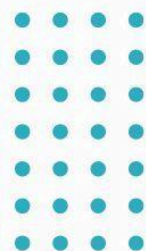




MARCO ALIMENTARIO NUTRICIONAL SAE - MESA 2026

CUADERNILLO TÉCNICO NUTRICIONAL PARA EL
DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES ALIMENTARIAS



DIRECCIÓN DE
NUTRICIÓN
Y CALIDAD DE LOS
ALIMENTOS

MINISTERIO DE
DESARROLLO DE
LA COMUNIDAD



GOBIERNO DE LA
PROVINCIA DE
**BUENOS
AIRES**

MINISTERIO DE DESARROLLO DE LA COMUNIDAD PBA

Ministro

Andrés Larroque

Subsecretaría de Políticas Sociales

Bernarda Meglia

Dirección Provincial de Seguridad y Soberanía Alimentaria

Bruno Bozzano

Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos

Lucía Cacciutto

Dirección del Sistema Alimentario Escolar

Juan Pablo Sorrentino

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	4
SOBRE LOS PROGRAMAS SAE Y MESA.....	5
LINEAMIENTOS NUTRICIONALES PARA EL DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES.....	6
CRITERIOS EN LA SELECCIÓN DE ALIMENTOS PARA LAS PRESTACIONES.....	9
LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL SAE 2026.....	10
CONFORMACIÓN DE GRUPOS BIOLÓGICOS/ETARIOS.....	10
APORTES NUTRICIONALES SUGERIDOS POR PRESTACIONES}.....	10
SOBRE EL MENÚ.....	12
DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES PRESENCIALES.....	15
FRECUENCIA DE CONSUMO y GRAMAJES MÍNIMOS DE ALIMENTOS (Expresada en peso bruto).....	17
PRODUCTOS NO ADMITIDOS EN NINGUNA DE LAS PRESTACIONES.....	23
ESCUELAS DE EDUCACIÓN ESPECIAL.....	24
ESCUELAS DE EDUCACIÓN AGRARIA.....	24
JARDINES Y/O SALAS MATERNALES.....	24
LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS MESA BONAERENSE 2026.....	28
COMPOSICIÓN DEL MÓDULO ALIMENTARIO.....	28
PRODUCTOS NO ADMITIDOS EN EL MÓDULO ALIMENTARIO.....	31
ANEXOS.....	33
GLOSARIO.....	34
BIBLIOGRAFÍA.....	37

INTRODUCCIÓN

Comprendiendo la situación que atraviesan las infancias en Argentina, un análisis de UNICEF, muestra que para el segundo semestre del año 2024 la mitad de los niños, niñas y adolescentes (NNyA) en nuestro país eran pobres (52,7%, representando 6.4 millones), ya que vivían en hogares cuyos ingresos no alcanzaron a cubrir la canasta básica total. El acceso a los alimentos está condicionado por la situación económica de las familias (UNICEF, 2025). El Observatorio de la Deuda Social Argentina identificó para el mismo período, que un 35,5% de los NNyA atravesó inseguridad alimentaria y el 16,5% corresponde a inseguridad alimentaria severa, lo que significa una falta extrema de acceso económico a los alimentos (EDSA, 2025). Esta situación refleja, especialmente para NNyA, consecuencias graves: la falta de acceso adecuado a alimentos impacta de manera crítica en la salud física, el desarrollo cognitivo, el crecimiento emocional y el rendimiento escolar.

Las desigualdades socioeconómicas requieren de políticas alimentarias que garanticen el derecho a una alimentación saludable. Por ello, desde el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, a través del Servicio Alimentario Escolar (SAE) y del Módulo Extraordinario para la Seguridad Alimentaria (MESA) Bonaerense, se busca aportar en la construcción de entornos saludables en las escuelas que contribuyan al rol del Estado en la garantía de la seguridad alimentaria y la posibilidad de brindar una alimentación saludable a las familias de la Provincia de Buenos Aires (PBA).

Los entornos educativos constituyen un ambiente propicio para promover la adopción de hábitos de vida saludables por ser el lugar de aprendizaje, desarrollo y socialización para NNyA. La oferta continua de alimentos saludables en el ámbito escolar promueve mejores patrones de preferencia y consumo de NNyA (Guía de entornos Escolares Saludables, 2019). El programa SAE brinda prestaciones presenciales Desayuno/Merienda y Comedor en las escuelas de gestión estatal de la PBA, y el programa MESA otorga módulos de alimentos destinados a fortalecer la alimentación dentro de los hogares de la misma población objetivo.

El presente cuadernillo contiene los lineamientos técnico - nutricionales para el desarrollo de ambos programas alimentarios durante el ciclo lectivo 2026. Fue construido por Licenciadas en Nutrición en base a la experiencia del trabajo en el territorio bonaerense.

SOBRE LOS PROGRAMAS SAE Y MESA

Los programas SAE y MESA pertenecientes a la Dirección del Sistema Alimentario Escolar, dentro de la Dirección Provincial de Seguridad y Soberanía Alimentaria, tienen un marco normativo nutricional confeccionado por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos. El objetivo es brindar acompañamiento cotidiano a las unidades ejecutoras (Consejos Escolares o Municipios) en virtud de cumplir con los requerimientos nutricionales definidos para cada grupo etario y mejorar la calidad nutricional de las prestaciones que se llevan adelante en el territorio.

A continuación se desarrollan las similitudes y particularidades de cada uno de los programas:

- **TITULARES DE DERECHO: niños, niñas y adolescentes** que asisten a establecimientos educativos de la PBA.
- **TIPOS DE PRESTACIONES:**
 - **SAE:** programa alimentario presencial diario que incluye prestaciones de Desayuno/Merienda y/o Comedor.
 - **MESA:** módulo alimentario de entrega mensual en los establecimientos educativos para la alimentación en el hogar.
- **CUPOS y MONTOS DE LAS PRESTACIONES:** ambos programas poseen cupos y valores definidos y diferenciados para cada tipo de prestación.
- **ENTES EJECUTORES (EE):** se denomina Entes Ejecutores a los responsables de la gestión de los programas en el territorio, pudiendo ser Consejos Escolares o los Municipios, dependiendo del distrito.

LINEAMIENTOS NUTRICIONALES PARA EL DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES

DIAGNÓSTICO ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL

Según la última Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2, 2018-2019) desarrollada por el Ministerio de Salud de la Nación, los patrones alimentarios de la población de nuestro país reflejaron que:

- Los alimentos saludables como frutas frescas y verduras, carnes, leche o quesos se consumían muy por debajo de la recomendación de las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), siendo esto más evidente en el caso de las frutas y verduras. Para Gran Buenos Aires (GBA), sólo el 35% de la población refiere haber consumido al menos una fruta diaria (cuando la recomendación es entre 2 y 3), siendo este porcentaje menor para la población con menos ingresos.
- Bebidas azucaradas, productos de pastelería, productos de copetín y golosinas, que poseen alto contenido de azúcares, grasas y sal, y bajo valor nutricional, se consumían muy por encima de la recomendación de las GAPA.

En cuanto a las elecciones alimentarias de NNyA y sus familias, la ENNyS 2 confirmó que la población de menores ingresos tiene patrones alimentarios notablemente menos saludables. En relación a la fruta, los quintiles más altos fueron quienes reportaron mayor proporción de consumo de frutas al menos una vez al día. Se observó que la diferencia en el consumo de frutas frescas entre el último quintil y el primero, fue del doble (45,3% vs. 22,8% respectivamente).

Al comparar poblaciones según la edad, el patrón alimentario de NNyA fue significativamente menos saludable que el de los adultos, consumiendo un 40% más de bebidas azucaradas y el doble de productos ultraprocesados.

En los entornos escolares, la oferta de alimentos recomendados (frutas, leche y agua segura) ha sido relativamente baja, y elevada para productos altos en azúcar, grasas y sal.

En relación a la provisión de alimentos y/o bebidas por parte de las instituciones educativas de gestión estatal y privada del GBA, la ENNyS 2 mostraron que:

- Solo al 27,8 % se les proveía siempre frutas frescas.

- Únicamente al 51,2% se les proveía siempre agua segura.
- Al 72,5% siempre o a veces se les ofrecían facturas/productos de pastelería/galletitas dulces/cereales con azúcar.

En concordancia con este diagnóstico nacional, la evidencia internacional reciente refuerza la preocupación por el avance de patrones alimentarios caracterizados por un alto consumo de alimentos ultraprocesados. La Serie de papers publicada por The Lancet en noviembre de 2025 señala que, a nivel global, estos productos están desplazando progresivamente a las dietas tradicionales basadas en alimentos frescos y mínimamente procesados, contribuyendo al deterioro de la calidad de la alimentación y al aumento de enfermedades crónicas no transmisibles.

Asimismo, se advierte que este fenómeno impacta con mayor fuerza en niñas, niños y adolescentes y en poblaciones socialmente más vulnerables, profundizando desigualdades en salud. En este marco, se destaca el rol clave de las políticas integrales, la regulación estatal y acciones colectivas, para promover patrones alimentarios más saludables, señalando que las intervenciones centradas exclusivamente en la educación alimentaria resultan insuficientes si no se acompañan de políticas públicas que regulen la oferta de alimentos y favorezcan el acceso cotidiano a alimentos frescos, mínimamente procesados, de producción local y beneficiosos desde el punto de vista económico para las comunidades.

Estas recomendaciones refuerzan la necesidad de fortalecer lineamientos nutricionales en programas alimentarios escolares, reconociendo su rol estratégico en la promoción de una alimentación adecuada y en la construcción de hábitos saludables desde edades tempranas.

En este sentido, desde el año 2021 estamos trabajando en la PBA para mejorar la provisión diaria de alimentos y preparaciones saludables en el ámbito escolar. Considerando el papel fundamental de las escuelas en la configuración de patrones alimentarios más saludables, se proponen los siguientes lineamientos nutricionales para las prestaciones de los programas SAE y MESA, con el propósito de contribuir a garantizar el derecho a una alimentación adecuada para los NNyA de la PBA.

Estos lineamientos tienen en cuenta la modalidad habitual de las escuelas de gestión estatal de la PBA, los gustos y hábitos de la población que allí asiste, las recomendaciones alimentarias y nutricionales para la población argentina, la disponibilidad de alimentos, así como también las posibilidades operativas de los establecimientos, tanto en lo referente a infraestructura y equipamiento, como a personal designado.

Para la definición de metas y lineamientos nutricionales se contemplaron las sugerencias y directivas de los siguientes documentos y bibliografía:

- Código Alimentario Argentino. Ley n° 18.284.
- Conclusiones de la Reunión Escolar 2013/2023-2024. Federación Argentina de Graduados en Nutrición.
- Directrices de la OMS (Organización Mundial de la Salud) para la alimentación complementaria de lactantes y niños de 6 a 23 meses de edad, 2023.
- Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), 2016.
- Guías Alimentarias para la Población Infantil (GAPI), 2006.
- Guía de Entornos Escolares Saludables Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación, 2019.
- Guía de Práctica Clínica sobre Alimentación Complementaria para los Niños y Niñas menores de 2 años, 2021.
- Línea de Acción Prestaciones a Comedores Escolares. Documento Técnico para la Implementación, 2024.
- Ley de Enfermedad Celiaquía. Ley n° 26.588,
- Ley de Promoción de la Alimentación Saludable. Ley n° 27.642.
- 2° Encuesta Nacional de Nutrición y Salud - ENNyS 2, 2019.
- Serie *Ultra-processed foods and human health*, The Lancet, 2025.

Considerando que la Ley N° 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable tiene por objeto garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada de la población a través de la información nutricional simple y comprensible de los alimentos envasados y bebidas alcohólicas sobre los excesos de componentes como azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías y los contenidos de cafeína y edulcorantes; y poniendo especial atención en que el Artículo n° 12 de la misma, se estipula que los alimentos y bebidas alcohólicas que contengan al menos un (1) sello de advertencia o leyendas precautorias no pueden ser ofrecidos, comercializados, publicitados, promocionados o patrocinados en los establecimientos educativos que conforman el nivel inicial, primario y secundario del Sistema Educativo Nacional, es que se propiciará desde este Marco Alimentario la exclusión de los mismos siempre que sea posible.

La Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos contempla las necesidades territoriales y la escasa oferta en el mercado de algunos alimentos con composiciones nutricionales saludables que respondan a las dimensiones sociales de la alimentación. Por esto, es que se permitirá la utilización de algunos productos con sellos hasta que en el mercado esté disponible alguno similar sin nutrientes críticos; reforzando que al momento de la adquisición de productos envasados, siempre que sea posible, se seleccionen aquellos que no contengan sellos de advertencia y leyendas precautorias en sus envases.

CRITERIOS EN LA SELECCIÓN DE ALIMENTOS PARA LAS PRESTACIONES

- Se debe garantizar una oferta de alimentos y bebidas saludables, que sean de buena calidad nutricional, sin la presencia de sellos de advertencia o leyendas precautorias, siempre que sea posible. Priorizar aquellos alimentos naturales o mínimamente procesados como: frutas y verduras, legumbres, cereales y derivados, leche, queso, carnes, huevos, agua y aceites.
- Se recomienda priorizar la inclusión de alimentos de producción local o de cercanía, en caso de ser factible.
- Deben tenerse en cuenta las **especificaciones alimentarias que se adjuntan en el ANEXO 1** al momento de la licitación y posterior compra de los alimentos que componen el menú y/o módulo alimentario.

Es responsabilidad del ente ejecutor la comprobación de la legitimidad de los alimentos adquiridos a través de la **revisión de los registros** vigentes (RNE, RNPA, SENASA, PUPAA, según corresponda) y la verificación de la calidad organoléptica (aroma, color, sabor, textura) de los alimentos, solicitando **muestras de los mismos**.

PRESENTACIÓN DE MENÚ / CONFORMACIÓN MODULAR

Los entes ejecutores deberán utilizar los archivos ANEXO 3 y ANEXO 4 para enviar las conformaciones modulares y de menú a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos para su análisis y eventual aprobación de forma previa a la ejecución, sin excepciones.

LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS PARA EL SAE 2026

CONFORMACIÓN DE GRUPOS BIOLÓGICOS/ETARIOS

Debido a que NNyA tienen requerimientos nutricionales específicos en sus diversas etapas de la vida, es que se propone la conformación de 4 grupos biológicos:

- Maternal:
 - de 45 días a 6 meses
 - 7 meses a 11 meses
 - de 1 a 2 años y 11 meses
- Inicial: de 3 a 5 años y 11 meses.
- Primaria: 6 a 11 años y 11 meses
- Secundaria: 12 años en adelante

Para la correcta conformación de las prestaciones, deberá confeccionarse la adaptación de gramajes de los menús correspondiente a las necesidades nutricionales de cada uno de los grupos biológicos, debiendo contar así con **planillas de preparaciones diferenciadas para nivel maternal, inicial, primario y secundario**.

APORTES NUTRICIONALES SUGERIDOS POR PRESTACIONES}

A partir de 2026, y contemplando la heterogeneidad en hábitos y posibilidades de consumo alimentario de la población de niños, niñas y adolescentes que habitan la provincia de Buenos Aires, combinado con la búsqueda de optimización de la inversión económica que representa el programa SAE, es que se han replanteado los aportes nutricionales sugeridos. Se espera que estos nuevos requerimientos y aportes permitan orientar el contenido nutricional de las prestaciones y profundizar en aportes nutricionales mejor adaptados según las edades. Se sugiere considerar los siguientes requerimientos y metas nutricionales como base para la elaboración / adaptación de los menús y preparaciones. En este último sentido, cada distrito podrá contar con el asesoramiento del equipo de nutricionistas de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos.

Para las diversas prestaciones que componen el SAE se estiman los siguientes aportes nutricionales:

Recomendaciones generales de cobertura de Porcentaje del Valor Calórico Total (VCT)

- Prestación Desayuno: 20% VCT para la edad
- Prestación Comedor: 30% VCT para la edad
- Prestación Merienda: 20% VCT para la edad
- Prestación Comedor Cena: 30% VCT para la edad

Recomendaciones de macro y micro nutrientes, según grupo etario y momento de la comida:

Rango etario	VCT Kcal	Comida	Energía (kcal)	Proteínas (g)	Grasas totales (g)	Calcio (mg)	Vit C (mg)	Vit A (mcg)	Hierro (mg)	Fibra (g)
7 a 11 m	700	DM	123	3	4,8					
7 a 11 m	700	COMEDOR	228	5,7	8,8					
1 a 3 a	1000	DM	175	4,5	6,8	130	4,5	52,5	—	1,5
1 a 3 a	1000	COMEDOR	325	8	12,6	—	7,5	90	2,8	6,8
3 a 5 a	1300	DM	227	8	<8,7	150	6	61,25	1	1,8
3 a 5 a	1300	COMEDOR	422	15	<17	140	10	105	3,4	6
6 a 12	1900	DM	332	12	<12	200	10,5	87,5	1	2
6 a 12	1900	COMEDOR	617	23	<25	200	17,5	150	3,6	9
13 a 18	2750	DM	481	18	<18	230	21	140	1,3	2,2
13 a 18	2750	COMEDOR	894	33	<36	230	35	240	5,2	10

Fuente: producción propia a partir de distintos materiales citados en página 7.

CONSIDERACIONES ESPECIALES PARA SECUNDARIAS (12 AÑOS EN ADELANTE)

A partir del relevamiento territorial realizado por nutricionistas de la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos y de la información referida por los diferentes entes ejecutores, se observó que las y los estudiantes del nivel secundario presentan una baja aceptación y consumo de leche en el marco de la prestación Desayuno/Merienda en comparación con los grupos etarios correspondientes a otros niveles educativos. .

En función de estos hallazgos y considerando la importancia de acompañar el aporte de calcio y proteínas de alta calidad biológica, se propone reformular la composición del Desayuno/Merienda (DM) para aquellas comunidades educativas en las que se identifique

esta situación, optimizando tanto el aprovechamiento del recurso económico como la calidad nutricional de la prestación.

En este sentido, se busca promover el consumo de lácteos en sus diversas formas: leche fluida, leche con infusiones, cacao, yogur o queso fresco, priorizando aquellas variantes con mayor aceptación en el territorio. Particularmente, se propone reforzar el uso de queso fresco como fuente láctea principal, leche chocolatada y yogur con frecuencias establecidas, y se fomenta la incorporación de preparaciones que incluyan lácteos de manera indirecta, tales como budines, panificados caseros, licuados o postres caseros a base de leche siempre que la planta física, el equipamiento y el recurso humano disponible así lo permitan.

En aquellas instituciones donde asisten estudiantes de más de 12 años, con condiciones de infraestructura y personal que no permitan desarrollar las prestaciones anteriormente citadas, se propone una prestaciones diferencial, con aporte de micro y macronutrientes diferentes al habitual del SAE, pero que permite la optimización de los recursos alimentarios de este programa para las adolescencias bonaerenses. Para poder efectivizar esta prestación se deberá solicitar especial aprobación de la adecuación de las preparaciones a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos.

Estas adecuaciones permiten optimizar la política alimentaria en el nivel secundario, adaptando la prestación a las preferencias y hábitos alimentarios observados, sin comprometer los objetivos nutricionales definidos en el presente marco.

SOBRE EL MENÚ

A continuación se detallan las pautas generales a tener en cuenta para la confección de los menús del SAE:

1. **MENÚS POR ESTACIÓN:** Durante el ciclo lectivo se deben adecuar las preparaciones a las temperaturas estacionales, por eso se sugiere que se utilice un menú de invierno vigente desde mayo hasta septiembre y un menú de verano, en los meses de octubre a abril (incluyendo el funcionamiento del SAE en el contexto del programa Escuelas Abiertas en Verano).
2. **CANTIDAD DE LISTAS:** Se sugiere variar los alimentos y las preparaciones alcanzando un mínimo de 10 almuerzos diferentes por estación invierno y

verano. En el caso de la prestación de Desayuno/Merienda (DM), si bien en el menú sugerido se proponen 10 listas, se aconseja contar con un mínimo de 5 listas bien diferenciadas entre sí. También se recomienda la incorporación de preparaciones opcionales, indicando siempre el motivo de su uso (por ejemplo: “Opcional A = será utilizado en fechas patrias”).

3. **VARIACIONES DE LAS PREPARACIONES:** En pos de ofrecer una alimentación variada, completa y versátil, fomentando buenos hábitos alimentarios, se aconseja incluir diferentes grupos de alimentos, consistencias y formas de cocción durante la semana, evitando preparaciones similares o ingredientes iguales en días consecutivos, como pueden ser salsas, pastas, papas, tartas, guisos, estofados, entre otros.
4. **PREPARACIONES CASERAS:** Se recomienda la inclusión de preparaciones caseras que se realicen en las escuelas o comercios/emprendimientos de cercanía, que se elaboran con ingredientes de buena calidad nutricional, especialmente para el grupo de panificados dulces y salados: bizcochuelos, panes, masas de tartas/empanadas, pizzas, entre otras. que puedan dar cuenta de sus ingredientes.
5. **PREPARACIONES TRADICIONALES:** Incluir alimentos tradicionales en la alimentación escolar, respetando la diversidad cultural de NNyA, los recursos y disponibilidad de alimentos locales, y la identidad bonaerense, siempre y cuando se adecúen a este marco alimentario.
6. **AGUA COMO ÚNICA BEBIDA:** El agua es la bebida adecuada para acompañar el comedor. Se recomienda disponer de jarras en las mesas del comedor, que hayan sido cargadas dentro de los 30 minutos previos al servicio. Se recomienda que se encuentre disponible agua segura en todo momento.
7. **TIPOS DE MENÚS:**

Cada menú deberá ser acorde al rango etario/nivel para el que se va a implementar.

 - a. **MENÚ GENERAL:** Se considera menú general al DM o COMEDOR que no contempla ninguna adaptación de las especificadas a continuación y es adecuado para la mayoría de los cupos.
 - b. **MENÚS PARA PATOLOGÍAS ESPECÍFICAS:** Con el afán de garantizar la igualdad de derechos y oportunidades entre los titulares del

programa, resulta indispensable contemplar la existencia de NNyA que cursan enfermedades crónicas con tratamientos dietoterápicos específicos y que implican mayores costos en alimentos. En este sentido el programa SAE estipula un valor diferencial para la construcción del menú de las siguientes patologías:

- i. Celiaquía / Sensibilidad al gluten no celíaca (“Intolerancia al gluten”)
- ii. Alergia a la Proteína de la Leche de Vaca (APLV)
- iii. Intolerancia a la lactosa
- iv. Patologías poco frecuentes, como Fenilcetonuria y otras.

Para diabetes tipo 2, hipertensión e hipercolesterolemia deberán contar con las adaptaciones correspondientes pero al mismo valor que la prestación tradicional.

Se recomienda, siempre que sea posible, realizar las adecuaciones de menú requeridas por las y los estudiantes con diversas patologías, siempre en concordancia con las indicaciones alimentarias del profesional tratante.

- c. **MENÚS OPCIONALES FESTIVOS:** Se recomienda la elaboración de menús específicos y diferenciados para días festivos (actos escolares, día de las infancias, otras celebraciones). Los mismos deberán respetar la composición nutricional establecida en el Marco Alimentario y ser comunicados vía mail de forma previa a la ejecución. Desde la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos se enviarán sugerencias para estas fechas.
- d. **MENÚ DE CONTINGENCIA:** Se recomienda incorporar al menú tradicional una lista o preparación exclusiva para ser utilizada en situaciones de contingencia de corta duración. La misma deberá ser sencilla de elaborar en las escuelas, con ingredientes que puedan acoplarse para poder garantizar su implementación llegado el momento de la contingencia. Este menú no podrá ser pre-elaborado en las instituciones con días de anticipación ni ser utilizado por más de 2 días consecutivos. Será necesario explicitar a la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos en qué situaciones específicas se utilizará.

- e. **MATERNAL:** En el caso de brindar prestaciones en jardines y/o salas maternales deberá desarrollarse la alimentación específica para cada etapa de este grupo etario, que deberá ser aprobada por la Dirección de Nutrición previo a su ejecución.

DESARROLLO DE LAS PRESTACIONES PRESENCIALES

Para el normal desarrollo de las prestaciones, **las mismas deberán ser ejecutadas dentro del establecimiento educativo** y seguir los siguientes lineamientos:

1. **MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS:** el Código Alimentario Argentino (CAA) establece en su art. 21 que toda persona que realice actividades por la cual esté o pudiera estar en contacto con alimentos, en establecimientos donde se elaboren, fraccionen, almacenen, transporten, comercialicen y/o enajenen alimentos, o sus materias primas, debe estar provista de un CARNET DE MANIPULADOR/A DE ALIMENTOS, expedido por la autoridad sanitaria competente, con validez en todo el territorio nacional. Desde el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad, se ofrece el curso de Gestión y Abordaje Integral del SAE en los 135 distritos bonaerenses que incluye el otorgamiento del mismo.
2. **ELABORACIÓN EN EL DÍA:** No adelantar o anticipar la elaboración de las comidas, excepto la preparación de pan, bizcochuelos, postres tipo arroz con leche, maicena con leche hasta un máximo de 1 día (24 hs.) antes de su servicio. Los postres luego de su cocción deberán ser refrigerados lo más rápido posible, en un lapso no mayor a las 2 horas subsiguientes a su cocción y/o porcionado.
3. **ALIMENTOS SOBRANTES:** Evitar alimentos sobrantes (es lo que queda preparado, sin servir en el plato) y desechar los residuos (alimentos que quedan en el plato). Está prohibido por normativa sanitaria (Ley 18.284 C.A.A.) reutilizar, recalentar o reciclar los sobrantes de comidas terminadas, en nuevas preparaciones para servir a los NNyA destinatarios del Programa SAE.
4. **AL MOMENTO DEL SERVICIO:** El NNyA destinatario deberá contar con los utensilios, espacio y tiempo necesarios para su correcta alimentación; además se deberá contemplar un tiempo extra previo para el lavado de manos, y posterior para promover el cepillado de dientes. Garantizar que el tiempo destinado a las comidas

escolares tenga una duración mínima de 20 minutos para Desayunos y Meriendas y 30 minutos para Almuerzos.

- Desayuno: se debe ofrecer en la primera media hora luego del ingreso.
 - Merienda: se debe ofrecer en la última media hora antes del egreso.
 - Almuerzo: en escuelas de turno mañana se debe ofrecer media hora antes del egreso; en escuelas de turno tarde en la primera media hora del ingreso, y en escuelas de jornada completa entre las 11:30 y las 13:00 hs.
5. **VIANDAS ELABORADAS EN EL HOGAR:** Se desalienta la admisión de viandas elaboradas en el hogar tanto para Desayuno/Merienda y Comedor debido al riesgo bromatológico que representa el transporte de alimentos elaborados en los hogares hasta la escuela, su almacenamiento en frío en las instituciones garantizando el cumplimiento de cadena de frío y calentamiento para el servicio.

ESCUELAS ABIERTAS DE VERANO/ PRESTACIONES DE SÁBADOS -Pacios Abiertos y Coros y Orquestas-

Las prestaciones deberán ser acordes al Marco Alimentario vigente y poseer menú autorizado previa ejecución por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos.

FRECUENCIA DE CONSUMO y GRAMAJES MÍNIMOS DE ALIMENTOS (Expresada en peso bruto)

A continuación se detalla, en formato gráfico y por prestación, las composiciones sugeridas y esperadas de las prestaciones SAE, con sus respectivos grupos alimentarios, frecuencias de consumo y gramajes mínimos esperados. Las mismas deben ser tenidas en cuenta para titulares de derecho de 3 años en adelante.

PRESTACIÓN DESAYUNO/MERIENDA

COMPONENTE	DESCRIPCIÓN	GRAMAJE SUGERIDOS POR RANGO ETARIO
Lácteos	<p>Leche fluida entera fortificada con vitaminas A y D y/o quesos frescos.</p> <p>Puede presentarse sola o en combinación con infusiones (si es té o mate cocido deberá elaborarse en la leche), en licuados o con cacao. En caso de endulzar utilizar máximo 10 gr de azúcar por porción (2 cucharaditas de té).</p> <p>En el caso de utilizar cacao comercial, no agregar azúcar.</p> <p>El yogur puede ser utilizado como reemplazo no más de una vez a la semana priorizando aquellos que tengan menor cantidad de aditivos (saborizantes, colorantes, etc.) sellos de advertencia y leyendas precautorias.</p>	<p>Frecuencia sugerida: diaria.</p> <p>INICIAL: 120 cc de leche/día o 30 g de queso fresco</p> <p>PRIMARIO: 150 cc de leche/día o 45 g de queso fresco</p> <p>SECUNDARIO: 150 cc de leche o 40g de queso fresco/día</p>
Huevo	Se puede incluir diariamente en las preparaciones que lo requieran.	-
Acompañamiento a base de cereales	Panificados caseros o de panadería local (pan de panadería, budines o bizcochuelos caseros, alfajores caseros)	<p>Frecuencia sugerida: diaria.</p> <p>INICIAL: 30 g/día</p>

	<p>o galletitas caseras), avena, almidón de maíz o arroz con leche.</p> <p>El pan será fresco (blanco/integral) con queso fresco y/o dulces (mermelada, miel, dulce de leche o dulces compactos).</p> <p>Se podrá reemplazar el <u>panificado casero solamente 1 vez por semana</u> por alguna de las siguientes opciones: cereales de desayuno sin agregado de azúcar, galletitas de agua/salvado, galletitas dulces simples de bajo tenor graso (tipo bay biscuits o simples de vainilla), <u>considerando el mismo gramaje del pan.</u></p>	<p>PRIMARIO: 50 g/día</p> <p>SECUNDARIO: 80 g/día</p>
Frutas	<p>Preferentemente frescas, de estación, de cercanía, agroecológicas (de ser posible) y variando entre cítricas (naranja, mandarina, pomelo) y no cítricas (banana, manzana, pera, durazno y otras frutas de estación).</p> <p><u>Deberá aclararse en el menú la fruta específica a entregar para dar cuenta de su variedad.</u></p>	<p>Gramaje sugerido:</p> <p>INICIAL: 500 - 600 g/ semana</p> <p>PRIMARIO Y SECUNDARIA: 600 - 750 g/ semana</p> <p>Se podrá optar por:</p> <p>Entrega diaria: como mínimo 1 unidad pequeña o mediana por día por NNYA (gramaje entre 120 y 150 gramos, según nivel educativo).</p> <p>Entrega 3 veces por semana: como mínimo 3 unidades grandes (gramaje de 150 y 200 gramos, según nivel educativo).</p>

PRESTACIÓN COMEDOR

COMPONENTE	META A ALCANZAR	FRECUENCIA/GRAMAJE POR RANGO ETARIO
Lácteos	<p>Leche, queso cremoso o fresco, quesos de pasta dura, ricota.</p> <p>En preparaciones como salsas, rellenos, queso de rallar como condimento.</p> <p>En el caso de los quesos, observar los ingredientes para garantizar que sean alimentos mínimamente procesados.</p> <p>La leche también puede incluirse en postres caseros (mencionados anteriormente).</p>	<p>Frecuencia sugerida: Mínimo 2 veces a la semana para preparaciones principales. Para postres máximo 1 vez a la semana.</p>
Carnes	<p>Incluir variedad semanal de carnes rojas (vacuno/cerdo) seleccionando cortes magros y blancas (pechuga deshuesada de pollo, pata-muslo, pescado).</p> <p><u>Deberá aclararse en el menú el corte de carne específico a entregar.</u></p> <p>Quitar la grasa visible antes de cocinar.</p> <p>Utilizar cortes de carne de vaca o cerdo sin hueso y garantizar que la cocción de la carne sea completa (gris pardo en el centro, sin jugos rosados) para que el alimento sea inocuo.</p> <p>- No utilizar vísceras, menudos ni alitas de pollo.</p>	<p>Frecuencia sugerida: Mínimo 3 veces por semana, dando cumplimiento al gramaje mínimo solicitado por nivel educativo, en peso neto.</p> <p>INICIAL: 150 gr /semana</p> <p>PRIMARIO 220 gr /semana</p> <p>SECUNDARIO: 290 gr /semana</p> <p><u>Aclaración importante:</u> Estos gramajes mínimos sólo podrán considerarse si el resto de las preparaciones se complementan correctamente con cereales, legumbres, huevo, quesos, como se menciona en esta tabla.</p> <p>CARNE PARA MILANESA:</p>

	<u>No utilizar carne picada/molida de ningún animal por su alto riesgo microbiológico en ninguno de los niveles.</u>	el gramaje mínimo de carne asignado para estas preparaciones no podrá ser inferior a: Inicial: 80 g Primario: 120 g Secundario: 160 g
Huevo	Se puede incluir diariamente en las preparaciones que lo requieran (budines, tartas, tortillas) o como huevo duro.	Frecuencia sugerida: mininamente 2 veces a la semana.
Cereales	Incluyen arroz, trigo, avena, quinoa, cebada, centeno, maíz blanco y/o amarillo y sus harinas (de arroz, de trigo, de avena, de centeno, de maíz para polenta); y sus derivados: pastas, masas para tartas/empanadas/pizza. <u>Se debe variar entre todas las opciones, sin reiterar preparaciones en la misma semana.</u> Se recomienda incluir cereales y harinas integrales. Para obtener una preparación completa en nutrientes, <u>los cereales o sus harinas deben combinarse con:</u> carne o huevo o legumbres o quesos/ricota (sumados a los vegetales diarios y el postre).	Frecuencia sugerida: 3-4 veces a la semana, con las combinaciones adecuadas. El o los días que no se ofrezcan, se incluirá papa, batata, choclo y/o legumbres.
Vegetales	Preferentemente de estación, agroecológicos, propiciando la variedad de colores y sabores. Utilizar en puré, tortilla, ensaladas, salsas, rellenos, croquetas, timbales, budines, milanesas, etc. Incluir siempre que sea posible vegetales crudos.	Frecuencia sugerida: Diaria, con variedad semanal de crudas y cocidas.

	<p>- Papa y/o batata: hasta 2 veces por semana, combinada con otros vegetales. Ej. al horno, puré mixto, ensaladas, etc. Si se presenta <u>sólo</u> papa y/o batata no se considerará cubierto el aporte de vegetales.</p>	
Legumbres	<p>Incluye lentejas, garbanzos, porotos, arvejas.</p> <p>Se pueden incluir en tartas, guisos, cazuelas, tortillas, croquetas, albóndigas, hamburguesas, humus, untables, pasteles, etc.</p> <p>Evitar la inclusión de soja en cualquiera de sus variantes.</p> <p>Para obtener una preparación completa en nutrientes, <u>las legumbres deben combinarse con</u>: carne o huevo o cereales (sumados a los vegetales diarios y cítricos).</p>	<p>Frecuencia sugerida: Mínimo 2 veces a la semana.</p>
Frutas	<p>Preferentemente frescas, de estación, de cercanías y agroecológicas.</p> <p>Enteras, en compota, al horno, o en ensalada de frutas.</p> <p>Se sugiere usar cítricos los días que se utiliza verdura de hoja verde (acelga o espinaca) o legumbres (como lentejas, garbanzos, porotos, arvejas) para mejorar la absorción del hierro vegetal.</p> <p><u>Deberá darse distinta variedad de frutas a lo largo de la semana y aclararse en el menú la fruta específica a entregar.</u></p> <p><u>Otros postres:</u> la frecuencia de fruta mencionada puede ser complementada el resto de los días con la incorporación de</p>	<p>Frecuencia sugerida:</p> <p>INICIAL: 500g a 600g /semana PRIMARIO y SECUNDARIO: 600g a 750gr /semana</p> <p>Se podrá optar por:</p> <p>a) Entrega diaria: como mínimo 1 unidad pequeña o mediana por día por NNyA (gramaje entre 120 y 150 gramos, según nivel educativo)</p> <p>b) Entrega 3 veces por semana: como mínimo 3 unidades grandes (gramaje de 150 y 200 gramos, según nivel educativo)</p>

	postres caseros de maicena, arroz con leche casero, flan casero, budín de pan casero, panqueques caseros. Se podrá optar una vez por semana por un postre con dulce compacto (queso fresco con membrillo o batata) o frutas en almíbar.	
Pan fresco	Blanco/integral. Como acompañamiento <u>según la preparación</u> (por ej., en caso de haber salsa). No incluir a diario, ya que se deben priorizar la ingesta de los alimentos de mayor aporte nutricional.	Frecuencia sugerida: Sólo en las preparaciones que lo requieran.
Aceite	Utilizar aceite puro de girasol o maíz, en crudo, como condimento. Evitar la fritura como método de cocción o limitarlo a no más de 1 vez cada 2 semanas.	Frecuencia sugerida: Diaria.
Agua	Utilizar el agua segura como única bebida. Se podrá saborizar naturalmente utilizando la cáscara limpia (correctamente lavada), rodajas o pulpa de frutas.	Frecuencia sugerida: Diaria.
Sal	Limitar el agregado en las comidas. Evitar los cubitos de caldos concentrados.	Limitar su uso. Máximo 0,10 g en inicial, 0,15 g en primaria y 0,22 g en secundarias.
Condimentos	Para realzar el sabor de las comidas, se sugiere utilizar condimentos de todo tipo: ajo, pimienta, perejil, pimentón, orégano, albahaca, comino, provenzal, cúrcuma, nuez moscada, condimento para pizza, condimento para arroz, curry, romero, laurel, ají molido, etc.	Frecuencia sugerida: Diaria.

PRODUCTOS NO ADMITIDOS EN NINGUNA DE LAS PRESTACIONES	
ADEREZOS	Mayonesa, mostaza, ketchup, quesos untables industrializados, etc.
ACEITE DE BAJA CALIDAD	Aceite de soja, aceite mezcla.
BEBIDAS A BASE DE LÁCTEOS	Chocolatadas lista consumo, bebibles símil leche, leches que no son leches.
CALDOS INDUSTRIALIZADOS	Caldos en cubito y/o polvo, resaltadores del sabor (ajinomoto), etc.
CARNE PICADA	Carne picada de vaca, cerdo o pollo. Tanto picada industrializada (frigorífico / carnicería) como picada artesanal (en la propia escuela).
CHOCLO CREMOSO	Choclo cremoso y/o crema de choclo.
FIAMBRES, EMBUTIDOS y CHACINADOS	Paleta, jamón, salame, salchichas, picadillo, paté, chorizo, chorizo colorado, etc.
GOLOSINAS	Turrón, barrita de cereales y alfajores industrializados, caramelos, obleas rellenas, cereales azucarados (anillitos multicolor, bolitas de chocolate, copos, almohaditas rellenas)
JUGOS Y GASEOSAS	Jugos en polvo, jugos para diluir, gaseosas, jugos en brick o cualquier otra bebida industrializada.
MEDALLONES y HAMBURGUESAS	Medallones pre elaborados de pescado, pollo o carne vacuna; patitas, hamburguesas, milanesas prefritas, etc.
MILANESAS CONGELADAS / INDUSTRIALIZADAS	Milanesas pre elaboradas congeladas o industrializadas.
PANIFICADOS INDUSTRIALIZADOS	Pan Lactal industrializado, pan de molde industrializado.
PASTAS RELLENAS INDUSTRIALIZADAS	Ravioles, sorrentinos y sus variantes industrializadas.
POSTRES EN POLVO	Gelatina, flan, postres varios para reconstituir.
PURÉ / PULPA DE TOMATE	Puré de tomate, pulpa de tomate.
SNACKS INDUSTRIALIZADOS	Chizitos, papitas, palitos, etc.
SUCEDÁNEOS DE QUESOS RALLADO	Productos que imitan al queso real pero están hechos con ingredientes diferentes: ej.: Rallado / rayadito.
SUCEDÁNEOS DE DULCE DE LECHE	Productos que imitan al dulce de leche pero están hechos con ingredientes diferentes: Untable simil dulce de leche.

PARTICULARIDADES POR INSTITUCIONES

ESCUELAS DE EDUCACIÓN ESPECIAL

Comprendiendo la necesidad de atender a las particularidades de cada infancia que asiste a estas instituciones, la Dirección de Nutrición queda a disposición para trabajar en forma conjunta con los entes ejecutores sobre modificaciones alimentarias y/u organolépticas. Se recuerda que desde octubre de 2025 existe la posibilidad de adquirir vajillas y utensilios específicos para la modalidad.

ESCUELAS DE EDUCACIÓN AGRARIA

Debido a las particularidades de estas instituciones, la Dirección de Nutrición queda a disposición para trabajar en forma conjunta con los entes ejecutores e instituciones sobre modificaciones del menú, necesarias y viables.

JARDINES Y/O SALAS MATERNALES

Una alimentación saludable durante los primeros años de vida es fundamental para garantizar un óptimo crecimiento y desarrollo, establecer hábitos saludables y prevenir enfermedades crónicas en etapas posteriores de la vida.

La Ley Nacional 27.611 de Atención y Cuidado Integral de la Salud durante el Embarazo y la Primera Infancia busca garantizar el cuidado integral de la salud y el bienestar de las personas gestantes y de los niños y niñas en sus primeros 1000 días de vida (desde la concepción hasta los 2 años de edad). Sus objetivos principales son reducir la mortalidad, la malnutrición y la desnutrición, promover el desarrollo físico, emocional y social saludable, fortalecer el vínculo familiar desde el embarazo y garantizar derechos y acompañamiento durante el embarazo y la primera infancia.

En este sentido, los siguientes lineamientos nutricionales poseen la finalidad de colaborar con garantizar una alimentación nutritiva y adecuada en cada etapa de la alimentación del bebé/niño, y por ello deben ser tenidos en cuenta al momento de la confección del menú de jardines maternos y/o salas maternas.

Etapas en la alimentación del niño

ETAPA 1: Del nacimiento a los 6 meses - Lactancia Materna Exclusiva

- La alimentación debe basarse únicamente en la **lactancia materna exclusiva**, es decir, no debe incorporarse ningún otro alimento o bebida que no sea leche materna. Solamente en casos en que haya una indicación médica explícita, el niño se alimentará con una fórmula láctea adaptada a la edad, sola o en combinación con la leche materna.

- **En el SAE:** En esta etapa se sugiere que las mamás que puedan se acerquen a la sala a amamantar a sus bebés o, en su defecto, lleven al maternal las mamaderas con la leche que podrá tomar durante su estadía en la institución, ya sea leche materna extraída previamente o la fórmula indicada.

ETAPA 2: De los 6 meses a 24 meses - Alimentación Complementaria

- En este período se espera que el niño comience a incorporar los alimentos de forma paulatina mientras se mantiene la lactancia materna como alimento predominante.
- Aconsejamos que los alimentos ofrecidos en esta etapa sean de buena calidad nutricional priorizando al grupo de los vegetales y frutas, cereales y legumbres, carnes y huevos, aceites.
- Se sugiere no utilizar preparaciones con alto contenido de líquido como las sopas, caldos o purés sin consistencia.
- Se debe evitar ofrecer productos ultra procesados como galletitas, yogur, postrecitos a base de leche, entre otros por su alto contenido de azúcar, sodio, y aditivos, ya que el objetivo es ofrecer alimentos con el menor procesamiento posible para que los niños puedan conectar con los sabores naturales de los mismos y para aportar la mejor calidad nutricional posible.
- Es probable que la primera vez que el niño prueba un alimento nuevo lo rechace, es por eso que se recomienda una introducción paulatina. Una vez introducido el alimento, la repetición de forma sostenida contribuye a su aceptación.
- Detallamos a continuación un listado de alimentos recomendados y no recomendados a incorporar en el menú:

ALIMENTOS RECOMENDADOS:

- **Frutas:** todas, en compota o crudas, pisadas o ralladas. Evitar jugos exprimidos y pedazos duros. Buscar variedad de colores y priorizar las frutas de estación.
- **Verduras:** todas, ofreciendo las distintas variedades. Comenzar de a poco para acostumbrar al niño a diferentes sabores y texturas. En principio cocidas y pisadas. Incorporar variedad de colores y preferir las de estación.
- **Cereales y tubérculos:** arroz, maíz (polenta), trigo (fideos, harina), avena, papa, batata.

- **Legumbres:** garbanzos, porotos, arvejas, lentejas. Siempre pisados, nunca enteros por riesgo de atragantamiento. Aportan hierro y proteínas por lo cual se sugiere su incorporación con unas gotas de jugo de limón natural para mejorar el aprovechamiento de nutrientes. Si es posible, en principio retirar la piel. Combinadas con huevo, verduras, carnes, frutas cítricas.
- **Harinas** para preparaciones (trigo, trigo integral, avena, arroz, maíz, almendras, maní, algarroba). Se recomienda ir variando en el tipo de harina para asegurarnos de ofrecer la mayor variedad de nutrientes posibles.
- **Carne de vaca (excepto carne picada),** pollo, cerdo o pescado, entre otras carnes, siempre bien cocidas. Aportan hierro y proteínas, nutrientes críticos en la infancia.
- **Huevo:** entero, siempre bien cocido. Solo o mezclado en preparaciones dulces o saladas. Se aconseja su incorporación a diario, especialmente en aquellas preparaciones que no lleven carnes.
- **Grasas saludables:** se recomienda agregar en todas las comidas aceites puros (girasol, maíz, entre otros) en crudo, sin calentar. También puede agregarse manteca (no margarina). Las grasas pueden agregarse a las comidas dulces o saladas para mejorar el aporte calórico, y para aportar las grasas necesarias para el desarrollo cerebral.
- **Bebida:** solamente agua segura.

ALIMENTOS NO RECOMENDADOS:

- **Miel de abejas:** no debe consumirse hasta los 2 años por riesgo de contraer botulismo.
- **Azúcar agregada.**
- **Sal agregada.**
- **Condimentos picantes:** se recomienda la incorporación de condimentos suaves y aromáticos, evitando los picantes.
- **Carne picada:** no debe ser ofrecida a bebés, niños ni niñas hasta mínimo los 5 años de edad por el riesgo de contraer el síndrome urémico hemolítico.
- **Leche de vaca:** se sugiere no incorporar hasta el año de vida. Las proteínas de la leche de vaca son muy diferentes a las de la leche humana y pueden causar daño en el intestino de los y las bebés.

- **Yogur y queso:** se recomienda su consumo recién al año. Posteriormente se sugieren yogures naturales (sin agregado de azúcares ni aditivos) y quesos reducidos en sal.
- **Alimentos que puedan aspirarse e ir fácilmente a la vía aérea:** frutos secos (maní, almendras, nueces, entre otros, semillas (girasol, lino, chía, entre otras), tutucas, pochoclos, garrapiñada, entre otros. Son muy peligrosos en su forma original y no deben ser ofrecidos enteros ni en trozos, hasta por lo menos los 5 años ya que son una de las principales causas de asfixia en la infancia. Sí se pueden ofrecer bien molidos (a modo de harinas) sobre las comidas, dado que aportan muy buenos nutrientes.
- **Manzana o zanahoria crudas:** son duras y, por lo tanto, se puede romper el trozo e ir peligrosamente para la vía aérea. Estos alimentos pueden ser presentados cocidos y blandos (manzana al horno, manzana al vapor, manzana en compota, manzana rallada, zanahoria hervida o al vapor) o se puede cortar la manzana en láminas muy finas. A medida que los y las bebés van creciendo y aprenden a masticar se les pueden ofrecer, llegando a los 3 años.
- **Productos ultraprocesados:** se aconseja que bebés, niñas y niños pequeños no consuman galletitas industriales y otros productos de baja calidad nutricional con grandes cantidades de azúcares como el jarabe de maíz de alta fructosa (JMAF). Entre estos también se encuentran:
 - **Postrecitos y yogures industrializados:** además de contener leche de vaca si observamos sus etiquetas tienen una alta cantidad de azúcares y otros aditivos.
 - **Embutidos y fiambres** (salchichas, jamón, entre otros), por su alto contenido de grasas, colorantes, conservantes, sal y otros aditivos.
 - **Gaseosas, jugos industriales, jugos de sobre y otros** no se recomiendan a ninguna edad debido al alto contenido de azúcares, edulcorantes y colorantes.
 - Calditos de sobre o concentrados “de cubito”, sopas o purés instantáneos, son ultraprocesados con alto contenido de sal y aditivos.
- **Infusiones (té, café, mate, mate cocido):** interfieren en la absorción del hierro y tienen efecto diurético. Lo aconsejable es no fomentar el consumo de infusiones porque ocupan lugar en el estómago y tienen baja calidad nutricional, desplazando a otros alimentos.

LINEAMIENTOS ESPECÍFICOS MESA BONAERENSE 2026

COMPOSICIÓN DEL MÓDULO ALIMENTARIO

A continuación se presentan los alimentos que se podrán incluir en la conformación modular mensual, considerando sus aportes nutricionales, aceptación por parte de los titulares de derecho, hábitos de consumo y versatilidad culinaria. La cantidad/gramaje de los alimentos a incluir variará anualmente para ser acorde al presupuesto modular.

En caso de contar con estudiantes que posean alguna patología o condición que necesite una adecuación alimentaria particular, se recomienda elaborar una composición modular con selección de alimentos específicos para cada situación para poder garantizar el derecho de una alimentación adecuada y segura en el hogar. Al igual que la composición general, la misma debe ser analizada y autorizada previo a su entrega por la Dirección de Nutrición y Calidad de los Alimentos, sin excepción.

Es una posibilidad que para el mes de diciembre se considere, de forma opcional para los entes ejecutores, una composición navideña. Esto quedará sujeto a confirmación a través de comunicación por vías oficiales cercanas a la fecha.

Todos los alimentos consignados en el módulo deben cumplir con las especificaciones técnicas definidas en el ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SAE - MESA 2026.

MESA Bonaerense		
GRUPO DE ALIMENTOS	ALIMENTO	APORTE NUTRICIONAL
Aceite	Aceite puro de girasol.	Aporte de ácidos grasos esenciales.
Huevos*	Huevo fresco de gallina. Huevo de gallina en polvo/ deshidratado.	Aporte de proteínas de alto valor biológico, ácidos grasos mono insaturados, vitaminas y minerales.
Legumbres	Lentejas secas. Lentejas en remojo. Porotos en remojo. Garbanzos en remojo. Arvejas en remojo.	Aporte de proteínas, hierro y otros minerales, vitaminas y fibra.

	<p>Evitar repetir más de dos unidades de la misma variedad.</p> <p>La única legumbre que se admitirá en su versión seca serán las lentejas y lentejones por su menor tiempo de cocción.</p>	
Leche**	Leche de vaca fluida larga vida.	Aporte de proteínas de alto valor biológico, calcio, minerales, Vitamina A y otras vitaminas.
Cereales y Choclo***	<p>-Arroz blanco 00000 (cinco ceros).</p> <p>-Arroz integral 00000 (cinco ceros).</p> <p>-Harina de trigo 000 (tres ceros).</p> <p>-Harina de trigo 0000 (cuatro ceros).</p> <p>-Harina de trigo leudante.</p> <p>-Harina de trigo integral.</p> <p>-Avena arrollada o instantánea.</p> <p>-Fideos secos (tallarín, tirabuzón, mostacholes).</p> <p>-Choclo en grano en remojo.</p> <p>Deberá entregarse una variedad mínima de 2 alimentos diferentes.</p>	Aporte de hidratos de carbono complejos, fibra, proteínas, vitaminas y minerales.
Tomate	Tomate triturado, cubeteado o perita en conserva.	Aporte de fibra alimentaria, vitaminas y minerales

EVENTUALES REEMPLAZOS, SUJETOS A APROBACIÓN POR LA DIRECCIÓN DE NUTRICIÓN:

***De 12 huevos:**

- 1 lata de pescado al natural + 6 huevos
- 1 lata de pescado al natural + un paquete de huevo en polvo por 125 g (**aceptable únicamente desde noviembre hasta marzo por estacionalidad**).
- 2 latas de pescado al natural (**aceptable únicamente desde noviembre hasta marzo por estacionalidad, en caso de no tener posibilidad de incorporar las dos opciones anteriores y a evaluar por la Dirección**).

**** De 2 litros de leche fluida:**

- Mínimo 250 gramos de leche en polvo.

*** De cereales:

- Harina de maíz, “polenta” **(aceptable únicamente como reemplazo desde abril a octubre, por estacionalidad)**: como reemplazo de UNA variedad de cereales (reemplazo de arroz o de fideos, por ejemplo).

ADICIONALES OPCIONALES		
Levadura	Levadura seca.	A fines de propiciar la realización de preparaciones caseras
Frutas y verduras	Frutas y verduras de estación, como: manzana, naranja, anco, zapallito verde, papa, batata, boniato, mandioca, zucchini, berenjena, remolacha, cebolla, morrón.	Aporte de fibra alimentaria, vitaminas y minerales
Vegetales en conserva	Chauchas, remolacha, espinaca, acelga, jardinera.	Aporte de fibra alimentaria, vitaminas y minerales
Otros	Frutos secos como almendras, nueces, castañas. Maní tostado sin sal. Condimentos envasados como ajo en polvo, pimienta, pimentón, orégano, comino, provenzal, cúrcuma, nuez moscada, condimento para pizza, condimento para arroz, curry, romero, ají molido, entre otros. Envasados, cerrados, con toda la información obligatoria del rótulo según CAA. No se admitirán las bolsas fraccionadas.	Otros.
MESA NAVIDEÑO	Pan dulce sin fruta o con chips de chocolate. Budín sin fruta, marmolado o con chips de chocolate. Polvo para realizar bizcochuelo	El objetivo de la incorporación de algunos de estos alimentos / productos alimentarios en el módulo de diciembre es continuar colaborando con garantizar el derecho a una alimentación adecuada, saludable y nutritiva,

<p>Fruta en conserva como duraznos, ananá, pera, cerezas o cóctel de frutas.</p> <p>Pionono.</p> <p>Maní tostado pelado.</p> <p>Pasas de uva, maní, almendras, versión con y sin cobertura de chocolate.</p> <p>Mix de frutos secos.</p> <p>Garrapiñadas de maní.</p> <p>Dulce de leche.</p>	<p>pero que en esta instancia particular acompañe a las familias en la Navidad, propiciando el encuentro y poniendo en valor los rasgos culturales de los alimentos y preparaciones que suelen estar presentes en las mesas navideñas de la Provincia de Buenos Aires.</p>
--	--

PRODUCTOS NO ADMITIDOS EN EL MÓDULO ALIMENTARIO	
PRODUCTOS DE DESAYUNO	Azúcar, yerba, té, cacao, galletitas crackers o dulces, vainillas, etc.
ACEITE DE BAJA CALIDAD	Aceite de soja, aceite mezcla.
CHOCLO CREMOSO	Choclo cremoso y/o crema de choclo.
PURÉ Y PULPA DE TOMATE	Puré o pulpa de tomate, salsas de tomate industrializadas.
ARROZ DE BAJA CALIDAD	Arroz blanco 0000 (cuatro ceros), arroz integral 0000 (cuatro ceros), arroz partido o segunda calidad, arroz precocido o pre-elaborado, listos para consumo.
BEBIDAS DE BASE LÁCTEA	Alimentos de base láctea que no sean leche.
GOLOSINAS	Turrón, barrita de cereales y alfajores industrializados, caramelos, obleas rellenas, cereales azucarados (anillitos multicolor, bolitas de chocolate, copos, almohaditas rellenas), etc.
ADEREZOS, SAL	Sal, mayonesa, mostaza, ketchup, salsas comerciales, etc.

IMPORTANTE

- El Anexo 3 no podrá contener apartados que indiquen reemplazos. Solo deberá declararse lo que se entregará.
- En la propuesta preliminar previa licitación enviada para su análisis y eventual aprobación a la Dirección de Nutrición, el anexo 3 de forma obligatoria deberá contener mínimamente:
 - Denominación de venta completa de cada alimento;
 - Cantidad;
 - Plazo de ejecución (meses en los que se entregará dicha composición);
 - Costos finales o estimados.
- Ante la necesidad de aguardar la licitación, deberán enviar de forma posterior a la misma el anexo COMPLETO en su totalidad, incluyendo:
 - Razón social y CUIT de todos los proveedores involucrados;
 - Declaración de marcas que serán efectivamente entregadas con sus correspondientes RNE y RNPA;
 - Costos finales de cada producto.
- Todos los proveedores de cada distrito deberán entregar la misma composición modular, para todas las escuelas por igual.
- Todos los productos deben estar incluidos en caja cerrada con cinta adhesiva, dando cumplimiento a las especificaciones técnicas del Programa MESA. Las únicas excepciones serán los huevos en estuches y las frutas y/o vegetales frescos que pueden entregarse aparte.

ANEXOS

- **ANEXO 1: ESPECIFICACIONES TÉCNICAS SAE - MESA 2026;**
- **ANEXO 2: SELECCIÓN Y RECEPCIÓN SAE-MESA 2026;**
- **ANEXO 3: COMPOSICIÓN MODULAR MESA;**
- **ANEXO 4: MENÚS SAE.**

GLOSARIO

Ácidos grasos esenciales: tipo de grasa esencial para la salud que el organismo no puede sintetizar y deben obtenerse obligatoriamente a través de la alimentación.

Ácidos grasos monoinsaturados: tipo de grasa presente principalmente en alimentos de origen vegetal.

Alergia a la Proteína de la Leche de Vaca (APLV): Reacción inmunológica adversa provocada por la exposición a las proteínas presentes en la leche de vaca.

Alimentos Mínimamente procesados: alimentos naturales que han sido sometidos a procesos simples destinados a hacerlos seguros, duraderos o más fáciles de consumir, sin alterar significativamente su composición ni su valor nutricional.

Celiaquía: enfermedad autoinmune crónica que se desencadena por la ingesta de gluten (proteína presente en trigo, avena, cebada y centeno) en personas genéticamente predispuestas.

Código Alimentario Argentino (CAA): conjunto de normas que establecen la identidad, calidad, higiene, elaboración, comercialización y rotulado de los alimentos en Argentina, con el fin de proteger la salud de la población.

Edulcorantes: sustancias naturales o artificiales que aportan sabor dulce a los alimentos y bebidas.

Fenilcetonuria: enfermedad genética que se caracteriza por la alteración en el metabolismo de la fenilalanina, por lo que el consumo de alimentos que la contengan pasa a ser sumamente perjudicial para la salud.

Fibra alimentaria: componente de los alimentos de origen vegetal que no puede ser digerida ni absorbida en el intestino delgado, y que es fundamental para el mantenimiento de la salud.

Hábitos saludables: conjunto de comportamientos cotidianos que promueven el bienestar físico, mental y social.

Hidratos de carbono complejos: carbohidratos formados por cadenas largas de azúcares, se digieren lentamente, proporcionando energía de manera sostenida.

Intolerancia a la lactosa: condición en la que existe una dificultad para digerir la lactosa debido a una disminución de la actividad de lactasa, lo que puede provocar síntomas gastrointestinales.

Jarabe de maíz de alta fructosa: edulcorante líquido obtenido a partir del almidón de maíz, producto con alto contenido de fructosa y ampliamente utilizado en la industria alimentaria.

Patrones alimentarios: combinación de alimentos y bebidas que las personas consumen habitualmente, y que en conjunto determinan la calidad global de la dieta y su impacto sobre la salud.

Peso neto: es el peso real de un producto, excluyendo cualquier embalaje, contenedor, envase o material adicional (cáscara, piel o hueso), mostrando la cantidad pura de alimento que se adquiere.

Proteínas de alto valor biológico: proteínas que contienen todos los aminoácidos esenciales en proporciones adecuadas para cubrir las necesidades del organismo y presentan alta digestibilidad.

PUPAAs (Pequeñas Unidades Productivas de Alimentos Artesanales): Registro provincial que habilita a pequeños elaboradores de alimentos artesanales en la Provincia de Buenos Aires. Su finalidad es formalizar la producción a pequeña escala, garantizar la inocuidad y permitir la comercialización dentro de la provincia, bajo el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura.

Riesgo microbiológico: probabilidad de que un alimento cause daño a la salud debido a la presencia o crecimiento de microorganismos patógenos, sus toxinas o metabolitos.

RNE - Registro Nacional Establecimiento: Es el número que identifica a los establecimientos que elaboran, fraccionan, almacenan, transportan, importan o exportan alimentos, bebidas o sus materias primas. Su otorgamiento indica que el establecimiento cumple con las condiciones higiénico-sanitarias exigidas por la autoridad sanitaria competente para operar dentro del territorio nacional.

RNPA - Registro Nacional del Producto Alimenticio: Es el número que identifica a cada producto alimenticio elaborado, fraccionado o importado para su comercialización en el país. Indica que el alimento fue evaluado y autorizado por la autoridad sanitaria competente,

SENASA: Organismo del Estado argentino responsable de garantizar la sanidad y calidad de la producción agropecuaria, pesquera y forestal, así como la inocuidad de los alimentos de origen animal y vegetal.

Sensibilidad al gluten no celíaca (“Intolerancia al gluten”): Trastorno en el que la persona presenta síntomas digestivos o extraintestinales relacionados con el consumo de gluten (presente en el trigo, avena, cebada y centeno), similares a los de la celiaquía, pero sin daño en la mucosa intestinal ni anticuerpos específicos de esta enfermedad.

Síndrome urémico hemolítico: El SUH es una enfermedad grave transmitida por los alimentos y causada por una cepa de la bacteria Escherichia Coli que suele estar presente en el tracto digestivo de las vacas y otros animales de granja. Puede afectar los riñones y provocar la destrucción de los glóbulos rojos, pudiendo causar graves daños a la salud. Siempre requiere hospitalización y puede llevar a la muerte. Para su prevención se recomienda NO UTILIZAR carne picada ni productos que la contengan en preparaciones para niños, niñas y adolescentes de todas las edades.

Ultraprocesados: formulaciones industriales elaboradas a partir de sustancias derivadas de alimentos, con poco o ningún alimento entero en su composición y por lo tanto escaso o nulo valor nutricional.

BIBLIOGRAFÍA

- Análisis de Situación de la Niñez y Adolescencia en Argentina, UNICEF, 2025.
- Encuesta Nacional de Nutrición y Salud 2 (ENNyS 2) Indicadores Priorizados. Secretaria de Promoción de la Salud y Prevención de la Enfermedad - Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación, 2019
- Encuesta Nacional de Nutrición y Salud 2 (ENNyS 2) Resumen ejecutivo. Secretaria de Promoción de la Salud y Prevención de la Enfermedad - Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación, 2019
- Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA), - Ministerio de Salud de la Nación, 2016.
- Guías Alimentarias para la Población Infantil (GAPI), - Ministerio de Salud de la Nación, 2006.
- Guía de Práctica Clínica sobre Alimentación Complementaria para los Niños y Niñas menores de 2 años - Ministerio de Salud de la Nación, 2021.
- Guía de entornos Escolares Saludables. Ministerio de Salud y Desarrollo Social, Ministerio de Educación, Cultura, Ciencia y Tecnología, 2019
- Inseguridad Alimentaria en Argentina: un problema estructural observado en la coyuntura actual. Observatorio de la Deuda Social Argentina, UCA, 2025.
- Línea de Acción Prestaciones a comedores Escolares. Documento Técnico para la Implementación - Ministerio de Capital Humano. Secretaría de Educación. República Argentina, 2024.
- Ley n° 27642 Promoción de la Alimentación Saludable. Disponible en: <https://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/anexos/360000-364999/362577/norma.htm>
- Ley n° 26.588 Enfermedad Celíaca. Disponible en <https://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/verNorma.do?id=162428>
- Ley n° 27611 Ley Nacional de Atención y Cuidado Integral de la Salud durante el Embarazo y la Primera Infancia. Disponible en: <https://servicios.infoleg.gob.ar/infolegInternet/verNorma.do?id=346233>
- Ley n° 18284. ANMAT. Código Alimentario Argentino
- Directrices de la OMS para la alimentación complementaria de lactantes y niños de 6 a 23 meses de edad - OMS, 2023.
- Reunión Nacional De Alimentación Del Escolar, DOCUMENTO RAE, FAGRAN, 2013.



- Reunión Nacional De Alimentación Del Escolar, DOCUMENTO RAE, FAGRAN, 2023-2024. Disponible en <https://www.fagran.org.ar/wp-content/uploads/2025/08/Documento-RAE-Digital-4.pdf>