

()

“POR EL CUAL SE ESTABLECE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE EN SANTIAGO DE CALI”

El Alcalde da Santiago de Cali, en ejercicio de sus atribuciones constitucionales y Legales, en especial las conferidas en el artículo 44 y 49 de la Constitución Política de Colombia, Ley 489 de 1998, Ley 1355 de 2009, el Acuerdo Municipal 0278 de 2009 y el Decreto Extraordinario No. 411.0.20.0516 de 2016,

CONSIDERANDO

Que la FAO define el derecho a la alimentación adecuada como un derecho humano, inherente a todas las personas, “a tener acceso, de manera regular, permanente y libre, sea directamente o mediante compra con dinero, a una alimentación cuantitativa y cualitativamente adecuada y suficiente, que se corresponda con las tradiciones culturales de la población a que pertenece a los ámbitos individual y colectivo; y a una vida digna libre de temor”.¹

Que la Convención de las Naciones Unidas sobre los derechos del niño declara, en su artículo 24, que los Estados partes reconocen el derecho del niño al disfrute del más alto nivel posible de salud y que los Estados partes, adaptarán medidas que garanticen la plena aplicación de tal derecho, lo cual incluye combatir las enfermedades y la malnutrición, en el marco de la atención primaria de la salud, entre otras cosas, la aplicación de tecnología disponible y el suministro de alimentos nutritivos adecuados y asegurar que todos los sectores de la sociedad en particular padres, niños y niñas conozcan los principios básicos de la salud y la nutrición infantil y tengan acceso a los mismos.

Que el Código Internacional sobre la comercialización de alimentos y bebidas no alcohólicas dirigidas a niños y niñas, tiene como objeto lograr un alto nivel de protección para niños y niñas frente a la promoción publicitaria de alimentos y bebidas, como parte de la estrategia mundial contra la protección y el control de enfermedades no transmisibles de la Organización Mundial de la Salud.

Que el artículo 44 de la Constitución Política establece que: “Son derechos fundamentales de los niños: la vida, la integridad física, la salud, la seguridad social y la alimentación equilibrada (...).”

Que el artículo 49 de la Constitución Política establece que: “La atención de la salud y el saneamiento ambiental son servicios públicos a cargo del Estado. Se garantiza a todas las personas el acceso a los servicios de promoción, protección y recuperación de la salud. Corresponde al Estado organizar, dirigir y reglamentar la prestación de servicios de salud a los habitantes y de saneamiento ambiental conforme a los de eficiencia, universalidad y solidaridad.”

Que el artículo 78 de la Constitución Política establece que " (...) La ley regulará el control de calidad de bienes y servicios ofrecidos y prestados a la comunidad, así como la información que debe suministrarse al público en su comercialización. Serán responsables, de acuerdo con la ley, quienes en la producción y en la comercialización de bienes y servicios, atenten contra la salud, la seguridad y el adecuado aprovisionamiento a consumidores y usuarios (...).”

Que el artículo 209 de la Constitución Política señala que “la función administrativa está al servicio de los intereses generales y se desarrolla con fundamento en los principio de igualdad,

¹ Concepto del derecho a la alimentación, glosario de derecho de la alimentación de la FAO. Pág. 42. Publicado en: <http://www.fao.org/3/a-as994t.pdf>

()

“POR EL CUAL SE ESTABLECE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE EN SANTIAGO DE CALI”

moralidad, eficacia, economía, celeridad, imparcialidad y publicidad, mediante la descentralización, la delegación y la desconcentración de funciones”.

Que de conformidad con el artículo 44 de la Ley 715 de 2001, la competencia de los Municipios, es la de dirigir y coordinar el sector salud y el Sistema General de Seguridad Social en Salud en el ámbito de su jurisdicción. Así mismo en los numerales 44.3: 44.3.2 y 44.3.1.1 del mismo artículo, establece como funciones la de promover la coordinación, cooperación e integración funcional de los diferentes sectores para la formulación y ejecución de los planes, programas y proyectos en salud pública en el ámbito territorial, así como la vigilancia y control en su jurisdicción, la calidad, producción, comercialización y distribución de los alimentos para consumo humano, con prioridad en los de alto riesgo para la salud humana.

Que la Resolución 5109 de diciembre 29 de 2005, “por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.”, proferida por el Ministerio de la Protección social, establece los requisitos de rotulado general de alimentos y materias primas de consumo humano, por cuanto debe tenerse en cuenta para los tenderos de la comunidad educativa para preservar la salud de los niños y niñas.

Que la Ley 1098 de 2006, “por la cual se expide el código de la infancia y la adolescencia”, el cual tiene por objeto establecer normas sustantivas y procesales para la protección integral de los niños, las niñas, y los adolescentes, garantizar el ejercicio de sus derechos y libertades consagrados en los instrumentos internacionales de derechos humanos, en la Constitución Política y en las leyes, así como su restablecimiento, dicha garantía y protección será obligación de la familia, la sociedad y el Estado.

Que el CONPES 113 del 31 de marzo de 2008, contiene la Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional, cuyo objetivo es garantizar que toda la población colombiana disponga, acceda, y consuma alimentos de manera permanente y oportuna, en suficiente cantidad, variedad, calidad e inocuidad.

Que la Ley 1355 de 2009, “por medio de la cual se define la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a esa como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención”, declara en su artículo 1º que: “La obesidad como una enfermedad crónica de Salud Pública, la cual es causa directa de enfermedades cardíacas, circulatorias, colesterol alto, estrés, depresión, hipertensión, cáncer, diabetes, artritis, colon, entre otras, todos ellos aumentando considerablemente la tasa de mortalidad de los colombianos”; y establece en los artículos 4 y 11, que los diferentes sectores de la sociedad impulsarán una alimentación balanceada y saludable en la población colombiana, a través de las siguientes acciones:

Los establecimientos educativos públicos y privados del país, en donde se ofrezcan alimentos para el consumo de los estudiantes deberán garantizar la disponibilidad de frutas y verduras, deberán adoptar un Programa de Educación Alimentaria y deberán ofrecer una diversidad de alimentos que cubran las necesidades nutricionales de su comunidad.

Que de igual forma, deberán implementar estrategias tendientes a propiciar ambientes escolares que ofrezcan alimentación balanceada y saludable, que permitan a los estudiantes tomar decisiones adecuadas en sus hábitos de vida donde se resalte la actividad física, recreación, el deporte y se adviertan los riesgos del sedentarismo y las adicciones. Para el desarrollo de esta estrategia, podrán contar con el apoyo de las empresas de alimentos.

()

“POR EL CUAL SE ESTABLECE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE EN SANTIAGO DE CALI”

Que de acuerdo a la Resolución 1841 de 2013, “por medio del cual se adopta el Plan Decenal de Salud Pública 2012-2021 en la dimensión de Seguridad Alimentaria y Nutricional”, expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social, define las acciones que buscan garantizar el derecho a la alimentación sana con equidad, en las diferentes etapas del ciclo de vida, mediante la reducción y prevención de la malnutrición, el control de los riesgos sanitarios y fitosanitarios de los alimentos y la gestión intersectorial de la Seguridad Alimentaria y Nutricional con perspectiva territorial.

Que la Resolución 2674 de 2013, “por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones”, **que tiene por objeto:** “Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.”

Que la Ley Estatutaria 1751 de 2015, “por la cual se regula el derecho fundamental a la salud y se dictan otras disposiciones”, **consagra en el artículo 2º, a la salud, como un derecho fundamental** “... autónomo e irrenunciable en lo individual y en lo colectivo. Comprende el acceso a los servicios de salud de manera oportuna, eficaz y con calidad para la preservación, el mejoramiento y la promoción de la salud. El Estado adoptará políticas para asegurar la igualdad de trato y oportunidades en el acceso a las actividades de promoción, prevención, diagnóstico, tratamiento, rehabilitación y paliación para todas las personas. De conformidad con el artículo 49 de la Constitución Política, su prestación como servicio público esencial obligatorio, se ejecuta bajo la indelegable dirección, supervisión, organización, regulación, coordinación y control del Estado.”

El Decreto 975 de 2014 compilado por el Decreto 1074 de 2015, “por medio del cual se reglamenta los casos, la forma y el contenido en que se deberá presentar la información y la publicidad dirigida a los niños, niñas y adolescentes en su calidad de consumidores por cualquier medio, sea impreso, electrónico, audiovisual, auditivo.”

Que la Ley 1801 de 2016, “por la cual se expide el Código de Policía y Convivencia”, **que regula el cumplimiento de requisitos para desarrollar actividades económicas, como se atempera en su artículo 87.**

Que la Resolución 29452 de 2017, “por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos - Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar - PAE y se derogan las disposiciones anteriores”, **en el capítulo 7, ítem 7.2.1, establece los lineamientos para la conformación del Comité de alimentación escolar CAE”, sus integrantes y funciones.**

Que la Resolución 3280 de 2018, “por medio de la cual se adoptan los lineamientos técnicos y operativos de la Ruta Integral de Atención para la Promoción y Mantenimiento de la Salud - RIAS, en el capítulo 3.1.” Define las intervenciones poblacionales como las que afectan las condiciones, modos y los estilos de vida de una sociedad y dan cuenta sobre la acción de los determinantes sociales y ambientales de la salud y asigna al sector salud, como el responsable de gestionar que las políticas, planes, programas y proyectos de los diferentes sectores se orienten a la garantía de los derechos a la vida y la salud.

Que la Encuesta Nacional de la Situación Nutricional ENSIN 2015 evidencia el indicador de exceso de peso en escolares de 5 a 12 años para Cali de 34.9% distribuidos de la

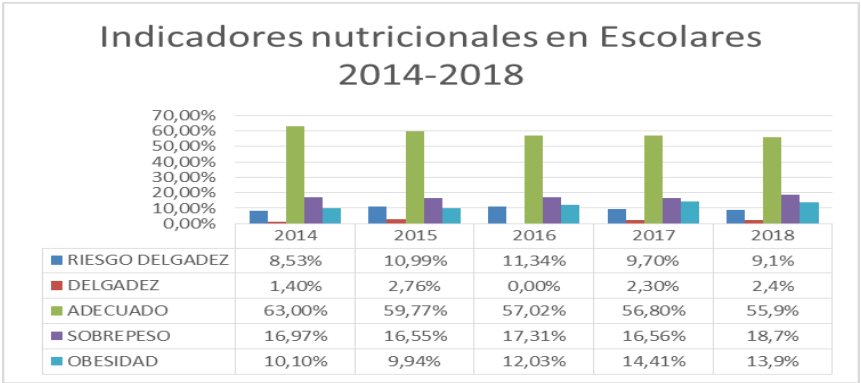
“POR EL CUAL SE ESTABLECE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE EN SANTIAGO DE CALI”

siguiente manera: sobrepeso 22.8% y obesidad 12.2%; resultados significativamente superiores frente a los indicadores nacionales de 24.4%: sobrepeso 16.9% y obesidad 7.6%; y regionales de 26.7%: sobrepeso 18.3% y obesidad de 8.4%.

Que la Encuesta Nacional de Salud Escolar 2018 evidencia los siguientes resultados para Cali en estudiantes entre los 13 y 17 años:

- Consumo de frutas y verduras: 14%
- Consumo de 3 o más porciones de lácteos/día: 22.4%
- Adición de sal: 46.5%
- Frecuencia de consumo de fritos: 48.3%
- Frecuencia de consumo de comidas rápidas: 18.6%
- Frecuencia de consumo de productos en bolsita: 80.6%

Que el Sistema de Vigilancia Alimentario y Nutricional – SISVAN Escolar, refiere aumento de los indicadores nutricionales por exceso de peso (sobrepeso y obesidad) en la población escolar, evidenciando tendencia al alza en el periodo registrado del 2014 al 2018, pasando del 27% a 32% respectivamente, como lo expresa la siguiente gráfica.



Que el Decreto Municipal No. 0666 de 2010, “por el cual se reglamenta el Acuerdo Municipal No. 0278 de 2009, se establecen las bases para la construcción y ejecución de la estrategia Alimentación Escolar Balance y se dictan otras disposiciones.”, sin embargo, la reglamentación está dada de forma general y se requiere de un trabajo conjunto con otros organismos de la administración, para buen desarrollo de la estrategia y lograr el impacto del estado de salud de la comunidad educativa.

Que por tal razón y teniendo los lineamientos contemplados en el Decreto 0666 de 2010, se hace necesario ejecutar en acciones, para así establecer la estrategia de alimentación escolar saludable en la ciudad, con el objetivo de incrementar la oferta de alimentación saludable, de alto valor nutricional e inocua en las tiendas escolares, cafeterías, kioscos, máquinas expendedoras y restaurantes dedicados a prestar el servicio en instituciones educativas de preescolar, escolar, básica, media y superior en el ámbito público y privado; a través del fortalecimiento de la promoción del consumo de alimentos de alto valor nutricional en el entorno educativo, y de esta manera incidir en la

()

“POR EL CUAL SE ESTABLECE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE EN SANTIAGO DE CALI”

elección de alimentos saludables, contribuyendo al mejoramiento de indicadores de mal nutrición como sobrepeso y obesidad en Santiago de Cali.

Que por lo antes expuesto,

DECRETA

ARTÍCULO PRIMERO: Establecer en Santiago de Cali la Estrategia de Alimentación Escolar Saludable, de manera balanceada con alto valor nutricional e inocua.

ARTÍCULO SEGUNDO: El objetivo de esta estrategia es promover una alimentación balanceada de alto valor nutricional e inocua a través de la regulación de la demanda y la oferta de alimentos de alto valor nutricional, así como por la gestión de procesos pedagógicos que favorezcan los hábitos y estilos de vida saludables, con el objetivo de alcanzar el más alto nivel posible de salud física y mental en niños, niñas y adolescentes y en toda la comunidad educativa.

ARTÍCULO TERCERO: Alcance. Las determinaciones establecidas en el presente decreto se aplicarán en todos los espacios educativos, incluidas las tiendas, cafeterías, kioscos, máquinas expendedoras, comedores escolares y restaurantes, quienes deberán ofrecer alimentos saludables en las instituciones educativas de preescolar, escolar, básica, media y superior en el ámbito público y privado.

PARÁGRAFO PRIMERO: Los prestadores de servicios y la comunidad educativa deben atender los lineamientos y guías que desarrolla el Ministerio de Salud y Protección Social y el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar - ICBF, para promover una alimentación balanceada regulando actividades relacionadas con oferta, higiene y manipulación de alimentos.

ARTÍCULO CUARTO: Definiciones. Para el desarrollo de la estrategia de alimentación escolar balanceada de alto valor nutricional e inocua que establece el presente decreto, es importante precisar las siguientes definiciones:

Aditivo alimentario²: Cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí mismo, ni se usa como ingrediente básico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado o empaquetado, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse que provoque directa o indirectamente, el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten sus características. Esta definición no incluye los “contaminantes”.

2

□ Proyecto de Ley 214 de 2018 Cámara.

“POR EL CUAL SE ESTABLECE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE EN SANTIAGO DE CALI”

Alimentación Saludable³: Una alimentación que proporciona una cantidad y variedad de alimentos suficiente para cubrir las necesidades de energía y de nutrientes de una persona.

Alimento de mayor riesgo en salud pública⁴: Los alimentos que pueden contener microorganismos patógenos y favorecen la formación de toxinas o el crecimiento de microorganismos patógenos y alimentos que pueden contener productos químicos nocivos.

Alimento perecedero⁵: El alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio

Alimentos sin procesar y mínimamente procesados⁶: Estos alimentos se obtienen directamente de plantas o de animales; los alimentos sin procesar no sufren ninguna alteración tras extraerse de la naturaleza; los alimentos mínimamente procesados son aquellos sometidos a un proceso de limpieza, remoción de partes no comestibles o indeseables, fraccionamiento, molienda, secado, fermentación, pasteurización, refrigeración, congelación y procesos similares, sin añadir al alimento original sal, azúcar, aceites, grasas ni otras sustancias. Estos alimentos son considerados alimentos naturales.

Ambiente obesogénico⁷: Es aquel ambiente que promueve y conlleva al sobrepeso y la obesidad de los seres humanos a través de factores físicos, económicos, y/o socioculturales.

Azúcares⁸: Carbohidratos tipo monosacáridos y disacáridos presentes naturalmente en los alimentos o adicionados a los mismos.

Azúcares libres⁹: Son los monosacáridos y los disacáridos añadidos a los alimentos por los fabricantes, los cocineros o los consumidores, así como los azúcares presentes de forma natural en la miel, los jarabes, los jugos de fruta y los concentrados de jugo de fruta.

3
□ Ídem.

4 <http://www.fao.org/3/am401s/am401s07.pdf>

5 <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

6 Proyecto de Ley 214 de 2018 Cámara.

7 Ídem.

8 □ Ídem.

9 Ídem.

“POR EL CUAL SE ESTABLECE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE EN SANTIAGO DE CALI”

Buenas prácticas de manufactura¹⁰: Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción.

Comercialización: Es el proceso general de promoción de un producto, incluyendo la publicidad, relaciones públicas acerca del producto y servicios de información, así como la distribución y venta en los mercados nacionales e internacionales.

Comida rápida: Menús que se preparan rápidamente y donde los clientes ordenan, pagan y recogen la comida en un mostrador, estas comidas generalmente contienen alta densidad calórica proveniente de grasas y carbohidratos

Comunidad educativa¹¹: Es aquella conformada por estudiantes, educadores, padres de familia, egresados, directivos docentes y administradores escolares. Todos ellos, según su competencia, deben participar en el diseño, ejecución y evaluación del Proyecto Educativo Institucional y en la buena marcha del respectivo establecimiento educativo.

Declaración de propiedades nutricionales¹²: Cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, incluyendo, pero no limitándose a su valor energético y contenido de proteínas, grasas, carbohidratos y fibra dietaria, así como, su contenido de vitaminas y minerales. No constituirán declaración de propiedades nutricionales: la mención de sustancias en la lista de ingredientes; la mención de nutrientes como parte obligatoria del rotulado nutricional, ni la declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes en el rótulo o etiqueta.

Declaración de propiedades de salud¹³: Cualquier representación que declare, sugiera o implique que existe una relación entre un alimento o un constituyente/componente de dicho alimento o una porción de este, y la salud.

Educación alimentaria y nutricional (EAN)¹⁴: Es un “Conjunto de experiencias de aprendizaje para facilitar la adopción voluntaria de conductas alimentarias y otras relacionadas con la nutrición, conducentes a la salud y el bienestar”.

¹⁰

□ <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

¹¹

<https://www.mineducacion.gov.co/1621/article-82545.html>

¹²

Proyecto de Ley 214 de 2018 Cámara.

¹³

□ Ídem

¹⁴

□ <http://www.fao.org/3/am401s/am401s07.pdf>

“POR EL CUAL SE ESTABLECE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE EN SANTIAGO DE CALI”

Enfermedades No transmisibles-ENT¹⁵: Son las que no se transmiten de persona a persona, son de larga duración y progresión generalmente lenta. Los cuatro (4) tipos principales de enfermedades no transmisibles son las enfermedades cardiovasculares, el cáncer, las enfermedades respiratorias crónicas y la diabetes. Las causas estructurales de ENT están vinculadas con la globalización, procesos de urbanización no planificados y el envejecimiento de la población. Los principales factores de riesgo comportamental de estas enfermedades son los patrones de alimentación no saludables, la inactividad física, el consumo de tabaco y el consumo excesivo de alcohol.

Expendio de alimentos¹⁶: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

Fábrica de alimentos¹⁷: Es el establecimiento en el cual se realiza una o varias operaciones tecnológicas, ordenadas e higiénicas, destinadas a fraccionar, elaborar, producir, transformar o envasar alimentos para el consumo humano.

Grasa saturada o ácidos grasos saturados¹⁸: Aquellos que no presentan dobles enlaces en su cadena hidrocarbonada. Se encuentran generalmente en los alimentos de origen animal y son sólidos a temperatura ambiente.

Guías alimentarias basadas en alimentos (GABA)¹⁹: Las GABA tienen como objetivo fomentar hábitos de alimentación y modos de vida saludables. En ellas se ofrecen al público en general, mensajes basados en la evidencia científica sobre alimentos, grupos de alimentos y patrones alimentarios que proporcionan los nutrientes fundamentales con el propósito de fomentar la salud en general y prevenir las enfermedades crónicas.

Higiene de los alimentos²⁰: Acciones de limpieza y cuidado que se aplican al elaborar, distribuir y almacenar un alimento para que permanezca en buenas condiciones sanitarias.

¹⁵ <https://www.who.int>

¹⁶ <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

¹⁷ Ídem.

¹⁸ <http://www.fao.org/3/am401s/am401s07.pdf>

¹⁹ <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/guias-alimentarias-basadas-en-alimentos.pdf>

²⁰ <http://www.fao.org/3/am401s/am401s07.pdf>

“POR EL CUAL SE ESTABLECE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE EN SANTIAGO DE CALI”

Ingrediente²¹: Sustancia(s) que se emplea(n) en la fabricación o preparación de un alimento presente en el producto final, aunque posiblemente en forma modificada, incluidos los aditivos alimentarios.

Ingredientes culinarios²²: Son productos extraídos de alimentos sin procesar o de la naturaleza por procesos como prensado, molienda, trituración, pulverización y refinado, sin adición de aditivos alimentarios. Se usan en las cocinas de los hogares y en cafeterías y restaurantes para condimentar y cocinar alimentos y para crear preparaciones culinarias variadas.

Inocuidad de los alimentos²³: Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman, de acuerdo con el uso al que se destina.

Máquina expendedora de alimentos: Es una máquina que proporciona alimentos a los consumidores de manera automática, sin la presencia de una persona para cobrar los artículos. Periódicamente un empleado repone el producto y recoge el dinero.

Manipulador de alimentos²⁴: Es toda persona que interviene directamente en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

Malnutrición²⁵: Se entiende como las carencias, los excesos o los desequilibrios de la ingesta de energía y/o nutrientes de una persona. De acuerdo al caso, puede ser desnutrición, sobrepeso u obesidad.

Obesidad infantil²⁶: Se define como una acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud.

Se califica de la siguiente manera: Peso para la longitud/talla o IMC para la edad por encima de la línea de puntuación +3 desviaciones estándar en menores de 5 años y por encima de la línea de puntuación +2 desviaciones estándar en el grupo de 5 a 17 años de edad.

Productos comestibles o bebibles procesados²⁷: Los productos procesados son fabricados añadiendo sal, azúcar u otra sustancia de uso culinario sin adición de

21 Proyecto de Ley 214 de 2018 Cámara.

22 Ídem.

23 <https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/DIJ/resolucion-2674-de-2013.pdf>

24 Ídem.

25 [□] <https://www.who.int/features/qa/malnutrition/es/>

26 [□] <https://www.who.int/topics/obesity/es/>

“POR EL CUAL SE ESTABLECE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE EN SANTIAGO DE CALI”

aditivos alimentarios, a alimentos sin procesar o mínimamente procesados con el fin de hacerlos durables y más agradables al paladar. Son productos derivados directamente de alimentos y se reconocen como versiones de los alimentos originales.

Productos comestibles o bebibles ultra-procesados²⁸: Formulaciones industriales fabricadas íntegra o mayormente con sustancias extraídas de alimentos (aceites, grasas, azúcar, almidón, proteínas), derivadas de constituyentes de alimentos (grasas hidrogenadas, almidón modificado) o sintetizadas en laboratorios a partir de materias orgánicas como petróleo y carbón (colorantes, aromatizantes, resaltadores de sabor y diversos tipos de aditivos usados para dotar a los productos de propiedades sensoriales atractivas). Estos productos contienen un nivel elevado de azúcares, grasas y/o sodio, también se entiende por producto ultra-procesado aquel que tenga edulcorantes artificiales.

Para efectos de esta ley se considera que un producto comestible o bebible ultra-procesado o procesado contiene una cantidad excesiva de sodio, azúcares y grasas saturadas, cuando superan los siguientes umbrales:

Sodio	Azúcares libres	Grasas Saturadas
Mayor o igual a 1mg de sodio por cada Caloría del producto.	Mayor o igual al 10% del total de energía del producto, proveniente de azúcares libres	Mayor o igual al 10% del total de energía del producto, proveniente del total de grasas saturadas.

Quedan excluidos de esta definición las carnes frescas sin procesamiento o adición de otras sustancias, la leche fresca sin procesamiento o adición de otras sustancias, huevos frescos sin procesamiento, frutas, verduras, legumbres y hortalizas.

Restaurante escolar: Establecimiento destinado a la preparación, servicio, expendio y consumo de alimentos de población escolarizada.

Rotulado o información de contenido²⁹: Toda descripción impresa en el rótulo o etiqueta de un producto destinado a informar al consumidor sobre su contenido.

Sobrepeso³⁰: En caso de excederse en el consumo de energía (calorías) esta se acumula en forma de grasa.

27

Proyecto de Ley 214 de 2018 Cámara.

28

Ídem.

29

□ Ídem.

30

https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/resolucion_no._2465_del_14_de_junio_de_2016.pdf
y
en:
<https://www.who.int/topics/obesity/es/>

()

“POR EL CUAL SE ESTABLECE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE EN SANTIAGO DE CALI”

Se clasifica de la siguiente manera: peso para la longitud/talla o IMC para la edad entre las líneas de puntuación $Z > +2$ y $\leq +3$ desviaciones estándar en menores de cinco años y $> +1$ y $\leq +2$ desviaciones estándar del indicador IMC/E en el grupo de edad de 5 a 17 años.

Tendero escolar: Pequeño comerciante de alimentos naturales, transformados o industrializados, que desarrolla su actividad dentro del ámbito escolar y que presta el servicio a la comunidad educativa.

Tienda escolar saludable: Se denomina así, al establecimiento o local dentro de los establecimientos educativos donde se preparan, expenden o distribuyen alimentos para el consumo de la comunidad educativa, con estrategias de promoción de alimentación saludable, que cumpla con las normas de manufactura y manipulación de alimentos de manera permanente, que desarrolle procesos de promoción de alimentación saludables y que en su oferta mínimo el 70% sean alimentos de alto valor nutricional.

Veeduría ciudadana³¹: El mecanismo democrático de representación que le permite a los ciudadanos o a las diferentes organizaciones comunitarias, ejercer vigilancia sobre la gestión pública, respecto a las autoridades, administrativas, políticas, judiciales, electorales, legislativas y órganos de control, así como de las entidades públicas o privadas, organizaciones no gubernamentales de carácter nacional o internacional que operen en el país, encargadas de la ejecución de un programa, proyecto, contrato o de la prestación de un servicio público .

ARTÍCULO QUINTO: De la Infraestructura. La institución educativa deberá realizar todas las acciones pertinentes a fin de contar con infraestructura suficiente, adecuada y adaptada según el caso que permita el procesamiento, almacenamiento y distribución de alimentos en forma segura de conformidad con el artículo 6, de la resolución 2674 de 2013.

ARTÍCULO SEXTO: Que la Secretaría de Salud Pública Municipal de Santiago de Cali, en cumplimiento de lo dispuesto en normas sanitarias y dentro del marco legal de sus competencias conforme a la Ley 715 de 2001, le corresponde ejercer las acciones de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario, así como los procedimientos y medidas sanitarias que se deben cumplir para controlar los diferentes factores de Riesgo Físico, Químicos y Biológicos garantizando la protección de la Salud Pública, en su jurisdicción, en relacionado con los productos o servicios que ofrecen las tiendas, cafeterías, kioscos, máquinas expendedoras, comedores escolares y restaurantes dedicados a prestar el servicio de oferta de alimentos en instituciones educativas de preescolar, escolar, básica, media y superior. Por tal razón, el incumplimiento de las normas sanitarias por parte de los establecimientos mencionados, consagradas en la Ley 9 de 1979 y la Resolución 2674 de 2013, o las normas que las modifiquen, sustituyan o adicionen, darán aplicación al procedimiento consagrado en la Ley 1437 de 2011 y las correspondientes sanciones.

³¹

Artículo 1° Ley 850 de 2003

()

“POR EL CUAL SE ESTABLECE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE EN SANTIAGO DE CALI”

ARTÍCULO SÉPTIMO: De la estrategia alimentación escolar saludable en el PEI. Las instituciones educativas deberán contemplar dentro del Proyecto Educativo Institucional - PEI, el desarrollo de la “Estrategia de alimentación escolar saludable, de alto valor nutricional e inocua”, de manera transversal en todos sus cursos. Para el desarrollo de proyectos pedagógicos de educación para la salud, se asumirán los lineamientos y normatividad vigente emanados por los Ministerios de Salud y Protección Social y Educación.

ARTÍCULO OCTAVO: De la Publicidad. Habrá publicidad única y exclusivamente de los alimentos de alto valor nutricional e inocuos ofertados en la tienda escolar, considerando los recursos disponibles en las sedes educativas.

PARÁGRAFO PRIMERO: No se realizará ningún tipo de publicidad, promoción y patrocinio de productos ultra procesados y bebidas azucaradas dentro de las instituciones educativas de Santiago de Cali.

ARTÍCULO NOVENO: De la Disponibilidad de alimentos en los servicios de las instituciones educativas. En las instituciones educativas se deberán ofertar de manera permanente alimentos de alto valor nutricional de la siguiente manera:

- Agua: potable, tratada, envasada y visible
- Frutas y verduras
- Frutas sin procesar (entera)
Entre ellas: banano, granadilla, manzana, mandarina, mango, naranja, pera, uvas, fresas, papaya, sandia, piña o frutas de cosecha.
- Preparaciones caseras con fruta: jugos naturales, ensaladas de fruta, salpicón de frutas, compotas naturales, frutas deshidratadas.
Téngase en cuenta que los jugos naturales, ensaladas y el salpicón deben prepararse al momento de distribuirlos para evitar pérdidas nutricionales y otras reacciones que al dejarlos almacenados aumentan el riesgo sanitario
- Verduras: zanahoria rallada, torta de verduras: Torta de zapallo, torta de zanahoria, torta de brócoli, entre otras verduras.
- Cereales, raíces, tubérculos y plátanos
- Entre ellas: avena natural o productos con avena, pan, tortillas de maíz, trigo, yuca o arroz, arepa de maíz asada, papa cocida u horneada, carne de hamburguesa a la plancha, carne de cerdo magra, pollo asado sin piel, huevo cocido, croquetas de lenteja y otras leguminosas, maní, nueces, almendras y semillas, bebida de soya.
Téngase en cuenta: algunos de estos alimentos pueden incluirse en preparaciones como hamburguesas, sándwich, o pinchos que sean asados o a la plancha.
- Dulces: Bocadillo, arequipe, uvas pasas, helado adicionado a las ensaladas de frutas, dulces caseros, manjar blanco, postres lácteos, arroz de leche.
- Lácteos: leche líquida entera, queso cuajada, queso campesino, yogurt y kumis bajos en azúcar o sin azúcar.

PARÁGRAFO PRIMERO. La comercialización de alimentos y productos dentro del entorno educativo debe realizarse de acuerdo a la siguiente clasificación:

“POR EL CUAL SE ESTABLECE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE EN SANTIAGO DE CALI”

RECOMENDADOS PARA LA ALIMENTACIÓN DE LOS ESCOLARES		OFREZCA MODERADAMENTE A LOS ESCOLARES		EVITE OFRECER A LOS ESCOLARES	
<u>Fruta entera</u>	<ul style="list-style-type: none">• Mandarina• Manzana• Pera• Banano• Granadilla• Uvas• Naranja• Fruta congelada• Pinchos de fruta	<u>Lácteos</u>	<ul style="list-style-type: none">• Yogurt bajo en azúcar o sin azúcar	<u>Bebidas</u>	<ul style="list-style-type: none">• Bebidas con sabor artificial a fruta.• Bebidas que no contengan el 100% de fruta.• Bebidas industrializadas que contengan 100% de fruta con adición de azúcar.• Bebidas gaseosas• Bebidas energizantes
<u>Fruta picada</u>	<ul style="list-style-type: none">• Papaya• Mango• Melón• Patilla• Piña• Fresas• Ensalada de frutas	<u>Empaquetados</u>	<ul style="list-style-type: none">• Pasabocas de paquete sin aditivos químicos, colorantes o saborizantes artificiales (platanitos, yucas, arepas o papas naturales)	<u>Empaquetados</u>	<ul style="list-style-type: none">• Golosinas o bocadillos procesados• Pasabocas de paquete• Caramelos• Chicles
<u>Preparaciones con fruta</u>	<ul style="list-style-type: none">• Jugo de fruta bajos en azúcar o sin azúcar• Exprimidos de fruta bajos en azúcar o sin azúcar• Agua panela con limón.• Limonada baja en azúcar• Salpicón• Lulada• Champús• Compotas naturales• Frutas deshidratadas• Pinchos de frutas	<u>Comidas rápidas</u>	<ul style="list-style-type: none">• Hamburguesas con vegetales sin adición de salsas y ultra procesados.• Pizza con vegetales o frutas sin adición de ultra procesados.• Papas a la francesa o criolla cocidas o al horno.• Sándwich de proteína (pollo, carne, legumbres) con vegetales y sin adición de salsas.	<u>Comidas rápidas</u>	<ul style="list-style-type: none">• Hamburguesas con adición de salsas y procesados• Salchipapas• Pizza con adición de procesados• Perro caliente• Papas precocidas industrialmente para freír.• Nuggets de pollo
<u>Verduras</u>	<ul style="list-style-type: none">• Verduras	<u>Embutidos</u>	No aplica	<u>Embutidos</u>	<ul style="list-style-type: none">• Salchichas

“POR EL CUAL SE ESTABLECE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE EN SANTIAGO DE CALI”

	<div>porcionadas (ejemplo: zanahoria)</div> <div><div>• Arroz con verduras</div><div>• Torta de verduras (zapallo, zanahoria, brócoli)</div><div>• Verduras en conserva</div></div>
--	---

“POR EL CUAL SE ESTABLECE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE EN SANTIAGO DE CALI”

	<ul style="list-style-type: none">• Nueces• Mezcla de semillas		<ul style="list-style-type: none">(guayaba, arequipe)• Arroz con leche bajo en azúcar• Postres de leche bajos en azúcar		<ul style="list-style-type: none">kumis con azúcar añadida.• Leche saborizada.
<u>Proteína</u>	<ul style="list-style-type: none">• Carne de cerdo• Carne de res• Pollo• Pescado• Huevo cocido	<u>Productos de panadería tradicional:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Almojábana• Pandebono	<u>Productos de panadería tradicional:</u>	<ul style="list-style-type: none">• Pan• Roscón• Galletas• Arepa
<u>Bebida</u>	Agua	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica
<u>Especias</u>	<ul style="list-style-type: none">• Ajo• Cilantro• Comino• Cúrcuma• Curry• Jengibre• Pimienta• Albahaca• Laurel• Orégano• Tomillo• Perejil• Romero	No Aplica	No Aplica	No Aplica	No Aplica

ARTÍCULO DÉCIMO: De la Presentación y exhibición de alimentos de alto valor nutricional e inocuos: Los prestadores de servicios de alimentos en la institución educativa, deberán ofrecerlos en presentaciones de forma creativa, atractiva y agradable a la vista, al gusto y en porciones individuales. La exhibición se hará en lugares con mayor visibilidad de los alimentos con clasificación “recomendados para la alimentación de los escolares”, garantizando las condiciones de calidad e inocuidad.

ARTÍCULO DÉCIMO PRIMERO: Responsabilidad de los actores. De la Secretaría de Educación:

11.1 Dar lineamiento y proveer las herramientas necesarias para la implementación de las estrategias tiendas escolares, a través del PEI y la oferta de alimentos de alto valor nutricional en las tiendas escolares.

11.2 Institucionalizar como el día de intensificación de la oferta saludable en el entorno educativo, todos los miércoles.

PARÁGRAFO PRIMERO: Velar por la inclusión de preparaciones de alto valor nutricional en celebración de fechas especiales como: 16 de octubre, día mundial de la alimentación, 24 de septiembre, día nacional de lucha contra la obesidad y el sobrepeso, día del niño, entre otras.

()

“POR EL CUAL SE ESTABLECE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE EN SANTIAGO DE CALI”

11.3 Realizar Implementación, seguimiento y verificación de planes de mejoramiento a las instituciones educativas y las tiendas escolares.

ARTÍCULO DÉCIMO SEGUNDO: Ningún docente o administrativo debe vender alimentos dentro de las instituciones educativas. La comercialización de alimentos se realizará exclusivamente en los establecimientos mencionados en el artículo 3 del presente decreto.

ARTÍCULO DÉCIMO TERCERO: Ni las instituciones educativas, ni el personal prestador de servicios de expendios de alimentos establecidos en el presente decreto, harán convenios con la industria de alimentos.

ARTÍCULO DÉCIMO CUARTO: La Secretaría de Educación vinculará a los tenderos de las sedes educativas en los procesos de promoción de alimentación saludable, que se establezcan dentro de las instituciones educativas.

ARTÍCULO DÉCIMO QUINTO: De la Secretaría de Seguridad y Justicia:

La Secretaría de Seguridad y Justicia dentro de sus competencias de inspección, vigilancia y control- IVC, realizará articulación con dependencias que realizan intervención del entorno educativo, con el fin de desarrollar acciones de control y protección de los alrededores de las instituciones educativas.

PARÁGRAFO PRIMERO: Esta Secretaría deberá participar en la mesa de Seguridad Alimentaria y Nutricional – SAN, con el objetivo de planear, implementar y realizar seguimiento a acciones desarrolladas en los alrededores del entorno educativo.

ARTÍCULO DÉCIMO SEXTO: De la Secretaría de Salud Pública:

16.1 Desarrollar acciones de inspección, vigilancia y control a las sedes educativas y establecimientos relacionados en el alcance (artículo 3), mediante la verificación de la oferta mínima establecida en este Decreto, buenas prácticas de manipulación de alimentos y promoción de hábitos alimentarios adecuados.

16.2 Realizar procesos de cualificación en alimentación saludable, saneamiento y lineamientos técnicos nacionales y locales, al personal que oferta alimentación en el entorno educativo.

PARÁGRAFO PRIMERO: En coordinación con la Secretaría de Educación, desarrollará procesos de promoción de alimentación saludable en las instituciones educativas.

16.3 Realizar seguimiento a la implementación de lineamientos técnicos y nutricionales en el entorno educativo, dando cumplimiento a la normatividad vigente.

ARTÍCULO DÉCIMO SÉPTIMO: Seguimiento y evaluación de la estrategia alimentación escolar balanceada. Evaluación de la estrategia alimentación escolar saludable:

()

“POR EL CUAL SE ESTABLECE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE EN SANTIAGO DE CALI”

La evaluación de la estrategia debe hacerse de manera integral por parte de las Secretarías de Salud Pública y Educación, teniendo en cuenta los componentes de oferta, consumo, promoción de hábitos alimentarios saludables y buenas prácticas de manufactura de alimentos con la siguiente distribución porcentual:

- 30% Oferta y consumo de alimentos de alto valor nutricional: se aplicará el formato de verificación de oferta y consumo que elaboró la Secretaría de Salud Pública.
- 40% Promoción de alimentos de alto valor nutricional: se verificará el diseño, desarrollo y participación de los procesos pedagógicos institucionales y de las estrategias de información, educación y comunicación IEC, para la generación de hábitos alimentarios saludables en toda la sede educativa.
- 20% Prácticas adecuadas de manipulación de alimentos: mediante el proceso que desarrolla el área ambiental de la Secretaría de Salud Pública, en visitas de hallazgos y planes de mejora implementados.
- 10% Publicidad de alimentos: Mediante verificación de no existencia de publicidad audiovisual de alimentos o bebidas ultra procesados en las sedes educativas.

PARÁGRAFO PRIMERO: El Sistema de Vigilancia Alimentario y Nutricional – SISVAN Escolar, será la herramienta para el seguimiento del estado nutricional de los escolares de Santiago de Cali.

ARTÍCULO DÉCIMO OCTAVO: Estímulos: La Secretaría de Salud Pública Municipal y la Secretaría de Educación Municipal, realizarán estímulos a las sedes educativas que sobresalgan en la implementación de la estrategia tienda escolar saludable, mediante reconocimientos públicos enmarcados en eventos de movilización transversales al ente territorial, como la Feria del Tendero Escolar; así mismo, se gestionarán estímulos en dotación para mejoramiento de los establecimientos educativos que ofertan alimentación saludable en sedes educativas, contribuyendo al mejoramiento de la implementación de la estrategia.

ARTÍCULO DÉCIMO NOVENO: Del Seguimiento y Veeduría: El Comité de Alimentación Escolar CAE, conformado por la comunidad educativa, será capacitado en la estrategia alimentación escolar balanceada y realizará Veeduría a los establecimientos donde se expendan alimentos (ver artículo 3) de las sedes educativas, considerando los términos de contratación: oferta, calidad, inocuidad y promoción de alimentos.

ARTÍCULO VIGÉSIMO: El presente decreto rige a partir de su expedición y publicación en el Boletín Oficial de Santiago de Cali.

PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE

Dado en Santiago de Cali a los () días del mes de del año
Dos Mil Diecinueve (2019)

DECRETO No. (4112.010.20.

.) DE 2019

()

“POR EL CUAL SE ESTABLECE LA ESTRATEGIA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE EN SANTIAGO DE CALI”

MAURICE ARMITAGE CADAVID
Alcalde de Santiago de Cali

Publicado en el Boletín oficial No ____ Fecha _____

Proyectó y elaboró: Diana Velásquez Muñoz- Enfermera- Seguridad Alimentaria –Secretaría de Salud Pública
Katerine Martínez Ruiz – Contratista Secretaría de Salud Pública
Jacqueline Cruz Arteaga- Profesional Universitario- Grupo Jurídico -Secretaría de Salud Pública
Yemy Chacón – Equipo Tienda Escolar- Programa de Alimentación Escolar PAE- Secretaría de Educación Municipal
Ricardo Correa Mancilla – Abogado PAE- Secretaría de Educación Municipal
Revisó: Alicia Rodríguez Palacio – Asesora Grupo Jurídico SSPM
María Ximena Holguín Loaiza – Jefe de Unidad Apoyo a la Gestión SSPM
Martín Vicente Mondón – Asesor de Despacho SSPM
Nayib Yaber Enciso – Director / Departamento Administrativo de Gestión Jurídica Pública
Nelson Sinisterra Cifuentes - Secretario de Despacho/ Secretaría de Salud Pública Municipal
Luz Elena Azcarate Sinisterra - Secretaria de Despacho/ Secretaria de Educación Municipal
Andrés Villamizar Pachón - Secretario de Despacho/Secretaría de Seguridad y Justicia
Lina Sinisterra Mazariegos - Secretaria de despacho/ Secretaria de Gobierno.