

ORDENANZA REGIONAL N° 013 -2014-GRSM/CR

Moyobamba, 30 JUN. 2014

POR CUANTO:

El Consejo Regional del Gobierno Regional de San Martín; de conformidad con lo previsto en los Artículos 191° y 192° de la Constitución Política del Estado, modificada por la Ley de Reforma Constitucional del Capítulo XIV del Título IV sobre Descentralización - Ley N° 27680; la Ley de Bases de la Descentralización - Ley N° 27783; la Ley Orgánica de Gobiernos Regionales - Ley N° 27867, sus modificatorias - Ley N° 27902, Ley N° 28013, Ley N° 28926, Ley N° 28961, Ley N° 28968 y Ley N° 29053, y demás normas complementarias y;

CONSIDERANDO:

Que, el derecho a la protección de la salud es un derecho fundamental de todas las personas reconocido constitucionalmente como tal por su inseparable relación con el derecho a la vida. La protección de este derecho busca evitar la insalubridad en la comunidad, propiciando la protección solidaria en el grupo social, en busca del bienestar público. En ese sentido es el Estado el llamado a establecer políticas públicas, con incidencia en la prevención de la salud;

Que, una adecuada alimentación y nutrición desde la infancia constituyen la base para un desarrollo humano saludable y una forma de prevenir la aparición de futuras enfermedades crónicas tales como diabetes, hipertensión arterial, entre otras, o desórdenes alimenticios como obesidad o sobrepeso;

Que, la promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutricional constituye una Política de Estado dentro de los objetivos de Equidad y Justicia Social contenidos en el Acuerdo Nacional, dentro de la que se busca garantizar una vida activa y saludable dentro de una concepción de desarrollo humano integral;

Que, la familia y el colegio constituyen los espacios en los que los niños y adolescentes practican el mayor porcentaje de sus hábitos alimenticios, por lo tanto suponen lugares estratégicos para promover el consumo de alimentos saludables, tendientes a mejorar el estado nutricional de la población y favorecer la prevención del riesgo y daño alimentario nutricional. En el caso de las instituciones educativas los quioscos, comedores y cafeterías, son los lugares de expendio de alimentos a los estudiantes, por lo que además de promover la oferta de alimentos nutricionalmente saludables debe implementarse normas sanitarias de calidad e inocuidad;

Que, las estadísticas nacionales establecen que uno de cada cinco niños entre cinco y nueve años de edad tiene sobrepeso u obesidad, lo que genera: (a) mayor riesgo de padecer problemas óseos y de las articulaciones; (b) problemas sociales y psicológicos, tales como estigmatización y baja autoestima; (c) mayor probabilidad de tener sobrepeso o ser obesos cuando sean adultos; (d) riesgo de enfermedades cardíacas, tales como colesterol alto o hipertensión;

Que conforme a la Ley N° 30021 - Ley de promoción de la Alimentación Saludable para niños, niñas y adolescentes, cuyo objeto es la promoción y protección efectiva del derecho a la salud pública, al crecimiento y desarrollo adecuado de las personas a través de las acciones de educación, el fortalecimiento y fomento de la actividad física, la implementación de quioscos y comedores saludables en las instituciones de educación básica regular, para reducir y eliminar las enfermedades vinculadas con el sobrepeso, obesidad y enfermedades conocidas como no transmisibles;

Que, conforme al artículo 9°, 10° y 49° de la Ley Orgánica de Gobiernos Regionales Ley N° 27867, los Gobiernos Regionales son competentes para promover y regular actividades y/o servicios de salud; tienen competencias compartidas en materia de salud pública;

Que, asimismo, tiene como una de sus funciones formular, aprobar, ejecutar, evaluar, dirigir, controlar y administrar las políticas de salud en concordancia con las políticas nacionales y los planes sectoriales; promover y ejecutar en forma prioritaria las actividades de promoción y prevención de la salud; ejecutar, en coordinación con los gobiernos locales de la región, acciones efectivas que contribuyan a elevar los niveles nutricionales de la población de la región;

Que, el Artículo I del Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, establece que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo; asimismo, el Artículo IV del Título Preliminar de la norma citada señala que la salud pública es responsabilidad primaria del Estado. La responsabilidad en materia de salud individual es compartida por el individuo, la sociedad y el Estado;



ORDENANZA REGIONAL N° 013 -2014-GRSM/CR

Que, conforme al artículo II del Título Preliminar de la referida Ley General de Salud, la protección de la salud es de interés público, por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla. En su artículo 5° se establece que toda persona tiene derecho a ser debida y oportunamente informada por la Autoridad de Salud sobre medidas y prácticas de higiene, dieta adecuada, salud mental, salud reproductiva, enfermedades transmisibles, enfermedades crónicas degenerativas, diagnóstico precoz de enfermedades y demás acciones conducentes a la promoción de estilos de vida saludable. Tiene derecho a recibir información sobre los riesgos que ocasiona el tabaquismo, el alcoholismo, la drogadicción, la ludopatía, la violencia y los accidentes; mientras que en el artículo 10° se establece que toda persona tiene derecho a recibir una alimentación sana y suficiente para cubrir sus necesidades biológicas;

Que, en virtud del artículo 81° del Decreto Supremo N° 007-98-SA – Reglamento sobre vigilancia y control sanitario de alimentos y bebidas – se consideran establecimientos de elaboración y expendio de alimentos y bebidas los restaurantes, servicios de alimentación colectiva, servicios de alimentación escolar y servicios de alimentación de pasajeros en los medios de transporte;

Que, como parte de la política de mejorar la calidad en la gestión de la Institución Educativa Pública, a través de la Resolución Ministerial N° 0155-2008-ED, se aprobó la "Guía para el Diseño, Administración, Funcionamiento, Conducción y Adjudicación de Quioscos en Instituciones Educativas Públicas" que incluye disposiciones para brindar una adecuada atención alimenticia complementaria a los estudiantes a través de una eficiente administración de los quioscos escolares; estableciéndose que las Instituciones Educativas Públicas son responsables de su implementación y de velar por su estricto cumplimiento, y que las Direcciones Regionales de Educación y las Unidades de Gestión Educativa Local, según corresponda, son responsables de efectuar su difusión y de supervisar y monitorear su cumplimiento en el ámbito de su jurisdicción;

Que, en este orden se tiene que mediante Resolución Ministerial N° 908-2012-MINSA, se aprobó la "Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las Instituciones Educativas", consistente en cereales, frutas, vegetales y tubérculos, líquidos, lácteos y derivados, y alimentos preparados; siendo que dicha norma contiene indicaciones referidas a buenas prácticas de manipulación, limpieza, desinfección y refrigeración a fin de asegurar la calidad sanitaria de los productos a expendir; cuya finalidad es que los estudiantes consuman alimentos sanos e inocuos a través de la oferta de alimentos nutricionalmente saludables y así también, reducir los riesgos de enfermedades crónicas no transmisibles;

Que, conforme a la Ley N° 27867 - Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, estos tienen como función en materia de salud: (i) formular, aprobar, ejecutar, evaluar, dirigir, controlar y administrar las políticas de salud de la región en concordancia con las políticas nacionales y los planes sectoriales; (ii) promover y ejecutar en forma prioritaria las actividades de promoción y prevención de la salud; (iii) ejecutar, en coordinación con los Gobiernos Locales de la región, acciones efectivas que contribuyan a elevar los niveles nutricionales de la población de la región; y en materia de agricultura la promoción de políticas para generar una cultura de seguridad alimentaria;

Que, el estado nutricional de las niñas y niños en general está vinculado al desarrollo cognitivo, un estado nutricional deficiente tiene efectos adversos sobre el proceso de aprendizaje y el rendimiento escolar; tal es así que en región San Martín, según la Evaluación Censal de Estudiantes (ECE) realizada el año 2013, a estudiantes de segundo grado de primaria; los resultados muestran que el nivel satisfactorio alcanzado en matemáticas fue sólo del 14,1% mientras que los estudiantes que se encuentran en proceso e inicio representan el 85,9%; por otro lado, en Comprensión Lectora, el nivel satisfactorio alcanzado fue sólo de 26,7%, mientras que los estudiantes que se encuentran en proceso e inicio suman el 73,3%;

Que, según la Encuesta Demográfica y de Salud Familiar-ENDES 2012, en la región San Martín la desnutrición crónica infantil en niños menores de cinco años representa la cifra de 16,5 por ciento; de los cuales, el 7,5% corresponde a desnutrición crónica de niños y niñas menores de 5 años de madres sin educación;

Que, bajo ese contexto, siendo que el sector educación constituye un medio idóneo en la formación de hábitos y conductas saludables, no sólo de los educandos sino -a través de ellos- también en sus familias y la comunidad; es necesario se dicte una norma de carácter regional, tendiente a establecer mecanismos para la implementación de las recomendaciones contenidas en la Resolución Ministerial N° 0155-2008-ED y Resolución Ministerial N° 908-2012-MINSA, que permitan promover una alimentación saludable a los niños y adolescentes en edad escolar en la Región San Martín;

Que, el literal o) del artículo 21° de la Ley N° 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, establece que es atribución del Presidente Regional promulgar Ordenanzas Regionales o hacer uso de su derecho a observarlas en el plazo de quince (15) días hábiles y ejecutar los acuerdos del Consejo Regional;



ORDENANZA REGIONAL N° 013 -2014-GRSM/CR

Que, el artículo 38° de la Ley N° 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales establece que las Ordenanzas Regionales norman asuntos de carácter general, la organización y la administración del Gobierno Regional y reglamentan materias de su competencia;

Que, el Consejo Regional del Gobierno Regional de San Martín, en Sesión Extraordinaria desarrollada en el Auditorio Gerencia Territorial Bajo Mayo – Tarapoto, llevado a cabo el día **Jueves 19 de junio** del presente año, aprobó por **unanimidad** la siguiente:

ORDENANZA REGIONAL:

ARTICULO PRIMERO: APROBAR la lista de alimentos saludables conformantes de la lonchera saludable, para su expendio en los quioscos escolares de las Instituciones Educativas en la Región San Martín, que como Anexo forma parte integrante de la presente Ordenanza Regional.

ARTICULO SEGUNDO: ENCARGAR a la Dirección Regional de Salud de San Martín – DIRES SM, a través de la Dirección de Salud Colectiva -Promoción de la Salud en coordinación con los responsables de la Estrategia Sanitaria de Alimentación y Nutrición y la área de Higiene Alimentaria de DIREFISSA establecer y desarrollar estrategias de articulación intersectorial e intergubernamental, así como la asistencia técnica para implementación del listado de alimentos recomendados para quioscos escolares.

ARTICULO TERCERO: ENCARGAR a la Dirección de Salud colectiva y Ambiental - Promoción de la Salud de la DIRES SM, que en coordinación con la Dirección Regional de Educación de San Martín – DRE SM, promuevan e implementen los quioscos saludables en las instituciones educativas de la región San Martín.

ARTICULO CUARTO: ENCARGAR que la Gerencia General Regional del Gobierno Regional de San Martín realice los trámites respectivos para la publicación de la presente Ordenanza Regional, en el diario de mayor circulación de la Región San Martín y en el Diario Oficial "El Peruano", previa promulgación del Presidente Regional del Gobierno Regional de San Martín.

ARTÍCULO QUINTO: DISPENSAR la presente Ordenanza Regional del trámite de lectura y aprobación del Acta, para proceder a su implementación correspondiente.

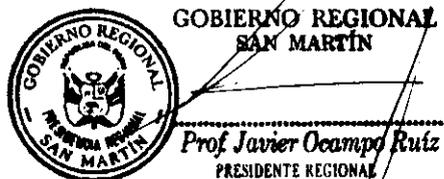
Comuníquese al Señor Presidente del Gobierno Regional de San Martín para su promulgación



30 JUN. 2014

Dado en la Sede Central del Gobierno Regional de San Martín a los

POR TANTO:
Mando se publique y se cumpla



ORDENANZA REGIONAL N° 013 -2014-GRSM/CR

LISTA DE ALIMENTOS SALUDABLES RECOMENDADOS PARA SU EXPENDIO EN LOS QUIOSCOS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS

1. Cereales

- Cereales no refinados: kiwicha, quinua, kañihua, centeno, trigo, pan del árbol, cebada, arroz, maíz y sus productos derivados en preparados bajos en sal, bajos en aceite, y/o bajos en azúcar. (pan de la localidad)
- Productos de panificación y galletería: pan campesino, pan de cebada, pan de labranza, pan francés, entre otros de la localidad, así como panes, tostados y galletas con bajo contenido en sal, azúcar y aceites procesados.

2. Frutas, Vegetales (hortalizas, legumbres) y Tubérculos

- Frutos secos o semillas envasadas: maní, sacha inchi, shapaja, Huicunqo, pecanas, nueces, habas, pasas, guindones, ajonjolí, almendras, castañas, etc., al natural o tostados sin adición de azúcar o sal.
- Frutas frescas de estación, disponibles localmente según ámbitos geográficos, previamente lavadas y desinfectadas. (Pijuayo)
- Verduras y hortalizas frescas de estación, disponibles localmente, según ámbitos geográficos previamente lavadas y desinfectadas, preparadas y sin cremas.
- Tubérculos y raíces sancochadas: papa, olluco, oca, mashua, chuño omoraya, yacón, yuca, michucci, sacha papa, camote, arracacha, dale dale, uncucha, entre otros, en preparados bajos en sal.
- Legumbres: habas, tarwi, sancochadas o tostadas bajas en sal y/o aceite.

3. Líquidos

- Jugos de frutas naturales de estación, disponibles localmente lavadas (para el caso de fresas deben ser desinfectadas) y sin azúcar o con bajo contenido de azúcar, preparados al momento.
- Refrescos de frutas naturales de estación previamente lavadas con bajo contenido de azúcar, disponibles localmente según ámbitos geográficos.
- Infusiones de hierbas aromáticas como: manzanilla, anís, orégano, hierbaluisa, hoja de coca, hoja de naranja, boldo, manayupa, cedrón, muña, jazmín, entre otras, frías o calientes sin o con bajo contenido de azúcar.
- Agua hervida o envasada con o sin gas.

4. Lácteos y derivados

- Leches enteras, semidescremadas o descremadas pasteurizadas, no saborizadas, sin colorantes, sin o con bajo contenido de azúcar.
- Yogures semi descremados o descremados con bajo contenido de azúcar.
- Quesos frescos pasteurizados u otros bajos en sal y grasas.



ORDENANZA REGIONAL N° 013 -2014-GRSM/CR

5. Huevos: de gallina. codorniz sancochado, batido bajo en sal

6. Alimentos preparados

Preparaciones elaboradas con los alimentos indicados en la presente lista en condiciones higiénicas, como por ejemplo:

- Ensalada de frutas.
- Ensalada de vegetales preparados y sin cremas.
- Chapo, plátano asado, upe entre otras preparaciones de cada zona.
- Carnes frescas o secas preparados para sándwiches u otros. pescado de mar o de río, pollo, pavo, res, pota, majas, sajino u otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas ni ají.
- Vísceras preparados para sándwiches u otros: sangrecita, mollejititas, hígado, corazón, entre otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos; sin salsas, ni cremas ni ají.

INDICACIONES PARA SER TOMADAS EN CUENTA:

Los alimentos deben ser preparados en ambientes que reúnan las condiciones sanitarias que establezca la autoridad competente, así también se deberá desarrollar las buenas prácticas de manipulación, limpieza y desinfección a fin de asegurar su calidad sanitaria. Las preparaciones deben realizarse en el día y ser consumidas de inmediato.

- Los productos industrializados deberán contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, además la información consignada en el rotulado de estos productos deberá cumplir con lo establecido en el Artículo 117° del Reglamento sobre Vigilancia Sanitaria y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo N° 007-98/SA2.

Para el caso de alimentos perecibles como las carnes, leche y sus derivados, el establecimiento debe contar con equipos de refrigeración que permitan mantener la cadena de frío.

- Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados sólidos:

Bajo en azúcar	= < 5g (1 cucharita) por 100 g
Bajo en sal	1,25 g (1/4 cucharita) por 100g
Bajo en aceite	= < 3g (1 cucharita) por 100 g

- Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados líquidos:

Bajo en azúcar	6.25 g (1 1/4 cucharita) por vaso de 250 ml
----------------	---

¹La refrigeración solo se considera para productos perecibles como carnes, quesos, leche, yogurt y similares

²a) Nombre del producto b) Declaración de los ingredientes y aditivos empleados en la elaboración del producto c) Nombre y dirección del fabricante d) Nombre, razón social y dirección del importador, lo que podrá figurar en etiqueta adicional, e) Registro sanitario, f) Fecha de vencimiento, cuando el producto lo requiera con arreglo a lo que establece el CODEX Alimentarius o la norma sanitaria peruana que es aplicable, g) Código o clave de lote, h) Condiciones especiales de conservación cuando el producto lo requiera.