

Recomendaciones y sugerencias
alimentarias

KIOSCOS Y CANTINAS SALUDABLES

*Cuadernillo digital destinado a equipos directivos de Centros
Educativos de la Provincia de Córdoba, y encargados de kioscos y
cantinas saludables*

Subdirección de Entornos Educativos Saludables

Córdoba -2024

La alimentación en clave de derechos

Partimos de la postura de que la **promoción de la salud** debe interesar e involucrar a todos/as los/as miembros de la comunidad educativa, centrando la mirada particularmente en las y los estudiantes, entendiendo que la escuela debe constituirse en un ambiente que los proteja y propicie entornos que favorezcan su sano desarrollo.

El Estado por su parte, tiene la obligación indelegable de garantizar el ejercicio de los derechos con una visión integral e inclusiva, por lo que en los últimos años las políticas públicas han comenzado a asumir la importante función de poner en agenda el **derecho a la salud** como uno de los derechos fundamentales en la vida del ser humano, y la promoción de los entornos saludables como una de las vías para garantizar el mismo. En este contexto, la escuela desempeña su rol de formadora de ciudadanos/as, enfocándose en crear las condiciones adecuadas para fomentar hábitos saludables y prácticas de consumo responsable con el fin de garantizar este derecho esencial para niños, niñas y adolescentes. Este cuadernillo es una invitación a consolidar esa labor en el marco de la **escuela posible**, reconociendo que la creación de entornos escolares saludables es un proceso que implica **acciones graduales** que se enmarcan en un recorrido que ya se ha comenzado, pero que estamos dispuestos a consolidar y mejorar. Asimismo, es importante considerar que en este proceso de transformación se debe involucrar a toda la comunidad educativa, ya que su participación posibilitará que las propuestas de cambio sean **inclusivas y respetuosas** tanto de la particularidad de cada escenario local, como de las diversas culturas escolares. En este sentido, se busca promover acuerdos entre diversos actores, que permitan motivar y facilitar el cumplimiento de las recomendaciones e indicaciones saludables adecuadas, como también articular con otras instituciones de la comunidad (centros de salud, centros vecinales, clubes, ONG, comercios, etc.) para favorecer el compromiso en la generación de diferentes ambientes saludables (familiar, comunitario, escolar, etc.).



Un aspecto de gran importancia en la atención hacia la creación de entornos saludables se relaciona directamente con la alimentación, ya que existe un acuerdo entre profesionales de la salud de distintas áreas, sobre la importancia e impacto de la calidad de los productos alimenticios en el desarrollo de las personas.

“Lo que comemos va a repercutir indefectiblemente de manera positiva o negativa en nuestra salud y, si mejoramos la alimentación, estaremos generando condiciones para gozar de un mejor estado de salud en el futuro.”¹

Por estas razones, tanto el derecho a la salud como el derecho a una alimentación adecuada de niños, niñas y adolescentes están respaldados por un extenso marco legal que abarca la Constitución Nacional, la Convención sobre los Derechos del Niño y otros tratados internacionales de derechos humanos de rango constitucional, además de las normativas fundamentales y leyes de diversas jurisdicciones.

¿Qué otros derechos son necesarios para garantizar el Derecho a la Alimentación?

Derecho a la Información y a Disfrutar de los beneficios del Avance Científico, para poder tener recursos para reflexionar acerca de las propias prácticas y elecciones alimentarias.

Derecho a una Educación que se oriente al pleno desarrollo y dignidad de las personas, y que fortalezca el respeto por los DDHH y las libertades fundamentales.

Derecho al Acceso a los Recursos, como la tierra, el agua y las semillas, tanto para la producción directa como para que la producción de alimentos (y sus precios) no tengan que competir con la producción de mercancías²

¹ Ministerio de Desarrollo Social de la Nación. Formación de Promotoras y Promotores de una alimentación sana, segura y soberana. Módulo 1: Derecho a una Alimentación sana, segura y soberana. Recuperado de https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2022/07/siso_modulo_1_derecho_a_una_alimentacion_sana_segura_y_soberana.pdf, Pag 10

² Idem. Pag 8.

A pesar del acuerdo general sobre la necesidad de atender de manera prioritaria el desarrollo de hábitos saludables, el **sobrepeso y la obesidad** constituyen una epidemia en aumento, que afecta de manera especial el bienestar físico, emocional, mental y social de niños, niñas y adolescentes, siendo el principal factor de riesgo para el desarrollo de otras enfermedades no transmisibles, como la hipertensión arterial, diabetes, enfermedades cardiovasculares, etc. El sobrepeso adquirido durante la infancia o adolescencia puede persistir también en la edad adulta aumentando los riesgos de desarrollar enfermedades crónicas no transmisibles (ECNT).

“Un patrón de consumo basado en productos ultraprocesados, de baja calidad nutricional, alto contenido calórico y atributos que promueven su consumo excesivo, en detrimento de alimentos frescos, se encuentra entre las principales causas del alarmante aumento en la prevalencia del sobrepeso y obesidad.”³

Las enfermedades no transmisibles mencionadas constituyen un significativo desafío para la salud pública, lo cual requiere la coordinación de acciones entre diversos sectores de la comunidad, especialmente las instituciones estatales.



El ámbito escolar es un espacio privilegiado para el trabajo **preventivo** y la incorporación de **hábitos alimentarios saludables** a través de acciones que involucren el compromiso de toda la comunidad educativa (estudiantes, equipos directivos, docentes, no docentes y familias), apuntando a promover el **bienestar educativo** y el desarrollo de **entornos escolares saludables**. Por esta razón se busca que las escuelas puedan realizar las intervenciones y acciones necesarias para evitar constituirse como un ambiente obesogénico que favorezca el consumo de productos no saludables (ricos en azúcares, grasas, sodio, calorías) y el sedentarismo.

³ Idem. Pág 10

Alimentación saludable y su Marco Legal

La alimentación adecuada (ONU, 1999) comprende la disponibilidad de alimentos en cantidad y calidad suficientes para satisfacer las necesidades alimentarias, sin sustancias nocivas, y aceptables para una cultura determinada; y la sostenibilidad del acceso a los alimentos de las generaciones presentes y futuras. En la [“Guías Alimentarias para la Población Argentina”](#) (GAPA) del Ministerio de las Salud de la Nación, se define a la alimentación saludable como *“aquella que aporta todos los nutrientes esenciales y aporta la energía necesaria para que cada persona pueda llevar adelante las actividades diarias y mantenerse sana. La alimentación debe respetar los gustos y hábitos, o sea, la cultura de cada persona y/o familia”*⁴.



Una alimentación que cumpla con estas características debe poder cubrir las necesidades diarias de macronutrientes (proteínas, hidratos de carbono, grasas, etc.) y micronutrientes (vitaminas, minerales, agua, fibra dietética, etc.).

Determinados alimentos pueden constituirse en factores de riesgo para la salud por el exceso de calorías, sodio, grasas saturadas y azúcares. En ese sentido, la Sociedad Argentina de Pediatría (SAP) expresa que *“el sobrepeso y la obesidad es una epidemia actual que aumenta, adquiriendo proporciones alarmantes en todo el mundo, y representa uno de los principales problemas de salud pública, por lo que requiere respuestas de los Estados en forma urgente”*. Además, señala la importancia de que los kioscos y/o cantinas en el interior de las escuelas, ofrezcan alimentos saludables, frescos y no ultraprocesados.

Argentina ha avanzado en la regulación de normas dirigidas a impactar sobre esta situación epidemiológica a través de la **Ley 27.642 “Ley de Promoción de la Alimentación Saludable”**, sancionada en el año 2021. Esta Ley integral incorpora los mejores estándares de salud para la población

⁴ Manual de aplicación para las Guías Alimentarias para la Población Argentina.
https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina_manual-de-aplicacion_0.pdf

argentina y propone la implementación de un **Etiquetado Frontal** de advertencias, que permite que los/as consumidores/as podamos conocer qué estamos eligiendo comprar y consumir, apuntando de esta manera a fortalecer no solo el derecho a una alimentación saludable, sino también el derecho a la información.

En este sentido, la ley permite:

- Regular la publicidad, la promoción y el patrocinio de alimentos y bebidas dirigidos a niños, niñas y adolescentes;
- Limitar la oferta de los productos que contengan al menos un sello de advertencia en su envase en las instituciones educativas;
- Prever la inclusión de contenidos de educación alimentaria nutricional en las escuelas para contribuir con el desarrollo de hábitos de alimentación saludable, y advertir sobre los posibles efectos nocivos de una alimentación poco saludable.

De este modo, la institución educativa y los/as docentes, en tanto actores sociales claves, se transforman en aliados/as de la educación alimentaria nutricional en el entorno escolar, a fin de brindar conocimientos y herramientas que permitan a las infancias y adolescencias tomar decisiones informadas sobre la elección de ciertos productos.

Por su parte, la Provincia de Córdoba a través de la [resolución interministerial 590/2013](#) (Ministerio de Salud y Ministerio de Educación) con el “Proyecto de Alimentación Escolar Saludable”, tiende a mejorar la oferta alimenticia que brindan las cantinas y/o kioscos insertos en los Centros Educativos dependientes del Ministerio de Educación.

¿Qué es un “kiosco y/o cantina saludable”?

Los kioscos y cantinas saludables son espacios físicos o instalaciones, ubicadas en el interior de los Centros Educativos en las que se expenden, elaboran y/o publicitan alimentos y bebidas que sean **nutricionalmente adecuados, sanos e inocuos** priorizando aquellos naturales o mínimamente procesados (fruta fresca, frutos secos, etc.).

En un kiosco y/o cantina saludable se debe limitar la venta de alimentos y bebidas con altos niveles de procesamiento y bajo valor nutricional (golosinas, snacks, bebidas azucaradas, etc.). Su objetivo es promover estilos de vida saludable y prevenir enfermedades crónicas.

Beneficios de un kiosco y/o cantina saludable:

- Promueve la conciencia y educación sobre la influencia y beneficios que tiene una alimentación y bebidas saludables en la salud y en la prevención de enfermedades
- Brinda alternativas saludables evitando la promoción de alimentos y productos ultra procesados.

El presente cuadernillo ha sido diseñado específicamente para acompañar a equipos directivos de centros educativos y encargados de kioscos y/o cantinas escolares, en su tarea de promocionar hábitos alimentarios conscientes y favorecer elecciones de consumo saludables durante la jornada escolar. Pretende ser una guía práctica, con recomendaciones para la intervención e implementación de una alimentación adecuada mediante el ofrecimiento de productos nutritivos e inocuos en los kioscos y/o cantinas de los Centros Educativos de la Provincia de Córdoba.

Los niños, niñas y adolescentes pasan muchas horas diarias en los centros educativos, durante las cuales consumen ocasional o regularmente los productos disponibles en los **kioscos y cantinas**. Por eso, es crucial introducir este tema en la comunidad educativa con el objetivo de promover hábitos alimentarios saludables entre los estudiantes.

Es importante resaltar que el camino hacia prácticas alimentarias saludables es un proceso integral. No solo depende de que los kioscos y cantinas ofrezcan **alimentos saludables**, sino también de **propuestas pedagógicas** que enseñen sobre la importancia de una nutrición adecuada, alimentación y salud, la promoción de vínculos saludables, adecuadas horas de descanso, entre otros aspectos. Es fundamental considerar que el acceso



a la **información es un derecho** de niños, niñas y adolescentes, e invitar a las familias a participar enviando meriendas, viandas y colaciones saludables es parte de este desafío.

A partir de su estructura y disponibilidad de determinados productos, los kioscos y cantinas saludables pueden clasificarse de la siguiente manera:

- **Kiosco básico saludable:** Es aquel que posee un espacio físico sencillo y firme que permita la correcta manipulación de alimentos, y que a la vez sea seguro para la venta de alimentos. Este tipo de kiosco no cuenta con servicios básicos como canilla con agua segura y refrigerador; por lo cual en estos casos solo se pueden vender alimentos envasados, con registro sanitario, bajos en contenido de grasas, azúcares y sal. También se pueden ofertar frutas, verduras (crudas y lavadas adecuadamente), y otros alimentos que no requieran procedimiento previo para su consumo, ni requieran previa elaboración.
- **Kiosco saludable con frío:** Son aquellos que cuentan con un espacio físico, o local con pileta de lavado, que dispongan de agua potable y heladera. Aquí se pueden ofrecer alimentos o productos no perecederos y frescos perecederos, como así también alimentos elaborados caseramente en condiciones higiénicas adecuadas. Cabe destacar que los alimentos deben ser preparados y conservados respetando la cadena de frío y condiciones higiénicas estrictas.
- **Cantina saludable:** Son las instalaciones que poseen la infraestructura edilicia y el equipamiento necesarios para elaborar preparaciones saludables más complejas, con un adecuado servicio y proceso de elaboración, no ultraprocesados. La cantina escolar como establecimiento, debe contar con el registro habilitante para la elaboración, fraccionamiento y almacenamiento de alimentos, correspondiente al municipio o localidad de pertenencia.

En las tres tipologías de kioscos y/o cantinas saludables, se sugiere ofrecer los productos alimenticios recomendados en las **guías GAPA**.

Las colaciones o meriendas saludables

Cuando hablamos de meriendas saludables, nos referimos a aquellas porciones de alimentos más pequeñas que las comidas principales, y que deben estar distribuidas entre las comidas. Por otra parte, estas colaciones deben ser nutritivas, adecuadas (con alimentos naturales, no ultraprocesados) pudiendo incluir alimentos como cereales, frutas, verduras, lácteos, huevos, carnes, etc. Cabe destacar que no es conveniente limitar las opciones a un abanico demasiado restringido, sino que se puedan contemplar las preferencias, costumbres y posibilidades de cada persona.

Las meriendas saludables deberían poder equilibrar hidratos de carbono, proteínas o grasas para favorecer la concentración y el máximo desarrollo de capacidades y habilidades intelectuales. Preferentemente no deben contener azúcares, ni sales agregadas y deben ser fáciles de ingerir.

Algunas opciones de los alimentos saludables que pueden ofrecerse en Kioscos y/o Cantinas escolares

Sin heladera:

- Frutas frescas de estación y/o desecadas.
- Pochoclo sin azúcar.
- Agua mineral embotellada con y sin gas.
- Frutos secos y semillas (naturales); envasados y provenientes de establecimientos autorizados.
- Cereales sin azúcar agregada, por ejemplo: arroz y maíz inflado, copos naturales, fibras; envasados y provenientes de establecimientos autorizados.
- Muffins o bizcochuelo con frutas (preferentemente elaborados con harina integral o de legumbres).
- Infusiones de té, malta o mate cocido.
- Alimentos libres de gluten (sin trigo, avena, cebada y centeno), envasados, habilitados y con el logo e imagen



representativa: SIN TACC. Deben estar en un mínimo disponible de 10 unidades, envasados, y con la habilitación correspondiente.

Con heladera:

Se pueden agregar a los productos anteriores:

- Yogurt natural.
- Ensaladas de frutas o verduras, elaboradas en establecimientos autorizados.
- Sándwich de pan tipo francés, de salvado, integral con queso y verduras de estación.
- Licuados con agua, leche y frutas.
- Flan sin caramelo.
- Hummus de vegetales (zanahoria, berenjena, arvejas, remolacha, etc) o de legumbres (lentejas, garbanzos, porotos, etc.).
- Choclo.
- Pan de queso o chipa.
- Huevo (duro, omelette).
- Pizza (preferentemente de masa integral y/o con vegetales).
- Leches vegetales envasadas, sin azúcar (ej. soja, almendras, etc). Tener en cuenta que una vez abierta, debe ser conservada en el refrigerador.
- Leche de vaca envasada larga vida. Una vez abierta, debe ser conservada en el refrigerador.

Alimentos que se deberían evitar

A partir de las recomendaciones de distintos referentes y sociedades científicas, como así también de la información presente en las GAPA, los siguientes productos no deberían ofrecerse en un kiosco o cantina saludable:

- Alimentos ultraprocesados con alto contenido en sodio, grasas y azúcares (hamburguesas, embutidos, fiambres, medallones, patitas).
- Bebidas y jugos azucarados (gaseosas, aguas saborizadas, leches o jugos de frutas azucarados).
- Bebidas con edulcorantes o endulzantes artificiales.
- Alimentos de baja calidad nutricional y alta densidad calórica (alfajores, chizitos, papas fritas, palitos, puflitos).

Tabla con recomendaciones y sugerencias de alimentos para kioscos y / o cantinas escolares según las Guías Alimentarias para la Población (GAPA) 2018.

RECOMENDADOS	NO RECOMENDADOS
Frutas frescas /ensalada de frutas / jugos de fruta exprimida / licuados de fruta y agua o fruta y leche Preferentemente sin azúcar agregado	Golosinas: chupetines, caramelos, mielcitas, chocolates, bombones, alfajores, turrone, barras de cereal industriales, maní con chocolate, garrapiñada, puflitos, gomitas
Galletitas simples (sin relleno)	
Galletas de arroz	
Barra de cereal, preferentemente casera	Postres industrializados: helados, postres lácteos, gelatinas, flan industrial, licuado industrial
Pochoclos, preferentemente sin agregado de azúcar o sal	
Bizcochuelo sin rellenar y sin cobertura, magdalenas sin rellenar y sin cobertura	Galletitas rellenas, galletitas saladas tipo snacks: galletitas snacks saborizadas. Pan de grasa, bizcochos de grasa, bizcochos agridulces, grisines, brownie, pasta frola, tartas dulces, tortas, facturas, galletitas de panadería, cereales azucarados
Cereales inflados: maíz, trigo, quinoa, etc.	
Jugos envasados “100% jugo de fruta”	
Leche sola o con cacao (Preferentemente no leche chocolatada envasada/ industrializada)	
Yogures	Snacks: papas fritas, palitos, tostaditas saborizadas, nachos, chizitos, batatas fritas, remolachas fritas, otros productos de copetín similares

Agua con y/o sin gas	
Infusiones: té, mate cocido, café, hierbas	
	Sopas/caldos en sobre o concentrado
Verduras frescas, por ejemplo, ensaladas (en caso de buffet-cantina) Recordar que papa, batata, choclo y mandioca no son considerados verduras	
	Fiambres, embutidos, hamburguesas industriales, prefritos de carnes/verduras/soja/papa, salchichas, picadillo, paté, otros
Sándwiches de pan blanco o negro (sin aderezos) con relleno de verduras/queso/huevo/pollo sin piel/carnes rojas (quitar grasa visible)/ hamburguesas caseras/ milanesas cocidas sin fritura/ atún/jurel/caballa	
	Alimentos fritos
Pizza/Tartas/empanadas de verduras/queso/huevo/pollo sin piel/carnes rojas (quitar grasa visible)/atún/jurel/caballa. Fainá	Aderezos: mayonesa, mostaza, ketchup, salsa golf, salsa de soja, salsa barbacoa, otros
Frutas secas sin sal ni azúcar agregado	Bebidas industriales: gaseosas, jugos en polvo diluidos, jugos envasados, bebidas azucaradas gasificadas o sin gas. Bebidas saborizadas industriales, batidos a base de crema, bebidas energizantes
Frutas desecadas	
Semillas sin sal ni azúcar agregado	

Exhibición de los alimentos en kioscos y cantinas escolares

Como venimos sosteniendo, es difícil favorecer la adquisición de hábitos alimenticios saludables sin considerar otros aspectos que tienen que ver con la promoción de los mismos. Con esto nos referimos concretamente a la educación alimentaria, y a la información clara y precisa, que permita a los y las estudiantes una progresiva toma de **decisiones** cada vez más autónomas, que apunten hacia la **elección** de alimentos sanos. Por este motivo, tan importante como la disponibilidad de productos saludables, es la planificación de la exhibición de los mismos y las maneras de conservación de los mismos.

Algunas recomendaciones para la presentación y conservación de los productos en kioscos y cantinas saludables son:

- Los alimentos y bebidas saludables deben estar ubicados en la primera línea del mostrador, a la vista de los consumidores, y presentados de manera atractiva y estratégica, para que el foco de atención de los estudiantes apunte a este tipo de alimentos.
- Los alimentos que necesitan frío, deben estar refrigerados en todo momento (sandwiches, leches, ensaladas).
- Los alimentos caseros (bizcochuelos, budines, alfajores de maicena, galletas, etc.) deben disponer de envoltorios adecuados y estar tapados en todo momento.
- Se deberá contar con cartelería y/o mensajes informativos que fomenten la elección de alimentos y bebidas saludables.
- Dentro de las escuelas se sugiere limitar todo tipo de publicidad, promoción, patrocinio, exhibición y estrategia comercial de productos alimenticios que presenten sellos de advertencia. Esta indicación abarca, entre otras cosas, evitar: la exhibición de afiches, vallas publicitarias, carteles., el uso de logotipos , la entrega de muestras gratis , la inserción de anuncios de los productos en películas o videos que se proyecten en los centros de estudio, así como en los contenidos, juegos y propuestas educativas áulicas, la distribución de premios (juguetes, materiales didácticos) con la venta de los

productos, o en los concursos o sorteos en los centros educativos , la exhibición y visibilidad de comestibles con sellos , el patrocinio de eventos escolares por parte de empresas productoras de ultraprocesados con sellos⁵.

Promover hábitos alimentarios saludables: un proceso que nos involucra a todos/as

Como mencionamos en los apartados anteriores, consideramos que la promoción de hábitos alimentarios saludables es una tarea que involucra a distintos actores dentro y fuera de la escuela y es de suma importancia el hecho de las decisiones que se toman en busca de la mejora (Escuela posible). En lo que compete a la comunidad educativa, resaltamos que la generación de entornos saludables es un proceso, que requiere articular acciones y que no se podrá realizar de un día para otro. Por estas razones, uno de los objetivos de este cuadernillo es iniciar un diálogo, o continuarlo en aquellos casos donde ya se vienen realizando acciones, que permita trabajar colaborativamente a encargados/as de kioscos y cantinas junto a referentes pedagógicos, y autoridades escolares en pos de mejorar la calidad de los alimentos que se consumen en cada institución educativa, buscando apuntalar el sano desarrollo de nuestros estudiantes.

La conformación de entornos escolares saludables puede comenzar con modificaciones en las maneras de presentar los productos, fortalecerse con acciones pedagógicas y avanzar con la progresiva oferta de los alimentos presentes en los kioscos y cantinas, de esta manera los estudiantes se convierten en fuertes aliados del proceso. En la medida en que pueda involucrarse a niños, niñas y adolescentes en la participación en actividades de promoción, se podrá avanzar en este proceso de fomento de hábitos saludables, otorgando cada vez mayor protagonismo a los y las estudiantes e involucrándolos en la co-creación de entornos educativos saludables promotores del bienestar general.

⁵ Entorno Escolar Saludable “Herramientas prácticas para su implementación”. Coalición nacional para prevenir la obesidad en niñas, niños y adolescentes con el apoyo de UNICEF. Recuperado de <https://www.unicef.org/argentina/media/18781/file/Entorno%20escolar%20saludable.pdf>

Ideas para motivar e incentivar el consumo de alimentos saludables

- Colocar cartelera con los productos ricos en nutrientes que pueden adquirirse en el kiosco, para incentivar la elección saludable en el momento de la compra. Tales mensajes deberían estar expuestos de manera llamativa y sugestiva.
- Distribuir folletos que promuevan el consumo de agua potable, con la información sobre sus beneficios.
- Disponer de afiches con información sobre el valor de los hábitos de consumo saludable en las escuelas
- Ofrecer charlas informativas sobre los alimentos con alto valor nutricional que están a disposición en el kiosco y cantina para favorecer su consumo.
- Pedir a las familias sugerencias de meriendas y colaciones saludables que se podrían comercializar en los kioscos y cantinas escolares.

Se sugiere enfáticamente la promoción del consumo de agua potable en todo momento, siendo la mejor opción para que el organismo se hidrate adecuadamente.

Los beneficios de beber agua segura:

- Contribuye al correcto funcionamiento de los riñones
- Mejora el sistema inmunológico
- Contribuye al buen funcionamiento del corazón
- Contribuye a mantener la temperatura corporal
- Es importante para el aparato respiratorio
- Permite mantener las funciones cognitivas

Agradecemos a la *Mesa Intersectorial de Entornos Escolares*, conformada por el Ministerio de Salud de la Provincia de Córdoba, PAICor (Programa de Asistencia Integral de Córdoba), CEPROCOR (Centro de Excelencia en Productos y Procesos) por su contribución para el diseño de este material.

- Ministerio de Salud de la Nación. Guías alimentarias para la población argentina y gráfica de la alimentación saludable con los 10 consejos básicos. Recuperado de:
https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina_manual-de-aplicacion_0.pdf
- Ministerio de Salud de la Nación. Año 2018. Manual de aplicación para las Guías Alimentarias para la Población Argentina. Recuperado de:
https://bancos.salud.gob.ar/sites/default/files/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina_manual-de-aplicacion_0.pdf
- Boletín Oficial de Córdoba. Resolución 590/13. Proyecto de promoción de alimentación escolar saludable. - 07 de Agosto de 2013.
https://boletinoficial.cba.gov.ar/wp-content/4p96humuzp/2013/10/070813_BOcba_1s.pdf
- Municipalidad de Córdoba. Secretaría de Alimentación. Guía de Alimentos y Bebidas Saludables para Kioscos y Cantinas Escolares. Año 2023
<https://salud.cordoba.gob.ar/wp-content/uploads/sites/16/2023/11/cartilla-cordobaeligeagua-2023.pdf>
- Ministerio de Administración y Gestión Pública, Ministerio de Salud, Ministerio de Educación. 2017. [*Kiosco Escolar Saludable*]
- Secretaría de Industria y Desarrollo Productivo de la Nación. Recomendaciones de políticas de fomento a la reformulación de alimentos. Ley de Promoción de la Alimentación Saludable. Recuperado de:
https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2021/03/35_-_ley_de_promocion_de_alimentacion_saludable_-_arg._productiva.pdf
- Coalición nacional para prevenir la obesidad en niñas, niños y adolescentes. Entorno Escolar Saludable: herramientas prácticas para su implementación. Año 2023. Recuperado de:
<https://www.unicef.org/argentina/media/18781/file/Entorno%20escolar%20saludable.pdf>
- Secretaría de Gobierno de Salud. Ministerio de Salud y Desarrollo Social de la Nación. Guía de Entornos Escolares Saludables. Recomendaciones para la implementación de políticas de prevención de sobrepeso y obesidad en niños, niñas y adolescentes en instituciones educativas. Recuperado de:
<https://bancos.salud.gob.ar/recurso/entornos-escolares-saludables>
- Ministerio de Desarrollo Social de la Nación. Formación de Promotoras y Promotores de una alimentación sana, segura y soberana. Módulo 1:

Derecho a una Alimentación sana, segura y soberana. Recuperado de https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/2022/07/iso_modulo_1_der echo_a_una_alimentacion_sana_segura_y_soberana.pdf

- Las imágenes del presente cuadernillo fueron realizadas con inteligencia artificial (IA), programa Canva IA.