



**GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES**  
«2013, Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia»

Buenos Aires, 13 de diciembre de 2010.-

**La Legislatura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires  
sanciona con fuerza de Ley**

**Artículo 1º.-** La presente Ley tiene por objeto promover la alimentación saludable variada y segura de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar a través de políticas de promoción y prevención.

**Artículo 2º.-** La autoridad de aplicación de la presente Ley es el Ministerio de Educación de la Ciudad o el organismo que en el futuro lo reemplace.

**Artículo 3º.-** A los fines de la presente Ley, la autoridad de aplicación debe:

- a. Elaborar Pautas de Alimentación Saludable (PAS) específicas para los establecimientos educativos teniendo en cuenta los estándares difundidos por la OMS, organizaciones y profesionales especializados.
- b. Diseñar una Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS).
- c. Garantizar la educación en materia de alimentación y educación física.
- d. Coordinar políticas multisectoriales para promover la actividad física.

**Artículo 4º.-** Los kioscos, cantinas, bufetes y cualquier otro punto de comercialización que se encuentran dentro de los establecimientos educativos deben comercializar alimentos y bebidas que se encuentren contenidos en las GABS diseñadas por la autoridad de aplicación.

**Artículo 5º.-** Las máquinas expendedoras de alimentos y bebidas que se encuentran dentro de los establecimientos educativos deben comercializar alimentos que estén incluidos dentro de las GABS.

**Artículo 6º.-** Los servicios de comedores escolares que se brindan en instituciones educativas de gestión estatal deben cumplir con las PAS fijadas en el inciso a) del artículo 3º.

**Artículo 7º.-** Los servicios de comedores escolares que se brindan en instituciones educativas de gestión privada adecuarán sus menús a las PAS. Los menús deben ser homologados por la autoridad de aplicación.

**Artículo 8º.-** La autoridad de aplicación de la presente Ley brinda a los establecimientos educativos toda la información referida a las PAS y a las GABS.

**Artículo 9º.-** La autoridad de aplicación elabora y suministra material de difusión e implementa campañas permanentes de concientización con criterio pedagógico acorde a cada nivel educativo, con las pautas y guías de alimentación saludable, las que necesariamente deben contener información relativa a:

- a. La relevancia de la alimentación saludable y la actividad física regular.
- b. El Fomento de la actividad física extracurricular.
- c. La importancia de la prevención de enfermedades derivadas de una mala alimentación.
- d. Los centros de atención clínica y psicológica para el tratamiento de enfermedades derivadas de una mala alimentación.

**Artículo 10.-** La Autoridad de aplicación garantiza la colocación de letreros en los lugares de comercialización de alimentos y bebidas dentro de los Establecimientos Educativos en los que se destaque la importancia de consumir alimentos que cumplan con las GABS

**Artículo 11.-** Incorpórase en el Capítulo I, Sección I, Libro Segundo de la Ley 451, el Artículo 1.1.14, que quedará redactado de la siguiente manera:

“Artículo 1.1.14. ALIMENTOS Y/O BEBIDAS SALUDABLES EN ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS: El/la titular o responsable del kiosco, cantina, bufete y/o cualquier otro puesto de venta de alimentos y bebidas ubicado dentro de un establecimiento educativo, que no comercialice productos alimenticios incluidos en las guías de alimentación saludable establecidos por la autoridad competente, es sancionado/a con multa de 500 a 2.000 unidades fijas”.

**Artículo 12.-** Incorpórase en el Capítulo I, Sección I, Libro Segundo de la Ley 451, el Artículo 1.1.15, que quedará redactado de la siguiente manera:

“Artículo 1.1.15. SERVICIO DE COMEDOR EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE GESTION PRIVADA. El/la titular o responsable del establecimiento educativo de gestión privada que brinda servicio de comedor que no cumpla con la homologación de los menús por las autoridades competentes y/o entregue menús que no se encuentren adecuados a las pautas de alimentación saludable es sancionado/a con multa de 500 a 2.000 unidades fijas”.

**Artículo 13.-** El Poder Ejecutivo reglamentará la presente Ley en el plazo máximo de sesenta (60) días contados a partir de su promulgación.

**Artículo 14.-** Comuníquese, etc.

OSCAR MOSCARIELLO

CARLOS PÉREZ

## **LEY N° 3.704**

Sanción: 13/12/2010

Promulgación: De Hecho del 14/01/2011

Publicación: BOCBA N° 3615 del 28/02/2011

# GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES

2013. Año del Bicentenario de la Creación del Himno y del Escudo Nacional en el marco de la Asamblea del año XIII

DECRETO N°

Buenos Aires, 03 ENE 2013

**VISTO:** Las Leyes N° 3.704 y 2.624, el Decreto N° 660/11, el Expediente N° 179893/12, y

## CONSIDERANDO:

Que la Ley N° 3.704 tiene por objeto promover la alimentación saludable variada y segura de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar a través de políticas de promoción y prevención;

Que dicha Ley establece en su artículo 3° que la autoridad de aplicación debe elaborar Pautas de Alimentación Saludable (PAS) específicas para los establecimientos educativos, teniendo en cuenta los estándares difundidos por la Organización Mundial de la Salud, organizaciones y profesionales especializados, y diseñar una Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS), garantizar la educación en materia de alimentación y educación física y coordinar políticas multisectoriales para promover la actividad física;

Que asimismo se establece que los kioscos, cantinas, bufetes y cualquier otro punto de comercialización que se encuentran dentro de los establecimientos educativos, deben comercializar alimentos y bebidas que se encuentren contenidos en las GABS diseñadas por la autoridad de aplicación;

Que la elaboración de Pautas de Alimentación Saludable – PAS - y de la Guía de Alimentos y Bebidas Saludables – GABS -, cuyo cumplimiento deba ser observado en las escuelas tanto del sector público como del privado, constituye una herramienta eficaz en la promoción y prevención perseguidas por la Ley;

Que compete al Ministerio de Educación, en su carácter de autoridad de aplicación de la Ley, establecer dichas pautas y diseñar las guías, constituyéndose en el elaborador de los contenidos sustantivos a imponer a los servicios de venta de alimentos y bebidas en los establecimientos educativos de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires;

Que existe una relación directa entre la correcta alimentación del individuo y su estado de salud, considerada esta última no sólo como ausencia de enfermedad, si no como calidad de vida, ambiente propicio y buenos hábitos, entre ellos los alimentarios;

Que es sabido que existen desequilibrios en el perfil nutricional de lo que consumen diariamente los niños, niñas y adolescentes, derivando en una alimentación con exceso de calorías y baja densidad de nutrientes, monotonía en las preparaciones y muy bajo aporte de hortalizas y frutas;

Que el Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires viene desarrollando un fuerte y constante trabajo en materia de alimentación saludable, a través del control de los servicios de comedores escolares en el ámbito público;

Que asimismo, y sin perjuicio de las competencias inherentes a las autoridades de fiscalización y control de este Gobierno, la autoridad de aplicación tendrá competencia en todo lo relativo a difusión y campañas, información a brindar en los lugares de comercialización de alimentos dentro de los establecimientos educativos y homologación de menús, en un todo de acuerdo a lo dispuesto en la Ley N° 3.704;

Que la implementación de un sistema de alimentación saludable, fundado en parámetros objetivos que deriven de estudios científicos elaborados por profesionales de la salud especialistas en nutrición, con la intervención de prestigiosas instituciones públicas y privadas, habrá de redundar en importantes beneficios para la población escolar;

Por ello, en uso de las atribuciones conferidas por los artículos 102 y 104 de la Constitución de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires,

**EL JEFE DE GOBIERNO  
DE LA CIUDAD AUTÓNOMA DE BUENOS AIRES  
DECRETA**

Artículo 1º.- Apruébase la Reglamentación de la Ley N° 3.704, que como Anexo I forma parte integrante del presente Decreto.

Artículo 2º.- El Ministerio de Educación, en su carácter de autoridad de aplicación, dictará las normas complementarias e interpretativas que fueren necesarias para la mejor aplicación de la Ley N° 3.704 y la reglamentación que por el presente se aprueba.

Artículo 3º.- El presente decreto es refrendado por los señores Ministros de Educación y de Justicia y Seguridad, y por el señor Jefe de Gabinete de Ministros.

Artículo 4º.- Dése al Registro, publíquese en el Boletín Oficial de la Ciudad de Buenos Aires; para su conocimiento y demás efectos gírese al Ministerio de Educación y comuníquese a la Secretaría de Desarrollo Ciudadano de la Vicejefatura de Gobierno y a la Agencia Gubernamental de Control. Cumplido, archívese.

**WILLERMO TRISTÁN MONTENEGRO**  
Ministro de Justicia y Seguridad  
Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

**ESTEBAN JOSÉ BULLRICH**  
Ministro de Educación  
Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

**NÉSTOR OSVALDO GRINDETTI**  
Ministro de Hacienda  
Gobierno de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires

**SECRETARÍA DE GABINETE DE MINISTROS**

ES COPIA FIEL DEL ORIGINAL

**Patricia M. Bonavena**  
Gerente  
Agencia Operativa Boletín Oficial y Registro  
Agencia General Coordinación Legal

**ANEXOS - DECRETO N° 1 /13****GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES**

"2013, Año del Bicentenario de la Creación del Himno y del Escudo Nacional en el marco de la Asamblea del año XIII"

**ANEXO I**

Artículo 1°.- Se entiende por "alimentación saludable" aquella que incluye una cantidad equilibrada de macro y micro nutrientes, acorde a los requerimientos nutricionales de cada individuo.

Se entiende por "alimentación variada" aquella que incluye todos los grupos de alimentos, asegurando el equilibrio de nutrientes; y por "alimentación segura" aquella que minimiza los riesgos sanitarios, a partir del control de los alimentos y la aplicación de las buenas practicas de manufactura.

Artículo 2°.- El Ministerio de Educación, en su carácter de Autoridad de Aplicación de la Ley N° 3.704, elabora las políticas de promoción y prevención en alimentación saludable de niños, niñas y adolescentes en edad escolar a implementarse en el ámbito de los establecimientos educativos de la Ciudad de Buenos Aires.

La fiscalización y control del cumplimiento de la Ley N° 3.704 y su reglamentación en el ámbito de las instituciones educativas de gestión pública es competencia de la Autoridad de Aplicación, conjuntamente con la Agencia Gubernamental de Control.

En el ámbito de las instituciones educativas de gestión privada, la Autoridad de Aplicación coordina con la Agencia Gubernamental de Control tales acciones, exclusivamente en lo que hace a la verificación de:

a) Respecto de los servicios de comedores escolares: la adecuación del servicio efectivamente prestado a los menús elaborados por la Autoridad de Aplicación o al menú presentado oportunamente mediante declaración jurada, conforme lo dispuesto en la presente reglamentación.

b) Respecto de los puntos de venta de alimentos y bebidas que funcionen dentro de los establecimientos educativos: el expendio de los productos de acuerdo a lo establecido en los artículos 4° y 5° de la Ley N° 3.704.

El diseño del protocolo de verificación queda a cargo de la Agencia Gubernamental de Control.

Artículo 3°.- Corresponde al Ministerio de Educación:

a) Elaborar y actualizar periódicamente las Pautas de Alimentación Saludable (PAS) específicas para los establecimientos educativos. A tales fines puede realizar consultas y solicitar asesoramiento a organizaciones públicas y privadas.

b) Diseñar y actualizar las Guías de Alimentos y Bebidas saludables (GABS). Para ello, tendrá a su disposición la colaboración de la Secretaría de Desarrollo Ciudadano de la Vicejefatura de Gobierno a través del área competente.

Los proyectos de PAS y GABS, confeccionados de acuerdo a normas de alimentación reconocidas por la comunidad científica y académica en la materia, deben ser aprobados por el Ministerio de Educación en un plazo que no exceda los sesenta (60) días, contados a partir de la publicación del presente Decreto.

Handwritten signature and initials in the left margin, including a large 'R' and other scribbles.

Artículo 4º.- Sin reglamentar.

Artículo 5º.- Sin reglamentar.

Artículo 6º.- Los proveedores de bienes y servicios para comedores escolares en instituciones educativas de gestión estatal se encuentran obligados a cumplir con las PAS y GABS. El incumplimiento será considerado como falta grave que podrá dar lugar a la rescisión del contrato por culpa del prestador.

Artículo 7º.- A fin de homologar sus menús, los servicios de comedores escolares que se brindan en instituciones educativas de gestión privada podrán optar por:

a) Adecuar sus menús a los que a tal efecto elabore la Autoridad de Aplicación.

1. El Ministerio de Educación elaborará una variada cantidad de menús, con sus maridajes, combinaciones, determinaciones de periodicidad y demás cuestiones que estime corresponder, en un todo de acuerdo con las PAS y GABS.

2. Los servicios de comedores brindados en instituciones de gestión privada deberán manifestar, con carácter de declaración jurada, que ajustan sus menús a los elaborados por la Autoridad de Aplicación.

3. La Autoridad de Aplicación puede observar la presentación dentro de los diez (10) días de efectuada; no existiendo observaciones en dicho plazo se tiene por homologado el menú.

b) Presentar un menú no contemplado entre los elaborados por la Autoridad de Aplicación.

1. Se deberá manifestar -con carácter de declaración jurada- que el menú se ajusta a las pautas establecidas en las PAS y GABS, acompañando un dictamen emitido por un profesional de la salud especialista en nutrición, con firma certificada, que avale la adecuación del menú a las PAS y GABS.

2. La Autoridad de Aplicación dicta el acto administrativo que homologue o rechace el menú presentado en el plazo de veinte (20) días de su presentación.

Artículo 8º.- SIN REGLAMENTAR.

Artículo 9º.- SIN REGLAMENTAR.

Artículo 10.- SIN REGLAMENTAR.

Artículo 11.- SIN REGLAMENTAR

Artículo 12.- SIN REGLAMENTAR

Artículo 13.- SIN REGLAMENTAR

Artículo 14.- SIN REGLAMENTAR



**GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES**  
«2013, Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia»

**Resolución**

**Número:** RESOL-2013-1741-MEGC

Buenos Aires, Jueves 9 de Mayo de 2013

**Referencia:** EXP 179.893/12 - s/ Reglamentación Ley de Alimentación Saludable

---

**VISTO:**

La Ley N° 3.704, los Decretos Nros. 1/13 y 660/11 y sus modificatorios, Decretos Nros. 226/11 y 63/13, y el Expediente N° 179.893/12, y

**CONSIDERANDO:**

Que la Ley N° 3.704 tiene por objeto promover la alimentación saludable variada y segura de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar a través de políticas de promoción y prevención;

Que la mencionada Ley establece en su artículo 3 que la autoridad de aplicación debe: I) elaborar las Pautas de Alimentación Saludable específicas (PAS) para los establecimientos educativos teniendo en cuenta los estándares difundidos por la Organización Mundial de la Salud, organizaciones y profesionales especializados, y II) diseñar una Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS), entre otras funciones asignadas;

Que la elaboración de Pautas de Alimentación Saludables (PAS) y de la Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS), cuyo cumplimiento deba ser observado en las escuelas tanto del sector público como del privado, constituye una herramienta eficaz en la promoción de una alimentación saludable y en la prevención de malos hábitos, objetivos primordiales de la Ley;

Que compete a este Ministerio, en su carácter de autoridad de aplicación de la Ley, establecer entonces, dichas pautas y diseñar las guías;

Que por su parte, cabe destacar que el Decreto N° 1/13, reglamentario de la Ley N° 3.704, puso en cabeza de esta cartera ministerial la aprobación de las Pautas de Alimentación Saludables (PAS) y la Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS), elaboradas de acuerdo a normas de alimentación reconocidas por la comunidad científica y académica en la materia;

Que en virtud de ello, a través de la Dirección General de Servicios a las Escuelas, dependiente de la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos de este Ministerio, y con la colaboración de la Secretaría de Desarrollo Ciudadano de la Vicejefatura de Gobierno, se coordinó la elaboración del proyecto de Pautas de Alimentación Saludables (PAS) y de la Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS), que corresponde ahora aprobar;

Que resulta necesario, por otra parte, establecer cierto plazo prudencial para la adecuación de la comercialización de productos en los establecimientos educativos a las nuevas Pautas de Alimentación Saludables (PAS) y de la Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS) en lo que respecta a la presentación de envases en gramajes y kilocalorías de elaboración local;

Que la Dirección General de Coordinación Legal e Institucional ha tomado la intervención que le compete.

Por ello, y en uso de las atribuciones conferidas por la Ley N° 3.704 y el Decreto N° 1/13,

**EL MINISTRO DE EDUCACIÓN  
RESUELVE**

**Artículo 1.-** Apruébanse las Pautas de Alimentación Saludables (PAS) y la Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS), que como Anexo I (IF-2013-01505974-SSGEFYAR) forman parte integrante de la presente Resolución.

**Artículo 2.-** Establécese con carácter excepcional un plazo de 18 (dieciocho) meses a partir de la publicación de la presente Resolución en el que se podrán expender en las escuelas, aquellos productos del mercado local, de porción y envase de mayores kilocalorías y gramaje (Contenido Neto) a los establecidos en las Pautas de Alimentación Saludables (PAS) y la Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS) que se aprueban por la presente Resolución.

**Artículo 3.-** Determinábase que, vencido el plazo contemplado en el artículo 2 de la presente Resolución, los productos que se expendan en las escuelas deberán, respecto de su presentación en porciones y gramajes por envase, ajustarse totalmente a lo dispuesto en las Guías que forman parte del Anexo I de la presente.

**Artículo 4.-** Publíquese en el Boletín Oficial de la Ciudad de Buenos Aires; para su conocimiento y demás efectos, comuníquese a la Secretaría de Desarrollo Ciudadano de la Vicejefatura de Gobierno, a la Agencia Gubernamental de Control, a la Dirección General de Educación de Gestión Estatal, a la Dirección General de Educación Privada a fin de que se dé debida publicidad de la presente en los servicios alimentarios que funcionen en los establecimientos educativos dependientes de su órbita- y a la Subsecretaría de Gestión Económico Financiera y Administración de Recursos. Pase a la Dirección General de Servicios a las Escuelas para que se dé publicidad en el ámbito de los servicios alimentarios de los centros educativos de gestión estatal y demás efectos. Cumplido, archívese.



ESTEBAN BULLRICH  
Ministro de Educación  
MINISTERIO DE EDUCACION (UNIDAD MINISTRO)





**GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES**  
«2013, Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia»

## **ANEXO I**

PAS y GABS: Pautas de Alimentación Saludables y Guía de Alimentos y Bebidas Saludables.  
Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes en el ámbito escolar en el marco de la Ley 3704.

### **ÍNDICE:**

- Introducción
  
- Objeto y campo de aplicación
  
- Pautas de Alimentación Saludable
  - Leyes fundamentales de la alimentación
  - Recomendaciones nutricionales
  - Grupos de alimentos
  - Aceptabilidad
  - Seguridad sanitaria
  - Metas nutricionales
    - Micronutrientes Críticos
    - Otros componentes de la alimentación
  
- Menú Escolar
  - Recomendaciones a tener en cuenta en los servicios brindados en los establecimientos educativos.
  - Comensalidad y conductas en el ámbito escolar
  
- Diseño de Menús
  
- Guía de alimentos y bebidas saludables
  - Definición de kiosco saludable en el ámbito escolar
  - Categorización de kioscos saludables
  - Descripción de Alimentos y Bebidas.
  - Maquinas expendedoras
  
- Selección de alimentos para niños en edad escolar, contemplando la alimentación diaria
  
- Definiciones y Vocabulario específico

### **1) Introducción**

El ámbito escolar es un espacio donde los niños pasan muchas horas del día durante las cuales ingieren diferentes alimentos. Es un espacio adecuado para brindar educación alimentaria nutricional, con el objetivo de lograr una alimentación saludable, variada y segura.

Saludable: aquella que incluye una cantidad equilibrada de macro y micronutrientes acorde a los requerimientos nutricionales de cada individuo

Variada: aquella que incluye todos los grupos de alimentos asegurando el equilibrio de nutrientes

Segura: aquella que minimiza los riesgos sanitarios, a partir del control de los alimentos y la aplicación de las buenas prácticas de manufactura.

## 2) Objeto y campo de aplicación

Este anexo contempla las pautas de alimentación saludable y de seguridad sanitaria en comedores y kioscos, dentro del ámbito escolar, tanto público como privado.

La presente ley busca promover hábitos saludables en la población escolar, objetivo que se persigue a largo plazo, tanto en los niños, en la comunidad educativa y en los actores que participan, directa o indirectamente, en la alimentación de los niños, niñas y adolescentes.

Por lo tanto se propone una primera etapa de un proceso gradual de implementación, que permita a la comunidad en su conjunto adaptarse a los cambios.

## 3) Pautas de Alimentación Saludable (PAS)

El presente Anexo incorpora Pautas de Alimentación Saludable (PAS) especialmente adaptadas para niños, niñas y adolescentes en edad escolar.

Se han tomado como referencia el Código Alimentario Argentino, las Guías Alimentarias para la Población Argentina, editadas por la Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas (AADYND) y las Guías Alimentarias para la Población Infantil, emitidas por la Dirección Nacional de Salud Materno Infantil del Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación, integrando además la representación gráfica que identifica a las guías: la Gráfica de la Alimentación Saludable, debiendo ser utilizada como soporte pedagógico en las diferentes actividades relativas a la alimentación saludable.



Gráfica de la Alimentación Saludable



**GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES**  
«2013, Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia»

---

Las Guías Alimentarias para la Población Argentina y las Guías Alimentarias para la Población Infantil se conciben como un instrumento educativo que adapta los conocimientos científicos sobre requerimientos nutricionales y composición de alimentos en mensajes prácticos que facilitan a la población general la selección y el consumo de alimentos saludables.

En la planificación de una alimentación saludable, variada y segura se debe tener en cuenta:

- Leyes fundamentales de la alimentación
- Ley de la cantidad: la cantidad de alimentos debe ser suficiente para cubrir las exigencias calóricas del organismo y mantener el equilibrio de su balance.
- Ley de la calidad: la alimentación debe ser completa en su composición para ofrecer al organismo todos los nutrientes que lo integran.
- Ley de la armonía: las cantidades de los nutrientes que integran la alimentación deben guardar una relación de proporciones entre sí. El aporte de energía debe estar dado por los diferentes nutrientes considerando la siguiente distribución:

	Niños de 1 a 3 años	Niños de 4 a 18 años
Hidratos de carbono	45 a 65 % del Valor Calórico Total	45-65 % del Valor Calórico Total
Proteínas	5 a 20 % del Valor Calórico Total	10 a 30 % del Valor Calórico Total
Lípidos	30 a 40 % del Valor Calórico Total	25 a 35 % del Valor Calórico Total (distribuidas en partes iguales de grasas saturadas, monoinsaturadas y poliinsaturadas).

Para los niños/as menores de 1 año se adecuará según alimentación complementaria, de acuerdo a las pautas brindadas en las Guías Alimentarias para la Población Infantil, emitidas por la Dirección Nacional de Salud Materno Infantil del Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación.

- Ley de la adecuación: la alimentación se debe adaptar al individuo que la ingiere. En aquellos casos que se presenten patologías se debe adecuar la alimentación a las necesidades particulares.

- Recomendaciones nutricionales

Para las Recomendaciones Dietéticas de energía, proteínas, vitaminas y minerales se toman como referencia las Ingestas Dietéticas de Referencia (R.D.I.), formuladas por Food and Nutrition Board, de Estados Unidos, 2000-2001-2002-2005-2011, o aquellas que en el futuro el organismo de aplicación considere pertinente.

Las Recomendaciones Dietéticas son los niveles de ingesta (energía, proteínas, grasas, vitaminas y minerales) que se consideran adecuados para cubrir las necesidades nutricionales de la población sana.

En el caso de la fibra se toman como referencia las recomendaciones de la Academia Americana de Pediatría de 1995 o aquellas que en el futuro el organismo de aplicación considere pertinente.

- Grupos de alimentos

Una alimentación saludable debe estar compuesta por los seis grupos de alimentos y agua potable, los que se clasifican teniendo en cuenta el aporte de nutrientes y se conforman de la siguiente manera:

	<b>Grupo de Alimentos</b>	<b>Fuente de:</b>
<b>1</b>	Cereales, sus derivados y legumbres secas	Hidratos de Carbono y fibras Proteínas
<b>2</b>	Hortalizas y frutas	Hidratos de Carbono y fibras Vitaminas: A, C, ácido fólico Minerales: potasio y magnesio
<b>3</b>	Leche, yogur, quesos	Proteínas de alto valor biológico Minerales: calcio Vitaminas: A y D
<b>4</b>	Carnes y huevos	Proteínas de alto valor biológico Minerales: hierro, zinc Vitaminas: complejo B
<b>5</b>	Aceites y grasas	Energía Ácidos grasos esenciales Vitamina E
<b>6</b>	Azúcar y dulces	Energía Hidratos de carbono simples

- Aceptabilidad

Una alimentación saludable también debe contemplar los hábitos alimentarios de la población objetivo.

- Seguridad sanitaria

La seguridad sanitaria es una condición ineludible para la alimentación saludable de la población escolar. En ese sentido, la elección de todos y cada uno de los alimentos y preparaciones debe realizarse con el objetivo de minimizar los riesgos sanitarios.



**GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES**  
«2013, Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia»

---

Para asegurar las prácticas sanitarias en la elaboración de alimentos, se debe contar con una planta física adecuada, en buenas condiciones edilicias y de superficie, unidades de frío y calor suficientes, ya sea una cocina escolar o una empresa alimentaria habilitada para tal fin.

El personal afectado a la producción y servicio de alimentos, en comedores y kioscos, debe contar con libreta sanitaria vigente otorgada por un hospital de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires y certificar un curso de Capacitación en Manipulación de Alimentos, expedido por la Autoridad Sanitaria competente, de acuerdo a la legislación vigente.

La producción y el servicio deben cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura según Art. N° 20 capítulo 2 del Código Alimentario Argentino (C.A.A). Se recomienda tomar como referencia sanitaria específica las Normas de Buenas Prácticas de Manipulación (Anexo B del Pliego de Bases y Condiciones de la DGSE de la licitación pública vigente).

- Metas nutricionales

Las mismas deben responder a las Ingestas Dietéticas de Referencia (R.D.I), con el fin de garantizar el aporte calórico-proteico y la cobertura de micronutrientes para la población objetivo, a saber:

- El almuerzo escolar deberá aportar el 30 - 35 % del valor calórico total diario, un mínimo del 50% de hierro y vitamina A y 40-50% de vitamina C.
- El desayuno o merienda, deberá aportar el 15 - 20% del valor calórico total diario y se deberá cubrir un mínimo de 200 mg de calcio.
- La colación, será aquel alimento o bebida provisto por la escuela o adquirida en el kiosco escolar, consumido dentro del establecimiento a media mañana o media tarde. La misma representa el 10% del VCT= 2000 Kcal. Deberá contener un máximo de 200 Kcal, admitiéndose un exceso de hasta un 10% de más de Kcal.

En aquellas escuelas en las que no se brinde desayuno/merienda y se ofrezca a media mañana o media tarde, como instancia educativa, algún alimento se sugiere:

- Ofrecer frutas frescas, pan o cereales.
- En caso de ofrecer galletitas, se sugieren: las galletitas dulces sin relleno, vainillas, magdalenas, baybiscuits o bien las de agua, 3 unidades como máximo por cada niño.
- Como bebida: leche, yogur, jugos naturales, agua, infusiones preferentemente con leche.

- Micronutrientes críticos claves:

Al planificar el menú (desayuno y/o merienda - almuerzo), se deberán considerar todos los micronutrientes especialmente los que se detallan a continuación:

		<b>HIERRO (mg/día)</b>	<b>CALCIO (mg/día)</b>	<b>VITAMINA A (µg/día)</b>	<b>VITAMINA C (mg/día)</b>
<b>Infantes</b>					
0-6 meses		0,27	200	400	40
7-12 meses		11	260	500	50
<b>Niños</b>					
1-3 años	Fem.	7	700	300	15
	Masc.	7	700	300	15
4-8 años	Fem.	10	1000	400	25
	Masc.	10	1000	400	25
9-13 años	Fem.	8	1300	600	45
	Masc.	8	1300	600	45
14-18 años	Fem.	11	1300	900	65
	Masc.	15	1300	700	75

• Otros componentes de la alimentación:

- Fibra: Para los niños menores de 2 años la fibra no debe superar 1g/100 g de alimento. Para los niños mayores de 2 años la recomendación es de 5g de fibra + la edad en años por día.
- Azúcares o Hidratos de Carbono simples: Se determina un máximo del 10% del valor calórico total.
- Sodio: Se determina un máximo de ingesta tolerable de 2300 mg/día, teniendo en cuenta el sodio contenido en los alimentos y la sal agregada.
- Alimentos o productos elaborados a base de soja: Deben ser excluidos para los menores de 2 años.
- Hidratación: La bebida que se servirá en el almuerzo será agua potable.

Edulcorantes artificiales: En cuanto a la cantidad de edulcorantes no nutritivos que contengan los alimentos y bebidas ofrecidos a los niños dentro del establecimiento educativo, se debe tener en cuenta que la cantidad de edulcorantes no nutritivos (sacarina, ciclamato, sucralosa, estevia, accesulfame-K, aspartamo) debe contemplar la Ingesta Diaria Admitida (IDA) establecida para cada uno.

Para las bebidas con edulcorantes no nutritivos que se expendan en los kioscos solo se permitirán envases hasta 500 ml.

#### 4) Menú Escolar

- Recomendaciones a tener en cuenta en los servicios brindados en los establecimientos:

Para cumplir con las PAS es importante tener en cuenta:

- El componente líquido del desayuno debe ser leche (sola, con infusiones o con cacao) o yogur.
- El desayuno debe servirse en el momento de ingreso a la escuela.



**GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES**  
«2013, Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia»

---

- Los menús deberán estar expuestos en un lugar visible en los establecimientos, con la firma del profesional que los diseñó.
  - Se recomienda contemplar la estacionalidad en el diseño de los menús.
  - Adaptar las preparaciones para que sean atractivas para los chicos.
- En el caso que se ofrezcan menús opcionales deberán ser de similar aporte nutricional que el menú al cual reemplacen.
- Se deberán realizar como mínimo 10 listas de comidas.
  - En el menú de comedor deben incluirse frutas frescas o preparaciones a base de frutas (ensalada de frutas, fruta asada, en compota, purés de frutas) como mínimo 3 veces por semana, variando los colores y priorizando las que son fuente de vitamina C.
  - La bebida de consumo en el comedor debe ser agua potable.
  - Incluir variedad de carnes. Elegir cortes magros y retirar la grasa visible.
- Incluir una preparación que contenga pescado como mínimo cada 10 listas.
- Incluir variedad de hortalizas crudas y cocidas.
  - Incluir un plato con legumbres en una preparación del menú de invierno como mínimo, cada 10 listas. Se deberán implementar estrategias para incorporar legumbres en el menú de verano.
  - Incluir variedad de cereales y sus derivados.
  - Las preparaciones deberán salarse en el momento de la elaboración. No se debe utilizar el salero en la mesa. Se pueden utilizar condimentos como las hierbas aromáticas para resaltar el sabor de los alimentos.
  - En caso de incluir pan, se deberá colocar luego de servido el plato principal.
  - Se sugiere informar a los padres la lista de menús provistos en las escuelas, con el objetivo de complementar adecuadamente la alimentación en sus hogares.

- Comensalidad y conductas en el ámbito escolar

El comedor escolar y el kiosco son espacios adecuados para complementar la Educación Alimentaria Nutricional. Siendo la edad escolar un momento clave para la incorporación de hábitos saludables, resulta importante desarrollar y reforzar la adquisición de hábitos relacionados con el comportamiento, la higiene personal, el compañerismo y el correcto uso y conservación de los elementos pertenecientes al comedor.

Se recomiendan las siguientes estrategias:

- Inducir al correcto lavado de manos antes de cada comida.
- Priorizar el uso del espacio del comedor para brindar los servicios.
- Destinar como mínimo treinta minutos para el servicio de comedor, dependiendo la modalidad.
- Evitar en el comedor el uso de los siguientes elementos: televisión, juegos de mesa y otros que puedan generar distracción en el acto de comer.

## 5) Diseño de Menús:

Los menús de las escuelas públicas y privadas deberán ser diseñados, acorde a los lineamientos antes mencionados.

Los Menús de las escuelas públicas serán diseñados por el equipo de Lic. en Nutrición de la DGSE, cumpliendo con las PAS.

Las escuelas privadas podrán optar por:

- Adecuar sus menús a los que elabore el equipo de Lic. En Nutrición de la DGSE
- Diseñar los menús cumpliendo con las PAS por un Lic. En Nutrición con título habilitante, avalados con firma, aclaración y matrícula. Deberá adjuntarse el certificado de ética profesional emitido por el Ministerio de Salud. Los mismos serán remitidos al Ministerio de Educación para su respectiva homologación, según circuito operativo, el cual se notificará a los establecimientos.

## 6) Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS)

- Definición de kiosco saludable en el ámbito escolar

Para que los kioscos escolares se consideren “saludables” deberán disponer de una oferta variada de alimentos y/o productos alimenticios.

La guía de alimentos y bebidas saludables fue elaborada para enriquecer nutricionalmente la oferta de un kiosco tradicional.

El desafío fundamental es que la comunidad educativa pueda elegir voluntaria y responsablemente los alimentos que compra y desea consumir.

Con la intención de regular el consumo se dispone que todos los productos alimenticios se expendan en envases industrializados individuales en porciones.

En los kioscos y máquinas expendedoras deberán comercializarse productos fraccionados industrialmente (alimento o bebida), los que se consideraran como colación respetando las calorías establecidas.

Quedan exceptuados de la denominación “colación” los siguientes alimentos: sándwiches, ensaladas, pizzetas, tartas y empanadas que serán consideradas como almuerzos.

Al mismo tiempo la oferta del kiosco saludable debe ser segura, es decir que el establecimiento o local deberá cumplir con las normas sanitarias para la venta de alimentos.

Se deberán incluir productos libres de gluten en todos los tipos de kioscos. (Art. 1383 y 1383 bis. Cap. XVII, CAA). Los productos deben ser los que se publican en el Listado Integrado (Ley 26.588 y Ley 3.373 reglamentada por Decreto 615/2012), debiendo incluir el símbolo correspondiente que los identifique.

- Categorización de Kioscos Escolares

En virtud de las características y exigencias privativas de cada entidad, se categorizan en: kiosco básico, kiosco bufete y kiosco cantina.





**GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES**  
«2013, Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia»

---

**KIOSCO BÁSICO:**

Carente de agua, lavamanos, desagües y/o que presente instalación eléctrica limitada a la iluminación.

Este tipo de kiosco sólo podrá expender alimentos y bebidas en envase porcionado individual industrial, debidamente rotulados según la legislación vigente; no deberán requerir conservación en frío o calor.

Este tipo de kiosco no podrá realizar elaboración.

**KIOSCO BUFETE:**

Cuenta con agua potable, lavamanos, energía eléctrica (instalación debidamente autorizada) y unidades de frío.

Este tipo de “kiosco bufete” puede expender alimentos perecederos pero no se podrá elaborar en el mismo, por carecer de la infraestructura y equipamiento necesarios.

**KIOSCO CANTINA:**

Cuenta con agua potable, lavamanos, energía eléctrica (instalación debidamente autorizada), unidades de frío, unidades de calor, y cuenta con la infraestructura e instalaciones adecuadas. Este “kiosco cantina” está autorizado para preparar, fraccionar y vender alimentos elaborados en el mismo local.

Todos los alimentos y preparaciones de elaboración propia tendrán una vida útil de hasta 24 hs, manteniendo la cadena de frío correspondiente.

En todos los puntos de venta se recomienda tomar como referencia sanitaria específica las Normas de Buenas Prácticas de Manipulación (Anexo B del Pliego de Bases y Condiciones de la DGSE de la licitación pública vigente).

- Descripción de Alimentos y Bebidas

La Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS), se establece para fomentar el consumo de dichos alimentos, mejorando la oferta y la variedad dentro del ámbito escolar. En esta instancia se prioriza el expendio de los mismos por su aporte nutricional no haciendo hincapié en las calorías.

En atención a las diferentes categorías de Kioscos se dispone la oferta mínima adecuada que debe expender. Los alimentos, productos alimenticios y bebidas incluidos en el presente listado deberán ser exhibidos en un lugar visible.

**KIOSCO BÁSICO:**

Listado de alimentos que deben complementar la oferta tradicional. Para considerar variada la oferta del kiosco básico debe incluir como mínimo 5 (cinco) productos de diferentes ítems de la lista descripta a continuación:

- Cereales inflados o laminados (trigo, maíz, arroz, avena, amaranto, entre otros) en envase individual industrializado. Podrán ser combinados con frutas secas y/o desecadas (Ej.: Mix de cereales y granola).\*
- Barras de cereal.
- Alfajores a base de galleta de arroz.
- Galletitas que contengan cereales integrales y/o semillas (sésamo, quinoa, amaranto, amapola, girasol, lino, chía, entre otros) y/o frutas secas y/o desecadas. Dulces y saladas. En envase individual industrializado.
- Frutas desecadas (ciruelas, bananas, higos, pasas, entre otras) en envase individual industrializado.
- Frutos secos (almendras, maníes, nueces, avellanas, castañas, entre otros) en envase individual industrializado, sin sal agregada.\*
- Semillas de girasol, calabaza, entre otros, en envase individual industrializado, sin sal agregada. Podrán estar combinadas con frutas secas o desecadas.\*
- Productos envasados de larga vida o multicapa en envase individual (leches, chocolatada o jugos naturales 100% fruta, sin edulcorantes artificiales).
- Agua mineral o mineralizada, con o sin gas.

\* Sólo podrán venderse a niños mayores de 5 años por la posibilidad de bronco aspiración.

### **KIOSCO BUFETE:**

Listado de alimentos que deben complementar la oferta tradicional en kioscos Bufete. Además del mínimo de 5 (cinco) productos que debe ofrecer el KIOSCO BÁSICO se debe adicionar por los menos 3 (tres) productos de diferentes ítems que se detallan a continuación:

- Yogures (solos, con cereales o con frutas) enteros o descremados, y/o postres lácteos.
- Frutas enteras debidamente sanitizadas.
- Ensaladas de vegetales o frutas provenientes de industrias habilitadas y rotuladas.
- Sándwiches de pan blanco y/o integral provenientes de industrias habilitadas y rotulados (cortes magros de carnes rojas o blancas con agregado de queso, vegetales crudos o cocidos).
- Jugos naturales (100% fruta) envasados y rotulados.

### **KIOSCO CANTINA:**

Listado de alimentos que deben complementar la oferta tradicional en kioscos cantinas. Podrán ofrecer el listado de productos señalados en el KIOSCO BÁSICO y en el KIOSCO BUFETE, contemplando los límites previstos para cada caso en particular, incorporando y conteniendo además, por lo menos 3 (tres) de los diferentes ítems de productos que se detallan a continuación:

- Sándwiches de pan blanco y/o integral de elaboración propia (cortes magros de carnes rojas o blancas) con vegetales crudos o cocidos debidamente sanitizados, queso y/o huevo.
- Pizzetas individuales con el agregado de vegetales.
- Tartas individuales, budines, soufflés, tortillas y panachés de vegetales.
- Empanadas de vegetales (acelga, espinaca, brócoli, entre otros)
- Ensaladas de vegetales crudos o cocidos o de frutas, de elaboración propia.
- Preparaciones sencillas del estilo “plato del día” (Ejemplos: pollo al horno con vegetales, carne al horno con ensalada, milanesa al horno con puré de vegetales, ñoquis de vegetales, raviolos o tallarines con salsa fileto, arroz con atún y vegetales).



**GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES**  
«2013, Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia»

---

- Flanes y postres lácteos de elaboración propia en porción individual.
- Compotas, frutas asadas y gelatina con frutas.
- Jugos naturales exprimidos, licuados de frutas con o sin leche.

- Maquinas expendedoras

Se considera a las máquinas expendedoras como kiosco básico o kiosco bufete, dependiendo de sus características.

**7) Selección de alimentos para los niños en edad escolar, contemplando la alimentación diaria.**

Se incluyen algunas pautas y sugerencias para tener en cuenta al momento de diseñar los menús escolares y poder cumplir con las recomendaciones nutricionales detalladas en el punto 3.f, 3.f.i y 3.f.ii. Para esta selección de alimentos se tomaron como referencia las Guías Alimentarias Argentinas, las cuales fueron adaptadas a las necesidades de la población en edad escolar.

<b>Grupo de alimentos</b>	<b>Alimentos</b>	<b>Sugerencias</b>
<b>Cereales, sus derivados, legumbres secas y tubérculos.</b>	<b>Cereales:</b> Trigo, Arroz, maíz, avena, cebada, centeno, quínoa. <b>Tubérculos y raíces:</b> papa, batata, mandioca <b>Legumbres:</b> Lentejas, garbanzos, porotos, arvejas, soja.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Consumir variedad de cereales, legumbres y sus derivados. Incluir cereales y harinas integrales.</li><li>• Incluir legumbres al menos 1 (una) vez por semana.</li><li>• Una vez por semana pueden incluirse galletitas o productos de pastelería y/o una vez por semana alfajor.</li><li>• Los tubérculos se incluyen en este grupo por ser fuente de hidratos de carbono al igual que los cereales.</li></ul>

Grupo de alimentos	Alimentos	Sugerencias
<b>Hortalizas y frutas</b>	<p><b>Hortalizas:</b> Apio, acelga, achicoria, ají, berenjena, berro, brócoli, coliflor, escarola, espárragos, espinaca, lechuga, hinojo, pepino, rabanito, radicheta, repollo, repollito de Bruselas, tomate, zapallitos, alcauciles, arvejas frescas, chauchas, cebollas, choclo, hongos frescos, puerro, remolacha, zanahoria, zapallo</p> <p><b>Frutas:</b> ananá, cereza, ciruela, damasco, durazno, frutilla, kiwi, limón, mandarina, manzana, melón, naranja, pera, pomelo, sandía, banana, higo, uva.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incluir diariamente frutas y hortalizas. Se recomienda consumir 5 (cinco) porciones entre frutas y hortalizas por día (ej.: 1 (un) plato de hortalizas crudas, 1 (un) plato de hortalizas cocidas y 2 (dos) frutas por día).</li> <li>• Variar el tipo de hortalizas y frutas eligiendo de todos los colores. A mayor variedad de colores, mayor variedad de vitaminas y minerales.</li> <li>• Incluir diariamente frutas y/o hortalizas crudas.</li> <li>• Pueden consumirse solas o en preparaciones como salsas, sopas, guisos, rellenos, budines, soufflés, tartas, o tortillas.</li> </ul>
<b>Leche, yogur y queso</b>	Leche, yogur y quesos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Consumir diariamente lácteos enteros o descremados.</li> <li>• Pueden incluirse solos, con preparaciones dulces o saladas.</li> <li>• Incorporar 3 (tres) tazas de leche por día que pueden reemplazarse por yogur o complementarse con queso.</li> </ul>
<b>Carnes y huevos</b>	<p><b>Carnes:</b> vacuna, ave, pescado y cerdo, entre otros.</p> <p>Huevos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Incluir variedad de carnes.</li> <li>• Elegir cortes magros.</li> <li>• Retirar la grasa visible.</li> <li>• 1 (una) vez por semana se puede reemplazar la carne por 4 (cuatro) fetas de fiambre magro (jamón cocido, lomito, paleta, pastrón).</li> </ul>
<b>Aceites y grasas</b>	Aceites vegetales, manteca, crema de leche, frutas secas y aceitunas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar diariamente variedad de aceites vegetales como condimento o en preparaciones.</li> <li>• Incluir frutas secas y semillas. Son fuente de aceites de buena calidad y no contienen colesterol.</li> <li>• En caso de realizar frituras, hacerlo con una frecuencia máxima de 2 (dos) veces por semana.</li> </ul>



**GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES**  
«2013, Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia»

---

<b>Grupo de alimentos</b>	<b>Alimentos</b>	<b>Sugerencias</b>
<b>Azúcar y dulces</b>	Azúcar de mesa, miel, dulces, mermeladas.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Los alimentos de este grupo se deben consumir en pequeñas cantidades diarias, para endulzar infusiones o dulces para untar.</li><li>• 2 (dos) veces por semana se puede reemplazar el azúcar y los dulces por 1 (un) alfajor o 1 (una) porción de postre o helado.</li></ul>
<b>Agua</b>	Agua, infusiones, caldo de frutas y hortalizas naturales, jugos de frutas naturales.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Consumir de 1,5 a 2 litros diarios (6 a 8 vasos).</li><li>• Elegir como bebida de consumo diario agua potable.</li></ul> También se podrá incluir agua con gas o jugos de frutas naturales.

**Fuente:** Adaptación de las Guías alimentarias para la Población Argentina y Guías Alimentarias para la población Infantil.

### 8) Definiciones y vocabulario específico:

**Equilibrio energético:** Equilibrio energético es el resultado entre los ingresos energéticos aportados por los alimentos y el gasto producido por el metabolismo de funciones vitales, termogénesis y la actividad física realizada.

**Kilocalorías:** Es la unidad de medida del valor energético que los alimentos producen por combustión orgánica total en el organismo.

**Valor Calórico Total (VCT):** Se refiere al aporte energético (en Kcal.) de un plan de alimentación.  
**Requerimiento:** Es la menor cantidad de un nutriente que debe ser absorbida o consumida en promedio por un individuo a lo largo de un determinado período de tiempo (que depende de cada nutriente), para mantener una adecuada nutrición.

**Alimento:** Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas y cualquier otra sustancia que se utilice en su elaboración, preparación o tratamiento, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamento.

**Alimento fuente:** Se considera alimento fuente de un nutriente a aquel o aquellos alimentos que lo posee en mayor cantidad. Además de contener el nutriente en concentraciones elevadas, para ser considerado fuente un alimento debe ser de consumo habitual, responder

a los gustos, hábitos y costumbres de la población, ser de fácil adquisición y la incorporación del mismo en la alimentación debe asegurar el aporte del nutriente en cantidades adecuadas. **Aditivo alimentario:** Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas, biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente), como resultado, que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento. Este término no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

**Edulcorante artificial:** Los edulcorantes no nutritivos son compuestos químicos elaborados industrialmente considerados aditivos alimentarios con muy bajo o nulo contenido calórico, que proporcionan gusto a dulce.

Los edulcorantes no nutritivos poseen mayor poder endulzante que la sacarosa (30 a 600 veces).

La legislación recomienda una ingesta diaria admisible -IDA- que es la cantidad de aditivo alimentario que puede ser consumido en la dieta diariamente por kilo de peso corporal. El concepto fue desarrollado por el Comité Conjunto de Expertos sobre aditivos alimentarios de la OMS y la FAO (JECFA). Para estos aditivos los niños son los más vulnerables, ya que alcanzan rápidamente la IDA por su peso corporal bajo. Además el reemplazo de azúcar por edulcorantes artificiales aumenta el umbral del gusto dulce y no promueve la educación de hábitos saludables.

**Porción (CAA):** Es la cantidad media del alimento que debería ser consumida por personas sanas, mayores de 36 meses de edad en cada ocasión de consumo, con la finalidad de promover una alimentación saludable.

**Nutriente:** Es cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que:

- a) proporciona energía; y/o
- b) es necesaria, o contribuya al crecimiento, desarrollo y mantenimiento de la salud y de la vida; y/o
- c) cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

**Macronutrientes:** Aquellos nutrientes que son necesarios en mayor cantidad (Hidratos de Carbono, Proteínas, Grasas y agua). Se miden en gramos o litros.

- **Hidratos de carbono:** Son compuestos orgánicos, que se encuentran ampliamente distribuidos y en mayor cantidad en los alimentos. En la alimentación constituyen el principal aporte energético y de fibra. **Fibra alimentaria:** es cualquier material comestible que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano.
- **Proteínas:** Son compuestos nitrogenados que aportan al organismo aminoácidos necesarios para la síntesis de proteínas y componentes tisulares. Las necesidades proteicas están determinadas por el crecimiento, la mantención del tejido y las pérdidas.
- **Proteínas de alto valor biológico:** Son aquellas que aportan al organismo los aminoácidos esenciales que el mismo no es capaz de sintetizar debiendo ser aportados por los alimentos.



**GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES**  
«2013, Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia»

---

- **Lípidos:** Son compuestos orgánicos insolubles en agua. En la alimentación constituyen la principal fuente de energía, ácidos grasos esenciales y vitaminas liposolubles.
- **Ácidos grasos esenciales:** Son aquellos ácidos grasos que el organismo no puede sintetizar, por lo tanto deben obtenerse por medio de los alimentos.
- **Agua:** Sustancia inorgánica indispensable que constituye aproximadamente el 70% del peso corporal. Necesaria para todos los procesos metabólicos, mantenimiento de la temperatura corporal, eliminación de toxinas y transporte de sustancias.

**Micronutrientes:** Son nutrientes necesarios en pequeñas proporciones (vitaminas y minerales). Se mide en miligramos (mg) o microgramos ( $\mu\text{g}$ ).

- **Vitaminas:** Son sustancias orgánicas esenciales para el organismo, necesarias en pequeñas cantidades. Intervienen regulando los procesos metabólicos y cumplen funciones específicas.
- **Minerales:** Son sustancias inorgánicas necesarias en cantidad variable dependiendo del mineral. Regulan procesos metabólicos, intervienen en el balance hidroelectrolítico y son componentes de compuestos orgánicos esenciales.

Alimentos libres de gluten “Sin T.A.C.C.”: Sin TRIGO, AVENA, CEBADA Y CENTENO.

Se entiende por alimento libre de gluten, el que está preparado únicamente con ingredientes que, por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración -que impiden la contaminación cruzada-, no contiene prolaminas (proteínas), procedentes de los cereales mencionados.

Estos productos se rotularán con la denominación del producto que se trate, seguido de la indicación “LIBRE DE GLUTEN”.

Debiendo incluir además la leyenda “SIN TACC” y el símbolo correspondiente que los identifique.

Se tomaran como referencia los listados del INAL dependiente del ANMAT.

Buenas prácticas de manufactura (BPM): Es una herramienta para la obtención de alimentos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación. El CAA incluye en el capítulo II la obligación de aplicar las BPM. La aplicación se define en la resolución 80/96 Mercosur para todo establecimiento de elaboración de alimentos.

Código Alimentario Argentino: El Código Alimentario Argentino -CAA- fue puesto en vigencia por la Ley 18.284, reglamentada por el Decreto 2126/71. Se trata de un reglamento técnico en permanente actualización que establece las normas higiéncosanitarias, bromatológicas, de calidad y genuinidad de los alimentos que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos, y los productos que caen en su órbita. Tiene vigencia en todo el territorio Nacional.

Esta normativa tiene como objetivo primordial la protección de la salud de la población, y la buena fe en las transacciones comerciales.





**GOBIERNO DE LA CIUDAD DE BUENOS AIRES**  
«2013, Año del 30 aniversario de la vuelta a la democracia»

---

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Anexo**

Número: IF-2013-01505974- -SSGEFYAR

Buenos Aires, Martes 30 de abril de 2013

**Referencia:** Expte. N° 179893/12 s/Reglamentación Ley Alimentación Saludable

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 16 página/s.

CARLOS JAVIER REGAZZONI  
Subsecretario de Gestión Económica, Financiera y Administración de Recursos  
S.S DE GESTIÓN ECONÓMICA, FINANCIERA Y ADMINISTRACIÓN DE RECURSOS (MEGCABA)