

## 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