

Guía de Alimentos y Bebidas Saludables para Kioscos y Cantinas Escolares

Versión 2024

Partnership for
Healthy Cities

Bloomberg
Philanthropies

 Vital
Strategies

 Municipalidad
de Córdoba



Ciudad de Córdoba - AGOSTO 2024

Este documento fue apoyado por la Alianza de Ciudades Saludables de Vital Strategies, Bloomberg Philanthropies y la Organización Mundial de la Salud con el acompañamiento de la Fundación Interamericana del Corazón (FIC Argentina).



Partnership for
Healthy Cities

Bloomberg
Philanthropies

Vital
Strategies

Secretaría de
Educación

Secretaría
de Salud

Dirección de
Calidad
Alimentaria

Municipalidad
de Córdoba



Índice

4

Introducción

•

6

¿Qué tipos de cantinas - kioscos escolares existen?

•

11

¿Qué alimentos no se pueden vender ni publicitar en la escuela?

•

14

Sobre el personal que manipula los alimentos

•

19

Bibliografía

5

¿Qué es una cantina / kiosco escolar saludable?

•

7

¿Qué alimentos se pueden vender en la escuela?

•

12

¿Qué se necesita para implementar una cantina / kiosco escolar?

•

15

Sobre la elaboración de alimentos

•

9

¿Y para beber?
¡AGUA!

•

13

¿Qué condiciones de higiene / infraestructura se deben considerar, para la instalación de una cantina / kiosco escolar?

•

16

Anexos



Introducción

En Argentina 4 de cada 10 niños, niñas y adolescentes sufren de malnutrición por exceso (sobrepeso y obesidad).

Esta situación responde a que los niños, niñas y adolescentes crecen y se desarrollan en entornos obesogénicos, con patrones de consumo en los que predomina un elevado consumo de alimentos procesados/ultraprocesados y bebidas azucaradas. La elección de estos alimentos conlleva un mayor riesgo de desarrollar obesidad, diabetes, caries dentales, enfermedades cardíacas, cerebrovasculares y osteomusculares, insuficiencia renal, demencias, asma y cáncer.

Dado que los hábitos alimentarios se configuran desde la infancia y persisten a lo largo de la vida, las conductas alimentarias constituyen uno de los principales factores de riesgo modificables en la epidemia de obesidad. De este modo, el entorno escolar se considera un ámbito ideal para promover la incorporación de hábitos saludables. Argentina ha avanzado en la regulación de normas dirigidas a impactar sobre esta situación epidemiológica a través de la Ley Nacional N°27.642 de "Promoción de Alimentación Saludable" (Etiquetado Frontal).

La ciudad de Córdoba adhiere a este concepto a través de la actualización de la Ordenanza Municipal N 12.256 "Cantinas Escolares Saludables" mediante el Decreto 310/2024, para su efectiva implementación en las instituciones educativas municipales dependientes de la Secretaría de Educación.

Invitamos a directores/as de los establecimientos educativos y administradores de los kioscos a trabajar en conjunto para su adaptación a la nueva normativa y así contribuir a la salud de las infancias y de toda la comunidad escolar.

¿Qué es un kiosco/cantina escolar saludable?

Son todas aquellas instalaciones ubicadas al interior de un establecimiento educativo, en las que se expendan y/o elaboran alimentos. **Estas instalaciones en las instituciones educativas municipales deben cumplir con la Ordenanza Municipal N°12.256 y su Decreto Reglamentario 310/2024 y la presente guía de implementación.**

Toda cantina o kiosco saludable debe promover la alimentación adecuada mediante el expendio de productos nutritivos e inocuos que incluyan frutas, verduras, bebidas naturales, agua, snacks saludables y preparaciones equilibradas que favorezcan el normal crecimiento y desarrollo de los niños, niñas y adolescentes, promoviendo buenos hábitos alimentarios.



¿Qué tipos de cantinas/kioscos escolares existen?

Se categoriza a los kioscos de acuerdo a las condiciones de infraestructura y equipamiento con las que cuenta para elaborar, almacenar y expendir alimentos dentro del ámbito escolar: KIOSCO SALUDABLE con o sin elaboración de Alimentos.

La existencia de "Kioscos o cantinas escolares" al interior de las escuelas es voluntaria.



Kiosco básico **SALUDABLE**

Es aquel que puede o no contener conexiones de red de agua potable, lavamanos, desagües y/o que presente instalación eléctrica básica. Este tipo de kiosco sólo podrá expender alimentos y bebidas en envases individuales, porcionados, industrializados sin sello de advertencia, debidamente rotulados (según la legislación vigente) y frutas frescas, que no requieran conservación en frío o calor. No podrá elaborar ni fraccionar alimentos.

En caso de contar con equipo de frío, podrá expender alimentos perecederos, (que requieren refrigeración para su conservación).

Kiosco **SALUDABLE** con elaboración de alimentos

Cuenta con agua potable (fría y caliente), lavamanos, energía eléctrica (instalación debidamente autorizada), unidades de frío (heladera y/o freezer), unidades de calor (horno y/o microondas). La infraestructura e instalaciones deben ser adecuadas para la correcta manipulación de alimentos. Este tipo de cantina-kiosco deberá estar autorizado por la autoridad competente, para preparar y vender alimentos elaborados en el mismo local. Todos los alimentos y preparaciones de elaboración propia tendrán una vida útil de 24 hs, manteniendo la cadena de frío correspondiente. Para ello resulta necesario identificar a los alimentos con su fecha de elaboración.

No se podrá elaborar alimentos de la categoría SIN GLUTEN (aptos para celíacos), por carecer de la infraestructura necesaria para evitar la contaminación cruzada. Los alimentos SIN GLUTEN que allí se expendan deben estar habilitados, porcionados, envasados, con el rótulo correspondiente.



¿Qué alimentos se pueden vender en la escuela?

Los kioscos o cualquier otro punto de comercialización que se encuentren dentro de las escuelas municipales de la Ciudad de Córdoba deben comercializar exclusivamente alimentos y bebidas que se encuentren sugeridos en la presente guía.

A continuación se detalla un listado enunciativo y no taxativo de alimentos y bebidas sin sellos de advertencia que se pueden comercializar en kioscos o cualquier otro punto de comercialización que se encuentren dentro de las escuelas de gestión municipal.

Kiosco básico saludable

- Fruta fresca entera, lavada (priorizando aquellas regionales y de estación)
- Frutos secos (almendras, nueces, castañas, avellanas, otros) envasados y provenientes de establecimientos autorizados.
- Semillas de chía, lino, sésamo, girasol, amapola, zapallo (sin sal agregada) envasados y provenientes de establecimientos autorizados.
- Maní tostado (sin sal agregada) envasado y provenientes de establecimientos autorizados.
- Frutas desecadas / deshidratadas (pasas de uva, ciruela, manzana, coco, durazno, damasco, arándanos, otros) sin azúcar agregada.
- Cereales sin azúcar agregada, por ejemplo: quinoa pop, arroz inflado, pochoclos, arroz yamani pop, amaranto pop, sorgo pop. Envasados y provenientes de establecimientos autorizados.
- Pan (fresco o en tostadas) blanco, con salvado o integral de panadería, preferentemente sin sal ni materia grasa agregada.
- Tostadas de pan integral/galletas/crackers (multicereal, multise millado, con harina de legumbres), sin sal agregada.

- Galletas de arroz sin sal ni azúcar agregada.
- Barritas sin sellos, a base de cereales, legumbres, frutas desecadas, frutos secos y/o semillas.
Infusiones de té, malta o mate cocido.
- Leche descremada, sin azúcar adicionada, por ejemplo: leche en caja individual, larga vida.
- Agua mineral embotellada con y sin gas.
- Alimentos envasados en porción individual que no contenga ningún sello de advertencia.

Con Equipo de Frío:

- Yogurt natural o Yogurt sin sellos de advertencia.
- Ensaladas envasadas provenientes de establecimientos autorizados.
- Ensaladas de frutas frescas, provenientes de establecimientos autorizados.
- Sándwiches de queso, legumbres, verdura, huevo, o carnes magras provenientes de establecimientos autorizados.



Kiosco Básico Saludable autorizado para la Elaboración Casera de Alimentos

- Muffins o Bizcochuelo con frutas (de preferencia elaborados con harinas integrales de cereales o de legumbres).
- Sándwiches de queso, legumbres, verdura, huevo, o carnes magras
- Huevo duro
- Ensaladas de fruta
- Panificados de elaboración casera, con nulo o mínimo agregado de materia grasa y sal. Preferentemente enriquecidos con frutas, frutos secos, semillas, harinas integrales, harinas de legumbres.
- Budín y bizcochuelos, disminuyendo azúcar o sustituyéndola por puré de fruta (se pueden incorporar frutos secos)
- Pan de leche, con nulo o mínimo agregado de materia grasa y sal.
- Panqueques o crepes, preferentemente integrales, con o sin frutas cortadas o en puré.
- Galletas caseras de avena, banana/manzana/pera/durazno/ciruela/uva, frescas y/o pasas, sin azúcar agregada.
- Galletas de avena, semillas y zanahoria, sin azúcar agregada.
- Barritas de cereales artesanales a base de cereales, semillas, frutos secos y/o frutas desecadas.
- Helados de fruta al agua*, tipo casero, de jugos naturales, preferentemente con pulpa de frutas.

Kiosco/Cantina Saludable con elaboración de alimentos

Todos los alimentos del kiosco básico saludable + ALIMENTOS ELABORADOS

- Licuados con fruta natural.*
- Helado de fruta natural y/o yogurt.*
- Batidos de yogurt con fruta natural.*
- Sandwich de queso/huevo/carne magras, legumbres y verduras.

- Ensaladas de verduras con huevo/queso/legumbres/cereales preferentemente integrales, arroz yamani, quinoa, trigo burgol, etc.
- Guisos de legumbres/cereales con verduras.
- Tortilla de verduras.
- Arroz (en todas sus variedades -blanco-integrales-yamani-negro) con verduras.
- Sopas de verduras frías y calientes.
- Sandwich de pollo o carne magra con verduras.
- Bastoncitos de verduras con agregado de salsas de yogurt natural o hummus, salsas de zanahoria, remolacha, etc.
- Milanesas al horno (carne de vaca magra, pollo, cerdo) acompañado de arroz, ensaladas o verduras cocidas.
- Milanesas o medallones de legumbres acompañado de arroz, ensaladas o verduras cocidas.
- Huevo duro.
- Empanadas y/o canastitas de verdura y queso, lentejas, soja texturizada.
- Tartas de verdura.
- Muffins o Bizcochuelo con frutas (de preferencia elaborados con harinas integrales de cereales o de legumbres).
- Muffins de verduras (de preferencia elaborados con harinas integrales).
- Pancakes de harinas integrales y frutas.*
- Omelette.
- Alimentos elaborados que cumplan con los criterios nutricionales, autorizados por el director técnico.

***Sin azúcar adicionada, edulcorantes, miel, jarabe o jugo de fruta concentrado.**



Alimentos libres de glúten

Además de la oferta propuesta para cada categoría de cantina-kiosco, se debe incluir productos libres de glúten en todos los kioscos (Art. 1341, 1382, 1383 y 1383 bis Cap. XVII CAA) en una cantidad no menor a 10 unidades, envasados, habilitados, que estén



debidamente identificados con el logo oficial e imagen representativa y ubicados en un lugar dispuesto específicamente para este tipo de alimentos. (Ver glosario: Alimentos libres de gluten: trigo, avena, cebada y centeno, sin T.A.C.C.).

¿Y para beber? ¡agua!

Beber agua es la mejor opción para que los niños/as y adolescentes se hidraten, sacien la sed y se mantengan saludables.

¿Cuánta agua debe un niño/a consumir diariamente? Debe consumir al menos 2 litros de agua (representado por 8 vasos diarios).



Acceso al agua

Los establecimientos educativos deben proveer de agua segura y gratuita en un lugar accesible para los niños/as (patio-gimnasio-pasillo).

Promover que los niños/as lleven su propia botella reutilizable o vaso a la escuela.

Las bebidas analcohólicas azucaradas y/o endulzadas artificialmente no pueden ser ofrecidas, comercializadas, publicitadas, promocionadas o patrocinadas en los establecimientos educativos.

Beneficios de elegir AGUA para beber.

Es un hábito saludable que se aprende en la infancia.



Hidratarse con AGUA mejora tareas relacionadas con la atención, la memoria inmediata y el estado de ánimo.



Tomar Agua mejora el rendimiento físico y cognitivo en tus actividades diarias.

No esperes a tener SED para tomar agua
¿Tomaste tus 8 vasos de agua para mantenerte hidratado?



NO dañes tu cuerpo tomando bebidas azucaradas
¡Elige el agua, siempre es la mejor opción!

¿Qué alimentos no se pueden vender ni publicitar en la escuela?

No se podrán vender o expender, comercializar, publicitar*, ni regalar alimentos envasados que tengan en su rótulo uno o más sellos de advertencia que indiquen "exceso en" algún nutriente crítico y/o leyendas precautorias que adviertan sobre el contenido de edulcorantes/cafeína, o microsellos.



A continuación se detalla un listado enunciativo y no taxativo de alimentos y bebidas con sellos de advertencia que no se pueden comercializar en kioscos o cualquier otro punto de comercialización que se encuentren dentro de las escuelas de gestión municipal: Bebidas azucaradas o endulzadas artificialmente, energizantes, deportivas, golosinas (chupetines, caramelos, turrón, chicles, alfajores, helados, chocolates con leche, gelatina), productos de copetín (snacks, chizitos, papitas, palitos, pufritos, nachos, conitos, etc.), jugos concentrados, sándwiches elaborados con fiambres de elevado contenido graso y sodio (salame, mortadela, bondiola, jamón crudo, paleta, hamburguesa, salchicha), alimentos que se comercialicen en envases que presenten sellos de advertencia.

*Esto incluye logos que se encuentren en contenedores, equipo de frío y/o cajas que contengan alimentos envasados e industrializados. Los espacios educativos están libres de publicidad de todo tipo de marcas o empresas que produzcan y comercialicen alimentos que tengan algún sello de advertencia.

Sellos de advertencias



Leyendas precautorias



¿Qué se necesita para implementar una cantina/kiosco escolar?



Auditoría Sanitaria por la Dirección de Calidad Alimentaria de la Secretaría de Salud.



Cumplimiento de la Ordenanza N°12.256 Decreto 310/2024 "Cantinas Escolares Saludables".

Responsable

Directivo y/o apoderado legal del establecimiento educativo

Responsabilidades

Asegurar que la instalación y funcionamiento de kioscos y cantinas escolares respondan a la regulación vigente y la presente Guía.

Disponer de las condiciones necesarias para la instalación del kiosco/cantina:
-Disposición de residuos orgánicos e inorgánicos.
-Conexión a la red de agua potable

Vigilar y controlar el adecuado cumplimiento de la normativa de kioscos/cantinas escolares en lo que respecta a aspectos sanitarios y características de la oferta y publicidad de alimentos.

Encargado del Kiosco/Cantina

Cumplir con las bases de la licitación y/o contrato de acuerdo a la Ordenanza Municipal N°12.256 Decreto 310/2024

Realizar la capacitaciones solicitadas por la Autoridad Sanitaria y Educación en materia de inocuidad y calidad nutricional de los alimentos.

Obtener el carnet para manipuladores otorgado por la Autoridad competente.

¿Qué condiciones de higiene/infraestructura se deben considerar, para la instalación de una cantina/kiosco escolar?



A continuación se describen las condiciones que se deben considerar respecto a la higiene, infraestructura y manipulación de alimentos de una cantina escolar.

Sobre el KIOSCO/CANTINA escolar

Debe ubicarse protegido y alejado de focos de insalubridad, olores objetables, humo, polvo y otros contaminantes.

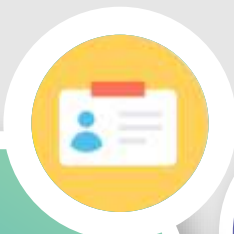
Los basureros deben ubicarse fuera del kiosco con bolsas plásticas, ser lavados diariamente y su contenido deberá retirarse cada vez que se requiera o al menos una vez al día. Los mismos deben contar con tapa de forma permanente.

Inspeccionar regularmente la zona circundante del kiosco para identificar posibles plagas (hormigas, moscas, ratones). Desinfección con frecuencia mensual.

Evitar que se obstaculicen las salidas y se facilite la circulación de los niños y niñas.

Una vez terminada la jornada de atención debe limpiarse el recinto sin dejar desechos para el día siguiente.

Sobre el personal que manipula y elabora alimentos

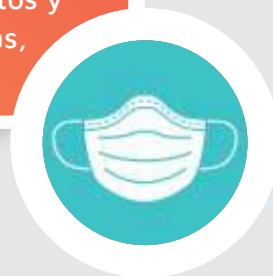


Debe contar con carnet de manipulador de alimentos y realizar sus tareas en buen estado de salud, si sufre de infecciones a la piel, respiratorias, heridas infectadas, diarreas o cualquier enfermedad posible de transmitir, deberá abstenerse de manipular alimentos en el kiosco hasta su recuperación.



El lavado de manos debe ser frecuente y con cepillo de uñas antes de iniciar la atención, antes de servir alimentos, después de ir al baño, después de manipular material contaminado o residuos y tantas veces como sea necesario. No se sugiere el uso de guantes de látex.

Debe mantener un buen aseo personal. Usar delantal, barbijo y gorro o cofia que cubra la totalidad del pelo. Estos artículos deben ser lavables y mantenerse limpios, a menos que sean descartables. Además, no deberán usar alhajas cuando manipule alimentos y deberá mantener las uñas limpias, cortas y sin esmalte.





Sobre la elaboración de los alimentos:

Las cantinas escolares autorizadas para la elaboración de alimentos deberán contar con las siguientes áreas: Recepción, limpieza y preparación de las materias primas; Producción; Almacenamiento de materias primas y del producto terminado.

Sólo deben utilizarse materias primas o ingredientes en buen estado de conservación, dentro del lapso de aptitud, debidamente identificados y de proveedores autorizados.

Sólo debe utilizarse agua potable, tanto para la preparación de alimentos como para el lavado de los utensilios y manos.

Los productos terminados deben almacenarse cubiertos en condiciones adecuadas de temperatura y humedad con un lapso de aptitud de 24 hs.

Los alimentos que requieren conservación en frío deben ser puestos en el refrigerador inmediatamente al llegar al kiosco.



Anexos

¿Cómo autoevaluar las condiciones de infraestructura y oferta de los alimentos del kiosco/cantina escolar?

Con el propósito de diagnosticar la situación de cada kiosco/cantina escolar y planificar estrategias para el cumplimiento de la ordenanza vigente, se elaboró un instrumento para evaluar las condiciones infraestructura, del personal manipulador, elaboración, conservación y oferta de alimentos.

Este instrumento puede ser aplicado como autoevaluación por parte del encargado/a del kiosco escolar/cantina y también por representantes de la comunidad educativa.



Plan de autoevaluación		Si	No	Observaciones
------------------------	--	----	----	---------------

INFRAESTRUCTURA DEL KIOSCO/CANTINA

¿En el lugar de elaboración pisos, paredes, y mesadas son de material impermeable y lavables, y se encuentran en buen estado y limpios?

¿Los cestos de basura se encuentran en correcto estado de higiene? ¿Se higienizan y se retiran los residuos diariamente?

¿Las ventanas del lugar de elaboración cuentan con tela mosquitera?

Si

Si

Si

No

No

No

Observaciones

Observaciones

Observaciones

PERSONAL MANIPULADOR

¿Cuenta usted con soporte, asesoramiento o asistencia de algún profesional de la nutrición para la elaboración de su oferta de alimentos y bebidas?

¿Su estado de salud es el indicado para elaborar alimentos? ¿Tramitó el carnet de manipulador?

¿El lavado de manos es frecuente? Antes de iniciar la atención, después de hacer uso de los servicios higiénicos, después de manipular material contaminado y tantas veces como sea necesario.

¿Sus condiciones de higiene general son las adecuadas? (ropa, cofia).

Si

Si

Si

Si

No

No

No

No

Observaciones

Observaciones

Observaciones

Observaciones

Plan de autoevaluación

Si

No

Observaciones

ELABORACIÓN DE ALIMENTOS

¿Las mesadas donde apoya los alimentos están limpias y desinfectadas con alcohol al 70%? ¿La sanitización se realiza diariamente o según corresponda de acuerdo a la manipulación de los diferentes alimentos?

¿Cuenta con agua potable fría y caliente para preparar los alimentos y lavar los utensilios?

¿Los alimentos se encuentran correctamente almacenados/refrigerados en zonas sin humedad, identificados y dentro del lapso de aptitud?

¿Los alimentos que se expenden son de proveedores autorizados?

¿Los alimentos en exposición se encuentran correctamente cubiertos?

¿Las frutas y verduras crudas directas para el consumo han sido correctamente lavadas y sanitizadas?

OFERTA DE ALIMENTOS y BEBIDAS

¿Se dispone de agua potable en forma gratuita, segura y permanente en áreas de acceso común para los estudiantes?

¿El dispenser de agua o bebedero es higienizado diariamente antes y después de la jornada escolar?

¿Los alimentos y bebidas que se expenden son saludables, variados y cumplen con los criterios de la presente guía?

¿Se dispone o publicitan alimentos con sellos de advertencia (Exceso de azúcares, calorías, grasas saturadas, sodio)? ¿Se publicitan marcas de empresas que producen y expenden alimentos o bebidas que tengan algún tipo de sello de advertencia?

¿Se dispone de alimentos Sin Gluten debidamente rotulados, envasados en porciones individuales?

Bibliografía consultada para la elaboración de esta guía:

Entornos Escolares Saludables. Recomendaciones para promover políticas escolares que prevengan la obesidad infantil en la Argentina. Coalición Nacional para prevenir la Obesidad en Niños, Niñas y Adolescentes. Unicef. 2018.

Informe de Comisión para acabar con la Obesidad Infantil. Organización Mundial de la Salud; 2016.

Instituto de Efectividad Clínica y Sanitaria. El lado amargo de las bebidas azucaradas en Argentina. Alcaraz A, Bardach A, Espinola N, Perelli L, Balan D, Cairoli F, Palacios A, Comolli M, Augustovski F, Pichon-Riviere A. Nov 2020, Buenos Aires, Argentina. Disponible en: www.iecs.org.ar/azucar

Ley de Promoción de Alimentación Saludable N° 27.642. Noviembre de 2021. <https://www.boletinoficial.gob.ar/detalleAviso/primera/252728/20211112>

Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación. 2da. Encuesta Nacional de Nutrición y Salud. Buenos Aires, Argentina (2019). Disponible en: <https://faqran.org.ar/wp-content/uploads/2020/01/Encuesta-nacional-de-nutricion-y-salud.pdf>

Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación. 4ta. Encuesta Nacional de Factores de Riesgo. Buenos Aires, Argentina (2018). Disponible en: http://www.msal.gob.ar/images/stories/bes/graficos/0000001444cnt-2019-04_4ta-encuesta-nacional-factores-riesgo.pdf

Ministerio de Salud y Desarrollo social. Encuesta Mundial de Salud Escolar (EMSE). 2018. Disponible en: <https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-01/encuesta-mundial-salud-escolar-2018.pdf>

Ministerios de salud. ANMAT. Código Alimentario Argentino. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/anmat/codigoalimentario>
Modelo de Perfil de Nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud. Washington, DC: OPS, 2016.

Municipalidad de Córdoba. Ordenanza Municipal N° 12.256 "Cantinas Escolares Saludables" . Ciudad de Córdoba. 2016.

Romero Asís M., Grande MC, Román MD. Consumo de bebidas azucaradas en la alimentación de escolares de la Ciudad de Córdoba, 2016-2017. Rev. Argentina Salud Pública. 2019; 10 (39); 7-12.

WHO. Be smart drink water. A guide for school principals in restricting the sale and marketing of sugary drinks in and around schools. 2016.

Entorno Escolar Saludable. Herramientas prácticas para su implementación. Coalición Nacional para prevenir la obesidad en Niños, Niñas y Adolescentes, con apoyo de Unicef Argentina. Argentina, 2023.

Boletín Municipal de la Ciudad de Córdoba. Boletín N° 4270. Decreto N° 310 Determinase que las cantinas saludables escolares deberán ofrecer y/o comercializar exclusivamente alimentos saludables.
Disponible en: https://static01.cordoba.gob.ar/boe/boletines/boletin_2024_00000823.pdf



Partnership for
Healthy Cities

Bloomberg
Philanthropies



Vital
Strategies



Municipalidad
de Córdoba