

Gobierno Regional del Callao

Ordenanza Regional N° 000005

Callao, 18 de enero del 2013

EL PRESIDENTE DEL GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO:

POR CUANTO:

El Consejo Regional del Gobierno Regional del Callao, en Sesión del 18 de enero del 2013;

CONSIDERANDO:

Que, el Artículo 7º de la Constitución Política del Perú establece que todos tienen derecho a la protección de salud, la del medio familiar y la de la comunidad, así como el deber de contribuir a su propia defensa, asimismo el Artículo 192º señala que los gobiernos regionales promueven, el desarrollo y la economía regional, fomentan las inversiones, actividades y servicios públicos de su responsabilidad, en armonía con las políticas y planes nacionales y locales de desarrollo;

Que, el Artículo 2º de la Ley 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, establece que los Gobiernos Regionales emanan de la voluntad popular y son personas jurídicas de derecho público, con autonomía política, económica y administrativa que tienen como finalidad esencial fomentar el desarrollo regional sostenible, promoviendo la inversión y privada en el empleo y garantizar el ejercicio pleno de los derechos y la igualdad de oportunidades de sus habitantes, de acuerdo con los planes y programas nacionales, regionales y locales de desarrollo;

Que, es misión de los Gobiernos Regionales organizar y conducir la gestión pública regional de acuerdo a sus competencias exclusivas, compartidas y delegadas en el marco de la política nacional y sectorial en el propósito de contribuir con el desarrollo integral y sostenible de la región para lo cual deberá mantener relaciones de coordinación, cooperación y de apoyo mutuo y permanente con el gobierno nacional y los gobiernos locales, conforme se ha señalado en el Artículo 4º de la Ley N° 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, en concordancia con lo señalado en el Artículo 49º de la Ley N° 27783, Ley de Bases de la Descentralización;

Que, en el mismo sentido, 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 públicas es responsabilidad primaria del Estado. La responsabilidad en materia de salud individual es compartida por el individuo, la sociedad y el Estado;

Que, por otro lado, de acuerdo a lo establecido en el II Título Preliminar de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, estipula: la protección de la salud es de interés público, por tanto, es responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla;

Que, el Artículo 2º de la Ley N° 27657 Ley del Ministerio de Salud, establece: El Ministerio de Salud es un Órgano del Poder Ejecutivo. Es el ente rector del Sector que conduce, regula y promueve la intervención del Sistema Nacional de Salud, con la finalidad de lograr el desarrollo de la persona humana, a través de la promoción, protección, recuperación y rehabilitación de su salud y del desarrollo de un entorno saludable, con pleno respeto de los derechos fundamentales desde su Concepción hasta su muerte natural;



Que, el inciso a) del Artículo 49º de la Ley Nº 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, son funciones de los Gobiernos Regionales en materia de salud: Formular , aprobar , ejecutar, evaluar, dirigir, controlar y administrar las políticas de salud de la región en concordancia con las políticas nacionales y los planes los planes sectoriales; el inciso e) promover y ejecutar en forma prioritaria las actividades de promoción y prevención de la salud y el inciso p) ejecutar, en a 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 47º de la citada Ley establece las funciones del Gobierno Regional en materia de educación , cultura, ciencia, tecnología, deporte y recreación, el mismo que establece en el inciso a), la de formular, aprobar, ejecutar, evaluar y administrar las políticas regionales de educación, cultura, ciencia y tecnología, deporte y recreación de la región;

Que, mediante la Resolución Ministerial 003-2009 /MINSA, publicada el 10 de enero de 2009 en el Diario Oficial "El Peruano", se declaró que el Gobierno Regional del Callao ha culminado el proceso de transferencia de las funciones sectoriales en materia de salud contenidas en el Plan Anual de Transferencia de Competencias Sectoriales a los Gobiernos Regionales y Locales del año 2007, aprobado por Decreto Supremo Nº 036-2007-PCM, las cuales se precisan en el "Acta de Entrega y Recepción de Funciones Sectoriales y Recursos del Ministerio de Salud al Gobierno Regional del Callao", en tal virtud el Gobierno Regional de Callao es competente para el ejercicio de la totalidad de funciones en materia de salud que dispone el Artículo 49º de la Ley Nº 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales;

Que, de acuerdo a la Resolución Suprema Nº 001-2007-ED, que aprueba como política de Estado el Proyecto Educativo Nacional al 2001, "La Educación que queremos para el Perú", en la política 27.5 del acotado Proyecto, establece: Realizar acciones permanentes de educación ambiental en las comunidades, inc. b) Programa de promoción y Difusión de un estilo de vida comunitaria y comportamientos institucionales saludables dirigidos a los vecinos y a las entidades públicas y privadas de la comunidad que haga posible el respeto al derecho de los niños, se dispone el derecho a: disfrutar alimentos sanos y saber con qué recursos se elaboraron;

Que, de conformidad con la RVM Nº 006-2012-ED, que aprueba las "Normas Especificas para la Planificación Organización, Monitoreo y Evaluación de Aplicación del Enfoque Ambiental en la Educación Básica y Técnico Productiva", ítem 6) de las Disposiciones Especificas, numeral 6.1 el enfoque ambiental se expresa en los diseños curriculares y en la gestión de la institución educativa se orienta al logro de hábitos y buenas prácticas de prevención y conservación del ambiente, tiene cinco componentes: La gestión Institucional, la gestión Pedagógica, la Educación en la Salud, la Educación en E coeficiencia, la Educación en Gestión del riesgo, y en el inciso c) del numeral 6.1 de la citada RVM ,establece promover la alimentación y nutrición saludable con sostenibilidad: agua segura, loncheras, quioscos, comedores saludables y vigilancia;

Que, de acuerdo al ítem 5 de las Disposiciones Generales, numeral 5.1 Lineamientos de Política Nacional de Educación Ambiental para el Desarrollo Sostenible, 5.1.1: Los Lineamientos de la Política Nacional de Educación Ambiental para el Desarrollo Sostenible en el sector educación, orientan los procesos de educación, comunicaciones, investigación e interpretación ambiental de las instancias del sistema educativo nacional; el punto 5.1.2: dispone incorporar, desarrollar y fortalecer la aplicación del enfoque ambiental en las instituciones educativas, en el marco de las políticas priorizadas en el Proyecto Educativo Nacional-PEN, y de los procesos pedagógicos orientados al logro de aprendizaje fundamentales en ciudadanía ambiental y de la reforma en la institución educativa que cumplan con estándares e una escuela segura, saludable y sostenible; 5.1.4: los lineamientos de la política de educación ambiental, inciso) establece que las instancias de gestión educativa descentralizada de educación, en coordinación con los gobiernos regionales y locales, implementaran los lineamientos de política nacional de educación ambiental en sus respectivos ámbitos, adaptándolos a sus propias realidades;



Que, mediante la Directiva N° 09-2012-EES-UGP-DEC, aprobado por Resolución Directoral N° 778-2012-DREC, ítem 6) Disposiciones Específicas, 6.1: El enfoque Ambiental, inc. c) establece sobre la Educación en Salud, que las instituciones deben promover la alimentación y nutrición saludable con sostenibilidad: agua segura, loncheras, quioscos, comedores saludables y vigilancia;

Que, mediante Oficio N° 4611-2012-GRC/DIRESA/DG La Dirección Regional de Salud el Callao, eleva la propuesta de Ordenanza Regional que declara Aprobar la Lista de Alimentos Saludables recomendados para el expendio en los Quioscos Escolares de las Instituciones Educativas en la Región Callao;

Que, mediante Memorando N° 013-2013-GRC/GRECYD la Gerencia Regional de Educación Cultura y Deporte adjunta el Informe N° 001-2013-GRC/GRECYD-VPC señalando que resulta conveniente la aprobación por parte del Consejo Regional del proyecto de ordenanza regional referido en el considerando anterior, toda vez que aporta una iniciativa eficaz en beneficio de los estudiantes, lo cual redundará en un buen desarrollo escolar y físico; y, por ende en estilos de vida saludables;

Que, estando a lo expuesto y de conformidad con lo establecido en la Ley N° 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, el Consejo Regional ha aprobado la siguiente:

ORDENANZA QUE DECLARA APROBAR LA LISTA DE ALIMENTOS SALUDABLES RECOMENDADOS PARA SU EXPENDIO EN LOS QUIOSCOS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS


Artículo 1º.- Aprobar la lista de alimentos saludables recomendados para su expendio en los Quioscos escolares de las Instituciones Educativas en la Región Callao, que como Anexo forma parte integrante de la presente Ordenanza Regional.


Artículo 2º.- Encargar a la Dirección Regional de Salud, a través de la Dirección Ejecutiva de Promoción de la Salud, establecer y desarrollar estrategias de articulación intersectorial e intergubernamental, así como la asistencia técnica para implementación del listado de alimentos recomendados para quioscos escolares.

Artículo 3º.- Encargar a la Oficina de Tecnologías de la Información y comunicaciones, la publicación de la presente Ordenanza Regional en el Portal Web del Gobierno Regional del Callao, www.regioncallao.gob.pe; en el portal del Estado Peruano, www.peru.gob.pe; y, en el portal del Ministerio de Justicia.

POR TANTO:

MANDO SE REGISTRE, PUBLIQUE Y CUMPLA.

 GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO
ABOG. DIOFEMENES ARANA ARRIOLA
SECRETARÍA DEL CONSEJO REGIONAL

GOBIERNO REGIONAL DEL CALLAO

DR. FELIX MORENO CABALLERO
PRESIDENTE

ANEXO

LISTA DE ALIMENTOS SALUDABLES PARA LOS KIOSCOS ESCOLARES

1.1 Cereales

- Cereales no refinados: kiwicha, quinua, Kañihua, centeno, trigo, cebada, arroz, maíz y sus productos derivados en preparados bajos en sal, bajos en aceite, y/o bajos en azúcar.
- Productos de panificación y galletería: pan campesino, pan de cebada, pan de labranza, pan francés, entre otros de la localidad, así como panes, tostadas y galletas con bajo contenido en sal, azúcar y grasas trans.



R. LAMA M.

1.2 Frutas, Vegetales (hortalizas, legumbres) y Tubérculos

- Frutos secos o semillas envasadas: maní, 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.
- 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 o moraya, yacón, yuca, camote, arracacha, dale dale, uncucha entre otros, en preparados bajos en sal.
- Legumbres: habas, tarwi, sancochadas o tostadas bajas en sal y/o aceite.



M. ADRIANZEN C.

1.3 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, hierbaluisa, hoja de coca, 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.



M. E. AGUILAR

1.4 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.

1.5 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, entre otras preparaciones de cada región.
- Carnes frescas o secas¹ preparados para sanguches u otros: pescado de mar o de río, pollo, pavo, res, pota, majaz, sajino u otros; guisados, sancochadas, horneados o a la plancha, bien cocidos, sin salsas, ni cremas, ni ají.
- Visceras preparadas para sanghuches 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



R. LAMA M.



M. ADRIANZEN C.



M. E. AGUILAR

- 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 sólidos:

| | |
|----------------|--------------------------------|
| Bajo en azúcar | ≤ 5g (1 cucharita) por 100 g |
| Bajo en sal | 1,5 g (¼ cucharadita) 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 ¼ cucharita) por vaso de 250 ml |
|----------------|---|

* R.M. N° 908-2012/MINSA, aprueba Lista de Alimentos Saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las Instituciones Educativas.

1. La refrigeración solo se considera para productos perecibles como carnes, quesos, leche, yogurt y similares.
2. a) 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, 9 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.