



EXPTE. D 2612 /09-10



*Provincia de Buenos Aires*  
*Honorable Cámara de Diputados*

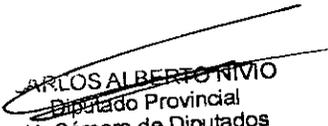
## PROYECTO DE LEY

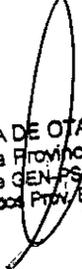
**El Senado y la Cámara de Diputados de la provincia  
de Buenos Aires sancionan con fuerza de**

### LEY

**Artículo 1:** Modifíquese el artículo 3 de la Ley 10499 que quedará redactado de la siguiente manera:

**Artículo 3:** En los lugares de jurisdicción provincial con modalidad de atención de 24 horas, como Cárceles, Hogares Convivenciales, Hospitales, Hogares de Ancianos y/o con modalidad de horario parcial, como comedores escolares, jardines maternos, comedores comunitarios, la Provincia de Buenos Aires proveerá permanentemente los alimentos adecuados para el consumo de los enfermos celiacos.

  
CARLOS ALBERTO RIVIO  
Diputado Provincial  
H. Cámara de Diputados  
Pcia. de Buenos Aires.

  
ANA MARÍA DE OTAZÚA  
Diputada Provincial  
Bloque GEN-PS  
H.C. Diputados Prov. Bs. As.



*Provincia de Buenos Aires*  
*Honorable Cámara de Diputados*

## FUNDAMENTOS

El presente proyecto, se presenta a fines de asegurar una alimentación acorde y adecuada a la patología celiaca, en las personas que la padecen mas allá de la permanencia de éstos, en instituciones las 24 horas del día y/o que participen en algunos de los momentos de la comida (desayuno y/o almuerzo y/o merienda y/o cena), para poder cumplir con los objetivos generales y específicos con los distintos programas alimentarios de la Provincia de Buenos Aires.

La celiacía es una enteropatía crónica ( enfermedad intestinal por mala absorción) donde la afección es causada por una reacción a determinadas proteínas, llamadas prolaminas las cuales están presentes en los cereales como el trigo, la avena, la cebada y el centeno (TACC) resultando totalmente toxicas para los enfermos celiacos. Según el cereal, la fracción toxica tiene distintas denominaciones: en el trigo se denomina gliadina, en el centeno secalina, en la cebada hordeína y en la avena avidita. La enfermedad genera atrofia en el intestino delgado que no puede absorber nutrientes como lo haría en condiciones normales. Es una condición genética, se nace con la predisposición a padecerla, pero no siempre se manifiesta clínicamente.

Puede presentarse en forma solapada o silenciosa y por ende, un diagnostico equivocado o una ingesta de alimentos inadecuado puede acentuar los efectos negativos como por ej el detenimiento en el crecimiento, talla baja, el retraso del desarrollo y pubertad, la anemia ferropénica, la osteopenia, fracturas inesperadas por osteoporosis, infertilidad, abortos recurrentes y cáncer de intestino, pudiendo asociarse a otras enfermedades de base autoinmune por lo que requiere un tratamiento inmediato y permanente con el fin de recuperar la funcionalidad intestinal y evitar las complicaciones a largo plazo derivadas del consumo de proteínas toxicas.

La enfermedad afecta a 1 de cada 200 argentinos, la Asociación Celiaca Argentina detallan que si hay un enfermo celiaco cada 160 o 200 recién nacidos habría alrededor de 237.500 celiacos en la Argentina. También informa que por cada una persona diagnosticada, hay 10 ocultos y que en un año se diagnosticaron en distintos centros, 409 nuevos casos de enfermedad celiaca. La edad de mayor incidencia es entre 1 y 5 años. En los adultos el rango de edad mas prevalente es entre 20 y 40 años y el tratamiento consiste



*Provincia de Buenos Aires*  
*Honorable Cámara de Diputados*

en una estricta dieta libre de proteínas tóxicas a lo largo de toda la vida, en este caso el alimento tiene la significación de un medicamento.

Para una persona a la que se le ha diagnosticado celiaquía adaptarse a una dieta sin gluten implica un cambio en el estilo de vida y de sus hábitos alimentarios. En ese sentido para los celíacos, familia, personal de cocina, docentes, no docentes, y todos aquellos actores con responsabilidad institucional, deben ser involucrados e instruidos en el conocimiento vital del contenido nutricional y el manejo de los productos que consumen, los cuales deben estar señalados claramente en el etiquetado del mismo.

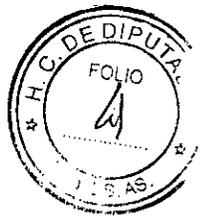
En la actualidad circulan listas de productos elaboradas por las asociaciones que reúne a personas que presentan esta enfermedad, como es el caso de las publicadas por ACELA que mediante pruebas solicitadas al INAL (Instituto Nacional De Alimentos) testea cada uno de los alimentos en sus distintas marcas.

Ante la amplia utilización del gluten en la industria alimentaria, los pacientes necesitan listas detalladas de los alimentos que deben evitar y el consejo de especialistas familiarizados con los problemas de esta enfermedad.

Un alimento con harina de trigo, avena, cebada o centeno como las pastas, el pan, productos de repostería y pastelería, conservas, helados, caramelos, chocolates, etc o un medicamento que contenga gluten pueden ocasionar gravísimas consecuencias para el enfermo que lo consuma, poniendo de manifiesto, las dificultades que tienen las personas sin importar sexo, edad, condición a la hora de alimentarse.

Por citar un ejemplo el Servicio Alimentario Escolar (SAE) menciona la garantía de una cobertura nutricional uniforme a todos los niños, con modalidades inclusivas y no discriminatorio sobre el trasfondo de una cobertura alimentaria básica y universal que, garantizada por el Estado atiendan las situaciones críticas de alimentación y nutrición; medida que contribuye al ejercicio pleno de los derechos de niños, niñas, adolescentes y adultos desde el fortalecimiento y el abordaje de la individualidad y el espacio comunitario que ocupen.

En la actualidad el artículo 3 de la Ley que se propia modificar señala que “En los lugares de jurisdicción provincial (Institutos de Menores, Cárceles, Internados, etc.) la Provincia proveerá



*Provincia de Buenos Aires*  
*Honorable Cámara de Diputados*

permanentemente los alimentos adecuados para el consumo de los enfermos celíacos". Como se desprende del texto propuesto, el proyecto contempla una extensión del mismo alcanzando a los establecimientos con modalidad de horario parcial, como comedores escolares, jardines maternales, comedores comunitarios. Manteniéndose vigente el texto que como Artículo 3 bis fuera incorporado por la Ley 12631 que establece como metodología de certificación de productos alimenticios aptos para el consumo por los enfermos celíacos aquella que, cumpliendo con las sugerencias de la Comisión del Codex Alimentarius de la OMS, presente la mayor especificidad y el límite de detección más bajo posible".

Por las razones expuestas, se solicita a las señores Legisladores acompañen con su voto el presente Proyecto de Ley.

ANA MARÍA DE OTAZÚA  
Diputada Provincial  
Bloque GEN/PS  
H.C. Diputados Prov. Bs. As.

**Artículo 3:**- En los lugares de jurisdicción provincial (Institutos de menores, cárceles, Internados, etcétera) la Provincia proveerá permanentemente los alimentos adecuados para el consumo de los enfermos celíacos.



Agregado por Dirección General Legislativa  
H.C. Diputados de la Pcia. de Bs. As.