar logos, certificaciones y/o sellos de asociaciones, sociedades, fundaciones, federaciones o de grupos colegiados, que hagan referencia a beneficios a la salud por el consumo de un determinado alimento procesado;
- c) Declarar que el alimento procesado cuenta con ingredientes o propiedades de las cuales carezca, o atribuir un valor nutritivo superior o distinto al que se declare en el Registro Sanitario;
- d) Declarar propiedades nutricionales, incumpliendo los valores de referencia establecidos en el Reglamento y Normas Técnicas de rotulado de alimentos procesados;
- e) Declarar propiedades saludables que no puedan comprobarse;
- f) Atribuir propiedades preventivas o acción terapéutica para aliviar, tratar o curar una enfermedad;
- g) Utilizar imágenes de niños, niñas, y adolescentes, sin cumplir con lo dispuesto en el Código de la Niñez y Adolescencia; y,
- h) Sugerir la frecuencia de consumo del alimento procesado.

Art. 8.- Para aquellos componentes que no tienen valor de referencia en la Norma Técnica Ecuatoriana se considerarán los valores de referencia establecidos en el Codex Alimentarius u otros códigos internacionales.

Art. 9.- Para la valoración del alimento procesado en referencia a los componentes y concentraciones permitidas de grasas, azúcares y sal se utilizará la siguiente tabla:

TABLA No 1.- CONTENIDO DE COMPONENTES Y CONCENTRACIONES PERMITIDAS

Nivel Componentes	CONCENTRACION "BAJA"	CONCENTRACION "MEDIA"	CONCENTRACION "ALTA"
Grasas Totales	Menor o igual a 3 gramos en 100 gramos	Mayor a 3 y menor a 20 gramos en 100 gramos	Igual o mayor a 20 gramos en 100 gramos
	Menor o igual a 1,5 gramos en 100 mililitros	Mayor a 1,5 y menor a 10 gramos en 100 mililitros	Igual o mayor a 10 gramos en 100 mililitros
Azúcares	Menor o igual a 5 gramos en 100 gramos	Mayor a 5 y menor a 15 gramos en 100 gramos	Igual o mayor a 15 gramos en 100 gramos.
	Menor o igual a 2,5 gramos en 100 mililitros	Mayor a 2,5 y menor a 7,5 gramos en 100 mililitros	Igual o mayor a 7,5 gramos en 100 mililitros

Sal (Sodio)	Menor o igual a 120 miligramos de sodio en 100 gramos	Mayor a 120 y menor a 600 miligramos de sodio en 100 gramos	Igual o mayor a 600 miligramos de sodio en 100 gramos
	Menor o igual a 120 miligramos de sodio en 100 mililitros	Mayor a 120 y menor a 600 miligramos de sodio en 100 mililitros	Igual o mayor a 600 miligramos de sodio en 100 mililitros

Art. 10.- Para la comparación del contenido de los componentes y concentraciones señaladas en la TABLA No. 1 en alimentos procesados para consumo humano se debe usar las unidades establecidas en la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1334-2; para el caso de yogures y helados, el cálculo y comparación de dichos componentes se lo realizará en mililitros (ml).

Art. 11.- En los alimentos que se consuman reconstituidos, se evaluará los contenidos de componentes en la porción reconstituida, conforme a las instrucciones de preparación dadas por el fabricante.

Art. 12.- Todo alimento procesado para el consumo humano, debe cumplir con el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 022 de Rotulado de Productos Alimenticios Procesados, Envasados y Empaquetados. Adicionalmente se colocará un sistema gráfico con barras de colores colocadas de manera horizontal; estos colores serán: rojo, amarillo y verde, según la concentración de los componentes:

- La barra de color rojo está asignado para los componentes de alto contenido y tendrá la frase "ALTO EN...".
- La barra de color amarillo está asignado para los componentes de medio contenido y tendrá la frase "MEDIO EN...".
- La barra de color verde está asignado para los componentes de bajo contenido y tendrá la frase "BAJO EN...".

Dependiendo de la naturaleza del alimento procesado cada componente estará representado por una barra de acuerdo a lo señalado en la TABLA No. 1.

El sistema gráfico debe estar debidamente enmarcado en un cuadrado de fondo gris o blanco dependiendo de los colores predominantes de la etiqueta, y debe ocupar el porcentaje que le corresponda de acuerdo al área del panel principal o secundario del envase, de conformidad a la siguiente tabla:

TABLA No. 2.- ÁREAS DEL SISTEMA GRÁFICO

Área del sistema gráfico	Área de la cara principal o secundaria de
Mayor o igual a 6,25	19,5 – 32
20%	33 – 161
15%	162 en adelante

El sistema gráfico estará en el extremo superior izquierdo del panel principal o panel secundario del envase del alimento procesado, ocupando el área correspondiente de dicho panel de conformidad a la Tabla No. 2.

El sistema gráfico no debe estar oculto por ningún objeto o implemento para el consumo o uso del mismo, o por productos promocionales.

Los alimentos procesados de envases pequeños con una superficie total para rotulado menor a 19,4 cm², no colocarán el sistema gráfico en dichos envases, sin embargo lo deberán incluir en el envase externo que los contiene.

Art. 13.- Las consideraciones y características específicas del sistema gráfico se encuentran descritas en el Anexo I del presente Reglamento.

Art. 14.- Se excluye la disposición de inclusión del sistema gráfico a los alimentos descritos en el Capítulo de Excepciones de Rotulado Nutricional de la Norma

Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1334- 2, Rotulado de Productos Alimenticios para Consumo Humano. Parte 2. Rotulado Nutricional. Requisitos y todos aquellos alimentos procesados que por su naturaleza o composición de origen poseen uno o varios de los componentes (grasas, sal, azúcares) y que no se le ha agregado en su proceso alguno de los componentes mencionados, a los preparados de inicio y continuación para alimentación de lactantes, alimentos complementarios y alimentos para regímenes especiales, harinas y aditivos alimentarios.

Art. 15.- Se exceptúa la inclusión del sistema gráfico en el azúcar, sal y grasas de origen animal, sin embargo deben colocar el siguiente mensaje en sus etiquetas: "Por su salud reduzca el consumo de este producto".

Art. 16.- Los productos que contengan dos o más alimentos procesados en su presentación deben realizar la declaración nutricional por cada uno de éstos, al igual que el cálculo y comparación del contenido de componentes y concentraciones permitidas, y colocar un sistema gráfico de los niveles más altos de los tres componentes en el envase más grande.

Art. 17.- Los alimentos procesados que contengan entre sus ingredientes uno o varios edulcorantes no calóricos, deben incluir en su etiqueta el siguiente mensaje: "Este producto contiene edulcorante no calórico".

Art. 18.- Las bebidas no alcohólicas cuyo contenido sea menor al cincuenta por ciento (50%) del alimento natural que lo caracteriza (de base en su formulación), deben incluir en su etiqueta el siguiente mensaje: "Este producto tiene menos del 50% del alimento natural en su contenido".

Art. 19.- Los mensajes a declararse dispuestos en este Reglamento deben cumplir con lo establecido en el Anexo 1.

Capítulo III BEBIDAS ENERGÉTICAS

Art. 20.- En el etiquetado de bebidas energéticas, que contengan cafeína, taurina y/o glucoronolactona, se incluirán los siguientes mensajes que complementarán las advertencias señaladas en la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN2411:

- a) "Producto no recomendado para lactantes, niños, niñas, adolescentes, mujeres embarazadas, mujeres en período de lactancia, personas de la tercera edad, diabéticos, personas sensibles a la cafeína, personas con enfermedades cardiovasculares y gastrointestinales";
- b) "No consumir bebidas energéticas antes, durante y después de realizar actividad física, ni con bebidas alcohólicas".

Capítulo IV BEBIDAS ALCOHÓLICAS

Art. 21.- En el etiquetado de las bebidas alcohólicas, constará el mensaje de advertencia señalado en el Reglamento General a la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor vigente.

Capítulo V TRANSGÉNICOS

Art. 22.- Conforme lo descrito en el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 022 sobre Rotulado de Productos Alimenticios Procesados, Envasados y Empaquetados, vigente, todo alimento procesado para el consumo humano que presente en su composición transgénicos, deberá incluir en su etiquetado lo siguiente: "CONTIENE TRANSGÉNICOS".

Capítulo VI DECLARACIÓN DE COMPARACIÓN DE NUTRIENTES

Art. 23.- Los alimentos procesados que contemplen una declaración de propiedades que compara los niveles de nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos deberán declarar conforme a la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1334 - 3 Rotulado de Productos Alimenticios para Consumo Humano. Parte 3, Requisitos para Declaraciones Nutricionales y Declaraciones Saludables.

Capítulo VI CONTROL DE ETIQUETADO

Art. 24.- Corresponde a la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), el control y la vigilancia del etiquetado de alimentos procesados para el consumo humano.

Art. 25.- La etiqueta de los alimentos procesados debe cumplir con lo dispuesto en el Registro Sanitario autorizado por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA).

Capítulo VII DEL INCUMPLIMIENTO

Art. 26.- En caso de incumplimiento de lo determinado en el presente reglamento, se procederá según lo determina Ley Orgánica de Salud y demás normativa aplicable.

DISPOSICIONES GENERALES

PRIMERA.- El etiquetado de alimentos procesados deberá cumplir con las disposiciones de la Ley Orgánica de Salud y la normativa que establezca el Ministerio de Salud Pública en materia de educación nutricional, higiene y salud, y disposiciones establecidas en la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor, en el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 022 de Rotulado de Productos Alimenticios Procesados, Envasados y Empaquetados, y demás disposiciones aplicables a la materia.

SEGUNDA.- El Ministerio de Salud Pública ejecutará campañas de información, comunicación y educación en las cuales se incluirán los contenidos del presente Reglamento, a fin de contribuir a la generación de hábitos alimentarios saludables en la población ecuatoriana.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

PRIMERA.- Las disposiciones contenidas en el Reglamento Sanitario de Etiquetado de Alimentos Procesados para el Consumo Humano, serán de obligatorio cumplimiento a partir del 29 de agosto de 2014, para las medianas y grandes empresas que fabrican, importan o comercializan productos alimenticios procesados.

SEGUNDA.- A partir del 29 de noviembre de 2014, las disposiciones de este Reglamento, serán de obligatorio cumplimiento para las microempresas y pequeñas empresas establecidas en el Art. 106 del Reglamento a la Estructura de Desarrollo Productivo de Inversión del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones y las personas naturales que realicen actividades comerciales y se acojan al Régimen Impositivo Especial (RISE) o se encuentren en la obligación de llevar contabilidad con sujeción a la normativa tributaria vigente. Durante este plazo, los titulares de los Registros Sanitarios concedidos con anterioridad a la vigencia del presente reglamento notificarán a la ARCSA el cambio de etiquetado, el mismo que no tendrá ningún costo.

TERCERA.- Los alimentos procesados que cuenten con el logo de “alimento saludable” deben suprimir dicho logo de sus etiquetas y ajustarse a las disposiciones establecidas en el presente Reglamento.

CUARTA.- El plazo para el agotamiento en percha del alimento procesado existente con etiquetas aprobadas en el Registro Sanitario, previo a la emisión de este Reglamento, concluye el 29 de noviembre de 2014.

DISPOSICIÓN DEROGATORIA

Deróguese toda norma de igual o menor jerarquía, que se oponga a las disposiciones del presente Reglamento, expresamente el Acuerdo Ministerial 00004522 publicado en el Suplemento del Registro Oficial No. 134 de 29 de noviembre de 2013 que expidió el “Reglamento Sanitario de Etiquetado de Alimentos Procesados para el Consumo Humano”, mismo que fue reformado mediante los Acuerdos Ministeriales: 00004565 publicado en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 136 de 3 de diciembre de 2013, 00004832 publicado en el Suplemento del Registro Oficial No. 237 de 2 de mayo de 2014, y 00004866 publicado en el Segundo Suplemento del Registro Oficial No. 250 de 21 de mayo de 2014; y rectificado mediante dos Fe de erratas

DISPOSICIÓN FINAL

De la ejecución del presente Acuerdo Ministerial que entrará en vigencia a partir de su publicación en el Registro Oficial, encárguese a la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA), a la Dirección Nacional de Control Sanitario y a la Unidad de Nutrición de la Dirección Nacional de Promoción.

Dado en el Distrito Metropolitano de Quito a, 22 de agosto de 2014.

f.) Carina Vance Mafla, Ministra de Salud Pública.

ANEXO 1

1. Consideraciones nutricionales

Para determinar si el alimento procesado tiene contenido ALTO/MEDIO/BAJO de componentes indicados en la TABLA No. 1 CONTENIDO DE COMPONENTES Y CONCENTRACIONES PERMITIDAS del REGLAMENTO DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS PROCESADOS PARA EL CONSUMO HUMANO, se debe proceder de la siguiente manera:

Alimentos procesados sólidos:

Se debe comparar directamente los resultados de los análisis bromatológicos del alimento con los parámetros establecidos en la TABLA No. 1 de este Reglamento.

Dicha declaración debe estar acorde a las unidades establecidas en la norma técnica ecuatoriana NTE INEN 1334-2.

Alimentos procesados líquidos:

Los resultados del análisis bromatológico de los alimentos procesados líquidos, se deben transformar a volumen utilizando la fórmula de densidad, para compararlo versus la referencia que corresponde a los líquidos de la TABLA No. 1 de este Reglamento.

Para el cálculo y comparación del contenido de componentes y concentraciones permitidas para yogures y helados se lo realizará en mililitros (ml).

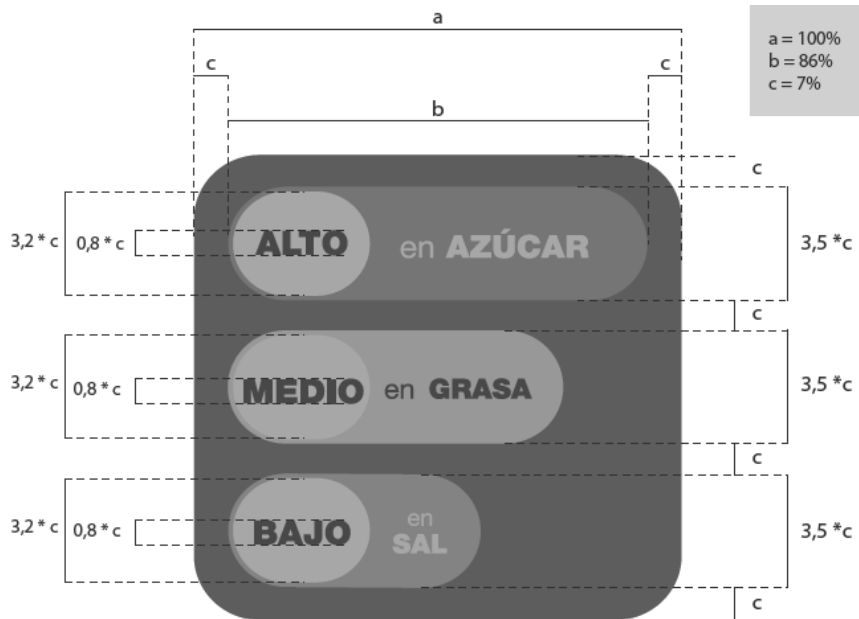
2. Características del sistema gráfico para contenido de componentes y concentraciones permitidas establecidas en la TABLA No. 1.

El sistema gráfico estará en el extremo superior izquierdo del panel principal o secundario del envase del alimento procesado ocupando el área correspondiente de dicho panel de conformidad a la TABLA No. 2 del artículo 12 del presente Reglamento, incluyéndose la siguiente información:

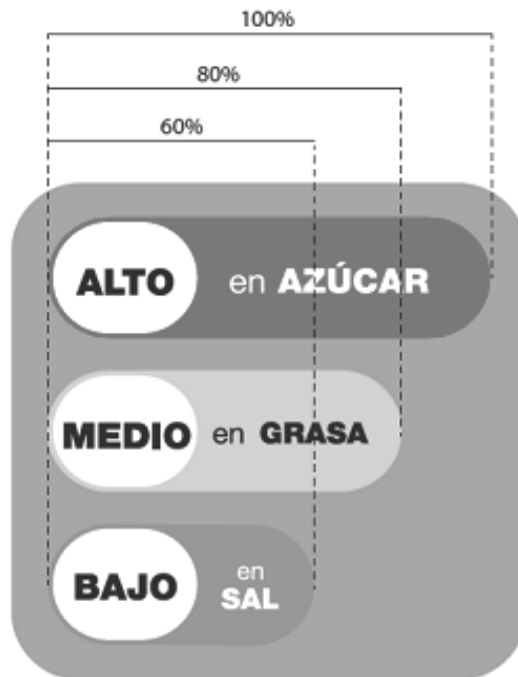
1. Frase: “ALTO EN...” seguida del componente.
2. Frase: “MEDIO EN...” seguida del componente.
3. Frase: “BAJO EN...” seguida del componente.

El sistema gráfico debe respetar los porcentajes (%) de las proporciones indicadas en las siguientes gráficas:

PORCENTAJES RELATIVOS DE LA ETIQUETA EN RELACIÓN AL TAMAÑO TOTAL



PORCENTAJES REALES DE LAS BARRAS TAMAÑO RELATIVO



Además el sistema gráfico deberá cumplir con las siguientes características:

1. Debe estar enmarcado en un cuadrado de fondo de color gris (código CMYK; C 0%, M 0%, Y 0%, K 80%) o de color blanco a fin de que genere contraste con el color predominante de la etiqueta y delimitado con una línea de color negro (1-2 puntos)

2. El orden de colores de arriba hacia abajo será siempre rojo, amarillo y verde.

3. Los colores para las barras deben ser:

- a. Para la barra que representa el contenido alto se debe utilizar color rojo (código CMYK; C 0%, M 100%, Y 100%, K 0%).

- b. Para la barra que representa el contenido medio se debe utilizar color amarillo (código CMYK; C 0%, M 0%, Y 100%, K 10%).
- c. Para la barra que representa el contenido bajo se debe utilizar color verde (código CMYK; C 75%, M 0%, Y 100%, K 0%).
4. Las palabras “ALTO...” “MEDIO...”, “BAJO...” serán escritas en tipografía helvética neue o arial, en mayúsculas, de color negro, con estilo Black, sin condensación en el espaciado tipográfico, insertadas en un círculo de color blanco.
5. La palabra “en” será escrita en tipografía helvética neue o arial, en minúsculas, de color blanco para las barras roja y verde, y de color negro para la barra amarilla, con estilo Roman, sin condensación en el espaciado tipográfico.
6. Los componentes (AZÚCAR, GRASAS y SAL) serán escritas en tipografía helvética neue o arial, en mayúsculas, de color blanco para las barras roja y verde, y de color negro para la barra amarilla, con estilo Black, sin condensación en el espaciado tipográfico.
7. Los tamaños de las palabras “en” y de los componentes son relativos al espacio de la barra; la palabra “en” puede ubicarse arriba del componente, si el espacio lo requiere con la finalidad de que sea legible.
8. Sí un color se repite dos o más veces, el orden de descripción será el siguiente: azúcar, grasas y sal.
9. En el caso de que el alimento procesado no contenga alguno de los componentes, en el gráfico se incluirá solamente la barra que corresponde al componente que contiene el alimento procesado, y se incluirá las palabras “no contiene....” serán escritas en tipografía helvética neue o arial, en minúsculas, de color blanco, en caso de cuadrado gris de fondo, o en color negro, en caso de cuadrado blanco de fondo, con estilo Roman, sin condensación en el espaciado tipográfico, sobre el fondo gris o blanco del recuadro.

3.- Características de los mensajes a ser declarados

Los mensajes que se deben incluir en la etiqueta o rotulado y descritos en este Reglamento, se sujetarán a las siguientes características:

- En caso de haber más de un mensaje estos deberán ir juntos.
- Los mensajes deben estar en un recuadro de fondo de color blanco delimitado con bordes de color negro.
- La letra será helvética neue o arial, de color negro regular no condensada.
- Los mensajes deben estar colocados horizontalmente y legibles a visión normal, de conformidad a las Normas Técnicas Ecuatorianas respectivas.

Para el caso de los mensajes que deben contener los alimentos procesados, señalados en los artículos 15, 17, 18 y 22 del presente Reglamento, éstos deben estar ubicados en la parte inferior del panel principal del envase.

Para el caso de los mensajes que deben contener las bebidas energéticas, señalados en el artículo 20 del presente Reglamento, éstos deben estar ubicados en el panel secundario del envase.

Es fiel copia del documento que consta en el archivo de la D. N. de Secretaría General, al que me remito en caso necesario.- Lo certifico.- Quito, a 22 de agosto de 2014.- f.) Ilegible, Secretaría General, Ministerio de Salud Pública.

MINISTERIO DE INDUSTRIAS Y PRODUCTIVIDAD

No. 14 413

SUBSECRETARÍA DE LA CALIDAD

Considerando:

Que de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 52 de la Constitución de la República del Ecuador, *“Las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como a una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características”*;

Que el Protocolo de Adhesión de la República del Ecuador al Acuerdo por el que se establece la Organización Mundial del Comercio – OMC, se publicó en el Registro Oficial Suplemento No. 853 del 2 de enero de 1996;

Que el Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio - AOTC de la OMC, en su Artículo 2 establece las disposiciones sobre la elaboración, adopción y aplicación de Reglamentos Técnicos por instituciones del gobierno central y su notificación a los demás Miembros;

Que se deben tomar en cuenta las Decisiones y Recomendaciones adoptadas por el Comité de Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC;

Que el Anexo 3 del Acuerdo OTC establece el Código de Buena Conducta para la elaboración, adopción y aplicación de normas;

Que la Decisión 376 de 1995 de la Comisión de la Comunidad Andina creó el “Sistema Andino de Normalización, Acreditación, Ensayos, Certificación, Reglamentos Técnicos y Metrología”, modificado por la Decisión 419 del 30 de julio de 1997;

Que la Decisión 562 del 25 de junio de 2003 de la Comisión de la Comunidad Andina establece las “Directrices para la elaboración, adopción y aplicación de Reglamentos Técnicos en los Países Miembros de la Comunidad Andina y a nivel comunitario”;

Que mediante Ley No. 2007-76, publicada en el Registro Oficial Suplemento No. 26 del 22 de febrero de 2007, reformada en la Novena Disposición Reformatoria del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, publicado en el Registro Oficial Suplemento No. 351 del 29 de diciembre de 2010, constituye el Sistema Ecuatoriano de la Calidad, que tiene como objetivo establecer el marco jurídico destinado a: “i) Regular los principios, políticas y entidades relacionados con las actividades vinculadas con la evaluación de la conformidad, que facilite el cumplimiento de los compromisos internacionales en esta materia; ii) Garantizar el cumplimiento de los derechos ciudadanos relacionados con la seguridad, la protección de la vida y la salud humana, animal y vegetal, la preservación del medio ambiente, la protección del consumidor contra prácticas engañosas y la corrección y sanción de estas prácticas; y, iii) Promover e incentivar la cultura de la calidad y el mejoramiento de la competitividad en la sociedad ecuatoriana”;

Que mediante Resolución No. 017-2008 del 19 de mayo de 2008, promulgada en el Registro Oficial Suplemento No. 465 del 12 de noviembre de 2008 se oficializó con el carácter de Obligatorio el Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 022 “**ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS, ENVASADOS Y EMPAQUETADOS**”, el mismo que entró en vigencia el 11 de mayo de 2009;

Que mediante Resolución No. 13054 del 19 de marzo de 2013, promulgada en el Registro Oficial No. 929 del 09 de abril de 2013 se oficializó con el carácter de Obligatoria la **Modificatoria 1** del reglamento técnico ecuatoriano RTE INEN 022 “**ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS, ENVASADOS Y EMPAQUETADOS**”, la misma que entró en vigencia el 09 de abril de 2013;

Que mediante Resolución No. 13353 del 04 de octubre de 2013, promulgada en el Registro Oficial Suplemento No. 101 del 15 de octubre de 2013 se oficializó con el carácter de Obligatoria la **Modificatoria 2** del reglamento técnico ecuatoriano RTE INEN 022 “**ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS, ENVASADOS Y EMPAQUETADOS**”, la misma que entró en vigencia el 04 de octubre de 2013;

Que mediante Resolución No. 14123 del 07 de marzo de 2014, promulgada en el Registro Oficial No. 209 del 21 de marzo de 2014 se oficializó con el carácter de Obligatoria la **Modificatoria 3** del reglamento técnico ecuatoriano RTE INEN 022 “**ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS, ENVASADOS Y EMPAQUETADOS**”, la misma que entró en vigencia el 07 de marzo de 2014;

Que mediante Resolución No. 00004522, publicada en el Registro oficial No. 134 del 29 de noviembre del 2013 del Ministerio de Salud Pública por la que se expide el Reglamento Sanitario de Etiquetado de Alimentos Procesados para consumo Humano.

Que el Servicio Ecuatoriano de Normalización - INEN, de acuerdo a las funciones determinadas en el Artículo 15, literal b) de la Ley No. 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, reformada en la Novena Disposición Reformatoria del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones publicado en el Registro Oficial Suplemento No. 351 del 29 de diciembre de 2010, y siguiendo el trámite reglamentario establecido en el Artículo 29 inciso primero de la misma Ley, en donde manifiesta que: “La reglamentación técnica comprende la elaboración, adopción y aplicación de reglamentos técnicos necesarios para precautelar los objetivos relacionados con la seguridad, la salud de la vida humana, animal y vegetal, la preservación del medio ambiente y la protección del consumidor contra prácticas engañosas” ha formulado el proyecto de **PRIMERA REVISIÓN** del Reglamento Técnico Ecuatoriano PRTE INEN 022 “**ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS, ENVASADOS Y EMPAQUETADOS**”;

Que en conformidad con el Artículo 2, numeral 2.9.2 del Acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio de la OMC y el Artículo 11 de la Decisión 562 de la Comisión de la Comunidad Andina, CAN, este proyecto de Reglamento Técnico fue notificado a la CAN el 01 de mayo de 2014 y a la OMC fue notificado el 07 de mayo de 2014, a través del Punto de Contacto y a la fecha se han cumplido los plazos preestablecidos para este efecto y no se han recibido observaciones;

Que mediante Informe Técnico contenido en la Matriz de Revisión No. REG-0102 de fecha 21 de Agosto del 2014, se sugirió proceder a la aprobación y oficialización del Reglamento materia de esta Resolución, el cual recomienda aprobar y oficializar con el carácter de OBLIGATORIA la **PRIMERA REVISIÓN** del Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 022 “**ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS, ENVASADOS Y EMPAQUETADOS**”;

Que de conformidad con la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad y su Reglamento General, el Ministerio de Industrias y Productividad es la institución rectora del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, en consecuencia, es competente para aprobar y oficializar la **PRIMERA REVISIÓN** del Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 022 “**ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS, ENVASADOS Y EMPAQUETADOS**”;

Que mediante Acuerdo Ministerial No. 11446 del 25 de noviembre de 2011, publicado en el Registro Oficial No. 599 del 19 de diciembre de 2011, se delega a la Subsecretaria de la Calidad la facultad de aprobar y oficializar las propuestas de normas o reglamentos técnicos y procedimientos de evaluación de la conformidad

propuestos por el INEN en el ámbito de su competencia de conformidad con lo previsto en la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad y en su Reglamento General; y,

En ejercicio de las facultades que le concede la Ley,

Resuelve:

ARTÍCULO 1.- Aprobar y **oficializar** con el carácter de OBLIGATORIO el siguiente:

REGLAMENTO TÉCNICO ECUATORIANO RTE INEN 022 (1R) "ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS, ENVASADOS Y EMPAQUETADOS"

1. OBJETO

1.1 Este Reglamento Técnico establece los requisitos que debe cumplir el rotulado de productos alimenticios procesados envasados y empaquetados con el objeto de proteger la salud de las personas y para prevenir prácticas que puedan inducir a error a los consumidores.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

2.1 Este Reglamento Técnico se aplica a los productos alimenticios procesados envasados y empaquetados, dirigidos al consumidor final, que se comercialicen en el Ecuador, sean de fabricación nacional o importada, a excepción de los que se comercializan en los Duty Free.

3. DEFINICIONES

3.1 Para fines de este Reglamento Técnico se aplican las definiciones que constan en las normas NTE INEN 1334-1, NTE INEN 1334-2, NTE INEN 1334-3 y en la Ley Orgánica de Defensa al Consumidor y su Reglamento, y además las siguientes:

3.1.1 *Bebida energética.* Son bebidas que en su composición incluyen uno o más componentes de aminoácidos, hidratos de carbono, vitaminas y minerales, cafeína, taurina y glucoronolactona.

3.1.2 *Declaración de propiedades nutricionales.* Es cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, así como con su contenido de vitaminas y minerales. No constituirán declaración de propiedades nutricionales:

a) la mención de sustancias en la lista de ingredientes;

b) la mención de nutrientes como parte obligatoria del etiquetado nutricional;

c) la declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes en la etiqueta, si lo exige la legislación nacional.

3.1.3 *Declaración de propiedades saludables.* Es cualquier representación que declara, sugiere o implica que existe una relación entre un alimento, o constituyente de un alimento y la salud.

3.1.4 *Grasas o lípidos.* Sustancias insolubles en agua y solubles en solventes orgánicos, constituidas especialmente por esteres de los ácidos grasos. Este término incluye: triglicéridos, fosfolípidos, glucolípidos, ceras y esteroides.

3.1.5 *Registro sanitario.* Certificación otorgada por la autoridad sanitaria nacional para la importación, exportación y comercialización de los productos de uso y consumo humano, señalados en el Artículo 137 de la Ley Orgánica de Salud. Dicha certificación es otorgada cuando se cumpla con los requisitos de calidad, seguridad, eficacia y aptitud para consumir y usar dichos productos, cumpliendo los trámites establecidos en la Ley Orgánica de Salud y sus Reglamentos.

3.1.6 *Transgénicos.* Dicho de un organismo vivo que ha sido modificado mediante la adición de genes exógenos para lograr nuevas propiedades.

3.1.7 *Sal.* Se entiende al cloruro de sodio y a todas las fuentes alimentarias que contengan sodio, incluidos los aditivos.

3.1.8 *Azúcares.* Se entiende a los monosacáridos y disacáridos presentes en el producto de todas las fuentes, sean propias o añadidas.

3.1.9 *Edulcorante no calórico.* Es toda sustancia natural o artificial utilizada para endulzar y que no provee energía.

3.1.10 *Sistema gráfico.* Es la representación o ícono de los niveles grasas, azúcares y sal (sodio) que contiene el producto.

4. CONDICIONES GENERALES

4.1 Los alimentos procesados que cuenten con el logo de "alimento saludable" deben suprimir dicho logo de sus etiquetas y ajustarse a las disposiciones establecidas en el presente Reglamento Técnico.

4.2 Para aquellos componentes que no tienen valor de referencia en la Norma Técnica Ecuatoriana se considerarán los valores de referencia establecidos en el CODEX ALIMENTARIUS o en el instrumento que lo sustituya, FAO y OMS.

4.3 El idioma de la información del etiquetado de los alimentos procesados para el consumo humano estará conforme a lo establecido en la norma NTE INEN 1334-1

y podrá además utilizarse lenguas locales predominantes, en términos claros y fácilmente comprensibles para el consumidor al que van dirigidos.

5. REQUISITOS

5.1 El rotulado de los productos alimenticios procesados envasados y empaquetados debe cumplir con lo establecido en el capítulo de Requisitos de las normas

NTE INEN 1334-1 y NTE INEN 1334-2 vigentes, y con el Artículo 14 de la Ley Orgánica de Defensa al Consumidor.

5.2 Para los alimentos procesados que contienen ingredientes transgénicos, en la etiqueta del producto debe declararse, en el panel principal, en letras debidamente resaltadas y de conformidad con lo establecido en el Anexo B de la norma NTE INEN 1334-1, “CONTIENE TRANSGÉNICOS”, siempre y cuando el contenido de material transgénico supere el 0,9 % en el producto.

5.3 Cuando se utilice ingredientes transgénicos, debe declararse en la lista de ingredientes el nombre del ingrediente, seguido de la palabra “TRANSGÉNICO”, siempre y cuando el contenido de material transgénico supere el 0,9 % en el producto.

5.4 Para efectos de la trazabilidad el fabricante debe solicitar que el proveedor declare que el ingrediente es o no transgénico.”.

5.5 Los alimentos procesados envasados y empaquetados que cuentan con registro sanitario, deben cumplir además con:

5.5.1 Para la valoración del alimento procesado en referencia a los componentes y concentraciones permitidas de grasas, azúcares y sal se debe referir según lo establecido en la Tabla No. 1.

5.5.2 Para la comparación del contenido de componentes y concentraciones permitidas en la tabla 1 en alimentos procesados para consumo humano, se debe usar las unidades establecidas en la norma NTE INEN 1334-2. Para el caso de yogures, helados, el cálculo y comparación de dichos componentes se lo realizará en mililitros (ml).

5.5.3 En los alimentos que se consuman reconstituídos, se evaluará los contenidos de componentes en la porción reconstituído conforme a las especificaciones del fabricante.

TABLA 1. Contenido de componentes y concentraciones permitidas

Nivel / Componentes	CONCENTRACION “BAJA”	CONCENTRACION “MEDIA”	CONCENTRACION “ALTA”
Grasa totales	Menor o igual a 3 gramos en 100 gramos	Mayor a 3 y menor a 20 gramos en 100 gramos	Igual o mayor a 20 gramos en 100 gramos
	Menor o igual a 1,5 gramos en 100 mililitros	Mayor a 1,5 y menor a 10 gramos en 100 mililitros	Igual o mayor a 10 gramos en 100 mililitros
Azúcares	Menor o igual a 5 gramos en 100 gramos	Mayor a 5 y menor a 15 gramos en 100 gramos	Igual o mayor a 15 gramos en 100 gramos.
	Menor o igual a 2,5 gramos en 100 mililitros	Mayor a 2,5 y menor a 7,5 gramos en 100 mililitros	Igual o mayor a 7,5 gramos en 100 mililitros
Sal (sodio)	Menor o igual a 120 miligramos de sodio en 100 gramos	Mayor a 120 y menor a 600 miligramos de sodio en 100 gramos	Igual o mayor a 600 miligramos de sodio en 100 gramos.
	Menor o igual a 120 miligramos de sodio en 100 mililitros	Mayor a 120 y menor a 600 miligramos de sodio en 100 mililitros	Igual o mayor a 600 miligramos de sodio en 100 mililitros.

5.5.4 En la etiqueta se debe colocar un sistema gráfico con barras horizontales de colores rojo, amarillo y verde, según la concentración de los componentes.

a) La barra de color rojo está asignada para los componentes de alto contenido y tendrá la frase “ALTO EN ...”

b) La barra de color amarillo está asignada para los componentes de medio contenido y tendrá la frase: “MEDIO EN ...”

c) La barra de color verde está asignada para los componentes de bajo contenido y tendrá la frase: “BAJO EN ...”

5.5.4.1 Dependiendo de la naturaleza del producto cada componente estará representado por una barra de acuerdo a lo señalado en la Tabla 1.

5.5.5 El sistema gráfico debe estar debidamente enmarcado en un cuadrado de fondo gris o blanco, dependiendo de los colores predominantes de la etiqueta, y debe ocupar el

porcentaje que le corresponda de acuerdo al área del panel principal del envase de acuerdo con lo establecido en la tabla 2.

TABLA 2. Áreas del Sistema Gráfico

Área del sistema gráfico	Área de la cara principal de exhibición, cm ²
≥ 6,25 cm ²	19,5 - 32
20 %	33 - 161
15 %	162 en adelante

5.5.5.1 El área del sistema gráfico debe estar situado en el extremo superior izquierdo del panel principal o panel secundario.

5.5.5.2 El sistema gráfico no debe estar oculto por ningún objeto o implemento para el consumo o uso del mismo o productos promocionales.

5.5.5.3 En los alimentos procesados contenidos en envases pequeños, con una superficie total para rotulado menor a 19,4 cm², no deben colocar el sistema gráfico en su envase, y deben incluir dicho sistema en el envase externo que los contiene.

556 Se excluye la disposición de inclusión del sistema gráfico a los alimentos descritos en el Capítulo de excepciones del Rotulado Nutricional de la Norma NTE INEN 1334-2, y todos aquellos alimentos procesados que por su naturaleza o composición de origen posee uno o varios de los componentes (grasas, sal, azúcares) y que no se le ha agregado en su proceso alguno de los componentes mencionados, a los preparados de inicio y continuación para alimentación de lactantes, alimentos complementarios y alimentos para regímenes especiales, harinas y aditivos alimentarios.

557 Se exceptúa la inclusión del sistema gráfico el azúcar, sal y grasas de origen animal, sin embargo deben colocar el siguiente mensaje en sus etiquetas: "Por su salud reduzca el consumo de este producto".

558 Los productos que contengan dos o más alimentos procesados en su presentación deben realizar la declaración nutricional por cada uno de estos, al igual que el cálculo y comparación del contenido de componentes y concentraciones permitidas y colocar un sistema gráfico de los niveles más altos de los tres componentes en el envase más grande.

559 Los productos que contengan entre sus ingredientes uno o varios edulcorantes no calóricos, deben incluir en su etiqueta el siguiente mensaje: "Este producto contiene edulcorante no calórico".

5510 Las bebidas cuyo contenido sea menor al 50 % del alimento natural que lo caracteriza (de base) en su formulación, deben incluir en su etiqueta el siguiente mensaje: "Este producto tiene menos del 50 % del alimento natural en su contenido".

5511 En el etiquetado de bebidas energéticas, que contengan cafeína, taurina y/o glucoronolactona, se

incluirán las siguientes frases que complementarán las señaladas en la norma NTE INEN 2411:

- a) "Producto no recomendado para lactantes, niños, niñas, adolescentes, mujeres embarazadas, mujeres en período de lactancia, personas de la tercera edad, diabéticos, personas sensibles a la cafeína, personas con enfermedades cardiovasculares y gastrointestinales".
- b) "No consumir bebidas energéticas antes, durante y después de realizar actividad física, ni con bebidas alcohólicas".

5512 En el etiquetado de las bebidas alcohólicas, constará el mensaje de advertencia señalado en el Reglamento General a la Ley Orgánica de Defensa del Consumidor vigente.

5513 Los alimentos procesados que contemplen una declaración de propiedades que compara los niveles de nutrientes y/o valor energético de dos o más alimentos deberán declarar conforme a la Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1334-3.

5514 Los mensajes a declararse deben cumplir con:

5.5.14.1 Consideraciones nutricionales. Para determinar si el alimento procesado tiene contenido ALTO/MEDIO/BAJO de componentes indicados en la Tabla No. 1, se debe proceder de la siguiente manera:

- a) Alimentos procesados sólidos:

Se debe comparar directamente los resultados de los análisis bromatológicos del alimento con los parámetros establecidos en la Tabla No.1 de este Reglamento Técnico. Dicha declaración debe estar acorde a las unidades establecidas en la Norma NTE INEN 1334-2.

- b) Alimentos procesados líquidos:

Los resultados del análisis bromatológico de los alimentos procesados líquidos, incluidos yogures, helados, se deben comparar con las referencias de volumen de la Tabla No. 1 de este Reglamento Técnico, aplicando la fórmula de densidad.

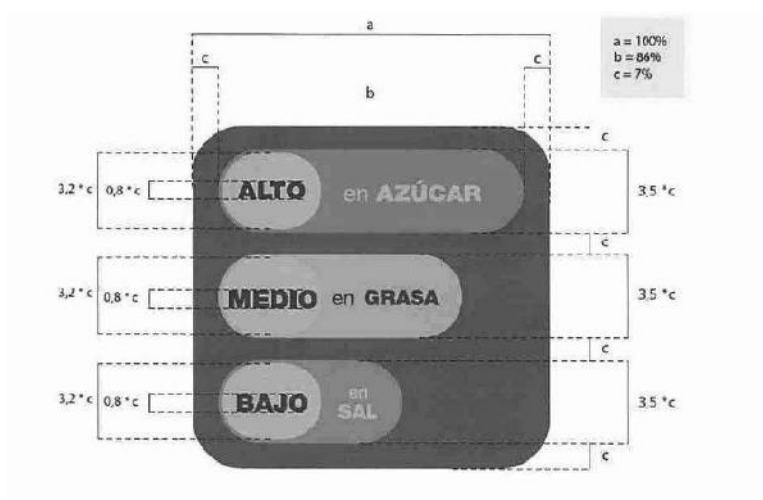
5.5.14.2 Características del sistema gráfico para contenido de componentes y concentraciones permitidas establecidas en la Tabla No.1.

El sistema gráfico estará en el extremo superior izquierdo del panel principal o panel secundario del envase del alimento procesado ocupando el área correspondiente de dicho panel de conformidad a la tabla 2, incluyéndose la siguiente información:

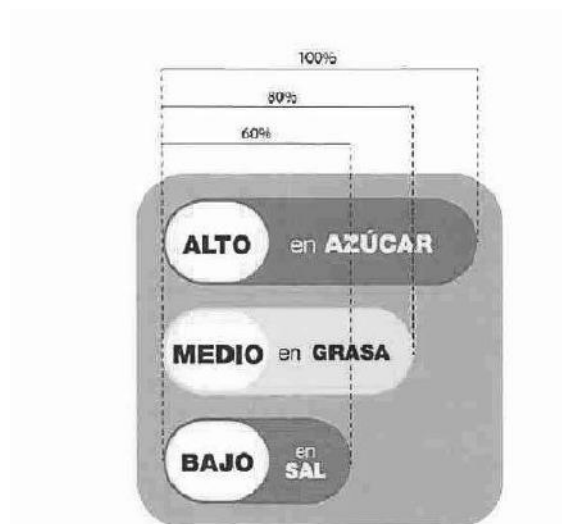
1. Frase: "ALTO EN..."seguida del componente.
2. Frase: "MEDIO EN..."seguida del componente.
3. Frase: "BAJO EN..."seguida del componente.

El sistema gráfico debe respetar los porcentajes (%) de las proporciones indicadas en los siguientes gráficos:

SISTEMA GRÁFICO
Porcentajes relativos de la etiqueta en relación al tamaño total



Porcentajes reales de las barras tamaño relativo



5.5.14.3 Además el sistema gráfico debe cumplir con las siguientes características:

- a) Debe estar enmarcado en un cuadrado de fondo de color gris (código CMYK; C 0%, M 0%, Y 0%, K 80%) o de color blanco a fin de que genere contraste con el color predominante de la etiqueta y delimitado con una línea de color negro (1-2 puntos)
- b) El orden de colores de arriba hacia abajo será siempre rojo, amarillo y verde.
- c) Los colores para las barras deben ser:
 1. Para la barra que representa el contenido alto se debe utilizar color rojo (código CMYK; C 0%, M 100%, Y 100%, K 0%).

- 2. Para la barra que representa el contenido medio se debe utilizar color amarillo (código CMYK; C 0%, M 0%, Y 100%, K 10%).
- 3. Para la barra que representa el contenido bajo se debe utilizar color verde (código CMYK; C 75%, M 0%, Y 100%, K 0%).
- d) Las palabras "ALTO...", "MEDIO...", "BAJO..." serán escritas en tipografía helvética neue o arial, en mayúsculas, de color negro, con estilo Black, sin condensación en el espaciado tipográfico, insertadas en un círculo de color blanco.
- e) La palabra "en" será escrita en tipografía helvética neue o arial, en minúsculas, de color blanco para las barras roja y verde, y de color negro para la barra amarilla, con estilo Roman, sin condensación en el espaciado tipográfico.

- f) Los componentes (AZÚCAR, GRASAS y SAL) serán escritas en tipografía helvética neue o arial, en mayúsculas, de color blanco para las barras roja y verde, y de color negro para la barra amarilla, con estilo Black, sin condensación en el espaciado tipográfico.
- g) Los tamaños de las palabras "en" y de los componentes son relativos al espacio de la barra; la palabra "en" puede ubicarse arriba del componente, si el espacio lo requiere con la finalidad de que sea legible.
- h) Sí un color se repite dos o más veces, el orden de descripción será el siguiente: azúcar, grasas y sal.
- i) En el caso de que el alimento procesado no contenga alguno de los componentes, en el gráfico se incluirá solamente la barra que corresponde al componente que contiene el alimento procesado, y se incluirá una o varias barras con las palabras "no contiene" seguido del componente que serán escritas en tipografía helvética neue o arial, en minúsculas, de color blanco, en caso de cuadrado gris de fondo, o en color negro, en caso de cuadrado blanco de fondo, con estilo Roman, sin condensación en el espaciado tipográfico, sobre el fondo gris o blanco del recuadro. La barra deberá cumplir con el tamaño de la barra de contenido MEDIO, y se utilizará el color blanco o gris según el fondo utilizado.
- j) Características de los mensajes a ser declarados
1. Los mensajes que se deben incluir en la etiqueta o rotulado y descritos en este Reglamento Técnico, se sujetarán a las siguientes características:
 - En caso de haber más de un mensaje estos deberán ir juntos.
 - Los mensajes deben estar en un recuadro de fondo de color blanco delimitado con bordes de color negro.
 - La letra será helvética neue o arial, de color negro regular no condensada.
 - Los mensajes deben estar colocados horizontalmente y legibles a visión normal, de conformidad a las Normas Técnicas Ecuatorianas respectivas.
 2. Para el caso de los mensajes que deben contener los alimentos procesados, señalados en los numerales 5.2; 5.5.7; 5.5.9 y 5.5.10 del presente Reglamento Técnico, éstos deben estar ubicados en la parte inferior del panel principal del envase.
 3. Para el caso de los mensajes que deben contener las bebidas energéticas, señalados en el numeral 5.5.11 del presente Reglamento Técnico, éstos deben estar ubicados en el panel secundario del envase.

5515 En materia de etiquetado de alimentos procesados para el consumo humano, se prohíbe:

a) Afirmar que consumiendo un producto por sí solo, se llenan los requerimientos nutricionales de una persona;

b) Utilizar logos, certificaciones y/o sellos de asociaciones, sociedades, fundaciones, federaciones y de grupos colegiados, que estén relacionados a la calidad y composición del producto;

c) Las marcas de conformidad relacionados con certificaciones de sistemas de calidad, procesos y otros, excepto las marcas de conformidad de certificaciones que han sido otorgadas al producto;

d) Declarar que el producto cuenta con ingredientes o propiedades de las cuales carezca o atribuir un valor nutritivo superior o distinto al que se declare en el Registro Sanitario;

e) Declarar propiedades nutricionales, incumpliendo los valores de referencia establecidos en las normas y reglamentos técnicos de etiquetado nutricional;

f) Realizar comparaciones en menoscabo de otros productos;

g) Declarar propiedades saludables, que no puedan comprobarse;

h) Atribuir propiedades preventivas o acción terapéutica para aliviar, tratar o curar una enfermedad;

i) Utilizar imágenes de niños, niñas, y adolescentes, a menos que se cumpla con lo establecido en el Código de la Niñez y Adolescencia;

j) Utilizar imágenes que no correspondan a las características del producto;

k) Declarar frecuencia de consumo;

l) Utilizar imágenes de celebridades en productos con contenido alto o medio de componentes definidos en la Tabla 1.

6. MUESTREO

6.1 La inspección y el muestreo para verificar el cumplimiento de los requisitos de rotulado de los alimentos procesados envasados y empaquetados, se hará de acuerdo con lo establecido en la norma NTE INEN-ISO 2859-1 vigente con un plan de muestreo simple, inspección normal, nivel general de inspección II, con un AQL de 1,5 %.

7. DOCUMENTOS DE REFERENCIA

7.1 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1334-1 *Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 1. Requisitos.*

7.2 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1334-2 *Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 2. Rotulado nutricional. Requisitos.*

7.3 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 1334-3 *Rotulado de productos alimenticios para consumo humano. Parte 3. Requisitos para declaraciones nutricionales y declaraciones saludables*

7.4 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN 2411 *Bebidas energéticas. Requisitos*

7.5 NTE INEN-ISO 2859-1 *Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1. Programas de muestreo clasificados por el nivel aceptable de calidad (AQL) para inspección lote a lote.*

7.6 Ministerio de Salud Pública del Ecuador. Acuerdo Ministerial 00004522 Reglamento Sanitario de etiquetado de alimentos procesados para el Consumo Humano. Quito 15 de noviembre del 2013. Publicado en Registro Oficial N° 134 del 29 de noviembre de 2013 (Segundo Suplemento).

7.7 Ministerio de Salud Pública del Ecuador. Acuerdo Ministerial 00004565 Reforma el artículo 7 del Reglamento Sanitario de etiquetado de alimentos procesados para el Consumo Humano. Quito 27 de noviembre del 2013.

7.8 Ministerio de Salud Pública del Ecuador. Fe de erratas del Acuerdo Ministerial 00004522 Reglamento Sanitario de etiquetado de alimentos procesados para el Consumo Humano. Publicado en Registro Oficial N° 136 del 3 de diciembre de 2013 (Segundo Suplemento).

7.9 Ministerio de Salud Pública del Ecuador. Acuerdo Ministerial 00004832 Reglamento Sanitario de etiquetado de alimentos procesados para el Consumo Humano. Publicado en Registro Oficial del 16 de Abril del 2014 (Segundo Suplemento).

7.10 Norma Técnica Ecuatoriana NTE INEN-ISO/IEC 17050-1 *“Evaluación de la Conformidad –Declaración de la conformidad del proveedor. Parte 1: Requisitos Generales”.*

8. PROCEDIMIENTO PARA LA EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

81 De conformidad con lo que establece la Ley No. 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, previamente a la comercialización de los productos nacionales e importados contemplados en este reglamento técnico, los fabricantes e importadores deberán demostrar su cumplimiento a través de un certificado de inspección, expedido por un organismo de inspección acreditado o designado en el país, o por aquellos que se hayan emitido en relación a los acuerdos vigentes de reconocimiento mutuo con el país, de acuerdo a lo siguiente:

a) Para productos importados. Emitido en origen o en destino por un organismo de inspección acreditado, cuya acreditación sea reconocida por el Servicio de Acreditación Ecuatoriano – SAE, conforme lo establece la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

b) Para productos fabricados a nivel nacional. Emitido por un organismo de inspección acreditado por el SAE o designado conforme lo establece la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

82 Para la demostración de la conformidad de los productos contemplados en este Reglamento Técnico, los fabricantes e importadores deberán demostrar su

cumplimiento a través de la presentación del certificado de inspección del lote muestreado, en idioma español y, según las siguientes opciones:

821 Certificado de inspección que demuestre el cumplimiento de los requisitos establecidos en este reglamento, emitido por un organismo de inspección de producto, acreditado y reconocido por el SAE, al cual se debe adjuntar el Registro Sanitario vigente.

822 Certificado de Conformidad de Primera Parte según la Norma NTE INEN-ISO/IEC 17050-1, debidamente legalizada por la Autoridad competente, adjuntando el Registro Sanitario vigente, expedido o reconocido por la Autoridad Nacional Competente del país de destino. En este caso el importador deberá adjuntar el Registro de Operadores, establecido mediante Acuerdo Ministerial No. 14114 de fecha 2014-01-24.

9. AUTORIDAD VIGILANCIA Y CONTROL

9.1 De conformidad con lo que establece la Ley No. 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, el Ministerio de Industrias y Productividad y el Ministerio de Salud pública que, en función de sus leyes constitutivas tengan facultades de fiscalización y supervisión, son las autoridades competentes para efectuar las labores de vigilancia y control del cumplimiento de los requisitos del presente reglamento técnico, y demandarán de los fabricantes nacionales e importadores de los productos alimenticios procesados envasados y empaquetados, la presentación de los certificados de inspección respectivos.

9.2 Las autoridades de vigilancia del mercado ejercerán sus funciones de manera independiente, imparcial y objetiva, y dentro del ámbito de sus competencias.

10. RÉGIMEN DE SANCIONES

10.1 Los proveedores de estos productos que incumplan con lo establecido en este Reglamento Técnico recibirán las sanciones previstas en la Ley No. 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad y demás leyes vigentes, según el riesgo que implique para los usuarios y la gravedad del incumplimiento.

11. RESPONSABILIDAD DE LOS ORGANISMOS DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

111 Los organismos de inspección, o demás instancias que hayan extendido certificados de inspección erróneos o que hayan adulterado deliberadamente los datos de los certificados de inspección, tendrán responsabilidad administrativa, civil, penal y/o fiscal de acuerdo con lo establecido en la Ley No. 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad y demás leyes vigentes.

12. REVISIÓN Y ACTUALIZACIÓN

12.1 Con el fin de mantener actualizadas las disposiciones de este reglamento técnico ecuatoriano, el Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN, lo revisará en un plazo no mayor a cinco (5) años contados a partir de la fecha de su entrada en vigencia, para incorporar avances tecnológicos o requisitos adicionales de seguridad para la protección de la salud, la vida y el ambiente, de conformidad con lo establecido en la Ley No. 2007-76 del Sistema Ecuatoriano de la Calidad.

ARTÍCULO 2.- Disponer al Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN, que de conformidad con el Acuerdo Ministerial No. 11256 del 15 de julio de 2011, publicado en el Registro Oficial No. 499 del 26 de julio de 2011, publique la **PRIMERA REVISIÓN** del Reglamento Técnico Ecuatoriano **RTE INEN 022 (1R) "ROTULADO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS PROCESADOS, ENVASADOS Y EMPAQUETADOS"**, en la página web de esa institución, (www.normalizacion.gob.ec).

ARTÍCULO 3.- El presente reglamento técnico ecuatoriano RTE INEN 022 (Primera Revisión) reemplaza al RTE INEN 022:2008, Modificatoria 1:2013, Modificatoria 2:2013, Modificatoria 3:2014 y, entrará en vigencia desde la fecha de su promulgación en el Registro Oficial.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

TRANSITORIA PRIMERA: Los requisitos establecidos en los numerales 5.2 y 5.3 de este reglamento Técnico entrarán en vigencia a partir del 29 de agosto del 2014, a través de etiquetas adhesivas permanentes adicionales, sellos indelebles o impresos, mismos que pueden ser colocados en origen o en destino.

TRANSITORIA SEGUNDA: Los requisitos establecidos en el numeral 5.5 de este Reglamento Técnico, serán de obligatorio cumplimiento a partir del 29 de agosto del 2014 para las medianas y grandes empresas que fabrican, importan o comercializan productos alimenticios procesados. A través de etiquetas adhesivas permanentes adicionales, sellos indelebles o impresos, mismos que pueden ser colocados en origen o en destino.

TRANSITORIA TERCERA: Los requisitos establecidos en el numeral 5.5 de este Reglamento Técnico, serán de obligatorio cumplimiento a partir del 29 de noviembre del 2014 para las pequeñas y microempresas establecidas en el Art. 106 del Reglamento a la Estructura de Desarrollo Productivo de Inversión del Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones y las personas naturales que realicen actividades comerciales y se acojan al Régimen Impositivo Especial (RISE) o se encuentren en la obligación de llevar contabilidad con sujeción a la normativa tributaria vigente. A través de etiquetas adhesivas permanentes adicionales, sellos indelebles o impresos, mismos que pueden ser colocados en origen o en destino.

TRANSITORIA CUARTA: La fecha máxima, para el agotamiento de producto existente con etiquetas aprobadas en el Registro Sanitario, previo a la emisión de este Reglamento Técnico, es el 29 de noviembre del 2014.

TRANSITORIA QUINTA: Para los productos alimenticios procesados envasados y empaquetados dirigidos al consumidor final que se comercialicen en el Ecuador, sean de fabricación Nacional o importada que no cuenten con la barra o las barras donde se especifica "no contiene" serán de obligatorio cumplimiento los requisitos establecidos en el numeral 5.5.14.3 literal i) a partir del 15 de Abril del 2015.

COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE en el Registro Oficial.

Dado en Quito, Distrito Metropolitano, 22 de Agosto del 2014.

f.) Mgs. Ana Elizabeth Cox Vásquez, Subsecretaria de la Calidad.

MINISTERIO DE INDUSTRIAS Y PRODUCTIVIDAD.-
Certifica es fiel copia del original que reposa en Secretaría General.- Fecha: 22 de agosto de 2014.- f.) Ilegible.

MINISTERIO DE INDUSTRIAS Y PRODUCTIVIDAD

No. 14 414

SUBSECRETARÍA DE LA CALIDAD

Considerando:

Que de conformidad con lo dispuesto en el Artículo 52 de la Constitución de la República del Ecuador, "Las personas tienen derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como a una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características";

Que mediante Ley No. 2007-76, publicada en el Suplemento del Registro Oficial No. 26 del 22 de febrero de 2007, se establece el Sistema Ecuatoriano de la Calidad, que tiene como objetivo establecer el marco jurídico destinado a: "i) Regular los principios, políticas y entidades relacionados con las actividades vinculadas con la evaluación de la conformidad, que facilite el cumplimiento de los compromisos internacionales en esta materia; ii) Garantizar el cumplimiento de los derechos ciudadanos relacionados con la seguridad, la protección de la vida y la salud humana, animal y vegetal, la preservación del medio ambiente, la protección del consumidor contra prácticas engañosas y la corrección y sanción de estas prácticas; y, iii) Promover e incentivar la cultura de la calidad y el mejoramiento de la competitividad en la sociedad ecuatoriana";

Que mediante Ley No. 2007-76, publicada en el Suplemento del Registro Oficial No. 26 del 22 de febrero de 2007, se expide la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad, que en su Artículo 15, literales b), se establece que es función del INEN "formular, en sus áreas de competencia, luego de los análisis técnicos respectivos, las propuestas de normas, reglamentos técnicos y procedimientos de evaluación de la conformidad, los planes de trabajo, así como las propuestas de las normas y procedimientos metrológicos" y "h) homologar, adaptar o adoptar normas internacionales";

Que el Ecuador es miembro de la Organización Mundial del comercio, OMC, desde el 21 de enero de 1996, y suscriptor del Acuerdo de Obstáculos técnicos al comercio, incluido el Anexo 3 sobre el Código de buena conducta para la elaboración, adopción y aplicación de normas;

Que en el anexo 1 del acuerdo de Obstáculos Técnicos al Comercio de la Organización Mundial de comercio – OMC, las normas se definen como documentos de aplicación voluntaria y los reglamentos como documentos obligatorios con inclusión de disposiciones administrativas;

Que mediante Acuerdo Ministerial No. 11446 del 25 de noviembre de 2011, publicado en el Registro Oficial No. 599 del 19 de diciembre de 2011, la Ministra de Industrias y Productividad delega a la Subsecretaria de la Calidad la facultad de aprobar y oficializar las propuestas de normas o reglamentos técnicos y procedimientos de evaluación

de la conformidad propuestos por el INEN, en el ámbito de su competencia, de conformidad con lo previsto en la Ley del Sistema Ecuatoriano de la Calidad y en su reglamento general; y,

En ejercicio de las facultades que le concede la Ley,

Resuelve:

ARTÍCULO 1°. Cambiar el carácter de **OBLIGATORIO** a **VOLUNTARIO** de las normas técnicas ecuatorianas NTE INEN que se indican a continuación:

No.	TÍTULO	ACUERDO MINISTERIAL/ RESOLUCIÓN		REGISTRO OFICIAL	
		N°	FECHA	N°	FECHA
NTE INEN 146	CASCOS DE SEGURIDAD PARA USO INDUSTRIAL. REQUISITOS EINSPECCIÓN	13080	2013-04-22	954	2013-05-15
NTE INEN 1170	ALFOMBRAS TEXTILES. REQUISITOS DE EVALUACIÓN DE LA INFLAMABILIDAD	585	1984-08-09	81	1984-12-07
NTE INEN 1602	AGENTES TENSOACTIVOS. PASTA DENTAL. REQUISITOS	726	1987-11-25	848	1988-01-08
NTE INEN 1626	MALLA DE ALAMBRE DE ACERO GALVANIZADO PARA GAVIONES. REQUISITOS	774	1987-12-30	855	1988-01-19
NTE INEN 1805	PRODUCTOS CERÁMICOS SEMIVITRIFICADOS Y NO VITRIFICADOS. VAJILLA Y DEMÁS ARTÍCULOS DE USO DOMÉSTICO, HIGIENE O TOCADOR. REQUISITOS	06 092	2006-03-01	231	2006-03-17
NTE INEN EN 71-1	JUGUETES. SEGURIDAD DE LOS JUGUETES. PROPIEDADES MECÁNICAS Y FÍSICAS	12343	2012-12-28	881	2013-01-29
NTE INEN EN 71-2	JUGUETES. SEGURIDAD DE LOS JUGUETES. INFLAMABILIDAD.	2000127-D	2000-01-20	17	2000-02-15
NTE INEN EN 71-3	JUGUETES. SEGURIDAD DE LOS JUGUETES. MIGRACIÓN DE CIERTOS ELEMENTOS.	12347	2012-12-28	881	2013-01-29
NTE INEN-EN 71-4	JUGUETES. SEGURIDAD DE LOS JUGUETES. MIGRACIÓN DE CIERTOS ELEMENTOS	2000127-B	2000-01-20	17	2000-02-15
GPE INEN 6	GUÍA SOBRE LAS DIMENSIONES DE BARRAS DE ACERO PARA HORMIGÓN ARMADO	759	1976-06-02	110	1976-06-17

COMUNÍQUESE Y PUBLÍQUESE en el Registro Oficial.

Dado en Quito, Distrito Metropolitano, 22 de Agosto del 2014.

f.) Mgs. Ana Elizabeth Cox Vásconez, Subsecretaria de la Calidad.

MINISTERIO DE INDUSTRIAS Y PRODUCTIVIDAD.- Certifica es fiel copia del original que reposa en Secretaría General.-
Fecha: 22 de agosto de 2014.- f.) Ilegible.

No.109-CEAACES-SO-13-2014

**EL CONSEJO DE EVALUACIÓN, ACREDITACIÓN
Y ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA
EDUCACIÓN SUPERIOR**

Considerando:

Que el artículo 173 de la Ley Orgánica de Educación Superior (LOES), establece que el Consejo de Evaluación, Acreditación y Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior (CEAACES) es el organismo público técnico encargado de ejecutar los procesos de evaluación externa, acreditación y aseguramiento de la calidad de la educación superior, así como de normar el proceso de autoevaluación;

Que conforme al artículo 100 de la LOES, la evaluación externa es el proceso de verificación que realiza el CEAACES mediante pares académicos, de las actividades institucionales, de una carrera o programa, con la finalidad de determinar si su desempeño cumple con las características y estándares de calidad y se efectúan de acuerdo a su misión, propósitos y objetivos de la institución o de la carrera o programa;

Que el artículo 102 ibídem, señala que el CEAACES creará un banco de datos de evaluadores externos de la educación superior, integrado por personas nacionales o extranjeras que acrediten formación académica de maestría o doctorado y experiencia en procesos de evaluación y acreditación de la educación superior; a quienes se les deberá calificar de manera individual;

Que el artículo 174 literal g) de la LOES determina como función del CEAACES el "(...) calificar a los evaluadores externos, nacionales o internacionales, para la ejecución de procesos de evaluación externa, acreditación y clasificación académica de las instituciones del Sistema de Educación Superior, las carreras y programas;"

Que el literal p) del artículo referido en el considerando que antecede, faculta al CEAACES a suscribir convenios con instituciones de educación superior para formar y capacitar evaluadores externos, a fin de que se profesionalice esta labor;

Que el artículo 174 en su literal g) establece que el CEAACES debe aprobar un Reglamento para el proceso de selección de evaluadores externos especializados, nacionales o extranjeros;

Que los procesos de selección de evaluadores externos deben ser transparentes, enmarcados en parámetros meritocráticos y guiados por normas claras; al igual que la evaluación de la participación de evaluadores externos; y,

En ejercicio de las atribuciones que le confiere la Ley Orgánica de Educación Superior,

Resuelve:

Expedir el siguiente, **REGLAMENTO DE EVALUADORES EXTERNOS DE LA EDUCACIÓN SUPERIOR**

**CAPÍTULO I
DEL OBJETO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN**

Artículo 1.- Objeto y ámbito de aplicación.- Este Reglamento tiene por objeto establecer las normas que se aplicarán a los procesos de postulación, selección y medición de rendimiento de evaluadoras y evaluadores externos del CEAACES; así como las funciones, deberes y atribuciones que éstos deben cumplir en el desarrollo de los diferentes procesos de evaluación y acreditación que realice el Consejo, en ejercicio de sus competencias.

**CAPÍTULO II
DE LA INTEGRACIÓN DEL BANCO DE
EVALUADORAS Y EVALUADORES EXTERNOS
DEL CEAACES**

Artículo 2.- De las evaluadoras y evaluadores externos.- El CEAACES contará con pares evaluadoras y evaluadores externos de alta calificación técnica y académica, seleccionados mediante procesos públicos y reglados, quienes deberán cumplir con las funciones, deberes y atribuciones establecidos en este Reglamento, para los procesos de evaluación externa que realice el Consejo.

Las evaluadoras y evaluadores están sujetos a las normas del presente Reglamento y al Código de Ética del CEAACES.

Artículo 3.- Del banco de evaluadoras y evaluadores externos.- El CEAACES conformará un banco de evaluadoras y evaluadores externos, integrado por profesionales y académicos nacionales o extranjeros, que hayan realizado el proceso de postulación y cumplan con los requisitos exigidos en este Reglamento.

Para la conformación del banco de evaluadoras y evaluadores externos, el CEAACES podrá suscribir convenios de cooperación con organismos de evaluación y acreditación extranjeros, con instituciones relacionadas con la educación superior nacionales o extranjeras, o realizar convocatorias abiertas para quienes deseen postularse para ser evaluadoras o evaluadores externos del Consejo.

Artículo 4.- De la postulación para integrar el banco de evaluadoras y evaluadores externos.- El CEAACES realizará convocatorias para quienes tengan interés en postularse para integrar el "Banco de evaluadoras y evaluadores externos del CEAACES", a través de su página web y/o mediante comunicados enviados a las instituciones de educación superior, especificando los requisitos y la fecha límite para la inscripción.

Las evaluadoras y los interesados en formar parte del "Banco de evaluadoras y evaluadores externos del CEAACES", deberán presentar su solicitud completando la información requerida por el CEAACES, en el formulario electrónico que se encontrará habilitado en la página web institucional.

Artículo 5.- Requisitos para postular a evaluadora o evaluador externo.- Son requisitos para postular a formar parte del Banco de evaluadoras y evaluadores externos del CEAACES, los siguientes:

- a) Acreditar título académico de maestría o de Ph.D o su equivalente, debidamente registrados por la SENESCYT. Para el caso de evaluadoras o evaluadores extranjeros, el título deberá estar debidamente apostillado y registrado en el país de emisión del mismo; sólo podrán aceptarse títulos otorgados por las universidades extranjeras determinadas por la SENESCYT, según lo establecido en el artículo 27 del Reglamento General a la LOES.
- b) Acreditar, preferiblemente, conocimientos y experiencia en evaluación y acreditación de la educación superior.
- c) Acreditar experiencia en docencia, investigación o gestión académica, de al menos cinco años en instituciones relacionadas con la educación superior, sean éstas nacionales o extranjeras.
- d) Llenar el formulario de postulación habilitado en la página web del CEAACES.

Artículo 6.- Prohibiciones de las y los postulantes.- No podrá postularse para ser evaluador/a externo/a de la educación superior, quien:

- a) Se halle en interdicción judicial, mientras esta subsista, salvo el caso de insolvencia o quiebra que no haya sido declarada fraudulenta;
- b) Haya sido condenado o condenada por sentencia ejecutoriada a pena privativa de libertad, mientras esta subsista;
- c) Tenga obligaciones en mora con el IESS como empleador o prestatario;
- d) Tenga obligaciones tributarias pendientes con deuda en firme con el SRI;
- e) Sea cónyuge, tenga unión de hecho, o sea pariente dentro del cuarto grado de consanguinidad o segundo de afinidad de las consejeras y consejeros del Consejo de Evaluación, Acreditación y Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior (CEAACES);
- f) Haya sido sancionado o sancionada con destitución por responsabilidad administrativa o tenga sanción en firme por responsabilidad civil o penal en el ejercicio de funciones públicas, sin que se encuentre rehabilitado o rehabilitada;
- g) Incurra en alguna de las inhabilidades, impedimentos o prohibiciones para el ingreso al servicio público;
- h) Las demás prescritas en la Constitución, la Ley y en el presente Reglamento.

Artículo 7.- Del proceso de selección de evaluadores externos para integrar el banco de evaluadoras y evaluadores externos.- La Comisión de Selección y Calificación de evaluadoras y evaluadores externos designada por el Pleno del CEAACES, verificará que las y los aspirantes cumplan con los requisitos establecidos en este Reglamento y determinará quienes integrarán el "Banco de evaluadoras y evaluadores externos del CEAACES", clasificándolos de acuerdo a su perfil, por campos del conocimiento: amplio, específico y detallado.

Artículo 8.- De la integración de la Comisión de Selección y Calificación de evaluadoras y evaluadores externos.- El CEAACES conformará una comisión permanente para la selección y calificación de evaluadoras y evaluadores externos, que estará integrada por un consejero o consejera, quien la presidirá; el Coordinador General Técnico o su delegado; y, un delegado del Presidente del CEAACES.

Esta Comisión estará a cargo de los procesos de selección y calificación de evaluadoras y evaluadores externos, de conformidad con las normas establecidas en el presente Reglamento.

Artículo 9.- De los convenios con las instituciones de educación superior.- El CEAACES podrá celebrar convenios con las instituciones de educación superior nacionales con la finalidad de promover y garantizar, en forma permanente, la participación del personal académico de estas instituciones como evaluadores externos acreditados del CEAACES.

En el convenio se establecerán las obligaciones de las instituciones, del personal académico que participará como evaluadoras o evaluadores externos y del CEAACES.

Artículo 10.- De los convenios con instituciones extranjeras.- El CEAACES podrá celebrar convenios con instituciones de educación superior extranjeras o entidades internacionales de evaluación y acreditación, con la finalidad de determinar mecanismos de cooperación, participación e intercambio de evaluadoras y evaluadores externos.

CAPÍTULO III DE LA SELECCIÓN DE EVALUADORAS Y EVALUADORES EXTERNOS PARA CADA PROCESO DE EVALUACIÓN ESPECÍFICO

Artículo 11.- Definición de perfiles de las evaluadoras y los evaluadores externos.- La comisión permanente u ocasional del CEAACES que tenga a su cargo el desarrollo de un proceso de evaluación, presentará a la Comisión de Selección los perfiles de evaluadoras o evaluadores externos requeridos para el desarrollo de dicho proceso.

Artículo 12.- De la postulación para procesos de evaluación específicos.- Una vez que sean aprobados por la comisión de selección los perfiles de evaluadoras o evaluadores externos requeridos para el proceso de evaluación específico, se convocará a través de Secretaría General a las y los integrantes del "Banco de evaluadoras y evaluadores externos del CEAACES" cuyo perfil y campo del conocimiento guarde relación con los perfiles aprobados, para que a través de la página web del CEAACES, postulen para participar en el proceso de evaluación específico.

Si la Comisión encargada del proceso de evaluación determina la pertinencia de contar con evaluadores extranjeros para un proceso específico, su contratación se llevará a cabo a través de los organismos con los que el CEAACES tenga suscrito un convenio de cooperación o se los podrá contratar directamente si el caso lo amerita.

Las y los integrantes del “Banco de evaluadoras y evaluadores externos del CEAACES” que postulen para participar en el proceso de evaluación específico, deberán ingresar los datos solicitados por el CEAACES.

Artículo 13.- De la selección de las evaluadoras y los evaluadores externos para los procesos de evaluación específicos.- La Comisión de selección y calificación de evaluadoras y evaluadores externos identificará a las y los postulantes a evaluadoras y evaluadores externos para los procesos de evaluación específicos que cumplan con los perfiles definidos para el proceso de evaluación, considerando los lineamientos establecidos en este Reglamento.

La Comisión presentará al Pleno del CEAACES un informe en el que se describa el análisis realizado para la

selección de las evaluadoras y los evaluadores externos, incluyendo los resultados obtenidos por cada postulante.

En casos excepcionales, cuando en el “Banco de evaluadoras y evaluadores externos del CEAACES” no consten especialistas calificados en el campo del conocimiento requerido o no se adecuen al perfil definido para cada proceso, el CEAACES podrá contratarlos de manera directa.

Artículo 14.- De la calificación de méritos.- La Comisión encargada del proceso de selección valorará los méritos de los postulantes a partir de la información consignada por los mismos al momento de su postulación, aplicando los siguientes parámetros y criterios:

PARÁMETROS CUANTITATIVOS	CRITERIO	PUNTAJE
Acreditar título de Doctorado Ph.D o su equivalente, debidamente registrado en la SENESCYT	<ul style="list-style-type: none"> - PhD o su equivalente: 2 puntos. - 1 punto por un Ph.D. adicional, siempre y cuando haya sido obtenido por lo menos con dos años de diferencia. 	Hasta 3 puntos
Acreditar título de Maestría, debidamente registrado en la SENESCYT	<ul style="list-style-type: none"> - Maestría: 1 punto. - 0,5 puntos por Maestría adicional, siempre y cuando haya sido obtenida por lo menos con un año de diferencia 	Hasta 1,5 puntos
Acreditar experiencia como profesor de carreras de grado o programas de posgrado, excepto en maestrías de investigación o en doctorado, Ph.D o su equivalente	<ul style="list-style-type: none"> - 0,2 puntos por cada año 	Hasta 2 puntos
Acreditar experiencia como profesor en programas de Ph.D en universidades o escuelas politécnicas distintas a la que obtuvo su título principal; o haber dirigido tesis doctoral, Ph.D o su equivalente dentro de los últimos 5 años.	<ul style="list-style-type: none"> - Experiencia en docencia: 0,5 puntos por cada año. - Dirección de tesis doctoral: 0,5 puntos por cada tesis. 	Hasta 2 puntos
Acreditar experiencia en investigación *Publicación indexada: Base de datos ISI WEB Of KNOWLEDGE y SCOPUS. Eventualmente se considerarán Bases de Datos especializadas en el área de conocimiento.	<ul style="list-style-type: none"> - Investigación: 0,5 puntos si dirigió en los últimos cinco años un proyecto de investigación cuyos resultados hayan sido publicados en revistas indexadas y 0,2 puntos si participó como investigador en dicho proyecto. - Publicaciones indexadas: Valoración sobre 2 puntos de las publicaciones realizadas durante su vida académica. Se considerará el impacto y la relevancia científica en el área de conocimiento, bajo la metodología comparativa adoptada por el CEAACES. - LATINDEX, SCIELO o LILACS: 0,25 puntos por cada publicación realizada durante los últimos cinco años 	Hasta 3,5 puntos

Experiencia en gestión académica en una universidad, escuela politécnica o en uno de los organismos públicos que rige el Sistema de Educación Superior	- 0,25 puntos por cada año	Hasta 2 puntos
Acreditar experiencia en evaluación de instituciones de educación superior, carreras o programas, a nivel nacional e internacional en los últimos 5 años	- 0,5 puntos por cada proceso de evaluación en el que haya participado. En caso de evaluaciones nacionales se considerarán las participaciones en las que el trabajo del evaluador haya sido calificado como bueno o excelente por el CEAACES.	Hasta 2 puntos
Acreditar experiencia profesional no académica, en su área de formación dentro de los últimos 5 años	- 0,2 puntos por cada año	Hasta 1 puntos
TOTAL		16 puntos

Artículo 15.- De la entrevista.- Los integrantes de la Comisión de Selección para cada proceso de evaluación realizarán una entrevista personal a las y los postulantes, con la finalidad de analizar en forma cualitativa su perfil.

La Comisión podrá asignar al postulante hasta un máximo de 4 puntos, en razón de la entrevista realizada.

Artículo 16.- Selección de postulantes.- La Comisión de Selección deberá designar a las evaluadoras y los evaluadores externos en razón de los perfiles requeridos para cada proceso de evaluación, teniendo en cuenta criterios de pertinencia, tales como: objeto de la evaluación, ubicación geográfica, existencia de conflicto de intereses con las IES a ser evaluadas, y los resultados alcanzados en forma acumulada en la calificación por méritos y la entrevista realizada a los postulantes.

Un evaluador o evaluadora no podrá participar en dos procesos simultáneos de evaluación.

Artículo 17.- De las pruebas de valoración del perfil personal y de conocimiento de los modelos y metodologías que se emplearán en los procesos de evaluación específicos.- El CEAACES tomará pruebas de valoración del perfil personal y de conocimiento de los modelos y metodologías que emplearán en los procesos de evaluación específicos, a quienes resulten seleccionados para participar como evaluadoras o evaluadores externos en procesos específicos, previo a su contratación.

En caso de que las o los seleccionados no superen estas pruebas, no podrán ser contratados y deberá llamarse a las o los postulantes que les siguen en puntuación, quienes deberán también rendir y aprobar las pruebas psicológicas y de conocimiento de los modelos y metodologías que emplearán en los procesos de evaluación específicos, para ser contratados.

Artículo 18.- De la contratación de evaluadoras y evaluadores externos.- Además de los requisitos establecidos por la normativa relacionada a los tipos de contratos laborales para el sector público, los evaluadores externos seleccionados deberán suscribir un documento en el que se comprometan a cumplir el Código de Ética del CEAACES y en el que declaren conocer la responsabilidad

civil, administrativa o penal que podría acarrear su incumplimiento; además, deberán presentar una declaración juramentada de no tener conflictos de interés con la institución, carrera o programa que va a ser evaluado, acreditado y/o categorizado.

Artículo 19.- De la remuneración y honorarios.- Las evaluadoras y los evaluadores externos, suscribirán con el CEAACES contratos ocasionales o contratos civiles de servicios profesionales, en virtud de los cuales recibirán una remuneración u honorarios, según el caso.

Los honorarios o la remuneración serán pagados considerando las disposiciones de la Ley Orgánica de Servicio Público, su Reglamento General y las resoluciones dictadas por el Ministerio de Relaciones Laborales, en cuanto a los montos autorizados para la contratación de evaluadoras o evaluadores externos y demás beneficios a que tuvieran derecho.

Para la realización de los pagos, el CEAACES solicitará al evaluador o evaluadora la presentación de un informe aprobado por el Coordinador General Técnico de este Organismo; así como la entrega de la respectiva factura, en caso de contratos civiles de servicios ocasionales.

Las remuneraciones u honorarios serán establecidas de acuerdo a las actividades que realicen las evaluadoras o evaluadores externos y el puntaje obtenido en el proceso de selección, pudiendo determinarse únicamente una remuneración más alta para quienes sean nombrados coordinadores o coordinadoras de los comités de evaluación externa.

CAPÍTULO IV DE LAS EVALUADORAS Y LOS EVALUADORES EXTERNOS Y DE LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN

Artículo 20.- De los deberes y atribuciones de las evaluadoras y los evaluadores externos.- Las evaluadoras y evaluadores externos, sean nacionales o extranjeros, se encargarán de realizar la verificación y análisis de la información consignada por las IES en el Sistema Nacional de Información de la Educación Superior del Ecuador (SNIESE) o entregada directamente al

CEAACES, relacionada a la institución, sus sedes, extensiones, carreras y programas, según le sea requerido por el CEAACES.

La verificación y análisis de la información que deben realizar las evaluadoras y los evaluadores externos, dependerán de las particularidades de cada proceso de evaluación que realice el CEAACES, según se trate de la evaluación institucional, de carreras o de programas de posgrado.

Artículo 21.- Apoyo del CEAACES a las evaluadoras y los evaluadores externos.- El CEAACES dará las facilidades técnicas, instrumentales y logísticas que sean necesarias, a las evaluadoras y los evaluadores externos para el cumplimiento de sus deberes y atribuciones.

Artículo 22.- De las obligaciones de las evaluadoras y los evaluadores externos.- Son obligaciones de las evaluadoras y los evaluadores externos de la educación superior:

- a) Asistir a procesos de capacitación y de formación de evaluadores de la educación superior que sean convocados por el CEAACES;
- b) Colaborar activa y responsablemente con el CEAACES en la organización previa del proceso de evaluación externa, de la visita *in situ* y en todo el proceso;
- c) Mantener la confidencialidad de toda la información que reciba en relación al proceso de evaluación, así como también la recogida en el curso de la visita *in situ*;
- d) Actuar en forma ética, honesta y transparente, debiendo suscribir su compromiso de cumplir con las disposiciones del Código de Ética del CEAACES;
- e) Aplicar el protocolo de verificación y visitas *in situ* establecido por el CEAACES;
- f) Revisar y evaluar los informes de autoevaluación presentados por las instituciones de educación superior;
- g) Coordinar sus actividades con el equipo de evaluadores;
- h) Cumplir el cronograma de visitas a las instituciones de educación superior y demás actividades previstas dentro del proceso de evaluación externa;
- i) Elaborar conjuntamente con los demás evaluadores los respectivos informes de la verificación evaluación a su cargo; y,
- j) Las demás establecidas por el Pleno o por el Presidente del CEAACES.

Artículo 23.- De la conformación de Comités de Evaluación Externa.- La Comisión permanente u ocasional que esté a cargo del proceso de evaluación conformará Comités de Evaluación Externa, integradas por

un mínimo de 2 y un máximo de 5 evaluadores. Adicionalmente, a cada Comisión se integrará un técnico del CEAACES para coordinar, acompañar y supervisar el trabajo del Comité.

Artículo 24.- Funciones de los Comités de Evaluación Externa.- Son funciones de los Comités de evaluación externa:

- a) Analizar el informe de autoevaluación y demás información presentada por la institución de educación superior;
- b) Conocer a profundidad y aplicar la metodología e instrumentos de evaluación que se vayan a utilizar en el proceso de evaluación externa;
- c) Verificar la información consignada por la IES, mediante revisión documental y/u observación física, según sea pertinente;
- d) Asentar los resultados de la información obtenida durante la revisión documental y la visita *in situ* en los formularios correspondientes, tomando en cuenta las inconsistencias en caso de que existan;
- e) Cumplir el cronograma y agenda de visitas;
- f) En caso de existir inconsistencias entre la información consignada por la IES y la verificación realizada, el Comité deberá asentar estas diferencias en los documentos previstos para el efecto y documentar las razones de las inconsistencias;
- g) Revisar, conjuntamente con la contraparte de la IES, el listado de actividades llevadas a cabo durante la visita;
- h) Apoyar al equipo técnico del CEAACES en la elaboración del informe preliminar de evaluación del entorno de aprendizaje;
- i) Participar en las reuniones de consistencia con los demás Comités, con la finalidad de armonizar los criterios que se emplearán en el proceso de evaluación;
- j) Las demás que le asigne el Pleno del Consejo o la Comisión que esté a cargo del proceso de evaluación externa.

Artículo 25.- De las funciones del Coordinador del Comité de Evaluación Externa del CEAACES.- Son funciones del Coordinador del Comité de Evaluación Externa del CEAACES:

- a) Suscribir el acta de visita *in situ* conjuntamente con el Rector de la IES o su delegado y con el Técnico del CEAACES;
- b) Revisar conjuntamente con el Técnico del CEAACES que el informe preliminar se encuentre total y coherentemente sustentado
- c) Coordinar el trabajo académico del Comité de Evaluación Externa; y,

- d) Las demás que le asigne la Comisión Permanente de Evaluación y Acreditación de las Carreras de las Universidades y Escuelas Politécnicas.

Artículo 26.- Informe del Comité de Evaluación Externa.- El Comité de Evaluación Externa, una vez finalizadas las visitas *in situ* que le han sido asignadas, dentro del término de 48 horas elaborará el primer informe del proceso de evaluación a su cargo, que será firmado conjuntamente por todos los miembros del Comité de evaluación externa.

Artículo 27.- Lineamientos generales para el contenido del informe de evaluación.- Los lineamientos generales que deberá observar el Comité de evaluación externa para la elaboración y presentación de su informe, serán los establecidos en el instructivo que el CEAACES expida.

CAPÍTULO V EVALUACIÓN DE LA PARTICIPACIÓN DE LAS EVALUADORAS Y LOS EVALUADORES EXTERNOS

Artículo 28.- Desempeño de los evaluadores.- El CEAACES realizará evaluaciones de la participación de las evaluadoras y los evaluadores externos en los distintos procesos de evaluación, considerando las disposiciones establecidas en este Reglamento.

Artículo 29.- Criterios para la medición de desempeño de evaluadores.- La Comisión de Selección medirá el desempeño de las evaluadoras y los evaluadores aplicando los siguientes criterios:

- a) Número de procesos de evaluación en los que ha participado;
- b) Actualización de la hoja de vida y perfil;
- c) Informes realizados por los Directores de las áreas técnicas del CEAACES respecto de la participación de la o el evaluador externo;
- d) Calidad de los informes de evaluación presentados; y,
- e) Cumplimiento de los plazos y requisitos para la entrega de los informes de evaluación.

Artículo 30.- De la depuración del banco de evaluadoras y evaluadores externos del CEAACES.- Las evaluadoras y los evaluadores que obtengan un bajo rendimiento en los criterios de medición de desempeño, serán separados del “Banco de evaluadoras y evaluadores externos”, previa notificación.

Artículo 31.- Criterios para calificación del informe de evaluación.- Para la calificación del informe de evaluación presentado por la evaluadora o el evaluador externo en forma individual, la Comisión de selección y calificación de evaluadoras y evaluadores externos aplicará la guía que expida el CEAACES para este fin.

Artículo 32.- Evaluadores acreditados.- El CEAACES acreditará a los evaluadores que cumplan con una calificación mínima de 12,00/20,00 puntos durante el

proceso de selección y sean evaluados satisfactoriamente en el desempeño de sus funciones.

DISPOSICIONES GENERALES

PRIMERA.- EL CEAACES considerará como un criterio para la definición del indicador de excelencia que se aplicará en la fórmula de la distribución de los recursos a las instituciones que reciben rentas y asignaciones del Estado, el número de evaluadores acreditados que formen parte de la base de datos del CEAACES.

SEGUNDA.- La participación del personal académico de las instituciones de educación superior en calidad de evaluadoras o evaluadores externos de los procesos de evaluación realizados por el CEAACES, será considerada como actividad de docencia, conforme lo señala el artículo 6 del Reglamento de Carrera y Escalafón del Profesor e Investigador del Sistema de Educación Superior.

TERCERA.- El CEAACES podrá considerar como un indicador de evaluación institucional el número de evaluadoras y evaluadores externos que las universidades y escuelas politécnicas tengan acreditados en la base de datos del Consejo, siempre que éstos cumplan con determinada puntuación en su calificación individual, que será establecida por el CEAACES.

CUARTA.- El CEAACES de forma independiente o con el apoyo de universidades y escuelas politécnicas nacionales o extranjeras, o instituciones internacionales de evaluación y acreditación, desarrollará permanentemente cursos de capacitación para evaluadoras y evaluadores externos.

DISPOSICIÓN FINAL

El presente reglamento entrará en vigencia desde su aprobación, sin perjuicio de su publicación en el Registro Oficial.

Dado en la ciudad de San Francisco de Quito, D.M., en la décima tercera sesión, con carácter de ordinaria, del Pleno del Consejo de Evaluación, Acreditación y Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior, desarrollada el día dieciocho (18) de julio de 2014.

f.) Francisco Cadena, Presidente del CEAACES.

En mi calidad de Secretaria General del CEAACES, CERTIFICO: que la presente Resolución fue discutida y aprobada por el Pleno del Consejo de Evaluación, Acreditación y Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior, en la sesión décima tercera, realizada el día 18 de julio de 2014.

Lo certifico.

f.) Ab. Sofía Andrade G., Secretaria General del CEAACES.

CEAACES.- Consejo de Evaluación, Acreditación y Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior.- Es fiel copia del original.- Lo certifico.- f.) Ilegible. Secretaría General.

Anexo 10. Refrigeración de los Alimentos

La temperatura ideal de refrigeración oscila entre 0 °C y 5 °C.

Dentro del frigorífico, debemos procurar disponer los alimentos separados unos de otros, para que circule correctamente el aire. Dentro del frigorífico es importante que coloquemos cada alimento fresco en una zona específica:

- *En la rejilla inferior:* alimentos crudos: carne, ave y pescado (separados correctamente), productos de origen animal en descongelación.
- *En la rejilla del centro:* alimentos cocinados (sobras de comida, etc.), embutidos, mayonesa, productos en descongelación (de origen vegetal).
- *En la rejilla superior:* productos lácteos (yogur, queso, natillas) y huevos.
- *En la puerta:* bebidas o alimentos que se consumirán en menos de 3 o 4 días, como leche o zumos de frutas.
- *En el verdulero:* verduras, hortalizas y frutas.

La conservación es limitada, y cada alimento tiene una duración límite en el frigorífico:

- *1 día:* pescado fresco y carne picada.
- *2 a 3 días:* carne cocida, pescado cocido y carne cruda.
- *3 a 4 días:* leche pasteurizada o leche esterilizada previamente abierta, verduras cocidas y postres caseros.
- *4 a 5 días:* verdura cruda y conservas abiertas.
- *Hasta 5 días:* platos cocinados.
- *2-3 semanas:* huevos.

También debemos limpiar con frecuencia el interior y tratar de no dejar mucho tiempo abierta la puerta del frigorífico.

Fuente: NTE INEN 2687:2013

Anexo 11. Congelación de Alimentos

Para conservar por más tiempo los alimentos crudos y cocidos, debemos congelarlos a una temperatura ideal de menos 18 ° C o menos. Envolver los productos en las porciones que vamos a consumir, utilizando bolsas de plástico herméticas, con la menor cantidad posible de aire y anotar la fecha de congelación. Si se utilizan recipientes, dejar un espacio de aproximadamente 2,5 cm entre la tapa y los alimentos, debido a que éstos se expanden cuando se congelan. Enfriar los alimentos antes de introducirlos en el congelador. No re congelar los alimentos.

Para congelar:

- *Carnes y aves*: Sacar del envase inicial, eliminar grasa visible y huesos
- *Pescado*: Se procede a descamar, destripar, separar la cabeza, lavar y secar.
- *Frutas y verduras* (a excepción de cebolla y ajo): Antes de congelar, cocinarlas o blanquearlas, es decir, sumergirlas 2 minutos en agua hirviendo)
- *Huevos*: no con cáscara, sino batidos o separados (clara y yema), en frascos de cristal.
- *Platos preparados*: utilizar recipientes de plástico rígido, sin grietas ni fisuras, y aptos para congelador y microondas.

No congelar papas (se endurecen) ni pastas (se ablandan)

Los tiempos de conservación de los distintos alimentos son aproximadamente los siguientes:

- *Pescado azul y mariscos*: hasta 2 meses.
- *Pescados magros o blancos*: hasta 5 meses.
- *Aves*: 6 a 9 meses.
- *Hortalizas y verduras*: de una temporada a la otra (12 meses).
- *Carnes rojas*: entre 8 y 12 meses.
- *Vísceras de cualquier animal*: hasta 6 meses.
- *Huevo batido*: hasta 6 meses.
- *Cordero*: hasta 8 meses.
- *Cerdo*: hasta 6 meses.
- *Pan y bollos*: hasta 3 meses

Fuente: Tomado de NTE INEN 2387:2013

Anexo 12. Cómo descongelar correctamente los alimentos

En el microondas: usando la opción "defrost" o "descongelar". No es adecuado para descongelar trozos grandes de carne.

En el frigorífico: la descongelación puede comenzar la noche anterior a la preparación. Los alimentos congelados se deben colocar en la rejilla inferior para que el exudado que desprenden las carnes o pescados no caiga encima de otros alimentos y los contamine.

Nunca descongelar los alimentos a temperatura ambiente en una superficie de cocina o en el fregadero, porque así se permite el desarrollo rápido de bacterias. No es necesario descongelar las hortalizas. Podemos introducirlas congeladas al agua hirviendo, o al aceite de fritura, siempre en pequeñas porciones para no disminuir la temperatura del mismo. Una vez descongelados, los alimentos deben cocinarse rápidamente. Si es un plato cocinado, debe llevarse a ebullición por unos minutos, así, nos aseguraremos de que desaparezca cualquier bacteria que haya podido contaminar el producto.

Fuente: NTE INEN 2387:2013.