



Línea de Acción Prestaciones a Comedores Escolares

Documento técnico para la implementación



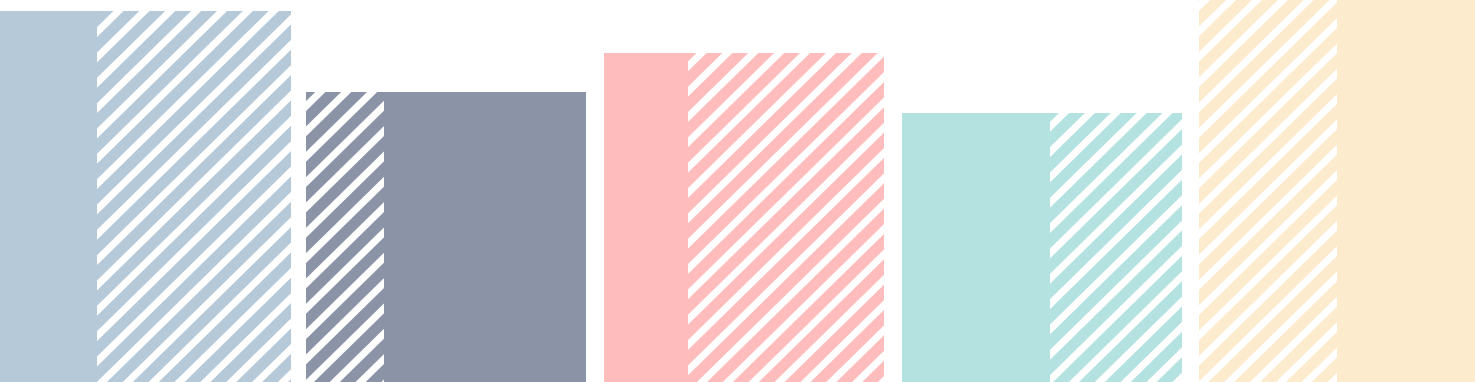
Secretaría de Educación
Ministerio de Capital Humano



Línea de Acción Prestaciones a Comedores Escolares

Documento técnico para la implementación

El objetivo de este documento es brindar una herramienta que sirva de apoyo a los equipos técnicos jurisdiccionales para contribuir a optimizar los servicios alimentarios escolares. Este documento establece metas de cobertura de nutrientes y valor energético según tipo de prestación alimentaria, sugerencias para el abordaje de la Educación Alimentaria Nutricional en las escuelas; también se propone una sugerencia de alimentos para los kioscos escolares, recomendaciones de equipamiento y espacio físico para lograr el funcionamiento del servicio alimentario y pautas para la formulación de los Proyectos de comedores escolares y para la presentación de los informes de ejecución.



Autoridades

PRESIDENTE

Javier Gerardo Milei

VICEPRESIDENTE

Victoria Eugenia Villarruel

JEFE DE GABINETE DE MINISTROS

Guillermo Alberto Francos

MINISTRA DE CAPITAL HUMANO

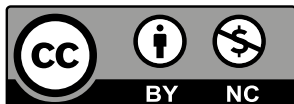
Sandra Viviana Pettovello

SECRETARIO DE EDUCACIÓN

Carlos Horacio Torrendell

SUBSECRETARIO DE POLÍTICAS E INNOVACIÓN EDUCATIVA

Alfredo Vota



Se permite la reproducción total y/o parcial con mención de la fuente.

Esta licencia abarca a toda la obra excepto en los casos que se indique otro tipo de licencia.

Material de distribución gratuita, prohibida su venta.

2024, Ministerio de Capital Humano. Secretaría de Educación.
Pizzurno 935, CABA
República Argentina

Índice

Fundamentación	4
Mejoramiento de la calidad de las prestaciones alimentarias	8
Recomendaciones nutricionales diarias por rango etario	8
Metas nutricionales para prestaciones alimentarias de los Comedores Escolares	9
Selección de alimentos recomendados para cada una de las prestaciones y frecuencia de consumo	10
Consideraciones adicionales	17
Educación alimentaria y nutricional (EAN)	18
Kiosco escolar saludable	20
Equipamiento y espacio físico para el servicio alimentario escolar	22
Equipamiento	22
Espacio físico	24
Pautas para la presentación del Proyecto Jurisdiccional de comedores escolares	26
Pautas para la presentación de los informes de ejecución socio-nutricional de los Proyectos de comedores escolares	32
Referencias bibliográficas	36



Fundamentación

Los derechos a la educación, salud y a la alimentación constituyen derechos fundamentales que el Estado debe garantizar a través de la implementación de políticas públicas.

Argentina adhiere a los distintos Pactos y Tratados Internacionales de Derechos Humanos tales como, *la Declaración Universal de Derechos Humanos; la Convención Americana sobre Derechos Humanos; el Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales*, entre otros. Esta legislación internacional en materia de derechos humanos desde el año 1994 fue incorporada en nuestra Constitución Nacional en el Art. 75. Inc. 22 otorgándole jerarquía constitucional.

La implementación de la Línea de Acción de Prestaciones a Comedores Escolares es uno de los componentes de la política social que contribuye a complementar la alimentación que se ofrece a los estudiantes en los establecimientos educativos de gestión estatal. Se prioriza a la franja etaria de 4 a 14 años en situación de riesgo socioeducativo, a fin de cubrir las recomendaciones nutricionales necesarias para un adecuado crecimiento y desarrollo, en pos de alcanzar los aprendizajes acordes a lo esperado para la edad, y así fomentar la alfabetización en nuestro país.

A nivel mundial, la malnutrición se ha convertido en uno de los principales problemas de salud pública. Con el término malnutrición se hace referencia a carencias, excesos y desequilibrios de la ingesta de calorías o nutrientes, pudiendo distinguir tres tipos:

- ▶ la desnutrición, incluye la emaciación (peso insuficiente respecto a la talla), el retraso del crecimiento (una talla insuficiente para la edad) y la insuficiencia ponderal (un peso insuficiente para la edad);
- ▶ la malnutrición relacionada con los micronutrientes, que incluye las carencias de micronutrientes (la falta de vitaminas o minerales importantes) o su exceso;
- ▶ el sobrepeso, la obesidad y las enfermedades no transmisibles relacionadas con la alimentación (como las cardiopatías, la diabetes y algunos tipos de cáncer).¹

Se estima que, en 2022, en todo el mundo, 148,1 millones de niños y niñas menores de cinco años (22,3 %) padecían retraso del crecimiento, 45 millones (6,8 %) sufrían de emaciación y 37 millones (5,6 %) tenían sobrepeso. La prevalencia



¹ Los números entre paréntesis al final de un párrafo refieren a las Referencias bibliográficas incorporadas al final del texto.

del retraso del crecimiento y la emaciación era más elevada en las zonas rurales, mientras que el sobrepeso era algo más frecuente en las zonas urbanas. El sobrepeso infantil y el bajo peso al nacer han variado poco, y la prevalencia de la emaciación duplica con creces la meta para 2030. (1,2)

Se ha venido observando el crecimiento de la prevalencia del sobrepeso infantil debido al elevado consumo de alimentos procesados, y fuera de los hogares, principalmente en niños y adolescentes. La evidencia científica ha demostrado cómo se ha ido modificando el patrón de consumo alimentario a lo largo de los últimos años. (1,2)

Argentina no escapa a esta tendencia mundial. En los últimos años se ha observado un exceso en el consumo de sodio y azúcar, un bajo consumo de frutas y verduras y que el consumo de bebidas azucaradas es de los más altos del mundo. Todo esto hace que en nuestro país el problema del sobrepeso y la obesidad constituya la forma más prevalente de malnutrición y represente un problema de salud pública.

La alimentación inadecuada es uno de los principales factores de riesgo vinculado con la aparición de enfermedades no transmisibles, convirtiéndose entonces en un factor a abordar a través del diseño de políticas públicas efectivas.

En Argentina la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud 2 (2ª ENNyS, Ministerio de Salud y Desarrollo Social, 2019) evidenció que el sobrepeso y la obesidad son las formas de malnutrición por exceso más prevalentes en niños y adolescentes, coincidiendo con la tendencia mundial.

Los últimos datos analizados han mostrado que para el grupo etario de 5 a 17 años el 41 % de los niños y adolescentes tiene exceso de peso, sin presentar diferencias significativas para sexo, nivel educativo, cobertura de salud ni quintil de ingreso. En el caso de malnutrición por déficit como talla baja y bajo peso, los valores se han mantenido estables con una baja prevalencia considerando una perspectiva poblacional. (3,4)

En la 3er Encuesta Mundial de Salud Escolar (EMSE 2018) se encontraron datos que evidencian el aumento sostenido y progresivo tanto del sobrepeso como la obesidad, coincidiendo a nivel nacional con la ENNyS 2. Esta encuesta también registró que un tercio de los adolescentes del grupo etario de 13 a 17 años consume bebidas azucaradas al menos una vez al día.

Tanto la ENNyS 2, como la EMSE (2018) y la 4ta Encuesta Nacional de Factores de Riesgo encontraron evidencia de que el consumo de frutas y verduras sigue siendo bajo. (5)

La ENNyS 2 analizó la frecuencia de consumo de los grupos de alimentos recomendados como frutas, verduras, leche, yogur o queso, carnes y/o huevos. A modo de resumen se resaltan los siguientes hallazgos: (3,4)

- Un 32,5 % de niños mayores de 2 años consumió frutas al menos una vez por día, encontrando una diferencia de casi el doble del consumo en el quintil más alto. A su vez el grupo etario de 13 a 17 años evidenció un

consumo menor (21,4 %) que el grupo etario de 2 a 12 años (36,3 %). Similar a lo que se observó en la EMSE 2018 donde el grupo etario de 16 a 17 años consume menor cantidad de fruta fresca.

- ▶ En lo que respecta al consumo de verduras, se observó que el rango etario de 2 a 12 años refirió un consumo menor (29,6 %) respecto al grupo etario de 13 a 17 años. Datos similares se relevaron en la EMSE 2018 donde los adolescentes refirieron un consumo mayor de verduras.
- ▶ Entre los alimentos que se refieren como recomendados para el grupo definido como leche, yogur o queso, 4 de cada 10 individuos reportaron haber consumido alguno de estos alimentos al menos una vez al día. Encontrándose diferencia en el grupo de 2 a 12 años donde el registro fue de 6 de cada 10 niños, y entre adolescentes y adultos fue de 4 cada 10 niños.
- ▶ Para el grupo de carnes rojas, aves y/o huevo 5 de cada 10 individuos refirieron haber consumido al menos una vez al día.
- ▶ Con respecto a los alimentos no recomendados como bebidas artificiales con azúcar, facturas, productos de pastelería, galletitas dulces, cereales con azúcar, productos de copetín y golosinas, los datos registrados resultan alarmantes, siendo muy frecuentes y en cantidades excesivas en el consumo diario para esta población entre 2 y 17 años.

Los datos confirman consistentemente que el consumo diario de alimentos saludables es significativamente menor en los grupos de niveles educativos bajos y en el de menores ingresos. Los grupos de mayor vulnerabilidad no solo comen menos alimentos frescos como frutas, verduras, lácteos y carnes, sino que consumen mayor cantidad de alimentos con altos contenidos de azúcar, grasa y sal como bebidas azucaradas, productos de copetín, golosinas y productos de pastelería. (3,4)

Al analizar la oferta de alimentos por parte de las escuelas, la ENNyS 2 refirió que la mitad de los niños y adolescentes escolarizados ha recibido algún tipo de alimento o bebida (52,4 %). El grupo etario de 2 a 12 años recibe mayor provisión de alimentos y/o bebidas (61,1 %) que el grupo de 13 a 17 años (36,2 %).

De las escuelas que ofrecen alimentos y/o bebidas se pudo conocer que el 62,8 % corresponde a escuelas de gestión estatal y un 18,6 % a escuelas de gestión privada.

Al indagar sobre qué tipo de alimentos ofrecía la escuela siempre, los entrevistados señalaron:

- ▶ 2 de cada 10 individuos mencionaron fruta fresca,
- ▶ 3 de cada 10 mencionaron yogur, postres lácteos o leche,
- ▶ El grupo etario de 2 a 12 años (nivel inicial y primario) recibió con mayor frecuencia (33,5 %) alimentos y/o bebidas, respecto del grupo de adolescentes (26,9 %).

Analizando la oferta de alimentos no recomendados por parte del establecimiento escolar, se registró que al menos un 26,6 % de los individuos recibió algunas veces o siempre bebidas con azúcar; para el grupo etario de 2 a 12 años este porcentaje alcanza un 30,1 % y disminuye para el grupo etario de 13 a 17 años a un 15,8 %. Además, se registró que un 71,2 % de niños y adolescentes recibieron siempre o a veces facturas, productos de pastelería, galletitas dulces y/o cereales con azúcar.

Un dato que merece especial atención es la oferta de agua en los establecimientos escolares, dato que alcanzó un total nacional de 56,9 % a pesar de que la recomendación es ofrecer agua en forma diaria. En las escuelas de gestión estatal este indicador disminuye a un 55,6 % (menor que la media nacional).

La población escolar tiene un patrón alimentario menos saludable que los adultos, encontrando indicadores que demuestran que consumen un 40 % más de bebidas azucaradas, el doble de productos de pastelería o de copetín y el triple de golosinas respecto de los adultos. La ENNyS 2 mostró también que la mayor frecuencia de oferta de alimentos se observa en la escuela primaria de gestión estatal. (3,4)

Este documento está estructurado en seis apartados que pretenden orientar a los equipos técnicos jurisdiccionales.

Mejoramiento de la calidad de las prestaciones alimentarias: a través de metas de cobertura de macro, micronutrientes y energía para cada tipo de prestación alimentaria y selección de alimentos de acuerdo a las Guías Alimentarias para la población argentina.

Educación Alimentaria y Nutricional: se proponen algunas sugerencias para implementar la EAN en las escuelas ya que los entornos educativos constituyen un ámbito propicio para promover la adopción de un estilo de vida saludable, fundamentalmente por ser este un lugar de enseñanza, desarrollo y socialización.

Kiosco Escolar Saludable: el kiosco escolar es uno de los componentes a trabajar para el logro de un entorno escolar saludable.

Equipamiento y espacio físico: se presenta un listado sugerido de equipamiento, vajilla, utensilios y mobiliario requeridos para ofrecer el servicio alimentario en función a la cantidad de raciones a elaborar y servir; por último, se brinda información sobre las condiciones mínimas de infraestructura edilicia que debe cumplir el espacio físico destinado a la elaboración de las comidas.

Pautas de presentación del Proyecto Jurisdiccional de comedores escolares: en este ítem se presenta una estructura sugerida a considerar para la elaboración del Proyecto a presentar.

Pautas para la presentación de los informes de ejecución socio-nutricional de los Proyectos de comedores escolares: en este ítem se realiza un punteo de los aspectos a considerar para la elaboración de los informes socio-nutricionales.



Mejoramiento de la calidad de las prestaciones alimentarias

En este apartado se presentan las metas de cobertura de nutrientes y energía por tipo de prestación alimentaria, por rango etario y la selección de alimentos sugerida. Para el mismo se realizó una adaptación del documento *Refuerzo a los servicios alimentarios escolares. Lineamientos Técnicos, Programa Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional*, Ministerio de Desarrollo Social 2021. (6)

Recomendaciones nutricionales diarias por rango etario

En el Cuadro N° 1 se establecen las recomendaciones diarias de kcal, macro y micronutrientes por rango etario, se consideraron las ingestas dietéticas de referencia para fibra, micronutrientes y sodio (NAS 2019) y los requerimientos de energía FAO/OMS 2001. (7,8,9,10,11,12,13,14)

Cuadro N° 1: Recomendaciones nutricionales diarias

Valores diarios nutrientes	Recomendaciones diarias (3 A 5 Años)	Recomendaciones diarias (6 A 13 Años)	Recomendaciones diarias (14 A 18 Años)
Requerimiento Energético Diario (RED) FAO /OMS 2001	1300 kcal	1900 kcal	2750 kcal
Proteínas (g)	10 % VCT	10 % VCT (47,5 g) = 50 g	10 % VCT
Hidratos de Carbono (% VCT)	50-60 %	50-60 %	50-60 %
Azúcares libres (% VCT)	≤ 10 %	≤ 10 % (48,12g) = 48 g	≤ 10 %
Fibra (g)	> 22 g	> 25 g	> 28 g
Grasas (% VCT)	≤ 30 %	≤ 30 %	≤ 30 %

Valores diarios nutrientes	Recomendaciones diarias (3 A 5 Años)	Recomendaciones diarias (6 A 13 Años)	Recomendaciones diarias (14 A 18 Años)
Micronutrientes*	Recomendación NAS 2011		
Calcio (mg)	850 mg	1150 mg	1300 mg
Hierro (mg)	8,5 mg	9 mg	13 mg
Sodio (mg)	900 mg	1100 mg	1500 mg
Zinc (mg)	4 mg	6,5 mg	10 mg
Vitamina A (µg)	350 µg	500 µg	800 µg
Vitamina C (mg)	20 mg	35 mg	70 mg

Fuente: elaboración propia. Adaptado del documento *Refuerzo a los servicios alimentarios escolares, Lineamientos Técnicos*. Ministerio de Desarrollo Social, 2021.

* Para micronutrientes se tomaron los promedios de los rangos etarios.

Metas Nutricionales para prestaciones alimentarias de los Comedores Escolares

El SAE (Servicio Alimentario Escolar) debe garantizar la cobertura de las recomendaciones nutricionales de la prestación alimentaria ofrecida para el grupo etario al cual va dirigido incorporando alimentos variados, mínimamente procesados, inocuos y saludables que proporcionen los nutrientes necesarios para garantizar el crecimiento y desarrollo.

Generalmente, las prestaciones alimentarias (desayuno, almuerzo, merienda, cena, refrigerio, copa de leche y otras) se ofrecen durante la jornada escolar. El tipo de prestación alimentaria que se sirva en estos espacios dependerá del tiempo de permanencia de los alumnos (externa o interna/albergue), el tipo de jornada escolar (simple: mañana, tarde, intermedia, vespertina, noche; completa: turno doble); así como las características y condiciones del espacio físico (planta física del servicio alimentario escolar) y equipamiento.

Considerando las recomendaciones nutricionales presentadas en el Cuadro N° 1, se detallan las metas de cobertura nutricional a ser alcanzadas para energía, macronutrientes y micronutrientes, por tipo de prestación alimentaria ofrecida en el comedor escolar. Se considera el rango etario comprendido entre **6 a 13** años de edad, dado que representa el 80 % de la población escolar cubierta por el refuerzo a los servicios alimentarios escolares financiados por la Secretaría de Educación.

En el Cuadro N° 2 se presenta un resumen de los valores nutricionales a ser alcanzados por cada prestación alimentaria que se ofrezca en los comedores escolares, tomando la base de **1900 kilocalorías diarias y 50 gramos de proteínas**.

Cuadro N° 2: Metas nutricionales para prestaciones alimentarias en comedores escolares

Valores diarios nutrientes	Desayuno o Merienda	Desayuno o Merienda Reforzada	Copa de leche Refrigerio o Colación	Almuerzo o Cena
VCT (kcal)	15-20 % (285-380 kcal)	20-30 % (380 -570 kcal)	10 % (100-200 kcal)	30-40 % (570-760 kcal)
Proteínas (g)	20-30 % (10 a 15 g)	30-40 % (15-20 g)	> 2 g	40 % (20 g)
Azúcares libres (g)	máximo 20 g	máximo 20 g	máximo 10 g	máximo 5 g
Calcio (mg)	mínimo 200 mg	mínimo 200 mg	-	-
Hierro (mg)	-	-	-	> 40 %
Zinc (mg)	-	-	-	> 40 %
Fibra (g)	> 2 g	> 2 g	-	> 9 g
Sodio (mg)	máximo 275 mg	máximo 300 mg	-	máximo 300 mg
Vitamina A (µg)	15-20 %	15-20 %	-	> 30 %
Vitamina C (mg)	30 %	> 30 %	-	> 50 %

Fuente: elaboración propia. Adaptado del documento *Refuerzo a los servicios alimentarios escolares, Lineamientos Técnicos*. Ministerio de Desarrollo Social, 2021.

Selección de alimentos recomendados para cada una de las prestaciones y frecuencia de consumo

En esta instancia se realizarán recomendaciones de alimentos a ser incorporados en los menú y su frecuencia semanal; promoviendo la incorporación diaria de alimentos naturales o mínimamente procesados, reduciendo la presencia de alimentos procesados y evitando la oferta de alimentos ultraprocesados. También se promoverá la reducción del aporte de azúcares simples y sodio y se priorizará el agua segura como bebida. Se recomienda la inclusión de alimentos tradicionales (autóctonos o introducidos) en la planificación alimentaria escolar. Cada Jurisdicción evaluará el tipo de alimento y la frecuencia respetando la diversidad cultural y los recursos locales.

Para la planificación de las prestaciones alimentarias se deberá considerar el criterio de agrupación de alimentos de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA, 2016). Las mismas promueven la incorporación de alimentos de todos los grupos preferentemente frescos o con el mínimo grado de procesamiento: (15,16)

- ▶ Frutas y verduras;
- ▶ Legumbres, cereales, papa, pan, pastas;
- ▶ Leche, yogur y quesos;
- ▶ Carnes y huevos;
- ▶ Aceite, frutas secas y semillas;
- ▶ Opcionales: grasas y dulces.

El grado de procesamiento referido en el párrafo anterior, responde al criterio de clasificación de alimentos propuesta por la Organización Panamericana de la Salud (OPS) que toma en cuenta las implicancias para la salud de la población y reconoce los factores sociales, políticos y económicos que influyen en los sistemas alimentarios. De acuerdo a este grado de procesamiento los alimentos se clasifican en cuatro grupos. (17)

Grupo 1: alimentos naturales: son de origen vegetal (verduras, leguminosas, tubérculos, frutas, nueces, semillas) o de origen animal (pescados, mariscos, carnes de bovino, aves de corral, animales autóctonos, así como huevos, leche, entre otros) y **mínimamente procesados** son alimentos naturales que han sido alterados sin que se les agregue o introduzca ninguna sustancia externa.

Grupo 2: ingredientes culinarios: Los ingredientes culinarios son sustancias extraídas de componentes de los alimentos, tales como las grasas, aceites, harinas, almidones y azúcar; o bien obtenidas de la naturaleza, como la sal.

Grupo 3: productos comestibles listos para el consumo: **procesados:** se refieren a aquellos productos alterados por la adición o introducción de sustancias (sal, azúcar, aceite, preservantes y/o aditivos) que cambian la naturaleza de los alimentos originales, con el fin de prolongar su duración, hacerlos más agradables o atractivos.

Grupo 4: altamente procesados o **ultraprocesados:** son elaborados principalmente con ingredientes industriales y contienen poco o ningún alimento natural.

Para la población escolar que siga un patrón de alimentación basado en plantas se recomienda que se incluyan variantes de menú que respeten las elecciones alimentarias, se puede consultar el Documento de revisión sobre Alimentación Basada en Plantas (ABP), Vegetariana y Vegana a través del cual

el Programa Nacional de Alimentación Saludable del Ministerio de Salud de la Nación, busca reconocer y respetar a las personas que eligen este tipo de alimentación, brindando al equipo de salud herramientas para acompañarlas, para que puedan llevar adelante una ABP de manera saludable. (18)

El servicio alimentario escolar deberá contemplar la ley de Promoción de la Alimentación Saludable (Ley N° 27.642), por medio de la cual se proponen acciones para garantizar una alimentación saludable a toda la población, en pos de la prevención de enfermedades crónicas no transmisibles. Entre varias acciones se establecen sellos de advertencia y leyendas precautorias en los rótulos de los alimentos envasados, a fin de informar de manera clara y sencilla a los consumidores sobre la presencia de nutrientes críticos asociados a enfermedades crónicas no transmisibles. (19,20,21)

En relación a los productos de panadería se recomienda trabajar con comercios y/o cooperativas locales para la elaboración de productos de panadería más saludables y fomentar la producción y circulación de recetas saludables estandarizadas.

A continuación se presentan sugerencias de selección de alimentos de todos los grupos y frecuencia de consumo para cada prestación alimentaria.

Cuadro N° 3: Selección de alimentos y frecuencia de consumo por grupos de alimentos para la prestación alimentaria de Desayuno / Merienda / Merienda Reforzada / Colación / Copa de leche o Refrigerio

Desayuno / Merienda / Merienda Reforzada / Colación / Copa de leche o Refrigerio		
Grupos de alimentos	Selección de alimentos	Frecuencia de consumo
Leche, yogur y quesos	Leche entera o descremada, fluida o en polvo	Todos los días
	Yogur entero o descremado	
	Queso fresco	1-2 veces por semana
Verduras y Frutas	Frutas frescas de estación, frutas deshidratadas: pasas de uva, orejones, peras, higos, etc.	Todos los días
	Vegetales frescos	
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	Pan (preferentemente integral o de salvado), arroz, harina de trigo, féculas, avena, maíz y sus harinas	Todos los días
	Lentejas, porotos, garbanzos y sus harinas. Priorizar preparaciones caseras	
Aceites, frutas secas y semillas	Maní, mix frutos secos, semillas de girasol sin sal ni azúcar	Opcional

Desayuno / Merienda / Merienda Reforzada / Colación / Copa de leche o Refrigerio		
Grupos de alimentos	Selección de alimentos	Frecuencia de consumo
Carnes y Huevos*	Huevo, carne vacuna, ave, pescado u otra	2 a 3 veces por semana (para meriendas reforzadas)
Opcionales**	Azúcar y miel	Opcional
Infusiones	Té, mate cocido, yerba mate, cascarilla, cacao amargo o reducido en azúcar	Opcional

* Este grupo de alimentos se recomienda principalmente para las meriendas reforzadas.

** Se limita solo a estas opciones del grupo opcional.

» NO se podrá ofrecer alimentos ultraprocesados como: alfajores, obleas, turrones, budines, barras de cereal, galletitas dulces, galletitas saladas, snacks, bizcochos de grasa, bizcochos agris dulces, cereales azucarados, cereales inflados, pochoclos azucarados o salados, postres que contengan sellos de advertencia y/o leyendas precautorias.

Cuadro N° 4: Selección de alimentos y frecuencia de consumo por grupos de alimentos para la prestación alimentaria de Almuerzo y/o Cena

Almuerzo y/o Cena		
Grupos de alimentos	Selección de alimentos	Frecuencia de consumo
Verduras y Frutas	Verduras crudas y cocidas, preferentemente de estación	Todos los días
	Verduras crudas (en todas las estaciones del año)	Mínimo 2 veces por semana
	Frutas preferentemente frescas y de estación	Mínimo 3 veces por semana
Carnes y Huevos	Variedad de carnes rojas y blancas (pollo, pescado fresco, vacunos, cerdo, llama, chivo, cordero, etc. y vísceras como hígado, riñón y mondongo)	Mínimo 4 veces por semana
	Huevo (en reemplazo de las carnes, hasta 1 vez por semana y en preparaciones hasta 1 unidad por día)	Hasta 1 unidad por día

Almuerzo y/o Cena		
Grupos de alimentos	Selección de alimentos	Frecuencia de consumo
Legumbres, cereales, papa, pan y pastas	Legumbres (porotos, garbanzos, lentejas, arvejas, soja) o sus harinas. Priorizar preparaciones caseras	Mínimo 1 vez por semana
	Cereales y pastas (fideos, arroz, polenta, sémola, harina de trigo, avena, maíz blanco, quinua, etc.)	2 a 3 veces por semana
	Papa, batata, mandioca, choclo	
Leches y quesos	Leche fluida o en polvo (se podrá utilizar para purés y salsa blanca, también se podrá ofrecer postre de leche caseros, como arroz con leche, flan, anchi, maicena con leche)	1-2 veces por semana
	Quesos frescos	
Aceites, frutas secas y semillas	Aceite crudo preferentemente (se podrá utilizar hasta 1 fritura por semana)	Todos los días
Agua	Agua como única bebida o aguas saborizadas caseras sin azúcar ni edulcorante agregado	Todos los días

» No se recomienda incluir preformados, empanados de pollo, pescado o carne, salchichas, jamón, paleta, hamburguesas de carne, pollo, legumbres, vegetales, etc.

La comida ofrecida en las escuelas constituye un aporte fundamental en la alimentación de niños y adolescentes. En aquellas localidades con mayor vulnerabilidad socioeconómica y geográfica muchas veces las prestaciones alimentarias ofrecidas en el comedor escolar constituyen la comida principal, siendo indispensable el ofrecimiento de la misma para iniciar la jornada escolar y posibilitar la atención, desarrollo cognitivo y el aprendizaje de los niños y adolescentes.

En la selección de alimentos propuesta para el grupo de leche, yogur y quesos figuran opciones que pudiesen contener algún sello de advertencia o leyenda precautoria según la Ley N° 27.642. Debido a su alto valor nutricional se consideran opciones saludables y nutricionalmente adecuadas a ser incluidas en las diferentes prestaciones alimentarias ofrecidas en los Comedores Escolares. El yogur y el queso fresco son alimentos de consumo habitual, tienen alto grado de aceptabilidad por parte de la población escolar y aportan nutrientes esenciales a saber: proteínas completas, calcio, vitamina A, vitamina D, vitamina B12 y probióticos en el caso del yogur.

Por otra parte, la inclusión de estos alimentos en las prestaciones alimentarias contribuye a dar más variedad a los menús propuestos y permite alcanzar la cobertura de las metas nutricionales establecidas por esta Secretaría de Educación; sin excederse en sodio, azúcares libres ni grasas.

A continuación, se ejemplifica lo expuesto con una propuesta de menú semanal para desayuno/merienda. (22)



LISTA 1

Leche con mate
cocido/té/cascarilla
con pan con miel
y fruta

Alimento	Cantidad g (PN)
Leche entera en polvo	25
Azúcar	10
Yerba/cascarilla/té	3
Pan francés	50
Miel	10
Fruta	150



LISTA 2

Leche con cacao,
pan y fruta

Alimento	Cantidad g (PN)
Leche entera en polvo	25
Cacao	10
Pan francés	50
Fruta	150



LISTA 3

Postre de leche
(arroz con leche/
budín de pan/
maicena con leche)
y fruta

Alimento	Cantidad g (PN)
Arroz	20
Azúcar	20
Leche entera en polvo	25
Fruta	150



LISTA 4

Yogur con cereales
y fruta

Alimento	Cantidad g (PN)
Yogur entero	200
Cereales	40
Fruta	150



LISTA 5

Leche con infusión
y pan con queso

Alimento	Cantidad g (PN)
Leche entera en polvo	12,5
Azúcar	10
Yerba/cascarilla/té	3
Pan francés	50
Queso fresco	25

Aporte nutricional promedio

Kcal	332,08
Proteínas (g)	11,32
Grasas (g)	6,60
Fibra (g)	3,16
Sodio (mg)	215,44
Calcio (mg)	239,84
Vitamina A (μARE)	146,24
Vitamina C (mg)	31,66
Azúcares libres (g)	12,00

Consideraciones adicionales

- ◆ Cuando el alumno reciba en la escuela dos prestaciones, la cobertura nutricional no deberá superar el 60 % de las recomendaciones de energía y azúcares libres diarios; si recibe 3 prestaciones no superará el 70 % y si recibe 4 o más prestaciones se cubrirá el 100 %.
- ◆ Se deberá contemplar la planificación de menú que se adecúe a las necesidades que presenten alumnos con diagnóstico de celiaquía (Ley N° 27.196) o con diagnóstico de sobrepeso, obesidad, bajo peso, diabetes, entre otras.
- ◆ Se recomienda contemplar la planificación de un menú para alumnos en cuyo ámbito familiar se haya decidido llevar un patrón de alimentación basado en plantas, con el fin de cubrir los requerimientos y metas por prestación, y ofrecer un menú variado que incluya legumbres, cereales integrales, pseudocereales, frutas y verduras.
- ◆ Se recomienda la inclusión en todas las prestaciones de alimentos frescos y/o mínimamente procesados, como vegetales crudos y/o cocidos, frutas frescas, carnes y huevos, cereales integrales y/o legumbres, aceite crudo, leche, frutas secas y/o deshidratadas.
- ◆ Se deberá ofrecer agua segura como bebida para acompañar las comidas y que la misma esté disponible durante toda la jornada escolar.
- ◆ La alimentación ofrecida deberá respetar las pautas culturales, características regionales y la inclusión de alimentos tradicionales propios de cada región.
- ◆ Promover la comensalidad en el espacio de comedor escolar.



Educación Alimentaria Nutricional (EAN)

La Educación Alimentaria Nutricional (EAN) merece ser considerada un componente esencial cuando se plantean intervenciones que apuntan a mejorar la alimentación y nutrición de toda la población. Por la cantidad de horas que los estudiantes permanecen en las escuelas, los entornos educativos constituyen un ámbito propicio para promover la adopción de un estilo de vida saludable, fundamentalmente por ser éste un lugar de enseñanza, desarrollo y socialización. (23,24)

La EAN es un proceso dinámico a través del cual las personas, familias y comunidades adquieren, reafirman o cambian sus conocimientos, actitudes, habilidades y prácticas, actuando racionalmente en la producción, selección, adquisición, conservación, preparación y consumo de los alimentos de acuerdo a sus pautas culturales, necesidades individuales y a la disponibilidad de recursos en cada lugar (Cátedra de Educación en Nutrición, Universidad de Buenos Aires, 2005). Las actividades de EAN y comunicación representan estrategias para acercar a las personas información confiable y garantizar su derecho a elegir alimentos sanos, inocuos, nutritivos, variados, diversos, culturalmente aceptados y mínimamente procesados; mejorando el aprovechamiento de los recursos destinados a la alimentación.

Las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA) constituyen una herramienta fundamental para favorecer la aprehensión de conocimientos que contribuyan a generar comportamientos alimentarios más equitativos y saludables por parte de la población de usuarios directos e indirectos. Representan un insumo importante en la estrategia educativa destinada a la población general. Por ello serán la herramienta educativa de preferencia a adoptar como material didáctico para el diseño de las acciones de EAN. Estas acciones deberán considerar el ámbito en el que se desarrollen, así como las características de la población a la estén dirigidas, persiguiendo en todo momento la promoción de prácticas, actitudes y hábitos alimentarios saludables y sostenibles en el tiempo. (15,16)

La Ley N° 27.642 establece que el Consejo Federal de Educación deberá promover la inclusión de actividades didácticas y de políticas que establezcan los contenidos mínimos de educación alimentaria nutricional en los establecimientos educativos de todos los niveles. (19,20)

Para la planificación de acciones de EAN se deberá tener en cuenta los distintos niveles educativos, los actores que estén involucrados en el ámbito escolar (directivos, docentes, supervisores, auxiliares), aquellas personas que realicen tareas en el servicio del comedor (cocineros, ayudantes de cocina), familias.

Algunas sugerencias para implementar la EAN en las escuelas

- ◆ Diseñar actividades adecuadas a la población destinataria teniendo en cuenta la cultura alimentaria.
- ◆ Asegurar recursos necesarios para la capacitación a toda la comunidad educativa, el diseño de materiales didácticos que fomenten la creación de habilidades y competencias de los escolares.
- ◆ Desarrollar materiales educativos con herramientas pedagógicas para propuestas educativas.
- ◆ Incluir a distintos actores de la sociedad como escolares, familia, comunidad local, instituciones, etc.
- ◆ Promover entornos escolares saludables que estén en sintonía con los contenidos transmitidos a través de las actividades de EAN.
- ◆ Implementar acciones y estrategias de difusión adecuadas a través del sistema educativo que promuevan estilos de vida saludable en los entornos escolares.
- ◆ Promover canales permanentes de comunicación para la difusión de contenidos educativos de alimentación y nutrición del escolar.
- ◆ Implementar acciones de seguimiento, monitoreo y evaluación para retroalimentar el proceso.
- ◆ Promover acciones de sensibilización en fechas conmemorativas, tales como: “Día Mundial de la Alimentación”, “Semana Mundial de la Lactancia Materna”, “Día Mundial de la Salud”, “Día Nacional del Agua”, “Día Internacional del Celíaco”, “Día de las enfermedades crónicas no transmisibles”, etc.
- ◆ Promover prácticas de alimentación saludable, a través de la planificación de la compra, adecuadas normas de higiene, manipulación y conservación de alimentos.
- ◆ Utilizar estrategias didácticas que fomenten un aprendizaje significativo. Para ello se sugiere incorporar actividades participativas, lúdicas, exploratorias, artísticas y/o multimedia y ancladas en las experiencias previas de la población a las que están dirigidas.



Kiosco escolar saludable

La alimentación inadecuada es uno de los principales factores de riesgo vinculado con la aparición de enfermedades no transmisibles, convirtiéndose en un factor a abordar en las escuelas. En nuestro país en los entornos alimentarios se observa una elevada oferta de alimentos de alta densidad energética y baja calidad nutricional con exceso de nutrientes críticos como sodio, grasas, y azúcares. (20,21)

En Argentina los datos de la Encuesta Mundial de Salud Escolar (EMSE 2012) indican que el 80,2 % de las escuelas contaba con al menos un kiosco y la mayoría (91,4 %) tenía disponibles productos de bajo valor nutricional (como bebidas azucaradas, golosinas, helados, snacks, galletitas dulces, etc.). (29)

Además, en más de la mitad de los kioscos (58,6 %) se exhiben publicidades de gaseosas y sólo un 5,6 % de las escuelas contaba con bebederos o *dispensers* de agua potable gratuita.

La ENNyS 2 registró que 8 de cada 10 estudiantes escolarizados de 6 a 17 años reportaron que la escuela posee kiosco o buffet donde se pueden comprar alimentos y/o bebidas. El grupo etario entre 13 y 17 años reportó en mayor medida (82,7 %) que su escuela poseía kiosco o buffet, siendo las escuelas de gestión privada en las que se observó un porcentaje mayor (89,4 %) para este indicador respecto de los establecimientos de gestión pública (74,7 %). (3,4)

Además 4 de cada 10 estudiantes manifestaron haber comprado algún alimento y/o bebida en el kiosco o buffet del establecimiento escolar, alcanzando un 37,2 % el grupo de 2 a 12 años (nivel inicial y primario) y un 38,9 % el grupo entre 13 y 17 años.

Al indagar sobre qué alimentos y/o bebidas compraron se obtuvo lo siguiente:

- ▶ 4 de cada 10 estudiantes entre 6 y 17 años compró bebidas con azúcar.
- ▶ 6 de cada 10 estudiantes compró golosinas, siendo mayor el porcentaje para el grupo etario entre 6 y 12 años (68,6 %) que entre los adolescentes (50,7 %).
- ▶ El 24,5 % de estudiantes entre 6 y 17 años compró facturas, productos de pastelería, galletitas dulces y/o cereales con azúcar. Para este indicador el grupo de los adolescentes reportó mayor compra de productos (31,4 %) que los de menor edad (18,9 %).
- ▶ Al diferenciar entre establecimientos estatales y privados, se pudo conocer que los estudiantes compraron alimentos no recomendados (bebidas con azúcar, productos de copetín, golosinas) en mayor porcentaje en las escuelas de gestión pública que en las de gestión privada.

El kiosco escolar es uno de los componentes a trabajar para el logro de un entorno escolar saludable. A continuación, en el Cuadro N° 5 se propone una selección de alimentos que se pueden ofrecer en los mismos.

Cuadro N° 5: Selección de alimentos para kiosco escolar saludable

Alimentos sugeridos para kioscos escolares
Frutas frescas / ensalada de frutas / jugos de fruta exprimida / licuados de fruta y agua segura o fruta y leche
Galletitas simples (sin relleno)
Galletas de arroz
Barras de cereal, preferentemente caseras
Pochoclos sin agregado de azúcar o sal
Bizcochuelo sin rellenar y sin cobertura, magdalenas sin rellenar y sin cobertura
Cereales inflados sin azúcar ni edulcorantes agregados: maíz, trigo, quinua, etc.
Jugos envasados "100 % jugo de fruta"
Leche sola o con cacao (preferentemente, no leche chocolatada envasada/ industrializada)
Yogures
Agua con y/o sin gas
Infusiones: té, mate cocido, hierbas, malta
Verduras frescas, por ejemplo, ensaladas (en caso de buffet o cantina)
Sándwiches de pan blanco o negro (sin aderezos) con relleno de verduras / queso fresco / huevo / pollo sin piel / carnes rojas (quitar grasa visible) / hamburguesas caseras (cocidas a 80° C en el centro) / milanesas cocidas sin fritura / atún / jurel / caballa
Pizza / fainá / tartas / empanadas de: verduras / queso / huevo / pollo sin piel / carnes rojas (quitar grasa visible) / atún / jurel / caballa
Frutas secas sin sal ni azúcar agregado
Frutas desecadas
Semillas sin sal ni azúcar agregado

Fuente: elaboración propia. Adaptado del documento, *Entornos Escolares Saludables*, Ministerio de Salud y Desarrollo Social, 2019.



Equipamiento y espacio físico para el servicio alimentario escolar

Equipamiento

Se entiende por equipamiento para un servicio de alimentación escolar, todos los bienes e insumos que se requieren para transformar alimentos en comidas, y mantener la higiene y seguridad alimentaria en todo el servicio de alimentación escolar. Los mismos deberán ser adecuados al tipo y cantidad de prestaciones alimentarias y raciones a elaborar. El equipamiento deberá ser el adecuado y necesario para cada área del servicio alimentario, a saber:

- ▶ Unidades de conservación. Por frío: heladera, freezer, cámaras; por calor: recipientes térmicos, baño maría.
- ▶ Unidades de trabajo mecánico: licuadora, batidora, procesadora, pelapapas, etc.
- ▶ Unidades de distribución: bandejas, recipientes, carros, jarras, etc.
- ▶ Unidades de servicio: vajilla: platos, cubiertos, vasos, tazas, y utensilios de cocina: cuchillas, espumaderas, cucharones, tablas de cortar; etc.
- ▶ Unidades de higiene: bachas, recipientes de residuos.
- ▶ Unidades de cocción: anafe, horno, microondas, cocina familiar e industrial, etc.
- ▶ Mobiliario: estanterías, tarimas, mesas, sillas, mesadas.
- ▶ Unidades de control: balanza, termómetros, básculas.

A continuación, se describe el equipamiento mínimo para comedores escolares según cantidad de raciones que se preparan allí diariamente.

Cuadro N° 6: Equipamiento mínimo sugerido

Vajilla	Criterio técnico	Cantidad		
		0 - 50 raciones	50- 100 raciones	100 - 200 raciones
Platos hondos	acero inoxidable o plástico rígido	1 por alumno (para escuelas de doble turno se calcula el 60% de la matrícula)		
Cucharas	acero inoxidable			
Tenedores	acero inoxidable			
Vaso-jarro	plástico 200 ml			
Compoteras	plástico			
Jarra	plástico 2 litros	2	2	4
Panera	tipo melamina	2	2	4
Olla- cacerola N° 30	aluminio 10 litros	1	1	1
Olla- cacerola N° 38	aluminio 20 litros	2	1	2
Olla- cacerola N° 38	aluminio 50 litros	-	1	1
Placa de horno/asadera	enlozada 30 x 40 cm	2	4	4
Cuchilla	acero inoxidable 20 cm	1	1	2
Cuchilla	acero inoxidable 25 cm	-	1	1
Tabla de picar	melamina	2	2	3
Cucharón	220 ml	2	2	3
Espumadera	aluminio 16 cm diámetro	1	2	3
Pisapapas	gastronómico acero inoxidable	1	2	2
Colador con patas	aluminio reforzado N°36	1	1	2
Colador	malla simple 20 cm	1	1	2
Espátula rectangular	aluminio o acero inoxidable	1	1	2
Rallador	semicircular gastronómico acero inoxidable	1	1	2
Sartén con tapa	50 cm	1	1	-
Sartén con tapa	70 cm	-	-	1
Abrelatas	acero inoxidable	1	1	2
Pelapapas	gastronómico	-	2	2
Recipientes herméticos	plástico reforzado	4	4	6

Vajilla	Criterio técnico	Cantidad		
		0 - 50 raciones	50- 100 raciones	100 - 200 raciones
Pinza	acero inoxidable 30 cm	2	2	2
Batidor de alambre	acero inoxidable 30 cm	1	1	1
Palo de amasar	madera	1	2	2
Cuchara de madera	madera	1	2	2
Cesto de residuos	Plástico reforzado 15 lts	1	2	2
Anafe industrial	2/4 o 6 hornallas	1	1	1
Horno industrial	6 moldes	1	1	1
Horno eléctrico	opcional	-	-	-
Horno a microondas	opcional	-	-	-
Batidora	opcional	-	-	-
Licuada	opcional	-	-	-
Procesadora de alimentos	opcional	-	-	-
Heladera	exhibidora o familiar	1	2	2
Freezer Horizontal	-	1	2	2

Fuente: elaboración propia.

Espacio físico

El espacio físico que esté destinado a la manipulación de alimentos a ser ofrecidos en el marco del servicio alimentario escolar deberá contemplar los requisitos mínimos de los espacios a los efectos de cumplir con las condiciones necesarias para garantizar la inocuidad de las comidas preparadas y servidas.

A continuación, se detallan estos requisitos generales mínimos del espacio físico. Cabe aclarar que se deberán respetar además las exigencias para planta física establecidas por las autoridades sanitarias de cada Jurisdicción. (25,26,27)

- ◆ Las paredes y techos deben ser lisos, lavables, impermeables, de colores claros, con zócalos que impidan la acumulación de suciedad y que permitan una fácil higienización.
- ◆ Los pisos deben ser de fácil lavado e higienización, resistentes al tránsito y la corrosión.
- ◆ Los ángulos en pisos y paredes deben ser redondeados para facilitar la limpieza.
- ◆ Las aberturas al exterior ubicadas dentro de la zona de elaboración y/o servicio estarán protegidas con mallas antinsectos, en buen estado de mantenimiento y limpieza.
- ◆ Se deben colocar burletes en las puertas, para evitar la entrada de plagas.
- ◆ Las mesadas de trabajo deberán mantenerse íntegras y estar construidas con materiales no absorbentes y lavables.
- ◆ Evitar el uso de madera, u otros materiales de superficie porosa.
- ◆ El espacio de elaboración de alimentos deberá contar con abastecimiento de agua potable caliente y fría. También para la limpieza de equipos que entren en contacto con alimentos.
- ◆ Las instalaciones eléctricas deben ser adecuadas. Los cables deben estar empotrados. Los enchufes deben tener tapas. La iluminación deberá tener protección antiestallido.
- ◆ El suministro de gas también debe ser adecuado.
- ◆ Las bachas deberán tener dimensiones adecuadas de acuerdo a la cantidad y tamaño de los elementos que se van a higienizar en ellos.
- ◆ Debe existir un sistema de efluentes seguro, con rejillas completas y limpias.
- ◆ Se debe facilitar la sectorización de las tareas.
- ◆ Debe existir ventilación con salida al exterior y campana extractora.
- ◆ Las zonas de elaboración y almacenamiento deberán estar libres de elementos en desuso para evitar eventuales focos de contaminación y anidación de insectos y plagas.



Pautas para la presentación del Proyecto Jurisdiccional de comedores escolares

El presente apartado describe los puntos que debe contener el Proyecto Jurisdiccional de comedores escolares para ser presentado ante la Secretaría de Educación. La misma podrá ser tomada como modelo o ser considerados los componentes para la presentación del Proyecto.

- A Jurisdicción:** Nombre de la Jurisdicción.
- B Organismo de ejecución:** Consignar nombre del organismo jurisdiccional ejecutor, dirección, código postal, teléfono, *email*. Datos del representante del área encargada de la ejecución del convenio.
- C Denominación del Proyecto:** Nombre del Proyecto.
- D Fundamentación:** Describir la situación que da origen al Proyecto (situación socioeconómica de la Jurisdicción, de los comedores escolares, características de la población bajo cobertura, etc.).
- E Objetivos:**
 - ▶ Objetivo general.
 - ▶ Objetivos específicos.
- F Metas:** enunciar las metas a lograr con posibilidades de ser evaluadas.
- G Población destinataria:** Describir perfiles y localización geográfica (Cobertura geográfica del Proyecto).
- H Criterios de Cobertura/Inclusión al Programa:** Criterios de priorización de la población destinataria.
- I Escuelas destinatarias del Programa:** Consignar en un cuadro como el que se presenta a continuación la información requerida; es posible adecuarlo según la propuesta que se ejecuta a nivel jurisdiccional, pero deberá consignarse toda la información solicitada en esta etapa.

Nivel	Modalidad	Cantidad total de Establecimientos bajo Programa	Matrícula* total bajo Programa	Cantidad de Establecimientos cubiertos con aporte nacional	Matrícula* bajo Programa con aporte nacional	Cantidad de Establecimientos cubiertos con aporte jurisdiccional	Matrícula* bajo Programa con aporte jurisdiccional
Inicial							
Primario							
Secundario							
Otros (especificar)							
Total							

* El dato a consignar es cantidad de estudiantes (no raciones servidas por día).

J **Componente alimentario nutricional:** en este apartado se deberá dar cuenta de la prestación alimentaria objeto de financiamiento del Proyecto. Informando los valores nutricionales establecidos por la Jurisdicción para ser cubiertos por las prestaciones alimentarias que se ofrecen en los establecimientos educativos. Por cada una de las prestaciones alimentarias que se ofrezcan en el comedor escolar, independientemente de la fuente de financiamiento, se deberá informar lo que sigue a continuación. (6)

Valor nutricional por prestación²:

Fórmula Calórica: Valor calórico:..... kcal

Macronutriente	%	Kcal	g
H de C			
Azúcares libres			
Proteínas			
Grasas			

Valor vitamínico y mineral: cubriránmg de calcio,mg de vitamina C,mcg vitamina A,mg de sodio yg de fibra.

Mosaico de menú de cada prestación. Ejemplo: Desayuno y Merienda

Lista 1	Lista 2	Lista 3	Lista 4	Lista 5
Leche con infusión y pan con miel + fruta	Arroz con leche y canela + fruta	Leche con infusión y pan + fruta	Leche con infusión y pan integral + fruta	Cereal con leche + fruta

////////////////

² Estos valores son los que surgen de las propuestas de menú para desayunos o almuerzos presentados y debe coincidir con las planillas de preparación y con la lista diaria promedio.

Planilla de preparaciones de cada lista de comida o menú por prestación.

Ejemplo: Desayuno y Merienda

Lista N° 1- Mate cocido/té con leche, pan con miel y fruta

Alimento	PN g	HC g	Prot g	Gra- sas g	Fi- bra g	Ca mg	Na mg	Vit A µg	Vit C mg	PB g	Costo unitario	Costo total
Leche												
Azúcar												
Infusión												
Pan												
Miel												
Fruta												
Total g												
Total kcal												
Costo total*												

* Nota: tener en cuenta que el costo promedio de todas las listas debe coincidir con el costo unitario establecido como valor de prestación.

Promedio de las listas diarias de alimentos resultante de la planificación de menú*

Alimento	PN g	HC g	Prot g	Grasas g	Fibra g	Ca mg	Na mg	Vit A µg	Vit C mg
Leche									
Azúcar									
Infusión									
Pan									
Miel									
Fruta									
Total kcal									
% recomendación									

* Aquí se debe incluir un promedio diario de cantidad de alimentos (expresado en gramos) resultante de TODAS las listas presentadas.

Costo promedio de todas las listas presentadas por prestación

Lista o Menú	Costo total (\$)
Lista 1	
Lista 2	
Lista 3	
Costo promedio	\$....

Realizar el mismo procedimiento para:

- ▶ Merienda/Desayuno reforzado.
- ▶ Copa de Leche/Refrigerio.
- ▶ Almuerzo/Cena (tener en cuenta que para almuerzos y cenas se deben informar otros nutrientes como el hierro y el zinc; y no es necesario informar el calcio).

Educación Alimentaria Nutricional (EAN). Describir las actividades de EAN planificadas para el año escolar en curso

Incluir:

Modalidad (virtual, presencial, híbrida, etc.)

Actividades a realizar

Responsables

Recursos necesarios

Tipo y cantidad de destinatarios

Contenidos a desarrollar

K **Modalidad de ejecución:** Consignar la modalidad de ejecución de los fondos.

Inversión centralizada

Inversiones realizadas en forma directa por el Organismo de la Jurisdicción. Esta modalidad a su vez se diversifica de la siguiente forma:

- ▶ Adquisición de productos alimenticios: el Organismo Jurisdiccional realiza la adquisición de servicios y/o bienes “en especies” y lo distribuye a los respectivos Establecimientos Educativos.

- Medios electrónicos de pago: el Organismo Jurisdiccional ordena la emisión de acreditaciones de fondos a cuentas asociadas a los respectivos Establecimientos Educativos, autorizados para su uso mediante Tarjetas Electrónicas.

Inversión descentralizada

Inversiones realizadas por Establecimientos Educativos, receptores de fondos de Organismos Jurisdiccionales, en forma directa ante proveedores de bienes y/o servicios, que expiden los respectivos comprobantes de pago a nombre del Establecimiento Educativo.

Inversión indirecta

Transferencia de fondos a las Municipalidades o áreas institucionales descentralizadas, a cargo de la adquisición de servicios y/o bienes "en especies" y de la distribución final a los respectivos Establecimientos Educativos.

L **Período de ejecución:** informar en días y meses.

M **Aspectos presupuestarios:** discriminar el aporte financiero con fondos nacionales y los jurisdiccionales.

Consignar la siguiente información.

Cantidad escuelas	Matrícula total	Prestación alimentaria	Raciones diarias	Valor unitario (\$)	Días de clases	Monto total anual (\$)

N **Monitoreo, seguimiento y evaluación:** contemplar indicadores de seguimiento, resultado e impacto. Para realizarlo deberán tener una evaluación inicial y diferentes evaluaciones a lo largo de la implementación del Proyecto (durante y ex-post). En ese diseño mencionar los criterios de selección del monitoreo que deberá ser representativo (por ejemplo: socioeconómico, geográfico, socioeducativo, alfabetización, ICSE, IMP, etc.). A su vez, desarrollar las estrategias que implementará la Jurisdicción para la realización del monitoreo y seguimiento (por ejemplo: visitas territoriales, encuestas virtuales, rendiciones financieras, etc.).

Anexo: padrón de escuelas (se deberá anexar en formato excel el listado de escuelas con el requisito que contenga CUE y Anexo de cada establecimiento).



Pautas para la presentación de los informes de ejecución socio-nutricional de los Proyectos de comedores escolares

En este apartado se deben notificar e informar **todos los cambios** que se hayan producido durante la ejecución territorial del Proyecto. Cualquier modificación o variación que deba considerarse en relación con lo planificado en el Proyecto presentado y aprobado inicialmente, debe ser descripta en esta instancia, de manera de acordar conjuntamente la mejor estrategia para su abordaje y/o validación.

A continuación se propone una manera de organizar la información a presentar.

A Fundamentación

Efectuar una breve caracterización, donde se dé cuenta del contexto social y económico actual de la Jurisdicción. Puede sumarse información sobre Índice de NBI, datos específicos respecto de la población con cobertura (niños y adolescentes), cobertura geográfica del Proyecto, alcance de los objetivos y/o metas planteadas y cualquier otra información que consideren pertinente.

B Cobertura

Consignar en un cuadro como el que se presenta a continuación la información requerida sobre la ejecución del Proyecto por el periodo informado.

Nivel	Modalidad	Cantidad total de Establecimientos bajo Programa	Matrícula* total bajo Programa	Cantidad de Establecimientos cubiertos con aporte nacional	Matrícula* bajo Programa con aporte nacional	Cantidad de Establecimientos cubiertos con aporte jurisdiccional	Matrícula* bajo Programa con aporte jurisdiccional
Inicial							
Primario							
Secundario							
Otros (especificar)							
Total							

* El dato a consignar es cantidad de estudiantes (no raciones servidas por día).

C Nómina de Estudiantes bajo Programa

Detallar el estado de situación de la carga de los datos de la nominalización de estudiantes bajo Programa al módulo en SINIDE - Base Nacional de Datos.

D Ejecución

Presentar la ejecución realizada en el territorio, especificando todas las acciones que se implementaron en este primer período del Proyecto (considerado desde el inicio del ciclo lectivo y hasta el inicio de las vacaciones de invierno). En este punto se debe consignar la forma en que se realizan las compras (centralizada, descentralizada, mixta), la distribución (si la hubiera), la forma de la organización entre el nivel jurisdiccional, las escuelas y/o municipios (o quien corresponda) para la implementación y todo lo que consideren relevante. Sumar además las distintas áreas y/o instituciones involucradas en la ejecución del Proyecto, los equipos técnicos interdisciplinarios intervinientes, articulaciones que hayan realizado y acciones complementarias y/o participativas efectuadas. Detallar también la forma y fechas de las transferencias de fondos efectuadas a las escuelas.

E Prestaciones Alimentarias

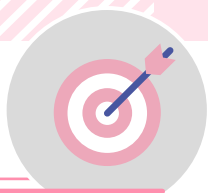
- ▶ Especificar la modalidad de servicio de prestación alimentaria (módulo, vianda, prestación servida), consignando cantidad de escuelas y matrícula según cada una de las modalidades.
- ▶ Preparaciones más habituales que componen la prestación de Almuerzo y/o Cena y Desayuno/Merienda.
- ▶ Cumplimiento del menú sugerido desde el Nivel Central, adaptaciones realizadas en las escuelas y su justificación.
- ▶ Asesoramiento realizado sobre selección de alimentos, utilización de estos, conservación, modificaciones en el menú.
- ▶ Observaciones sobre equipamiento y planta física a fin de tener más información sobre la situación actual de los establecimientos bajo Programa.
- ▶ Capacitaciones en Educación Alimentaria Nutricional que se hayan realizado en el período informado indicando: tipo y cantidad de destinatarios, ejes temáticos, a cargo de quién estuvo la capacitación, distribución de materiales, etc.

F Seguimiento y Monitoreo

Desarrollar las estrategias de seguimiento y monitoreo que se realizan desde el nivel jurisdiccional, describiendo las acciones que se implementan, quiénes son los actores que participan (según el rol que desempeñan) y consignando la periodicidad de la tarea. A modo de ejemplo se enumeran las siguientes: visitas a los establecimientos educativos, seguimiento telefónico, análisis de rendiciones, *emails*, *whatsapps*, etc.

G Conclusión

A modo de cierre, se puede presentar una conclusión donde se dé cuenta de las fortalezas que han identificado durante el camino recorrido hasta aquí, como así también de las dificultades y/u obstáculos que se presentaron durante la ejecución.



Referencias bibliográficas

1. Organización Mundial de la Salud. (2024). *Malnutrición*. Recuperado de <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/malnutrition>
Link corto: bit.ly/4dEghUA
2. FAO; FIDA; UNICEF; PMA y OMS. (2024). *El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2023*. Disponible en El estado de la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo 2023 (fao.org)
Link corto: bit.ly/3WZmPHM
3. Ministerio de Salud de la Nación. (2019). *Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Resumen Ejecutivo*. Disponible en https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-01/encuesta-nac-nutricion-salud_resumen-ejecutivo.pdf
Link corto: bit.ly/3YMqWs3
4. Ministerio de Salud. (2019). *2ª Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Informe de indicadores priorizados*. Disponible en <https://bancos.salud.gob.ar/repositorio/2deg-encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud-indicadores-priorizados>
Link corto: bit.ly/3M357gb
5. Ministerio de Salud. (2018). *Encuesta Mundial de Salud Escolar (EMSE)*. Disponible en <https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-01/encuesta-mundial-salud-escolar-2018.pdf>
Link corto: bit.ly/3WHKiff
6. Ministerio de Desarrollo Social de la Nación. (2021). *Refuerzo a los servicios alimentarios escolares. Programa Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional. Lineamientos Técnicos*.
7. Organización Mundial de la Salud. (2001). *Food and Agriculture Organization. Expert Consultation Report on Human Energy Requirements*. Disponible en <https://www.fao.org/4/y5686e/y5686e00.htm#Contents>
Link corto: bit.ly/3YOvtdL
8. Institute of Medicine. National Academy of Sciences. USA. (2005). *Tablas de Ingestas Dietéticas de Referencia: Rangos Aceptables de Distribución de Macronutrientes*. Food and Nutrition Board. Disponible en <https://nap.nationalacademies.org/read/10490/chapter/1>
Link corto: bit.ly/46NcUZ5
9. Organización Mundial de la Salud. (2015). *Directriz: Ingesta de azúcares para adultos y niños*. Disponible en https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/154587/WHO_NMH_NHD_15.2_spa.pdf
Link corto: bit.ly/3Awaimi

10. Institute of Medicine. (2004, 2005). *Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR): Ingestas recomendadas para individuos, energía y macronutrientes*. Food and Nutrition Board. Disponible en <https://nap.nationalacademies.org/read/10490/chapter/1>
Link corto: bit.ly/46NcUZ5
11. Institute of Medicine, National Academies of Science, USA. (2019). *Ingestas Dietéticas de Referencia (IDR): Ingestas recomendadas para individuos, vitaminas y minerales*. Disponible en <https://nap.nationalacademies.org/catalog/11537/dietary-reference-intakes-the-essential-guide-to-nutrient-requirements>
Link corto: bit.ly/3M4WDVW
12. Organización Mundial de la Salud. (2013). *Directrices: Ingesta de sodio en adultos y niños*. Disponible en https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/85224/WHO_NMH_NHD_13.2_spa.pdf
Link corto: bit.ly/3AzeIiY
13. López, Laura y Suarez, Marta. (2021). *Fundamentos de Nutrición Normal*. Buenos Aires, Argentina: Editorial El Ateneo.
14. López, Laura Beatriz y equipo. (2019). *Manual práctico de Nutrición. Hacia un estilo de vida saludable*. Buenos Aires, Argentina: Editorial Autores de Argentina.
15. Ministerio de Salud de la Nación. (2016). *Guías Alimentarias para la Población Argentina*.
16. Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación. (2018). *Manual para la aplicación de las Guías Alimentarias para la Población Argentina*.
17. Organización Panamericana de la Salud. (2019). *Alimentos y bebidas ultra-procesados en América Latina: ventas, fuentes, perfiles de nutrientes e implicaciones*. Disponible en <https://iris.paho.org/handle/10665.2/51523>
Link corto: bit.ly/3Aznmax
18. Ministerio de Salud de la Nación. (2023). *Documento de revisión sobre Alimentación Basada en Plantas, Vegetariana y Vegana*. Disponible en <https://bancos.salud.gob.ar/recurso/documento-de-revision-sobre-alimentacion-basada-en-plantas-vegetariana-y-vegana>
Link corto: bit.ly/3WN6EfB
19. Congreso de la Nación Argentina. (2022). Ley N° 27.642 de *Promoción de la Alimentación Saludable*. Buenos Aires, Congreso de la República Argentina.
20. Congreso de la Nación Argentina. (2023). *Decreto reglamentario N° 151 por el cual se establece la reglamentación de la ley N°27.642*. Buenos Aires: Congreso de la República Argentina.

21. Secretaría de Calidad en Salud y Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. (2022). *Resolución Conjunta 7 de 2022 que incorpora el artículo 225 al Capítulo V de Código Alimentario Argentino*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
22. Ministerio de Salud de la Nación. (2022). *SARA 2: tabla de composición química de alimentos para Argentina: compilación para ENNyS 2*. Disponible en https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2022-09/tabla-composicion-quimica-alimentos-argentina_ennys2.pdf
Link corto: bit.ly/3X6fh6n
23. Congreso de la Nación Argentina. (2021). *Resolución 2198 del 6 de agosto de 2021 por la cual se establecen disposiciones vinculadas con la estrategia nacional de entornos saludables*.
24. Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología, Ministerio de Salud y Desarrollo Social. (2019). *Guía de Entornos Escolares Saludables: recomendaciones para la implementación de políticas de prevención de sobrepeso y obesidad en niños, niñas y adolescentes en instituciones educativas*.
25. Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad. (2022). *Normas de Buenas Prácticas de Manipulación para comedores escolares*. Disponible en <https://buenosaires.gob.ar/sites/default/files/media/document/2022/08/16/712ed53554a9528da092bc628639b37e5e01723d.pdf>
Link corto: bit.ly/46MaSbU
26. Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, Agencia gubernamental de control. (2014). *Manipulación Higiénica de los Alimentos. Servicio de comida, fábrica, comercios y transporte de Alimentos*.
27. Ministerio de Educación del Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires. (2013). *Resolución 1741 de 2013 por la cual se establecen las pautas de alimentación saludable y la guía de alimentos y bebidas saludables en el ámbito escolar en el marco de la ley 3704*. Ciudad Autónoma de Buenos Aires.
28. Ministerio de Desarrollo Social de la Nación. (2012). *Documentos Afines a la Seguridad Alimentaria. Recopilación de disposiciones legales y técnicas. Fundamentos científicos/técnicos, normativas y metas a alcanzar*.
29. Ministerio de Salud de la Nación. (2012). *Encuesta Mundial de Salud Escolar*. Disponible en <https://bancos.salud.gob.ar/recurso/encuesta-mundial-de-salud-escolar-2012>
Link corto: bit.ly/3M4MZCX

Director Nacional de Inclusión y Extensión Educativa

Mauricio Terrón Miguez

Coordinación

Santiago Molina Pico

Equipo técnico Elaborador

Lic. María José Mackinnon

Lic. Guillermina Trotta Pantin

Mgtr. María de los Ángeles Borda

Lic. Marisa Marcandres

Equipo técnico Colaborador

Lic. Cecilia Estevez

Lic. María Celina Agadia

Lic. Sol Brown Galindez

Equipo de Gestión

Lic. Guadalupe Dios

Lic. Mariana Castegnola

Lic. Juan Pécora

Lic. Verónica Lorenzo

**Equipo de producción gráfico editorial
de la Subsecretaría de Políticas e Innovación Educativa**

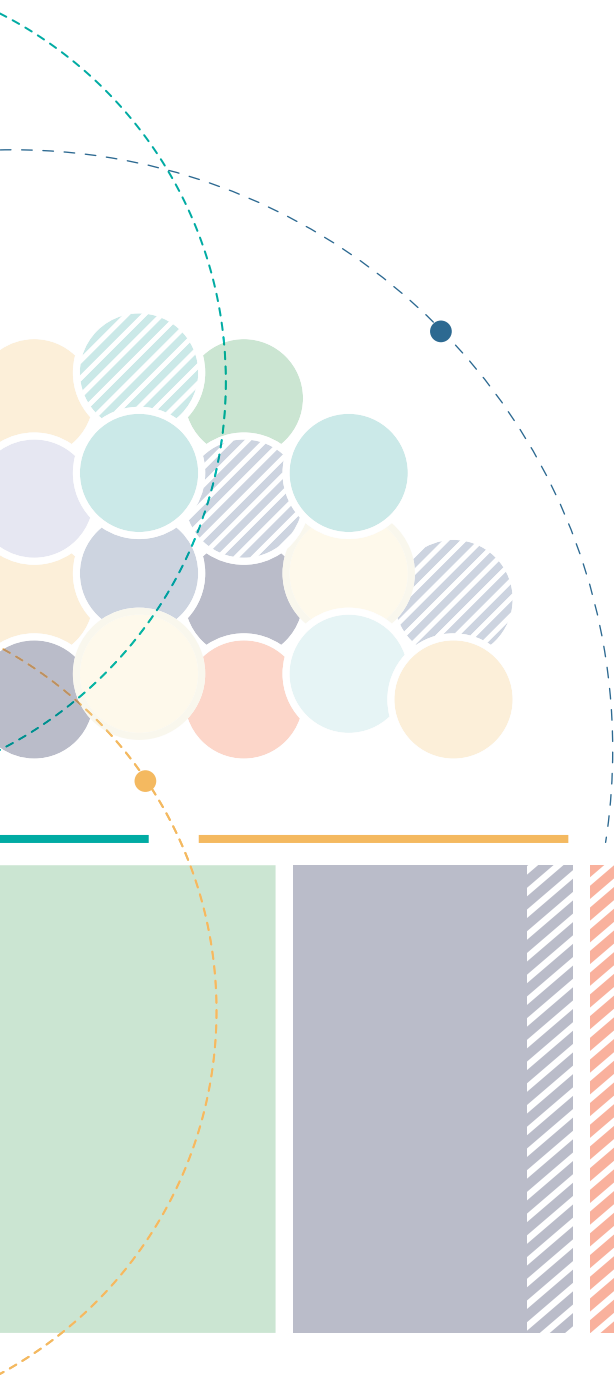
Diseño: Nicolás Del Colle

Armado: Natalia Suárez Fontana

Ilustraciones: Bruno Ursomarzo

Corrección de estilo: Gabriel Giamello

Coordinación general y edición: Laura Gonzalez



Secretaría de Educación

LÍNEA DE ACCIÓN PRESTACIONES A COMEDORES ESCOLARES

www.argentina.gob.ar/capital-humano/educacion

comedores.escolares@educacion.gob.ar

Av. Santa Fe 1548. 13° Piso

Ciudad Autónoma de Buenos Aires (C1060AAF)

República Argentina