

EXPTE. N° 504-X-2015 c/Agdos. N° 549-X-2016 y N° 781-X-2016.-

**EL CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE
SAN SALVADOR DE JUJUY SANCIONA LA SIGUIENTE
ORDENANZA N° 6977/2016.-**

ARTICULO 1°.- Créase el “PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE DE NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES EN EDAD ESCOLAR”, a fin de instaurar en todos los establecimientos educativos ubicados en el ejido de la Municipalidad de San Salvador de Jujuy, el concepto de “Kioscos y Recreos Saludables”, con las siguientes pautas:



- a) Impulsar Recreos Saludables.
- b) Ofrecer guías de alimentos y bebidas saludables en concordancia con las guías alimentarias para la población Argentina
- c) Promover la valoración colectiva de una alimentación saludable que favorezca la incorporación de condiciones y estilos de vida saludable.
- d) Coordinar y planificar acciones que permitan la prevención y disminución de la prevalencia de sobrepeso y obesidad infantil.
- e) Posibilitar la inclusión de acciones vinculadas a estilos de vida saludable, particularmente aquellos relacionados con la alimentación saludable, como por ejemplo: talleres extracurriculares para alumnos y/o padres, encuentros con profesionales del área de la salud, jornadas interdisciplinarias para docentes y otros; favoreciendo de este modo al proceso de enseñanza y aprendizaje en todas las áreas del conocimiento.
- f) Favorecer la producción social de la salud colectiva a partir del trabajo mancomunado de los diferentes actores sociales involucrados en la temática (por ejemplo: equipos directivos, docentes, alumnos, miembros de cooperadoras escolares, padres, auxiliares escolares, cocineros escolares, responsables de espacios educativos formales y/o no formales vinculados a la salud, profesionales del área de salud, autoridades educativas y sanitarias, etc.).-

ARTICULO 2°.- La presente Ordenanza tiene como objeto promover la alimentación saludable variada y segura de los niños, niñas y adolescentes en edad escolar a través de diferentes políticas que tiendan a la adopción de hábitos alimentarios saludables y prevenir el consumo de alimentos no saludables y obesogénicos, causantes a futuro de enfermedades no transmisibles.-

ARTICULO 3°.- La Autoridad de aplicación del presente Programa Municipal será la Dirección de Seguridad Alimentaria a través de sus distintos Departamentos de Educación Bromatológica, de Insectoría y de Laboratorio, dependiente de la Secretaría de Gobierno de la Municipalidad de San Salvador de Jujuy.-

Transmisión C.N.
1er Control
2do Control

SECRETARÍA PARLAMENTARIA
Departamento de Despacho General

EXPTE. N° 504-X-2015 c/Agdos. N° 549-X-2016 v N° 781-X-2016.-
ORDENANZA N° 6977/2016.-

ARTICULO 4°.- Entiéndase por “Recreo Saludable” aquel en el que tengan incluido uno o más de los siguientes servicios: kioscos saludables, máquinas expendedoras, buffet u otro tipo de puesto de venta de alimentos, que cumplan con las recomendaciones para la venta de productos saludables establecidas en el Anexo A que forma parte de la presente.-

ARTICULO 5°.- Entiéndase por “Kiosco Saludable” a la unidad comercial expresamente habilitada para la venta de alimentos envasados y/o pre/elaborados, en los cuales es condición indispensable:

- La transformación del kiosco tradicional en uno saludable; motivando cambios positivos, sin imponer conductas y fomentando la participación de la comunidad escolar como una vía de desarrollo sustentable a largo plazo.
- El ofrecimiento progresivo de un porcentaje cada vez mayor de alimentos de alta calidad nutricional, limitándolos por su contenido en azúcares simples, calorías totales, grasas totales, grasas trans y sodio.-

ARTICULO 6°.- El “Kiosco Saludable” deberá contar con alimentos aptos para celíacos y los mismos deberán estar debidamente etiquetados siguiendo las normas del Código Alimentario Argentino (CAA) establecido por la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica (ANMAT) dependiente del Poder Ejecutivo Nacional.-

ARTICULO 7°.- Los Servicios de buffet, máquinas expendedoras, kioscos y/u otro puesto de venta que se brinden dentro de los establecimientos educativos, deberán cumplir con las recomendaciones que acompañan la presente como Anexo I de la presente Ordenanza.-

ARTICULO 8°.- Encomiéndase al Departamento Ejecutivo, a través de las áreas pertinentes, confeccionar y elaborar las recomendaciones nutricionales que reglamentará el funcionamiento del kiosco, buffet, máquina expendedora y/u otro puesto de venta emplazados dentro de los establecimientos educativos.-

Transcrito CN
1er. Control
2do. Control

SECRETARÍA PARLAMENTARIA
Departamento de Despacho General

EXPTE. N° 504-X-2015 c/Agdos. N° 549-X-2016 v N° 781-X-2016.-
ORDENANZA N° 6977/2016.-

ARTICULO 9°.- Establézcase la creación e un “Registro Único de Kioscos Escolares Saludables” que se encuentren en funcionamiento dentro del ámbito de aplicación y que pretendan adherirse al presente programa Municipal.

Dicho registro está a cargo de la autoridad de aplicación, que solicitará:

- 1) Nombre del titular del comercio.
- 2) Lugar de funcionamiento.
- 3) Tipo de Kiosco.
- 4) Equipamiento.



ARTICULO 10°.- La Dirección de Seguridad Alimentaria, procederá a implementar carteles, obleas u otro tipo de identificación con la nueva denominación o categorización de los KIOSCOS SALUDABLES a todos los comercios habilitados para la venta de alimentos que se encontrasen dentro de los edificios escolares.

Cumplimentados los requisitos al presente programa Municipal, los carteles de adhesión deberán encontrarse exhibidos a la vista del público al frente de dicho comercio.-

ARTICULO 11°.- Los comercios de venta de alimentos que se encontrasen dentro de los establecimientos educativos, deberán adecuarse a la clasificación planteada en el ANEXO I, que se adjunta con el presente dispositivo legal “Pautas de Alimentación Saludables y Guía de Alimentos y Bebidas Saludables”:

- Kioscos básicos
- Kioscos cantinas y;
- Kioscos cantinas bufetes.-

ARTICULO 12°.- La Autoridad de Aplicación, ofrecerá a los establecimientos educativos existentes en el ejido municipal, la información referida al ANEXO I, brindando todo el material de difusión e implementación de campañas permanentes de concientización con criterio pedagógico acorde a cada nivel educativo, que inexorablemente tendrán:

Transcribió CN
1er Control
2do Control

SECRETARÍA PARLAMENTARIA
Departamento de Despacho General

EXPTE. N° 504-X-2015 c/Agdos. N° 549-X-2016 v N° 781-X-2016.-
ORDENANZA N° 6977/2016.-

- a) La relevancia de la Alimentación Saludable y la actividad física regular.
- b) El fomento de la actividad física extracurricular.
- c) La importancia de la prevención de enfermedades derivadas de una mala alimentación.
- d) Centros de atención clínica y psicológica para el tratamiento de enfermedades derivadas por una mala alimentación.-

ARTICULO 13°.- Se faculta al Departamento Ejecutivo suscribir los convenios necesarios, con las universidades, los Ministerios de Educación y de Salud de la Provincia y con los establecimientos educativos existentes en el ejido municipal, Colegio de Nutricionistas de Jujuy, Centro Profesional de Bromatólogos, Colegio de Bromatólogos, Colegio Médico de Jujuy, Colegio de Odontólogos de Jujuy, Circulo Odontológico de Jujuy, SUNIBROM de la Provincia de Jujuy a fin de que se implementen acciones permanentes de concientización con el criterio pedagógico acorde a cada nivel educativo a partir de las pautas y guías de alimentación saludable, las que deberán contener información relativa a:

- Beneficios de una alimentación equilibrada, completa y saludable.
- Beneficios e importancia del desayuno.
- Guías Alimentarias para la población argentina.
- La alimentación saludable como estrategia fundamental en la prevención de Enfermedades Crónicas no Transmisibles (ECNT).
- Beneficios de la actividad física regular y extracurricular que complemente la alimentación saludable.
- Los centros de salud para la atención clínica, nutricional y psicológica en el tratamiento de enfermedades derivadas de una mala alimentación.
- Brindar capacitaciones dirigidas al sector docente con el afán de concientizar y generar hábitos alimenticios sanos dentro de todos los establecimientos educativos, propiciando todo tipo de actividades tendientes a lograr los objetivos planteados en la presente Ordenanza.-

ARTICULO 14°.- La implementación del “PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE DE NIÑAS, NIÑOS Y ADOLESCENTES EN EDAD ESCOLAR” será progresiva. A tal fin, establécese que los kioscos pertenecientes a establecimientos educativos existentes en el ejido municipal, tendrán un plazo máximo de 24 meses, a partir de la promulgación de la presente, para adecuarse a lo normado en la presente Ordenanza.-

Transcribió CN
1er. Control
2do. Control



EXPTE. N° 504-X-2015 c/Agdos. N° 549-X-2016 y N° 781-X-2016.-
ORDENANZA N° 6977/2016.-

ANEXO I

**PAS Y GABS: “PAUTAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLES Y GUÍA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS SALUDABLES.
ALIMENTACIÓN SALUDABLE PARA NIÑOS, NIÑAS Y ADOLESCENTES EN EL ÁMBITO ESCOLAR**

ÍNDICE:

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



Transcripción
P.N
1er. Control
2do. Control

SECRETARÍA PARLAMENTARIA
Departamento de Despacho General

EXPTE. N° 504-X-2015 c/Agdos. N° 549-X-2016 y N° 781-X-2016.-
ORDENANZA N° 6977/2016.-

1- Introducción:

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

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

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

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



2- Objeto y campo de Aplicación: Este Anexo contempla las pautas de alimentación saludable y de seguridad sanitaria en comedores y kioscos, dentro del ámbito escolar, tanto público como privado. La presente busca promover hábitos saludables en la población escolar, objetivo que se persigue a largo plazo, tanto en los niños, en la comunidad educativa y en los actores que participan, directa o indirectamente, en la alimentación de los niños, niñas y adolescentes. Por lo tanto se propone una primera etapa de un proceso gradual de implementación, que permita a la comunidad en su conjunto adaptarse a los cambios.

3- Pautas de Alimentación Saludable (PAS): El presente Anexo incorpora Pautas de Alimentación Saludable (PAS) especialmente adaptadas para niños, niñas y adolescentes en edad escolar. Se han tomado como referencia el Código Alimentario Argentino, las Guías Alimentarias para la Población Argentina, editadas por la Asociación Argentina de Dietistas y Nutricionistas Dietistas (AADYND) y las Guías Alimentarias para la Población Infantil, emitidas por la Dirección Nacional de Salud Materno Infantil del Ministerio de Salud y Ambiente de la Nación, integrando además la representación gráfica que identifica a las guías: la Gráfica de la Alimentación Diaria, debiendo ser utilizada como soporte pedagógico en las diferentes actividades relativas a la alimentación saludable.

Las Guías Alimentarias para la Población Argentina y las Guías Alimentarias para la Población Infantil se conciben como un instrumento educativo que adapta los conocimientos científicos sobre requerimientos nutricionales y composición de alimentos en mensajes prácticos que facilitan a la población general la selección y el consumo de alimentos saludables. En la planificación de una alimentación saludable, variada y segura se debe tener en cuenta:

Transcribido
C.N.
1er Control
2do Control

SECRETARÍA PARLAMENTARIA
 Departamento de Despacho General

EXPTE. N° 504-X-2015 c/Agdos. N° 549-X-2016 v N° 781-X-2016.-
ORDENANZA N° 6977/2016.-

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



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

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

Transcripción	✓
C.V	
1er Control	
2do Control	

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



Concejo Deliberante
de San Salvador de Jujuy



SECRETARÍA PARLAMENTARIA
Departamento de Despacho General

EXPTE. N° 504-X-2015 c/Agdos. N° 549-X-2016 y N° 781-X-2016.-
ORDENANZA N° 6977/2016.-

Para las Recomendaciones Dietéticas de energía, proteínas, vitaminas y minerales se toman como referencia las Ingestas Dietéticas de Referencia (RDI), formuladas por Food and Nutrition Board, de Estados Unidos, 2000, 2001, 2002, 2005, 2011, o aquellas que en el futuro el organismo de aplicación considere pertinente. Las Recomendaciones Dietéticas son los niveles de ingesta (energía, proteínas, grasas, vitaminas y minerales) que se consideran adecuados para cubrir las necesidades nutricionales de la población sana. En el caso de la fibra se toman como referencia las recomendaciones de la Academia Americana de Pediatría de 1995 o aquellas que en el futuro el organismo de aplicación considere pertinente.



Grupos de alimentos:

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

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

Transcribió CW
1er Control
2do Control

SECRETARÍA PARLAMENTARIA
Departamento de Despacho General

EXPTE. N° 504-X-2015 c/Agdos. N° 549-X-2016 v N° 781-X-2016.-
ORDENANZA N° 6977/2016.-

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

- Micronutrientes críticos claves:

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

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

- Otros componentes de la alimentación:

- ✓ Fibra: Para los niños menores de 2 años la fibra no debe superar 1g/100 g de alimento. Para los niños mayores de 2 años la recomendación es de 5 g de fibra + la edad en años por día.
- ✓ Azúcares o Hidratos de Carbono simples: Se determina un máximo del 10% del valor calórico total.
- ✓ Sodio: Se determina un máximo de ingesta tolerable de 2300 mg/día, teniendo en cuenta el sodio contenido en los alimentos y la sal agregada.
- ✓ Alimentos o productos elaborados a base de soja: Deben ser excluidos para los menores de 2 años.
- ✓ Hidratación: La bebida que se servirá en el almuerzo será agua potable.
- ✓ Edulcorantes artificiales: En cuanto a la cantidad de edulcorantes no nutritivos que contengan los alimentos y bebidas ofrecidos a los niños dentro del establecimiento educativo, se debe tener en cuenta que la cantidad de edulcorantes no nutritivos (sacarina, ciclamato, sucralosa, estevia, accesulfame-K, aspartamo) debe contemplar la Ingesta Diaria

Transcribió CN
1er. Control
2do Control





Concejo Deliberante
de San Salvador de Jujuy



SECRETARÍA PARLAMENTARIA
Departamento de Despacho General

**EXPTE. N° 504-X-2015 c/Agdos. N° 549-X-2016 y N° 781-X-2016.-
ORDENANZA N° 6977/2016.-**

Admitida (IDA) establecida para cada uno para las bebidas con edulcorantes no nutritivos que se expendan en los kioscos solo se permitirán envases hasta 500 ml.

4- Menú Escolar:

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

Para cumplir con las PAS es importante tener en cuenta:

- ✓ El componente líquido del desayuno debe ser leche (sola, con infusiones o con cacao) o yogur.
- ✓ El desayuno debe servirse en el momento de ingreso a la escuela.
- ✓ Los menús deberán estar expuestos en un lugar visible en los establecimientos, con la firma del profesional que los diseñó.

Se recomienda contemplar la estacionalidad en el diseño de los menús.

Adaptar las preparaciones para que sean atractivas para los chicos. En el caso que se ofrezcan menús opcionales deberán ser de similar aporte nutricional que el menú al cual reemplacen.

Se deberán realizar como mínimo 10 listas de comidas.

En el menú de comedor deben incluirse frutas frescas o preparaciones a base de frutas (ensalada de frutas, fruta asada, en compota, purés de frutas) como mínimo 3 veces por semana, variando los colores y priorizando las que son fuente de vitamina C.

- ✓ La bebida de consumo en el comedor debe ser agua potable.
- ✓ Incluir variedad de carnes. Elegir cortes magros y retirar la grasa visible. Incluir una preparación que contenga pescado como mínimo cada diez (10) listas.
- ✓ Incluir variedad de hortalizas crudas y cocidas.
- ✓ Incluir un plato con legumbres en una preparación del menú de invierno como mínimo, cada diez (10) listas. Se deberán implementar estrategias para incorporar legumbres en el menú de verano.
- ✓ Incluir variedad de cereales y sus derivados.
- ✓ Las preparaciones deberán salarse en el momento de la elaboración. No se debe utilizar el salero en la mesa. Se pueden utilizar condimentos como las hierbas aromáticas para resaltar el sabor de los alimentos.
- ✓ En caso de incluir pan, se deberá colocar luego de servido el plato principal.
- ✓ Se sugiere informar a los padres la lista de menús provistos en las escuelas, con el objetivo de complementar adecuadamente la alimentación en sus hogares.

- Comensalidad y conductas en el ámbito escolar:



Transcribió C.N
1er Control
2do Control

EXPTE. N° 504-X-2015 c/Agdos. N° 549-X-2016 y N° 781-X-2016.-
ORDENANZA N° 6977/2016.-

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

- ✓ Inducir al correcto lavado de manos antes de cada comida.
- ✓ Priorizar el uso del espacio del comedor para brindar los servicios.
- ✓ Destinar como mínimo treinta (30) minutos para el servicio de comedor, dependiendo la modalidad.
- ✓ Evitar en el comedor el uso de los siguientes elementos: televisión, juegos de mesa y otros que puedan generar distracción en el acto de comer.

Diseño de Menús:

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

Los Menús de las escuelas públicas serán diseñados por el equipo de Licenciado/a en Nutrición de la Dirección de Seguridad Alimentaria, cumpliendo con las Pautas de Alimentación Saludables.

Las escuelas privadas podrán optar por:

- ✓ Adecuar sus menús a los que elabore el equipo de Licenciado/a en Nutrición de la Dirección de Seguridad Alimentaria.
- ✓ Diseñar los menús cumpliendo con las Pautas de Alimentación Saludables por un Lic. en Nutrición con título habilitante, avalados con firma, aclaración y matrícula.

6- Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS)

- Definición de kiosco saludable en el ámbito escolar:

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

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

Transcribió C.N.
1er Control
2do Control

EXPTE. N° 504-X-2015 c/Agdos. N° 549-X-2016 y N° 781-X-2016.-
ORDENANZA N° 6977/2016.-

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

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

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

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

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

Se deberán incluir productos libres de gluten en todos los tipos de kioscos. (Art. 1383 y 1383 bis, Cap. XVII, Código Alimentario Argentino).

- Categorización de Kioscos Escolares

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

- ✓ **KIOSCO BÁSICO:** Carente de agua, lavamanos, desagües y/o que presente instalación eléctrica limitada a la iluminación. Este tipo de kiosco sólo podrá expender alimentos y bebidas en envase porcionado individual industrial, debidamente rotulados según la legislación vigente; no deberán requerir conservación en frío o calor. Este tipo de kiosco no podrá realizar elaboración.
- ✓ **KIOSCO BUFETE:** Cuenta con agua potable, lavamanos, energía eléctrica (instalación debidamente autorizada) y unidades de frío. Este tipo de “kiosco bufete” puede expender alimentos perecederos pero no se podrá elaborar en el mismo, por carecer de la infraestructura y equipamiento necesarios.
- ✓ **KIOSCO CANTINA:** Cuenta con agua potable, lavamanos, energía eléctrica (instalación debidamente autorizada), unidades de frío, unidades de calor, y cuenta con la infraestructura e instalaciones adecuadas. Este “kiosco cantina” está autorizado para preparar, fraccionar y vender alimentos elaborados en el mismo local. Todos los alimentos y preparaciones de elaboración propia tendrán una vida útil de hasta 24 hs, manteniendo la cadena de frío

Transcrito C.N
1er Control
2do Control

EXPTE. N° 504-X-2015 c/Agdos. N° 549-X-2016 y N° 781-X-2016.-
ORDENANZA N° 6977/2016.-

correspondiente. En todos los puntos de venta se recomienda tomar como referencia sanitaria específica las Normas de Buenas Prácticas de Manipulación, determinadas por la Dirección de Seguridad Alimentaria y el Código Alimentario Argentino.

- Descripción de Alimentos y Bebidas:

La Guía de Alimentos y Bebidas Saludables (GABS), se establece para de fomentar el consumo de dichos alimentos, mejorando la oferta y la variedad dentro del ámbito escolar. En esta instancia se prioriza el expendio de los mismos por su aporte nutricional no haciendo hincapié en las calorías. En atención a las diferentes categorías de Kioscos se dispone la oferta mínima adecuada que debe expendir. Los alimentos, productos alimenticios y bebidas incluidos en el presente listado deberán ser exhibidos en un lugar visible.



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

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

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

Transcrito CN
1er Control
2do Control



Concejo Deliberante
de San Salvador de Jujuy



SECRETARÍA PARLAMENTARIA
Departamento de Despacho General

EXPTE. N° 504-X-2015 c/Agdos. N° 549-X-2016 v N° 781-X-2016.-
ORDENANZA N° 6977/2016.-

✓ **KIOSCO BUFETE:**

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

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

KIOSCO CANTINA:

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

- Sándwiches de pan blanco y/o integral de elaboración propia (cortes magros de carnes rojas o blancas) con vegetales crudos o cocidos debidamente sanitizados, queso y/o huevo.
- Pizzetas individuales con el agregado de vegetales.
- Tartas individuales, budines, soufflés, tortillas y panachés de vegetales.
- Empanadas de vegetales (acelga, espinaca, brócoli, entre otros)
- Ensaladas de vegetales crudos o cocidos o de frutas, de elaboración propia.
- Preparaciones sencillas del estilo "plato del día" (Ejemplos: pollo al horno con vegetales, carne al horno con ensalada, milanesa al horno con puré de vegetales, ñoquis de vegetales, raviolos o tallarines con salsa fileto, arroz con atún y vegetales).
- Flanes y postres lácteos de elaboración propia en porción individual.
- Compotas, frutas asadas y gelatina con frutas.
- Jugos naturales exprimidos, licuados de frutas con o sin leche.



Transcribió C.N
1er Control
2do Control

EXPTE. N° 504-X-2015 c/Agdos. N° 549-X-2016 y N° 781-X-2016.-
ORDENANZA N° 6977/2016.-

• Máquinas expendedoras:

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

7- Selección de alimentos para los niños en edad escolar, contemplando la alimentación diaria:

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

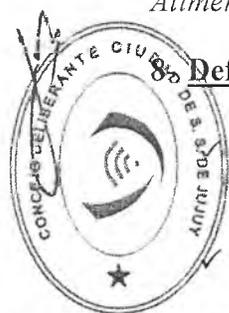
Fuente: Adaptación de las Guías alimentarias para la Población Argentina y Guías Alimentarias para la población Infantil.

8- Definiciones y vocabulario específico:

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

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

- ✓ Valor Calórico Total (VCT): Se refiere al aporte energético (en Kcal.) de un plan de alimentación.
- ✓ Requerimiento: Es la menor cantidad de un nutriente que debe ser absorbida o consumida en promedio por un individuo a lo largo de un determinado período de tiempo (que depende de cada nutriente), para mantener una adecuada nutrición.
- ✓ Alimento: Es toda sustancia que se ingiere en estado natural, semielaborada o elaborada y se destina al consumo humano, incluidas las bebidas y cualquier otra sustancia que se utilice en su elaboración, preparación o tratamiento, pero no incluye los cosméticos, el tabaco, ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamento.
- ✓ Alimento fuente: Se considera alimento fuente de un nutriente a aquel o aquellos alimentos que lo posee en mayor cantidad. Además de contener el nutriente en concentraciones elevadas, para ser considerado fuente un alimento debe ser de consumo habitual, responder a los gustos, hábitos y costumbres de la población, ser de fácil adquisición y la incorporación del mismo en la alimentación debe asegurar el aporte del nutriente en cantidades adecuadas.
- ✓ Aditivo alimentario: Es cualquier ingrediente agregado a los alimentos intencionalmente, sin el propósito de nutrir, con el objeto de modificar las características físicas, químicas,



Transcribió CN
1er Control
2do Control

SECRETARÍA PARLAMENTARIA
Departamento de Despacho General

EXPTE. N° 504-X-2015 c/Agdos. N° 549-X-2016 y N° 781-X-2016.-
ORDENANZA N° 6977/2016.-

biológicas o sensoriales, durante la manufactura, procesado, preparación, tratamiento, envasado, acondicionado, almacenado, transporte o manipulación de un alimento; ello tendrá, o puede esperarse razonablemente que tenga (directa o indirectamente), como resultado, que el propio aditivo o sus productos se conviertan en un componente de dicho alimento. Este término no incluye a los contaminantes o a las sustancias nutritivas que se incorporan a un alimento para mantener o mejorar sus propiedades nutricionales.

- ✓ Edulcorante artificial: Los edulcorantes no nutritivos son compuestos químicos elaborados industrialmente considerados aditivos alimentarios con muy bajo o nulo contenido calórico, que proporcionan gusto a dulce. Los edulcorantes no nutritivos poseen mayor poder endulzante que la sacarosa (30 a 600 veces). La legislación recomienda una ingesta diaria admisible -IDA- que es la cantidad de aditivo alimentario que puede ser consumido en la dieta diariamente por kilo de peso corporal. El concepto fue desarrollado por el Comité Conjunto de Expertos sobre aditivos alimentarios de la Organización Mundial de la Salud. Para estos aditivos los niños son los más vulnerables. Además el reemplazo de azúcar por edulcorantes artificiales aumenta el umbral del gusto dulce y no promueve la educación de hábitos saludables.



- **Porción (Código Alimentario Argentino):** Es la cantidad media del alimento que debería ser consumida por personas sanas, mayores de 36 meses de edad en cada ocasión de consumo, con la finalidad de promover una alimentación saludable.
- **Nutriente:** Es cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento que: a) proporciona energía; y/o b) es necesaria, o contribuya al crecimiento, desarrollo y mantenimiento de la salud y de la vida; y/o c) cuya carencia hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

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

- ✓ Hidratos de carbono: Son compuestos orgánicos, que se encuentran ampliamente distribuidos y en mayor cantidad en los alimentos. En la alimentación constituyen el principal aporte energético y de fibra.

- ✓ Fibra alimentaria: es cualquier material comestible que no sea hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano.

- ✓ Proteínas: Son compuestos nitrogenados que aportan al organismo aminoácidos necesarios para la síntesis de proteínas y componentes tisulares. Las necesidades proteicas están determinadas por el crecimiento, la mantención del tejido y las pérdidas.

- ✓ Proteína de alto valor biológico: son aquellas que aportan al organismo los aminoácidos esenciales que el mismo no es capaz de sintetizar debiendo ser aportados por los alimentos.

Transcrito C.N
1er Control
2do Control

SECRETARÍA PARLAMENTARIA
Departamento de Despacho General

EXPTE. N° 504-X-2015 c/Agdos. N° 549-X-2016 v N° 781-X-2016.-
ORDENANZA N° 6977/2016.-

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

- **Micronutrientes:** son nutrientes necesarios en pequeñas proporciones (vitaminas y minerales). Se mide en miligramos (mg) o microgramos (µg).



- ✓ Vitaminas: son sustancias orgánicas esenciales para el organismo, necesarias en pequeñas cantidades. Intervienen regulando los procesos metabólicos y cumplen funciones específicas.
- ✓ Minerales: son sustancias inorgánicas necesarias en cantidad variable dependiendo del mineral. Regulan procesos metabólicos, intervienen en el balance hidroelectrico y son componentes de compuestos orgánicos esenciales.
- Alimentos libre de gluten “SIN T.A.C.C.”: Sin TRIGO, AVENA, CEBADA Y CENTENO.

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

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

Debiendo incluir además la leyenda “SIN T.A.C.C.” y el símbolo correspondiente que los identifique. Se tomarán como referencia los listados del INAL (Instituto Nacional de Alimentos) dependiente del ANMAT (Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica).

- **Buenas prácticas de manufactura (BPM):**

Es una herramienta para la obtención de alimentos seguros para el consumo humano, que se centralizan en la higiene y la forma de manipulación. El Código Alimentario Argentino incluye en el capítulo II la obligación de aplicar las BPM.

Transcribió CN
1er. Control
2do. Control



Concejo Deliberante
de San Salvador de Jujuy



SECRETARÍA PARLAMENTARIA
Departamento de Despacho General

EXPTE. N° 504-X-2015 c/Agdos. N° 549-X-2016 y N° 781-X-2016.-
ORDENANZA N° 6977/2016.-

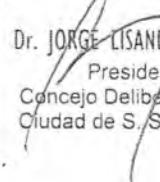
- Código Alimentario Argentino:

El Código Alimentario Argentino –CAA- fue puesto en vigencia por la Ley 18.284, reglamentada por el Decreto 2126/71. Se trata de un reglamento técnico en permanente actualización que establece las normas higiénicosanitarias, bromatológicas, de calidad y genuinidad de los alimentos que deben cumplir las personas físicas o jurídicas, los establecimientos, y los productos que caen en su órbita. Tiene vigencia en todo el territorio Nacional. Esta normativa tiene como objetivo primordial la protección de la salud de la población, y la buena fe en las transacciones comerciales.

Transcribio C.N
1er. Control
2do. Control


Dr. JORGE SEBASTIAN BELLER
Secretario Parlamentario
Concejo Deliberante de la
Ciudad de S. S. de Jujuy




Dr. JORGE LISANDRO AGUIAR
Presidente
Concejo Deliberante de la
Ciudad de S. S. de Jujuy