

## **OFERTA ALIMENTARIA EN INSTITUCIONES DE NIVEL INICIAL EN RELACION A LA IMPLEMENTACION DE LA LEY 27.642 DE PROMOCION DE LA ALIMENTACION SALUDABLE DEL PARTIDO DE TRES DE FEBRERO EN EL MES DE SEPTIEMBRE DEL 2023**

CAMPOS, Agustina; POLITANO, Agustina Belén; RIZZUTI, Camila; TEJERINA,  
Cintia Sabrina; CANCINO, Yesica; BAVOSA, Lucina

Universidad de Buenos Aires, Facultad de Ciencias Médicas,  
Escuela de Nutrición, Buenos Aires, Argentina

### **RESUMEN**

Introducción: Lo/as niño/as en edad preescolar presentan características de maleabilidad que les permite comenzar a formar sus preferencias alimentarias y patrones de consumo. Los entornos escolares son un espacio limitado, donde su capacidad de elección y acceso a los alimentos se restringe a las opciones existentes dentro del establecimiento y se lo asocia con una elevada oferta de productos ultraprocesados. La Ley de Promoción de la Alimentación Saludable establece la prohibición de la promoción, el patrocinio y el ofrecimiento de alimentos con etiquetas de advertencia en entornos escolares.

Objetivo: Observar y describir la oferta alimentaria en los Servicios Alimentarios Escolares y entornos escolares de instituciones de nivel inicial.

Materiales y Métodos: Estudio observacional descriptivo, cuantitativo de corte transversal realizado en cuatro instituciones de nivel inicial del Partido de Tres de Febrero durante Septiembre del 2023.

Resultados: En la totalidad de las instituciones relevadas (n=4), el Servicios Alimentario Escolar brinda productos ultraprocesados con etiquetado frontal de advertencia. Del análisis del menú del Servicios Alimentario Escolar se desprende que el 29.4% son alimentos frescos y/o mínimamente procesados, 11.7% son productos procesados y un 47% son productos ultraprocesados. En tres instituciones se ofrecen productos ultraprocesados con etiquetado frontal de advertencia en el entorno escolar. Ninguna de las instituciones posee kioscos, cantina o buffet.

Conclusión: La Ley de Promoción de la Alimentación Saludable no se cumple completamente en las instituciones educativas. Su implementación requiere del acompañamiento a través de acciones de educación alimentaria nutricional que orienten las decisiones alimentarias y/o de compra de alimentos hacia aquellos más saludables en función de los ingresos disponibles.

**Palabras claves:** Ley Promoción de la Alimentación Saludable, Productos Ultraprocesados, Entorno Escolar, Servicio Alimentario Escolar, Nivel Inicial.

## ABSTRACT

Introduction: Preschool children present malleability characteristics that allow them to begin to form their food preferences and consumption patterns. School environments are a limited space, where their ability to choose and access food is restricted to the existing options within the establishment and is associated with a high supply of ultra-processed products. The Healthy Eating Promotion Law establishes the prohibition of the promotion, sponsorship and offering of foods with warning labels in school settings.

Objective: Observe and describe the food supply in School Food Services and school environments of initial level institutions.

Materials and Methods: Descriptive, quantitative, cross-sectional observational study carried out in four initial level institutions of the Partido de Tres de Febrero during September 2023.

Results: In all of the institutions surveyed (n=4), the School Food Service provides ultra-processed products with front warning labeling. From the analysis of the School Food Service menu it is clear that 29.4% are fresh and/or minimally processed foods, 11.7% are processed products and 47% are ultra-processed products. Three institutions offer ultra-processed products with front warning labeling in the school environment. None of the institutions have kiosks, canteen or buffet.

Conclusion: The Healthy Eating Promotion Law is not fully complied with in educational institutions. Its implementation requires support through nutritional food education actions that guide dietary and/or food purchasing decisions towards the healthiest foods based on available income.

**Keywords:** Healthy Eating Promotion Law, Ultra-processed Products, School Environment, School Food Service, Kindergarden.

## I. INTRODUCCIÓN

La alimentación actual es consecuencia de numerosos cambios de índole cultural, social, ambiental, económica y demográfica, entre otros. Dichas variaciones traen consigo modificaciones en los modelos de producción, distribución y consumo de alimentos que se traducen en un aumento de la disponibilidad y la ingesta de productos envasados o listos para consumir, una disminución del tiempo destinado a la elaboración de preparaciones caseras y una fuerte presencia del marketing de alimentos con elevado contenido de kilocalorías, azúcares, grasas y sodio a la hora de ejercer las decisiones de compra de alimentos (1,2).

La industria alimentaria elabora, mediante numerosos procesos, productos alimenticios envasados con el objetivo de que su producción, presentación y comercialización promuevan el consumo excesivo de éstos por ser sabrosos, atractivos, de larga vida útil, prácticos a la hora de consumir e incluso adictivos (3). La industrialización de la alimentación reemplaza el consumo de los alimentos frescos en todos los países, y predisponen, junto con otros factores de riesgo como tabaquismo, alcoholismo, sedentarismo, a un aumento en las

probabilidades de presentar malnutrición y enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT) como cáncer, diabetes, enfermedades cardiovasculares e hipertensión (3).

La malnutrición es una de las principales problemáticas en salud pública a nivel global, caracterizada por la coexistencia de desnutrición (DNT), que se presenta con baja talla y/o bajo peso, junto con el exceso de ingesta calórica y nutrientes críticos asociado al sobrepeso (SP) y obesidad (O) (4). En ambas situaciones podría haber déficits de vitaminas y minerales esenciales para el organismo, lo que podría generar graves consecuencias, principalmente, en las personas más vulnerables como niños, niñas y adolescentes (NNyA) (5).

A nivel mundial, la malnutrición por exceso ha alcanzado proporciones de epidemia tomando protagonismo como un grave problema de salud pública (5, 6). Las cifras más altas del mundo se encuentran en América Latina, las cuales continúan incrementándose. La prevalencia de sobrepeso en niñas y niños menores de cinco años pasó de 6.2% a 7.5% entre 1990 y 2018 (7).

Argentina continúa la tendencia de la Región, lo que se puede deducir analizando la evolución y el estado actual de los datos antropométricos basados en la Segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud de 2019 (ENNYS 2) (8). Para el grupo etario de menores de cinco años, el exceso de peso fue de 13.6%, cifra que va en aumento en comparación a la ENNYS 2007, cuyo valor fue de 10.4% (7).

La malnutrición por exceso desde edades tempranas afecta tanto a la salud psico-física inmediata, como el nivel educativo y la calidad de vida. También predispone a que se continúe con el exceso de peso a lo largo de la vida favoreciendo la aparición de ECNT como diabetes, hipertensión, cáncer, trastornos músculo-esqueléticos, enfermedades respiratorias y cardiovasculares, entre otras. A su vez, la DNT infantil aumenta el riesgo de padecer infecciones (6).

Al mismo tiempo, existen diversos estudios que demuestran la asociación entre la doble carga de malnutrición y un patrón inadecuado de consumo de alimentos, caracterizado por un alto consumo de productos ultraprocesados (UP) (5).

Los alimentos y bebidas se definen e identifican por el sistema NOVA, que los clasifica según la naturaleza, grado y finalidad del procesamiento al que se someten antes de adquirirlos. El sistema NOVA abarca cuatro niveles (9).

-Grupo 1: Productos sin procesar o mínimamente procesados: en este grupo incluyen los alimentos frescos, frutas, verduras, semillas, granos, legumbres, pescados, carnes y huevos. Los alimentos mínimamente procesados son aquellos sin procesar, alterados por procesos como secado, trituración, remoción de partes no comestibles y tiene la finalidad de prolongar la vida permitiendo su almacenamiento por más tiempo. En ninguno de estos procesos

se agregan sustancias como sal, azúcar, aceites o grasas. Algunos ejemplos son: frutas y verduras congeladas, exprimidas o desecadas, leche pasteurizada, yogures naturales, café tostado, harinas de cereales o pasta (9).

-Grupo 2: Ingredientes culinarios procesados: son sustancias que se obtienen de los alimentos del grupo 1 o de la naturaleza, a través de procesos como triturado, prensado o molido que se utilizan principalmente como base de la cocina o para sazonar, como la sal, azúcar, miel, especias, hierbas aromáticas, aceites vegetales, vinagre (9).

-Grupo 3: Alimentos procesados: son los productos preparados con el agregado de sustancias del grupo 2. Suelen contener entre 2 a 3 ingredientes y tienen como finalidad aumentar la durabilidad o mejorar sus cualidades sensoriales, como las conservas vegetales, frutos secos con sal, conservas de carne o pescado, ahumados o en salazón, panes y quesos artesanales (9).

-Grupo 4: Alimentos y bebidas ultraprocesados (UP): son productos alimentarios envasados que suelen estar compuestos por 5 o más ingredientes (9). Incluyen el agregado de elevadas cantidades de azúcares, sal, grasas y sustancias como proteína hidrolizada, almidones modificados y aceites hidrogenados o interesterificados, sumado al agregado de aditivos que proceden de otros alimentos como maltodextrinas, jarabe de maíz de alta fructosa (JMAF), lecitina de soja, jarabe de glucosa, gluten, caseína, entre otros (5, 10), adicionados a los productos con la finalidad de que cumplan funciones

como endulzantes o edulcorantes, emulsionantes, estabilizantes, resaltadores del color y sabor, aromatizantes, antioxidantes, entre otras (11). La finalidad principal es desplazar a los demás grupos de alimentos, ya que estos son productos listos para el consumo, son duraderos y atractivos por la intensificación del sabor, un envasado agradable, llamativo y se comercializan de manera intensiva.

En la actualidad los UP constituyen el 35% de las kilocalorías consumidas diariamente por NNyA quienes, en comparación con la población adulta, consumen un 40% más de bebidas azucaradas, el doble en productos de pastelería o productos de copetín y el triple en golosinas (5, 12).

Las/os niñas/os y adolescentes (NNyA) crecen habitualmente en entornos obesogénicos. El Ministerio de Salud de la Nación Argentina define entorno obesogénico como *“aquel que fomenta el consumo excesivo de kilocalorías y nutrientes críticos como azúcares, grasas y sodio, además de ofrecer múltiples barreras para el desarrollo de actividad física y fomentar el comportamiento sedentario”* (1, 2).

Resulta fundamental remarcar que los hábitos alimentarios saludables deben comenzar a fomentarse en edades tempranas, ya que una alimentación inadecuada tiene una estrecha relación al posterior desarrollo de SP y O (1). La alimentación saludable (AS) se define como *aquella que aporta todos los nutrientes esenciales de forma equilibrada, y la energía necesaria para un*

*correcto crecimiento y desarrollo de las capacidades físicas e intelectuales, adecuándose a la cultura de cada familia (13).*

La edad preescolar comprendida entre los 3 a 5 años, es considerada la etapa de crecimiento estable que engloba el periodo en que los niños y las niñas adquieren autonomía en la marcha locomotora hasta que se inicia el periodo escolar a los 6 años de edad (14). En este momento de la vida, van madurando el gusto y el autocontrol de su ingesta alimentaria, asociado al aumento de la autonomía y la curiosidad. Van desarrollando sus preferencias durante la ingesta, influidos por el aspecto, sabor y aroma de los alimentos, necesitan poder tocarlos, olerlos y probarlos para lograr su aceptación, y de esa forma identificar los alimentos que le gustan de los que no (15).

Debido a que en los entornos escolares los NNyA se convierten en "población cautiva" estando confinados en un espacio limitado, donde su capacidad de elección y acceso a los alimentos se restringe a las opciones existentes dentro del establecimiento, las intervenciones en el ámbito escolar son muy importantes para promover una mejora en los hábitos alimentarios que conduzcan a un estilo de vida saludable. El ofrecimiento continuo de alimentos nutritivos y saludables, como frutas y verduras, y la eliminación de productos con alto contenido de azúcares, grasas y sal, mejora los patrones de preferencia y consumo (16). Por ende, la alimentación escolar tiene dos fines, por un lado cubrir las deficiencias de la alimentación extraescolar y por otro crear un ámbito de educación para generar hábitos saludables (17).

El entorno alimentario escolar comprende, de acuerdo con la definición propuesta por la FAO, a *"todos los espacios, infraestructuras y circunstancias dentro de las instalaciones escolares y en sus alrededores en que se encuentran, obtienen, compran o consumen alimentos (por ejemplo, pequeñas tiendas, kioscos, cantinas, vendedores de alimentos, máquinas expendedoras) y al contenido nutricional de estos alimentos. El ambiente también incluye toda la información disponible, la promoción (comercialización, publicidad, marcas, etiquetas de los alimentos, envases, promociones, etc.) y el precio de los alimentos y productos alimenticios"* (18).

En la provincia de Buenos Aires, se desarrolla el Servicio Alimentario Escolar (SAE), articulado entre el Ministerio de Desarrollo Social y de Educación, dirigido a los/as NNyA en situación de vulnerabilidad social que asisten a escuelas públicas de la provincia, cuyo objetivo principal es garantizar una cobertura nutricional igualitaria y equitativa (17). El programa contribuye al crecimiento y el desarrollo biopsicosocial, el aprendizaje, el rendimiento escolar y la formación de hábitos saludables de lo/as alumno/as, mediante la oferta de desayuno, merienda y/o almuerzo, consistente al objetivo, monitoreado y auditado por el SAE (19).

El SAE es un programa con más de 40 años de trayectoria que fue modificándose y adaptándose a la situación del país a nivel general y a nivel particular a la provincia de Buenos Aires. Durante el año 2000, nuestro país atravesó una crisis económica y social importante, dejando un saldo de

pobreza del 54,3% (INDEC) en el Gran Buenos Aires. En el 2003 comienza un fuerte aumento de inversión social que permitió el crecimiento de los servicios alimentarios (17).

El SAE debe cumplir con estándares normativos y regulatorios de ley, con el fin de no hacer daño y lograr inocuidad alimentaria de las modalidades prestadas, incluyendo los procesos de logística, manipulación, servicio y manejo de residuos (19).

Las políticas de la Alimentación Escolar contemplan estrategias de educación alimentaria, deben acompañar y contribuir a afianzar un entorno alimentario saludable. Deben extenderse a los diferentes actores, los distintos momentos y a todos los ámbitos donde se ofrecen bebidas, alimentos o comidas en las escuelas, no solo limitarse a acciones educativas curriculares (19).

El SAE tiene como objetivo brindar desayuno, almuerzo completo y/o merienda, comprendiendo plato principal, postre y agua segura como bebida, ya que el programa reafirma el derecho de todo niño/a a acceder al agua segura como bebida durante toda la jornada escolar en las escuelas. (17)

Los/as infantes preescolares poseen características de maleabilidad y aceptación que les permite comenzar a formar sus preferencias alimentarias y patrones de conducta que suelen influir en la elección alimentaria de la adultez (16). Aprenden por imitación de los/as adultos/as como madre, padre y/o tutores, pero las instituciones educativas también son una gran influencia en

ese aprendizaje, debido a que son el espacio de enseñanza, socialización, crecimiento, educación y formación de hábitos para lograr una alimentación saludable (1, 15).

La Ley “Promoción de la Alimentación Saludable” N° 27.642, aprobada en Marzo del 2022, es una política de salud pública que garantiza el derecho a la salud y a una alimentación adecuada (20).

A través de dicha ley, se brinda información nutricional simple y comprensible de los alimentos envasados o ultraprocesados y bebidas analcohólicas, advirtiendo a los consumidores con sellos de advertencia y/o leyendas precautorias que se presentan de manera gráfica en la cara principal del envase indicando que el producto contiene exceso de nutrientes críticos como azúcares, sodio, grasas totales, grasas saturadas y/o calorías o si se detecta la presencia de edulcorantes o cafeína en su composición.

A su vez, la ley establece la prohibición de la promoción, el patrocinio y el ofrecimiento de éstos alimentos con etiquetas de advertencia en entornos escolares y propone una mejora en la calidad nutricional de los Programas de asistencia alimentaria (merenderos, comedores, etc), basada en que el Estado ante igual conveniencia debe priorizar la contratación de alimentos sin nutrientes críticos en exceso (20).

A través del presente trabajo se pretende conocer y describir la oferta alimentaria brindada por el SAE y el Entorno Escolar de Instituciones de Nivel Inicial del partido de Tres de Febrero.

Tres de Febrero es un municipio ubicado en la zona Oeste de la Provincia de Buenos Aires, el cual se emplaza sobre una superficie de 45,36 km<sup>2</sup> albergando a un total de 340071 habitantes. Se divide en 15 localidades: Caseros, Churruca, Ciudad Jardín Lomas del Palomar, Ciudadela, El Libertador, Jose Ingenieros, Loma Hermosa, Martin Coronado, Once de Septiembre, Pablo Podesta, Remedios de Escalada, Saenz Peña, Santos Lugares, Villa Bosch y Villa Raffo. El partido cuenta con 30 Instituciones de nivel inicial de gestión pública (21).

Asimismo, en el presente trabajo se hará hincapié en el Artículo 12 del Capítulo IV de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable: “Los alimentos y bebidas analcohólicas que contengan al menos un (1) sello de advertencia o leyendas precautorias no pueden ser ofrecidos, comercializados, publicitados, promocionados o patrocinados en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario del Sistema Educativo Nacional” (20).

## II. OBJETIVOS

Objetivo general:

Observar y describir la oferta alimentaria en los SAE y entornos escolares de instituciones de nivel inicial del Partido de Tres de Febrero en relación a la implementación del Artículo 12, Capítulo IV de la Ley Promoción de la Alimentación Saludable durante el mes de Septiembre del año 2023.

Objetivos específicos:

- Describir el funcionamiento del SAE en el partido de Tres de Febrero.
- Observar y caracterizar los entornos escolares de las instituciones de nivel inicial visitadas en el partido de Tres de Febrero.
- Identificar la presencia de productos ultraprocesados dentro de la oferta alimentaria realizada a través del SAE y en los entornos escolares de instituciones de nivel inicial del partido de Tres de Febrero.
- Comparar la oferta alimentaria del SAE y de los entornos escolares en las Instituciones de nivel inicial con lo establecido en el Artículo 12, Capítulo IV de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable.

### III. MATERIALES Y METODOS

1. **Diseño metodológico:** Se realizó un estudio de tipo observacional descriptivo de corte transversal cuantitativo.
2. **Población y muestra de estudio:** La investigación se llevó a cabo en cuatro Instituciones del nivel inicial de gestión pública que pertenecen al Partido de Tres de Febrero, durante el mes de Septiembre del año 2023.

El tipo de muestreo utilizado fue no probabilístico y por conveniencia constituido por las Instituciones del nivel inicial de gestión pública que permitieron el acceso durante el periodo de estudio y que cumplían con los criterios de inclusión.

Criterios de Inclusión:

- Instituciones del nivel inicial de gestión pública, que pertenecen al partido de Tres de Febrero, en donde el SAE y/o el entorno escolar brinden productos ultraprocesados (UP).
- Instituciones de nivel inicial de gestión pública del partido de Tres de Febrero que posean kiosco, buffet o cantina en el entorno escolar.
- Instituciones del nivel inicial de gestión pública del partido de Tres de Febrero que aprueben la solicitud de ingreso para realizar la observación.

Criterios de Exclusión:

- Instituciones del nivel inicial de gestión pública donde el SAE brinde alimentos frescos y/o mínimamente procesados, sin oferta de UP; no posean kiosco, buffet o cantina que ofrezcan UP y no exista presencia de Kioscos ni venta ambulante de UP alrededor de los 100 metros de la Institución.
  - Instituciones educativas de nivel inicial del partido de Tres de Febrero de gestión privada.
3. **Aspectos éticos:** Se informó de los propósitos de la investigación y el uso de los resultados mediante un consentimiento informado. “La información brindada aquí será confidencial y anónima. (Ley de Protección de Datos Personales N°25.326/2000, Decreto Reglamentario N° 1558/2001, Ley de estadística y censos N° 17622)”.
  4. **Técnicas empleadas:** Para abordar la problemática descrita y cumplir con los objetivos establecidos, se procedió a obtener información a través de fuentes secundarias brindadas por el SAE de la Provincia de Buenos Aires que realiza relevamientos en el partido de Tres de Febrero.

Además, se realizaron observaciones del entorno escolar de cuatro instituciones de gestión pública de nivel inicial correspondientes al partido de Tres de Febrero, para este fin se diseñó una herramienta para recolectar los datos (Anexo N°1).

Variables en estudio:

Las variables utilizadas fueron segmentadas en 2 categorías: Servicio Alimentario Escolar (SAE) y Entorno Escolar.

**Para caracterizar al SAE se utilizaron las siguientes variables:**

A. Tipo de servicio alimentario brindado en la Institución.

Categorías:

- Desayuno escolar: primera ingesta de alimentos (sólidos o líquidos), generalmente ligera, que se realiza luego del descanso nocturno dentro de las instituciones educativas (22, 23).
- Merienda escolar: comida o alimento (sólido o líquido) que se brinda a media tarde (24) dentro de las instituciones educativas.

B. Oferta alimentaria:

Categorías:

- Presencia de alimentos naturales y mínimamente procesados ofrecidos en el diseño del menú.
- Presencia de Ingredientes culinarios procesados ofrecidos en el diseño del menú.
- Presencia de productos comestibles procesados listos para el consumo ofrecidos en el diseño del menú.
- Presencia de productos altamente procesados (ultra procesados) con o sin etiquetado frontal de advertencia y/o leyendas precautorias ofrecidos en el diseño de menú.

Definición:

- Alimentos naturales y mínimamente procesados: en este grupo se incluyen los alimentos frescos, frutas, verduras, semillas, granos, legumbres, carnes y huevos. Los alimentos mínimamente procesados son aquellos sin procesar, alterados por procesos como secado, trituración, remoción de partes no comestibles y tiene la finalidad de prolongar la vida permitiendo su almacenamiento por más tiempo. Algunos ejemplos son frutas y verduras congeladas, exprimidas o desecadas, leche pasteurizada, yogures naturales, café tostado, harinas de cereales o pasta entre otros (9).
- Ingredientes culinarios procesados: son sustancias que se obtienen de los alimentos del grupo 1 o de la naturaleza, a través de procesos como triturado, prensado o molido que se utilizan principalmente como base de la cocina o para sazonar, como la sal, azúcar, miel, hierbas aromáticas, aceites vegetales, vinagre, entre otros (9).
- Productos comestibles procesados listos para el consumo: son los productos preparados con el agregado de sustancias del grupo 2. Suelen contener entre 2 a 3 ingredientes y tienen como finalidad aumentar la durabilidad o mejorar sus cualidades sensoriales, como las conservas vegetales, frutos secos con sal, conservas de carne o pescado, ahumados o en salazón, panes y quesos artesanales (9).
- Productos ultraprocesados: son productos alimentarios envasados que suelen estar compuestos por 5 o más ingredientes (9). Incluyen el

agregado de elevadas cantidades de azúcares, sal, grasas y sustancias como proteína hidrolizada, almidones modificados y aceites hidrogenados o interesterificados, sumado al agregado de aditivos que proceden de otros alimentos como maltodextrinas, jarabe de maíz de alta fructosa (JMAF), lecitina de soja, jarabe de glucosa, gluten, caseína, entre otros (5, 10), adicionados con la finalidad de que cumplan funciones como endulzantes o edulcorantes, emulsionantes, estabilizantes, resaltadores del color y sabor, aromatizantes, antioxidantes, entre otras. . Algunos ejemplos son cereales de desayuno con azúcar, golosinas, panes industriales, refrescos, galletitas dulces (11).

- Etiquetado frontal: es una herramienta simple, práctica y eficaz que sirve para informar al consumidor/a sobre productos, que pueden ocasionar daño a la salud, mediante etiquetas de advertencia en el frente del envase que indiquen a los consumidores que el producto contiene cantidades excesivas de nutrientes críticos como azúcares, sodio, grasas totales, grasas saturadas y/o calorías (25). Según el modelo de perfil de nutriente de la Organización Panamericana de la Salud, la cantidad excesiva de uno o más nutrientes críticos es cuando el contenido relativo de dicho nutriente es mayor que el nivel máximo correspondiente recomendado en las metas de ingesta de nutrientes de la población establecida por la OMS (26).
- Leyendas precautorias: son herramientas gráficas en forma de rectángulo que se ubican en la cara principal o frente de los envases

indicando que el producto contiene edulcorante o cafeína, sugiriendo evitar su consumo en niños y niñas (27).

En el instrumento se tildarán todos los alimentos y productos alimentarios presentes según la clasificación NOVA y se marcarán con una cruz aquellos que pertenecen al grupo 4 (alimentos y bebidas UP) con o sin etiquetado frontal de advertencia y leyendas precautorias que se ofrecen según el diseño de menú:

- Snack (papitas, palitos, maní, etc): elaborado a base de papas, cereales, harinas o almidones (derivados de cereales, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas), con o sin la adición de sal, especias, frutas secas, saborizados o no, con o sin el agregado de otros ingredientes permitidos, horneado o frito (28).
- Galletita dulce o salada: se entienden numerosos productos a los que se les da formas variadas antes del horneado de una masa elaborada a base de harina de trigo u otras o sus mezclas, con o sin salvado, con o sin agentes químicos y/o biológicos autorizados. La masa se puede adicionar con enzimas apropiadas, sal, leche, leche en polvo, crema, almidón o féculas, caseinatos, edulcorantes: azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel, jugos vegetales, entre otros. Se pueden presentar en forma de unidades aisladas o constituidas por dos o más adheridas entre sí por medio de productos alimenticios o preparaciones y recubiertas o no parcial o totalmente con sustancias o

adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos. Pueden identificarse diferentes tipos, como dulces secas, rellenas, obleas, entre otras (29).

- Yogur endulzado con azúcar: se entiende por yogur a las leches fermentadas, adicionadas o no de otras sustancias alimenticias, obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, por fermentación láctica mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos, como *Lactobacillus*, *Streptococcus*, entre otros. Se designa como "Yogur endulzado" o "Yogur sabor a..." o "Yogur endulzado sabor a..." llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Además se deben mencionar las expresiones "con crema", "entero", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda. Se pueden utilizar las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado" (30).
- Queso untable: se entiende el producto elaborado con leche entera, parcial o totalmente descremada, coagulada por acidificación láctica complementada o no por cuajo y/o enzimas específicas (31).
- Mermelada: confitura elaborada por cocción de frutas u hortalizas (enteras, en trozos, pulpa tamizada, jugo y pulpa normal o concentrada), con uno o más de los edulcorantes como azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas (32).

- Jugo o bebida vegetal: Se entiende por Jugos vegetales a base (u obtenidos) de concentrados, los obtenidos por agregado de agua potable a jugo concentrado de frutas u hortalizas, que deben responder ciertas exigencias como estar libres de toda parte no comestible de la fruta u hortaliza de la cual proceden, no pueden contener más de 0.5% v/v de alcohol etílico y no deben estar en estado de fermentación, deben cumplir con tolerancias residuales de plaguicidas y otros agentes de tratamiento agrícola según leyes establecidas, entre otras (33).
- Dulce de leche: producto obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o crema, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos), con o sin adición de otras sustancias alimenticias (34).
- Pan lactal o pan de molde: se comercializa envasado y debe consignar en el rotulado con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad la fecha de vencimiento (día y mes). Se permite en la elaboración de panes de molde, el empleo como inhibidor del desarrollo de hongos de una solución alcohólica de ácido sórbico y de ácido cítrico. Los productos deben ser tratados por vaporización previo a su envasado y se utilizan como máximo los siguientes niveles residuales: Ácido sórbico: 200 mg/kg. Alcohol etílico: 0,3% en volumen (35).
- Cacao en polvo dulce: Se entiende por Cacao en Polvo al producto que se obtiene mediante transformación mecánica a polvo de la torta de cacao (producto obtenido por prensado de pasta, masa o licor de cacao,

con extracción parcial de la materia grasa). Se entiende por cacao en polvo Dulce a la mezcla homogénea de cacao en polvo con hasta un máximo de 68% de azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas con o sin agregados de aditivos (36).

- Alfajor: producto constituido por dos o más galletitas, galletas o masas horneadas, adheridas entre sí por productos, tales como, mermeladas, jaleas, dulces u otras sustancias o mezclas de sustancias alimenticias de uso permitido. Podrá estar revestido parcial o totalmente por coberturas, o baños de repostería u otras sustancias y contener frutas secas enteras o partidas, coco rallado o adornos admitidos (37).
- Caramelo: producto elaborado sobre la base de azúcares nutritivos que puede presentar distintas consistencias, formas y tamaños y ser adicionados de los siguientes ingredientes: Leche y sus derivados; Jugos y pulpas vegetales, dulces, jaleas, frutas confitadas; Frutas secas o desecadas, enteras o en trozos, copos de cereales; Huevo entero, yema o clara en sus distintas formas de preservación; Productos estimulantes o fruitivos, entre otros (38).
- Bebida sin alcohol artificial: Se entiende por Bebida sin alcohol artificial a aquella que se prepara con esencias artificiales o una mezcla de las mismas con extractos naturales y/o esencias naturales y/o compuestos químicos aislados. Se le puede adicionar edulcorantes nutritivos y/o ácidos orgánicos permitidos, colorantes naturales o sintéticos, conservadores, emulsionantes y/o estabilizantes. Puede estar gasificada o no.

-Polvo para preparar bebidas sin alcohol: producto pulverizado que por la dilución indicada en el rótulo permite obtener una bebida sin alcohol artificial. Considerando dentro de la definición a gaseosa con azúcar, agua saborizada con azúcar, gaseosa sin azúcar, jugo industrial con azúcar y jugo industrial con edulcorante (39).

- Fruta enlatada: se entiende la confitura elaborada cocinando con una solución de los edulcorantes, azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas (40).
- Turrón: producto elaborado por cocción de una mezcla de edulcorantes nutritivos con: almendras, avellanas, maníes, nueces, castañas (aisladamente o en mezclas), con clara de huevo, albúmina, gelatina (o sus mezclas), con o sin frutas brillantadas o confitadas, cereales inflados o copos de cereales, yema de huevo; envasado en recipiente bromatológicamente apto (41).
- Barra de cereal: Cereal aplastado, laminado, cilindrado o roleado (Rolled Cereals), preparado con granos limpios liberados de sus tegumentos y que después de calentado o de ligera torrefacción se lamina convenientemente (42).
- Postre industrial: con la denominación genérica de Polvo o Mezcla para preparar postres, se entiende al producto en forma pulverulenta y que por dispersión en agua y/o leche, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos o yema, permiten la obtención de las preparaciones correspondientes (flan, postre-cremoso o similares) (43).

- Gelatina: Con la denominación de Postre de gelatina o Polvo para preparar postre de gelatina, se entienden las preparaciones en forma de polvo fino y homogéneo y/o los distintos tipos de jaleas preparadas que contienen gelatina como único formador de gel. Podrá utilizarse en su elaboración azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, jarabes de alta fructosa, o sus mezclas y los aditivos correspondientes (44).
- Aderezo: producto elaborado que se utiliza para modificar el sabor y/o aroma de ciertos alimentos o preparaciones alimenticias o coquinarias. Para su elaboración podrán utilizarse: Alimentos de origen animal y/o vegetal, especias o condimentos, extractos, aromatizantes, aceites esenciales, cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, miel; Jugos Vegetales, Vinagres y Aditivos permitidos (45).

### C. Cantidad de raciones que ofrece el SAE en esa Institución

#### Definición:

- Ración: porción del alimento que le brindan a los/as niñas/os según lo indicado en el SAE.

#### Categoría:

Se menciona la cantidad de raciones de manera cuantitativa según lo informado por la nómina de alumno/as inscriptos en la cada institución educativa.

#### D. Disponibilidad de agua segura para beber

Definición:

- Agua Segura: es aquella que por su origen, fuente y provisión es apta para la alimentación y uso doméstico. No debe contener sustancias o cuerpos extraños de origen biológico, orgánico, inorgánico, entre otros que ocasionen daños para la salud. Presenta sabor agradable y es prácticamente incolora, inodora, límpida y transparente (46).

Categoría:

- SI / NO

#### **Para caracterizar al Entorno Escolar se utilizaron las siguientes variables:**

A. Presencia de kiosco, cantina o buffet dentro de la institución educativa.

Definiciones:

- Kiosco: “construcción pequeña que se instala en un lugar público para vender snacks, golosinas, etc” (47).

- Cantina: “establecimiento público que forma parte de una instalación más amplia y en el que se venden bebidas como gaseosas o aguas saborizadas y algunos comestibles” (48).
- Buffet / bufé: “comida compuesta de una diversidad de alimentos fríos y calientes, dispuestos a la vez sobre una o varias mesas” (49).

Categorías:

1. SI \_\_
2. NO \_\_

B. Oferta alimentaria del kiosco/cantina/buffet.

Categorías:

1. Oferta de alimentos frescos y/o mínimamente procesados: SI/NO  
¿Cuáles?
2. Oferta de productos procesados: SI/NO ¿Cuáles?
3. Oferta de productos Ultra Procesados: SI/NO ¿Cuáles?

C. Oferta alimentaria dentro de la institución educativa que no proviene del SAE.

Categorías:

- Presencia de alimentos naturales y mínimamente procesados ofrecidos por la institución educativa.

- Presencia de Ingredientes culinarios procesados ofrecidos por la institución educativa.
- Presencia de productos comestibles listos para el consumo procesados ofrecidos por la institución educativa.
- Presencia de productos altamente procesados (ultra procesados) con o sin etiquetado frontal de advertencia y/o leyendas precautorias ofrecidos por la institución educativa.

#### Definición:

- Productos sin procesar o mínimamente procesados: en este grupo incluyen los alimentos frescos, frutas, verduras, semillas, granos, legumbres, pescados y carnes, huevos. Los alimentos mínimamente procesados son aquellos sin procesar, alterados por procesos como secado, trituración, remoción de partes no comestibles y tiene la finalidad de prolongar la vida permitiendo su almacenamiento por más tiempo como frutas y verduras congeladas, exprimidas o desecadas, leche pasteurizada, yogures naturales, café tostado, harinas de cereales o pasta, entre otros (9).
- Ingredientes culinarios procesados: son sustancias que se obtienen de los alimentos del grupo 1 o de la naturaleza, a través de procesos como triturado, prensado o molido que se utilizan principalmente como base de la cocina o para sazonar, como la sal, azúcar, miel, especias, hierbas aromáticas, aceites vegetales, vinagre (9).

- Alimentos procesados: son los productos preparados con el agregado de sustancias del grupo 2. Suelen contener entre 2 a 3 ingredientes y tienen como finalidad aumentar la durabilidad o mejorar sus cualidades sensoriales, como las conservas vegetales, frutos secos con sal, conservas de carne o pescado, ahumados o en salazón, panes y quesos artesanales (9).
- Alimentos y bebidas ultraprocesados: son productos alimentarios envasados que suelen estar compuestos por 5 o más ingredientes (9). Incluyen el agregado de elevadas cantidades de azúcares, sal, grasas y sustancias como proteína hidrolizada, almidones modificados y aceites hidrogenados o interesterificados, sumado al agregado de aditivos que proceden de otros alimentos como maltodextrinas, jarabe de maíz de alta fructosa (JMAF), lecitina de soja, jarabe de glucosa, gluten, caseína, entre otros (5, 10), adicionados con la finalidad de que cumplan funciones como endulzantes o edulcorantes, emulsionantes, estabilizantes, resaltadores del color y sabor, aromatizantes, antioxidantes, entre otras. Algunos ejemplos son cereales de desayuno con azúcar, golosinas, panes industriales, refrescos, galletitas dulces (11).
- Etiquetado frontal: es una herramienta simple, práctica y eficaz que sirve para informar al consumidor/a sobre productos, que pueden ocasionar daño a la salud, mediante etiquetas de advertencia en el frente del envase que indiquen a los consumidores que el producto contiene cantidades excesivas de nutrientes críticos como azúcares, sodio,

grasas totales, grasas saturadas y/o calorías (25). Según el modelo de perfil de nutriente de la Organización Panamericana de la Salud, la cantidad excesiva de uno o más nutrientes críticos es cuando el contenido relativo de dicho nutriente es mayor que el nivel máximo correspondiente recomendado en las metas de ingesta de nutrientes de la población establecida por la OMS (26).

- Leyendas precautorias: son herramientas gráficas en forma de rectángulo que se ubican en la cara principal o frente de los envases indicando que el producto contiene edulcorante o cafeína, sugiriendo evitar su consumo en niños y niñas (27).

En el instrumento se tildarán los productos ultraprocesados con o sin etiquetado frontal de advertencia y leyendas precautorias que se ofrecen dentro de las Instituciones Educativas:

- Snack (papitas, palitos, maní, etc): elaborado a base de papas, cereales, harinas o almidones (derivados de cereales, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas), con o sin la adición de sal, especias, frutas secas, saborizados o no, con o sin el agregado de otros ingredientes permitidos, horneado o frito (28).
- Galletita dulce o salada: se entienden numerosos productos a los que se les da formas variadas antes del horneado de una masa elaborada a base de harina de trigo u otras o sus mezclas, con o sin salvado, con o sin agentes químicos y/o biológicos autorizados. La masa se puede adicionar con enzimas apropiadas, sal, leche, leche en polvo, crema,

almidón o féculas, caseinatos, edulcorantes: azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, los que podrán ser reemplazados parcial o totalmente por miel, jugos vegetales, entre otros. Se pueden presentar en forma de unidades aisladas o constituidas por dos o más adheridas entre sí por medio de productos alimenticios o preparaciones y recubiertas o no parcial o totalmente con sustancias o adornos cuyos constituyentes se encuentren permitidos. Pueden identificarse diferentes tipos, como dulces secas, rellenas, obleas, entre otras (29).

- Yogur endulzado con azúcar: se entiende por yogur a las leches Fermentadas, adicionadas o no de otras sustancias alimenticias, obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, por fermentación láctica mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos, como Lactobacillus, Streptococcus, entre otros. Se designa como "Yogur endulzado" o "Yogur sabor a..." o "Yogur endulzado sabor a..." llenando el espacio en blanco con el nombre de la o las sustancias saborizantes/aromatizantes utilizadas que otorgan al producto sus características distintivas. Además, se deben mencionar las expresiones "con crema", "entero", "parcialmente descremado" o "descremado" según corresponda. Se pueden utilizar las expresiones "con azúcar" o "azucarado" en lugar de "endulzado" (30).

- Queso untable: se entiende el producto elaborado con leche entera, parcial o totalmente descremada, coagulada por acidificación láctica complementada o no por cuajo y/o enzimas específicas (31).
- Mermelada: confitura elaborada por cocción de frutas u hortalizas (enteras, en trozos, pulpa tamizada, jugo y pulpa normal o concentrada), con uno o más de los edulcorantes como azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas (32).
- Jugo o bebida vegetal: Se entiende por Jugos vegetales a base (u obtenidos) de concentrados, los obtenidos por agregado de agua potable a jugo concentrado de frutas u hortalizas, que deben responder ciertas exigencias como estar libres de toda parte no comestible de la fruta u hortaliza de la cual proceden, no pueden contener más de 0.5% v/v de alcohol etílico y no deben estar en estado de fermentación, deben cumplir con tolerancias residuales de plaguicidas y otros agentes de tratamiento agrícola según leyes establecidas, entre otras (33).
- Dulce de leche: producto obtenido por concentración y acción del calor a presión normal o reducida de la leche o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o crema, y adicionado de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos), con o sin adición de otras sustancias alimenticias (34).
- Pan lactal o pan de molde: se comercializa envasado y debe consignar en el rotulado con caracteres de buen tamaño, realce y visibilidad la fecha de vencimiento (día y mes). Se permite en la elaboración de panes de molde, el empleo como inhibidor del desarrollo de hongos de una

solución alcohólica de ácido sórbico y de ácido cítrico. Los productos deben ser tratados por vaporización previo a su envasado y se utilizan como máximo los siguientes niveles residuales: Ácido sórbico: 200 mg/kg. Alcohol etílico: 0,3% en volumen (35).

- Cacao en polvo dulce: Se entiende por Cacao en Polvo al producto que se obtiene mediante transformación mecánica a polvo de la torta de cacao (producto obtenido por prensado de pasta, masa o licor de cacao, con extracción parcial de la materia grasa). Se entiende por cacao en polvo Dulce a la mezcla homogénea de cacao en polvo con hasta un máximo de 68% de azúcares: sacarosa, azúcar invertido, dextrosa o sus mezclas con o sin agregados de aditivos (36).
- Alfajor: producto constituido por dos o más galletitas, galletas o masas horneadas, adheridas entre sí por productos, tales como, mermeladas, jaleas, dulces u otras sustancias o mezclas de sustancias alimenticias de uso permitido. Podrá estar revestido parcial o totalmente por coberturas, o baños de repostería u otras sustancias y contener frutas secas enteras o partidas, coco rallado o adornos admitidos (37).
- Caramelo: producto elaborado sobre la base de azúcares nutritivos que puede presentar distintas consistencias, formas y tamaños y ser adicionados de los siguientes ingredientes: Leche y sus derivados; Jugos y pulpas vegetales, dulces, jaleas, frutas confitadas; Frutas secas o desecadas, enteras o en trozos, copos de cereales; Huevo entero, yema o clara en sus distintas formas de preservación; Productos estimulantes o fruitivos, entre otros (38).

- Bebida sin alcohol artificial: Se entiende por Bebida sin alcohol artificial a aquella que se prepara con esencias artificiales o una mezcla de las mismas con extractos naturales y/o esencias naturales y/o compuestos químicos aislados. Se le puede adicionar edulcorantes nutritivos y/o ácidos orgánicos permitidos, colorantes naturales o sintéticos, conservadores, emulsionantes y/o estabilizantes. Puede estar gasificada o no.
- Polvo para preparar bebidas sin alcohol: producto pulverizado que por la dilución indicada en el rótulo permite obtener una bebida sin alcohol artificial. Considerando dentro de la definición a gaseosa con azúcar, agua saborizada con azúcar, gaseosa sin azúcar, jugo industrial con azúcar y jugo industrial con edulcorante (39).
- Fruta enlatada: se entiende la confitura elaborada cocinando con una solución de los edulcorantes, azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas (40).
  - Turrón: producto elaborado por cocción de una mezcla de edulcorantes nutritivos con: almendras, avellanas, maníes, nueces, castañas (aisladamente o en mezclas), con clara de huevo, albúmina, gelatina (o sus mezclas), con o sin frutas abrillantadas o confitadas, cereales inflados o copos de cereales, yema de huevo; envasado en recipiente bromatológicamente apto (41).
  - Barra de cereal: Cereal aplastado, laminado, cilindrado o roleado (Rolled Cereals), preparado con granos limpios liberados de sus tegumentos y

que después de calentado o de ligera torrefacción se lamina convenientemente (42).

- Postre industrial: con la denominación genérica de Polvo o Mezcla para preparar postres, se entiende al producto en forma pulverulenta y que por dispersión en agua y/o leche, con o sin el agregado de edulcorantes nutritivos, huevos o yema, permiten la obtención de las preparaciones correspondientes (flan, postre-cremoso o similares) (43).
- Gelatina: Con la denominación de Postre de gelatina o Polvo para preparar postre de gelatina, se entienden las preparaciones en forma de polvo fino y homogéneo y/o los distintos tipos de jaleas preparadas que contienen gelatina como único formador de gel. Podrá utilizarse en su elaboración azúcar, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, jarabes de alta fructosa, o sus mezclas y los aditivos correspondientes (44).
- Aderezo: producto elaborado que se utiliza para modificar el sabor y/o aroma de ciertos alimentos o preparaciones alimenticias o coquinarias. Para su elaboración podrán utilizarse: Alimentos de origen animal y/o vegetal, especias o condimentos, extractos, aromatizantes, aceites esenciales, cloruro de sodio, edulcorantes nutritivos: azúcar blanco o común, dextrosa, azúcar invertido, jarabe de glucosa o sus mezclas, miel; Jugos Vegetales, Vinagres y Aditivos permitidos (45).

Categorías:

- SI / NO. Se indicará cuáles.

D. Presencia de bebidas sin alcohol artificiales, gasificadas o no, ofrecidas por la Institución.

Definiciones:

- Bebida sin alcohol artificial: Se entiende por Bebida sin alcohol artificial a aquéllas que se preparan con esencias artificiales o una mezcla de las mismas con extractos naturales y/o esencias naturales y/o compuestos químicos aislados. Se le puede adicionar edulcorantes nutritivos y/o ácidos orgánicos permitidos, colorantes naturales o sintéticos, conservadores, emulsionantes y/o estabilizantes. Puede estar gasificada o no. Se entiende por Polvo para preparar bebidas sin alcohol, al producto en polvo que por la dilución indicada en el rótulo permita obtener una bebida sin alcohol artificial. Considerando dentro de la definición a gaseosas con azúcar, aguas saborizadas con azúcar, gaseosas sin azúcar, jugos industriales con azúcar y jugos industriales con edulcorante (39).

Categorías:

- SI / NO. Se indicará cuáles.

E. Existencia de canillas con Agua segura dentro la institución.

Definición:

- Agua segura: es aquella que por su origen, fuente y provisión es apta para la alimentación y uso doméstico. No debe contener sustancias o cuerpos extraños de origen biológico, orgánico, inorgánico, entre otros

que ocasionen daños para la salud. Presenta sabor agradable y es prácticamente incolora, inodora, límpida y transparente (46).

Categorías:

- SI / NO

F. Disponibilidad de Bebederos dentro de la Institución.

Definición:

- Los bebederos de agua son gabinetes o fuentes que facilitan el acceso a agua segura.

Categorías:

- SI / NO

G. Presencia de Kioscos alrededor de los 100 metros de la Institución de nivel inicial.

Definiciones:

- Kiosco: “construcción pequeña que se instala en la calle u otro lugar público para vender flores, golosinas, etc” (47).

Categoría:

- SI / NO ¿Cuál es la oferta alimentaria del kiosco?

Categorías:

1. Oferta de alimentos frescos y/o mínimamente procesados: SI/NO  
¿Cuáles?
2. Oferta de productos procesados: SI/NO ¿Cuáles?
3. Oferta de productos Ultra Procesados: SI/NO ¿Cuáles?

H. Presencia de vendedores ambulantes en la cuadra de la Institución, al final de la jornada que vendan productos UP con o sin etiquetado frontal y/o leyendas precautorias.

Definición:

- Vendedor ambulante: “Persona que vende en la calle, sea caminando de un sitio a otro o en un puesto fijo en la vía pública”.

Categorías:

- SI \_\_\_
- NO \_\_\_

##### **5. Análisis estadístico de los datos:**

Para el análisis se procesaron los datos obtenidos en las observaciones y la información brindada por el SAE perteneciente a provincia de Buenos Aires.

Los mismos fueron volcados en planilla de cálculos de Microsoft Excel, por medio de los cuales se describieron valores absolutos y porcentajes de las variables en estudio.

Los gráficos se diseñaron mediante el programa Microsoft Excel.

#### IV. RESULTADOS

Se realizaron en el mismo día, las observaciones en 4 (cuatro) Instituciones del Nivel Inicial del municipio de Tres de Febrero, que cumplían con los criterios de inclusión del presente trabajo de investigación. A su vez, se obtuvo información proveniente del SAE de la provincia de Buenos Aires, el cual se encuentra actualmente en vigencia en el municipio.

##### **Institución del Nivel Inicial N°1:**

##### **SAE:**

En la Institución de nivel inicial N°1, se brinda desayuno y merienda. Los alimentos y productos alimentarios que ofrece el SAE son preparados en la cocina por las auxiliares y se consumen en el aula. El diseño de menú contiene: alimentos frescos y mínimamente procesados (naranja fresca, leche fluida descremada, mate cocido y té), ingredientes culinarios (azúcar), productos procesados (pan fresco comercial, queso fresco entero) y productos UP (dulce de leche, mermelada de durazno con azúcar y cacao en polvo con azúcar).

Dentro del mosaico se identifican tres productos UP, de los cuales solo el dulce de leche presenta sello de advertencia y/o leyenda precautoria en su envase (Tabla N°1) (Anexo N°1).

Tabla N°1: Oferta alimentaria proveniente del SAE observada en la institución N°1.

Oferta alimentaria observada	Producto UP	Poseen sello de advertencia y/o leyendas precautorias:
Naranja fresca	NO	NO
Cacao en polvo azucarado	SI	NO
Leche fluida descremada	NO	NO
Queso fresco entero	NO	NO
Mermelada de durazno con azúcar	SI	NO
Dulce de leche	SI	SI
Pan fresco comercial	NO	NO
Azúcar	NO	NO
Té, mate cocido	NO	NO

Fuente: Tabla elaborada con datos provenientes del SAE.

Las raciones que se brindan quedan sujetas a la cantidad de niños y niñas inscritos en la Institución. En el establecimiento N°1 se preparan un total de 100 raciones diarias según lo que estipule el SAE en el diseño de menú (Anexo N°9).

Respecto a la disponibilidad de agua segura en el momento de la ingesta, se observó que no hay recipientes con agua segura sobre las mesas. Sin embargo, los/as niños/as pueden solicitar a los auxiliares de cocina agua para beber si lo desean. En relación a su origen, la misma proviene de la red pública de suministro.

Entorno escolar:

El día que se realizó la visita se celebraba el día de la primavera en la Institución, por tal motivo, se identificó una oferta alimentaria adicional que no provenía del SAE. La misma incluía jugos industrializados endulzados tanto con azúcar como edulcorante los cuales habían sido llevados por las familias de los/as niños/as para compartir. (Anexo N°2). Estos jugos industrializados son productos UP que contienen sellos de advertencia y/o leyendas precautorias en su envase.

No se observaron bebederos con agua potable disponibles para su consumo dentro de la Institución.

Respecto a la presencia de kiosco, cantina o buffet, no se observaron dentro de la Institución y tampoco se encontraron alrededor de los 100 metros a la redonda del establecimiento.

El día que se realizó la visita no se observaron vendedores ambulantes al finalizar la jornada escolar.

**Institución de nivel inicial N°2:**

**SAE:**

En la institución del nivel inicial N°2 se brinda desayuno y merienda. Los alimentos y productos alimentarios que ofrece el SAE son preparados en la cocina por las auxiliares y se consumen en un espacio en común. El diseño del menú contiene: alimentos frescos y mínimamente procesados (naranja fresca, manzana fresca, leche fluida descremada, té y mate cocido), ingrediente culinario (azúcar), productos procesados (pan fresco comercial, queso fresco entero) y productos ultraprocesados (cacao en polvo con azúcar, dulce de leche, alfajor, mermelada de durazno con azúcar y galletitas dulces).

En el mosaico establecido por el SAE, uno de los cinco productos ultraprocesados presenta etiquetado frontal de advertencia en su envase, el dulce de leche (Tabla N°2) (Anexo N°3).

Tabla N° 2: Oferta alimentaria proveniente del SAE observada en la institución N°2.

Oferta alimentaria observada:	Producto UP	Poseen sello de advertencia o leyendas precautorias:
-------------------------------	-------------	--

Naranja fresca, Manzana fresca	NO	NO
Cacao en polvo azucarado	SI	NO
Leche fluida descremada	NO	NO
Queso fresco entero	NO	NO
Mermelada de durazno con azúcar	SI	NO
Dulce de leche	SI	SI
Pan fresco comercial	NO	NO
Azúcar	NO	NO
Té, mate cocido	NO	NO
Alfajor	SI	NO
Galletitas dulces	SI	NO

Fuente: Tabla elaborada con datos provenientes del SAE.

Respecto a la disponibilidad de agua segura en el momento de la ingesta, se observó que no hay recipientes que contengan agua segura sobre las mesas. Sin embargo, los/as niños/as pueden solicitarla a los auxiliares de cocina. En relación al origen del agua, la misma proviene de la red pública de suministro.

La cantidad de raciones que ofrece el SAE en la Institución N°2 es de 130 para la totalidad de los niños y las niñas que concurren a este establecimiento.

Entorno Escolar:

El día que se realizó la visita se celebraba el día de la Primavera en la Institución, por tal motivo, se identificó una oferta alimentaria adicional que no provenía del SAE. Dentro de la misma se encontraron productos que pertenecen a la categoría de UP como galletitas dulces, saladas y magdalenas. Todos los productos observados presentan sellos de advertencia y/o leyenda precautoria en su paquete. No se evidenciaron bebidas sin alcohol artificiales (Anexo N°4).

No se observaron bebederos con agua potable disponibles para su consumo dentro de la Institución.

Respecto a la presencia de kiosco, cantina o buffet, no se observaron dentro de la Institución y tampoco se encontraron alrededor de los 100 metros a la redonda del establecimiento.

El día que se realizó la visita no se observaron vendedores ambulantes al finalizar la jornada escolar.

### **Institución de nivel inicial N°3:**

#### **SAE:**

En la institución del nivel inicial N°3 se brinda desayuno y merienda. Los alimentos y productos alimentarios que ofrece el SAE son preparados en la

cocina por las auxiliares y se consumen en un espacio en común. El diseño de menú contiene: alimentos frescos y mínimamente procesados (naranja fresca, leche fluida descremada, leche fluida deslactosada, mate cocido y té), ingrediente culinario (azúcar), productos procesados (pan fresco comercial, queso fresco entero) y productos UP (bebida vegetal de almendras con azúcar, dulce de leche, mermelada de durazno con azúcar, cacao en polvo con azúcar y galletitas dulces).

En la Institución el SAE brinda, dentro del mosaico, cinco productos UP, de los cuales sólo dos presentan etiquetado frontal de advertencia en su envase: la bebida vegetal de almendras con azúcar y el dulce de leche como se expresa en la Tabla N°3 (Anexo N°5).

Tabla N°3: Oferta alimentaria proveniente del SAE observada en la institución N°3.

Oferta alimentaria observada:	Producto UP	Poseen sello de advertencia o leyendas precautorias:
Naranja fresca	NO	NO
Cacao en polvo azucarado	SI	NO
Leche fluida descremada	NO	NO
Queso fresco entero	NO	NO
Mermelada de durazno con azúcar	SI	NO
Dulce de leche	SI	SI
Pan fresco comercial	NO	NO

Azúcar	NO	NO
Té, mate cocido	NO	NO
Bebida vegetal de almendras con azúcar	SI	SI
Leche fluida deslactosada	NO	NO
Galletitas dulces	SI	NO

Fuente: Información brindada por el SAE (Anexo N°5).

La cantidad de raciones que ofrece el SAE en la Institución N°3 es de 213 para la totalidad de los niños y las niñas que concurren a este establecimiento.

Respecto a la disponibilidad de agua segura en el momento de la ingesta, se observó que no hay recipientes que contengan agua segura sobre las mesas. Sin embargo, los/as niños/as pueden solicitar agua para beber a los auxiliares de cocina. En relación al origen del agua, la misma proviene de la red pública de suministro.

#### Entorno Escolar:

En la Institución N°3, encontramos en la heladera una gran cantidad de aderezos de diferentes marcas y jugos comerciales azucarados. De los cuatro aderezos identificados, dos de ellos presentan sellos de advertencia y/o leyendas precautorias en su envase.

No se observaron bebederos con agua potable disponibles para su consumo dentro de la Institución.

Respecto a la presencia de kiosco, cantina o buffet, no se observaron dentro de la Institución y tampoco se encontraron alrededor de los 100 metros a la redonda del establecimiento.

El día que se realizó la visita no se observaron vendedores ambulantes al finalizar la jornada escolar.

#### **Institución de nivel inicial N°4:**

##### **SAE:**

En la institución del nivel inicial N°4 se brinda desayuno y merienda. Los alimentos y productos alimentarios que ofrece el SAE son preparados en la cocina por las auxiliares y se consumen en las aulas.

Como se muestra en la Tabla N°4 la oferta alimentaria brindada por el SAE contiene: alimentos frescos (naranja fresca, leche fluida entera, leche fluida descremada, té, mate cocido y leche fluida deslactosada), ingrediente culinario (azúcar), productos procesados (pan fresco comercial y queso fresco entero) y productos ultraprocesados (cacao en polvo con azúcar, bebida vegetal de almendras con azúcar, mermelada de durazno con azúcar, galletitas dulces, galletitas saladas y galletitas dulces María).

En la Institución el SAE brinda dentro del mosaico siete productos UP, de los cuales tres presentan sello de advertencia y/o leyenda precautoria en su envase: la bebida vegetal de almendras con azúcar, el dulce de leche, y las galletitas saladas (Anexo N°7).

Tabla N°4: Oferta alimentaria proveniente del SAE observada en la institución N°4.

Oferta alimentaria observada:	Productos UP	Poseen sello de advertencia o leyendas precautorias:
Naranja fresca	NO	NO
Cacao en polvo azucarado	SI	NO
Leche fluida descremada	NO	NO
Leche fluida entera	NO	NO
Queso fresco entero	NO	NO
Mermelada de durazno con azúcar	SI	NO
Dulce de leche	SI	SI
Pan fresco comercial	NO	NO
Azúcar	NO	NO
Té, mate cocido	NO	NO
Bebida vegetal de almendras con azúcar	SI	SI
Leche fluida deslactosada	NO	NO
Galletitas dulces	SI	NO
Galletitas saladas	SI	SI
Galletitas dulces Maria	SI	NO

Fuente: Información brindada por el SAE, basada en el Anexo N°7.

La cantidad de raciones que ofrece el SAE en la Institución n°4 es de 214 para la totalidad de los niños y las niñas que concurren a este establecimiento.

Respecto a la disponibilidad de agua segura en el momento de la ingesta, se observó que no hay recipientes que contengan agua segura sobre las mesas. Sin embargo, los/as niños/as pueden solicitar agua para beber a los auxiliares de cocina. En relación al origen del agua, la misma proviene de la red pública de suministro.

#### Entorno Escolar:

No se observaron bebederos con agua potable disponibles para su consumo dentro de la Institución.

La Institución N°4 no contiene Kioscos, cantinas ni buffet en su interior.

Se observó un kiosco alrededor de los 100 metros de la Institución y la oferta alimentaria en su totalidad estaba conformada por productos UP.

En el día que se realizó la visita no se evidenciaron vendedores ambulantes al finalizar la jornada educativa.

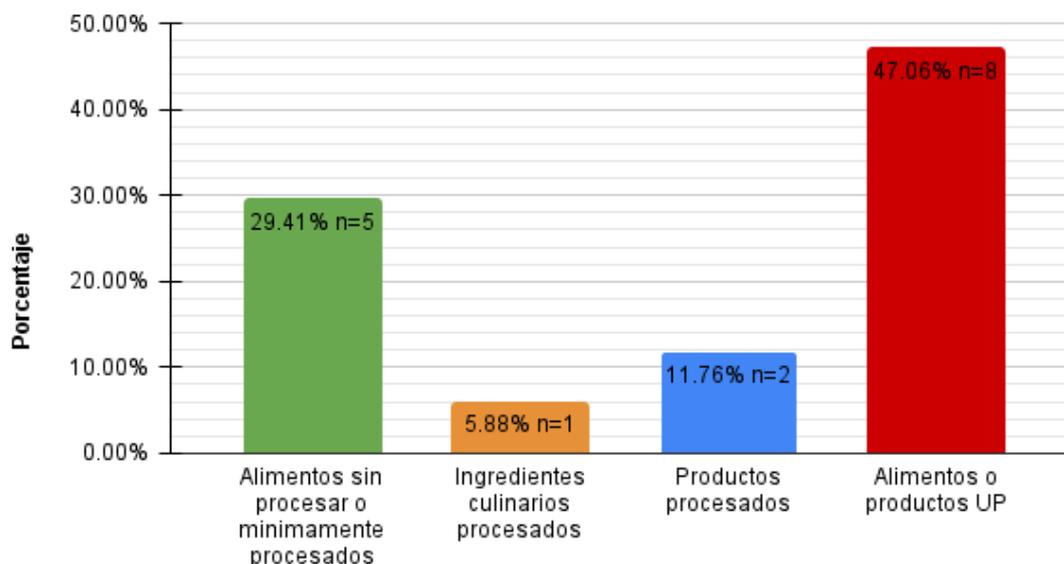
#### **Resultados globales:**

##### SAE:

Todas las instituciones de nivel inicial visitadas brindan desayuno y merienda. Los alimentos o productos alimentarios son preparados por las auxiliares en la cocina de cada establecimiento. Dos de las instituciones realizan las ingestas dentro de las aulas, mientras que las otras dos la realizan en un espacio en común que comparten todas las salas.

Del análisis de la oferta alimentaria proveniente del diseño de menú del SAE, se desprende que el 29.41% son alimentos frescos y/o mínimamente procesados, el 5.88% son ingredientes culinarios procesados, el 11.76% son productos procesados y un 47.06% son productos ultraprocesados como se muestra en el gráfico N°1.

Gráfico N°1: Oferta alimentaria global proveniente del diseño de menú del SAE.

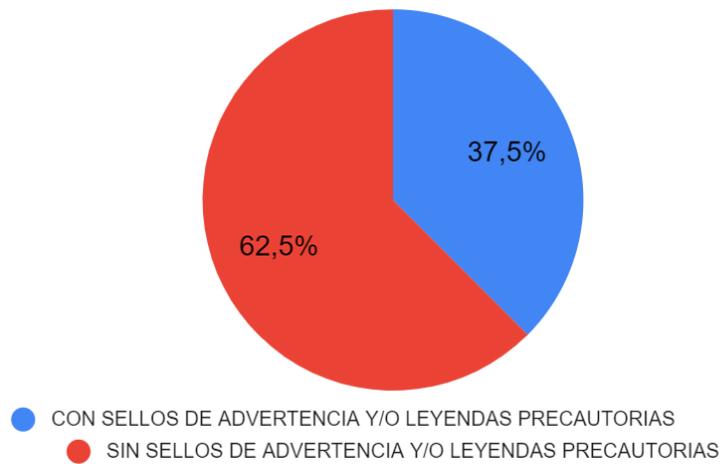


**Oferta alimentaria brindada por el SAE en el diseño de menú**

Fuente: información brindada por el SAE, en base a la planilla de Excel del Anexo N°10.

Con respecto a los productos UP, solo un 37.5% de los productos presentan sellos de advertencia y/o leyenda precautoria en su envase como se observa en el Gráfico N°2.

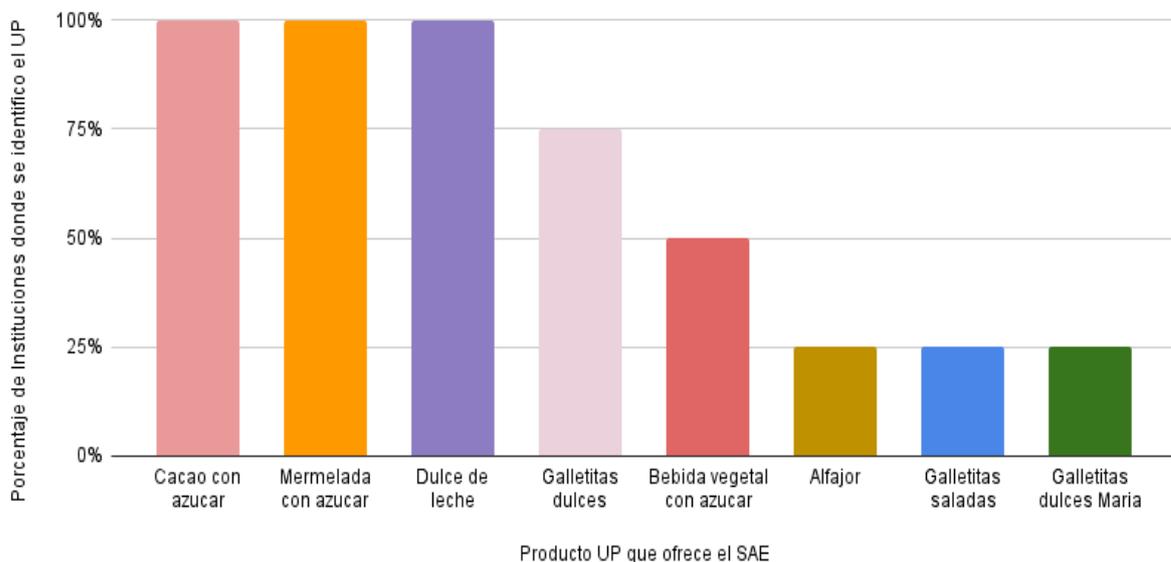
Gráfico N°2: Productos UP que presentan sellos de advertencia y/o leyenda precautoria del total de productos UP ofrecidos por el SAE.



Fuente: información brindada por el SAE en base a la planilla de Microsoft Excel del Anexo N°11.

Se identifica en el diseño de menú de las cuatro instituciones visitadas que los productos UP que se ofrecen en un mayor porcentaje son: el cacao con azúcar, la mermelada con azúcar y el dulce de leche. En menor proporción se brindan las galletitas dulces, galletitas saladas y galletitas dulces maría, como se muestra en el Gráfico N°3.

Gráfico N°3: Porcentaje de producto UP más ofrecido por el SAE.



Fuente: información brindada por el SAE, basada en la planilla de Excel del Anexo N°12.

Respecto a la disponibilidad de agua segura en el momento de la ingesta, se observó que en ninguna de las instituciones había recipientes con agua segura sobre las mesas. Sin embargo, los/as niños/as pueden solicitar agua para beber a los auxiliares de cocina. En relación al origen del agua, la misma proviene de la red pública de suministro.

### Entorno Escolar:

Las Instituciones de nivel inicial se realizaron durante el mismo día, el 50% de las Instituciones festejaban el día de la Primavera, debido a esto se encontraron dentro de los establecimientos bebidas sin alcoholes artificiales azucarados y productos UP aportados por las familias. Todas las bebidas tenían sellos de advertencia y/o leyendas precautorias.

Como se puede observar en la Tabla N°5, en tres instituciones se ofrece algún producto ultraprocesado con sello de advertencia y/o leyenda precautoria en su envase. Se observaron productos UP como aderezos, galletitas dulces y saladas y jugos endulzados con azúcar y edulcorante. Solo una institución no ofrece productos ultraprocesados (Tabla N°5).

Tabla N°5: Productos ultraprocesados dentro del entorno escolar que posean sellos de advertencia y/o leyendas precautorias.

Instituciones de nivel Inicial	Presencia de productos UP con sello y/o leyenda precautoria		Productos UP
	SI	NO	
N°1	X		Jugos comerciales endulzados con azúcar y edulcorante
N°2	X		Galletitas dulces y saladas
N°3	X		Aderezos
N°4		X	
TOTALES	75% (n=3)	25% (n=1)	

Fuente Elaboración propia según Anexo N° 2, 4, 6 y 8

Si bien el 100% de las Instituciones posee acceso al agua potable a través de la red pública del suministro, se observa que ninguno de los establecimientos contaba con bebederos de agua instalados.

Las instituciones educativas visitadas no poseen kioscos, cantina o buffet dentro de las mismas. Una sola de las instituciones tiene un kiosco situado dentro de los 100 metros a la redonda, donde se observó que la oferta alimentaria estaba compuesta por productos UP.

El día que se realizó la visita en ninguna de las Instituciones se observaron vendedores ambulantes al finalizar la jornada educativa.

## V. DISCUSIÓN

En el presente trabajo de investigación realizado en Septiembre del 2023, se observa y describe la oferta de productos ultraprocesados (UP) en los SAE y Entornos Escolares de las instituciones de nivel inicial del Partido de Tres de Febrero en relación a la implementación de la Ley Promoción de la Alimentación Saludable que fue aprobada en Marzo del 2022.

En el estudio realizado por Federación Interamericana del Corazón (FIC) de Argentina con el apoyo de Federación Argentina de graduados en Nutrición (FAGRAN) (50) sobre la calidad de la oferta alimentaria en el entorno escolar de 34 escuelas públicas de Quilmes y Almirante Brown llevado a cabo en el periodo comprendido entre Octubre y Diciembre del año 2022, se evidenció que el 96.3% de los productos eran UP y el 88.3% presentaban algún nutriente

crítico en exceso, cafeína y/o edulcorante, demostrando que el entorno alimentario escolar continuaba siendo poco saludable luego de seis meses de la aprobación de la Ley PAS. En el presente trabajo, realizado diecinueve meses después de su promulgación, se puede observar que ambas investigaciones muestran similitudes, ya que el 100% de las Instituciones de nivel inicial que pudimos observar, continúan ofreciendo productos UP y el 75% brinda productos con sello de advertencia y/o leyenda precautoria en su envase.

En otro estudio realizado en Chile con grupos focales de madres de niños y niñas de 2 a 14 años con diferente nivel socioeconómico, en Febrero del 2019 (51), a tres años de la implementación de la Ley en dicho país, que establece restricciones de promoción y venta de productos con sellos de advertencia o etiquetas, los establecimientos escolares ya no promueven ni venden productos con etiquetas FOP (etiquetado frontal del paquete). Incluso se elaboró una lista con un refrigerio saludable sugerido para cada día. Antes de la implementación de la Ley, las escuelas permitían que en eventos especiales, toda la clase comparta productos que no eran saludables, como papas fritas y bebidas azucaradas, entre otros. Pero a partir del año 2018, dos años después su implementación, ya no se incluyen este tipo de alimentos en las aulas, sino que se ofrecen bastoncitos de zanahorias, frutas, aceitunas, entre otros. En cambio, en las instituciones de nivel inicial del Partido de Tres de Febrero, observamos que, en la actualidad a diecinueve meses de la aprobación de la Ley, se siguen ofreciendo productos que contienen sellos de advertencia,

incluso en eventos especiales, como el día de la primavera o festejos de cumpleaños. Continúan formando parte del entorno escolar y constituyen el 40.06% del diseño de menú del SAE, encontrando discrepancias con el estudio realizado en Chile.

En un trabajo de investigación realizado en quince colegios de primaria y secundaria públicos y privados de Lima, Perú en 2019 (52), luego de que se promulgue en 2013 la Ley de promoción de la alimentación saludable para niños, niñas y adolescentes y entre en vigencia en 2019 bajo la forma de octógonos negros, se observó el consumo de al menos un producto con octógonos en el 73,3% (n = 11) de los colegios. Esta información comparte similitud con la relevada en este trabajo donde se observó que el 75% de las Instituciones visitadas ofrece algún producto con sello de advertencia y/o leyenda precautoria en el establecimiento. Según los resultados del estudio realizado en Perú, el 100% de las instituciones poseen kiosco, mientras que en las instituciones de nivel inicial que se visitaron no se reflejó esto. Cabe destacar que el estudio realizado en Perú incluyó a 15 Instituciones educativas públicas y privadas y nuestra muestra está conformada por 4 Instituciones públicas.

Tomando como referencia la segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud realizada en 2019 (8), se puede observar que las recomendaciones indican ofrecer agua segura diariamente y en todo momento, pero solo el 5.6% relevadas de las escuelas cuentan con bebederos o dispenser de agua

gratuita. En referencia a esto nuestro estudio, se encuentra similitud con estos resultados debido a que en la totalidad de las Instituciones visitadas no presentan bebederos ni recipientes con agua en las mesas en los momentos de ingesta. Un estudio realizado en México en 2017 (53), hace referencia a cómo repercute el bajo consumo de agua, en comparación a lo recomendado en niños y niñas, afectando el nivel de atención, el desempeño escolar, el estado de ánimo y la capacidad cognitiva. También se menciona que el consumo de bebidas artificiales, exceden las calorías recomendadas en líquidos, haciendo hincapié en la importancia de crear nuevas intervenciones que regulen esta situación y garanticen una buena hidratación.

En la ENNyS 2, la provisión de bebidas artificiales y de la oferta de productos UP dentro de las escuelas era de 26.6% y de 71.2% respectivamente. En relación a nuestro trabajo se arrojaron cifras en aumento evidenciando que el 50% de las Instituciones visitadas ofrecían bebidas artificiales y el 100% brindaban productos UP a los/as menores.

En una investigación publicada por la Facultad de Medicina de Lima en 2018 (54), se realizó un estudio observacional de las loncheras de los/as niño/as que asisten a cuatro Instituciones educativas públicas de nivel inicial, esta se llevó a cabo en Junio del 2018, luego de la aprobación de la ley que aún no había entrado en vigencia. En las loncheras se observaron las siguientes proporciones por grupo de alimento, un 18.6% cereales, 15% frutas, 14% productos UP, entre otros, indicando que desde edades tempranas se

consumen productos con cantidad excesiva de azúcares libres, sal, grasas saturadas y ácidos grasos que disminuyen la presencia de alimentos frescos y mínimamente procesados en la alimentación preescolar y generan un incremento de peso en la población infantil. Este estudio tiene una población similar a la de nuestro trabajo, el SAE brinda a las instituciones de nivel inicial del Partido de Tres de Febrero en su diseño de menú, un 27.41% de alimentos frescos y mínimamente procesados, y un 47.06% de productos UP, demostrando que aun estando en vigencia la Ley PAS en nuestro país hace un año y siete meses, se continúan ofreciendo productos UP en edades tempranas. En el trabajo de Lima se analizaron las loncheras de los/as niños/as y en nuestro estudio observacional el mosaico brindado por el SAE de provincia que rige en el partido de Tres de Febrero.

## VI. CONCLUSIÓN

Analizando los resultados obtenidos en el trabajo, se pudo concluir que en las instituciones de nivel inicial de Tres de Febrero se observa una elevada oferta de productos UP que poseen sellos de advertencia y/o leyendas precautorias en su envase. Estos forman parte del entorno escolar y están presentes en el diseño de menú establecido por el SAE, sin coincidir con los lineamientos expuestos en el Artículo 12, Capítulo IV de la Ley PAS.

La elevada cantidad de productos UP con sellos de advertencia y/o leyendas precautorias que forman parte de la oferta alimentaria escolar podría deberse tanto a una cultura arraigada al consumo de estos productos como a las distintas estrategias de marketing y publicidad que inciden luego en la elección alimentaria de los/as menores.

Teniendo en cuenta que las modificaciones se dan de forma progresiva, la detección de una oferta alimentaria poco saludable en las Instituciones educativas de nivel inicial -ya sea por el mosaico establecido en el SAE o por el consumo de productos UP en eventos festivos- indica la importancia de que los cambios se acompañen de acciones que repercutan de manera positiva en los patrones de consumo para formar hábitos saludables desde edades tempranas.

Las instituciones educativas ejercen un gran impacto en la formación de hábitos saludables, pero necesitan del acompañamiento de las familias para lograrlo. Por eso se hace hincapié en brindar educación alimentaria nutricional (EAN) en el ámbito escolar para lograr modificaciones positivas en los hábitos alimentarios. A través de ella, las instituciones educativas y las familias adquieren, reafirman o cambian sus conocimientos, actitudes y prácticas frente a la compra, la preparación y el consumo de alimentos o productos. Este proceso de cambio se encuentra ligado a pautas culturales, necesidades individuales y a la disponibilidad y acceso de los recursos de cada lugar.

Por lo tanto, a septiembre 2023 la ley de PAS no se cumple en su totalidad en las instituciones educativas de nivel inicial del municipio. La implementación de la misma requiere del acompañamiento a través de acciones de educación alimentaria nutricional que orienten las decisiones alimentarias y/o de compra de alimentos hacia aquellos más saludables en función de los ingresos disponibles.

## **ANEXOS**

ANEXO N°1:

<b>Registro del SAE</b>			
<b>Institución de nivel inicial visitada N°: 1</b>			
<b>Fecha:21/09/2023</b>			
A- Tipo de SAE brindado:			
Desayuno	Merienda		
X	X		
B- Oferta alimentaria informada por el SAE en el diseño de menú			
Alimentos naturales y mínimamente procesados	Naranja, leche fluida descremada, té, mate cocido		
Ingredientes culinarios procesados	Azúcar		
Productos comestibles listos para el consumo procesados	Pan fresco comercial, Queso fresco entero		
UP	SI, pero sin sello	SI	NO
Snacks: papas fritas, palitos, rueditas, etc			x
Galletitas dulces	x		
Galletitas saladas			x
Yogur entero con azucar			x
Yogur entero con edulcorante			x
Yogur descremado con azúcar			x
Yogur descremado con edulcorante			x
Queso untable entero			x
Queso untable descremado			x
Dulce de leche		x	
Mermelada con azúcar	x		

Mermelada sin azúcar			x
Bebida vegetal con azúcar			
Pan lactal o de molde			x
Cacao en polvo con azúcar	x		
Barra cereal común			x
Barra cereal light			x
Cereales de desayuno con azúcar			x
Turrone			x
Alfajores			x
Aderezos			x
Postres industrializados			x
Gelatina con azúcar			x
Gelatina sin azúcar			x
Golosinas (caramelos, chupetines, gomitas)			x
Frutas enlatadas			x
Gaseosas con azúcar			x
Gaseosas sin azúcar			x
Aguas saborizadas con azúcar			x
Jugos industriales con azúcar			x
3- Cantidad de raciones que ofrece el SAE en esa Institución			100
	SI		NO
4- Disponibilidad de agua segura para beber en los momentos de ingesta			x

ANEXO N°2:

**Registro del Entorno Escolar**

<b>Número de Institución de nivel Inicial visitada: 1</b>			
<b>Fecha:21/09/2023</b>			
A observar:	SI	NO	Observaciones
A- Presencia de kiosco, cantina o buffet dentro de las Instituciones		x	
B- Oferta alimentaria de kiosco, cantina o buffet			
Oferta de alimentos frescos o mínimamente procesados			
Oferta de productos procesados			
Oferta de UP			
C- Oferta alimentaria dentro de la Institución que no proviene del SAE	x		
Alimentos naturales y mínimamente procesados		x	
Ingredientes culinarios procesados		x	
Alimentos procesados		x	
Productos UP con sello de advertencia y/o leyenda precautoria:			
Snacks: papas, palitos, rueditas, etc		x	
Galletitas dulces		x	
Galletitas saladas		x	
Yogur entero con azúcar		x	
Yogur entero con edulcorante		x	
Yogur descremado con azúcar		x	
Yogur descremado con edulcorante		x	
Quesos untable entero		x	
Quesos untable descremado		x	

Dulce de leche		x	
Mermeladas		x	
Mermeladas sin azúcar		x	
Bebida vegetal con azúcar		x	
Pan blanco envasados		x	
Pan de salvado/integral envasado		x	
Cacao en polvo con azúcar		x	
Barra cereal común		x	
Barra cereal light		x	
Cereales de desayuno con azúcar		x	
Turrone		x	
Alfajores		x	
Aderezos		x	
Postres industrializados		x	
Gelatina con azúcar		x	
Gelatina sin azúcar		x	
Golosinas (caramelos, chupetines, gomitas)		x	
Frutas enlatadas		x	
Gaseosas con azúcar		x	
Gaseosas sin azúcar		x	
Aguas saborizadas con azúcar		x	
Jugos industriales con azúcar	x		
Jugos Industrializados con edulcorante	x		
D- Presencia de bebidas sin alcohol artificiales, gasificadas o no	x		Jugos endulzados con azúcar y con edulcorante
E- Existencia de canillas con agua	x		

segura			
F- Disponibilidad de bebederos		x	
G- Presencia de Kioscos alrededor de los 100 metros de la Institución de nivel inicial		x	
Oferta de alimentos frescos y mínimamente procesados			
Productos procesados			
Productos UP			
H- Presencia de vendedores ambulantes, al finalizar la jornada		x	

ANEXO N°3:

<b>Registro del SAE</b>			
<b>Institución de nivel inicial visitada N°: 2</b>			
<b>Fecha: 21/09/2023</b>			
A- Tipo de SAE brindado:			
Desayuno	Merienda		
X	X		
B- Oferta alimentaria informada por el SAE en el diseño de menú			
Alimentos naturales y mínimamente procesados	Naranja fresca, manzana fresca, leche fluida entera, té, mate cocido		
Ingredientes culinarios procesados	Azúcar		
Productos comestibles listos para el consumo procesados	Pan fresco comercial, Queso fresco entero		
UP	SI, pero sin sello	SI	NO

Snacks: papas fritas, palitos, rueditas, etc			x
Galletitas dulces	x		
Galletitas saladas			x
Yogur entero con azucar			x
Yogur entero con edulcorante			x
Yogur descremado con azúcar			x
Yogur descremado con edulcorante			x
Queso untable entero			x
Queso untable descremado			x
Dulce de leche		x	
Mermelada con azúcar	x		
Mermelada sin azúcar			x
Bebida vegetal con azúcar			
Pan lactal o de molde			x
Cacao en polvo con azúcar	x		
Barra cereal común			x
Barra cereal light			x
Cereales de desayuno con azúcar			x
Turrone			x
Alfajores	x		
Aderezos			x
Postres industrializados			x
Gelatina con azúcar			x
Gelatina sin azúcar			x
Golosinas (caramelos, chupetines, gomitas)			x

Frutas enlatadas			x
Gaseosas con azúcar			x
Gaseosas sin azúcar			x
Aguas saborizadas con azúcar			x
Jugos industriales con azúcar			x
3- Cantidad de raciones que ofrece el SAE en esa Institución			130
	SI		NO
4- Disponibilidad de agua segura para beber en los momentos de ingesta			x

ANEXO N° 4:

<b>Registro del Entorno Escolar</b>			
<b>Número de Institución de nivel Inicial visitada: 2</b>			
<b>Fecha: 21/09/2023</b>			
A observar:	SI	NO	Observaciones
A- Presencia de kiosco, cantina o buffet dentro de las Instituciones		x	
B- Oferta alimentaria de kiosco, cantina o buffet			
Oferta de alimentos frescos o mínimamente procesados			
Oferta de productos procesados			
Oferta de UP			
C- Oferta alimentaria dentro de la Institución que no proviene del SAE			
Alimentos naturales y mínimamente procesados		x	

Ingredientes culinarios procesados		x	
Alimentos procesados		x	
Productos UP con sello de advertencia y/o leyenda precautoria:			
Snacks: papas, palitos, rueditas, etc		x	
Galletitas dulces	x		(Tambien magdalenas)
Galletitas saladas	x		
Yogur entero con azúcar		x	
Yogur entero con edulcorante		x	
Yogur descremado con azúcar		x	
Yogur descremado con edulcorante		x	
Quesos untable entero		x	
Quesos untable descremado		x	
Dulce de leche		x	
Mermeladas		x	
Mermeladas sin azúcar		x	
Bebida vegetal con azúcar		x	
Pan blanco envasados		x	
Pan de salvado/integral envasado		x	
Cacao en polvo con azúcar		x	
Barra cereal común		x	
Barra cereal light		x	
Cereales de desayuno con azúcar		x	
Turrone		x	
Alfajores		x	
Aderezos		x	

Postres industrializados		x	
Gelatina con azúcar		x	
Gelatina sin azúcar		x	
Golosinas (caramelos, chupetines, gomitas)		x	
Frutas enlatadas		x	
Gaseosas con azúcar		x	
Gaseosas sin azúcar		x	
Aguas saborizadas con azúcar		x	
Jugos industriales con azúcar		x	
Jugos Industrializados con edulcorante		x	
D- Presencia de bebidas sin alcohol artificiales, gasificadas o no		x	
E- Existencia de canillas con agua segura	x		
F- Disponibilidad de bebederos		x	
G- Presencia de Kioscos alrededor de los 100 metros de la Institución de nivel inicial		x	
Oferta de alimentos frescos y mínimamente procesados			
Productos procesados			
Productos UP			
H- Presencia de vendedores ambulantes, al finalizar la jornada		x	

ANEXO N°5:

<b>Registro del SAE</b>					
<b>Institución</b>	<b>de</b>	<b>nivel</b>	<b>inicial</b>	<b>visitada</b>	<b>N°:</b>
<b>3</b>					

<b>Fecha: 21/09/2023</b>			
<b>A- Tipo de SAE brindado:</b>			
Desayuno	Merienda		
X	X		
<b>B- Oferta alimentaria informada por el SAE en el diseño de menú</b>			
Alimentos naturales y mínimamente procesados	Naranja fresca, leche fluida descremada, té, mate cocido, leche fluida deslactosada		
Ingredientes culinarios procesados	Azúcar		
Productos comestibles listos para el consumo procesados	Pan fresco comercial, Queso fresco entero		
UP	SI, pero sin sello	SI	NO
Snacks: papas fritas, palitos, rueditas, etc			x
Galletitas dulces	x		
Galletitas saladas			x
Yogur entero con azúcar			x
Yogur entero con edulcorante			x
Yogur descremado con azúcar			x
Yogur descremado con edulcorante			x
Queso untable entero			x
Queso untable descremado			x
Dulce de leche		x	
Mermelada con azúcar	x		
Mermelada sin azúcar			x

Bebida vegetal con azúcar (de almendras)		x	
Pan lactal o de molde			x
Cacao en polvo con azúcar	x		
Barra cereal común			x
Barra cereal light			x
Cereales de desayuno con azúcar			x
Turrone			x
Alfajores			x
Aderezos			x
Postres industrializados			x
Gelatina con azúcar			x
Gelatina sin azúcar			x
Golosinas (caramelos, chupetines, gomitas)			x
Frutas enlatadas			x
Gaseosas con azúcar			x
Gaseosas sin azúcar			x
Aguas saborizadas con azúcar			x
Jugos industriales con azúcar			x
3- Cantidad de raciones que ofrece el SAE en esa Institución			213
	SI		NO
4- Disponibilidad de agua segura para beber en los momentos de ingesta			x

ANEXO N°6:

<b>Registro del Entorno Escolar</b>			
<b>Número de Institución de nivel Inicial visitada: 3</b>			
<b>Fecha:21/09/2023</b>			
A observar:	SI	NO	Observaciones
A- Presencia de kiosco, cantina o buffet dentro de las Instituciones		x	
B- Oferta alimentaria de kiosco, cantina o buffet			
Oferta de alimentos frescos o mínimamente procesados			
Oferta de productos procesados			
Oferta de UP			
C- Oferta alimentaria dentro de la Institución que no proviene del SAE	x		
Alimentos naturales y mínimamente procesados		x	
Ingredientes culinarios procesados		x	
Alimentos procesados		x	
Productos UP con sello de advertencia y/o leyenda precautoria:			
Snacks: papas, palitos, rueditas, etc		x	
Galletitas dulces		x	
Galletitas saladas		x	
Yogur entero con azúcar		x	
Yogur entero con edulcorante		x	
Yogur descremado con azúcar		x	

Yogur descremado con edulcorante		x	
Quesos untable entero		x	
Quesos untable descremado		x	
Dulce de leche		x	
Mermeladas con azúcar		x	
Mermeladas sin azúcar		x	
Bebida vegetal con azúcar		x	
Pan blanco envasados		x	
Pan de salvado/integral envasado		x	
Cacao en polvo con azúcar		x	
Barra cereal común		x	
Barra cereal light		x	
Cereales de desayuno con azúcar		x	
Turrone		x	
Alfajores		x	
Aderezos	x		Ketchup, mayonesa, mostaza. Dos presentan sellos de advertencia. (total 4)
Postres industrializados		x	
Gelatina con azúcar		x	
Gelatina sin azúcar		x	
Golosinas (caramelos, chupetines, gomitas)		x	
Frutas enlatadas		x	
Gaseosas con azúcar		x	
Gaseosas sin azúcar		x	
Aguas saborizadas con azúcar		x	

Jugos industriales con azúcar	x		Sabor naranja
D- Presencia de bebidas sin alcohol artificiales, gasificadas o no	x		Jugo industrial con azúcar
E- Existencia de canillas con agua segura	x		
F- Disponibilidad de bebederos		x	
G- Presencia de Kioscos alrededor de los 100 metros de la Institución de nivel inicial		x	
Oferta de alimentos frescos y mínimamente procesados			
Productos procesados			
Productos UP			
H- Presencia de vendedores ambulantes, al finalizar la jornada		x	

ANEXO N°7:

<b>Registro del SAE</b>	
<b>Institución de nivel inicial visitada N°:</b> <b>4</b> <b>Fecha: 21/09/2023</b>	
<b>A- Tipo de SAE brindado:</b>	
Desayuno	Merienda
X	X
<b>B- Oferta alimentaria informada por el SAE en el diseño de menú</b>	
Alimentos naturales y mínimamente procesados	Naranja fresca, leche fluida descremada, leche fluida entera, té, mate cocido, leche fluida deslactosada

Ingredientes culinarios procesados	Azúcar		
Productos comestibles listos para el consumo procesados	Pan fresco comercial, Queso fresco entero		
UP	SI, pero sin sello	SI	NO
Snacks: papas fritas, palitos, rueditas, etc			x
Galletitas dulces	x		
Galletitas dulces Maria	x		
Galletitas saladas		x	
Yogur entero con azucar			x
Yogur entero con edulcorante			x
Yogur descremado con azúcar			x
Yogur descremado con edulcorante			x
Queso untable entero			x
Queso untable descremado			x
Dulce de leche		x	
Mermelada con azúcar	x		
Mermelada sin azúcar			x
Bebida vegetal con azúcar (de almendras)		x	
Pan lactal o de molde			x
Cacao en polvo con azúcar	x		
Barra cereal común			x
Barra cereal light			x
Cereales de desayuno con azúcar			x
Turrone			x

Alfajores			x
Aderezos			x
Postres industrializados			x
Gelatina con azúcar			x
Gelatina sin azúcar			x
Golosinas (caramelos, chupetines, gomitas)			x
Frutas enlatadas			x
Gaseosas con azúcar			x
Gaseosas sin azúcar			x
Aguas saborizadas con azúcar			x
Jugos industriales con azúcar			x
3- Cantidad de raciones que ofrece el SAE en esa Institución			214
	SI		NO
4- Disponibilidad de agua segura para beber en los momentos de ingesta			x

ANEXO N°8:

<b>Registro del Entorno Escolar</b>			
<b>Número de Institución de nivel Inicial visitada: 4</b>			
<b>Fecha:21/09/2023</b>			
A observar:	SI	NO	Observaciones
A- Presencia de kiosco, cantina o buffet dentro de las Instituciones		x	

B- Oferta alimentaria de kiosco, cantina o buffet			
Oferta de alimentos frescos o mínimamente procesados			
Oferta de productos procesados			
Oferta de UP			
C- Oferta alimentaria dentro de la Institución que no proviene del SAE		x	
Alimentos naturales y mínimamente procesados			
Ingredientes culinarios procesados			
Alimentos procesados			
Productos UP con sello de advertencia y/o leyenda precautoria:			
Snacks: papas, palitos, rueditas, etc		x	
Galletitas dulces		x	
Galletitas saladas		x	
Yogur entero con azúcar		x	
Yogur entero con edulcorante		x	
Yogur descremado con azúcar		x	
Yogur descremado con edulcorante		x	
Quesos untable entero		x	
Quesos untable descremado		x	
Dulce de leche		x	
Mermeladas		x	
Mermeladas sin azúcar		x	
Bebida vegetal con azúcar		x	
Pan blanco envasados		x	
Pan de salvado/integral envasado		x	

Cacao en polvo con azúcar		x	
Barra cereal común		x	
Barra cereal light		x	
Cereales de desayuno con azúcar		x	
Turrone		x	
Alfajores		x	
Aderezos		x	
Postres industrializados		x	
Gelatina con azúcar		x	
Gelatina sin azúcar		x	
Golosinas (caramelos, chupetines, gomitas)		x	
Frutas enlatadas		x	
Gaseosas con azúcar		x	
Gaseosas sin azúcar		x	
Aguas saborizadas con azúcar		x	
Jugos industriales con azúcar		x	
D- Presencia de bebidas sin alcohol artificiales, gasificadas o no		x	
E- Existencia de canillas con agua segura	x		
F- Disponibilidad de bebederos		x	
G- Presencia de Kioscos alrededor de los 100 metros de la Institución de nivel inicial	x		
Oferta de alimentos frescos y mínimamente procesados			
Productos procesados			
Productos UP	x		
H- Presencia de vendedores ambulantes, al finalizar		x	

la jornada			
------------	--	--	--

ANEXO N°9:

DESAYUNO/ MERIENDA				
LISTA 1	LISTA 2	LISTA 3	LISTA 4	LISTA 5
LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
LECHE CON INFUSIÓN	LECHE CON INFUSIÓN	LECHE CON INFUSIÓN	LECHE CON INFUSIÓN	LECHE CON CACAO
GALLETITAS DULCES	FIGACITA CON DULCE DE LECHE	FIGACITA CON MERMELADA	FIGACITA CON DULCE DE LECHE	FIGACITA DE SALVADO CON QUESO FRESCO
	FRUTA		FRUTA	

ANEXO N°10:

Oferta alimentaria del SAE	Alimento fresco y mínimamente procesado	Ingrediente culinario procesado	Producto procesado	Producto UP
Naranja o manzana	X			
Leche fluida descremada	X			
Pan fresco comercial			X	
Azúcar		X		
Mate cocido, té	X			
Cacao en polvo con azúcar				X
Queso fresco entero			X	
Mermelada con azúcar				X
Dulce de leche				X
Alfajor				X

Galletitas dulces				X
Bebida vegetal de almendras con azúcar				X
Leche fluida deslactosada	X			
Galletitas saladas				X
Leche fluida entera	X			
Galletitas dulces Maria				X
<b>n=17</b>	<b>5</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>8</b>
<b>100%</b>	<b>29.41%</b>	<b>5.88%</b>	<b>11.76%</b>	<b>47.06%</b>

ANEXO N°11:

<b>Producto UP</b>	<b>Presencia de sello de advertencia y/o leyenda precautoria</b>
Cacao en polvo con azúcar	NO
Mermelada con azúcar	NO
Dulce de leche	SI
Alfajor	NO
Galletitas dulces	NO
Galletitas saladas	SI
Galletitas dulces Maria	NO
Bebida vegetal de almendras con azúcar	SI
<b>Total de "SI"</b>	<b>3</b>
<b>Total de "NO"</b>	<b>5</b>

<b>Porcentaje de "SI"</b>	<b>37.50%</b>
<b>Porcentaje de "NO"</b>	<b>62.50%</b>

ANEXO N°12

<b>Producto UP que ofrece el SAE</b>	<b>Cantidad de Instituciones en donde se identifica el UP</b>	<b>Porcentaje de Instituciones en donde se identifica el UP</b>
Cacao en polvo azucarado	4	100%
Mermelada con azúcar	4	100%
Dulce de leche	4	100%
Galletitas dulces	3	75%
Bebida vegetal de almendras con azúcar	2	50%
Alfajor	1	25%
Galletitas saladas	1	25%
Galletitas dulces Maria	1	25%

**REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS**

- 1- Secretaría de Gobierno de Salud. Ministerio de Salud y Desarrollo Social. [Internet]. Guía de entornos escolares saludables [consultado el 2 de junio de 2023]. Disponible en: <https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-07/entornos-escolares-saludables.pdf>

2- UNICEF [Internet]. Entornos escolares saludables: Recomendaciones para promover políticas escolares que prevengan la obesidad infantil en la Argentina; 11 de noviembre de 2018 [consultado el 12 de junio de 2023].

Disponible en:

[https://www.unicef.org/argentina/sites/unicef.org.argentina/files/2018-11/SALUD\\_1811\\_entornos\\_escolares.pdf](https://www.unicef.org/argentina/sites/unicef.org.argentina/files/2018-11/SALUD_1811_entornos_escolares.pdf)

3- Monteiro CA, Cannon G, Moubarac JC, Levy RB, Louzada ML, Jaime PC. The UN Decade of Nutrition, the NOVA food classification and the trouble with ultra-processing. Public Health Nutr [Internet]. 21 de marzo de 2017;21(1):5-17.

Disponible en: <https://doi.org/10.1017/s1368980017000234>

4- World Health Organization (WHO) [Internet]. Malnutrición; [consultado el 9 de julio de 2023]. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/factsheets/detail/malnutrition>

5- UNICEF [Internet]. Situación alimentaria de niños, niñas y adolescentes en Argentina; [consultado el 12 de abril de 2023]. Disponible en:

<https://www.unicef.org/argentina/informes/situacion-alimentaria-de-ninos-ninias-y-adolescentes>

6- Secretaría de Gobierno de Salud. Ministerio de Salud y Desarrollo Social. Banco de Recursos de Comunicación del Ministerio de Salud de la Nación [Internet]. Sobrepeso y obesidad en niños, niñas y adolescentes según datos del primer nivel de atención en la Argentina; [consultado el 5 de julio de 2023].

Disponible en: [https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-07/0000001387cnt-2019-01\\_sobrepeso-y-obesidad.pdf](https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-07/0000001387cnt-2019-01_sobrepeso-y-obesidad.pdf)

- 7- Ministerio de salud, Plan federal de salud [Internet]. Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS). 2007 [consultado el 9 de julio de 2023]. Disponible en: <https://www.cesni-biblioteca.org/archivos/ennys.pdf>
- 8- Biblioteca Cesni – Biblioteca Digital de Nutrición [Internet]. Educación alimentaria y nutricional – libro para el docente 1 – biblioteca cesni; 2009 [consultado el 2 de junio de 2023]. Disponible en: <https://cesni-biblioteca.org/2-encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud-ennys-2-resumen-ejecutivo/e>
- 9- Organización Panamericana de la Salud. IRIS PAHO Home [Internet]. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina; 2019 [consultado el 4 de octubre de 2023]. Disponible en: [https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/51523/9789275320327\\_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/51523/9789275320327_spa.pdf?sequence=1&isAllowed=y)
- 10- Ministerio de Salud. Argentina.gob.ar [Internet]. Productos procesados y ultraprocesados; [consultado el 2 de junio de 2023]. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/salud/ley-de-promocion-de-la-alimentacion-saludable/productos-procesados-y-ultraprocesados>
- 11- Código alimentario Argentino, Capítulo XVIII, Aditivos Alimentarios [Internet]. [consultado en Julio de 2023]. Disponible en: [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo\\_xviii\\_aditivosactualiz\\_2023-04.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_xviii_aditivosactualiz_2023-04.pdf)
- 12- Ministerio de Salud. Banco de Recursos de Comunicación del Ministerio de Salud de la Nación [Internet]. 2° encuesta nacional de nutrición y salud - indicadores priorizados; [consultado el 5 de abril de 2023]. Disponible en:

<https://bancos.salud.gob.ar/recurso/2deg-encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud-indicadores-priorizados>

13- Izquierdo Hernandez A, Armenteros Borrel M, Lances Cotilla L, Martin Gonzalez I. Alimentación Saludable. Rev Cubana Enfermer v.20 n.1 Ciudad de la Habana ene.-br. 2004. Disponible en:

[http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0864-03192004000100012](http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-03192004000100012)

14- Moreno Villares JM, Galiano Segovia MJ. Alimentación del niño preescolar, escolar y del adolescente. Pediatría integral 2015; XIX (4): 268-276. Disponible en:

[https://www.pediatriaintegral.es/wp-content/uploads/2015/xix04/05/n4-268-276\\_Jose%20Moreno.pdf](https://www.pediatriaintegral.es/wp-content/uploads/2015/xix04/05/n4-268-276_Jose%20Moreno.pdf)

15- Romeo J, Wärnberg J, Marcos A. Valoración del estado nutricional en niños y adolescentes. Pediatría Integral 2007;XI(4):297-304. Disponible en:

<https://cmapspublic.ihmc.us/rid=1K4L4B2BZ-1PRDPXD-1JX/NUTRICI%C3%93N%20-%20PEDIATR%C3%8DA.pdf#page=48>

16- Cubero J, Cañada F, Costillo E, Franco L, Calderón A, Santos AL, Padez C, Ruiz C. La alimentación preescolar, educación para la salud de los 2 a los 6 años. Enfermería global. vol.11 no.27 Murcia jul. 2012. Disponible en:

[https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1695-61412012000300018](https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1695-61412012000300018)

17- CESNI, CEPEA, UNSAM, UNLP. Proceso de Transformación del Servicio Alimentario Escolar. Primera edición. Buenos aires. Romina del C. Wendling L.2019. Disponible en: <https://cesni-biblioteca.org/archivos/Digital-SAE.pdf>

18- Organización de las Naciones Unidas. Food and Agriculture Organization of the United Nations [Internet]. Entornos alimentarios y alimentación escolar saludables | Alimentación y nutrición escolar | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura; [consultado el 12 de agosto de 2023]. Disponible en: <https://www.fao.org/school-food/areas-work/food-environment/es/>

19- Provincia de Buenos Aires [Internet]. Marco nutricional | provincia de buenos aires; [consultado el 22 de septiembre de 2023]. Disponible en: [https://www.gba.gob.ar/desarrollosocial/asistencia/sae/marco\\_nutricional](https://www.gba.gob.ar/desarrollosocial/asistencia/sae/marco_nutricional)

20- Argentina.gob.ar [Internet]. Promoción de la alimentación saludable. Ley 27642; 11 de diciembre de 2021 [consultado el 15 de junio de 2023]. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/ley-27642-356607/texto>

21- INFO Municipalidades [Internet]. Municipalidad de tres de febrero; [consultado el 12 de mayo de 2023]. Disponible en: <https://infomunicipalidad.com/tres-de-febrero/>

22- Real Academia Española. «Diccionario de la lengua española» - Edición del Tricentenario [Internet]. Desayuno. [consultado el 12 de septiembre de 2023]. Disponible en: <https://dle.rae.es/diccionario?formList=form&w=desayuno#>

23- Dirección Nacional de Programas Compensatorios; Subsecretaría de Equidad y Calidad; Secretaría de Educación; Ministerio de Educación, Ciencia y Tecnología [Internet]. Organización del Servicio Alimentario Escolar. [consultado el 12 de septiembre de 2023]. Disponible en: <http://www.bnm.me.gov.ar/giga1/documentos/EL004764.pdf>

24- Real Academia Española. Diccionario de la lengua española - Edición del Tricentenario [Internet]. Merienda. [consultado el 12 de septiembre de 2023].

Disponible en:

[https://www.google.com/url?q=https://dle.rae.es/merienda?m%3Dform&sa=D&source=docs&ust=1694889422034801&usq=AOvVaw0exRZQt-XU2\\_67Yi7i9coF](https://www.google.com/url?q=https://dle.rae.es/merienda?m%3Dform&sa=D&source=docs&ust=1694889422034801&usq=AOvVaw0exRZQt-XU2_67Yi7i9coF)

25- Organización Panamericana de la Salud. PAHO/WHO | Pan American Health Organization [Internet]. Etiquetado frontal; [consultado el 20 de octubre de 2023]. Disponible en: <https://www.paho.org/es/temas/etiquetado-frontal>

26- Organización Panamericana de la Salud. IRIS PAHO Home [Internet]. Pan American Health Organization Nutrient Profile Model; 2016 [consultado el 12 de octubre de 2023]. Disponible en:

[https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/18622/9789275318737\\_spa.pdf?sequence=9&isAllowed=y](https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/18622/9789275318737_spa.pdf?sequence=9&isAllowed=y)

27- Argentina.gob.ar [Internet]. Ley de Etiquetado Frontal. Ley 27.642; [consultado el 12 de octubre de 2023]. Disponible en:

<https://www.argentina.gob.ar/justicia/derechofacil/leysimple/salud/ley-de-etiquetado-frontal#titulo-4>

28- Código Alimentario Argentino. Capítulo IX: Alimentos Farináceos - Cereales, Harinas y Derivados. Artículo 760 tris [Internet]. [consultado en Octubre de 2023]. Disponible en:

[https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo\\_ix\\_harinasactualiz\\_2022-08.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_ix_harinasactualiz_2022-08.pdf)

29- Código Alimentario Argentino. Capítulo IX: Alimentos Farináceos - Cereales, Harinas y Derivados. Artículo 755 [Internet]. [consultado en Octubre

de 2023]. Disponible en

[https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo\\_ix\\_harinasactualiz\\_2022-08.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_ix_harinasactualiz_2022-08.pdf)

30- Código Alimentario Argentino. Capítulo VIII: Alimentos lácteos. Artículo 576

[Internet]. [consultado en Octubre de 2023]. Disponible en

[https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo\\_viii\\_lacteosactualiz\\_2023-04.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_viii_lacteosactualiz_2023-04.pdf)

31- Código Alimentario Argentino. Capítulo VIII: Alimentos lácteos. Artículo 613

[Internet]. [consultado en Octubre de 2023]. Disponible en

[https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo\\_viii\\_lacteosactualiz\\_2023-04.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_viii_lacteosactualiz_2023-04.pdf)

32- Código Alimentario Argentino. Capítulo X: Alimentos Azucarados. Artículo

810 [Internet]. [consultado en Octubre de 2023]. Disponible en

[https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo\\_x\\_azucaradosactualiz\\_2023-05\\_1.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_x_azucaradosactualiz_2023-05_1.pdf)

33- Código Alimentario Argentino. Capítulo XII: Bebidas Hídricas, Agua y Agua

Gasificada. Artículo 1041 [Internet]. [consultado en Octubre de 2023].

Disponible en:

[https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat\\_caa\\_capitulo\\_xii\\_aguas\\_actualiz\\_2021-08.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_caa_capitulo_xii_aguas_actualiz_2021-08.pdf)

34- Código Alimentario Argentino. Capítulo VIII: Alimentos lácteos. Artículo 592

[Internet]. [consultado en Octubre de 2023]. Disponible en

[https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo\\_viii\\_lacteosactualiz\\_2023-04.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_viii_lacteosactualiz_2023-04.pdf)

35- Código Alimentario Argentino. Capítulo IX: Alimentos Farináceos - Cereales, Harinas y Derivados. Artículo 748-749 [Internet]. [consultado en Octubre de 2023]. Disponible

en: [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat\\_capitulo\\_ix\\_harinas.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_capitulo_ix_harinas.pdf)

36- Código Alimentario Argentino. Capítulo XV: Productos estimulantes o frutivos. Artículo 1144 [Internet]. [consultado en Octubre de 2023]. Disponible en:

[https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo\\_xv\\_estimulantesactualiz\\_2022-08.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_xv_estimulantesactualiz_2022-08.pdf)

37- Código Alimentario Argentino. Capítulo IX: Alimentos Farináceos - Cereales, Harinas y Derivados. Artículo 761 bis [Internet]. [consultado en Octubre de 2023]. Disponible en

[https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo\\_ix\\_harinasactualiz\\_2022-08.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_ix_harinasactualiz_2022-08.pdf)

38- Código Alimentario Argentino. Capítulo X: Alimentos Azucarados. Artículo 789 [Internet]. [consultado en Octubre de 2023]. Disponible en

[https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo\\_x\\_azucaradosactualiz\\_2023-05\\_1.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_x_azucaradosactualiz_2023-05_1.pdf)

39- Código Alimentario Argentino. Capítulo XII: Bebidas hídricas, aguas y aguas gasificadas. Artículo 1005 [Internet]. [consultado en Octubre de 2023]. Disponible

en: [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat\\_caa\\_capitulo\\_xii\\_aguas\\_actualiz\\_2021-08.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_caa_capitulo_xii_aguas_actualiz_2021-08.pdf)

40- Código Alimentario Argentino. Capítulo X: Alimentos Azucarados. Artículo 809 [Internet]. [consultado en Octubre de 2023]. Disponible en [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo\\_x\\_azucaradosactualiz\\_2023-05\\_1.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_x_azucaradosactualiz_2023-05_1.pdf)

41- Código Alimentario Argentino. Capítulo X: Alimentos Azucarados. Artículo 800 [Internet]. [consultado en Octubre de 2023]. Disponible en [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo\\_x\\_azucaradosactualiz\\_2023-05\\_1.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_x_azucaradosactualiz_2023-05_1.pdf)

42- Código Alimentario Argentino. Capítulo IX: Alimentos Farináceos - Cereales, Harinas y Derivados. Artículo 645 ítem 2 [Internet]. [consultado en Octubre de 2023]. Disponible en [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo\\_ix\\_harinasactualiz\\_2022-08.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_ix_harinasactualiz_2022-08.pdf)

43- Código Alimentario Argentino. Capítulo X: Alimentos Azucarados. Artículo 818 [Internet]. [consultado en Octubre de 2023]. Disponible en: [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo\\_x\\_azucaradosactualiz\\_2023-05\\_1.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_x_azucaradosactualiz_2023-05_1.pdf)

44- Código Alimentario Argentino. Capítulo X: Alimentos Azucarados. Artículo 815 [Internet]. [consultado en Octubre de 2023]. Disponible en [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo\\_x\\_azucaradosactualiz\\_2023-05\\_1.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_x_azucaradosactualiz_2023-05_1.pdf)

45- Código Alimentario Argentino. Capítulo XVI: Correctivos y Coadyuvantes. Artículo 1279 [Internet]. [consultado en Octubre de 2023]. Disponible en:

[https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo\\_xvi\\_correctivosactualiz\\_2023-04\\_1.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/capitulo_xvi_correctivosactualiz_2023-04_1.pdf)

46- Código Alimentario Argentino. Capítulo XII: Bebidas hídricas, aguas y aguas gasificadas. Artículo 982 [Internet]. [consultado en Octubre de 2023].

Disponible

en: [https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat\\_caa\\_capitulo\\_xii\\_aguas\\_actualiz\\_2021-08.pdf](https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/anmat_caa_capitulo_xii_aguas_actualiz_2021-08.pdf)

47- Real Academia Española. Diccionario de la lengua española - Edición del Tricentenario [Internet]. Quiosco. [consultado el 12 de septiembre de 2023].

Disponible en: <https://dle.rae.es/quiosco>

48- Real Academia Española. Diccionario de la lengua española - Edición del Tricentenario [Internet]. Cantina. [consultado el 12 de septiembre de 2023].

Disponible en: <https://dle.rae.es/cantina%20?m=form>

49- Real Academia Española. Diccionario de la lengua española - Edición del Tricentenario [Internet]. Bufe. [consultado el 12 de septiembre de 2023].

Disponible en: <https://dle.rae.es/buf%C3%A9?m=form>

50- FIC Argentina. Fagran - Federación Argentina de Graduados en Nutrición [Internet]. Kioscos Escolares. Calidad de la oferta alimentaria y presencia de publicidad de alimentos.; 2023 [consultado el 20 de octubre de 2023].

Disponible en: [https://www.fagran.org.ar/wp-content/uploads/2023/04/INFO\\_KIOSCOS\\_ESCUELAS-1.pdf](https://www.fagran.org.ar/wp-content/uploads/2023/04/INFO_KIOSCOS_ESCUELAS-1.pdf)

51- Correa T, Fierro C, Reyes M, Dillman Carpentier FR, Taillie LS, Corvalan C. "Responses to the Chilean law of food labeling and advertising: exploring knowledge, perceptions and behaviors of mothers of young children". Int J

Behav Nutr Phys Act. 13 de febrero de 2019;16(1). Disponible en:

<https://doi.org/10.1186/s12966-019-0781-x>

52- Saavedra-García L, Meza-Hernández M, Yabiku-Soto K, Hernández-Vásquez A, Kesar HV, et al. Oferta y publicidad de alimentos y bebidas en instituciones educativas y entornos escolares de Lima Metropolitana. Un estudio exploratorio. Rev Peru Med Exp Salud Publica. 2020;37(4): 726-32.

Disponible en: <https://doi.org/10.17843/rpmesp.2020.374.5838>

53- Arredondo-García J, Méndez-Herrera A, Medina-Cortina H, Pimentel-Hernández C. Agua: la importancia de una ingesta adecuada en pediatría. Acta Pediatr Mex. 6 de marzo de 2017;38(2):116. Disponible en:

<https://doi.org/10.18233/apm38no2pp116-1241363>

54- Mamani-Urrutia VA, Conde-Gutiérrez C, Espinoza-Trinidad K, López-Alvarado S, Patrocinio-Manotupa L. Alimentos en las loncheras de preescolares de cuatro instituciones educativas públicas de Lima. An Fac Medicina. 30 de diciembre de 2018;79(4):369. Disponible en:

<https://doi.org/10.15381/anales.v79i4.15646>