

## Marco Alimentario Nutricional SAE 2019

### Lineamientos generales para la prestación de los servicios del SAE

- 1.- El objetivo general del programa es garantizar el derecho a la alimentación, mejorando la aptitud para el aprendizaje y las condiciones de salud de la población escolar de la provincia de Buenos Aires, promoviendo una cobertura nutricional igualitaria y equitativa para todos los niño/as y focalizando a los más vulnerables.
- 2.- El programa debe contribuir al crecimiento y desarrollo biopsicosocial, al aprendizaje, al rendimiento escolar y a la formación de hábitos alimentarios saludables de los alumnos, mediante la oferta de un desayuno/merienda y/o un almuerzo consistente en su diseño con estos objetivos que será monitoreado y auditado por el SAE.
- 3.- El desayuno/merienda escolar debe entenderse como la combinación de un componente leche o yogur; un componente sólido seleccionando tostadas o pan común y de tipo integral y en menor frecuencia galletitas, budines o bizcochuelos seleccionados en base a perfiles de buena calidad nutricional; y un tercer componente del grupo de frutas; este último de incorporación progresivamente creciente, empezando por 1 a 2 veces/semana y procurando llegar a 3 o 4 veces / semana.  
El desayuno debe administrarse como primera actividad al inicio de la jornada escolar y asignando un tiempo aproximado de quince minutos.
- 4.- El principal objetivo en la conformación del desayuno/merienda debería ser la presencia diaria de una porción de leche o yogur para asegurar el aporte de calcio; vitamina A y como fuente de proteínas de alto valor biológico, una curva descendente del contenido de azúcares agregados y la incorporación de frutas.
- 5.- El almuerzo escolar debería asegurar una combinación de alimentos de alta cuantía en nutrientes (esencialmente de proteínas de alto valor biológico, hierro, vitaminas A, C, y fibra), tendiendo a reducir el contenido de sodio y con mínima o marginal cantidad de azúcares agregados y lípidos saturados.  
El almuerzo consta de un plato de comida elaborada cuyos componentes principales deben ser (a lo largo de la semana) variedad de carnes o huevo (fuentes de proteína de alto valor biológico), legumbres (en combinación con cereales para asegurar la calidad proteica), hortalizas no feculentas y cereales en su variedad integral o fideos semolados. Con menor frecuencia, hortalizas feculentas y el resto de cereales (más refinados). El postre debería estar conformado preferentemente por frutas frescas (no menos de 4 veces/semana) y la cantidad de pan que acompaña a los almuerzos (opcional) no debería exceder 30 g.  
Al momento de servir el almuerzo deben reconocerse los requerimientos y recomendaciones variables según grupos etarios por medio de un apropiado manejo de porciones en el plato. El almuerzo debe servirse en un ambiente seguro, higiénico y asignando un tiempo aproximado de media hora.
- 6.- El principal objetivo nutricional de los almuerzos debería orientarse al aumento de menús con hortalizas no feculentas, la presencia alternada de fuentes de proteínas de alto valor biológico y el aumento del aporte de fibra a partir de legumbres y cereales integrales; también, la presencia preponderante de frutas frescas como postre.

7.- La bebida excluyente en el ámbito escolar debería ser el agua. El programa reafirma el derecho de todo niño a acceder a agua potable como bebida durante toda la jornada escolar.

8.- Los servicios alimentarios escolares deben cumplir con los estándares normativos y marco regulatorio establecidos por la autoridad sanitaria en la garantía de la inocuidad y buenas prácticas en los procesos de logística, manipuleo, servicio y disposición de alimentos y sus desechos. Todo el personal afectado al servicio debe hallarse en estado adecuado de salud, higiene y capacitación para el desempeño. Los equipos técnicos a nivel provincial y municipal considerarán y planificarán estrategias y respuestas para la adaptación de menús a situaciones patológicas especiales.

9.- Las estrategias de educación alimentaria son parte intrínseca de las políticas de alimentación escolar; deben acompañar y contribuir a afianzar un entorno alimentario saludable. Deben incluir pero no limitarse a acciones educativas curriculares; sino extenderse a los diferentes actores, los distintos momentos y a todos los ámbitos donde se ofrecen bebidas, alimentos o comidas en la escuela.

10.- El SAE debe arbitrar la estrategia general y las acciones necesarias para llevar adelante procesos de monitoreo, evaluación y auditoría de los servicios alimentarios que se implementan en las escuelas.

Cuadro 1: Valores nutricionales propuestos: DMC

Nutriente	Meta
Energía (Kcal)	250-300
Proteína de AVB (g)	>4
Grasas Saturadas (g)	3-5
Azúcares agregados (g)	20-13
Calcio (mg)	>200
Sodio (mg)	<300
Vitamina A (ug ARE)	100-150

**Cuadro 2: Valores nutricionales propuestos: ALMUERZO**

Nutriente	Meta
Energía (Kcal)	500-650
Proteína (g)	>18
Grasas Saturadas (g)	<5
Azúcares agregados (g)	<5
Fibra alimentaria (g)	>5
Hierro (mg)	>4
Vitamina A (ug ARE)	>250
Vitamina C (mg)	>25
Sodio (mg)	<500

**Cuadro 3: Conformación DMC escolares**

Componente	Meta a alcanzar
<b>Lácteo</b>	Aporte diario de una porción de leche o yogur, en diferentes variantes (leche con infusión, leche con cacao). El azúcar como endulzante debe disminuirse de manera progresiva
<b>Sólido</b>	Tostadas, pan (preferentemente integrales) galletitas, budines, bizcochuelos.
<b>Fruta</b>	1-2 veces/semana al inicio, procurando llegar a 3 o 4 veces.

**Cuadro 4: Conformación ALMUERZOS escolares**

Componente	Meta a alcanzar
<b>Alimento fuente de proteínas de alto valor biológico</b>	Carnes, huevo, lácteos. Alternando diferentes tipos de carnes, prefiriendo cortes menos grasos y con retiro de la grasa visible.
<b>Legumbres</b>	Deben estar presentes en el menú al menos 1 vez en la semana. Combinando con cereales.
<b>Cereales y hortalizas feculentas</b>	Progresivamente integrales
<b>Hortalizas no feculentas</b>	Una porción diaria, combinando diferentes variedades de estación, alternando cocidas y crudas.
<b>Postre</b>	Preferentemente fruta fresca (4-5 veces / semana)

II – b Plan de Menús Normativos SAE 2019

1-A fin de lograr una alimentación nutricionalmente equilibrada y saludable para los niños destinatarios en el programa SAE, los menús, los alimentos y las formas de preparación seleccionadas que conforman el Plan de Menús Normativos deberán cumplir con:

El Marco Alimentario nutricional del SAE

Los lineamientos normativos establecidos en los instrumentos modelo de Pliegos de Bases y Condiciones suministrados por la propia Dirección SAE Ministerio de Desarrollo Social PBA a los distritos municipales y marco acuerdo de implementación del programa SAE-Municipios.

Las especificaciones técnicas de alimentos establecidas por el Código Alimentario Argentino, Ley Nacional 18.284, que garantizan la genuinidad de los mismos y todas las normas sanitarias establecidas por las autoridades de fiscalización provincial en materia de alimentos y productos alimenticios.

El MINISTERIO suministrará a los Municipios el diseño y formato de la matriz Plan de Menús Normativos y el correspondiente instructivo para su correcta aplicación a fin de estandarizar la modalidad del planeamiento de los menús para el programa SAE. La matriz Plan de Menús Normativos está conformada por los tabulados técnicos: Mosaico Menú; Planilla de Preparación y Comanda de Cocina-Elaboración que obran en el presente Anexo. Los MENUS NORMATIVOS serán realizados en este formato en forma completa y remitidos por los distritos Municipios al MINISTERIO.

El plan MENUS NORMATIVOS distritales formulados para cada prestación del SAE deberán ser propuestos en simultáneo con la formulación distrital del Pliego de Bases y Condiciones documento contractual de licitación y ambas instancias en su conjunto requerirán la aprobación del nivel central MINISTERIO para la ejecución presupuestaria correspondiente al programa SAE.

El Plan de MENÚS NORMATIVOS distritales para el SAE constituye un trabajo de carácter técnico formulado, por ello la planificación técnica será resuelta y remitida al MINISTERIO con la firma del profesional nutricionista designado por el efector municipal o distrital con matrícula habilitante en la jurisdicción provincial. El plan de MENÚS NORMATIVOS también deberá informarse y estar disponible / exhibido en cada establecimiento escolar.

Las metas nutricionales de las prestaciones DMC y Almuerzo constituyen el punto de partida para que el profesional nutricionista pueda realizar los planes de MENUS NORMATIVOS distritales. El alcance de la adecuación nutricional, no implicará proponer diferentes menús para cada grupo destinatario, sino establecer la uniformidad de la propuesta MENU NORMATIVO SAE para el distrito municipal, con las modificaciones correspondientes en los gramajes de las preparaciones y porciones para cada grupo.-

<b>GRUPOS DESTINATARIOS</b>	
NIVEL JARDIN INFANTES	
NIVEL PRIMARIO	6 a 8 años
	9 a 11 años
NIVEL SECUNDARIO	

Los menús para el SAE, técnicamente serán de tipo cíclicos-rotativos, de modalidad cerrada al múltiplo de días en que se brinda servicio alimentario en las escuelas. Se propondrán:

<b>Prestación</b>	<b>N° Listas</b>
<b>DMC</b>	5 y hasta 3 opcionales
<b>Almuerzo</b>	10 y 2-3 opcionales

DMC: La propuesta DMC, será para todo el ciclo lectivo anual, por ello se deben proponer tres opcionales que permitan la adecuación estacional; o respondan a la necesidad de incorporar algún cambio por imprevistos / contingencia, falta de adecuación a hábitos y gustos poblacionales, evento escolar. En una de las propuestas opcionales se podrán incluir preparaciones para DMC que sean de índole festiva conforme al calendario escolar y ser instrumentadas únicamente con esa finalidad y autorizarse puntualmente por la gestión Municipio-distrito del programa SAE ello en respuesta a las pautas socio-culturales. (Ej.: factura, pastelitos / empanadas dulces). Los DMC opcionales que serán suministrados en verano, llevarán la aclaración correspondiente, por ejemplo:

<b>DMC</b>	
OPCION A *	
Componente líquido /lácteo	Yogur bebible saborizado
Componente sólido	Galletitas dulces simples sabor vainilla Banana

***\*El DMC opcional A, se servirá en ciclo de Menú Verano En reemplazo del DMC 3 de los días miércoles***

Para la formulación de los DMC se indica especialmente:

Los agregados para pan / galletitas no dulces, podrán ser queso o dulces y la manteca hasta un máximo de 1 vez por semana.

No incluir alfajores, turrónes, golosinas para la prestación.

Incluir 1-2 veces por semana fruta y progresivamente llegar a 3-4 veces por semana.

Almuerzos: se propondrán por ciclo lectivo dos propuestas, acorde a estacionalidad:

-Menú de invierno desde Abril-Mayo vigente hasta Septiembre-Octubre

-Menú de verano desde Octubre a Diciembre vigente hasta Marzo- Abril. (Este mismo menú verano aplica a la escuela estival durante los meses de Enero y Febrero).

Se formularán 2 a 3 almuerzos opcionales por la necesidad de incorporar algún cambio por imprevistos / contingencias, falta de adecuación a hábitos y gustos, evento escolar. En una de las propuestas opcionales se podrán incluir preparaciones para Almuerzo que sean de índole festiva conforme al calendario escolar y ser instrumentadas únicamente con esa finalidad y autorizarse puntualmente por la gestión Municipio-distrito del programa SAE ello en respuesta a las pautas socio- culturales.(Ej.: Pizzas, helados palito, etc.).

Para la formulación de los Almuerzos se indica especialmente:

- Reducir el uso de sal condimento y caldos concentrados para saborizar preparaciones.
- No incluir vísceras, embutidos, chacinados por su elevado contenido en grasas.
- Preferir carnes frescas enteras en corte a cuchillo, antes que carne picada a fin de mejorar la inocuidad y la reducción en grasas.
- Los cereales / vegetales feculentos en días alternados y hasta 2-3 veces por semana.
- Evitar servicio de gelatinas sin fruta o dulces compactos solos como postres.
- Alternar preparaciones con salsas a base de tomate en listas de menús no consecutivas.
- Detallar variedad estacional en la propuesta de hortalizas no feculentas y frutas frescas.
- Analizar la complejidad operacional (necesidad de equipamientos y cargas de labor) para la inclusión de preparaciones en cada una de las listas de menú a fin de minimizar los riesgos y propender a una mayor seguridad e inocuidad alimentaria.

**Tabla 1: Matriz Estándar Plan de Menús Normativos SAE**

Mosaico DMC

		FECHA PROPUESTA			
		VIGENTE DESDE			
<b>MUNICIPIO:</b>		<b>SAE - PROPUESTA PRESTACION DESAYUNOS / MERIENDAS ( DMC)</b>			
		DMC 1	DMC 2	DMC 3	DMC 4
		LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES
<b>COMP. LIQUIDO / LACTEO</b>					
<b>COMP. SOLIDO</b>					
		DMC	DMC	DMC	
		OPCIONAL A	OPCIONAL B	OPCIONAL C	
<b>COMP. LIQUIDO / LACTEO</b>					
<b>COMP. SOLIDO</b>					



**Tabla 2: Matriz Estándar Plan de Menús Normativos SAE**  
**Mosaico Almuerzo**

		<b>SAE - PROPUESTA PRESTACION ALMUERZO</b>				
<b>MUNICIPIO:</b>		ALMINV 01	ALMINV 02	ALMINV 03	ALMINV 04	ALMINV 05
<b>PRIMERA SEMANA</b>		<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
<b>PLATO PRINCIPAL</b>						
<b>POSTRE</b>						
<b>BEBIDA</b>		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
		ALMINV 06	ALMINV 07	ALMINV 08	ALMINV 09	ALMINV 10
<b>SEGUNDA SEMANA</b>		<b>LUNES</b>	<b>MARTES</b>	<b>MIÉRCOLES</b>	<b>JUEVES</b>	<b>VIERNES</b>
<b>PLATO PRINCIPAL</b>						
<b>POSTRE</b>						
<b>BEBIDA</b>		AGUA	AGUA	AGUA	AGUA	AGUA
		ALMINV	ALMINV			
<b>OPCIONALES</b>		<b>OPCION A</b>	<b>OPCION B</b>			
<b>PLATO PRINCIPAL</b>						
<b>POSTRE</b>						
<b>BEBIDA</b>		AGUA	AGUA			







GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES  
2019 - Año del centenario del nacimiento de Eva María Duarte de Perón

**Hoja Adicional de Firmas**  
**Anexo**

**Número:**

**Referencia:** Anexo II Marco Nutricional 2019

---

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 11 pagina/s.