	ACUERDO MUNICIPAL	Código: FO-ALA-04
		Versión: 1
		PR-ALA-06
		Marzo 01 de 2018
		Página 1 de 8

ACUERDO MUNICIPAL No 16
(28 NOV 2019)

“POR MEDIO DEL CUAL SE IMPLEMENTA LA TIENDA ESCOLAR SALUDABLE, SUS ESTRATEGIAS EDUCATIVAS Y SE REGULA LA OFERTA DE ALIMENTOS AL INTERIOR DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCATIVOS PÚBLICOS Y PRIVADOS DEL MUNICIPIO DE SABANETA, PROPENDIENDO POR UN ENTORNO ESCOLAR MÁS SALUDABLE”

EL HONORABLE CONCEJO MUNICIPAL DE SABANETA, en uso de sus facultades constitucionales y legales, y en especial las conferidas por el artículo 315 de la Constitución Política, ley 136 de 1994 modificada por la Ley 1551 de 2012, el artículo 44 de la Ley 715 de 2001, el artículo 2.5.3.2.17 del Decreto 780 de 2016, Acuerdo Municipal N°15 de 2019 y demás normas concordantes,

ACUERDA:

ARTÍCULO PRIMERO. OBJETO. El presente Acuerdo tiene por objeto implementar la tienda escolar saludable dentro de los diferentes establecimientos y sedes educativas del municipio, las cuales incluyan en su oferta, alimentos saludables y tradicionales, esto a través de la implementación de estrategias que fomenten hábitos de alimentación saludable y que garanticen la calidad e inocuidad de los alimentos, a fin de prevenir enfermedades crónicas no transmisibles, asociadas al consumo de alimentos.

ARTÍCULO SEGUNDO. ÁMBITO DE APLICACIÓN. Las disposiciones contenidas en el presente Acuerdo son aplicables a los establecimientos educativos públicos y privados del Municipio de Sabaneta. Su aplicación permite promover una alimentación balanceada, regulando actividades de oferta, higiene y manipulación, en tiendas escolares y máquinas expendedoras.

ARTÍCULO TERCERO. DEFINICIONES. Para efectos del presente Acuerdo se comprenderán por:

ALIMENTO: Codex alimentarius. Toda sustancia, elaborada, semielaborada o bruta, que se destina al consumo humano, incluyendo las bebidas, el chicle y cualquier otra sustancia que se utilice en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos, pero no incluye los cosméticos ni el tabaco ni las sustancias utilizadas solamente como medicamentos.

ALIMENTO CONTAMINADO: Alimento que contiene cualquier sustancia, no añadida naturalmente, que está presente en dicho alimento como resultado de la producción (incluidas las operaciones realizadas en agricultura, zootecnia y medicina veterinaria), fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento de dicho alimento o como resultado de la contaminación ambiental. Este término no abarca fragmentos de insectos, pelos de roedores y otras materias extrañas (Codex Alimentarius).



ALIMENTOS FRITOS: Son aquellos que son sumergidos en aceite, grasa o manteca caliente, provocando que los alimentos absorban parte de esta grasa, convirtiéndose en una comida con un aporte calórico mayor.

ALIMENTO MÍNIMAMENTE PROCESADO: Los alimentos sin procesar son partes de plantas o animales que no han experimentado ningún procesamiento industrial. Los alimentos mínimamente procesados son alimentos sin procesar que se modifican de maneras que no agregan ni introducen ninguna sustancia nueva (como grasas, azúcares o sal), pero que pueden implicar que se eliminen ciertas partes del alimento. Incluyen frutas frescas, secas o congeladas; verduras, granos y leguminosas; nueces; carnes, pescados y mariscos; huevos y leche. Las técnicas de procesamiento mínimo prolongan la duración de los alimentos, ayudan en su uso y preparación, y les dan un sabor más agradable.

ALIMENTOS NATURALES: Son de origen vegetal (verduras, leguminosas, tubérculos, frutas, nueces, semillas) o de origen animal (pescados, mariscos, carnes de bovino, aves de corral, animales autóctonos, así como huevos, leche, entre otros). Una condición necesaria para ser considerados como no procesados es que estos alimentos no contengan otras sustancias añadidas como son: azúcar, sal, grasas, edulcorantes o aditivos. (OPS).


ALIMENTOS PROCESADOS: Se refieren a aquellos productos alterados por la adición o introducción de sustancias (sal, azúcar, aceite, preservantes y/o aditivos) que cambian la naturaleza de los alimentos originales, con el fin de prolongar su duración, hacerlos más agradables o atractivos. (OPS).

ALIMENTO ULTRA PROCESADO: Los productos ultra procesados son formulaciones industriales elaboradas a partir de sustancias derivadas de los alimentos o sintetizadas de otras fuentes orgánicas. En sus formas actuales, son inventos de la ciencia y la tecnología de los alimentos industriales modernas. La mayoría de estos productos contienen pocos alimentos enteros o ninguno. Vienen listos para consumirse o para calentar y, por lo tanto, requieren poca o ninguna preparación culinaria (FAO)

ALIMENTACIÓN SALUDABLE: Es aquella que aporta todos los nutrientes esenciales y la energía que cada persona necesita para mantenerse sano. Se denomina también alimentación equilibrada.

AZÚCARES: Los «azúcares libres» son los monosacáridos (como la glucosa y la fructosa) y los disacáridos (como la sacarosa o azúcar de mesa) que añaden a los alimentos y las bebidas los fabricantes, cocineros y consumidores, así como a los azúcares presentes de forma natural en la miel, los jarabes, los zumos (jugos) de frutas y los zumos a base de concentrado (OMS).

BEBIDAS AZUCARADAS: Son todas aquellas bebidas que contienen azúcar artificial o natural que exceden el promedio de la cantidad recomendada por los médicos para la ingesta sana, de niños y adultos. 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

	ACUERDO MUNICIPAL	Código: FO-ALA-04
		Versión: 1
		PR-ALA-06
		Marzo 01 de 2018
		Página 3 de 8

deportivas energizantes. La definición excluye a los jugos puros o naturales de solo fruta.

BEBIDA GASEOSA: Bebida no 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 legislación nacional vigente o en su defecto el Codex Alimentarius.

BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA: 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 se fabriquen en condiciones sanitarias adecuadas.

CONCEPTO SANITARIO: Es el concepto emitido por la autoridad sanitaria una vez realizada la inspección, vigilancia y control al establecimiento donde se fabriquen, procesen, preparen, envasen, almacenen, transporten, distribuyan, comercialicen, importen o exporten alimentos o sus materias primas. Este concepto puede ser favorable o desfavorable, dependiendo de la situación encontrada.

COMIDA RÁPIDA: 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, colorantes y aditivos.


DESINFECCIÓN DESCONTAMINACIÓN. Es el tratamiento fisicoquímico o biológico aplicado a las superficies limpias en contacto con el alimento con el fin de destruir las células vegetativas de los microorganismos que pueden ocasionar riesgos para la salud pública y reducir sustancialmente el número de otros microorganismos indeseables, sin que dicho tratamiento afecte adversamente la calidad e inocuidad del alimento.

ENVASE PRIMARIO. Artículo que está en contacto directo con el alimento, destinado a contenerlo desde su fabricación hasta su entrega al consumidor, con la finalidad de protegerlo de agentes externos de alteración y contaminación. Los componentes del envase primario, es decir, el cuerpo principal y los cierres, pueden estar en contacto directo o indirecto con el alimento.

ENVASE SECUNDARIO. Artículo diseñado para dar protección adicional al alimento contenido en un envase primario o para agrupar un número determinado de envases primarios.

ENVASE TERCIARIO. Artículo diseñado para facilitar la manipulación y el transporte de varias unidades de envases primarios o secundarios para protegerlos durante su manipulación física y evitar los daños inherentes al transporte.

EXPENDIO DE ALIMENTOS: Es el establecimiento destinado a la venta de alimentos para consumo humano.

	ACUERDO MUNICIPAL	Código: FO-ALA-04
		Versión: 1
		PR-ALA-06
		Marzo 01 de 2018
		Página 4 de 8

GRASAS INSATURADAS: Se encuentran principalmente en los aceites vegetales y son líquidos a la temperatura ambiente.

GRASAS SATURADAS: Se encuentran generalmente en los alimentos de origen animal y son sólidas a temperatura ambiente.

HÁBITOS ALIMENTARIOS: Conjunto de costumbres que condicionan la forma como los individuos o grupos seleccionan, preparan y consumen los alimentos, influidas por la disponibilidad de éstos, el entorno social y cultural, y el acceso a los mismos.

LIMPIEZA: Es el proceso o la operación de eliminación de residuos de alimentos u otras materias extrañas o indeseables.

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

MÁQUINA EXPENDEDORA DE ALIMENTOS: Maquina que proporciona aperitivos, bebidas, golosinas y otros productos a los consumidores. Con esta se trata de vender sin la presencia de un vendedor que cobre los productos.

MATERIA PRIMA: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. A pesar que las materias primas pueden o no sufrir transformaciones tecnológicas, éstas deben ser consideradas como alimento para consumo humano.


SODIO: Mineral esencial para el organismo humano ya que, en colaboración con el potasio, sirve para regular la presión arterial, el volumen de sangre circulante y la cantidad de agua que hay en el organismo, Además, participa en la conducción de impulsos nerviosos y el correcto funcionamiento muscular.

TIENDA ESCOLAR: Espacio ubicado dentro de las instituciones educativas destinado al expendio de alimentos para el consumo de la comunidad educativa. La definición de "tienda escolar" también aplica para los conceptos de "kiosko", "caseta", "cafetería escolar" y similares.

ARTÍCULO CUARTO. FUNCIONES DE LAS TIENDAS ESCOLARES. Proveer alimentos y productos saludables, higiénicamente preparados, de acuerdo a los parámetros definidos en la resolución 2674 de 2013, del Ministerio de Salud y Protección Social, y/o de aquellas normas que le complementen o modifiquen; dichos alimentos deberán tener precios accesibles para la comunidad educativa. De igual manera, deberá ser un escenario que motive hacia la elección y consumo de una alimentación saludable y tradicional, articulándose a los procesos educativos, informativos y comunicativos del Proyecto Educativo Institucional y al Programa de Alimentación Escolar.

ARTÍCULO QUINTO. ALIMENTOS OFERTADOS: Los alimentos ofertados deberán cumplir con la normatividad vigente, para el caso, resoluciones 5109 de

16

	ACUERDO MUNICIPAL	Código: FO-ALA-04
		Versión: 1
		PR-ALA-06
		Marzo 01 de 2018
		Página 5 de 8

2005, 333 de 2011 y 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social, y/o las demás que modifiquen, adicionen o sustituyan la reglamentación relacionada. Se exceptúan aquellos alimentos de condición natural como: frutas, verduras, hortalizas y miel de abejas.


ARTÍCULO SEXTO. ASPECTOS A CONSIDERAR PARA LA CONTRATACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE LA TIENDA ESCOLAR SALUDABLE

- a. Al momento de contratar los servicios de los tenderos por parte de las instituciones educativas se deberá entregar a la persona responsable de dicha contratación, en este caso el/la Rector/Rectora una propuesta donde se indique por parte del tendero la oferta de alimentos con la que contará dicha tienda, en la cual la oferta de alimentos saludables cuente con un porcentaje superior al 30% (jugos de fruta, fruta entera, alimentos con menor contenido de azúcares, grasas saturadas y sal/sodio. En dicha contratación se deberá contar una amplia oferta de frutas en cosecha y en diferentes presentaciones (salpicón, ensalada de frutas, frutas con helado, frutas con queso rallado).
- b. La Secretaría de Educación y Cultura, tendrá la potestad de ser veedor de que las tiendas escolares de las diferentes sedes educativas cuenten con ofertas saludable de alimentos y que sean exhibidas de manera adecuada, donde se incentive su consumo.
- c. Las Secretarías de Educación y Cultura, y de Salud deberán trabajar de manera articulada para garantizar que las condiciones higiénico sanitarias de las tiendas escolares sean favorables para el expendio de alimentos saludables; a través de la articulación de acciones que permitan mejorar las condiciones de infraestructura física de estos lugares.
- d. La Secretaría de Salud, será responsable de supervisar y orientar acciones de vigilancia frente a las condiciones adecuadas de manipulación de los alimentos en los diferentes procesos que se realicen dentro de las Tiendas Escolares.
- e. Anualmente, se realizará planeación de la tienda saludable basado en las observaciones de las visitas realizadas por Secretaría de Educación y Cultura, a fin de iniciar el año siguiente con actividades, que fortalezcan la Tienda Escolar Saludable, esto incluirá capacitaciones sobre tiendas saludables y tradicionales, buenas prácticas de manipulación y de ser necesarios foros y diplomados programados con la academia.

ARTÍCULO SÉPTIMO. SE INCENTIVARÁ EL CONSUMO DE ALIMENTOS COMO:

- a. Bebidas tradicionales como chocolate negro, chocolate con leche, café con leche, aguapanela con limón, aguapanela con leche, bebida tipo guandolo o guarapo, y jugos naturales, estos se ofrecerán de diferentes frutas sin azúcar o contenido mínimo de esta, no más de 10 gramos por cada 200 ml.
- b. Productos y bebidas lácteas: bebidas lácteas como leche, yogurt, kumis, y productos lácteos como quesito, queso.

86

	ACUERDO MUNICIPAL	Código: FO-ALA-04
		Versión: 1
		PR-ALA-06
		Marzo 01 de 2018
		Página 6 de 8

c. Preparaciones tradicionales. Entre estas se mencionan algunas, propias de la cultura alimentaria de la región como la arepa, con mantequilla y queso; arepa con huevo; empanadas con carne, pasteles de pollo, tortas de carne; o propias de las culturas de otras regiones como el patacón o los aborrajados. Para estos tipos de alimentos se deberá considerar un tamaño adecuado de porción y en caso de ser preparaciones fritas, se deberá realizar un manejo adecuado de las grasas que evite el deterioro del alimento.

d. Se establecerá contacto con proveedores locales, para garantizar el acceso de frutas a bajo costo a los estudiantes, y en las zonas rurales, se establecerá contacto con asociaciones de pequeños campesinos para mantener la disponibilidad de estos alimentos dentro de las sedes educativas.

ARTÍCULO OCTAVO. LA ADMINISTRACIÓN MUNICIPAL, DEBERÁ DESINCENTIVAR LA OFERTA DE LOS SIGUIENTES ALIMENTOS:

Aquellos alimentos clasificados como productos ultra procesados, alimentos con una alta cantidad de calorías derivadas de azúcares y grasas, y alimentos con alto contenido de colesterol y sodio (igual o mayor al 10% del valor diario para preescolares, escolares y adolescentes), dichos alimentos o productos deberán ser controlados en su oferta en las tiendas escolares tanto oficiales como privadas.

ARTÍCULO NOVENO. INFORMACIÓN, EDUCACIÓN Y COMUNICACIÓN (IEC):


La Administración Municipal, a través de la Secretaría de Educación y Cultura, y Salud, en articulación con la ESE Hospital Venancio Díaz Díaz, desde el área de salud pública, conformarán un grupo de trabajo encargado de promover Tiendas Escolares Saludables, el cuál cuente con un plan de trabajo que se articule al Proyecto Educativo Institucional y al Programa de Alimentación Escolar, para sensibilizar, informar y comunicar a la comunidad educativa sobre la importancia de incorporar hábitos de alimentación saludables, que incluyan alimentos y preparaciones tradicionales como una forma de transmitir nuestra cultura y prácticas colombianas. En dicho plan deberá incluirse acciones de educación para tenderos que ayudarán a su certificación como tiendas saludables, a cargo de la Secretaría de Salud, Subdirección de Inspección, Vigilancia y Control de Alimentos.

Además, este grupo se encargará de promover mediante diversas estrategias que hacen parte del entorno educativo acciones educativas que promuevan el consumo adecuado de alimentos y que sean dirigidas a los padres o cuidadores responsables de los estudiantes de las diferentes instituciones educativas y sus sedes.

Las acciones de IEC en alimentación saludable, se mantendrán de manera continua por medio de estrategias como:

- Afiches y plegables, exhibidos en carteleras ubicadas en lugares concurridos y con tránsito permanente.
- Utilización de medios masivos de comunicación alternativos propios de la comunidad o sedes educativas.

46

	ACUERDO MUNICIPAL	Código: FO-ALA-04
		Versión: 1
		PR-ALA-06
		Marzo 01 de 2018
		Página 7 de 8

- Se realizarán ferias de salud y campañas de consumo de alimentos saludables, tales como: la semana de la salud, la semana de la tradición, el día de la lonchera saludable y variada, el día de la fruta, el día del agua y la no gaseosa, lo cual se acompañará de diversas actividades culturales, sociales, académicas.

ARTÍCULO DÉCIMO. ARTICULACIÓN: la estrategia de Tiendas escolares saludables propia de la Secretaría de Educación y Cultura, se articulará con las Secretarías de Salud y Planeación y Desarrollo Territorial (subdirección de Desarrollo Económico), con la Mesa de Seguridad Alimentaria del Municipio de Sabaneta, el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, el Ministerio de Cultura, y Dirección de Patrimonio a fin de promover una alimentación cultural e identitaria a los escolares, jóvenes y comunidad en general.

Responsabilidad de los diferentes actores.

- Los directivos y docentes a orientar las elecciones alimentarias de los menores y brindar apoyo sobre alimentación cuando lo requieran.
- La Secretaria de Salud deberá establecer normas dirigidas a la oferta de alimentos frescos o mínimamente procesados que se expendan en las tiendas escolares o máquinas expendedoras de alimentos.
- La Secretaria de Educación y Cultura, con apoyo de la Secretaria de Salud, de Familia y Bienestar Social declararán a nivel del sector educativo: La semana de la salud, la semana de la tradición, el día de la lonchera, el día de la fruta, el día del agua y la no gaseosa, lo cual se acompañará de diversas actividades culturales, sociales, académicas.
- Vincular las acciones educativas encaminadas a alimentación inmersas en el currículo de las instituciones educativas, con temas de alimentación saludable, enmarcadas en la soberanía alimentaria, alimentación ancestral y tradicional, para incentivar en los estudiantes hábitos alimentarios adecuados, y el reconocimiento de los alimentos, preparaciones y alimentación propia y autóctona.
- La Secretaria de Educación y Cultura, deberá contar con profesionales en nutrición y dietética que apoyen o asesoren la inclusión de temas alimentarios en los currículos y la capacitación permanente de docentes, padres, madres y tenderos, y para la planeación y puesta en marcha de los días de la lonchera, de las frutas, el día del agua y la no gaseosa y las semanas de la salud y la tradición.
- Las secretarías de Salud, Educación y Cultura ,realizarán anualmente evaluación de las tiendas escolares a fin de clasificarlas, de acuerdo con los siguientes criterios:

Clasificación	Puntaje
<p>Clasificación grado alto de satisfacción A:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tiendas con espacios e infraestructura, adecuados para la manipulación de alimentos, certificadas y avaladas desde Inspección, vigilancia y control. • Tienda con procesos de manufactura de alimentos adecuados acorde con la normatividad vigente y certificado por el órgano de control. 	<p>100%</p>

Ab



<ul style="list-style-type: none"> • Oferta adecuada de alimentos superior al 70% (disponen de oferta de productos ultra procesados inferior al 10%) • Ofertan frutas, lácteos, bebidas tradicionales y jugos, preparaciones tradicionales • Tienen instaurados los días de la lonchera, de las frutas, el día del agua y la no gaseosa y la semana de la salud y la tradición. • Tienen temas de alimentación saludable y tradicional en los currículos de primaria y secundaria. 	
<p>Clasificación grado medio de satisfacción B. Les faltan uno o máximos dos ítems de los anteriores.</p>	80% - 99%
<p>Clasificación grado bajo de satisfacción C Les faltan tres ítems o más de los anteriores.</p>	<79%

ARTÍCULO DÉCIMO PRIMERO. PUBLICIDAD. Para efectos del presente acuerdo se incita a suspender toda publicidad relacionada con alimentos ultraprocesados y los alimentos con una alta cantidad de calorías, azúcares, grasas, colesterol y sodio (igual o mayor al 10% del valor diario para preescolares, escolares y adolescentes).

ARTÍCULO DÉCIMO SEGUNDO. PLAZO. El presente Acuerdo Municipal rige a partir de su sanción y publicación legal, y deroga todas las disposiciones que le sean contrarias.

Dado en Sabaneta a los veinte (20) días del mes de Noviembre de 2019 después de haber sido discutido y aprobado en los dos debates legales, el primero en la Comisión Tercera y el Segundo en Plenaria.

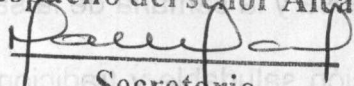
MARGARITA MARÍA FLÓREZ P.
Presidente

LICINIO DE JESÚS LÓPEZ LOAIZA
Vicepresidente Primero

ALEXANDER VASCO RAMÍREZ
Vicepresidente Segundo

JESSICA YURANY GUISAO OSPINA
Secretaria General

Recibido hoy 26 de Noviembre del 2019
a despacho del señor Alcalde.

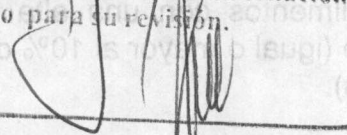

Secretario

80% - 99%	Clasificación grado medio de satisfacción B.
> 70%	ALCALDÍA MUNICIPAL

Sabaneta, 28 de Noviembre del 2019

16

PUBLIQUESE Y EJECUTESE
En doble ejemplar remítase a la Gobernación
del Departamento para su revisión.

El Alcalde, 

El Secretario, 

LICINIO DE JESÚS LÓPEZ LOAIZA
Vicepresidente Primero

MARGARITA MARÍA FLORES P.
Presidente

JESSICA YURANY GUISAO OSPINA
Secretaria General

ALEXANDER VASCO RAMÍREZ
Vicepresidente Segundo