

CÁMARA DE DIPUTADOS
DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE SANTA FE
SANCIONA CON FUERZA DE
LEY:
TÍTULO DE LA LEY

| | |
|---------------------|------------|
| CÁMARA DE DIPUTADOS | |
| MESA DE MOVIMIENTO | |
| 21 FEB 2022 | |
| Recibido..... | 9 24 Hs. |
| Exp. N°..... | 46553 C.D. |

**ACTUALIZACIÓN DE LA LEY "PROMOCIÓN DE LA
ALIMENTACIÓN SALUDABLE DE LA POBLACIÓN, POR MEDIO
DE LA EDUCACIÓN ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL"**

ARTÍCULO 1 - Modificación. Modifícase el artículo 2 de la ley 13719, el que queda redactado de la siguiente forma:

"Artículo 2. Definición. Se entiende por:

- a) alimentación saludable: aquella que aporta todos los nutrientes esenciales y la energía que cada persona requiere para mantenerse sana, a través del consumo de alimentos variados en suficiente cantidad y calidad. Además es inocua, es decir, no represente un riesgo para salud de las personas, y es apetecible y culturalmente aceptada;
- b) educación alimentaria y nutricional (EAN): la combinación de experiencia de aprendizaje diseñadas para facilitar la adopción voluntaria de prácticas alimentarias y otras prácticas relacionadas con la nutrición, que conduzcan a la salud y al bienestar;
- c) alimentos naturales: aquellos que no sufren de ningún procesamiento y que no contienen otras sustancias añadidas, como azúcar, sal, grasas, edulcorantes o aditivos. Son de origen vegetal (verduras, leguminosas, tubérculos, frutas, nueces, semillas, entre otras) o de origen animal (pescados, mariscos, carnes de bovino, aves de corral, animales autóctonos, así como huevos, leche, entre otros);
- d) alimentos mínimamente procesados: aquellos alimentos naturales que han sido alterados sin que se agregue o introduzca ninguna sustancia externa. usualmente se sustrae partes mínimas del alimento, pero sin cambiar significativamente su naturaleza o su utilización;



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

- e) productos comestibles procesados: aquellos productos alterados por la adición o introducción de sustancias que cambian la naturaleza de los alimentos originales, con el fin de prolongar su vida útil, volverlos más agradables y/o atractivos. estos productos generalmente conservan la identidad básica y la mayoría de los componentes del alimento original, pero métodos de procesamiento utilizados hacen que los mismos sean desbalanceados nutricionalmente, debido a la adición de aceite, azúcar o sal; y,
- f) productos comestibles ultraprocesados; aquellos que se formulan en su mayor parte a partir de ingredientes industriales y que contiene poco o ningún alimento natural. La mayoría de los ingredientes de los productos ultraprocesados son aditivos que incluyen conservantes, estabilizantes, emulsionantes, disolventes, antiaglutinantes, aumentos de volumen, edulcorantes, resaltadores sensoriales, de sabores y colores. se venden listos para consumirse o para calentar y, por lo tanto, requieren poco o ninguna preparación culinaria”.

ARTÍCULO 2 - Modificación. Modifícase el artículo 3 de la ley 13719, el que queda redactado de la siguiente forma:

“Artículo 3. Objetivos Específicos. Son objetivos específicos:

- a) promover hábitos de alimentación saludable en la población y contribuir al crecimiento y desarrollo de los niños, niñas y adolescentes;
- b) desalentar el consumo excesivo de productos comestibles ultraprocesados, los cuales constituyen un riesgo para la salud;
- c) establecer la educación alimentaria y nutricional (EAN) como una herramienta para la promoción de la alimentación saludable; y,
- d) ofrecer de forma obligatoria en los puntos de venta y/o expendio de los establecimientos escolares alimentos y bebidas naturales y mínimamente procesados, como así también alimentos y bebidas aptos para el consumo de personas con celiaquía, diabetes u otras patologías y aptos para personas vegetarianas y veganas.”



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

ARTÍCULO 3 - Modificación. Modifícase el artículo 5 de la ley 13719, el que queda redactado de la siguiente forma:

"Artículo 5. Funciones de la autoridad de aplicación. La autoridad de aplicación tiene las siguientes funciones:

- a) planificar e implementar políticas de educación alimentaria y nutricional (EAN), tanto en el ámbito educativo como comunitario;
- b) definir estrategias y medios de asesoramiento, colaboración y suscribir convenios de gestión con universidades, comunidades científicas, colegios de profesionales y organizaciones sociales que estén debidamente acreditadas en el área de nutrición y defensa del consumidor, con el objeto de proponer líneas de acciones que apunten a cumplimentar con los objetivos fijados por la ley ;
- c) utilizar el material disponible en las guías y recomendaciones de los organismos oficiales provinciales y/nacionales o aquellas que un futuro las reemplacen para la aplicación de contenidos;
- d) supervisar la venta, visibilidad y ubicación preferencial de los alimentos y bebidas naturales y mínimamente procesados en los establecimientos Escolares;
- e) promover, por parte de los órganos competentes al efecto, capacitaciones en manipulación de alimentos y en educación alimentaria y nutricional (EAN) a toda persona que desempeñe funciones en comedores escolares y comunitarios y en los quioscos y/cantinas escolares;
- f) prohibir el funcionamiento o futura instalación de máquinas expendedoras de productos comestibles ultra procesado, dentro de establecimientos educativos comprendidos en la presente; y,
- g) regular la publicidad de productos comestibles ultraprocesados dentro de los establecimientos educativos con el propósito de desalentar su consumo."

ARTÍCULO 4 - Modificación. Modificarse el artículo 6 de la ley 13719, el que queda redactado de la siguiente forma:



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

“Artículo 6. Políticas. Las políticas de educación alimentaria y nutricional (EAN) son:

- a) considerar aspectos biológicos, psicológicos, económicos, sociales y culturales de la población, relacionados con los procesos fisiológicos por medios de los cuales el cuerpo humano recibe, transforma y utiliza las sustancias contenidas en los alimentos a fin de transformarlos en nutrientes;
- b) promover el conocimiento de la alimentación saludable como un medio para gozar de una buena calidad de vida y como un hecho social y cultural, además de su función nutritiva; y,
- c) concientizar acerca de todas aquellas enfermedades relacionadas con la alimentación, educando adecuadamente sobre las formas de prevención de las mismas.”

ARTÍCULO 5 - Modificación. Modifícase el artículo 10 de la ley 13719, el que queda redactado de la siguiente forma:

“Artículo 10. Quiosco y/o Cantinas Saludables. Entiéndase por quiosco y/o cantinas saludables a aquellos puntos de venta y/o expendio de alimentos y bebidas saludables según las condiciones fijadas en la presente que desarrollan su actividad dentro de los establecimientos escolares de la Provincia. Se deben incluir productos libres de gluten en todas las categorías de quioscos (Art. 1383 y 1383 bus. Cp XVII, Código Alimentario Argentino). Estos productos deben ser los que se publican en el listado integrado (Ley 26588 y Ley 27196), debiendo incluir el símbolo correspondiente que los identifique. Los quioscos saludables se clasifican de la siguiente manera:

- a) quiosco básico: aquel carente de agua, lavamanos, desagües y/o que presente instalaciones eléctricas limitada a la iluminación. Este tipo de quiosco solo expende alimentos y bebidas en envase debidamente rotulado según la legislación vigente, que no requiere conservación en frío o calor. Este tipo de kiosco no realiza elaboración;



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

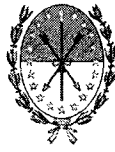
- b) quiosco bufete: aquel que cuenta con agua potable, lavamanos, instalaciones eléctricas debidamente autorizadas y unidades de frío. Este tipo de quiosco expende alimentos perecederos pero no realiza elaboración, ya que carece de la infraestructura y equipamiento necesarios; y,
- c) kiosco cantina: aquel que cuenta con agua potable, lavamanos, instalaciones eléctricas debidamente autorizadas, unidades de frío, unidades de calor, y cuenta con la infraestructura e instalaciones adecuadas para preparar, fraccionar y vender alimentos elaborados en el mismo local siguiendo las normas de higiene y seguridad establecidas por las autoridades sanitarias provinciales y/o nacionales correspondientes o aquellas que en un futuro las reemplacen. Todos los alimentos y preparaciones de elaboración propia tienen una vida útil de hasta 24 hs, manteniendo la cadena de frío correspondiente."

ARTÍCULO 6 - Modificación. Modifícase el artículo 11 de la ley 13719, el que queda redactado de la siguiente forma:

"Artículo 11. Obligación. Establécese la obligatoriedad de la venta y expendio de alimentos naturales y/o mínimamente procesados en la totalidad de los quioscos y/o cantinas escolares, los cuales deben ser exhibidos en un lugar visible, sin perjuicio de la oferta de productos alimenticios de otro tipo. Los alimentos y bebidas naturales y/o mínimamente procesados que se deben ofrecer y las cantidades mínimas para cada categoría de quiosco son determinados por un Licenciado/a en Nutrición matriculado/a."

ARTÍCULO 7 - Modificación. Modifícase el artículo 12 de la ley 13719, el que queda redactado de la siguiente forma:

"Artículo 12. Provisión de Agua. El establecimiento debe proveer gratuitamente agua apta para consumo humano, garantizando el acceso a la misma. Las autoridades sanitarias pertinentes realizan anualmente el control bromatológico del agua y el control de las correctas condiciones de los bebederos escolares."



**CÁMARA DE DIPUTADOS
DE LA PROVINCIA DE SANTA FE**

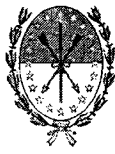
ARTÍCULO 8 - Modificación. Modifícase el artículo 15 de la ley 13719, el que queda redactado de la siguiente forma:

"Artículo 15. Sanciones. El incumplimiento de las disposiciones de la presente ley por parte de los y las responsables de quioscos y/o cantinas saludables, habilitará a la autoridad de aplicación a la rescisión de los convenios y/o contratos correspondientes. A su vez deben cumplir con las habilitaciones locales pertinentes. Caso contrario se invita a Municipios y Comunas a aplicar las sanciones correspondientes."

ARTÍCULO 9 - Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Diputado Provincial
Juan Cruz Cándido
UCR - EVOLUCIÓN

Diputado Provincial Maximiliano Pullaro
Diputada Provincial Silvia Ciancio
Diputada Provincial Marlen Espíndola
Diputada Provincial Georgina Orciani
Diputado Provincial Marcelo Gonzalez
Diputada Provincial Silvana Di Stefano
Diputado Provincial Fabián Bastia
Diputado Provincial Sergio Basile



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

FUNDAMENTOS

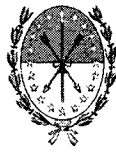
Señor presidente:

El presente proyecto parte de una iniciativa, presentada en el año 2020. Siendo que el mismo se encuentra pronto a perder estado parlamentario, y en el convencimiento de que el Estado debe brindar una regulación clara en la materia, es que decidimos presentarlo nuevamente manteniendo los fundamentos originales los cuales conservan vigencia y son transcritos a continuación.

El presente proyecto de ley tiene por objeto brindar una actualización de la Ley N° 13719 "Promoción de la Alimentación Saludable de la Población por medio de la Educación Alimentaria y Nutricional". La misma fue sancionada en el año 2018 con un plazo de 2 años para adecuar los establecimientos educativos y cumplir con las disposiciones especificadas en la misma.

Este proyecto surge de la necesidad de actualizar conceptos para alinear los objetivos de la Ley 13719 con parámetros estandarizados por organismos oficiales. Una investigación realizada en la Universidad de San Pablo, Brasil, publicada en un informe de la Organización Mundial de la Salud (OMS) y la Organización Panamericana de la Salud (OPS) en el año 2015, propuso nominar a los alimentos según su naturaleza, su grado de procesamiento y su finalidad, mediante el sistema NOVA, clasificados en 4 grupos.

En el primer grupo se encuentran los "alimentos naturales" y los "alimentos mínimamente procesados". Los alimentos naturales son aquellos que no sufren de ningún procesamiento. Son de origen vegetal (hortalizas, leguminosas, tubérculos, frutas frescas, frutas secas, semillas) o de origen animal (pescados, mariscos, carnes de bovino, aves de corral, huevos, lácteos, entre otros). Estos alimentos no contienen otras sustancias añadidas, como azúcar, sal, grasas, edulcorantes o aditivos. Los alimentos mínimamente procesados son alimentos naturales que han sido alterados sin que se les agregue o introduzca ninguna sustancia externa. Usualmente se sustrae partes mínimas del alimento,



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

pero sin cambiar significativamente su composición original. Estos procesos mínimos (limpiar, lavar, pasteurizar, descascarar, pelar, deshuesar, rebanar, descremar, esterilizar, entre otros) pueden aumentar la vida útil de los alimentos, permitir un mejor almacenamiento, facilitar su preparación, mejorar su calidad nutricional y/o tornarlos mas agradables al gusto y/o mas fáciles de digerir.

En el segundo grupo se encuentran los "ingredientes culinarios", es decir, aquellas sustancias extraídas de componentes de los alimentos o bien obtenidas de la naturaleza, como la sal.

En el tercer grupo se ubican los "productos comestibles procesados". Son aquellos productos alterados por la adición de sustancias y/o aditivos que cambian la naturaleza de los alimentos originales, con el fin de prolongar su vida útil, mejorar su sabor y aceptabilidad. Ejemplos de estos productos son las verduras o legumbres enlatadas o embotelladas y conservadas en salmuera, frutas en almíbar, quesos adicionados con sal, carnes procesadas, tales como jamón, tocino, pescado ahumado, y pescado conservado en aceite. Los productos procesados generalmente conservan la identidad básica y la mayoría de los componentes del alimento original, pero los métodos de procesamiento utilizados los hacen desbalanceados nutricionalmente, debido a la adición de aceite, azúcar o sal.

Por último, en el cuarto grupo, se encuentran los "productos comestibles altamente procesados o ultraprocesados". Estos se formulan en su mayor parte a partir de ingredientes industriales y contienen poco o ningún alimento natural. El objetivo del ultraprocesamiento es elaborar productos durables, altamente apetecibles y lucrativos. En su mayor parte se componen de aditivos, tales como conservantes, estabilizantes, emulsionantes, disolventes, antiaglutinantes, aumentadores de volumen, edulcorantes, resaltadores sensoriales, de sabores y colores. Actualmente, la mayoría de los productos ultraprocesados son resultado de tecnologías industriales diseñadas para hacer que los ingredientes parezcan alimentos, pero son generalmente muy diferentes a los productos que se promocionan. Ejemplos de estos productos son sopas enlatadas o deshidratadas, sopas y fideos empaquetados instantáneos margarinas,



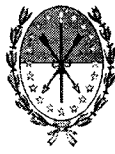
CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

cereales para el desayuno, mezclas para bizcochuelo, papas fritas de copetín, bebidas gaseosas, jugos en polvo, galletas, caramelos, mermeladas, salsas, helados, chocolates, formulas infantiles, leches para niños pequeños y productos para bebés, barras de cereal, muchos tipos de panes, tortas, postres, pasteles, productos listos para calentar, entre otros.

La evidencia científica demuestra que la industrialización, la urbanización, el desarrollo económico y la globalización de los mercados han modificado en gran medida los hábitos alimentarios y el estilo de vida de la población. Debido a estos cambios, enfermedades crónicas como la obesidad, la diabetes tipo 2 y la hipertensión, son causas cada vez más importantes de discapacidad y muerte prematura a escala mundial que, a largo plazo, suponen una carga adicional para los presupuestos sanitarios nacionales.

Según el informe "Alimentos y bebidas ultraprocesados en América Latina: tendencias, efecto sobre la obesidad e implicaciones para las políticas públicas" elaborado por la OMS y la OPS en el año 2015, diversas características de los productos ultraprocesados resultan problemáticas. Esto se debe a que no son nutricionalmente balanceados, tienen exceso de calorías y características particulares que promueven su consumo excesivo. A esto se suman repercusiones sociales, culturales, económicas y ambientales, en especial cuando representan una proporción cada vez mayor del suministro de alimentos. Otro factor importante en relación a estos productos, es que se producen en base a tecnologías que alteran los mecanismos fisiológicos de saciedad y apetito, alentando un consumo excesivo, que predispone a una dificultad en el control y formación de hábitos alimentarios saludables.

Según informes del Comité Asesor de Directrices Alimentarias del Departamento de Agricultura y del Departamento de Salud y Servicios Humanos de Estados Unidos, una alimentación equilibrada y saludable consiste en una combinación de alimentos frescos y mínimamente procesados, una cantidad moderada de ingredientes culinarios y una baja proporción de productos procesados y ultraprocesados, ya que se ha



CÁMARA DE DIPUTADOS DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

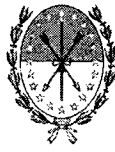
relacionado a esta alimentación con una incidencia relativamente baja de enfermedades, con buena salud y bienestar.

Este proyecto propone, entre otras cuestiones, regular la publicidad de los mencionados productos ultraprocesados dentro de los establecimientos educativos y desalentar su consumo. Los "Principios de Sydney", consensuados en el Congreso Internacional de Obesidad en Sydney, Australia, en el año 2006, constituyen una guía para la protección de niños y niñas contra la promoción comercial de alimentos y bebidas no saludables. El punto 5 de este documento establece: "Garantizar espacios libres de publicidad para niños: las regulaciones deben asegurar que las escuelas y otros lugares frecuentados por niños estén libres de promociones comerciales dirigidas a estos". Se propone modificar el artículo 6, incisos "b)" y "c)" con el objeto de hacer énfasis en políticas de educación alimentaria y nutricional que contemplen un concepto de la alimentación comprendida como un hecho social, propio de la cultura humana, además de los conocimientos al respecto de su función biológica. Además, por los motivos expuestos anteriormente y debido a que las mencionadas políticas están orientadas a la población general, resulta adecuado hacer hincapié en la importancia de la prevención, más que en el tratamiento de las enfermedades crónicas relacionadas con la alimentación.

También se plantean modificaciones con respecto a la regulación de quioscos y cantinas saludables, los cuales deberán ser adaptados para cumplir con las condiciones edilicias fijadas en la presente y cuya selección de alimentos debe ser determinada por un profesional debidamente acreditado en la materia, que cuente con título de Licenciado/a en Nutrición.

Participan en colaboración con este proyecto de ley el Colegio de Graduados en Nutrición 1ra. Circunscripción con sede en la ciudad de Santa Fe y el Colegio de Graduados en Nutrición 2da. Circunscripción con sede en la ciudad de Rosario.

Por los motivos expuestos Señor Presidente, es que solicito a mis pares me acompañen en la aprobación del presente proyecto de Ley.



CÁMARA DE DIPUTADOS
DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

Diputado Provincial
Juan Cruz Cándido
UCR - EVOLUCIÓN

Diputado Provincial Maximiliano Pullaro
Diputada Provincial Silvia Ciancio
Diputada Provincial Marlen Espíndola
Diputada Provincial Georgina Orciani
Diputado Provincial Marcelo Gonzalez
Diputada Provincial Silvana Di Stefano
Diputado Provincial Fabián Bastia
Diputado Provincial Sergio Basile