

Manual de implementación de **cantinas y kioscos saludables** en las escuelas en el marco de la Ley PAS

2025



COLEGIO DE
GRADUADOS
EN NUTRICIÓN

SEGUNDA CIRCUNSCRIPCIÓN

Consejo directivo:

Presidenta: Lic. Marilina Borrás

Vicepresidente: Lic. Sofía Alurralde

Secretaria: Lic. Leonela Genovar

Tesorera: Lic. Victoria Parizzia

Vocal Titular: Lic. Jaquelina Lujan

Vocal Suplente: Lic. Guadalupe Santacoloma, Lic. Victoria Bruch

Miembros de la Comisión de Educación Alimentaria Nutricional

Coordinadora: Lic. María Luz Pallota

Secretaria: Lic. Martina Nazabal

Integrantes:

Lic. Ana Paula Banchi

Lic. Barbara Henrich

Lic. María Florencia Castellanos

Lic. Analía Vega



COLEGIO DE
GRADUADOS
EN NUTRICIÓN
SEGUNDA CIRCUNSCRIPCIÓN

ÍNDICE

03 Introducción

04 Fundamentación

05 Objetivos

05 Población destinataria

06 Marco legal

- a. Sujetos obligados
- b. Alimentos no alcanzados por la normativa
- c. Alimentos exceptuados
- d. Disposiciones de la Ley y sus actuales modificaciones
- e. Sistema de sellos y advertencias nutricionales
- f. Promoción de publicidad y claims en embalajes
- g. Establecimientos educativos
- h. Estudios de grupos focales: evaluación Ley PAS y su impacto
- i. Situación actual de la provincia de Santa Fe con respecto a la Ley
- j. Proyecto presentado a la legislatura provincial

16 Implementación de entornos escolares saludables

- a. Diferencias sustanciales entre kiosco básico, buffet y cantina
- b. Clasificación de alimentos según grado de procesamiento
- c. Alimentos permitidos
- d. Alimentos libres de gluten
- e. Recomendaciones para una porción saludable
- f. Alimentos no permitidos para comercializar

24 Normas higiénico sanitarias

27 Conclusión

28 Referencias bibliográficas



Introducción

El presente documento, elaborado desde la Comisión de Educación Alimentaria Nutricional del Colegio de Graduados en Nutrición 2° Circunscripción, Rosario, detalla la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable, sancionada el 26 de octubre de 2021, publicada en el decreto reglamentario 151/2022, el 23 de marzo de 2022, y modificada por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT), el 26 de diciembre de 2024, disposición N° 11362/2024 y disposición N° 11378/24

Los tres ejes centrales en los que se basa la ley antes mencionada son los entornos escolares saludables, el etiquetado frontal de alimentos, las compras públicas y la publicidad, promoción y patrocinio de los mismos. El Colegio de Graduados en Nutrición pretende trabajar con el eje de entornos escolares saludables, ya que representa una oportunidad crucial para promover hábitos alimentarios saludables desde edades tempranas. A través de este manual se busca proporcionar, a los Licenciados en Nutrición, herramientas prácticas y fundamentos normativos para facilitar su rol como agentes clave en la transformación de los entornos escolares, promoviendo una alimentación saludable y sostenible para las futuras generaciones.



COLEGIO DE
GRADUADOS
EN NUTRICIÓN
SEGUNDA CIRCUNSCRIPCIÓN

Fundamentación

Como profesionales de la salud, somos testigos de la creciente prevalencia de la malnutrición en todas sus formas, con un alarmante aumento de la obesidad y el sobrepeso en las infancias, que coexisten paradójicamente con deficiencias de micronutrientes. En la última Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2) se observó que un 13.6% de los niños menores de 5 años presenta sobrepeso, que el 41.1% de los niños y jóvenes entre 5 y 17 años presenta malnutrición por exceso: sobrepeso (20.7%) y obesidad (20.4%), con mayor prevalencia en varones, y también indicó que esta prevalencia se incrementa año a año. Motivo por el cual, es de vital necesidad en nuestro rol como nutricionistas, reafirmar la relevancia y la urgencia de la plena implementación de la Ley de Promoción de Alimentación Saludable en nuestro país (Ministerio de Salud y Desarrollo Social, 2019).

Estas problemáticas, antes mencionadas, no solo comprometen la salud física de nuestros niños y niñas a corto y largo plazo, sino que también ejercen un impacto directo y pernicioso sobre su desarrollo cognitivo. La evidencia científica es contundente: una alimentación inadecuada, durante los primeros años de vida y la etapa escolar, es un factor determinante en la aparición de enfermedades crónicas no transmisibles como la diabetes tipo 2, enfermedades cardiovasculares y ciertos tipos de cáncer. Las cuales se gestan silenciosamente desde la niñez y terminan en muchos casos hipotecando la calidad de vida futura de los más jóvenes (Ministerio de Salud y Desarrollo Social y Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología, 2019; UNICEF y FIC, 2018).

Es crucial destacar el impacto de la malnutrición en el desarrollo cerebral, ya que la disponibilidad de nutrientes esenciales como el hierro, el yodo, el zinc, y las vitaminas del grupo B, así como una ingesta equilibrada de macronutrientes, son pilares fundamentales para la plasticidad sináptica.

La carencia de estos elementos, o por el contrario, un exceso de azúcares, grasas saturadas y sodio –componentes prevalentes en los productos ultraprocesados–, puede alterar la arquitectura cerebral en formación, afectando funciones ejecutivas, memoria, atención y rendimiento escolar. Un cerebro que no recibe el combustible y los bloques constructivos adecuados durante sus etapas más críticas de desarrollo es un cerebro que no podrá alcanzar su máximo potencial cognitivo (Ministerio de Salud y Desarrollo Social y Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología, 2019; UNICEF y FIC, 2018)

La Ley de Promoción de Alimentación Saludable, como así también la importancia de la actividad física y de educación en nutrición dentro de la currícula escolar se erige como una herramienta de salud pública indispensable. Nuestra labor como nutricionistas es fundamental para acompañar y potenciar esta ley. Debemos educar a la comunidad sobre la importancia de una alimentación saludable, desmitificar información errónea y ser voceros de los beneficios de esta normativa.

La implementación de esta ley no solo es un acto de justicia social, sino una inversión estratégica en el capital humano más valioso de nuestra sociedad: las infancias. Garantizar su óptimo desarrollo nutricional es asegurarles un futuro con mayor potencial cognitivo, mayor bienestar y una mejor calidad de vida. Es nuestro deber colectivo trabajar para que esta ley se implemente de manera efectiva, trascendiendo las barreras y los intereses particulares, en pos de la salud pública y el futuro de las nuevas generaciones.

Ante esta urgencia, este documento, busca promulgar el alcance de dicha ley, traducándose en mensajes simples y claros; para fomentar su divulgación y así colaborar en que tenga mayor alcance, asegurando su implementación de manera satisfactoria.

Objetivos

GENERAL

Favorecer la implementación efectiva, crítica y profesional de la Ley N.º 27.642 en entornos escolares, fortaleciendo el rol protagónico de los/las nutricionistas en la promoción del derecho a la salud y la alimentación saludable.

ESPECÍFICOS

- Describir y analizar el marco normativo vigente de la Ley PAS.
- Brindar herramientas prácticas para guiar la implementación de entornos educativos saludables.
- Fortalecer el rol profesional del nutricionista para garantizar la aplicación de la Ley en las instituciones educativas.

Población destinataria

Este manual fue diseñado para licenciadas/os en Nutrición, portadores de título universitario habilitante y con matrícula activa y vigente ante el Colegio de Graduadas/os en Nutrición – 2ª Circunscripción Rosario, de la provincia de Santa Fe. Está orientado a quienes desempeñan o desean desempeñarse en entornos escolares como instituciones educativas, asesorías técnicas, inspección sanitaria o proyectos comunitarios, implementando estrategias prácticas para garantizar el cumplimiento de la Ley 27.642.



MARCO LEGAL

Ley de Promoción de Alimentación Saludable N° 27.642

La ley tiene como objetivos:

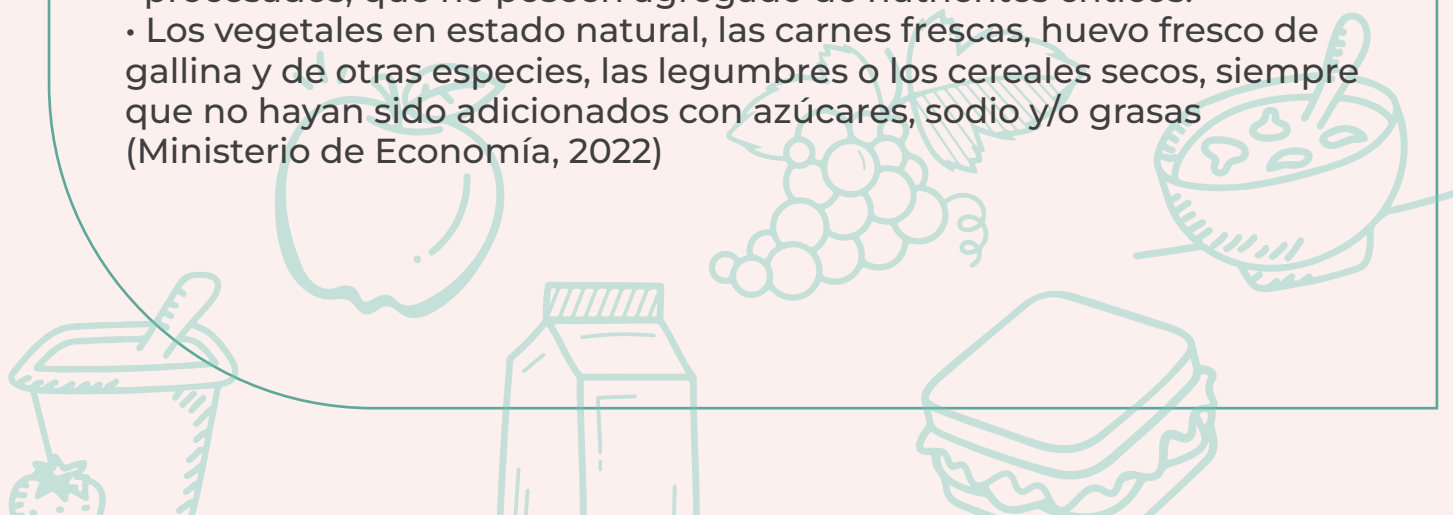
- Garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada. Dar información nutricional comprensible de los alimentos envasados y bebidas analcohólicas para resguardar los derechos de las y los consumidores.
- Advertir a las y los consumidores sobre los excesos de: azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías.
- Prevenir la malnutrición en la población y reducir las enfermedades crónicas no transmisibles (Boletín Oficial de la República Argentina, 2021).

Sujetos obligados

Deben cumplir esta ley todas las personas, humanas o jurídicas, que fabriquen, produzcan, elaboren, fraccionen, envasen, encomienden envasar o fabricar, distribuyan, comercialicen, importen, pongan su marca o integren la cadena de comercialización de alimentos y bebidas analcohólicas de consumo humano en la República Argentina (Boletín Oficial de la República Argentina, 2021).

Alimentos que NO se encuentran alcanzados por la normativa:

- Los alimentos para propósitos médicos específicos
- Los suplementos dietarios
- Las fórmulas para lactantes, niños y niñas hasta los 36 meses de edad
- Los productos no envasados para la venta al consumidor
- Los productos no acondicionados para la venta al consumidor (uso industrial y/o servicios de alimentación)
- Los alimentos preparados en restaurantes o comercios gastronómicos
- Los productos fraccionados al peso en mostrador a la vista de las y los consumidores
- Los alimentos acondicionados para la venta al público constituidos por un único ingrediente, sin procesamiento o mínimamente procesados, que no poseen agregado de nutrientes críticos.
- Los vegetales en estado natural, las carnes frescas, huevo fresco de gallina y de otras especies, las legumbres o los cereales secos, siempre que no hayan sido adicionados con azúcares, sodio y/o grasas (Ministerio de Economía, 2022)



Alimentos exceptuados:

- Azúcar
- Aceites vegetales
- Frutos secos
- Sal común de mesa (Ministerio de Economía, 2022)

Disposiciones de la Ley y sus actuales modificaciones

En diciembre de 2024, la ANMAT realizó modificaciones a Ley, en lo que respecta al etiquetado frontal de alimentos, a través de la disposición 11362/2024. En las mismas se redefinen los criterios de cálculo de nutrientes críticos para la utilización de los sellos de advertencia y se actualiza el Manual de Aplicación del rotulado frontal. Dichas modificaciones debilitan y contradicen el espíritu inicial de la Ley.



Sistema de Sellos y Advertencias Nutricionales

Para dar cumplimiento a los objetivos de la ley, los alimentos y bebidas analcohólicas envasados en ausencia del consumidor y comercializados que presentaran cantidades de nutrientes críticos y valor energético superiores a los establecidos en la normativa debían incluir, en la cara principal del envase, sellos de advertencia indelebles por cada nutriente crítico en exceso, según correspondiera: “EXCESO EN AZÚCARES”, “EXCESO EN SODIO”, “EXCESO EN GRASAS SATURADAS”, “EXCESO EN GRASAS TOTALES”, “EXCESO EN CALORÍAS”.



Figura 1: Sellos de advertencias. (Ministerio de Salud de la Nación, 2022)

Asimismo, si el producto contenía edulcorantes o cafeína, el envase debía incorporar las leyendas precautorias: “CONTIENE EDULCORANTES. NO RECOMENDABLE EN NIÑOS/AS” y/o “CONTIENE CAFEÍNA. EVITAR EN NIÑOS/AS”, respectivamente.

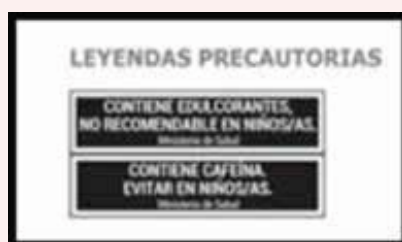


Figura 2: Leyendas precautorias (Ministerio de Salud de la Nación, 2022)

“En la primera etapa de la ley, antes de las nuevas modificaciones dispuestas por ANMAT, se establecía que cuando un producto contenía al menos un nutriente crítico agregado (por ejemplo, azúcares) o cafeína y/o edulcorantes, se evaluaba la integridad del producto, analizando el contenido de los otros nutrientes críticos presentes (grasas totales, saturadas y sodio), ya fueran intrínsecos o agregados” (FAGRAN, 2025).

Sin embargo, tras dichas modificaciones, se estableció que los sellos y leyendas solo deberán incluirse cuando los excesos correspondiesen a nutrientes agregados durante el proceso de producción, con fines nutricionales o sensoriales. Por lo tanto, quedan exceptuados los productos con exceso de nutrientes intrínsecos, es decir que se encuentren de forma natural en el alimento. (FIGURA 3) (FAGRAN, 2025a; ANMAT, 2024).

Según el ejemplo citado en el documento de “Análisis sobre las nuevas disposiciones de ANMAT”, elaborado por FAGRAN, antes se podía advertir que un producto como el yogurt tenía exceso en tres nutrientes críticos (azúcares, grasas totales y saturadas). Mientras que, con las nuevas disposiciones, el producto solo tiene un sello de advertencia (azúcares), aunque su composición sigue siendo la misma. Esto provoca que la población no pueda percibir que el mismo tiene exceso en grasas totales y saturadas, ya que son propias del alimento.



Figura 3: Ejemplo de yogurt antes y después de acuerdo a las modificaciones de la Ley, (FAGRAN, 2025).

En el caso de los azúcares, cabe aclarar que el límite de exceso siempre se ha calculado sobre los azúcares agregados, sin contabilizar los intrínsecos, ya que las recomendaciones de la OMS se refieren exclusivamente a los mismos (FAGRAN, 2025a; ANMAT, 2024).

En el caso del agregado de grasas, como así lo menciona FAGRAN en su análisis, lo más relevante a referir de los productos lácteos, en la reglamentación anterior, podían partir de una leche estandarizada al 5% (de no ser así, se consideraba agregado de grasa y debían evaluarse según el Perfil de Nutrientes). Con las nuevas disposiciones, se considera agregado de grasas, partiendo de leches estandarizadas del 6% o más, lo que deja sin sello de advertencia de exceso de grasa a gran parte de lácteos, incluso quesos con más del 40% de grasa. Solo se evaluarán quesos procesados que tengan agregado de crema, que es una mínima cantidad de los quesos que se comercializan en el país. (FAGRAN, 2025a).

En muchos casos la comida escolar es un pilar dentro de la nutrición de muchos niños, niñas y adolescentes. Y en lugares donde el contexto socioeconómico es vulnerable, la comida para iniciar la jornada escolar, cobra mayor relevancia. Recordando la premisa de que cada niño logre plena atención y tenga un desarrollo cognitivo óptimo.



“En la selección de alimentos propuesta para el grupo de leche, yogur y quesos figuran opciones que pudiesen contener algún sello de advertencia o leyenda precautoria según la Ley N° 27.642. Debido a su alto valor nutricional se consideran opciones saludables y nutricionalmente adecuadas a ser incluidas en las diferentes prestaciones alimentarias ofrecidas en los Comedores Escolares. El yogur y el queso fresco son alimentos de consumo habitual, tienen alto grado de aceptabilidad por parte de la población escolar y aportan nutrientes esenciales a saber: proteínas completas, calcio, vitamina A, vitamina D, vitamina B12 y probióticos en el caso del yogur.” (Ministerio de Capital Humano. Secretaría de Educación, 2024).

En cuanto a las **calorías** no se establecieron modificaciones. Solo llevarán este sello los productos que tengan agregado de azúcares, grasas totales o grasas saturadas en exceso y superen las recomendaciones en cuanto al valor calórico recomendado (FAGRAN, 2025a; ANMAT, 2024).

En relación al **sodio**, no se establecieron modificaciones en relación a los valores máximos establecidos, solo que al igual que en el caso de los azúcares, un producto que solo contenga sodio añadido, llevará el sello de “EXCESO DE SODIO”, pero no se analizarán el resto de los nutrientes críticos presentes en el mismo (FAGRAN, 2025a; ANMAT, 2024).

En el caso de los **EDULCORANTES**, en la actualidad, sólo llevarán la leyenda precautoria de “contiene edulcorantes: no recomendado en niños/as”, aquellos productos que se les haya agregado el mismo, únicamente con el fin tecnológico de **endulzar**. (FAGRAN, 2025a; ANMAT, 2024).

Cabe aclarar que, el Código Alimentario Argentino (CAA) autoriza una gran variedad de usos para los edulcorantes: humectantes, conservantes, resaltadores de sabor, que influyen en la textura, entre otras funciones (FAGRAN, 2025a).

Por ejemplo: se utilizan edulcorantes con la función de retener la humedad y prevenir la deshidratación del producto final, como en algunas barritas de cereal, panificados, etc.

(Figura 4) (FAGRAN, 2025a)

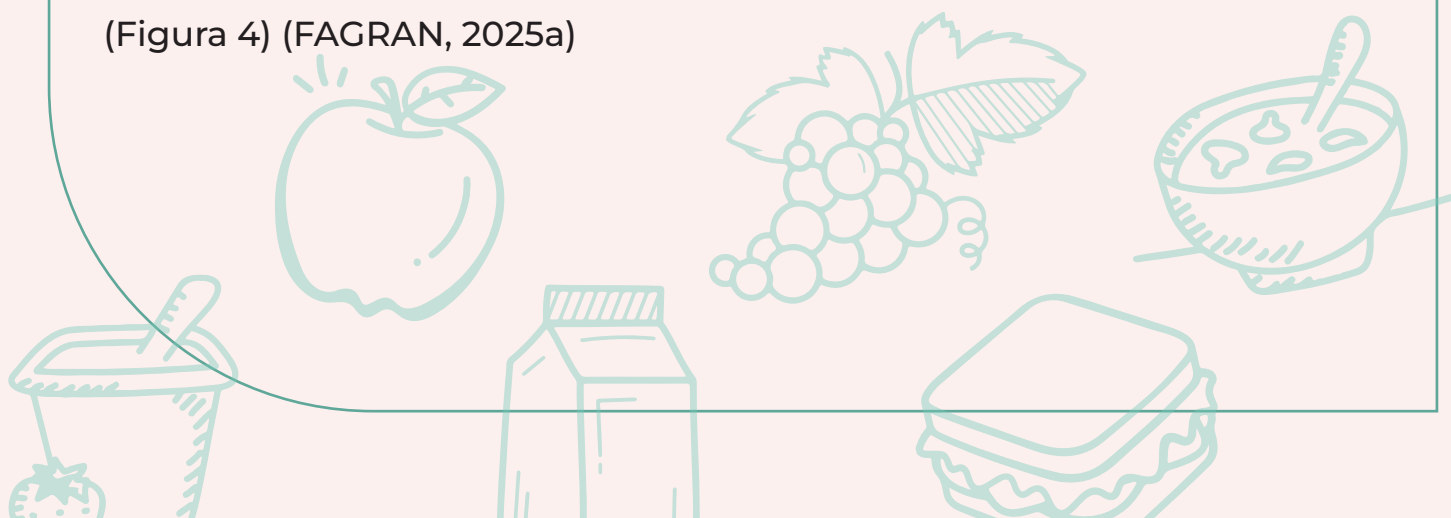




Figura 4: Ejemplo de barra de cereal con edulcorantes antes y después de acuerdo a las modificaciones de la Ley (Elaboración propia).

En cuanto a la **cafeína**, no hay modificaciones al respecto. Por lo cual un alimento o bebida analcohólica que detalle en su lista de ingredientes cafeína, deberá llevar dicha leyenda precautoria más allá de las cantidades adicionadas. Para las bebidas analcohólicas o polvos para prepararlas que contengan cafeína aportada por extractos, infusiones, maceraciones y/o percolaciones, independientemente del contenido de cafeína, deberá declararse la leyenda precautoria de cafeína (FAGRAN, 2025a; ANMAT, 2024).

Por otra parte, en lo que respecta al Sistema de declaración de Sellos y Advertencias Nutricionales del Sistema de Información Federal para la Gestión del Control de los Alimentos (SIFEGA), sólo estará integrado por la Calculadora de Sellos, derogando otros servicios como la DDJJ (Declaración Jurada). Esto impacta negativamente en el acceso a la información, ya que no todas las jurisdicciones tienen acceso público a sus bases de datos, dificultando aún más los procesos de fiscalización y vigilancia que puedan ejercer autoridades, como ciudadanos u organizaciones de la sociedad civil (FAGRAN, 2025a).

Por otro lado, la ubicación y orden de aparición de los sellos no sufrieron modificaciones en la última disposición. A pesar de ello, se presenta una reducción en las dimensiones de los mismos, ya que deben ser calculados de acuerdo a la superficie de la etiqueta y no de la cara principal del envase como se realizaba anteriormente. (FIGURA 5) (FAGRAN, 2025a; ANMAT, 2024).

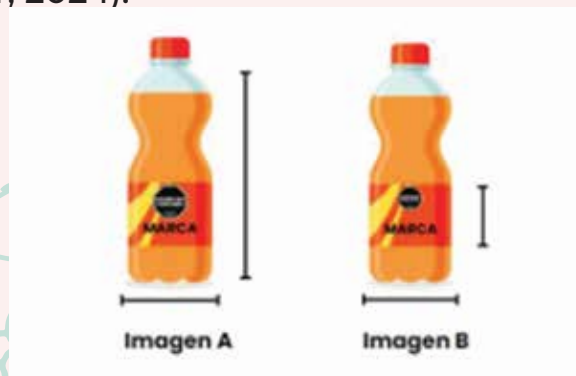


Figura 5: Ejemplo de bebida gaseosa antes y después de acuerdo a las modificaciones de la Ley, (FAGRAN, 2025).

Prohibiciones de publicidad y claims en embalajes

En la primera instancia no se permitía incluir información nutricional complementaria (“claims”), ni avales de sociedades científicas o asociaciones en productos con al menos un sello. A partir de los recientes cambios, los productos con algún sello podrán contener información nutricional complementaria, siempre que no refiera al nutriente crítico/caloría del cual haya un sello o leyenda. (FIC ARGENTINA, s/f)

Además, el uso de personajes infantiles, promociones, concursos, accesorios, regalos, o mascotas estaba explícitamente prohibido en los mismos. La actual modificación lo sostiene, pero se permite el uso de elementos gráficos en envases, apuntando a menores, que correspondan a la marca, lo que contradice el espíritu original de la ley y reduce la protección (FAGRAN, 2025a; ANMAT, 2024).

La publicidad dirigida a niños, niñas y adolescentes estaba prohibida. Se consideraban adolescentes a personas de entre 13 y 18 años, y con la nueva disposición baja la edad, considerando dentro de los mismos a personas de entre 13 y 16 años (FAGRAN, 2025a; ANMAT, 2024).

Previo a las disposiciones de ANMAT de 2024, si un producto tenía al menos 1 sello o leyenda precautoria no podía llevar declaraciones nutricionales o de salud. En la nueva disposición solo se prohíben, si los claims hacen referencia al nutriente crítico en exceso, se prohibía resaltar declaraciones positivas que generen confusión sobre el contenido nutricional, y se obligaba a mostrar los sellos completos en cada presentación del producto. Con la nueva normativa se reafirma la prohibición: “no podrán consignar en su rótulo información nutricional complementaria referida al nutriente crítico/caloría en exceso”. Pero abre margen a claims no relacionados con el nutriente crítico en exceso (por ejemplo: “rico en fibra” si el exceso es en sodio). Esto puede inducir a errores, por ejemplo, que los consumidores perciban un producto como saludable por un claims, sin advertir exceso en nutrientes críticos. (FIGURA 6) (FAGRAN, 2025a; ANMAT, 2024).



Figura 6: Ejemplo de barra de cereal con claims (Fundación Sanar, 2025).

Establecimientos educativos

El Consejo Federal de Educación deberá promover la inclusión de los contenidos mínimos de educación alimentaria nutricional en los establecimientos educativos de nivel inicial, primario y secundario del país. Por otro lado, en dichos establecimientos no podrán ser comercializados ni promocionados alimentos y bebidas analcohólicas que contengan al menos un sello de advertencia o leyenda precautoria. (Ministerio de Economía, 2022)

Estudios de grupos focales: evaluación Ley PAS y su impacto

Las modificaciones a la reglamentación de la Ley PAS que se mencionaron anteriormente carecen de fundamentación científica respaldatoria. Desde FAGRAN, se vienen realizando distintos trabajos para analizar los resultados de la implementación de la Ley y las percepciones de la misma. En el primero de ellos, realizado en 2024, se analizó la PERCEPCIÓN DE PROFESIONALES DE LA NUTRICIÓN SOBRE LA LEY, en donde se evidenció que el etiquetado había tenido un impacto claro y positivo sobre los consumidores en general y profesionales de la salud. Esto se demostró a través de lo que refieren los profesionales acerca de los cambios en los patrones de compra y consumo de los pacientes que atendían en el consultorio. Por otra parte, esta ley validó su conocimiento ante actores que no tomaban en cuenta sus recomendaciones nutricionales. Además de que el etiquetado frontal resultó una gran herramienta para utilizar en educación en nutrición, tanto en consultorio de manera personalizada, como en distintas actividades a nivel poblacional (FAGRAN, 2024).

Otro estudio, realizado entre 2024 y 2025, reunió las percepciones sociales, hábitos alimentarios y evaluación de la Ley de PAS de cinco grupos focales, con 41 personas de distintas edades, provincias y condiciones socioeconómicas. Cada uno con sus particularidades, pudo identificar puntos en común como ser: la alimentación saludable como un horizonte deseado, volver a lo casero como refugio, estrategia y control, y el etiquetado frontal como herramienta indiscutible, pero no suficiente.

Dentro de todos los grupos surgió con fuerza una convicción compartida: el hecho de que el acceso a una alimentación saludable no puede quedar librado únicamente a la voluntad individual, ni estar determinado por el nivel de ingresos; sino que se lo debe concebir como una responsabilidad colectiva, donde el Estado tiene un rol central e indelegable (FAGRAN, 2025b).



SITUACIÓN ACTUAL DE LA PROVINCIA DE SANTA FE CON RESPECTO A LA LEY

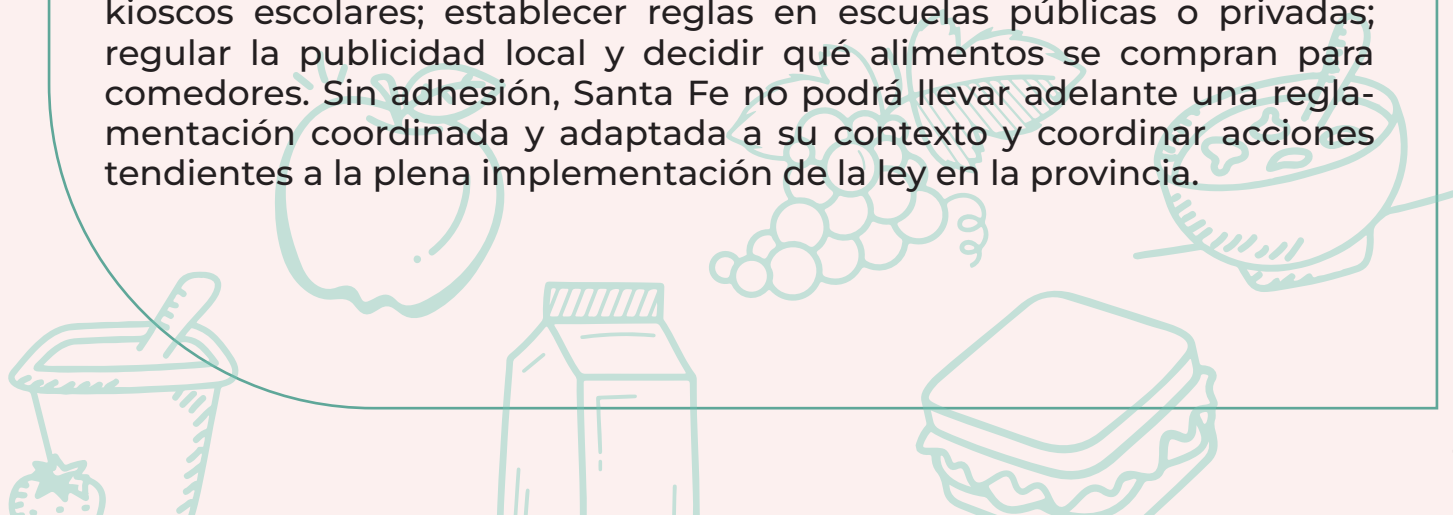
La ley 27.642 es de carácter obligatorio, es decir, todas las provincias de la República Argentina están obligadas a cumplir con ella. Para ello deben adherirse formalmente, lo cual implicaría que se limite su control sobre ámbitos clave como entornos escolares y compras públicas.

Según los datos relevados por el Mapa Normativo del Etiquetado Frontal en Argentina, herramienta desarrollada por la Fundación para el Desarrollo de políticas Sustentables (Fundeps) y la Fundación Sanar, hasta julio de 2025, el índice de avance normativo se encuentra completo en un 66,2%. Para obtener estos datos se tienen en cuenta cuánto se ha avanzado en los siguientes aspectos: etiquetado frontal de advertencia; publicidad, patrocinio y promoción; establecimientos educativos; compras públicas y las disposiciones y mecanismos presentes para la aplicación (Fundeps y Fundación Sanar, 2025).

Mendoza, Corrientes, Chubut, La Rioja, Río Negro, Neuquén, Salta, Catamarca y Tierra del Fuego son las provincias que adhirieron a la ley y han demostrado algún porcentaje de avance, siendo Catamarca la provincia con mayor alcance (91,7%) (Fundeps y Fundación Sanar, 2025).

La situación de Santa Fe es igual a la de provincias como Buenos Aires, CABA, Córdoba, Entre Ríos, Formosa, Jujuy, La Pampa, Misiones, San Juan, San Luis, Santa Cruz, Santiago del Estero y Tucumán. Las mismas, si bien realizan actividades relacionadas a la temática, aún no han adherido a la ley, lo que impacta fundamentalmente en la falta de reglamentación de los entornos escolares y en las compras públicas de cada jurisdicción (Fundeps y Fundación Sanar, 2025).

Argentina es un país federal, y algunas competencias (especialmente en salud y educación) pertenecen a las provincias, no al gobierno nacional. Entonces, para que ciertas partes de la ley puedan implementarse en Santa Fe, la Legislatura Provincial tiene que votar una ley de adhesión. Adherir formalmente a una ley implica que la provincia acepta aplicar esa ley dentro de su jurisdicción. Aunque la misma esté vigente en todo el país, depende de las provincias controlar comercios, supermercados y kioscos escolares; establecer reglas en escuelas públicas o privadas; regular la publicidad local y decidir qué alimentos se compren para comedores. Sin adhesión, Santa Fe no podrá llevar adelante una reglamentación coordinada y adaptada a su contexto y coordinar acciones tendientes a la plena implementación de la ley en la provincia.



Proyecto presentado en la Legislatura Provincial

En marzo de 2024, un diputado provincial de Santa Fe presentó un expediente en la Cámara de Diputados de Santa Fe que proponía la adhesión a la Ley de Promoción de Alimentación Saludable en todos sus términos, con el fin de adaptar e implementar localmente. Posteriormente, el 5 de junio de 2025, otro diputado presentó un nuevo expediente. Sin embargo, ninguno de los dos aún tuvo aprobación definitiva (Cámara de Diputados de la Provincia de Santa Fe, 2024; Cámara de Diputados de la Provincia de Santa Fe, 2025).

En la actualidad, existen en la Provincia de Santa Fe proyectos en trámite parlamentario para adherirse formalmente a la ley, pero al no contar con sanción final, la provincia no puede reglamentar ni fiscalizar plenamente en su territorio.



Implementación de entornos escolares saludables en la Provincia de Santa Fe

A continuación, se detallan algunas definiciones básicas en lo que respecta a esta temática y se establecen recomendaciones para llevar adelante dicha implementación.

1 Diferencias sustanciales entre Kiosco Básico, Buffet y Cantina

Kiosco BÁSICO

Cuenta con instalaciones como el lavamanos, desagües e instalación eléctrica limitada solo a iluminación. Sin suministro de agua potable. Por este motivo podrá ofrecer alimentos y bebidas exclusivamente en envases debidamente rotulados según la legislación vigente. Los alimentos ofertados no deberán requerir conservación en frío o calor. No podrá elaborar ni fraccionar alimentos de ningún tipo.

(Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, 2025).

Kiosco BUFFET

Cuenta con instalaciones adecuadas y debidamente autorizadas de agua potable y energía eléctrica. Además, deberá contar con unidades de frío (heladera, freezer) para mantener los alimentos a las temperaturas adecuadas. Por este motivo y a diferencia del anterior, podrá ofrecer alimentos perecederos que requieren refrigeración para su conservación. No podrá elaborar comidas en el mismo ni fraccionar alimentos, por carecer de la infraestructura y equipamiento necesarios para tal fin. Si podrá adquirir menú elaborados por terceros, debidamente habilitados.

(Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, 2025).

Kiosco CANTINA

Cuenta con instalaciones adecuadas y debidamente autorizadas de agua potable y energía eléctrica. Deberá contar con unidades de frío (heladera, freezer) y unidades de calor. La infraestructura e instalaciones debe ser adecuada para permitir el correcto manejo de los alimentos. Este tipo de kiosco está autorizado para preparar, fraccionar y ofrecer alimentos elaborados en el mismo local. Todos los alimentos y preparaciones de elaboración propia tendrán una vida útil de hasta 24 horas, manteniendo la cadena de frío correspondiente. Para esto resulta necesario rotular a los alimentos con su fecha de elaboración.

(Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, 2025).



2 Clasificación de alimentos según su grado de procesamiento (SISTEMA NOVA)

Alimentos naturales frescos y mínimamente procesados:

Los alimentos naturales se obtienen directamente de plantas o de animales que no sufren ninguna alteración tras extraerse de la naturaleza (Ministerio de Salud, 2020). Los alimentos mínimamente procesados son alimentos naturales que se ha sometido a procesos (eliminación de partes no comestibles, secado, trituración, fraccionamiento, tostado, cocción, fermentación no alcohólica, pasteurización, congelado, envasado, etc.) sin la adición de sal, azúcar, aceites, grasas ni otras sustancias (Ministerio de Salud, 2020). Dentro de estos alimentos se incluyen:

- **Frutas y verduras frescas, jugos naturales de frutas, sin adición de azúcar.**
- **Agua segura**
- **Frutos secos sin sal ni azúcar**
- **Semillas: girasol, chia, lino, sésamo, calabaza, entre otras, sin sal ni azúcar.**
- **Hierbas aromáticas frescas (perejil, romero, cilantro, albahaca, tomillo, otros)**
- **Huevos frescos**
- **Legumbres secas**
- **Infusiones de hierbas**
- **Leche líquida o en polvo, yogur natural (sin adición de azúcar)**
- **Cereales: trigo sarraceno, arroz blanco, arroz integral, arroz par-boil, arroz yamaní, otros arroces. Cebada, trigo burgol, salvado de trigo, germen de trigo, etc.**
- **Carnes de vaca, de cerdo, de aves, pescados, y otras, frescas o congeladas.**
- **Frutas deshidratadas: pasas de uva, orejones, dátiles.**
- **Frutas y/o verduras congeladas y/o envasadas al vacío (Ministerio de Salud, 2020)-**



Ingredientes Culinarios:

Son sustancias extraídas de los componentes de los alimentos a través de procesos de prensado, molido, trituración, pulverización y refinamiento. Aquí encontramos a las grasas, aceites, harinas, almidones, azúcar y sal (Ministerio de Salud, 2020).

Alimentos Procesados:

Son alimentos sometidos a diferentes procedimientos que incluyen métodos de conservación y de preparación y también fermentación no alcohólica; con el objetivo de aumentar la vida útil o para modificar o mejorar sus cualidades sensoriales. La mayoría de los alimentos procesados tienen dos o tres ingredientes, y se reconocen como versiones modificadas de los alimentos del grupo anterior (Ministerio de Salud, 2020).

Dentro de estos alimentos se incluyen:

- **Enlatados: choclo, lentejas, garbanzos, porotos de soja, porotos alubias, atún, caballa, jurel, entre otros.**
- **Conservas: duraznos, ananá, cóctel de frutas, entre otros.**
- **Quesos.**
- **Pan artesanal y otros productos de panificación como pastas y fideos.**
- **Levaduras**
- **Yogures en general.**
- **Aceites vegetales.**
- **Conservas de verduras en aceite, carnes (ej.: pescado en aceite).**
- **Azúcar**
(Ministerio de Salud, 2020).

Alimentos Ultra Procesados:

Productos alimentarios obtenidos a partir de la combinación de ingredientes procesados con cantidades frecuentemente pequeñas de alimentos sin procesar o mínimamente procesados. Incluyen la adición de ingredientes industriales que incorporan alto contenido de grasas, azúcares y/o sal, así como aditivos alimentarios (conservantes, colorantes, aromatizantes, etc.) (Ministerio de Salud, 2020).

Dentro de estos alimentos se incluyen:



- **Gaseosas y aguas saborizadas.**
- **Jugos de frutas azucarados industrializados (jugos de caja/botella y jugos en polvo).**
- **Bebidas energizantes y bebidas deportivas.**
- **Productos de bollería, panadería (medialunas, facturas, bizcochos de grasa, otros).**
- **Panes industriales.**
- **Cereales azucarados para el desayuno.**
- **Productos de copetín (por ej.: palitos salados, papas fritas de paquete, chizitos, alfajores, chupetines, caramelos, galletitas rellenas dulces, salados, otros).**
- **Comidas listas para consumir: pizzas, empanadas.**
- **Productos congelados: hamburguesas (de carne, pollo, pescado, verduras y/o soja), pizzas, preformados de verduras y empanados.**
- **Carnes procesadas (preformados y empanados de pollo, carne o pescado, salchichas, chorizo, morcilla).**
- **Aderezos: mayonesa, salsa golf, mostaza, ketchup, salsa de soja, entre otros.**
- **Salsas listas para consumir (sachet o Tetrapak).**
- **Leche chocolatada (azucarada)**
(Ministerio de Salud, 2020).

CARACTERÍSTICAS DE LOS KIOSCOS SALUDABLES EN LAS ESCUELAS:

Para que los kioscos escolares se consideren saludables, deberán ofrecer una amplia variedad de alimentos de buena calidad nutricional. Para que esto sea posible es imprescindible brindar capacitaciones a los responsables de las cantinas/kioscos, así también a maestros y directivos de las instituciones, cuyo objetivo principal sea informar y actualizar a los mismos sobre los lineamientos generales y específicos, en torno a la alimentación segura y saludable. Así como también, herramientas para lograr un entorno escolar saludable para los niños, niñas y adolescentes (Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires, 2025).

Cada institución educativa deberá planificar el expendio de alimentos según dónde se encuentra geográficamente situada, presupuesto disponible (gubernamental y/o propio) y características culturales de su población.

También deberá tener en cuenta el espacio que posee dentro del edificio educativo para destinar al kiosco, las condiciones de infraestructura y equipamiento con las que cuenta para elaborar, almacenar y vender alimentos; para así definir qué tipo de kiosco implementará, es decir, si solo será un kiosco básico, un buffet o una cantina con elaboración propia de alimentos.

A continuación, se detallan los alimentos que podrán comercializarse dentro de los establecimientos escolares y se mencionan aquellos que no deberían venderse.

Alimentos Permitidos

Kiosco Básico o Buffet

Refrigerado

No refrigerado (temperatura ambiente)

ENVASADOS Y/O PASTEURIZADOS

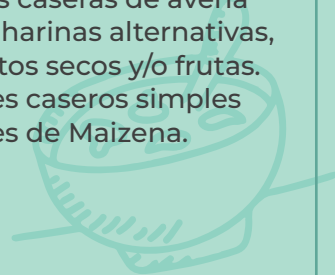
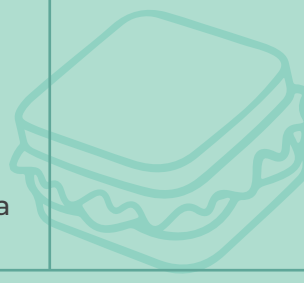
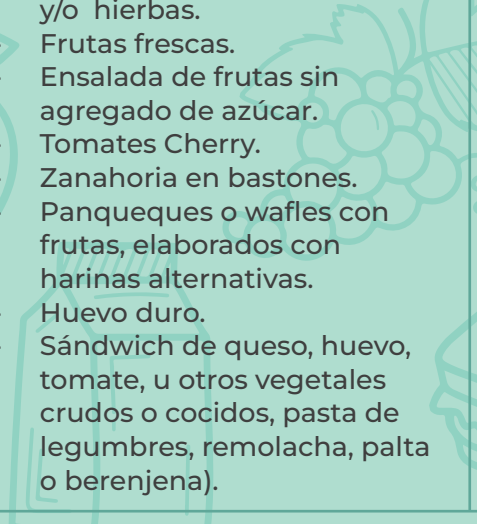
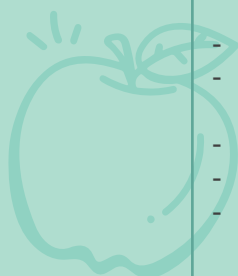
- Agua mineral sin/con gas.
- Leche entera o descremada sin azúcar agregada, en caja individual (larga vida)
- Jugos 100% de fruta envasados, pasteurizados y libre de sellos.
- Bebidas vegetales a base de frutos secos o cereales envasadas, libre de sellos.
- Chocolatada libre de sellos
- Yogur libre de sellos.
- Postres de leche libre de sellos.
- Waffles libres de sellos.
- Sándwich de miga o pebete en envase libre de sellos.

- Frutas frescas
- Frutos secos: almendras, nueces, castañas de cajú, pistachos, avellanas con envase libre de sellos o fraccionado en porciones.
- Maní tostado sin sal en envase libre de sellos o fraccionado en porciones.
- Frutas desecadas fraccionadas en porciones.
- Mix de frutos secos y desecados fraccionados en porciones.
- Barritas de cereal libres de sellos.
- Snacks de arroz, de maíz, de legumbres libres de sellos
- Chips de frutas deshidratadas libres de sellos.
- Galletitas simples libres de sellos.
- Galletas de arroz libres de sellos.
- Cereales sin azúcar agregada como quinoa pop, arroz inflado y pochoclos sin sellos
- Granola libre de sellos fraccionada en porciones.

CASEROS

- Leche en polvo (reconstituida en el momento) o leche fluída fraccionada o con infusiones (malta, mate cocido, té).
- Licuados con agua potable / leche / bebida vegetal.
- Aguas saborizadas con frutas y/o hierbas.
- Frutas frescas.
- Ensalada de frutas sin agregado de azúcar.
- Tomates Cherry.
- Zanahoria en bastones.
- Panqueques o waffles con frutas, elaborados con harinas alternativas.
- Huevo duro.
- Sándwich de queso, huevo, tomate, u otros vegetales crudos o cocidos, pasta de legumbres, remolacha, palta o berenjena).

- Muffins, bizcochuelos, budines elaborados con frutas y/o verduras y bajo contenido de azúcar y materia grasa.
- Chipá.
- Galletas caseras de avena u otras harinas alternativas, con frutos secos y/o frutas.
- Alfajores caseros simples
- Alfajores de Maizena.



Cantina

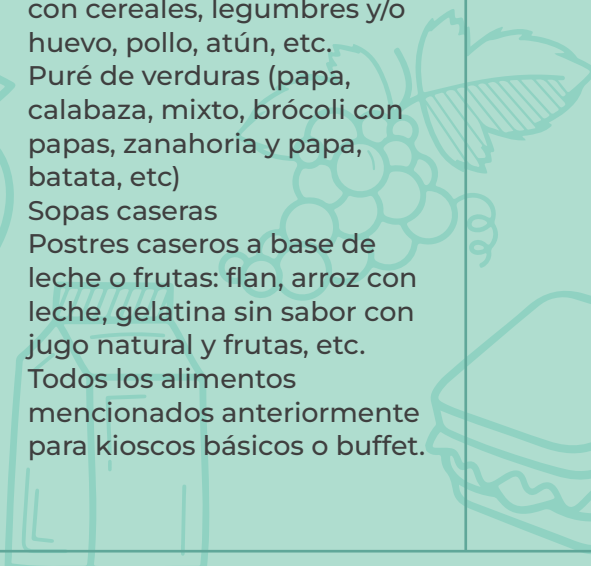
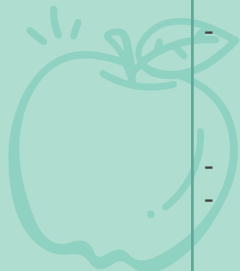
Envasados y/o pasteurizados

Se podrán comercializar todos los alimentos mencionados anteriormente para kioscos básicos y buffet.

CASEROS

- Hamburguesas de carne caseras o de legumbres y/o cereales al plato con guarnición o en sándwich con aderezo a base de vegetales y pan con semillas o integrales o caseros o elaborados con harinas alternativas, como por ejemplo de legumbres.
- Sándwiches de queso, pollo, milanesas o atún y/o huevo con tomate u otros vegetales, en pan de salvado, integral o harinas alternativas.
- Pizza individual de masa integral o harinas alternativas, con queso, huevo, tomate, choclo, etc.
- Fajitas de tomate, albahaca y queso untadas con palta o pasta de legumbres o frutos secos.
- Fajitas de pollo y vegetales salteados o crudos, untadas con palta o pasta a base de legumbres o frutos secos.
- Focaccia
- Fainá con harinas de legumbres
- Empanadas elaboradas con diferentes verduras o carne
- Bifes de carne de vaca o cerdo, Filet de pollo o pescado con guarnición.
- Patitas de pollo caseras con guarnición.
- Ensaladas de verduras varias con cereales, legumbres y/o huevo, pollo, atún, etc.
- Puré de verduras (papa, calabaza, mixto, brócoli con papas, zanahoria y papa, batata, etc)
- Sopas caseras
- Postres caseros a base de leche o frutas: flan, arroz con leche, gelatina sin sabor con jugo natural y frutas, etc.
- Todos los alimentos mencionados anteriormente para kioscos básicos o buffet.

Se podrán comercializar todos los alimentos mencionados anteriormente para kioscos básicos y buffet.



ALIMENTOS LIBRES DE GLUTEN

Los Alimentos para celíacos deben figurar dentro de la oferta tanto de kioscos como de cantinas. Los mismos deben comercializarse siempre y cuando se encuentren identificados correctamente con su logo oficial y deben estar incluidos en el listado de alimentos libres de gluten (<https://listadoalg.anmat.gob.ar/Home>).

Además, deben ubicarse para la venta en un lugar exclusivo para estos alimentos. (ATMAT; SF)



Figura 7: logo alimentos sin gluten (ATMAT; sf).

Recomendación para una porción saludable

“En los kioscos y cantinas saludables deberán comercializarse productos envasados en porción individual con un máximo de 200 kcal, aceptándose una tolerancia de hasta un 10% más (hasta 220 kcal) esto equivale a 25 - 40 gr de alimento. (Municipalidad de Córdoba, 2025)

Las comidas elaboradas serán consideradas almuerzos, por lo tanto, no se tendrá en cuenta el máximo calórico establecido para la porción saludable. Se procurará que las presentaciones además de ser saludables sean atractivas y ricas a fin de lograr la aceptabilidad de los niños y niñas.”

(Municipalidad de Córdoba, 2025).



Alimentos no permitidos para comercializar

KIOSCO BÁSICO O BUFFET

Bebidas alcohólicas, bebidas energizantes y café.

Jugos artificiales, aguas saborizadas, gaseosas, jugos a base de soja u otras bebidas que tengan sellos.

Bebidas alcohólicas, bebidas energizantes y café.

Jugos artificiales, aguas saborizadas, gaseosas, jugos a base de soja u otras bebidas que tengan sellos.

Golosinas: chicles, mielcitas, caramelos, chupetines, alfajores, chocolates, bombones o cualquier golosina que contenga sellos.

Papas fritas, chizitos, palitos, conitos, chalitas y otros snacks envasados o porcionados que contengan sellos.

Galletitas simples o rellenas, bañadas o glaseadas, ya sea en sus envases originales o porcionadas, que contengan sellos.

Postres de leche envasados: flan, postre de dulce de leche o chocolate, arroz con leche, etc) que contengan sellos.

CANTINA

Hamburguesas, medallones de carne, patitas, salchichas industrializadas que contengan sellos

Caldos y sopas concentradas que contengan sellos.

Aderezos: mayonesa, mostaza, ketchup, salsa golf, chimichurri, barbacoa, cheddar, patés o picadillos que contengan sellos.

**ESTÁ PROHIBIDA LA VENTA DE
CUALQUIER PRODUCTO QUE
CONTÉNGA AL MENOS UN SELLO
Y/O LEYENDA PRECAUTORIA.**

**Se recomienda revisar las recetas tradicionales
con el fin de desarrollar versiones con menor
contenido de nutrientes críticos.**

NORMAS HIGIÉNICO SANITARIAS DEL KIOSCO O CANTINA SALUDABLE

Para garantizar la inocuidad de los alimentos expendidos en los kioscos o cantinas, tanto el lugar físico como los que manipulan los alimentos deben seguir ciertos requisitos básicos.

REQUISITOS BÁSICOS PARA LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS:

- Debe contar con el carnet de manipulación de alimentos vigente, expedido por la autoridad sanitaria competente, de acuerdo a la legislación vigente.
 - No padecer enfermedades que puedan transmitirse a los alimentos, como heridas en las manos o brazos, infecciones cutáneas, llagas, diarrea, vómitos, enfermedades respiratorias, enfermedades gastrointestinales, porque las mismas pueden poner en riesgo la salud del consumidor.
 - Al momento de tener contacto directo con el alimento, debe tener el cabello recogido y usar gorro, cofia o pañuelo limpio, que lo cubra totalmente y evite su caída sobre los alimentos. Usar guardapolvo, chaqueta o delantal de color claro exclusivo para el área de trabajo.
 - Debe tener una buena higiene personal, uñas cortas, sin esmalte. Los hombres, en caso de tener barba deberán usar barbijo. Durante la elaboración no se debe comer, tomar mate, masticar chicle, fumar y/o tocarse la nariz, boca, cara, cabello u otras partes del cuerpo.
 - En el caso de que quien manipule alimentos, debe evitar el manejo de dinero, esta tarea deberá asignarse específicamente a otra persona.
- (FIGURA 8) (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, 2002)



A continuación, se detalla de manera específica el procedimiento para un correcto lavado de manos.

- 1 Mojarse bien las manos y los antebrazos.
- 2 Enjabonarse abundantemente durante 20 segundos, utilizando preferentemente jabón líquido.
- 3 Cepillarse las uñas.
- 4 Enjuagarse con abundante agua potable.
- 5 Secarse bien las manos y los antebrazos con toallas descartables.
- 6 Cerrar la canilla con la misma toalla descartable utilizada para secarse, sin tocarla con las manos limpias. Se deberá contar con un espacio cercano para el lavado.
(Gobierno de la ciudad de Buenos Aires, 2025)



Figura 8: Lavado de manos. (OPS/OMS; 2023)

ESPACIO FÍSICO:

Tanto los espacios de elaboración, almacenamiento y/o manipulación de alimentos deberán mantenerse limpios, desinfectados y libres de cualquier contaminante, físico, químico o biológico. Estas tareas de higiene deberán repetirse antes y después de cada jornada laboral.

MATERIAS PRIMAS:

Para garantizar la seguridad y calidad de los alimentos, es imprescindible que las materias primas e ingredientes estén en perfecto estado de conservación y se utilicen antes de su fecha de caducidad. Es fundamental que estos productos estén debidamente identificados para asegurar su trazabilidad, y que provengan únicamente de proveedores autorizados.

Al recibir productos que necesitan refrigeración, se deben guardar de inmediato a la temperatura adecuada para mantener su frescura y seguridad.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN:

Para lograr una correcta limpieza y desinfección debe seguirse los siguientes pasos:

1. Retirar los objetos, basura y remover la suciedad visible.
2. Aplicar agua y detergente para remover la suciedad.
3. Enjuagar con agua potable.
4. Desinfectar por medio de una solución desinfectante.
5. Enjuagar nuevamente con agua potable para eliminar el desinfectante.
6. Secado para eliminar la humedad. (ASSAL, s.f.)





Conclusión

Este manual se presenta como una herramienta técnica y pedagógica para orientar la labor profesional del licenciado/a en nutrición, buscando traducir el marco normativo y la evidencia disponible para reforzar el compromiso colectivo ante la urgente necesidad de fortalecer la implementación de la Ley N° 27.642 en entornos escolares.

Cada documento analizado reveló, que tanto el contexto nacional como provincial, aún cuenta con vacíos normativos que desafían su plena reglamentación y puesta en práctica. Los resultados obtenidos de los grupos focales fueron clave para afirmar y validar este manual y desarrollar estrategias efectivas para lograr futuras líneas de investigación. Los mismos reunieron pensamientos de diversos grupos etarios, regiones y condiciones socioeconómicas; que confirman que la alimentación saludable es un eje compartido que atraviesa a toda la sociedad. Y que existe un deseo social en volver a la cocina como estrategia fundamental para la incorporación de hábitos saludables, reconociendo al etiquetado frontal como una herramienta útil, la cual no es suficiente sin educación. Y en donde la convicción apunta en su totalidad a que el acceso a los alimentos no puede depender solo de la voluntad individual, ni del poder adquisitivo, sino que debe asumirse una responsabilidad colectiva, en donde el Estado cumple un rol indelegable y central.

Este trabajo además contribuye a reforzar la necesidad primordial de que los Licenciados en Nutrición, sean quienes capaciten o realicen trabajos de educación en lo que respecta a los entornos escolares saludables, generando así mayores ámbitos laborales para los mismos. Potenciar el trabajo de los licenciados en nutrición es clave para garantizar que las políticas públicas logren traducirse en acciones concretas y sostenibles. La intervención experta en entornos escolares, asesorías culinarias, inspecciones higiénico sanitarias, proyectos comunitarios permitirá no sólo el cumplimiento normativo; sino también educar, sensibilizar y empoderar a la comunidad en torno a prácticas saludables.

Los profesionales de la nutrición deberán actuar como nexo, defendiendo el espíritu original de la Ley, contrarrestando información errónea y promoviendo entornos que favorezcan el bienestar físico y social de niños, niñas y adolescentes. Su efectiva implementación, debe verse como inversión estratégica en el capital humano de nuestra sociedad hacia un futuro con mayor equidad, salud y calidad de vida colectiva.



COLEGIO DE
GRADUADOS
EN NUTRICIÓN
SEGUNDA CIRCUNSCRIPCIÓN

Referencias Bibliográficas:

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) (2024). Manual de aplicación de la Ley N° 27.642 y el Decreto N° 151/22: Rotulado nutricional frontal.

[Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2024-12-manual_normativa_1.pdf] [Fecha de acceso: 25-08-25]

Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT). (s.f.). Alimentos libres de gluten. En Argentina.gob.ar. Recuperado el 1 de septiembre de 2025, de <https://www.argentina.gob.ar/anmat/alg>

ASSAL – Agencia Santafesina de Seguridad Alimentaria. (s.f.). Manual de Buenas Prácticas de Manufactura: Capítulo 5. Procedimiento de limpieza y desinfección [Documento institucional inédito]. Santa Fe, Argentina.

Boletín Oficial de la República Argentina. (2021) Promoción de la Alimentación Saludable. Ley 27642. Disposiciones.

[Disponible en: <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/252728/20211112>] [Fecha de acceso: 14-08-25]

Cámara de Diputados de la Provincia de Santa Fe (2024). Adhesión a la Ley Nacional N° 27642 “Ley de Promoción de Alimentación Saludable”. [Disponible en: <https://expedientes.diputadosantafe.gov.ar/datos/datos/tramitefinal/01-PROYECTOS/02-Con%20Tramite%20Parlamentario/Ley/dl4710122.pdf>] [Fecha de acceso: 27-08-25]

Cámara de Diputados de la Provincia de Santa Fe (2025). Adhesión a la Ley Nacional N° 27642 y modificación de la Ley Provincial 13719. [Disponible en: <https://expedientes.diputadosantafe.gov.ar/datos/datos/tramitefinal/01-PROYECTOS/02-Con%20Tramite%20Parlamentario/Ley/dl5648625.pdf>] [Fecha de acceso: 27-08-25]

Federación Argentina de Graduados en Nutrición (2024). Informe de resultados. Percepción de profesionales de la Nutrición sobre la Ley de Promoción de Alimentación Saludable.

[Disponible en: https://www.fagran.org.ar/wp-content/uploads/2025/02/DOC-GRUPO_FOCAL_2024_octubre-1.pdf] [Fecha de acceso: 25-08-25]

Federación Argentina de Graduados en Nutrición (2025a). Ley de Promoción de Alimentación Saludable. Análisis sobre las nuevas disposiciones de la ANMAT. [Disponible en:

<https://www.fagran.org.ar/wp-content/uploads/2025/04/Ley-PAS-Analisis-sobre-las-nuevas-disposiciones-de-la-ANMAT-1.pdf>] [Fecha de acceso: 25-08-25]

Federación Argentina de Graduados en Nutrición (2025b). Informe de resultados. Percepciones sociales, hábitos alimentarios y evaluación de la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable. [Disponible en: https://www.fagran.org.ar/wp-content/uploads/2025/05/DOC-GRUPO-FOCAL_2025_mayo-1.pdf] [Fecha de acceso: 25-08-25]

Fundación InterAmericana del Corazón – Argentina (FIC Argentina). (2025, marzo). Resumen de cambios introducidos en la implementación de la ley PAS – Disposiciones ANMAT 11.362 y 11.378 [Archivo PDF]. Recuperado el 12 de agosto de 2025, de https://www.ficar-argentina.org/wp-content/uploads/2025/03/2503_CambiosFOP.pdf

Fundación para el Desarrollo de Políticas Sustentables (Fundeps) y la Fundación Sanar (2025). Ley de Etiquetado. Mapa normativo en Argentina. [Disponible en: <https://www.etiquetadoenargentina.org/quienes-somos>] [Fecha de acceso: 25-08-25]

Fundación Sanar. [@fundacion.sanar]. (2025, 15 de mayo). Imagen barras de cereal. Instagram. https://www.instagram.com/p/DJrJR_6gllw/?img_index=2&igsh=ZHk4an-R2c3Z0dWVm

Referencias Bibliográficas:

Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires (2025). Alimentación Saludable en Escuelas. Manual para encargados de kiosco saludable. [Disponible en: <https://buenosaires.gob.ar/sites/default/files/2025-01/manual%20para%20encargados%20de%20kiosco%20saludable.pdf>] [Fecha de acceso: 25-08-25]

Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca. (2002). Buenas prácticas de manufactura (BPM): Conceptos. Recuperado el 5 de agosto de 2025, de https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/contenido/publicaciones/calidad/BPM/BPM_con_ceptos_2002.pdf

Ministerio de Economía. (2022) Ley de Promoción de la Alimentación Saludable (Ley N° 27.642): Recomendaciones de políticas de fomento a la reformulación de alimentos. [Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2021/03/35_-_ley_de_promocion_de_alimentacion_saludable_-_arg._productiva.pdf] [Fecha de acceso: 25-08-25]

Ministerio de Salud y Desarrollo Social. (2019) 2da Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. [Disponible en: <https://cesni-biblioteca.org/2-encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud-ennys-2-resumen-ejecutivo/>] [Fecha de acceso 14-08-2025]

Ministerio de Salud y Desarrollo Social, Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología. (2019) Entornos Escolares Saludables. [Disponible en: <https://cesni-biblioteca.org/archivos/entornos-escolares-saludables.pdf>] [Fecha de acceso 25-08-2025]

Ministerio de Salud (2020). Guías alimentarias para la población argentina: Manual de aplicación. [Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/bancos/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina-manual-de-aplicacion_0.pdf] [Fecha de acceso: 25-08-25]

Municipalidad de Córdoba. (2025, marzo). Guía de alimentos y bebidas saludables para kioscos y cantinas escolares [Archivo PDF]. Recuperado el 4 de septiembre de 2025, de <https://salud.cordoba.gob.ar/wp-content/uploads/sites/16/2025/03/GUIA-DE-ALIMENTOS-Y-BEBIDAS-SALUDABLES-ESCUELAS-2024.pdf>

Organización Panamericana de la Salud (OPS/OMS). (2023, 4 de octubre). Póster – Lavado de manos [Póster en PDF]. Recuperado el 12 de agosto de 2025, de <https://www.paho.org/es/documentos/poster-lavado-manos>

United Nations International Children's Emergency Fund (UNICEF), Fundación Interamericana del Corazón (FIC). (2018) Entornos escolares saludables. Recomendaciones para promover políticas escolares que prevengan la obesidad infantil en la Argentina. https://www.unicef.org/argentina/sites/unicef.org.argentina/files/2018-11/SALUD_1811_entornos_escolares.pdf [Fecha de acceso 25-08-2025]