

## PROPOSICION

- Modifíquese el inciso 3 del artículo 8 del Proyecto de Ley N° 168 de 2019 Cámara. “Por la cual se adopta una estrategia para propiciar ambientes escolares que ofrezcan alimentación balanceada y saludable en instituciones educativas públicas y privadas”. el cual quedará así:

*“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 contenidos mayor a los límites para los nutrientes de interés en salud pública, bebidas azucaradas y comidas rápidas con la aparición de enfermedades no transmisibles, **el cual deberá de contar con un seguimiento de desarrollo y crecimiento de cada estudiante dentro de la institución y deberá impulsarse en los hogares vinculando al entorno familiar.***

*Dichas estrategias deberán comprender cuando menos los siguientes componentes:*

- 1. Contenido transversal sobre la importancia de una dieta equilibrada.*
- 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.*
- 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”.*

Lo anterior debido a que se ve necesario que vinculen en esta estrategia todos los entornos de los cuales hacen parte los niños, niñas y adolescentes, que acceden al instituciones educativas públicas y privadas.

- Modifíquese el artículo 8° del citado proyecto de ley, el cual quedará así:

*“Acompañamiento técnico por las Secretarías de Educación **y Salud**. Las Secretarías de Educación **y Salud** 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”.*

Lo anterior ya que se habla del desarrollo físico y mental de todos los estudiantes, dando seguimiento por parte del personal médico del crecimiento y desarrollo físico, mental.

Cordialmente,

  
 ADRIANA GÓMEZ MILLÁN  
 Representante a la Cámara  
 Partido Liberal

Av 3



SECRETARIA GENERAL  
LEYES

18 JUN 2020

RECIBIDO  
2722

## PROPOSICIÓN MODIFICATIVA

Modifíquese el **artículo 3** del Proyecto de **LEY NÚMERO 168 DE 2019 CÁMARA** por la cual se adopta una estrategia para propiciar ambientes escolares que ofrezcan alimentación balanceada y saludable en instituciones educativas públicas y privadas”, el cual quedará así:

**Artículo 3°. Definiciones. Sin perjuicio de las definiciones establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social, la Organización Mundial de la Salud y la Organización Panamericana de la Salud, para todos los efectos los siguientes términos tendrán la definición que a continuación se refiere:**

1. Entornos alimentarios saludables: es el conjunto de relaciones sociales y culturales, de prácticas, hábitos y costumbres que se dan en los entornos físicos escolares relacionadas con el consumo y la oferta de alimentos saludables que propenden por una adecuada, completa e integral nutrición.
2. Entorno obesogénico: el escenario que se caracteriza por la disponibilidad, accesibilidad y promoción de comestibles y bebidas no saludables, que además de incentivar la mala alimentación incitan al sedentarismo.
3. 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.
4. 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 (entera, en jugo o zumo), 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.
5. 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.

6. **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.

7. **Bebidas azucaradas:** cualquier bebida líquida con adición de azúcares libres y/o edulcorantes, envasada o para ser utilizada en equipos dispensadores, y/o los productos comercializados que sean reconstituidos a partir de polvo, concentrados, jarabes o similares.

8. **Bebida gaseosa o carbonatada:** es toda bebida no alcohólica, no fermentada, elaborada por disolución de gas carbónico (CO<sub>2</sub>) 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.

9. **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.

10. **Comidas rápidas:** estos productos también conocidos como "comidas listas" incluyen platos elaborados o reconstituidos, y que incluyen dentro de sus ingredientes, carne, pescados y mariscos, vegetales o queso; pizzas; hamburguesas y perros calientes; papas fritas; nuggets (patitas o trozos) o palitos (barras) de ave o pescado; y sopas pastas, y postres en polvo o envasados. A menudo parecen ser más o menos lo mismo que las comidas o platos preparados en casa, pero las listas de ingredientes que contienen demuestran que no lo son.

11. **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.

12. **Enfermedades no transmisibles:** relacionadas con la dieta no saludable, la malnutrición y otras características del estilo de vida, como el sedentarismo, el tabaquismo y el consumo de alcohol; las cuales 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.

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

14. 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.

15. 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.

16. 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.

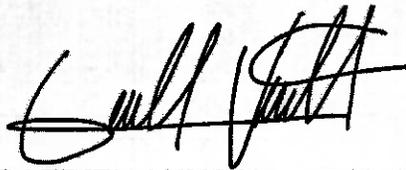
17. Productos de paquete: son los que se conocen como "productos empaquetados", altos en sodio, grasa y azúcares, porque tienen exceso de aditivo, preservantes, y de nutrientes como el sodio, las grasas y los carbohidratos, los cuales pueden no ser benéficos para la salud si se consumen frecuentemente.

18. 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 darle 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.

19. 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.

20. Programa de Alimentación Escolar (PAE): es una estrategia estatal que promueve el acceso con permanencia de los niños, niñas y adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, a través del suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar, para mantener los niveles de atención, impactar de forma positiva los procesos de aprendizaje, el desarrollo cognitivo.

21. 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.



**GABRIEL JAIME VALLEJO CHUJFI**  
Representante a la Cámara por Risaralda  
Partido Centro Democrático

## PROPOSICIÓN MODIFICATORIA

Modifíquese el Artículo 4 del Proyecto de Ley N° 168 de 2019 Cámara “*Por la cual se adopta una estrategia para propiciar ambientes escolares que ofrezcan alimentación balanceada y saludable en instituciones educativas públicas y privadas*”, el cual quedará así:

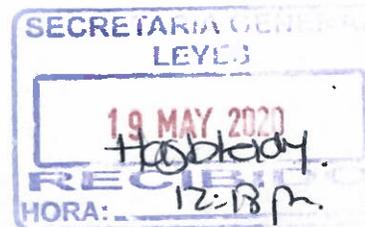
**Artículo 4°. Estrategias de promoción de una alimentación balanceada y saludable.** Las instituciones educativas oficiales y no oficiales de los niveles de preescolar, básica y media deberán adoptar estrategias específicamente encaminadas a promover el consumo de alimentos saludables, así como a generar conciencia sobre la relación entre el consumo habitual de productos comestibles ultraprocesados con contenidos 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:

1. Contenido transversal sobre la importancia de una dieta equilibrada.
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.
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.
6. **Contenido que permita el desarrollo de procesos formativos sobre autoimagen y autoestima corporal**

Juanita Goebertus

**JUANITA GOEBERTUS ESTRADA**  
Representante a la Cámara  
Partido Verde



~~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 se promueva la institución educativa.~~

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

Cordialmente,



**JENNIFER KRISTIN ARIAS FALLA**  
Representante a la Cámara Departamento del Meta  
Partido Centro Democrático

### PROPOSICIÓN MODIFICATORIA

Modifíquese el Artículo 6 del Proyecto de Ley N° 168 de 2019 Cámara “*Por la cual se adopta una estrategia para propiciar ambientes escolares que ofrezcan alimentación balanceada y saludable en instituciones educativas públicas y privadas*”, el cual quedará así:

**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 en el servicio de restaurante escolar se ofrezcan en lo posible, **productos que permitan una alimentación saludable de acuerdo con lo definido en el artículo tercero de la presente ley. los siguientes productos:**

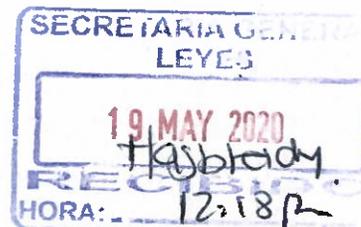
1. Agua potable.
2. Frutas enteras, picadas o en jugo.
3. Barras de cereal, frutos secos, y derivados de cereales no ultraprocesados.
4. Lácteos y sus derivados que no contengan azúcares libres, siempre que la tienda garantice las condiciones de refrigeración apropiadas.
5. Preparaciones típicas saludables.

**Parágrafo.** Lo dispuesto en este artículo 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.

**Parágrafo 2°.** Las instituciones educativas a las que se refiere este artículo, priorizarán los productos naturales tanto en las tiendas escolares, como en el servicio de restaurante escolar, teniendo en cuenta las necesidades y circunstancias de cada región y caso particular.

*Juanita Goebertus*

**JUANITA GOEBERTUS ESTRADA**  
Representante a la Cámara  
Partido Verde



AVT 6



## PROPOSICIÓN MODIFICATIVA

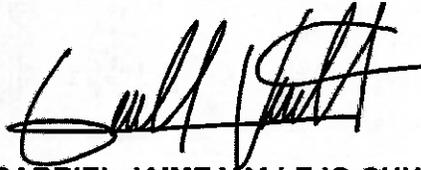
Modifíquese el numeral 3 y 4 del artículo 6 del Proyecto de LEY NÚMERO 168 DE 2019 CÁMARA por la cual se adopta una estrategia para propiciar ambientes escolares que ofrezcan alimentación balanceada y saludable en instituciones educativas públicas y privadas”, el cual quedara así:

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 en 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, y derivados de cereales **siempre y cuando estos no sean ultraprocesados, no contengan azúcares libres, altos contenidos de sodio ni grasas saturadas.**
4. Lácteos y sus derivados que no contengan azúcares libres, siempre que la tienda garantice las condiciones de refrigeración apropiadas, **y se cumplan con los criterios del modelo de perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud (OPS).**
5. Preparaciones típicas saludables.

Parágrafo. Lo dispuesto en este artículo 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.

Parágrafo 2°. Las instituciones educativas a las que se refiere este artículo, priorizarán los productos naturales tanto en las tiendas escolares, como en el servicio de restaurante escolar, teniendo en cuenta las necesidades y circunstancias de cada región y caso particular.



**GABRIEL JAIME VALLEJO CHUJFI**  
Representante a la Cámara por Risaralda  
Partido Centro Democrático



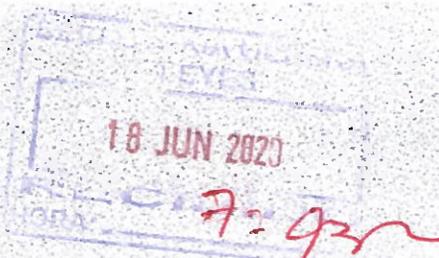
## PROPOSICIÓN ADITIVA

Adicionese un párrafo al artículo 6 del Proyecto de **LEY NÚMERO 168 DE 2019 CÁMARA** por la cual se adopta una estrategia para propiciar ambientes escolares que ofrezcan alimentación balanceada y saludable en instituciones educativas públicas y privadas”, el cual es el siguiente::

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 en el servicio de restaurante escolar se ofrezcan en lo posible los siguientes productos:

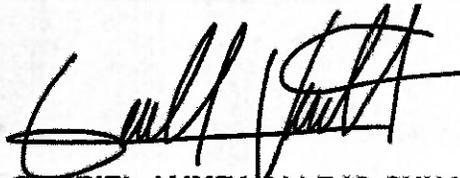
1. Agua potable.
2. Frutas enteras, picadas o en jugo.
3. Barras de cereal, frutos secos, y derivados de cereales no ultraprocesados.
4. Lácteos y sus derivados que no contengan azúcares libres, siempre que la tienda garantice las condiciones de refrigeración apropiadas.
5. Preparaciones típicas saludables.

Parágrafo. Lo dispuesto en este artículo 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.



Parágrafo 2°. Las instituciones educativas a las que se refiere este artículo, priorizarán los productos naturales tanto en las tiendas escolares, como en el servicio de restaurante escolar, teniendo en cuenta las necesidades y circunstancias de cada región y caso particular.

**Parágrafo 3°. °. Para la adquisición de los productos que hagan parte del Plan de Alimentación Escolar PAE las entidades públicas contratantes deberán adquirir hasta el cuarenta por ciento 40 % de alimentos procesados o sin procesar, en donde los insumos y los productos hayan sido adquiridos de productores agropecuarios locales.**



**GABRIEL JAIME VALLEJO CHUJFI**  
Representante a la Cámara por Risaralda  
Partido Centro Democrático



CONGRESO  
DE LA REPÚBLICA  
DE COLOMBIA  
SENADO DE LA REPÚBLICA

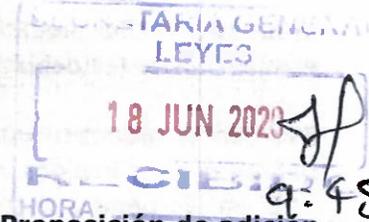
**H.R JORGE MÉNDEZ HERNÁNDEZ**  
ARCHIPIÉLAGO DE SAN ANDRÉS, PROVIDENCIA Y SANTA CATALINA

Art Nuevo



Bogotá, D. C., 18 de junio de 2020

Doctor:  
**CARLOS ALBERTO CUENCA CHAUX**  
Presidente  
Cámara de Representantes  
Ciudad



Asunto: **Proposición de adición**

Respetado Señor Presidente:

Con fundamento en lo contemplado en la ley 5ta de 1992 y normas concordantes, se presenta ante la Plenaria de la Cámara de Representantes, proposición de adición de artículo nuevo al PROYECTO DE LEY NÚMERO 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 cual quedará así:

**Artículo Nuevo. Garantías en la entrega de alimentos saludables. Cumplidos dos años de vigencia de la presente ley, las entidades encargadas de contratar el Programa de Alimentación Escolar y los prestadores del servicio garantizarán que se impida la entrega de productos ultraprocesados y bebidas azucaradas. En su lugar, propenderán por la entrega de alimentos naturales.**

Adiciónese la disposición subrayada y en negrilla.

Atentamente,

**JORGE MÉNDEZ HERNÁNDEZ**

Representante a la Cámara, Archipiélago de San Andrés,  
Providencia y Santa Catalina  
Partido Cambio Radical.

✉ [jorge.mendez@camara.gov.co](mailto:jorge.mendez@camara.gov.co)

🏢 Oficina 221 y 22B

☎ PBX (091) 4325100 Ext 3285

📍 Edificio Nuevo del Congreso  
Carrera 7#8 - 68, Bogotá D.C.

📷 @jorgemendezescambioradical

🐦 jorgemendez0723

📘 /jorgemendezh

**MÉNDEZ**  
EMPECEMOS LA TRANSFORMACIÓN