



COMISIÓN SEXTA
CONSTITUCIONAL PERMANENTE
CÁMARA DE REPRESENTANTES

**TEXTO APROBADO EN PRIMER DEBATE POR LA COMISIÓN SEXTA
CONSTITUCIONAL PERMANENTE DE LA HONORABLE CÁMARA DE
REPRESENTANTES EN SESIÓN DEL DÍA CINCO (5) DE NOVIEMBRE DE 2019, AL
PROYECTO DE LEY No. 168 de 2019 CÁMARA**

**“POR LA CUAL SE ADOPTA UNA ESTRATEGIA PARA PROPICIAR
ENTORNOS ALIMENTARIOS SALUDABLES EN LAS INSTITUCIONES
EDUCATIVAS DE LOS NIVELES DE PREESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA”**

El Congreso de Colombia

DECRETA:

Artículo 1. Objeto. La presente ley tiene por objeto lograr que las instituciones educativas oficiales y no oficiales de los niveles de preescolar, básica y media, implementen estrategias que aseguren entornos alimentarios saludables en donde se ofrezca una alimentación balanceada y saludable a los niños, niñas y adolescentes que acceden al servicio público educativo.

Artículo 2. Ámbito de aplicación. Las disposiciones contenidas en esta ley están dirigidas al Ministerio de Educación Nacional, a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, a los departamentos distritos y municipios certificados en educación, y a todas las instituciones educativas oficiales y no oficiales de los niveles de preescolar, básica y media.

Artículo 3. Definiciones. Para todos los efectos los siguientes términos tendrán la definición que a continuación se refiere:

1. **Alimentación saludable:** es aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento. Promueve el suministro de nutrientes de la

madre al feto, la práctica de la lactancia materna, incluye alimentos ricos en nutrientes en la alimentación complementaria y se caracteriza por ser una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes.

2. **Alimentos naturales:** Son aquellos que pertenecen a los siguientes grupos de alimentos y que no contienen edulcorantes, azúcar, sal ni grasa agregada: Cereales, raíces, tubérculos y plátanos, frutas (enteras o picadas), verduras, productos lácteos y derivados sin ningún tipo de adición de sal o azúcar, carnes, huevos y leguminosas secas, nueces y semillas sin ningún tipo de aditivo alimentario.

3. **Ambiente obesogénico:** Es el conjunto de factores externos al individuo que incentivan la apropiación de malos hábitos alimentarios favoreciendo comportamientos que conducen al exceso de peso. Los ambientes obesogénicos, se caracterizan por la disponibilidad, accesibilidad y promoción de comestibles y bebidas además de incentivar la mala alimentación incitan al sedentarismo¹.

4. **Azúcares intrínsecos:** son los que se encuentran presentes en las células de las paredes de las plantas, principalmente en frutas (fructosa) o como la lactosa en la leche.

5. **Azúcares libres:** incluyen los monosacáridos y los disacáridos añadidos intencionalmente a los alimentos y a las bebidas por el fabricante, el cocinero o el consumidor (sacarosa, jarabe de maíz alto en fructosa, jarabe de malta, miel y melaza) más los azúcares naturalmente presentes en la miel, los jarabes, los jugos de frutas y los concentrados de jugos de frutas.

6. **Bebidas azucaradas:** son todas aquellas bebidas que contienen azúcar artificial o natural que exceden el promedio de la cantidad establecida en el perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud (OPS) para la ingesta de niños, niñas y adolescentes. Las bebidas endulzadas con azúcar o edulcorantes naturales, artificiales o ambos abarcan las bebidas carbonatadas o gaseosas; las bebidas con sabor a frutas, al igual que las bebidas energizantes. La definición excluye a los jugos puros o naturales, de solo fruta.

¹ Glanz K., Sallis J.F., Saelens B.E., Frank L.D. Healthy nutrition environments: Concepts and measures. Am. J. Health Promot. 2005;19:330–333. doi: 10.4278/0890-1171-19.5.330.



7. **Bebida gaseosa o carbonatada:** es toda bebida alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO₂) en agua tratada, lista para el consumo humano directo; con adición o no de: edulcorantes naturales, artificiales o ambos, jugos de frutas, concentrados de frutas y aditivos permitidos por la normativa vigente.

8. **Calidad proteica:** es una expresión de su capacidad para cubrir el requerimiento de nitrógeno y aminoácidos necesarios para el crecimiento, mantenimiento y reparación de tejidos, y comprende dos factores como son la digestibilidad y la composición de aminoácidos esenciales de la proteína.

9. **Comidas rápidas:** se definen como cualquier comida que se cocina fácilmente y debe ser consumida rápidamente. Estos productos son hechos particularmente con grasas saturadas, llamativas por el alto contenido de componentes como salsas, sal, aditivos, colorantes, entre otros.

10. **Digestibilidad:** índice que cuantifica el proceso de transformación que sufren los alimentos en el tracto gastrointestinal desde su ingestión hasta la excreción de los residuos de alimentos no aprovechados.

11. **Enfermedades no transmisibles:** relacionadas con la dieta no saludable, la nutrición y otras características del estilo de vida, como el sedentarismo, el tabaquismo y el consumo de alcohol; representan una carga importante para la salud pública, tanto en términos de costo directo para la sociedad como en términos de años de vida ajustados por discapacidad. Estas enfermedades incluyen, entre otras, la enfermedad cardiovascular, enfermedades respiratorias crónicas, obesidad, diabetes y cáncer.

12. **Fibra dietaria:** son carbohidratos, análogos de carbohidratos y lignina, que no son hidrolizados por las enzimas endógenas del tracto gastrointestinal de los humanos.

13. **Grupo de alimentos:** conjunto de alimentos con características nutricionales similares. Bajo este criterio, el "Plato saludable de la familia colombiana" agrupa los alimentos, así : a) cereales, tubérculos, raíces, plátanos y derivados, b) frutas y verduras, c) leche y productos lácteos, d) carnes, huevos, leguminosas secas, frutos secos y semillas, e) grasas, y f) azúcares.



14. **Ingredientes culinarios:** Son sustancias extraídas directamente de alimentos naturales que por lo general se consumen (o pueden consumirse) como ingredientes de preparaciones culinarias. El proceso de extracción puede incluir prensado, molienda, trituración, pulverización y secado. Estas sustancias se usan para sazonar y cocinar alimentos naturales y crear platos recién preparados.

15. **Preparaciones típicas:** Se entienden como aquellos productos elaborados a partir del aprovechamiento de los recursos naturales comestibles que, a la par que preservan el patrimonio intangible e inmaterial se distinguen por su capacidad de aportar valores, sabores, modos, estilos y sazones que se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la nutrición.

16. **Productos de paquete:** son los que se conocen como "productos empaquetados", altos en sodio, grasa y azúcares, porque tienen exceso de aditivo, preservantes, y de nutrientes como el sodio, las grasas y los carbohidratos, los cuales pueden no ser benéficos para la salud si se consumen frecuentemente.

17. **Productos procesados:** Son todos aquellos productos de elaboración industrial, en la cual se añade sal, azúcar u otros ingredientes culinarios a alimentos naturales a fin de preservarlos o darles un sabor más agradable. Los productos procesados derivan directamente de alimentos naturales y se reconocen como una versión de los alimentos originales. En su mayoría tienen 2 o 3 ingredientes. Los procesos usados en la elaboración de estos pueden incluir diferentes métodos de cocción.

18. **Productos ultraprocesados:** Son formulaciones industriales fabricadas con varios ingredientes. Contienen algunos ingredientes culinarios como grasas, aceites, sal y azúcar. No obstante, se distinguen de los productos procesados por la presencia de otras sustancias extraídas de alimentos que no tienen ningún uso común como la caseína, el suero de leche, los aceites hidrogenados, los almidones modificados y otras sustancias que no están presentes naturalmente en los alimentos.



19. **Programa de Alimentación Escolar (PAE):** programa que busca suministrar un complemento alimentario que contribuya al acceso con permanencia en la jornada académica, de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes, registrados en la matrícula oficial, fomentando hábitos alimentarios saludables.

20. **Tienda escolar:** espacio ubicado dentro de las instituciones educativas destinado al expendio de productos para el consumo de la comunidad educativa, en particular de niños, niñas y adolescentes. Podrá ser gestionada y administrada por la propia institución educativa o por un tercero en virtud de una relación contractual.

Artículo 4. Estrategias de promoción de una alimentación balanceada y saludable. Las instituciones educativas oficiales y no oficiales de los niveles de preescolar, básica y media deberán adoptar estrategias específicamente encaminadas a promover el consumo de alimentos saludables, así como a generar conciencia sobre la relación entre el consumo habitual de productos comestibles ultraprocesados con contenido mayor a los límites para los nutrientes de interés en salud pública, bebidas azucaradas y comidas rápidas con la aparición de enfermedades no transmisibles.

Dichas estrategias deberán comprender cuando menos los siguientes componentes, se mencionará lo siguiente:

1. Contenido transversal sobre la importancia de una alimentación saludable.
2. Actividades en las que participe la comunidad educativa y se promueva el entendimiento acerca de factores de riesgo de las enfermedades no transmisibles.
3. Oferta de alimentos naturales en la tienda escolar y en los servicios de cafetería o restaurante escolar conforme se encuentran definidos en el Decreto 1075 de 2015 o el que haga sus veces; y
4. Oferta de alimentos saludables en el Programa de Alimentación Escolar (PAE).
5. Inclusión progresiva dentro del personal que hace parte de las instituciones, de nutricionistas especializados en entornos escolares saludables, que orienten y supervisen los estándares de alimentación escolar en cada institución.



Artículo 5. Revisión y ajuste de los Proyectos Educativos Institucionales (PEI). Las estrategias tendientes a propiciar ambientes escolares que ofrezcan alimentación balanceada y saludable deberán ser incorporadas en los PEI y en las actualizaciones que de los mismos se hagan, con el propósito de que la comunidad educativa las conozca y participe activamente en su continuo mejoramiento. Adicionalmente, los PEI deberán incorporar restricciones a la publicidad de bebidas azucaradas, productos de paquete, o comidas rápidas dentro de la institución educativa, o en las actividades que promueva la institución educativa.

Las Secretarías de Educación de los departamentos, distritos o municipios certificados en educación verificarán anualmente el cumplimiento de esta medida.

Artículo 6. Oferta de alimentos balanceados y saludables. Con el propósito de procurar el acceso de los niños, niñas y adolescentes a alimentos balanceados y saludables, las instituciones educativas de los niveles de preescolar, básica y media deberán asegurar que en las tiendas escolares, así como el servicio de restaurante escolar se ofrezcan en lo posible los siguientes productos:

1. Agua potable.
2. Frutas, enteras, picadas o en jugo.
3. Barras de cereal, frutos secos, derivados de cereales no ultraprocesados.
4. Lácteos y sus derivados que no contengan azúcares libres, siempre que la tienda garantice las condiciones de refrigeración apropiadas.
5. Preparaciones típicas.

Parágrafo. Idéntica disposición aplicará al Ministerio de Educación Nacional, a la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, a los departamentos distritos y municipios certificados en educación, respecto del Programa de Alimentación Escolar.

Artículo 7. Transición. A partir de la entrada en vigencia de la presente ley no se podrán ofrecer bebidas azucaradas, productos de paquete y comidas rápidas en el PAE, en las tiendas escolares y en el servicio de restaurante escolar los días lunes, martes y miércoles.

Cumplido un año de vigencia de la presente ley no se podrán ofrecer en las tiendas escolares bebidas azucaradas, productos de paquete y comidas rápidas los días lunes, martes, miércoles y jueves.

Cumplidos dos años de vigencia de la presente ley no se podrán ofrecer en las tiendas escolares bebidas azucaradas, productos de paquete y comidas rápidas ningún día de la semana.



Libertad y Orden



CONGRESO
DE LA REPÚBLICA
DE COLOMBIA

CÁMARA DE REPRESENTANTES

AQUÍ VIVE LA DEMOCRACIA

COMISIÓN SEXTA
CONSTITUCIONAL PERMANENTE
CÁMARA DE REPRESENTANTES

Artículo 8. Acompañamiento técnico por las Secretarías de Educación. Las Secretarías de Educación de los Departamentos, Distritos y municipios ofrecerán la asistencia técnica que requieran las instituciones educativas públicas y privadas en la puesta en marcha de las estrategias de que trata la presente ley.

Artículo 9. Vigencia y Derogatorias. La presente ley rige a partir de su promulgación y deroga las disposiciones que le sean contrarias.

CAMARA DE REPRESENTANTES. – COMISION SEXTA CONSTITUCIONAL PERMANENTE. 5 de noviembre de 2019. – En sesión de la fecha fue aprobado en primer debate y en los términos anteriores el Proyecto de Ley No. **168 de 2019** Cámara “**POR LA CUAL SE ADOPTA UNA ESTRATEGIA PARA PROPICIAR ENTORNOS ALIMENTARIOS SALUDABLES EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DE LOS NIVELES DE PREESCOLAR, BÁSICA Y MEDIA**”, (Acta No. 019 de 2019) previo anuncio de su votación en sesión ordinaria del día 30 de octubre de 2019 según Acta No. 018 de 2019; respectivamente, en cumplimiento del artículo 8º del Acto Legislativo 01 de 2003.

Lo anterior con el fin de que el citado proyecto siga su curso legal en segundo debate en la plenaria de la Cámara de Representantes.

EMETERIO JOSÉ MONTES DE CASTRO

Presidente

DIANA MARCELA MORALES ROJAS

Secretaria General