

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.-** Incorpórese el artículo 18 bis a la Ley nº 14.556, el que quedará redactado de la siguiente manera:

*“Artículo 18 bis.- El Ministerio de Salud de la Provincia de Buenos Aires, a los fines de la presente Ley, deberá:*

- a) Elaborar Pautas de Alimentación Saludable para los establecimientos educativos, teniendo en cuenta los estándares y las recomendaciones difundidas por la OMS y organizaciones especializadas*
- b) Diseñar una Guía de Alimentos Saludables*
- c) Coordinar políticas para promover la actividad física y alimentación saludable”*

**Artículo 2.-** Modifíquese el artículo 15 de la Ley nº 14556, el que quedará redactado de la siguiente manera:



Provincia de Buenos Aires  
Honorable Cámara de Diputados

**Artículo 15.-** El Ministerio de Cultura y Educación deberá suministrar material de difusión y elaborar campañas de concientización con criterio pedagógico, teniendo en cuenta cada nivel educativo con las pautas y guías de alimentación saludable, e información que resulte relevante, tales como:

- a) La importancia de la alimentación saludable y la actividad física, en la etapa de crecimiento y desarrollo
- b) Fomento de la actividad física diaria, curricular y extracurricular
- c) Importancia de la prevención de enfermedades provocadas por la mala alimentación y la inactividad física”

**Artículo 3.-** Incorpórese el artículo 15 bis en la Ley nº 14556, el que quedará redactado de la siguiente manera:

**Artículo 15 bis.-** Las instituciones educativas, deberán cumplir con los estándares de calidad y cantidad de educación y actividad física, establecidos por la OMS.”

**Artículo 4.-** Modifíquese el artículo 21 de la Ley nº 14556, el que quedará redactado de la siguiente manera:

**Artículo 21.-** Los servicios de comedores escolares de las instituciones educativas, deben cumplir con las Pautas de Alimentación Saludable, fijadas por la Autoridad de Aplicación. Los menues deben ser homologados por dicha Autoridad.”



Provincia de Buenos Aires  
Honorable Cámara de Diputados



**Artículo 5.-** Modifíquese el artículo 20 de la Ley 14556, el que quedará redactado de la siguiente manera:

*“Artículo 20.- Los kioscos, bufetes y cantinas que se encuentren dentro del establecimiento educativo deben comercializar alimentos y bebidas que se encuentren en la Guía de Alimentos Saludables, elaborada por la Autoridad de Aplicación.”*

**Artículo 6.-** Incorpórese el artículo 21 bis a la Ley 14.556, el que quedará redactado de la siguiente manera:

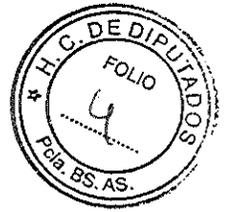
*“Artículo 21 bis.- La Comisión Interministerial a la que se refiere el artículo 23 de la presente, realizara un control anual fiscalizando que se cumplan con las obligaciones de la presente ley, y en caso que inobservancia a ellos, aplicara la sanción que corresponda.”*

**Artículo 7.-** Comuníquese al Poder Ejecutivo.

Dr. JORGE LEONARDO SANTIAGO  
Diputado  
Bloque Gen Progresistas  
H.C. Diputados Pcia. Bs. As.



*Provincia de Buenos Aires  
Honorable Cámara de Diputados*



## **FUNDAMENTOS**

El presente Proyecto de Ley tiene como finalidad complementar la Ley 14.556, en lo referido a hábitos saludables esenciales tales como la alimentación sana. La referida Ley si bien tiene como finalidad, educar sobre hábitos saludables a los niños y niñas en etapa escolar, omite incluir en ellos la actividad física, elemento esencial para poder gozar de salud, junto a otros hábitos tales como una alimentación sana.

La actividad física diaria, junto con hábitos de alimentación saludable, son los dos pilares esenciales para asegurar al niño desarrollar una vida plena y sana. La alimentación, la educación, la salud y el desarrollo, son institutos fundamentales tutelados por la Convención de los Derechos del Niño.

Según la Organización Mundial de la Salud, se considera actividad física cualquier movimiento corporal producido por los músculos esqueléticos que exija gasto de energía.

La "actividad física" no debe confundirse con el "ejercicio". Este es una variedad de actividad física planificada, estructurada, repetitiva y realizada con un objetivo relacionado con la mejora o el mantenimiento de uno o más componentes de la aptitud física. La actividad física abarca el ejercicio, pero también otras actividades que entrañan movimiento corporal y se realizan como parte de los momentos de juego, del trabajo, de formas de transporte activas, de las tareas domésticas y de actividades recreativas.



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

En cuanto a la alimentación sana, nos referimos a aquella que aporta todos los nutrientes esenciales y la energía que cada persona necesita para mantenerse sana.

Una dieta saludable ayuda a protegernos de la malnutrición en todas sus formas, así como de las enfermedades no transmisibles, como la diabetes, las cardiopatías, los accidentes cerebrovasculares y el cáncer.

Las dietas insalubres y la falta de actividad física están entre los principales factores de riesgo para la salud en todo el mundo.

Los hábitos alimentarios sanos comienzan en los primeros años de vida. La lactancia materna favorece el crecimiento sano y mejora el desarrollo cognitivo; además, puede proporcionar beneficios a largo plazo, como la reducción del riesgo de presentar sobrepeso y obesidad y de sufrir enfermedades no transmisibles en etapas posteriores de la vida.

Llevar una dieta sana a lo largo de la vida ayuda a prevenir la malnutrición en todas sus formas, así como distintas enfermedades no transmisibles y diferentes afecciones. Sin embargo, el aumento de la producción de alimentos procesados, la rápida urbanización y el cambio en los estilos de vida han dado lugar a un cambio en los hábitos alimentarios. Ahora se consumen más alimentos hipercalóricos, más grasas saturadas, más grasas de tipo trans, más azúcares libres y más sal o sodio; además, hay muchas personas que no comen suficientes frutas, verduras y fibra dietética, como por ejemplo cereales integrales.

La composición exacta de una alimentación saludable, equilibrada y variada depende de las necesidades de cada persona -por ejemplo, de su edad, sexo, hábitos de vida, ejercicio físico-, el contexto cultural, los alimentos



Provincia de Buenos Aires  
Honorable Cámara de Diputados



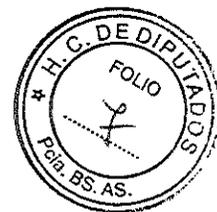
disponibles localmente y los hábitos alimentarios. No obstante, los principios básicos de la alimentación saludable son siempre los mismos.

LA OMS, realiza recomendaciones para tener una alimentación sana:

- Comer frutas, verduras, legumbres, frutos secos y cereales integrales;
- Al menos 400 g -5 porciones- de frutas y hortalizas al día -2-. Las papas, batatas, la mandioca y otros tubérculos feculentos no se consideran como frutas ni hortalizas.
- Limitar el consumo de azúcares libres a menos del 10% de la ingesta calórica total, que equivale a 50 gramos -o unas 12 cucharaditas rasas- en el caso de una persona con un peso saludable que consuma aproximadamente 2000 calorías al día, si bien para obtener mayores beneficios, se recomienda idealmente reducir su consumo a menos del 5% de la ingesta calórica total. Son los fabricantes, los cocineros o el propio consumidor quienes añaden a los alimentos la mayor parte de los azúcares libres. El azúcar libre también puede estar presente en el azúcar natural de la miel, los jarabes, y los zumos y concentrados de frutas;
- Limitar el consumo de grasa al 30% de la ingesta calórica diaria. Las grasas no saturadas -presentes, por ejemplo, en el aceite de pescado, los aguacates, los frutos secos, o el aceite de girasol, canola y oliva- son preferibles a las grasas saturadas -presentes, por ejemplo, en la carne grasa, la manteca, el aceite de palma y de coco, la nata, el queso, el ghee y la manteca de cerdo-. Las grasas industriales de tipo trans -presentes en los alimentos procesados, la comida rápida, los aperitivos, los alimentos fritos, las pizzas congeladas, los pasteles, las galletas, las margarinas y las pastas para untar- no forman parte de una dieta sana;
- Limitar el consumo de sal a menos de 5 gramos al día - aproximadamente una cucharadita de café- y consumir sal yodada.



Provincia de Buenos Aires  
Honorable Cámara de Diputados



La alimentación evoluciona con el tiempo y se ve influida por muchos factores e interacciones complejas. Los ingresos, los precios de los alimentos (que afectarán a la disponibilidad de alimentos saludables y a su asequibilidad), las preferencias y creencias individuales, las tradiciones culturales, y los factores geográficos, ambientales y socioeconómicos interactúan de manera compleja para configurar los hábitos individuales de alimentación.

Por consiguiente, promover un entorno alimentario saludable, que incluya sistemas alimentarios que promuevan una dieta diversificada, equilibrada y sana, requiere la participación de distintos actores y sectores, entre estos el sector público y el sector privado.

Los poderes públicos desempeñan un papel fundamental en la creación de un entorno alimentario saludable que permita al individuo adoptar y mantener hábitos alimentarios sanos.

Es indispensable incorporar la actividad física, y complementar la normativa referida a la educación en la Provincia de Buenos Aires y hábitos de alimentación saludable, en niños y niñas en etapa de desarrollo, para poder garantizar, tanto lo establecido en la Convención de los Derechos del Niño, como con las recomendaciones realizadas por la Organización Mundial de la Salud en el marco de la "Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud" vigente desde el año 2004, siendo actualizada anualmente por la Asamblea Mundial de la Salud.

Por lo expuesto, solicito a los Señores Legisladores, que acompañen el presente Proyecto de Ley.

Dr. JORGE LEONARDO SANTIAGO  
Diputado  
Bloque Gen Progresistas