

Promoción de la Alimentación Saludable en la Escuela:

Documento Teórico para Docentes

Julio 2025



Índice

Índice.....	1
Introducción.....	2
¿Qué entendemos por alimentación saludable?.....	2
• Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA).....	2
• Los 10 mensajes de las GAPA para una alimentación saludable.....	3
• Gráfica de la alimentación diaria.....	4
• Clasificación NOVA.....	4
Sistemas alimentarios y entornos: una mirada integral.....	6
La escuela como espacio clave en la construcción de entornos alimentarios.....	7
Patrón alimentario actual de niños, niñas y adolescentes.....	9
• Cambios en el patrón alimentario.....	9
• Consecuencias para la salud.....	9
• Impacto del consumo de productos ultraprocesados en edades tempranas..	10
Avances normativos y rol de la ley 27.642.....	10
Conclusiones y caminos posibles para la acción educativa.....	11
Bibliografía.....	14
Material complementario.....	15

Introducción

Garantizar el derecho a una alimentación adecuada es fundamental para el bienestar y el desarrollo integral de niños, niñas y adolescentes (NNyA). Este derecho, reconocido en múltiples tratados internacionales y leyes nacionales como la Ley 27.642 de Promoción de la Alimentación Saludable, no solo incide en la salud física, sino también en el desarrollo cognitivo, emocional y social de las infancias [\(1\)](#).

En este marco, la escuela y el rol docente tienen una importancia central. Este documento tiene como objetivo brindar un marco teórico para diseñar propuestas pedagógicas orientadas a promover entornos escolares más saludables y sostenibles, reconociendo la complejidad del hecho alimentario en sus dimensiones biológicas, culturales, sociales, económicas, ambientales, tecnológicas y políticas.

Contar con información confiable es un derecho necesario para garantizar la alimentación saludable. Los contenidos buscan facilitar la comprensión de los problemas alimentarios actuales y promover propuestas didácticas que fomenten la reflexión crítica y la acción educativa para transformar los entornos escolares.

¿Qué entendemos por alimentación saludable?

Hablar de alimentación saludable implica reconocer que es un fenómeno complejo influido por factores biológicos, sociales, culturales, económicos y ambientales. Desde una perspectiva integral, una alimentación saludable debe (FAO, 2019 y 2021)

- *Cubrir las necesidades nutricionales a lo largo del ciclo vital.*
- *Basarse en alimentos frescos o mínimamente procesados.*
- *Limitar el consumo de productos ultraprocesados (UP).*
- *Respetar la diversidad cultural y territorial.*
- *Promover la sostenibilidad ambiental.*
- *Ser placentera y socialmente significativa.*

Las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA) y la clasificación NOVA son herramientas clave para entender y promover elecciones alimentarias saludables y sostenibles.

- **Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA)**

Las Guías Alimentarias para la Población Argentina (GAPA) son una herramienta educativa elaborada por el Ministerio de Salud de la Nación. Fueron actualizadas en 2016 teniendo en

Promoción de la Alimentación Saludable en la Escuela:

Documento Teórico para Docentes

cuenta diversos aspectos sanitarios, demográficos, culturales, económicos, entre otros y están dirigidas a personas sanas mayores de dos años [\(2\)](#).

El objetivo principal de las GAPA es traducir las recomendaciones nutricionales en mensajes sencillos y prácticos, adaptados a nuestra cultura y costumbres, para facilitar así que la población seleccione los alimentos de manera más saludable. De esta forma, se busca prevenir diversas formas de malnutrición y enfermedades crónicas no transmisibles, como la diabetes tipo 2, enfermedades cardiovasculares y algunos tipos de cáncer. Las GAPA se fundamentan en el reconocimiento del derecho humano a una alimentación adecuada, considerándolo un pilar esencial para la salud y el bienestar de la población.

Las GAPA y su manual (Manual para la aplicación de la Guías Alimentarias para la población argentina) fueron desarrollados como herramienta educativa para todas aquellas personas puedan realizar educación alimentaria como docentes, profesionales de la salud, equipos comunitarios, entre otras personas [\(3\)](#). Las GAPA están compuestas por 10 mensajes y la gráfica de la alimentación saludable.

Los 10 mensajes de las GAPA para una alimentación saludable:

1. Incorporar a diario alimentos de todos los grupos y realizar al menos 30 minutos de actividad física.
2. Tomar a diario 8 vasos de agua segura.
3. Consumir a diario frutas y verduras de todo tipo y color, preferentemente crudas y de estación.
4. Reducir el uso de sal y el consumo de alimentos con alto contenido de sodio.
5. Limitar el consumo de azúcares y bebidas azucaradas.
6. Consumir a diario leche, yogur o queso, preferentemente descremados.
7. Comer carne magra, retirar la grasa visible e incluir pescado y huevo.
8. Disminuir el consumo de grasas, especialmente las de origen animal y evitar las grasas trans.
9. Si se consume alcohol, hacerlo ocasionalmente y en pequeñas cantidades.
10. Preparar las comidas en casa y evitar el consumo de productos ultraprocesados.

Gráfica de la alimentación diaria

Esta gráfica hace referencia a los diferentes grupos de alimentos según su composición y consumo a lo largo del día, acompañado de la disminución del consumo de sal, preferir agua segura para beber y realizar actividad física todos los días.



Fuente: Guías Alimentarias para la población argentina. Secretaría de Gobierno de Salud. 2019.

• Clasificación NOVA

Como complemento de las recomendaciones de las Guías Alimentarias para la Población Argentina, es importante conocer el grado de procesamiento de los alimentos que consumimos para realizar elecciones más saludables y sostenibles. La clasificación NOVA (que no es un acrónimo) agrupa los alimentos según la naturaleza, el grado y el propósito del procesamiento industrial que sufren. Esto permite complementar y aplicar mejor las recomendaciones de las GAPA, principalmente aquellas que refuerzan la importancia de limitar el consumo de productos ultraprocesados y priorizar alimentos naturales, frescos o mínimamente procesados [\(4\)](#).

A continuación se define cada grupo y se describen los criterios para la clasificación de los productos según categoría de alimento, listado de ingredientes y nivel procesamiento.

Promoción de la Alimentación Saludable en la Escuela:

Documento Teórico para Docentes

1. Alimentos no procesados o mínimamente procesados
2. Ingredientes culinarios procesados
3. Alimentos procesados
4. Alimentos ultraprocesados

Grupo 1. Alimentos no procesados o mínimamente procesados

Son alimentos naturales (ej: "tomate", "leche", "pollo", etc) que pueden sufrir un grado de procesamiento para su mejor conservación como alimentos refrigerados, congelados, fermentados, pasteurizados. Ingredientes: SÓLO alimentos naturales (pertenecientes al listado de abajo) SIN agregado de endulzantes, sal, manteca, productos procesados, ultraprocesados y aditivos)

Ejemplos:

- Frutas, vegetales, carnes, huevos; leche; yogur natural sin endulzantes ni saborizantes; harinas y cereales (como arroz, polenta, avena); legumbres (lentejas, arvejas, porotos); frutos secos (nueces, maní, almendras, etc) y semillas sin agregado de sal ni azúcar; hierbas y especias como tomillo, orégano, menta, pimienta, clavo y canela, hongos tales como hongos frescos o secos; té, café y agua potable.
- Combinaciones de estos alimentos.
- Alimentos adicionados con vitaminas y minerales.

Grupo 2. Ingredientes culinarios procesados

Los ingredientes culinarios procesados son sustancias derivadas de los alimentos del Grupo 1 o de la naturaleza por procesos de prensado, refinado, molido, molienda y secado. No son para ser consumidos solos y se emplean junto con alimentos del grupo 1 para preparar guisos, sopas y caldos, ensaladas, panes, conservas, bebidas y postres.

- Ejemplos: Aceites, manteca, azúcar y sal

Grupo 3. Alimentos procesados

Son alimentos naturales (grupo 1) con agregado de ingredientes (grupo 2).

- Ejemplos: panes, quesos, yogur natural con azúcar, enlatados de frutas y verduras, frutos secos con azúcar o sal.

Grupo 4. Alimentos ultraprocesados.

Son preparaciones hechas en su mayor parte o completamente de sustancias derivadas de alimentos y aditivos, con poco o ningún alimento intacto del grupo 1. Los ingredientes de estas preparaciones habitualmente incluyen azúcares, aceites, grasas o sal; ingredientes extraídos de alimentos, como la caseína, la lactosa, el suero de la leche, etc; y aditivos como conservantes, colorantes, saborizantes, etc.

- Incluyen: Snacks salados y dulces, galletitas, golosinas, helados, productos de panadería industrial, cereales azucarados, barras de cereal, salsas y sopas instantáneas, platos listos para comer, carnes procesadas (hamburguesas, salchichas, nuggets), quesos y yogures saborizados, bebidas azucaradas y energéticas.
- Ejemplo del listado ingredientes de una salsa de tomate ultra procesada: "Agua, azúcar, vinagre, pasta de tomate, almidón modificado de maíz, sal iodada, benzoato de sodio (conservante), etc"

Sistemas alimentarios y entornos: una mirada integral.

Comprender la complejidad del hecho alimentario va mucho más allá de pensar en el acto de comer. Implica considerar todo el circuito que recorren los alimentos desde el campo hasta llegar hasta la mesa. Este recorrido incluye múltiples etapas desde el acceso a recursos naturales como el agua y la tierra, pasando por los procesos de producción, procesamiento, distribución, comercialización, consumo y gestión de los residuos. Todo este proceso y sus interacciones las denominamos sistema alimentario.

Existen diversas formas de organización de este sistema, y es claro, que no todas garantizan el acceso equitativo a alimentos saludables. Por eso, entendiendo a la alimentación como un derecho, es necesario promover modelos que respeten el ambiente, valoren la diversidad cultural y aseguren la disponibilidad y el acceso a alimentos nutritivos para todas las personas. Según FAO un sistema alimentario sostenible es aquel que garantiza la seguridad alimentaria y la nutrición de todas las personas de tal forma que no se pongan en riesgo las bases económicas, sociales y ambientales de éstas para las futuras generaciones. Esto significa que siempre es rentable, garantizando la sostenibilidad económica; que ofrece amplios beneficios para la sociedad, asegurando la sostenibilidad social; y que tiene un efecto positivo o neutro en los recursos naturales, salvaguardando la sostenibilidad del medio ambiente [\(5\)](#).

Por lo tanto, pensar en los sistemas alimentarios implica también repensar los entornos donde NNyA crecen y se desarrollan. Como consecuencia de las transformaciones ya mencionadas, la mayoría de las infancias y adolescencias crecen en entornos obesogénicos, contextos condicionados por una multiplicidad de factores que favorecen el consumo excesivo de productos ultraprocesados, condicionan la práctica de actividad física, y se caracterizan por la ausencia de un entorno legal y reglamentario adecuado que garantice el acceso a alimentos saludables y sostenibles, entre otros [\(6\)](#)

En este sentido queremos destacar **el peso de la publicidad en medios de comunicación y redes sociales**, que no solo influye en el consumo sino en cómo se van construyendo las

preferencias alimentarias desde edades muy tempranas condicionando los gustos y las prácticas alimentarias. En el año 2016, la Comisión para Acabar con la Obesidad Infantil de la OMS concluyó que existe evidencia de que la publicidad de los alimentos no saludables y las bebidas azucaradas está relacionada con la obesidad infantil [\(7\)](#).

Gran parte de la publicidad y marketing de UP dirigidos especialmente a infancias y adolescencias brindan información poco clara sobre su composición, su impacto en la salud y en muchos casos se asocian con valores de diversión, popularidad, rendimiento deportivo. Esto afecta especialmente a este grupo que se encuentra más vulnerable por contar con menos capacidades para realizar un análisis crítico de estos mensajes [\(8\)](#).

La escuela como espacio clave en la construcción de entornos alimentarios

La infancia y la adolescencia son etapas decisivas en la formación de hábitos alimentarios, ya que se trata de momentos de alta plasticidad cognitiva y emocional. Durante estos períodos se sientan las bases de los estilos de vida, y adquirir hábitos saludables desde edades tempranas tiene efectos protectores duraderos sobre la salud física y mental. Por ello, el entorno donde niñas, niños y adolescentes crecen y se desarrollan cumple un papel clave.

Las características del entorno alimentario, definidas por la disponibilidad, accesos, presentación, promoción y consumo, como ya se mencionó, influyen directamente en las elecciones alimentarias y gustos. En consecuencia, más allá de buscar cambios en decisiones individuales, es prioritario transformar los espacios cotidianos en los que esas decisiones se toman.

En este sentido, surge la necesidad de repensar la escuela no solo como espacio de enseñanza, sino como un ambiente privilegiado para promover la salud y la construcción de entornos alimentarios saludables y sostenibles.

Las características del entorno alimentario escolar, en relación con la oferta alimentaria de kioscos, comedores, prácticas institucionales, actividades y rutinas diarias, tienen un efecto directo en la construcción de hábitos y preferencias alimentarias de niños y niñas.

Existe suficiente evidencia que ha demostrado que las intervenciones en las escuelas son una estrategia eficaz para la prevención de la obesidad, principalmente aquellas acciones integrales y sostenidas en el tiempo [\(9\)](#). Por ello, la educación alimentaria es necesaria, pero no suficiente, si no se acompaña de una modificación del entorno.

Una escuela promotora de la alimentación saludable y sostenible debe articular acciones en tres niveles para promover un entorno escolar saludable (10).

→ **Educación alimentaria y nutricional:** requiere un enfoque integral de la alimentación, contemplando sus múltiples dimensiones e interacciones. Para ello, es necesario integrar los contenidos en el currículo de manera transversal y trascender el espacio áulico a través del diseño e implementación de proyectos y acciones participativas institucionales que permitan a toda la comunidad educativa reflexionar críticamente sobre el entorno y sus condicionantes, fomentando prácticas alimentarias más saludables y sostenibles.

→ **Entorno alimentario saludable:** garantizar la disponibilidad y accesibilidad de agua y alimentos saludables en comedores, kioscos, eventos escolares y celebraciones, y eliminar la oferta de alimentos y bebidas altos en azúcar, grasas y sal. Promover la actividad física, y regular la publicidad y el patrocinio de alimentos.

→ **Participación de la comunidad educativa:** fomentar el compromiso y el trabajo articulado en proyectos con familias, equipos de cocina, docentes, directivos y estudiantes para garantizar un entorno escolar saludable y sostenible, que ofrezca acceso a preparaciones caseras y nutritivas.

Los y las docentes cumplen un papel fundamental como formadores en la promoción de una alimentación saludable. A través de proyectos y actividades educativas, el ejemplo cotidiano y su articulación con el resto de la comunidad educativa, pueden ofrecer oportunidades para generar conciencia sobre este tema, contribuyendo al desarrollo de conocimientos, actitudes y prácticas saludables y responsables.

Patrón alimentario actual de niños, niñas y adolescentes: Consecuencias para la salud.

• *Cambios en el patrón alimentario*

En las últimas décadas, como consecuencia de cambios demográficos, sociales, económicos, tecnológicos, ambientales y del modelo de producción de alimentos, entre otros, los patrones alimentarios de la población en Argentina han ido cambiando en concordancia con la tendencia a nivel regional y mundial.

Los patrones alimentarios también han cambiado hacia un mayor consumo de productos ultraprocesados (UP) en detrimento de alimentos frescos. Argentina lidera el consumo mundial de bebidas azucaradas y alimentos UP [\(11\)](#). Datos recientes muestran que el 35% de las calorías diarias en NNYA provienen de UP, mientras que el consumo de frutas y verduras apenas alcanza el 20% de la recomendación diaria [\(12\)](#).

Además, datos de la Segunda Encuesta Nacional de Salud y Nutrición (ENNyS 2) refieren un patrón de consumo menos saludable y mayor consumo de UP en NNYA en comparación con la población adulta [\(13\)](#). Estos consumen el doble de productos de pastelería, el 40% de bebidas azucaradas y el triple de golosinas. Todos productos que suelen estar fácilmente disponibles en el hogar, la escuela y otros espacios comunitarios que habitan las infancias. Esta situación se ve agravada en la población más vulnerable donde además de mayor consumo de alimentos UP, presentan un menor consumo de alimentos frescos y mínimamente procesados.

• *Consecuencias para la salud*

Como consecuencia de esta transición, nuestro país presenta una de las tasas más altas de exceso de peso infantil en América Latina. Según la Segunda Encuesta Nacional de Nutrición y Salud (ENNyS 2), 4 de cada 10 NNYA de entre 5 y 17 años presentan exceso de peso, una situación que aumenta el riesgo de desarrollar enfermedades crónicas no transmisibles (ENT) como diabetes tipo 2, hipertensión arterial, enfermedades cardiovasculares y ciertos tipos de cáncer [\(13\)](#). Si bien el exceso de peso es la forma de malnutrición más prevalente, se encuentra en coexistencia con otras formas de malnutrición por déficit como el retraso de crecimiento y las deficiencias de micronutrientes.

El sobrepeso y la obesidad no solo tiene implicancias físicas, sino también psicológicas y sociales. Este fenómeno puede dar lugar a experiencias de discriminación, aislamiento, baja autoestima, dificultades emocionales y menor rendimiento escolar [\(6\)](#)

- *Impacto del consumo de productos ultraprocesados en edades tempranas*

El consumo de productos ultraprocesados (UP), ricos en azúcares, grasas y sal, tiene un impacto significativo en la salud de niños, niñas y adolescentes (NNyA). Estos productos no solo alteran las preferencias alimentarias al desplazar alimentos saludables, sino que también contribuyen al desarrollo de enfermedades no transmisibles (ENT) desde edades tempranas.

En las primeras etapas de la vida, el consumo de UP interfiere con la formación de preferencias por alimentos naturales. La exposición temprana a sabores intensos, excesivamente salados, azucarados o artificiales, ajenos a los alimentos frescos, reduce la aceptación de otros grupos de alimentos, como frutas, verduras y preparaciones caseras. Esto dificulta el desarrollo de hábitos alimentarios saludables, esenciales para una vida sana en el futuro.

Los entornos alimentarios escolares juegan un papel crucial en la formación de hábitos que perduran durante la vida adulta. Las intervenciones tempranas en estos contextos no solo permiten moldear preferencias alimentarias más saludables, sino que también ofrecen una oportunidad para fomentar conductas beneficiosas y proporcionar información y educación nutricional.

Por ello, resulta imprescindible restringir la oferta de UP en los entornos escolares y limitar su publicidad dirigida a la infancia. Además, es esencial promover la enseñanza crítica sobre estos productos, permitiendo que niños y niñas comprendan sus riesgos y puedan optar por alternativas más saludables. Estas acciones son fundamentales para proteger su salud presente y futura.

Avances normativos y rol de la ley 27.642

La Ley 27642 de Promoción de la Alimentación Saludable (PAS), sancionada el 26 de octubre de 2021, constituye una medida de salud pública que contribuye a que la población pueda realizar elecciones más saludables a través de un Etiquetado Frontal de advertencias que informa de manera sencilla, clara y sobre todo no engañosa, las características nutricionales de los alimentos para poder comprar y consumir de manera informada. Regula la publicidad dirigida a niños, niñas y adolescentes, así como la promoción y el patrocinio de productos que contengan uno o más sellos [\(1\)](#).

Además, representa un avance importante en la regulación de los establecimientos educativos para promover entornos saludables al:

1. **Limitar la oferta de los productos que contengan al menos un sello de advertencia en su envase en instituciones educativas.** Es decir, los productos con sellos de advertencia y leyendas precautorias no pueden venderse en espacios escolares ni

Promoción de la Alimentación Saludable en la Escuela:

Documento Teórico para Docentes

promocionarse a niños, niñas o adolescentes. Esto incluye kioscos, comedores y celebraciones escolares.

2. **Priorizar la compra de alimentos y bebidas sin sellos** en las compras públicas de los organismos nacionales de gobierno.
3. **Prohíbe dentro del entorno escolar la publicidad, promoción y patrocinio (PPP)** de productos con sellos de advertencia dirigida a niños, niñas y adolescentes (cartelería, instalaciones, promociones, regalos, etc)

Con estas medidas se busca proteger a niños, niñas y adolescentes de la exposición a productos con excesos de nutrientes críticos, creando un entorno escolar más saludable.

Conclusiones y caminos posibles para la acción educativa

El abordaje integral de la alimentación saludable desde la escuela requiere el compromiso de toda la comunidad educativa. Incorporar una mirada centrada en los entornos, basada en derechos y con enfoque de equidad es esencial para revertir las tendencias actuales y garantizar que todas las infancias puedan crecer en contextos que favorezcan su salud y bienestar.

Recomendaciones para la acción educativa

Incorporar la alimentación como contenido transversal en el proyecto educativo institucional

- Integrar la educación alimentaria y nutricional en todas las áreas curriculares, desde una perspectiva crítica y situada.
- Favorecer proyectos interdisciplinarios que aborden el hecho alimentario como fenómeno cultural, social, económico y político.
- Promover el trabajo por proyectos, el uso de recursos didácticos variados y la participación estudiantil.

Transformar el entorno escolar físico y simbólico

- Garantizar el acceso a agua potable gratuita, comedores escolares dignos y entornos libres de productos ultraprocesados.
- Revisar la oferta de kioscos escolares, eventos y celebraciones institucionales para adecuarla a criterios de salud y sostenibilidad.

Promoción de la Alimentación Saludable en la Escuela:

Documento Teórico para Docentes

- Promover espacios de alimentación compartida, con tiempo suficiente para comer sin apuro, dialogar y disfrutar.

Involucrar a toda la comunidad educativa

- Incluir a familias, estudiantes, personal de cocina, auxiliares y directivos en el diseño y puesta en marcha de acciones de promoción.
- Generar espacios de formación, diálogo y construcción colectiva sobre la alimentación saludable y su importancia.
- Fortalecer la corresponsabilidad institucional a través de comisiones o grupos promotores de alimentación saludable.

Utilizar el etiquetado frontal como herramienta pedagógica

En el ámbito escolar, la legislación promueve la educación alimentaria como un medio para fomentar hábitos saludables en toda la comunidad educativa. En este contexto, el etiquetado frontal de advertencias se presenta como una herramienta educativa clave que puede integrarse de manera transversal en diversas actividades didácticas.

El uso del etiquetado frontal permite a niñas, niños y adolescentes (NNyA) comparar productos, analizar críticamente las estrategias de marketing y elaborar materiales informativos. Estas actividades facilitan la comprensión de los rótulos y promueven la capacidad de tomar decisiones informadas sobre el consumo. Además, impulsan la reflexión sobre el modelo de producción, la industria alimentaria, el derecho a la información y la construcción de hábitos saludables.

Para aprovechar al máximo esta herramienta, es fundamental diseñar actividades didácticas que:

- Fomenten el análisis crítico de los envases, la publicidad y las estrategias de marketing.
- Integren contenidos de ciencias naturales, matemáticas, lengua y ciencias sociales a partir de la lectura de etiquetas y la composición de los alimentos.
- Promuevan la reflexión con estudiantes sobre el derecho a la información y las implicancias del consumo responsable.

De esta manera, el etiquetado frontal no solo contribuye a la formación académica, sino que también fortalece la conciencia crítica y la autonomía de las y los estudiantes en su vida cotidiana.

Fortalecer la articulación con políticas públicas y actores territoriales

- Conocer y aplicar el marco normativo vigente, especialmente la Ley de Promoción de la Alimentación Saludable (Ley 27.642).
- Vincular la escuela con programas de salud, producción local, economía social y seguridad alimentaria.

Promoción de la Alimentación Saludable en la Escuela:

Documento Teórico para Docentes

- Participar en redes educativas, campañas nacionales y actividades comunitarias vinculadas al derecho a la alimentación.

Garantizar la equidad en el acceso a alimentos saludables

- Reconocer que el acceso a una alimentación adecuada está condicionado por determinantes sociales y económicos.
- Evitar enfoques moralizantes o culpabilizantes sobre las prácticas alimentarias familiares.
- Diseñar estrategias inclusivas, que no generen estigmatización y que contemplen las condiciones reales de cada territorio.

Promover la alimentación saludable en la escuela es una apuesta pedagógica transformadora:

Forma sujetos críticos, fortalece derechos, promueve el bienestar colectivo y contribuye a una sociedad más justa y saludable. Esta tarea requiere compromiso institucional sostenido, acompañamiento de las políticas públicas y voluntad colectiva para transformar los entornos escolares.

Cada acción, por pequeña que sea, suma en el camino hacia escuelas más saludables, equitativas y comprometidas con el derecho a una buena alimentación para todas las infancias.

Bibliografía

1. Congreso de la Nación Argentina. Promoción de la alimentación saludable [Internet]. 151/2022, Ley 27.642 2021. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/356607/texto>
2. Secretaría de Gobierno de Salud. Guías alimentarias para la población argentina [Internet]. Buenos Aires: Ministerio de Salud de la Nación; 2019. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/bancos/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina.pdf>
3. Secretaría de Gobierno de Salud. Guías alimentarias para la población argentina: manual de aplicación. [Internet]. Buenos Aires: Ministerio de Salud de la Nación; 2019. Disponible en: https://www.argentina.gob.ar/sites/default/files/bancos/2020-08/guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina_manual-de-aplicacion_0.pdf
4. Organización Panamericana de la Salud W DC. Modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud [Internet]. 2016. Disponible en: https://iris.paho.org/bitstream/handle/10665.2/18622/9789275318737_spa.pdf?sequence=9&isAllowed=y
5. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). Roma: FAO. 2025. Sistemas agroalimentarios sostenibles. Disponible en: <https://www.fao.org/food-systems/es>
6. Organización Mundial de la Salud (OMS). Organización Mundial de la Salud. 2025. Obesidad y sobrepeso. Disponible en: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight>
7. UNICEF. Publicidad de alimentos y bebidas no alcohólicas no saludables dirigida a niños y niñas: Resumen de políticas [Internet]. Nueva York: Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF); 2020. Disponible en: <https://www.unicef.org/lac/media/40861/file/Publicidad-de-alimentos-y-bebidas-no-alcoholicas-no-saludables.pdf>
8. UNICEF. Exposición de niños, niñas y adolescentes al marketing digital de alimentos y bebidas en Argentina [Internet]. Buenos Aires: Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia (UNICEF); 2021. Disponible en: <https://www.unicef.org/argentina/media/11961/file/Exposici%C3%B3n%20de%20ni%C3%Blos,%20ni%C3%Blas%20y%20adolescentes%20al%20marketing%20digital%20de%20alimentos%20y%20bebidas%20en%20Argentina.pdf>
9. Coalición Nacional para Prevenir la Obesidad Infantil en Niños, Niñas y Adolescentes, UNICEF Argentina. Entornos escolares saludables: herramientas prácticas para su implementación [Internet]. 2023. Disponible en: <https://www.fagran.org.ar/wp-content/uploads/2023/07/Entorno-escolar-saludable-Coalicion-Nacional-para-prevenir-la-obesidad-en-NNyA.pdf>
10. Ministerio de Salud y de Desarrollo Social. Entornos escolares saludables: Recomendaciones para promover políticas escolares que prevengan la obesidad infantil en la Argentina [Internet].

Promoción de la Alimentación Saludable en la Escuela:

Documento Teórico para Docentes

2019. Disponible en: <https://cesni-biblioteca.org/archivos/entornos-escolares-saludables.pdf>

11. Organización Panamericana de la Salud. Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas. Washington, DC: OPS; 2015.

12. UNICEF/FIC Argentina. Situación alimentaria de niños, niñas y adolescentes en Argentina [Internet]. 2023. Disponible en: [https://www.unicef.org/argentina/media/17631/file/Estudio%20"Situaci%C3%B3n%20alimentaria%20de%20ni%C3%Blos,%20ni%C3%Blas%20y%20adolescentes%20en%20Argentina".pdf](https://www.unicef.org/argentina/media/17631/file/Estudio%20)

13. Secretaría de Gobierno de Salud, Ministerio de Salud y Desarrollo social. 2º encuesta nacional de nutrición y salud (ENNYS 2) [Internet]. 2019 sep. Disponible en: https://cesni-biblioteca.org/wp-content/uploads/2019/10/0000001565cnt-ennys2_resumen-ejecutivo-2019l.pdf

Material complementario

1. UNICEF/FIC Argentina (2024). Valoración de los efectos de la Ley de Promoción de Alimentación Saludable. Disponible en: <https://www.unicef.org/argentina/media/22271/file/Valoraci%C3%B3n%20de%20los%20efectos%20de%20la%20Ley%20de%20Promoci%C3%B3n%20de%20Alimentaci%C3%B3n%20Saludable.pdf.pdf>
 2. UNICEF/FIC Argentina (2023). Ley de Promoción de Alimentación Saludable: percepciones y experiencias de cuidadores de niños y niñas. Disponible en: <https://www.ficargentina.org/investigaciones/ley-de-promocion-de-alimentacion-saludable-percepciones-y-experiencias-de-cuidadores/>
 3. UNICEF/FIC Argentina (2023). Situación alimentaria de niños, niñas y adolescentes en Argentina, Ciudad Autónoma de Buenos Aires, abril de 2023, UNICEF/FIC Argentina. Disponible en: <https://www.unicef.org/argentina/informes/situacion-alimentaria-de-ninos-ninias-y-adolescentes>
 4. Gráfica y mensajes de las Guías Alimentarias para la población argentina. Disponible en: <https://www.argentina.gob.ar/salud/alimentacion-saludable/grafico>
 5. UNICEF. MUNA (2022). Entornos saludables para niñas, niños y adolescentes a nivel municipal: Orientaciones, políticas y plan de acción. UNICEF Argentina. Disponible en: <https://www.unicef.org/argentina/media/19331/file/Entornos%20saludables%20para%20ni%C3%Blos,%20ni%C3%Blas%20y%20adolescentes%20a%20nivel%20municipal.pdf>
-