

INFORME DE LA COMISIÓN DE EDUCACIÓN ACERCA DEL PROYECTO DE LEY QUE MODIFICA LA LEY N° 15.720, QUE CREA UNA CORPORACIÓN AUTÓNOMA CON PERSONALIDAD JURÍDICA Y DE DERECHO PÚBLICO, Y DOMICILIO EN SANTIAGO, DENOMINADA Junaeb, PARA INCORPORAR Y PROMOVER CRITERIOS DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR SALUDABLE Y EL RESPETO A LAS PREFERENCIAS DE SUS BENEFICIARIOS POR LA ALIMENTACIÓN VEGANA O VEGETARIANA.

BOLETINES REFUNDIDOS N°s [13.718-04](#) y [12.102-04](#)

Honorable Cámara:

La Comisión de Educación pasa a informar acerca del proyecto de ley de la referencia, en primer trámite constitucional y reglamentario, originado en los siguientes proyectos ley refundidos:

I) Moción de las diputadas Cristina Girardi, Karol Cariola, Camila Rojas, Marisela Santibáñez, Alejandra Sepúlveda y Camila Vallejo; de los diputados Félix González, Daniel Verdessi y Gonzalo Winter, y del ex diputado Jaime Bellolio, que modifica la ley N° 15.720, que Crea una corporación autónoma con personalidad jurídica y de derecho público, y domicilio en Santiago, denominada Junaeb, para incorporar criterios de alimentación escolar saludable en los programas de dicha entidad

II) Moción de los diputados Juan Santana, Rodrigo González, Mario Venegas y Gonzalo Winter, y de las diputadas Cristina Girardi, Camila Rojas y Camila Vallejo, que modifica la ley N° 15.720, que Crea la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, para promover el respeto a las preferencias de sus beneficiarios por la alimentación vegana o vegetariana.

En sesión de fecha 1 de diciembre de 2020, la Corporación accedió a la solicitud de la Comisión de refundir ambas mociones.

Se recibió en audiencia a las siguientes personas y organizaciones:

1) Al Director Nacional de la Junta Nacional de Auxilio Escobar y Becas, señor Jaime Tohá Lavanderos.

2) Al Presidente Nacional del Colegio de Nutricionistas Universitarios de Chile, señor Paolo Castro Villarroel.

3) A la Presidenta Regional del Colegio de Nutricionistas de Valparaíso, señora Mirta Crovetto Mattassi.

4) Al Director General de la ONG Internacional Animal Libre, señor Mauricio Serrano Palma, acompañado de la Directora de Nutrición señora María Paz Orrego Ortiz.

5) Al expresidente del Colegio de Nutricionistas Universitarios de Chile A.G. y Miembro del Directorio de la Sociedad Chilena de Nutrición, señor Samuel Durán Agüero.

6) A la Presidenta de la Confederación Nacional de Manipuladoras del Programa de Alimentación Escolar -PAE- (CONFETRAP), señora Alejandra Muñoz González.



Firmado electrónicamente

<https://extranet.camara.cl/verificardoc>

Código de verificación: 1559BD71EFFE2422

7) A la Representante de la FAO en Chile, señora Eve Crowley, acompañada del Oficial de Nutrición de FAO señor Israel Ríos Castillo.

8) Al Presidente Nacional de la Asociación de Funcionarios de la JUNAEB (AFAEB), señor Danton Vera Leyton.

9) Al exalumno del Instituto Nacional, señor Martín González Cortés.

10) A la Doctora Evelyn Calderón Giadrosic, experta en Psicoterapia Cognitivo-Conductual y Tratamiento Biomédico de Trastornos del Espectro Autista.

I. CONSTANCIAS REGLAMENTARIAS PREVIAS.

1) Idea matriz o fundamental del proyecto.

El principal objetivo de la iniciativa consiste en actualizar la ley N° 15.720, dictada hace más de 50 años, a los instrumentos internacionales suscritos por Chile respecto de la alimentación y la nutrición, además, de dar cuenta del avance de los conocimientos científicos en la materia y hacer frente, desde la herramienta legal, a los desafíos que en el presente deben abordar los programas y planes de alimentación escolar, incorporando criterios de alimentación saludable y reconociendo alternativas veganas y vegetarianas.

2) Normas de quórum especial.

El proyecto no contiene normas de carácter orgánico constitucional ni de quórum calificado.

3) Normas que requieren trámite de Hacienda.

El articulado del proyecto de ley aprobado por la Comisión no requiere ser conocido por la Comisión de Hacienda, de conformidad con lo dispuesto por el artículo 226 del Reglamento de la Corporación.

4) Aprobación general del proyecto de ley.

Puesto en votación general el proyecto de ley, se aprobó por unanimidad. Votaron a favor las diputadas Cristina Girardi, Camila Rojas y Camila Vallejo, y los diputados Sergio Bobadilla, Juan Fuenzalida, Rodrigo González, Luis Pardo, Hugo Rey, Leonidas Romero, Gustavo Sanhueza, Juan Santana, Mario Venegas y Gonzalo Winter (13-0-0).

5) Diputado informante.

Se designó diputada informante a la señora Cristina Girardi Lavín.

II. ANTECEDENTES DEL PROYECTO.

A) Fundamentos.

Sostiene la moción boletín N° [12.102-04](#) que preocupa, en particular, la obesidad infantil que se ha constituido en uno de los problemas de salud

pública más graves del siglo XXI¹. El problema es mundial y está afectando progresivamente a muchos países de bajos y medianos ingresos, sobre todo en el medio urbano. La prevalencia ha aumentado a un ritmo alarmante. Se calcula que en 2010 hay 42 millones de niños con sobrepeso en todo el mundo, de los que cerca de 35 millones viven en países en desarrollo

En Chile, la obesidad infantil² ha continuado aumentando, en especial desde el año 2009, después de la crisis económica de esos años. Los últimos datos disponibles del Ministerio de Salud muestran que en los menores de 6 años la obesidad el año 2009 era 9,4% y el 2012 llegó al 10,3%, lo cual es un promedio, ya que de 2 a 3 años la obesidad es aproximadamente de un 6%; de 3 a 4 de un 11%, y de 4 a 5 llega a un 16%.

En la Junaeb, que mide y pesa cada año a todos los niños de 6 años que ingresan a primer año básico, la obesidad llegó al 23,1% el 2010 y el año siguiente a un 22,1%, pero cambió la referencia con el indicador Peso/Talla por la referencia OMS con Índice de Masa Corporal (IMC), lo cual explica la reducción de un 1%. En un estudio realizado por el INTA en 10 escuelas de la comuna de Peñalolén en niños de prekindergarten, kínder, 1° y 2° básico entre los años 2010 y 2012, se encontró que la obesidad llegó a 28% a fines del 2012 y este año, en la línea de base de escolares de 5 escuelas de la comuna de María Pinto, la obesidad fue de un 27%. Los datos arrojados por el último Mapa Nutricional Junaeb 2015, son alarmantes. Hoy en día, la obesidad afecta cerca de un 25,2% de los escolares, mientras que otro 26,7% presenta sobrepeso, con una propensión que aumenta año tras año.

Sostiene que durante los últimos años, el SIMCE de Educación Física muestra la mala condición física de los escolares y el incremento de la obesidad infantil. Entre el año 2011 y 2012, la obesidad en octavo año básico según IMC, subió de un 16 a un 18%, el sobrepeso de un 25 a un 26% y sólo un 8% de los escolares logró un nivel satisfactorio en actividad física.

Por otra parte, resulta muy importante visibilizar que el sobrepeso en la población nacional no sólo afecta a la salud a nivel de enfermedades crónicas no transmisibles, tales como la hipertensión, diabetes, hígado graso, incluso cáncer entre otras, sino también cobra gran relevancia la incidencia que esta enfermedad puede alcanzar en enfermedades neurodegenerativas, refiriéndonos con esto a Alzheimer, infartos cerebro vasculares, Parkinson, demencia senil, esclerosis lateral amiotrófica, entre otras.

Así lo establece el destacado Neurólogo Dr. David Perlmutter que *“Lo que está pasando en este instante en tus intestinos determina tu riesgo de padecer una serie de trastornos neurológicos³”*. *“El sistema digestivo está íntimamente conectado con lo que ocurre en el cerebro, y quizá el aspecto más importante de los intestinos que tiene todo que ver con tu bienestar general y tu salud mental es su flora interna, los múltiples microorganismos*

¹ Sobrepeso y obesidad infantiles. Programa Estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud. Organización Mundial de la Salud. Disponible en: <http://www.who.int/dietphysicalactivity/childhood/es/>

² El preocupante incremento de la obesidad infantil en Chile. Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) Universidad de Chile. Disponible en: <https://inta.cl/es/opinion/el-preocupante-incremento-de-la-obesidad-infantil-en-chile>

³ Perlmutter, David. Alimenta Tu Cerebro. Extractos extraídos de su libro, disponible en: <http://lenus.me/los-mejores-libros/alimenta-tu-cerebro/>

que viven en él, sobre todo las bacterias.” En la medicina térmica afirmamos que todo enfermo tiene problemas digestivos, y los problemas neurológicos son una consecuencia de esta afirmación.

“La investigación científica le ha dado más y más credibilidad a la noción de que hasta 90% de todas las enfermedades humanas pueden deberse a la mala salud del tracto gastrointestinal. Hipócrates, médico griego y padre de la medicina moderna, dijo en el siglo III a.C. que “toda enfermedad comienza en el intestino.”.”

La incidencia de la diabetes tipo 1 aumentó entre el 2000 y 2004 de un 5,44% a un 8,33%. Y además, se incrementó el número de pacientes que debutan con esta condición crónica en menores de 6 años.⁴ La diabetes infantil en el país ha ido en rápido incremento y se ha convertido en la segunda enfermedad crónica más común en la infancia. Antiguamente era una enfermedad propia de adultos, pero con el crecimiento del índice de obesidad infantil en Chile (sobrepeso entre niños y adolescentes entre 5 y 17 años es 27, 1% en las niñas y de un 28, 6% en niños, siendo Chile el sexto país con mayor obesidad infantil, según OCDE y Asociación Internacional para el estudio de la obesidad 2011), asociado a una vida sedentaria y a los malos hábitos alimenticios, los casos de diabetes infantil han aumentado considerablemente entre los niños.

Añade la moción que conforme aparece en la página 110 del informe de la Comisión Mixta de Presupuesto, en sesión del 6 de noviembre de 2017, Junaeb reiteró su compromiso con una política contra la obesidad estudiantil, esto se traduce en el llamado programa contrapeso, cuyos objetivos declarados para el 2018 son: a) Institucionalización del laboratorio gastronómico que busca mejorar la aceptabilidad de la alimentación; b) ampliar y consolidar la medida de compras locales y; c) continuar desarrollando e implementando las 50 medidas que contiene este plan de trabajo. El programa contrapeso fue lanzado el 26 de noviembre de 2016 y contempla medidas tales como “salad bar”, incorporación de la sal de mar, compras locales a la agricultura familiar campesina, restricción de azúcares libres, recreos participativos, pulseras inteligentes para la promoción de actividad física, entre otras, que actualmente se encuentra en diversas etapas de ejecución. Más allá de celebrar esta iniciativa, sin embargo hasta ahora no se conoce evidencia empírica de sus impactos en la nutrición y la salud de los y las estudiantes.

Concluye la iniciativa que de las falencias detectadas en Junaeb, la experiencia comparada y los instrumentos internacionales, un sistema de alimentación escolar debería tener una fuerte vinculación con las características locales y con fuerte injerencia de las comunidades, que debería transitar de un sistema de grandes proveedores a la adquisición de productos locales y frescos, favoreciendo las agriculturas familiares y la creación de huertos escolares, asimismo que debería ir de la mano de una educación sobre los alimentos y sus propiedades nutricionales.

Por su parte, la moción boletín N° [13.718-04](#), señala que la entrega del servicio de alimentación escolar y de párvulos es “coherente con el deber constitucional del Estado referido a fomentar el desarrollo de la educación en

⁴ Alta relación de obesidad con diabetes infantil. Nota Clínica Las Condes. Disponible en: <https://www.clinicalascondes.cl/CENTROS-Y-ESPECIALIDADES/Centros/Centro-de-Diabetes-Infantil/Noticias/Te-puede-interesar/Alta-relacion-de-obesidad-con-diabetes-infantil>

todos sus niveles ya que la alimentación entregada constituye, en muchos casos, un factor relevante para evitar la deserción escolar”⁵. Por tanto, dichos programas deben ir en concordancia de otros derechos constitucionales, tales como, la libertad de conciencia consagrada en el artículo 19 N° 6 de la Constitución Política de la República, la igualdad ante la ley y derecho a la integridad psíquica.

Dada la posición de garante que el Estado tiene respecto de los derechos fundamentales, y en el contexto de la alimentación escolar y parvularia, se hace necesaria la creación de alternativas alimentarias aptas para beneficiarios que se identifiquen como veganos y vegetarianos, como manifestación de la igualdad en el ejercicio y protección de los derechos y del respeto a la libre manifestación de las creencias.

Cabe hacer presente que los últimos indicadores nutricionales resultantes de la Encuesta de Vulnerabilidad de Junaeb constatan una preocupante situación de malnutrición en establecimientos educacionales⁶. Particularmente, el estudio indica los siguientes resultados de malnutrición por exceso: a) Quinto básico: 60%, b) Kinder: 51,3%, c) Primero básico: 50,9%, d) Prekinder: 50,2%, y e) Primero medio: 47,6%. Una alimentación basada en plantas puede contribuir a disminuir los niveles de sobrepeso y obesidad en la infancia y adolescencia⁷.

En el marco de la campaña Mi Menú Vegano, la organización internacional sin fines de lucro Animal Libre elaboró un informe que compara el programa de alimentación omnívoro entregado por Junaeb con un menú vegano formulado por el Departamento de Nutrición de la misma ONG. Mediante una calculadora de alimentos que recopila información nutricional y precios de mercado de una dieta vegana en relación a la dieta omnívora entregada por Junaeb, se concluyó que los indicadores nutricionales en un análisis acumulado de cinco días de menú (lunes a viernes), son cumplidos en un promedio de 71% por el menú vegano, mientras que el menú omnívoro alcanza un 65% promedio de los requerimientos nutricionales⁸.

Respecto a los aspectos económicos, el mismo informe realiza un análisis comparativo de costos entre ambos menús con precios de mercado a público general, lo que arroja como resultado un precio 10% más económico del menú vegano respecto del omnívoro. A esto, debe agregarse que el mecanismo de licitación por el cual funciona Junaeb en sus programas de alimentación, permite a esta entidad acceder a precios preferenciales con proveedores de venta al por mayor. En sus conclusiones, el estudio en comento constata que la diferencia calórica entre un menú y otro es cercano al 0,29%. Sin embargo, el aporte nutricional de la opción vegana sería muy superior. Por tanto, la creación de alternativas veganas y vegetarianas en los programas de alimentación, no irrogarían mayor gasto fiscal.

⁵ Contrato Tipo para la contratación del servicio del servicio de suministro de raciones alimenticias para los beneficiarios de los programas de alimentación escolar y programa de alimentación párvulos para los años 2017, 2018, 2019, 2020 y 2021. p 2

⁶ Mapa Nutricional Junaeb 2019. Disponible en: <https://www.junaeb.cl/mapa-nutricional>

⁷ Sabaté J, Wien M. Vegetarian diets and childhood obesity prevention. *Am J Clin Nutr.* 2010;91(5):1525S-1529S. <http://ajcn.nutrition.org/content/91/5/1525S>. long. Accessed June 23, 2016.

⁸ LARRAÍN, Gerardo, ORREGO, María Paz. Estudio Comparativo de menú Junaeb v/s menú vegano propuesto por Animal Libre. 2020. p 15. Disponible en: <http://animallibre.org/wp-content/uploads/2020/07/Estudio-comparativo-de-menu%CC%81-Junaeb-vs-menu%CC%81-vegano-propuesto-por-Animal-Libre.pdf>

Cabe señalar que, según la última Encuesta Nacional de Medio Ambiente del Ministerio de Medio Ambiente, al menos, el 6% de la población chilena es vegetariana, lo que equivale a más de un millón y medio de personas, y el 75% de la población chilena estaría dispuesta a disminuir su consumo de carne al considerar su producción como una de las causas principales que contribuyen al cambio climático⁹.

En efecto, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura afirma que el sector ganadero incide considerablemente en el cambio climático: “La producción de carne y leche de vacuno es responsable de la mayoría de las emisiones, pues contribuye con el 41% y el 29% respectivamente de las emisiones del sector. La carne de cerdo y la carne y huevos de aves de corral contribuyen con el 9% y 8% respectivamente de las emisiones del sector. El fuerte crecimiento previsto de esta producción ocasionará con el tiempo el aumento de los porcentajes y volúmenes de emisiones”¹⁰.

B) Comentario sobre el articulado del proyecto e incidencia en la legislación vigente.

El proyecto refundido consta de un artículo único que introduce modificaciones en el artículo 2 de la ley N° 15.720, que crea una corporación autónoma con personalidad jurídica y derecho público y domicilio en Santiago, denominada Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas.

Por el numeral 1) se modifica su letra a) para agregar después de la palabra “alimentación” la expresión: “saludable”.

Por el numeral 2) se agregan nuevos incisos, con objeto de establecer que los programas de alimentación consideren la condición de salud de los niños y niñas, contemplando un trato diverso, entre otros, para la obesidad, celíacos, trastornos del desarrollo, alérgicos alimentarios.

Del mismo modo, se dispone que deberán considerar para cada servicio de alimentación ofrecido, las preferencias alimentarias de los beneficiarios cuando estas sean veganas o vegetarianas, bastando que el beneficiario se identifique como vegano o vegetariano para que sea respetada su preferencia alimentaria, quedando prohibido exigir acreditar dicha posición alimenticia.

Se añade que los programas propenderán a desarrollar hábitos de alimentación saludable y a promover el consumo de alimentos frescos, evitando al máximo el uso de productos artificiales y/o alimentos procesados, favoreciendo las compras locales a la agricultura familiar campesina, la pesca artesanal y el encadenamiento productivo local. Promoverán también el desarrollo de huertos escolares, todo con respeto a las comunidades, sus culturas y hábitos alimentarios.

Finalmente, se establece la prohibición de adquirir ni utilizar en las raciones alimenticias de los programas de alimentación, productos alimentarios que presentan elevados contenidos de azúcares, sodio y grasas

⁹ Encuesta Nacional de Medio Ambiente 2018. Dirección de Estudios Sociales, Instituto de Sociología de la Universidad Católica. 2018. p 99. Disponible en: <https://mma.gob.cl/wp-content/uploads/2018/03/Informe-Final-Encuesta-Nacional-de-Medio-Ambiente-2018.pdf> p99

¹⁰ Enfrentando el cambio climático a través de la ganadería. Organización de las Naciones Unidas para la alimentación y agricultura (FAO). p xii. Disponible en: <http://www.fao.org/3/i3437s/i3437s01.pdf>

saturadas, de conformidad con lo prescrito por la ley N° 20.606, sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad, ya sea que estén o no rotulados con la señalética de “altos en” que se utiliza para el expendio al público.

C) Legislación comparada¹¹.

En la actualidad, las opciones alimentarias de los seres humanos no solo tienen un impacto en la salud, sino también en el medio ambiente. En relación con los efectos en la salud, está demostrado por ejemplo que el consumo excesivo de carne se asocia a enfermedades cardiovasculares y cáncer, entre otras. En el año 2015, el Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer (CIIC), órgano de la Organización Mundial de la Salud (OMS) especializado en cáncer, evaluó, por ejemplo, la carcinogenicidad del consumo de carne roja y concluyó que el consumo excesivo de carnes rojas, especialmente la carne procesada¹², causa cáncer en los humanos, especialmente cáncer colorrectal, cáncer de páncreas y cáncer de próstata (OMS, 2015).

Por otra parte, la elección de qué consumimos también se asocia a los efectos que provoca en el medio ambiente y el cambio climático. Se ha señalado entonces que la producción ganadera intensiva contribuye a la emisión de gases de efecto invernadero, al consumo excesivo de agua producto de todo el ciclo de producción animal y a la deforestación resultante del uso de extensiones de ganado, con consecuencias negativas para la biodiversidad (FAO, 2006)¹³. En Chile, por ejemplo, la última Encuesta Nacional de Medio Ambiente del 2018, del Ministerio del Medio Ambiente, reveló que un 78% de los encuestados dijo, estar de acuerdo o muy de acuerdo con la afirmación que plantea en el sentido de que incorporar más vegetales y menos carne en la alimentación ayuda a cuidar el medioambiente; y un 75% afirmó estar dispuesto a disminuir su consumo de carne, para evitar las consecuencias medioambientales de su producción (Ministerio del Medio Ambiente, 2018).

En ese contexto entonces, cada vez son más las personas que optan por una alimentación vegetariana, es decir, que excluye todo tipo de carne; o bien vegana, que excluye todos los productos alimenticios de origen animal. Esta transición hacia dietas basadas principalmente en legumbres y vegetales podría reducir la mortalidad global en un rango de 6 - 10% y las emisiones de gases de efecto invernadero relacionadas con los alimentos en un rango de 29 - 70%, hacia el año 2050 (Springmann, Godfray, Rayner, & Scarborough, 2016).

¹¹ Elaborado para la Comisión de Educación de la Cámara de Diputados, en el marco de la discusión del proyecto de ley de la referencia, por la investigadora de la Asesoría Técnica Parlamentaria de la Biblioteca del Congreso Nacional, señora Pamela Cifuentes V.

¹² Carne procesada se refiere a la carne que se ha transformado a través de la salazón, el curado, la fermentación, el ahumado u otros procesos para mejorar su sabor o su conservación. La mayoría de las carnes procesadas contienen carne de cerdo o de res, pero también pueden contener otras carnes rojas, aves, menudencias o subproductos cárnicos, como la sangre (OMS, 2015).

¹³ Véase, en ese sentido, el documental “Before de Flood” dirigido por [Fisher Stevens](#) y narrado por Leonardo Di Caprio. Se trata de una magnífico relato del cambio climático y las actividades humanas que inciden en este, entre ellas, el destino de una buena parte de las tierras de cultivo de los EE.UU. a la ganadería, con la consecuente producción masiva de gases de efecto invernadero. Disponible en Netflix. (Stevens & DiCaprio, 2016)

Tampoco debe excluirse que la elección de ofrecer este tipo de alimentación basado en plantas incluye a personas que por razones religiosas no consumen carne o productos de origen animal, o lo hacen bajo ciertas restricciones, tales como personas musulmanas, judíos ortodoxos, hinduistas y budistas.

El siguiente informe, da cuenta de la legislación que han dictado tres países: Portugal, Dinamarca y Francia, en relación con implementar como una opción obligatoria en los comedores o casinos de los servicios públicos, comprendiendo entre ellos a los comedores de establecimientos escolares y universitarios, hospitales públicos, establecimientos penitenciarios y servicios sociales. Se busca obligar a estos establecimientos a disponer de una o más opciones de menú vegetariano/vegano. Cabe destacar que este documento ha sido elaborado a solicitud de parlamentarios del Congreso Nacional, bajo sus orientaciones y particulares requerimientos. El tema que aborda y sus contenidos están delimitados por los parámetros de análisis acordados y por el plazo de entrega convenido. No es un documento académico y se enmarca en los criterios de neutralidad, pertinencia, síntesis y oportunidad en su entrega.

1. Portugal.

En Portugal, el año 2017 se dictó la Ley 11/2017 cuyo objetivo fue establecer la existencia obligatoria de a lo menos una opción vegetariana, en los menús que son ofrecidos en los comedores y cafeterías públicas. Por tanto, esta ley se aplica a los comedores y cafeterías de todos los organismos públicos, sean estos centrales, regionales y locales, y en particular los que están instalados en:

- a) Unidades integradas en el Servicio Nacional de Salud;
- b) Hogares y centros diurnos;
- c) Establecimientos de educación básica y secundaria;
- d) Establecimientos de educación superior;
- e) Establecimientos penitenciarios y centros de detenciones;
- f) Servicios sociales

Esta ley tuvo como base dos proyectos de ley discutidos conjuntamente¹⁴ en la Asamblea Legislativa portuguesa, y que fueron promovidos principalmente por la *Associação Vegetariana Portuguesa*, una organización no gubernamental.

En particular, respecto a qué se entiende por “opción vegetariana”, la ley precisa en el artículo 3º, que la opción debe ser a base de comidas que no contengan ningún producto de origen animal. De esta forma, esta opción de alimentación comprende a personas veganas; por lo tanto, estas comidas no pueden contener leche, huevos, cremas, mantequilla, ni ningún otro producto de origen animal. Sin embargo, pueden contener alternativas, como bebidas y cremas de origen vegetal.

¹⁴ Proyecto de ley Nº 111/XIII “*Inclusão de opção vegetariana em toda as cantinas públicas*” y Proyecto de ley Nº 268/XIII “*Ementa vegetariana nas cantinas públicas*”. Para más información ver: <http://bcn.cl/2n5ai>

La ley también se refiere al equilibrio nutricional de los menús vegetarianos (art. 4º), ya que la misma exposición de motivos del proyecto de ley señala que, el vegetarianismo no debe generar un déficit de nutrientes importantes. Por lo tanto, en ese sentido este objetivo se consigue bajo la guía de técnicos calificados, quienes deben tener en cuenta la composición de la comida, asegurando su diversidad y la disponibilidad de nutrientes para brindar una dieta saludable.

Respecto a las obligaciones de las entidades gestoras de los casinos o cafeterías públicas, son ellos los responsables de determinar cómo hacer disponible la opción vegetariana. Se les permite excepcionalmente, y en el marco de las medidas para combatir el desperdicio de alimentos, poder renunciar al cumplimiento de la obligación de incluir una opción vegetariana cuando exista ausencia de demanda, en los casinos o cafeterías de las Unidades integradas en el Servicio Nacional de Salud y en los establecimientos de educación básica y secundaria.

También las entidades gestoras de casinos y cafeterías públicas, en el caso de reducción de la demanda de la opción vegetariana, podrán establecer un régimen de registro previo de consumidores de la opción vegetariana.

Por último, la ley establece que la entidad que debe velar por el cumplimiento de esta ley es la Autoridad de Seguridad Alimentaria y Económica (*Autoridade de Segurança Alimentar e Económica*, ASAE), que es la autoridad administrativa dependiente del Ministerio de Economía, especializada en el campo de la seguridad alimentaria y la vigilancia económica. Esta tiene a su cargo evaluar y comunicar los riesgos en la cadena alimentaria, así como regular el ejercicio de las actividades económicas en los sectores alimentario y no alimentario, mediante el seguimiento y prevención del cumplimiento de su normativa reguladora (ASAE, 2021).

2. Dinamarca.

En Dinamarca, hasta la fecha aún no se ha dictado ninguna ley sobre la materia. Sin embargo, el tema se encuentra en pleno proceso de discusión por parte del Parlamento danés (*Folketinget*) para evaluar una propuesta ciudadana impulsada principalmente por organismos no gubernamentales, como la Asociación Vegetariana Danesa (*Dansk Vegetarisk Forening*). Esta Asociación durante el año 2018 (entre el 30 de enero y 29 de julio), enviaron al Parlamento una propuesta ciudadana (firmada por 12.344.-) con el objetivo de que se apruebe por ley que todas las cocinas públicas en Dinamarca (guarderías, escuelas, hogares de ancianos, hospitales, centros de atención, etc.) ofrezcan una comida 100% vegetariana, abundante y nutritiva.

Se trata, por tanto, de un tema de interés ciudadano, y cuyas encuestas avalan la importancia de considerar este tipo de alimentación. De acuerdo con una encuesta representativa, de ciudadanos daneses entre 18 y 74 años, realizada por *Coop Analyze* en colaboración con la Asociación Vegetariana Danesa, la cantidad de ciudadanos daneses que eligen alimentarse vegetarianamente aumenta cada día. El 58% de los ciudadanos quiere comer menos carne, y entre los jóvenes entre 18 y 34 años este porcentaje llega hasta el 72%. Mientras, el 51% cree que los políticos tienen

la responsabilidad de reducir el consumo de carne y promover alimentos amigables con el clima en Dinamarca (Coop Analyze, 2018).

En materia legislativa, el 9 de diciembre de 2020, el Parlamento invitó al ministro de Alimentación, Agricultura y Pesca, para considerar que se comience a discutir la propuesta ciudadana. En esa oportunidad, la propuesta para presentar un proyecto de ley tenía por objetivo garantizar que, para fines de 2021, el Gobierno danés tome las medidas administrativas necesarias para permitir que los ciudadanos puedan elegir una comida vegetariana abundante y nutritiva en todas las cocinas públicas¹⁵.

En dicha oportunidad, hubo diversos parlamentarios a favor de la iniciativa y que además fueron ponentes. Sin embargo, el Gobierno, representado por el Ministro de Alimentación, Agricultura y Pesca, si bien reconoció la real importancia de que exista en los comedores públicos la opción de elegir una comida vegetariana, señaló que no apoyará la propuesta, pues creen que se trata de una materia que los municipios y regiones deben resolver, y que se debe favorecer la descentralización¹⁶. Los parlamentarios a favor de la iniciativa contraargumentaron, que este tema se diferencia de muchos otros debates sobre el autogobierno local; se trata de un derecho para el ciudadano individual a nivel local, de poder elegir una alimentación vegetariana, una comida nutritiva que coincida con los valores propios de cada persona.

Los principales motivos de los promotores de esta iniciativa para sostener la importancia de una legislación en esta materia son los siguientes:

1) Este tipo de alimentación beneficia la salud pública, ya que se encuentra bien documentado que una dieta basada en alimentos vegetales reduce las enfermedades cardiovasculares y ciertas formas de cáncer y diabetes, todos los cuales representan una gran carga financiera para los servicios de salud. A modo de ejemplo, los defensores de esta clase de alimentación refieren el caso de Noruega, donde las autoridades sanitarias estiman que el sistema sanitario puede ahorrar 12 mil millones de coronas danesas (*norske kroner*, NOK) ¹⁷por año si se siguen las pautas dietéticas de la Guía de Asesoramiento Dietético de la Dirección de Salud de Noruega (*Helsedirektoratets kostråd*), y otros 6 mil millones de NOK al año en gastos indirectos debido a la disminución de enfermedades con una buena alimentación¹⁸.

2) Al incorporar una alimentación vegetariana en las cocinas públicas, se contribuye a que Dinamarca alcance también el objetivo climático del 70% de reducción de las emisiones de gases de efecto invernadero para 2030, con el consiguiente beneficio al medio ambiente y a los animales tanto a nivel nacional como mundial.

3) Finalmente, también es un tipo de alimentación que debe asegurarse considerando las particularidades de personas alérgicas a determinados alimentos de origen animal, como la leche. Asimismo, es una forma de reconocer las prácticas de minorías que por motivos religiosos,

¹⁵ Para más información sobre el trámite en el Parlamento danés ver: <http://bcn.cl/2n5vb>

¹⁶ Más información en: <http://bcn.cl/2n5v4>

¹⁷ Un equivalente hoy, de US \$1.956.006.000 (1 corona noruega es igual a 0,12 dólar estadounidenses). Consultado 14 de enero de 2020.

¹⁸ Más información en: <http://bcn.cl/2n5tp>

tienen prohibido u observan restricciones en alimentos de origen animal, tales como los musulmanes, judíos ortodoxos, hindúes y budistas.

3. Francia.

El año 2018, se dictó en Francia la Ley para el Equilibrio de las Relaciones Comerciales en el Sector Agropecuario y la Alimentación Saludable y Sostenible, conocida como Ley EGalim (*Loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et une alimentation saine et durable*). Esta ley, como veremos más adelante, se enmarca también en el Programa Nacional de Alimentación (*Programme national pour l'alimentation 2019-2023*).

La ley plantea varias medidas que deberá implementar la industria alimentaria y en particular los servicios de comida en casinos públicos (*restauration collective*), estableciendo plazos para ello. Para efectos de este informe cabe destacar principalmente las siguientes medidas¹⁹:

1) Productos alimenticios de calidad

Al menos un 50% de los productos que se usen para preparar las comidas deben ser sostenibles y de calidad, incluyendo al menos un 20% de productos orgánicos. Esta obligación será exigible a partir del 1 de enero de 2022, y obliga a los casinos que ofrecen sus servicios de comida en: salas cunas y jardines infantiles; establecimientos de educación escolar y universitaria; establecimientos de salud; establecimientos sociales y médico-sociales; y establecimientos penitenciarios.

Se detalla que estos productos de calidad son: los que proceden de agricultura ecológica; productos con identificación de calidad y origen (SIQO) o las siguientes menciones de mejora (*Label rouge*, denominación de origen (AOC / AOP), indicación geográfica (IGP), Especialidad tradicional garantizada (STG), la mención "de finca de Alto Valor Ambiental" (HVE), la mención "agricultor" o "producto agrícola"; productos de la pesca, que lleven la ecoetiqueta de pesca sostenible; productos que lleven el logotipo "*Région ultrapériphérique*", y productos del comercio justo y de los proyectos territoriales alimentarios (PAT).

2) Diversificación de las fuentes de proteínas en los menús escolares

De acuerdo con la ley EGalim, todo el *catering* escolar, desde el jardín de infancia hasta la escuela secundaria, y que atiendan más de 200 porciones al día en promedio, deben ofrecer al menos un menú vegetariano por semana, desde el 1 de noviembre de 2019. Es decir, un menú único (o un menú alternativo en el caso de varios menús disponibles) a base de proteínas vegetales que también pueden incluir huevos o productos lácteos.

Esta medida, se llevará a cabo por primera vez de forma experimental, durante dos años, en el ámbito escolar. Se tomó la decisión de comenzar con ese sector ya que, con 3.500.- millones de comidas al año, representan una palanca importante para cambiar las prácticas alimentarias en el país. Además, de acuerdo con lo informado por el Ministerio de Agricultura francés²⁰, este experimento permitirá también evaluar los efectos sobre el

¹⁹ Para más información sobre las demás medidas ver: <http://bcn.cl/2n5y6>

²⁰ Ver información en: <http://bcn.cl/2n6cp>

desperdicio de alimentos, las tasas de asistencia a los comedores y los costos incurridos.

La implementación de este piloto, no se encuentra sancionada en la ley, de manera que la forma en que se debe implementar un menú vegetariano semanal va a responder a un trabajo de los operadores de casinos en conjunto con las diversas partes interesadas (catering colectivo, padres estudiantes, ONG, autoridades locales, etc.).

En cuanto al apoyo estatal propiamente tal, se dispone que todos los actores involucrados en este proyecto sean apoyados, por el *Conseil national de la restauration collective*, (CNRC), organismo que fue creado especialmente para poner en marcha estas medidas y evaluarlas. Para los equipos de cocina, la principal dificultad es insertar el menú vegetariano en un plan de alimentación que respete los requisitos relacionados con la calidad nutricional de las comidas, establecidas en el Decreto del 30 de septiembre de 2011 (*Décret n° 2011-1227 du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire*). Por esta razón, el personal será capacitado en comidas vegetarianas y deberán aprender a preparar comidas a partir de ingredientes poco utilizados en la actualidad: legumbres, asociadas a cereales, huevos, lácteos.

También se ha creado un grupo de trabajo de la CNRC, auspiciado por el Ministerio de Salud (DGS), y con representantes de los operadores de casinos públicos, autoridades locales, actores científicos y sociedad civil, para brindar herramientas de apoyo, poner en común experiencias exitosas, trabajar en el equilibrio nutricional de las comidas, incluidas las comidas vegetarianas, reunir la oferta formativa para los equipos y elaborar documentos de referencia.

Finalmente, tal como se mencionó anteriormente la ley se enmarca en el Programa Nacional de Alimentación (*Programme national pour l'alimentation 2019-2023*), el cual plantea tres ejes temáticos, a saber: justicia social, lucha contra el desperdicio de alimentos y educación alimentaria; y dos ejes transversales: proyectos alimentarios territoriales y los servicios de comida en casinos colectivos (*restauration collective*). Respecto a este último tema, el Programa Nacional de Alimentación plantea nuevamente incorporar alimentos de buena calidad en los menús y el uso de proteínas vegetales. En resumen, estos son los principales aspectos del Programa:

a) Movilizar a todos los servicios de casino y comedores colectivos para asegurar un suministro del 50% de productos orgánicos, de calidad o sostenibles para 2022.

b) Impulsar el uso de las proteínas vegetales en la *restauration collective*.

c) Difundir las nuevas recomendaciones nutricionales para menús en los servicios de casinos, especialmente para escuelas.

d) Dar prioridad al programa "*Plaisir à la cantine*" (Diversión en el comedor²¹) en las escuelas, para luego adaptarlo a los alojamientos de personas mayores dependientes (*Établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes*, EHPAD).

²¹ Más información sobre este Programa en: <http://bcn.cl/2n6aj>

e) Impulsar la Carta Nacional de alimentación responsable y sostenible²², en los establecimientos médico-sociales.

f) Apoyar a las comunidades y actores económicos para avanzar hacia la sustitución del plástico en las cocinas de los comedores públicos.

III. DISCUSIÓN Y VOTACIÓN EN GENERAL DEL PROYECTO.

A) *Presentación.*

La diputada **Girardi**, autora de la moción boletín 12.102-04, señaló que 1 de cada 10 chilenos padece diabetes, enfermedad relacionada con la mala alimentación, el sobrepeso y la obesidad. Es una enfermedad crónica no transmisible (ECNT), que se caracteriza por una elevada concentración de glucosa en la sangre, o hiperglicemia. Esto debido a alteraciones en la secreción o la acción de la hormona insulina.

Existen dos tipos, la 1 es un trastorno autoinmune, en que hay destrucción de las células del páncreas encargadas de producir la hormona insulina, y presenta más comúnmente en niños, adolescentes y adultos jóvenes. La tipo 2 tiene relación con los hábitos de vida, la presencia de obesidad, malas decisiones alimenticias y sedentarismo. En este tipo hay una reducción progresiva de la secreción de la hormona insulina.

Los principales grupos de riesgos en la diabetes tipo 1 son niños y jóvenes, especialmente quienes tienen antecedentes familiares. La diabetes tipo 2 afecta normalmente a personas adultas con estilos de vida poco saludables. Normalmente era una enfermedad que se presentaba en adultos, lo que está cambiando actualmente debido a la alta prevalencia de malnutrición por exceso, ahora se pueden encontrar niños y adolescentes con este diagnóstico.

El tratamiento para la enfermedad debe ser un complemento entre la parte farmacológica y alimentario-nutricional. Se debe evitar principalmente al consumo de carbohidratos simples (azúcar), alimentos procesados; pero, no todo se debe al tipo de alimentos, sino que también a las cantidades que se consumen, que deben ser acordes a las necesidades de cada persona.

Los factores principales de la aparición de diabetes tienen relación con los hábitos de vida en general, cómo son la mala alimentación, el sobrepeso y la obesidad, la falta de actividad física, el consumo de tabaco, entre otros factores. También afectan en cierto grado los antecedentes familiares de la enfermedad.

Aclaró que el boletín N° 12.102.04, está relacionado con varias investigaciones que grafican la importancia de la alimentación, no solo en cuanto a enfermedades metabólicas, tales como diabetes, hipertensión u obesidad, si no también cómo influye la alimentación en trastornos conductuales. De esta manera, ambos proyectos realizan una apuesta.

El boletín N° 13.718-04, por su parte, está relacionado con el contexto del cambio climático, al cual Chile es un país muy vulnerable. Por ello, se necesita una apuesta de política pública y que los niños y niñas reciban alimentación de sus propias localidades.

²² Más información sobre la Carta Nacional de Alimentación responsable en: <http://bcn.cl/2n6ag>

Manifestó que el proyecto de ley boletín N° 12.102-04 se refiere a generar cambios en la Junaeb, principalmente conceptos de alimentación saludable, que actualmente no existen en la legislación, por cuanto el flagelo actual es la mala alimentación. No se refiere solamente a la opción alimentaria de los niños y niñas, sino de su estado de salud. También es alarmante el aumento relevante de enfermedades metabólicas producto de la obesidad. Recalcó que una buena alimentación dice relación con proveer productos frescos y no congelados, que contribuya a una buena salud.

De esta manera, el foco es la alimentación saludable y las necesidades de los niños y niñas en el sistema escolar. Preguntó sobre la obligatoriedad para las empresas de adquirir productos locales, que actualmente ya no es obligatorio, lo que significa que niños y niñas no recibirán productos frescos en su alimentación, sino procesados, lo que es una situación grave.

Por último, hizo presente que varios de los productos procesados no cuentan con sello porque las empresas se los auto proveen, por lo que no necesariamente se ajustan a una alimentación saludable. Por ejemplo, a las manipuladoras de Chiloé proporcionan puré deshidratado en caja, en circunstancias de que es la zona productora de papas por excelencia. Situaciones como esta hacen que la alimentación de Junaeb no sea adecuada para niños y niñas. Relató que ella, personalmente, ha fiscalizado bodegas de alimentos, las cuales no cumplen con los parámetros, junto con la nula capacidad de fiscalización de la Junaeb.

El diputado **Santana** hizo presente la urgencia de legislar sobre la materia que tratan los dos proyectos de ley, dados los últimos indicadores entregados por Junaeb, y sumado que, de manera transversal, los parlamentarios han manifestado su voluntad de poner en tabla estos proyectos para mejorar la alimentación saludable de niños y niñas, como también para apoyar a los pequeños productores agrícolas y a pescadores artesanales, de manera que las empresas adquieran productos locales.

Señaló que los hábitos alimenticios se han ido modificando, lo que ha traído aparejado la aparición de un conjunto de enfermedades metabólicas que se desprenden de malos hábitos alimenticios. Además del programa para niños celíacos, se deben tomar en cuenta otras condiciones, tales como el autismo o la diabetes infanto-juvenil. Afirmó que no existen hábitos y buena educación alimenticia en niños y niñas, y se debe propender a consumir productos frescos en los establecimientos educacionales.

Finalmente, hizo presente que los proyectos de ley en estudio tienen relación con la necesidad de ir incorporando más productos con identidad local, saludables, frescos y de pequeños agricultores de cada región para la alimentación de los niños, niñas y adolescentes, por cuanto existen falta de oferta en los pequeños agricultores, y en ello debiera tener más injerencia un organismo como el Instituto de Desarrollo Agropecuario que posee recursos tanto de capital financiero como humano.

B) Audiencias.

1) El Director Nacional de Junaeb, señor Jaime Tohá Lavanderos.

El señor **Tohá** basó su intervención en una [presentación](#) en la que aludió a los índices de obesidad que presentan los estudiantes en prekínder, kínder, primero básico y primero medio, donde han constatado que los niños tienen una mayor prevalencia de obesidad que las niñas en todos los niveles y las niñas tienen una mayor prevalencia de sobrepeso en kínder, primero básico y primerio medio.

Asimismo, los resultados regionales muestran que en las regiones del norte se encuentran las menores prevalencias de obesidad y por el contrario las regiones del sur presentan las mayores prevalencias donde un $\frac{1}{3}$ de los estudiantes de primero básico tiene obesidad y la prevalencia en primero básico está por sobre el promedio nutricional en un 10%.

En la Región metropolitana también hay diferencias, así por ejemplo, en el sector poniente existe una mayor prevalencia versus el sector oriente. Lo anterior demuestra que no debe existir una política única, sino que un trabajo diferenciado por regiones y por comunas.

Como contrapeso, la Junaeb implementó el plan contra la obesidad, que incluye medidas tales como reducción de azúcar al 5%, recreos entretenidos que promocionan la actividad física y las relaciones entre los niños, salad bar, laboratorio gastronómico, la política de que el 15% de los insumos para las comidas correspondan a compras locales, la pulsera inteligente para niños de 7° año básico, que mide la actividad física realizada entregando información importante y útil también para el Ministerio del Deporte y los sets de motricidad.

Precisó que se ha implementado en todo Chile entrega de alimentos sin sellos negros en el Programa de Alimentación Escolar (PAE) y también se ha restringido en la Beca de Alimentación para la Educación Superior (BAES) las compras en comida rápida, que ya no es de libre elección, sino solo apunta a los menús aprobados por la Junaeb, sin perjuicio, de que existirán 13.000 puntos verdes a partir de 2019, se trata de puntos de canje en ferias libres.

Se ha incluido la demanda histórica de incorporar la miel como sustitutivo de endulzantes en los postres. En relación a las compras locales, se ha implementado en Atacama, Región Metropolitana, Aysén, Coquimbo, Valparaíso y la Araucanía, esperándose que de aquí a fin de año o máximo marzo 2019 se aplique a todo el país, gracias a los esfuerzos del Indap.

Asimismo, se duplicará la frecuencia de pescados y mariscos en el PAE, se han elaborado 19 nuevas recetas a la fecha a través del laboratorio gastronómico; junto con la cocina escolar del mundo que incorpora recetas con pertenencia local, regional y del mundo, especialmente para los establecimientos con mayor concentración de migrantes, que han tenido un éxito y aceptación del 90%. También se ha introducido una canasta de alimentos para celíacos.

Precisó que los desafíos consisten en aumentar la aceptabilidad en productos e incorporar nuevos y mejores alimentos, como la quínoa, legumbres, cereales, etc. Además, de lograr un cambio de hábitos en los

niños con el objeto de bajar índices de obesidad que no solo afecta a la salud física, sino también la psicológica y los índices de *bullying*.

El cambio más que legal, dice relación con generar condiciones que permitan ampliar lo que se hace, por ejemplo, desarrollo de infraestructura en las cocinas. Especialmente delicado es evitar la contaminación cruzada con el gluten, por lo que se prefiere entregar canastas para que los alimentos de los niños celíacos se preparen en sus casas.

Comentó que en los últimos tres años la calidad de los alimentos ha mejorado sustancialmente y se han planteado la necesidad de sustituir algunos por otros de mejor calidad. Se han desarrollado políticas a nivel local, por ejemplo, en el altiplano han incorporado chuño.

Estimó que no es necesario una ley, sino que los cambios dicen relación con la innovación y la superación de las problemáticas técnicas para lo cual son muy importantes las alianzas con la industria.

Consultado, respondió que en el pasado ya se había intentado incorporar las compras locales desde el punto de vista del Estado, y hoy ha funcionado su implantación gradual gracias al apoyo del Indap. Aclaró que Junaeb no tiene como objeto hacer crecer el mercado local y que dichas compras locales son solo para alimentos no procesados y con certificación de una institución estatal de que es regional o de zonas rezagadas.

Se debe tener en consideración que el 15% es una meta ambiciosa y que se espera que vaya en aumento, porque siempre se debe contar con stock, por ejemplo. Hasta el momento ha funcionado muy bien, esperándose que ingresen productos del mar, ya que actualmente está centrado en la agricultura.

En cuanto a la aceptabilidad, expresó que el dato más evidente es el número de niños que entró al comedor con determinado menú. Trabajo de "focus group" es muy positivo en ese sentido.

Sobre la prohibición de alimentos rotulados, respondió que es indispensable analizar el producto en cada caso, por ejemplo, la sal es alta en sodio pero esencial.

Respecto a los huertos escolares, expresó que el Presidente de la República anunció un plazo acotado para contar con huerto escolares en todo Chile y se analizará su implementación.

En cuanto a la entrega de pescado, ésta se centra en atún, jurel y pangasio (llamado pez rata), respecto de este último no han pesquisado cosas negativas salvo que es bajo en omega 3.

Manifestó que hay establecimientos que carecen de cocinas, de ahí que en algunos casos se preparan los alimentos en una central y luego se distribuye, casos en que la aceptación es inferior a las de otros establecimientos.

Respecto de la preparación de comidas pensadas en los migrantes, precisó que se ha realizado un piloto en establecimientos con alta concentración, con muy buenos resultados, con una frecuencia de una vez al mes y se extenderá a 30 establecimientos más. Se introduce comida de otros países, a raíz de que algunos directores señalaron que muchos estudiantes

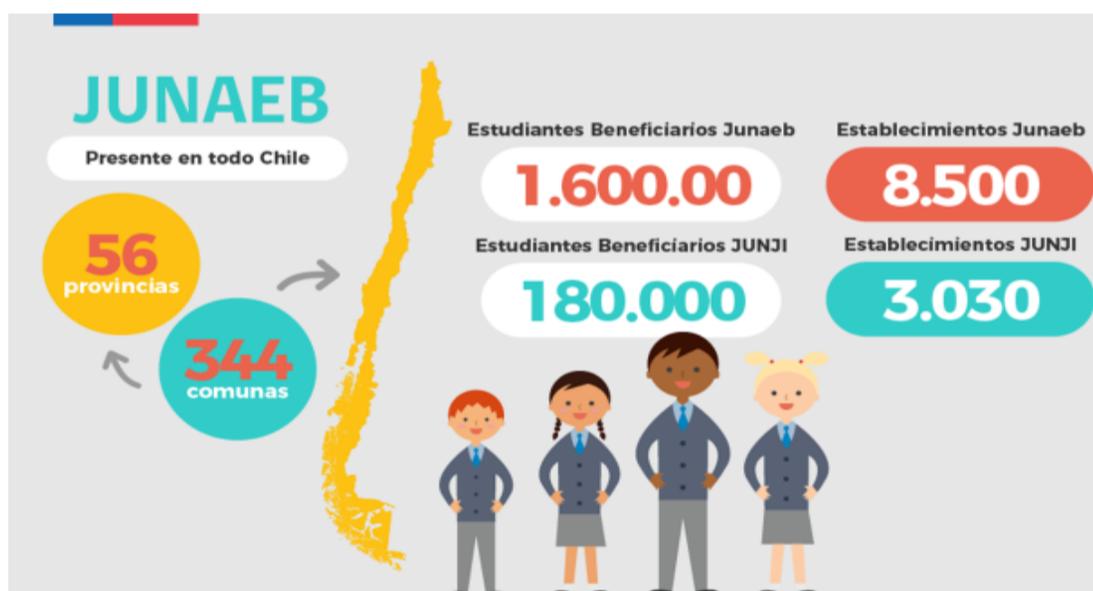
se retiraban de los establecimientos para almorzar en sus casas no participando en las clases de la tarde.

Respecto a la aceptación de la comida, expresó que las costumbres en la casa han cambiado y por eso cuestan algunos alimentos como la carbonada. Es complejo que un niño coma algo que no se le da en su casa, de ahí la importancia del trabajo de los “*focus group*”.

Finalmente, precisó que la licitación del año pasado, fue muy competitiva.

En su segunda [presentación](#), explicó las características del Programa de Alimentación Escolar (PAE), el cual entrega nutrición balanceada a los niños y jóvenes más vulnerables del país, diariamente, durante el año escolar y actividades extracurriculares, alrededor de 1 millón 600 mil estudiantes desde preescolar hasta IV medio y educación de adultos, recibe este beneficio. Si ocurre alguna catástrofe, Junaeb entrega alimentación a personas en albergues y campamentos de emergencia, en coordinación con el Ministerio del Interior a través de Onemi.

A su vez, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y Agricultura (FAO) reconoció el aporte de Junaeb para terminar con el hambre en el mundo, y el Programa Mundial de Alimentos (PMA) de Naciones Unidas, reconoció al Programa de Alimentación de Junaeb como uno de los mejores a nivel internacional y le solicitó ser fundador de la Red Latinoamericana de Alimentación Escolar. En la lámina a continuación graficó la cantidad de alumnos beneficiados con el programa Junaeb-Junji:



En cuanto a las innovaciones de años anteriores al Programa de Alimentación Escolar, destacó:

1) Programa gastronómico: recetas, capacitaciones, cocina escolar del mundo (fase 1 y 2) y cocina con raíces.

2) Compras locales: compra de productos a la agricultura familiar campesina, productos como miel, quínoa y otros.

3) Productos del mar: surtido de mariscos, apanado de merluza, cochayuyo, salchicha y hamburguesa de salmón.

4) De la bandeja al plato: reemplazo de bandeja por vajilla.

5) Chefs en empresas.

Por otro lado, existe el denominado Laboratorio Gastronómico, el cual constituye un soporte técnico para la mejora gastronómica del programa, a través de participación activa en proceso de degustación de preparaciones, capacitación de chefs y personal gastronómico de todo el país, desarrollo de primeras preparaciones de cocina con raíces y desarrollo de preparaciones de cocina del mundo.

Hizo referencia al PAE celiaco el cual nace el 2017 y se comienza a implementar el 2018 con el objetivo de promover mayor inclusión social e igual de oportunidades de acceso para estudiantes en situación de vulnerabilidad, con atención a beneficiarios con esta enfermedad. Consiste en que los beneficiarios, en todo el país, que sufren de la enfermedad celiaca, reciben un servicio de alimentación diferenciado para cumplir con los requerimientos del tratamiento de su condición. Este incluye entrega de desayuno en el establecimiento con alimentos libre de gluten certificados y envasados, además de una canasta de productos libres de gluten, perecibles y no perecibles, para la preparación del almuerzo en el lugar de residencia del beneficiario.

Respecto de los principales énfasis de los cambios alimentación, señaló que es aun más saludable, nutritiva y sabrosa: disminución de pan (en 50%), aumento de carbohidratos de calidad, mayor frecuencia de pescados, mariscos y algas (de 4 a 7 veces al mes), aumento frecuencia y gramaje de huevo (de 3 a 8 veces al mes), incorporación de miel, aumento frecuencia de fruta fresca en niveles Transición, Básica y Media (12 veces al mes), incorporándola también a la hora del desayuno, desayuno de media mañana, aumenta frecuencia ensalada en niveles de Transición, Básica y Media (20 veces al mes).

En cuanto a la pertinencia cultural, existen las siguientes cocinas: cocina escolar del mundo en la cual existe incorporación de recetas de Ecuador y Colombia. Esas dos recetas se suman a las otras, como es el caso de las preparaciones de Haití, Venezuela y Perú. Cocina con raíces en la cual existe profundización de gastronomía que refuerzan rasgos identitarios de pueblos mapuche, aymara, y rapa nui. Recetas locales, menú ajustado a costumbres gastronómicas de las respectivas zonas. Productos locales, para reforzar la presencia de productos con presencia regional, en el marco del impulso a las recetas locales.

Acerca del marco alimentario y minutas, existe un nuevo rol de los chefs para asegurar la calidad gastronómica. Presencia activa, trabajo conjunto y mejora continua de preparaciones, de manera que éstas sean ricas y nutritivas. Se fortalecerá el rol del Laboratorio Gastronómico de Junaeb -al igual que en todas las iniciativas orientadas a aumentar la aceptabilidad, como en el ítem anterior de pertinencia cultural- y sabor de los menús.

Por último, sostuvo que la primera prioridad del programa es el aumento de cobertura, se van a seguir incorporando minutas espaciales para enfermedades alimentarias, los cambios deben estar sujetos a las condiciones de infraestructura y costos, y las minutas se deben ajustar a los lineamientos de las OMS y Ministerio de Salud.

Consultado, hizo presente que la presentación de Animal Libre se hizo en base a minutas antiguas de la Junaeb, por lo que la discusión del programa de alimentación debe ser en base a los programas actuales. En ese sentido, manifestó su disponibilidad para hacer una presentación más detallada respecto de las minutas de alimentación que se ofrecen en la actualidad.

En cuanto a las compras locales, aclaró que los contratos son fijos, e independiente del porcentaje que las empresas deben comprarle a los productores locales, ello no significa que los niños y niñas no coman productos frescos. Agregó que uno de los desafíos más complejos de enfrentar, es que existe la idea de que Junaeb tiene un rol más allá de la elaboración y entrega de la comida. No obstante, al interior del espacio educativo y del aula, Junaeb no tiene atribuciones para involucrarse en dicho espacio.

Hizo presente que cada año el programa de alimentación escolar avanza de manera gradual, para aumentar la cobertura, cada decisión que se toma del área técnica se analiza en conjunto con el aumento de la cobertura. Uno de los graves problemas es que es materialmente imposible contar con dos líneas de producción en las cocinas, porque están al límite con la infraestructura. Por ejemplo, el día que se ofrece un plato de pueblos originarios, debe ser igual para todos.

En cuanto a la incorporación de pescados frescos, han trabajado en cómo añadir estos recursos. Recalcó que el objetivo principal de Junaeb es la salud de niños y niñas, en el cual la familia juega un rol importante cuando se deben trabajar los alimentos para niños y niñas con enfermedades, tales como intolerancias o alergias alimentarias, y la idea es poder incorporar otras enfermedades.

Aclaró que la Junaeb no proporciona alimentación vegetariana o vegana, por lo que no puede señalar si eso se haría con consentimiento de los padres. Por último, manifestó que es de suma importancia entender el equilibrio del programa de alimentación escolar, el cual es uno de los que más recursos tienen. Actualmente, la prioridad es la salud de los niños y niñas, por lo que se sigue una línea de alimentación saludable.

Respecto al potencial para las compras públicas, explicó que asciende a veintiocho mil millones de pesos. Con la asesoría de FAO, el objetivo es llegar a cuatro mil millones en compras locales, pero la pandemia impidió dicha cifra, lo que se retomará gradualmente en compras locales como también se incluirán compras a pueblos originarios. Sumado a lo anterior, Junaeb entrega un programa de alimentación balanceada, que da respuesta a las recomendaciones que entrega el Ministerio de Salud, pero existe un debate pendiente en cuanto a la alimentación escolar en el interior de los hogares, lo que es una discusión compleja que excede a las políticas públicas de un país.

2) El Presidente Nacional del Colegio de Nutricionistas Universitarios de Chile, señor Paolo Castro Villarroel.

El señor **Castro** expresó que para mejorar la alimentación de los niños es necesario dar un refuerzo en la inclusión, por ejemplo, para los niños celíacos no basta el alimento, sino que se debe evitar la contaminación cruzada.

Además, muchas veces no está el profesional para hacer la bajada técnica. Hay cosas que mejorar, por ejemplo, la Junaeb contempla un nutricionista por cada 70 establecimientos aproximadamente y ello lo hace muy difícil.

Consultado, expresó que es importante contar no solo con la buena voluntad de la institucionalidad, sino con un marco legislativo adecuado, a fin de erradicar al año 2030 toda forma de mal nutrición.

Precisó que el consumo de sal mata a ocho de cada diez personas, y ello no se soluciona reemplazado la sal común por sal de mar. Es fundamental para comprometerse como país con una nutrición adecuada y una experiencia de comer (plato versus bandeja), educar en nutrición, hay que vivir la experiencia a través de un marco regulatorio y no de la buena voluntad de las autoridades.

Se puede reforzar la compra de los productos nacionales, como legumbres que se compran en Canadá, lo que también incentivaría el desarrollo nacional, como ya ocurrió, por ejemplo, con la leche.

3) La Presidenta Regional del Colegio de Nutricionistas de Valparaíso, señora Mirta Crovetto Mattassi.

La señora **Crovetto** expresó que debe entregarse una mirada integral, donde uno de los elementos es la nutrición y salud. La principal función de nutrición de la Junaeb es fiscalizar a los proveedores, entonces hay que preguntarse quién hace la educación nutricional con los niños y las familias. Afirmó que se deben incorporar todos los elementos que se relacionan con la salud, incluidos los holísticos.

Desde el punto de visto del lenguaje, afirmó que hay que evaluar algunos términos como “salad bar”, porque distorsiona su entendimiento, debiera ser en español. Valoró el acento que se hace con la gastronomía con la inclusión de chef, pero en las casas no hay chefs y se cocina muy poco. Además, de que se debe propender a la comida local y la compra a los agricultores y proveedores locales, especialmente considerando el desarrollo de la región y descentralización. Valoró algunos aspectos, como los convenios con las ferias libres.

4) El Director General de la ONG Internacional Animal Libre, señor Mauricio Serrano Palma, acompañado de la Directora de Nutrición señora María Paz Orrego Ortiz.

El señor **Serrano** manifestó en su [presentación](#) que la alimentación vegana está avalada y respaldada por importantes academias de salud y nutrición, profesionales del área, como también el mismo Ministerio de Salud y Colegio de Nutricionistas, luego que el año 2017 la organización buscara una postura por parte de estas entidades, la cual fue de avalar la alimentación vegana siempre y cuando sean bien planificadas, entendiéndose que esto claramente se aplica a cualquier tipo de alimentación.

El trabajo de la ONG respecto a esta temática comienza el año 2015 donde vieron la necesidad de incorporar un menú vegano en todo establecimiento público ante el crecimiento de las personas que adoptan este tipo de alimentación, pero se ve mermada sus posibilidades de obtener un

menú adecuado en los diversos establecimientos públicos, ya sea hospitales, escuelas públicas, cárceles u otros servicios públicos, llevando a la creación de un proyecto de resolución el cual solicitaba incorporar esta opción en aquellas instituciones y que fue aprobado por unanimidad en noviembre del 2015 por la cámara bajo, derivado al poder ejecutivo y sus diversas instituciones.

Por otro lado, el número creciente de estudiantes que adoptan este tipo de alimentación, los llevó a la necesidad de impulsar una campaña para la incorporación de un PAE vegano vegetariano por parte de Junaeb, donde el año 2016 un estudio de la organización apoyada por Injuv y la Dirección de Educación de Santiago, determinó que un 15% de los alumnos de liceos emblemáticos de la comuna de Santiago llevaban una alimentación sin carne. La encuesta fue realizada entre los meses de julio y septiembre de ese periodo a más de 1600 alumnos y alumnas de 7 liceos, arrojando resultados que vuelven a recalcar la necesidad de incorporar una opción de menú vegano.

[La encuesta](#) determinó que de los 1.652 alumnos, un 3% llevaban una alimentación vegana y un 12% una alimentación vegetariana. Con respecto a si estarían dispuestos a consumir un menú vegano, un 90% señaló sí estar dispuesto. Asimismo, respecto a si encuentran correcto implementar una opción vegana, un 92% señaló que sí les parece correcto.

¿Qué significa que hoy no tengan esta opción? ¿Cuál es el fundamento para que se considere? Que toda persona tiene el derecho constitucional de mantener, de acuerdo a sus consideraciones éticas y morales, -consagrado en el artículo 19 número 6 de la Constitución Política de la República- el estilo de vida que le permita alcanzar la mayor realización material y espiritual, sin contravenir derecho ajeno. Lo cual, en este caso se estaría vulnerando -en lo referido a los veganos y vegetarianos-, por cuanto el Estado se encontraría proporcionando alimentos no adecuados a sus valores. Lo anterior implica que se está situando a aquella porción de la población en una indefensión producto de su vulnerabilidad y nula incidencia en la capacidad de elección de alimentos, debido a la situación socioeconómica que poseen, inhabilitándolos para la adquisición de alternativas a la alimentación proporcionada en establecimientos públicos donde se presta el servicio de Junaeb, lo cual los posiciona en una realidad desventajosa en relación al resto de la población.

Por otro lado, se puede evidenciar la infracción a otro derecho fundamental de estos niños, niñas y adolescentes, que es la no discriminación arbitraria por parte del Estado y sus organismos -consagrado en el artículo 19 N° 22 de la Constitución Política de la República- en el entendido de que "discriminación arbitraria" se produce -conforme lo establece la ley N° 20.609 del Ministerio Secretaría General de Gobierno- cuando se funda en motivos tales como la raza o etnia, nacionalidad, situación socioeconómica, idioma, ideología u opinión política, religión o creencia, entre otros.

Continuando con la línea argumentativa, afirmó que se puede desprender una siguiente vulneración por omisión de esta opción de alimentación en la ley N°15.720 de la Junaeb por contravenir los derechos a la libertad de conciencia -artículo 19 número 6 de la Constitución Política de la República-, a la igualdad ante la ley -artículo 19 número 2 de la

Constitución Política de la República- y a la integridad física y psíquica - artículo 19 número 1 de la Constitución Política de la República-

El respeto que debe mantener el Estado ante estos derechos fundamentales y por su posición de garante de los mismos ante un sector más vulnerable que depende de él para su alimentación cotidiana, exige y justifica la creación de una alternativa de alimentación apta para estos dos grupos, que son los veganos y vegetarianos.

Por último, y no solo está el hecho de existe una discriminación y perjuicio como fundamento clave para avanzar en esta iniciativa, sino que no existe ninguna limitación económica o nutricional para su implementación, esto señalado en su último estudio comparativo entre un menú vegano y un menú de Junaeb.

La señora **Orrego** manifestó que realizaron un estudio comparativo del clásico menú Junaeb versus menú basado en plantas, en el entendido que suele cuestionarse este tipo de alimentación. Este tipo de alimentación debe ser de carácter estricta, por cuanto los estudiantes están en pleno proceso de desarrollo, de acuerdo a los requerimientos nutricionales y energéticos de los jóvenes.

Señaló que elaboraron una calculadora de alimentos que recopila la información nutricional, y en la página de minutas públicas de Junaeb se pudo extraer las semanas de menús de manera aleatoria, por ejemplo lunes 6 de mayo en el desayuno se otorga leche sabor chocolate, pan blanco con mermelada de damasco, almuerzo churrasco de vacuno con arroz graneado, ensalada de zanahorias y choclo, postre yogurt con fruta picada.

Así, la propuesta de desayuno basado en plantas consiste en bebida vegetal sabor chocolate con cereal avena, semillas de mirasol, almuerzo garbanzos cocidos con arroz y zanahorias rallada más jugo de limón y de postre dos kiwis, el menú basado en plantas cumple con 21 indicadores de 27 nutrientes a diferencia del menú de Junaeb omnívoro que cumplen con 15 nutrientes. En cuanto al costo el menú veganos es un 29% menos costoso que el menú proporcionado por Junaeb. El estudio puede ser revisado en la página web de animal libre.

Consultada, se refirió a las tres pandemias que pueden ser erradicadas a través de una alimentación basada en plantas: la obesidad, la mal nutrición por déficit y el cambio climático, las que unidas constituyen una sinergia de epidemias, porque ocurren en conjunto en el tiempo, produciendo graves secuelas. Preguntó al señor Tohá cómo incorporar las legumbres, que deben consumirse tres veces por semana, en términos de infraestructura. Sostuvo que llama la atención que no exista infraestructura para poder desarrollar ese tipo de comidas saludables.

6) La Presidenta de la Confederación Nacional de Manipuladoras del Programa de Alimentación Escolar -PAE- (CONFETRAP), señora Alejandra Muñoz González.

La señora **Muñoz** expresó que las manipuladoras de alimentos su lema fundamental es que “el niño y niña coma” independientemente de la modalidad, además tienen identificados a los niños y niñas que poseen características veganas o vegetarianas, no obstante si se modifica la minuta alimenticia en lo que está estructurada existen multas elevadas.

Destacó que las trabajadoras conocen a cabalidad el tipo de alimentación de los niños y niñas, y la primera prioridad es que los niños se alimenten, ahora bien en las bases actuales de licitación existen criterios de alimentación mayormente saludables, como reducción de pan en el desayuno y mayor cantidad de frutas y verduras.

Por último, hizo presente que actualmente no cuentan con infraestructura adecuada para llevar a cabo las minutas alimenticias, es más si se aumentan las coberturas no se podrá cubrir por las malas condiciones y hacinamiento de las infraestructuras. Por tanto están de acuerdo con la incorporación de dietas, pero debe ir asociado al mejoramiento de los establecimientos donde se llevará a cabo dichas minutas.

5) El expresidente del Colegio de Nutricionistas Universitarios de Chile A.G. y Miembro del Directorio de la Sociedad Chilena de Nutrición, señor Samuel Durán Agüero.

El señor **Durán** manifestó en su [presentación](#) que según la Asociación Dietética Americana, las dietas vegetarianas bien planificadas son seguras para todos los grupos de edad y en todas las condiciones fisiológicas, incluidas la infancia, la adolescencia, el embarazo y la lactancia.

Planteó las siguientes interrogantes ¿Existe evidencia suficiente para decir definitivamente que una dieta vegetariana o vegana “adecuadamente planificada” que cumpla con las recomendaciones del USDA es saludable para todas las etapas del ciclo de vida? ¿En especial en niños?

Se han realizado varios estudios epidemiológicos a largo plazo de vegetarianos/veganos adultos, cuyos resultados sugieren que, aunque los vegetarianos tienen una menor incidencia de ciertas enfermedades, la mortalidad por todas las causas en poblaciones comparables de vegetarianos y omnívoros es similar. Hay mucha menos evidencia disponible sobre los efectos en la salud de las dietas sin carne en los niños.

En general, la dieta de los niños vegetarianos no debiese presentar ningún tipo de deficiencia, frecuentemente estas son más que suficientes. No obstante existe controversia en la recomendación ya que la dieta es voluminosa, con un bajo consumo de energía y densidad de nutrientes y un alto contenido de inhibidores de la absorción de hierro y zinc.

Se refirió a resultados de estudios sobre alimentación vegetariana/vegana:

-Antropometría: La mayoría de los estudios indicaron que el peso corporal, la altura corporal y otras medidas antropométricas de bebés, niños y adolescentes con dietas veganas o vegetarianas estaban en el rango de las referencias o ligeramente por debajo de ellas, o similares a los grupos de control omnívoros

-Deficiencia de hierro en más de la mitad de los vegetarianos y otros estudios indicaron biomarcadores más bajos o similares del estado del hierro en grupos vegetarianos en comparación con grupos omnívoros.

-Los autores concluyeron que todos los vegetarianos, independientemente del tipo de dieta vegetariana, deben ser examinados para detectar la deficiencia de vitamina B 12.

-Resultados beneficiosos para la salud en comparación con las dietas omnívoras, como el perfil lipídico favorable, el estado antioxidante o la ingesta de fibra dietética, así como las tendencias hacia un menor riesgo de sobrepeso.

En consecuencia, una revisión sistemática muestra que la literatura disponible es insuficiente para sacar conclusiones actualizadas sobre los efectos en la salud de las dietas vegetarianas o veganas en bebés, niños y adolescentes en países desarrollados. En consecuencia no existe diferencia en cuanto al peso corporal y altura entre adolescentes veganos y omnívoros, tampoco hay diferencias en el desarrollo sexual entre veganos y omnívoros, como tampoco ninguna conclusión firme respecto a niveles hormonales y el riesgo de cáncer de mama en vegetarianos adolescentes.

Por último, las dietas vegetarianas y veganas para adolescentes confieren más beneficios que riesgos, probablemente en adolescentes, una dieta vegetariana puede ser más fácil de llevar y tener menores riesgos de deficiencias, reducción de riesgo de obesidad y enfermedades crónicas es el principal beneficio en la salud, es una oportunidad para asegurar una cobertura, educación nutricional adecuada y se asegura entregar una dieta equilibrada y suficiente para niños y jóvenes vegetarianos/vegano.

7) El Presidente Nacional de la Asociación de Funcionarios de la JUNAEB (AFAEB), señor Danton Vera Leyton.

El señor **Vera** manifestó en su [presentación](#) que celebran la iniciativa en orden a reconocer la diversidad de alimentación y que las instituciones comiencen a incorporar lineamientos en sus planes y políticas. No obstante lo anterior hizo presente que el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar, y en general de la institución dependen fuertemente de la visión e intención de quien esté en el cargo de Jefe de Servicio, es decir una amplia discrecionalidad.

En cuanto al poder fiscalizador versus el poder de las empresas, existe una evidente desigualdad a la hora de la detección de incumplimientos, ya que existen empresas que cuentan con especialización legal para su defensa. Además existe un debilitamiento institucional, por cuando las licitaciones son más permisivas para las empresas, como también disminución de facultades de supervisores, dotación insuficiente en supervisión y multas.

Agregó que el Jefe de Servicio posee facultades que le permiten actuar y decidir con alta discrecionalidad, tanto respecto de los términos del programa, que se definen año a año en las licitaciones como en la administración y gestión interna. Junto con ello las jefaturas existentes no responden a un proceso de selección, y se han ido reemplazando los cargos de alta dirección pública, por lo que hoy, a cargo de los programas, sólo hay contrataciones directas.

Destacó que los profesionales del área no son incluidos en el proceso completo, la elaboración de las bases se “arma” con distintos fragmentos aportados por funcionarios, pero que desconocen la integralidad, lo que induce a errores y desconocimiento de los fundamentos, que dificulta la comprensión y el ejercicio como contraparte de regiones.

Por último, la institución se encuentra en un proceso de modernización, busca cambiar la lógica de productos a procesos, se pretende implementar desde enero 2020, lo que no implica aumento de dotación para ningún área. Agregó que se ha trabajado con escasa participación funcionaria, y se desconoce si incorpora medidas de fortalecimiento para la supervisión y multas, en consecuencia se requiere cambiar la ley de planta, como también revisar sus responsabilidades como mandantes, ejemplo; higiene y seguridad de manipuladoras.

8) La Representante de la FAO en Chile, señora Eve Crowley, acompañada del Oficial de Nutrición de FAO señor Israel Ríos Castillo.

La señora **Crowley** manifestó en su [presentación](#) que Chile es uno de los países de la región cuya población se encuentra fuertemente afectada por la malnutrición por exceso. Las cifras de obesidad y sobrepeso de Chile indican que más del 74% de los mayores de 15 años presentan malnutrición por exceso y un 86,7% a nivel nacional es sedentario (Encuesta Nacional de Salud 2016-2017. Minsal, 2017).

En los últimos 30 años, de acuerdo a resultados de la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas (Junaeb), la obesidad infantil en niños de primero básico se triplicó, aumentando de un 7,5% en 1987 a un 24,4% en 2018. Según la Encuesta Nacional de Consumo Alimentario de 2010, sólo el 5% de la población chilena se alimenta saludablemente y el 95% requiere realizar cambios a su dieta.

Adicionalmente, sólo el 9,2% de las personas a nivel nacional consume pescados y productos del mar, 24,4% consume legumbres regularmente y el 15% del país consume las porciones recomendadas de frutas y verduras. Por otra parte, de acuerdo a un estudio realizado por la OPS en el año 2015, el consumo de alimentos y bebidas ultraprocesadas ha aumentado con rapidez y Chile se sitúa como el segundo país de la región de América Latina y el Caribe con mayor consumo por persona, rondando los 550 gramos al día por persona de alimentos ultraprocesados y bebidas azucaradas. Asimismo, el consumo de azúcar en Chile es en un 75% mayor a la cantidad máxima del 10% recomendada por la OMS y por la FAO.

Estas cifras presentan una estrecha relación con el difícil acceso a dietas saludables por parte de los hogares de ingresos bajos que muchas veces se apoyan en la alimentación escolar como fuente principal de la alimentación infantil y/o adolescente, por lo que se recomienda fuertemente que la alimentación escolar provista por el sistema educación pública pueda ser un referencial en el cambio de los hábitos alimentarios de niños, niñas y adolescentes integrados a la red pública de educación y que hacen uso del sistema Junaeb de alimentación.

En este contexto y consciente de la importancia de seguir avanzando en la realización efectiva del derecho humano a la alimentación adecuada, de la revisión de los proyectos de ley que modifican la Ley N° 15.720, estas mociones buscan, entre otros elementos, reforzar el carácter de saludable de la alimentación escolar que se ofrece bajo los programas de la Junaeb.

Respecto del proyecto de ley N° 12.102-04, consideró positiva la propuesta de reforma a la ley N° 15.720 presentada por la diputada Cristina Girardi. Sin embargo, desde una perspectiva de derechos humanos, la FAO recomienda utilizar el adjetivo “adecuada”, por ser el término jurídico utilizado

en el Derecho Internacional de los Derechos Humanos. La palabra “adecuada” es más amplia que “saludable” y permite tener en cuenta a la hora de garantizar el derecho a la alimentación elementos como la pertinencia cultural de los alimentos para cada grupo humano que los consume. Esto no es posible con el término “saludable”. Por lo tanto, se sugiere que se agregue “adecuada y saludable”.

En cuanto a agregar que “Los programas de alimentación señalados en la letra a) de este artículo, considerarán la condición de salud de los niños y niñas contemplando un trato diverso, entre otros, para la obesidad, celíacos, trastornos del desarrollo, alérgicos alimentarios...”, señaló que la FAO considera que el uso del término “trato diverso” puede inducir a confusión.

Por ello, propuso revisar la redacción del inciso e incorporar también a los adolescentes, que también son objeto de los programas de alimentación de la Junaeb, para se refiera a un “trato adecuado a las necesidades alimentarias y nutricionales de cada grupo de niños, niñas y adolescentes, entre otros, los que tengan algún grado de malnutrición de cualquier tipo u otra condición nutricional que requiera cuidados especiales.”

Para evitar que este trato diferenciado pueda llegar a conducir a alguna situación de discriminación, se sugiere agregar alguna cláusula final que establezca que esto se habrá de hacer “sin discriminación de ningún tipo”.

Respecto de agregar que “Estos mismos programas propenderán a desarrollar hábitos de alimentación saludable y a promover el consumo de alimentos frescos, evitando al máximo el uso de productos artificiales y/o alimentos procesados, favoreciendo las compras locales a la agricultura familiar campesina, la pesca artesanal y el encadenamiento productivo local. Promoverán también el desarrollo de huertos escolares. Todo con respeto a las comunidades, sus culturas y hábitos alimentarios”, señaló que la FAO considera que la propuesta de adición de este inciso es una excelente oportunidad para incluir la educación alimentaria y nutricional de forma amplia dentro de los programas de alimentación escolar.

En este sentido, los “hábitos de alimentación saludable” son solo una parte de estos y, por lo tanto, se sugiere ampliar la redacción de este inciso para que los programas propendan a reforzar la “educación alimentaria y nutricional” de los estudiantes y la comunidad educativa en su conjunto y no solo sus hábitos alimentarios.

En segundo lugar, en este inciso se establecen algunos lineamientos referenciales para los programas de alimentación escolar, como que deben “promover el consumo de alimentos frescos..., favoreciendo las compras locales a la agricultura familiar campesina...”. Este párrafo se configura como una gran oportunidad para lograr la mayor vinculación de los programas de alimentación de la Junaeb con la agricultura familiar y la pesca artesanal, ambas de producción local.

Esta vinculación se ha logrado en otros países de la región mediante la herramienta de las compras públicas, estableciendo una obligación concreta para el Estado de adquirir a estos productores un porcentaje mínimo de alimentos para sus programas de alimentación. En efecto, desde la perspectiva del derecho comparado, y a modo de ejemplo, destacó los

siguientes países cuyas leyes de alimentación escolar articulan esta vinculación con la agricultura familiar:

-Ecuador, Ley Orgánica de Alimentación Escolar (2020). “Artículo 21.- Compras públicas. [...] Del total de los recursos financieros asignados por cada nivel desconcentrado, se destinará al menos el treinta y cinco (35%) para compras de productos y servicios que provengan de la agricultura campesina siempre y cuando exista la oferta necesaria en el mercado local y se garantice la calidad del producto. La Autoridad Agraria Nacional deberá proporcionar a la Autoridad Educativa Nacional, el registro de las personas y organizaciones debidamente acreditadas en el Programa de Agricultura Familiar Campesina o cualquier otro programa establecido con una finalidad similar. [...]”.

-Guatemala, Decreto N° 16/2017, Ley de Alimentación Escolar (2017). “Artículo 15.- Compras locales. La adquisición de los insumos para el Programa de Alimentación Escolar deberá corresponder a los menús establecidos y deberá realizarse de conformidad con los principios de esta ley. De ser posible la adquisición de los insumos, deberá realizarse en la misma jurisdicción territorial en la que se encuentra el centro educativo que corresponda, priorizando la compra a proveedores que practiquen la agricultura familiar de la localidad en la que se encuentre el centro educativo.

Del total de los recursos financieros asignados a cada centro educativo debe destinarse como mínimo el cincuenta por ciento (50%) para compras de productos que provengan de la agricultura familiar, siempre y cuando exista la oferta necesaria en el mercado local.

Transcurridos cinco años, los recursos financieros asignados a cada centro educativo deben aumentarse al setenta por ciento (70%) para compras de productos que provengan de la agricultura familiar, siempre y cuando exista la oferta necesaria en el mercado local y se garantice la calidad del producto. [...]”.

De esta manera, la FAO alentó a la Comisión a considerar la posibilidad de comprometer un porcentaje concreto de los recursos financieros asignados para programas de alimentación bajo esta ley N° 15.720 para la compra de productos que provengan de la agricultura familiar y de pequeños productores, así como de la pesca artesanal o a pequeña escala, siempre y cuando exista la oferta necesaria en el mercado local.

No obstante, de tomar la Comisión la decisión de explicitar esta obligación en la modificación a la ley N° 15.720, se considera que la ubicación de esta disposición posiblemente sería más correcta en el artículo 6° de la ley N° 15.720, que es la que se refiere a la adquisición de artículos para cumplir con los fines de la ley.

Respecto de agregar a continuación de la letra i) del artículo 2°, los siguientes incisos segundo, tercero y cuarto, del siguiente tenor: “En caso alguno se podrán adquirir ni utilizar productos alimentarios que presentan elevados contenidos de azúcares, sodio y grasas saturadas, determinados conforme prescribe la Ley N° 20.606, en este caso, estén o no rotulados con la señalética de “altos en” que se utiliza para el expendio al público”, aconsejó especificar que esta prohibición de “adquirir ni utilizar” los productos a los que se refiere el inciso es de “los programas de alimentación escolar”. Tal y como está falta el sujeto de la oración y aunque se puede deducir, se

aconseja concretar a quien corresponde la obligación de cumplir con esa disposición.

A continuación, realizo un análisis del proyecto de ley N°13.718-04. Observó la importancia de reconocer las opciones personales en la realización del derecho a la alimentación adecuada de cada persona y grupo humano y apoya esta iniciativa. Sin embargo, es fundamental que las propuestas que consideren un trato diferenciado para algunos estudiantes no conduzcan a ningún tipo de discriminación. En este sentido, sugirió reflexionar sobre la posibilidad de que los programas de alimentación escolar respeten otras opciones personales, además de la vegana y vegetariana, como, por ejemplo, las preferencias que tengan base en motivos culturales o religiosos.

En el artículo primero del proyecto de ley el cual establece: modifíquese la ley N° 15.720 que crea una corporación autónoma con personalidad jurídica y derecho público y domicilio en Santiago, denominada Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas: para incorporar a continuación de la letra i) artículo 2, los siguientes incisos:

“[...] En todo caso, las raciones alimenticias de los programas de alimentación deberán dar cumplimiento a lo establecido en el inciso primero del artículo 6 de la ley N° 20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad”.

Observó que esta disposición es la misma que el último inciso que sugiere agregar el proyecto de ley anterior presentado por la diputada Cristina Girardi como inciso cuarto de la letra i) del artículo 2. En este sentido la FAO sugirió que se acuerde una única modificación, para evitar duplicaciones, optando por aquella cuya redacción sea más amplia y no se limite exclusivamente a los productos etiquetados.

Por último, manifestó que la FAO considera que ambas propuestas de modificación de la ley N° 15.720 son positivas y complementarias. La propuesta presentada por la diputada Cristina Girardi se enfoca en atender las necesidades alimentarias y nutricionales específicas de cada grupo de estudiantes, por una condición particular de salud, mientras que la propuesta presentada por el diputado Juan Santana Castillo se enfoca en atender las preferencias alimentarias de los estudiantes cuando estos sean veganos o vegetarianos, por decisión personal.

Por lo tanto, y en virtud de su complementariedad, se sugiere que la propuesta presentada por el diputado Juan Santana se integre a la propuesta de la diputada Cristina Girardi, para evitar duplicaciones como sucede en relación a la disposición final de ambas para que los programas de alimentación no puedan incluir productos con altos contenidos de algunos nutrientes críticos y comúnmente conocidos por ser productos “etiquetados”, conforme a la ley N° 20.606.

Estas propuestas presentan una gran oportunidad para incluir algunos elementos esenciales en los programas de alimentación escolar, como la importancia de que sea “adecuada y saludable” y su vinculación con la agricultura familiar y de pequeños productores, así como de la pesca artesanal y a pequeña escala, de producción local. Se sugiere aprovechar la oportunidad para establecer la obligación legal de que los programas de

alimentación establecidos bajo la ley N° 15.720 adquieran un porcentaje mínimo de alimentos a estos sectores de producción.

Para finalizar, la FAO celebró la voluntad de fortalecer los programas de alimentación que representan estos dos proyectos de modificación de la ley N° 15.720 en favor de su contribución a la realización efectiva del derecho humano a la alimentación adecuada de todas las personas.

Consultada, hizo presente que han apoyado a través de políticas de logística en los programas de alimentación para Junaeb, por ejemplo entregar información sobre compras públicas a proveedores, ha existido apertura y proactividad de la Junaeb en torno a mejorar la calidad de los alimentos. Una de las debilidades de Junaeb es que se caracteriza por ser un sistema centralizado, por lo que es difícil para la agricultura familiar campesina vender sus productos, no así en países con sistemas de alimentación descentralizados.

Agregó que el problema de obesidad ha afectado a gran cantidad de países, pero es importante realizar un seguimiento sobre los programas que combaten la obesidad, por cuanto los niños y niñas no solamente comen en las escuelas sino que también en sus hogares. Por ello la educación de los padres es fundamental en la alimentación de sus hijos. Adicionalmente, el programa de alimentación debe estar dirigido a los niños y niñas de temprana edad para incorporar criterios saludables de alimentación. Por último, afirmó que las políticas fiscales deben fortalecerse, en orden a regular el precio de los alimentos saludables versus la comida chatarra.

El señor **Ríos** se refirió a ciertos elementos importantes que lideran la estadística de obesidad en población adulta. En primer lugar resaltó los datos de situación nutricional de Chile, indicando que el exceso de peso en adultos afecta al 74%, en adolescentes es de 40.8% y en escolares de 23%. Fuentes: ENS2017 y mapa nutricional JUNAEB. De acuerdo con la evidencia, el exceso de peso en escolares pasó de 7.5% en 1987 a 23% en 2010, lo que se traduce en un incremento de 15% en 30 años.

Hizo presente que la malnutrición, sobre todo la obesidad, es factor de riesgo para las enfermedades crónicas no transmisibles como la diabetes, hipertensión, problemas cardiovasculares y varios tipos de cáncer. Además la población escolar presenta los siguientes factores de riesgo para obesidad y enfermedades crónicas: sedentarismo (70%); bajo consumo de frutas y vegetales (15%).

Destacó la trascendencia de las políticas y programas de alimentaciones escolares saludables y sostenibles. Recomendó la inclusión de la educación en alimentación y nutrición, así como enfoques de prevención en marcos políticos, es decir, considerar la transversalidad de la salud en las políticas sociales. Resaltó la importancia que reviste la alimentación saludable en el contexto actual de COVID-19, debido a que la evidencia muestra que la obesidad y las enfermedades crónicas son las que peores pronósticos tienen ante la enfermedad.

Informó acerca del año Internacional de Frutas y Verduras (2021), declarado por las Naciones Unidas, fomentando que las acciones de fomento al consumo de frutas y vegetales contribuyen no solo a mejorar la nutrición, sino que además beneficia al sector productor. En especial de la agricultura familiar y campesina de pequeña y mediana escala y a los feriantes. Al

respecto, se sugirió la inclusión del día de las frutas y vegetales en el marco del programa de alimentación escolar que lidera JUNAEB en Chile. Destacó la contribución de las frutas y los vegetales en el cuidado medio ambiental, se recomienda la inclusión del concepto sostenible.

Resaltó la contribución de Chile en la región con experiencias como la ley de alimentos N°20.606 que establece el etiquetado frontal de advertencia nutricional, regula la publicidad de alimentos no saludables y la venta dirigida a niños en espacios institucionales, experiencia está siendo adoptada en varios países de la región, México, Perú, Argentina y Uruguay. Manifestó que Chile ha avanzado en la implementación de la ley N° 20.606 sobre composición nutricional de los alimentos y su publicidad. No obstante, las pandemias de la obesidad, desnutrición materno-infantil, el cambio climático, crean un efecto sindémico y colocan en desventaja a los más vulnerables.

A través de la FAO se encuentran acompañando una serie de redes globales sobre nutrición escolar sostenible, y en este foro se ha presentado la experiencia de Chile en el contexto de pandemia rescatándola como una de las experiencias exitosas, en la cual se entregaron canastas alimentarias en el periodo inmediato al inicio de la pandemia. En la relación a la obesidad, hizo presente que genera procesos inflamatorios y enfermedades no transmisibles, por lo que es necesario fortalecer las políticas públicas respecto de la alimentación saludable.

Finalmente, hizo presente que existe un desafío para llegar a los núcleos familiares y promover la alimentación saludable. La prioridad es la educación alimentaria nutricional, junto con ello la intersectorialidad constituye un elemento importante porque conlleva las guías alimentarias que son vinculadas a la promoción de la salud, la actividad física y la promoción de una alimentación saludable.

9) El exalumno del Instituto Nacional, señor Martín González Cortés.

El señor **González** manifestó en su exposición que es vegetariano, y ex-estudiante del Instituto Nacional y alguna vez fue parte de su Centro de Estudiantes, hoy estudiante de Licenciatura en Historia de la Universidad de Chile. Sus palabras vienen desde su propia experiencia en un liceo precarizado hasta sus cimientos, por una mala administración municipal arrastrada desde las reformas de la dictadura de Pinochet.

Se nutre, además, de las vivencias de compañeros que allí conoció y las decenas de amigos y conocidos provenientes de distintos contextos educacionales en varias otras comunas, que lo hicieron darse cuenta de que las condiciones precarias y excluyentes, por lo menos de los casinos y cocinas de JUNAEB, no varían mucho entre un liceo municipal o subvencionado, sea de la capital o de región.

Hizo presente que la violencia del Estado contra la juventud, es decir niños, niñas y adolescentes de la clase obrera, es histórica y sistemática, y no se limita a los hechos explícitos e insólitos vistos el año 2019, como tener a piquetes de carabineros resguardándolos de quién sabe qué en los techos de las salas de clases, lanzando bombas lacrimógenas y perdigones dentro de los establecimientos educacionales y atentando contra la integridad física y psicológica de los estudiantes, sino que también se expresa la violencia en cosas más cotidianas como el enfoque punitivo y adultocentrista del aula de clases, las pruebas estandarizadas que no miden adecuadamente

conocimientos ni capacidades, así como lo que convoca que es algo tan básico y fundamental como la alimentación y la sana nutrición del ser humano.

Agregó que cuando se le hizo llegar esta invitación y conoció los proyectos, se desconcertó, ¿por qué no se hizo esto antes? Es un tema tan cotidiano como fundamental, una violencia tan cotidianizada como inhumana la privación de la alimentación. Una importante cantidad de familias no cuenta con el presupuesto ni el tiempo para enviar a sus hijos comida todos los días que asisten al colegio, situación que también se extiende a la Tarjeta Nacional Estudiantil).

¿Qué pasa con los estudiantes que son vegetarianos, veganos, celíacos o diabéticos? Cuando la comida no es apta para ellos, se ven enfrentados a una decisión violenta, que no tendrían por qué aceptar: ¿paso hambre y no rindo en clases, o como igual y pongo en riesgo mi salud? Un estudiante que no se alimenta bien se ve dificultado en sus estudios, su proceso de aprendizaje es cuesta arriba y el fracaso del Estado en proporcionar una alternativa no es solo violento sino que también constituye violación a la Convención de los Derechos del Niño, pues uno de los deberes que tiene el Estado con la salud de los niños, niñas y adolescentes es el suministro de alimentos nutritivos adecuados.²³

Sumado a lo anterior, agregó lo citado en el fundamento 5° del boletín N° 13.718-04; *“el veganismo no debe ser entendido como una dieta, sino que es una posición ética y política de la vida”*. Efectivamente, el dejar de consumir carne o cualquier producto de origen animal, es una decisión política, y esto se transmite también al área de la salud, puesto que con el tiempo el cuerpo se desacostumbra a la carne y volver a consumirla supone un riesgo a la salud de una persona vegetariana o vegana de la misma forma que la leche a una persona intolerante a la lactosa, mientras que una persona omnívora sin condiciones de salud puede comer perfectamente, sin riesgo alguno y sin dejar de lado una nutrición balanceada, platos aptos para una persona vegana, celíaca o diabética.

Esto quiere decir que es posible implementar esta reforma de distintas formas, con distintos costos para el Estado. También puede hacerse eliminando la dieta actual en favor de una vegana y una celíaca, o implementando las tres por separado dando a elegir libremente a los estudiantes con beca. Aunque sea redundante, reiteró, una persona omnívora que no padece condiciones de salud puede comer alimentos veganos y/o aptos para personajes celíacos y diabéticos y esto no significa en ningún momento una ingesta nutricional deficiente, cosa que no sucede al revés; personas celíacas, diabéticas, veganas y vegetarianas no pueden consumir ciertos alimentos pues presentan riesgo a su salud y dejarlos de lado producen una ingesta nutricional deficiente.

Esto debe tomarse en consideración en el diseño, planificación y financiamiento de las comidas Junaeb; la propuesta considera un menú aparte, exclusivo para quienes se inscriban como veganos o celíacos e ignora las situaciones que pueden darse durante el año académico, excluyendo y dejando vulnerables al no proponer flexibilidad para quienes

²³ Decreto N° 830, que promulga Convención sobre los Derechos del Niño. [en línea]. 14 de agosto de 1990. Santiago, Chile 27 de septiembre de 1990.

transicionen al veganismo, que atraviesen un proceso post-operatorio o se vean en condiciones familiares extremas e imprevistas fuera de períodos de postulación y renovación al beneficio de alimentación.

Dicho esto, a pesar de ver con buenos ojos esta reforma y su aporte pretendido a los ecosistemas económicos locales, está al debe, ya que el incentivo a los huertos comunitarios de los establecimientos podría ser más profundo y apuntar a la integración con las bases curriculares en relación a educación ambiental y nutricional, así como a la educación cívica. Aun así, el proyecto sigue teniendo dos falencias importantes; no presenta ningún avance en cuanto a las condiciones laborales de las manipuladoras de alimentos de las cocinas Junaeb, personas que son parte importante de las comunidades escolares. Sin embargo, una persona subcontratada, que no tiene un trabajo seguro y estable, no se relaciona con el resto de la comunidad de la misma manera que una que tiene un vínculo laboral directo, estable y un sueldo digno, y esas relaciones influyen también en el proceso formativo de los estudiantes.

La segunda falencia, es que no incluye a la comunidad de los establecimientos educacionales en la elaboración del menú, ¿es muy difícil gestionar la planificación y presupuesto de la alimentación en conjunto con los estudiantes? Sería un gran gesto e indicio de avance en la humanización de los espacios educacionales tan grises que tiene el país, e implica también reconocer las capacidades cognitivas y de razonamiento de niños y adolescentes así como puede hacerse parte de la formación cívica, acercándoles a la práctica democrática al hacerles parte de las decisiones y enseñando la importancia que tiene su opinión y participación.

Por último, agradeció que por una vez se haya consultado con estudiantes y espera que se siga haciendo así, la educación es uno de los aspectos fundamentales en la administración de cualquier país y la construcción de políticas públicas en conjunto con actores educacionales, debería ser la mejor y única forma de avanzar en ella; los niños y jóvenes no son tontos, pueden comprender y tienen tantas ganas como capacidades de aportar en la construcción de un futuro mejor, y eso pasa por una mejor educación construida por todos.

10) La Doctora Evelyn Calderón Giadrosic, experta en Psicoterapia Cognitivo-Conductual y Tratamiento Biomédico de Trastornos del Espectro Autista.

La doctora **Calderón** comenzó su [exposición](#) respondiendo la convocatoria de los proyectos de ley. En primer lugar, la propuesta tiene por finalidad incorporar dos grandes grupos al programa de alimentación escolar de la Junaeb los diversos requerimientos de salud de la población infantil, particularmente los alérgicos alimentarios y personas con trastornos del neurodesarrollo. Para poder entender la relevancia de la nutrición en el desarrollo neurológico y cognitivo es necesario incorporar conceptos modernos de salud y alimentación, para transformar la alimentación escolar en un elemento activamente preventivo, promotor de salud y activador de la economía local.

Desde los años cincuenta han existido estudios científicos que han demostrado que los patrones de alimentación de las poblaciones influyen tanto en los patrones de enfermedad como de salud que presentan estas poblaciones. Hizo referencia al “Informe sobre Salud y Alimentación en

Europa” emitido el año 2004 por la Organización Mundial de la Salud (OMS), señalando la alimentación como el principal factor de pérdida de años de vida saludable, lo que trae aparejado enfermedades de alto componente nutricional (diabetes, cáncer, enfermedades cerebro vascular, entre otras) que constituyen en la actualidad la principal carga de los sistemas de salud en los países.

Desde 1980 la evidencia creciente garantiza que una buena alimentación debe cumplir criterios de calidad además del aporte calórico siendo altamente relevantes, tales como; alto aporte de fibras, alto aporte de micronutrientes, alta presencia de verduras y frutas crudas, ausencia de exceso calórico e importante influencia en expresión génica.

Se refirió al factor de progreso social, particularmente es de público conocimiento que la población de bajo nivel socioeconómico tendrá poca educación y prevención en salud, lo que implica una prevalencia de hábitos de vida poco saludables y aumente porcentualmente la carga de enfermedades prevenibles y la carga directa sobre el sistema sanitario.

Ahora bien cuando las poblaciones logran implementar una alimentación adecuada, ello inmediatamente aumenta un estado de salud individual, lo cual mejora su desempeño cognitivo y social, menor nivel de estrés psicosocial, mejor desempeño académico y laboral, un menor gasto per cápita y familiar en salud.

Ahora bien en Chile, donde el sistema de salud se encuentra altamente sobre exigido, es importante identificar aquellas intervenciones que permiten optimizar los gastos en salud. De la misma forma, cada vez que se realiza una inversión en alimentación, en todos los países del mundo que se ha implementado bajan los niveles de pobreza, mejoran los marcadores sanitarios globales, y además conlleva un crecimiento económico y mayor empleabilidad de los individuos.

En dicho contexto a qué se le llama “alimentación saludable”: es aquella que obedece a una que sea de suficiente y alta calidad, y la riqueza de los proyectos de ley precisamente coloca el foco en hacer suficientes para favorecer en requerimientos nutricionales, hormonales y neurológicos. Lo que permite una microbiota saludable y con ello una adecuada función inmune y neurológica, orientada a la prevención de enfermedades y no solamente a cubrir requerimientos calóricos.

Se refirió a la actual “Pirámide Alimentaria”, la que antiguamente estaba basada en granos, pero hoy parte básica del cuidado cotidiano tanto en niños como adultos va relacionado con una actividad física, niveles de sueño adecuados, hidratación, pero además en la base se encuentra la presencia de frutas y verduras, harinas y masas en cantidades controladas. Sobre esa base se implementan los frutos secos, semillas, hidratos de carbono y se corona la pirámide con proteínas de alto valor biológico de origen animal (productos del mar, carnes blancas y huevos).

A continuación exhibió una lámina que grafica de manera detallada la Pirámide Alimentaria:



Hizo presente que la pirámide anterior es importante, porque todo alimento que ingresa al cuerpo no solamente aporta calorías sino que “información neurológica”, lo que se traduce que una dieta rica en vegetales y frutas crudas, alta en fibra, sin sustancias químicas, con pocos carbohidratos favorece la microbiota saludable. La microbiota normal modula conexiones neuronales, influye en control motor y conductas ansiosas precozmente y a largo plazo.

Agregó que una alimentación saludable favorece a un equilibrio inmunológico frente a las infecciones y la producción de neurotransmisores, ya que el mayor sitio de producción de neurotransmisores en el cuerpo es el intestino, los que generan una integración adecuada a nivel neurológico, hormonal e inmunológico. No obstante, este ecosistema es altamente sensible a daños, los que traen aparejadas amplias consecuencias a mediano y largo plazo, ya sea por fármacos, exposición a pesticidas, estrés y el efecto de la alimentación.

Se refirió a la relación entre la alimentación y el cerebro, particularmente cuando los niños poseen bajos niveles de nutrientes críticos se dificultan la regulación de neurotransmisores, lo que favorecerá que el niño pueda tener daño cognitivo y mayor sensibilidad a estresores ambientales. Reiteró que los proyectos de ley están enfocados en niños, niñas de Junaeb que pertenecen a los quintiles de menor ingreso de la población, por lo tanto son niños que por definición están expuestos a otros estresores ambientales, por tanto hoy existe la posibilidad de incorporar un factor protector persistente en el manejo cotidiano.

Lamentablemente, la población se rige por la “alimentación occidental estándar”, en la cual están ampliamente representados los alimentos ricos en hidratos de carbonos, alimentos ricos en colorantes y preservantes con un alto contenido de azúcar, alimentos que por sus características generarán consecuencias inflamatorias digestivas lo que conlleva una inflamación neurológica, y dicha inflamación se relaciona en forma directa con trastornos

de la atención, disminución de las habilidades cognitivas superiores (capacidades para empatizar, inventar, avanzar cognitivamente, creatividad) y altera las capacidades de interacción social de las personas, aumentando las posibilidades de desarrollar trastornos psicológicos o psiquiátricos durante la adolescencia.

Además este tipo de alimentación se ha asociado con mayores tasas de criminalidad, es más en poblaciones carcelarias se la logrado disminuir los grados de conflictos con la visión de ciertos nutrientes como omega 3 a las dietas que se entregan. Por lo tanto, la deficiencia de micronutrientes empeora el desarrollo cognitivo, por lo tanto el problema actual no es solamente cubrir calorías en un niño, sino que asegurar que la deficiencia de micronutrientes que podría interferir a nivel cognitivo se elimine.

Agregó que la anatomía del Sistema Nervioso Central (basado en la organización del aprendizaje de Williams y Shellemberger) se conforma durante el periodo intrauterino, y la anatomía de este sistema es altamente dependiente de la dieta y estrés materno, por tal razón las políticas de protección a la maternidad y a la primera infancia son fundamentales. Una vez que la anatomía del sistema nervioso central se encuentra conformado de forma adecuada, el niño cuenta con la posibilidad de desarrollar las habilidades sensoriales básicas para relacionarse con su propio cuerpo.

Estas habilidades son básicas, para que durante los primeros meses de vida el bebé pueda sentir su cuerpo y así desarrollar conductas complejas, como por ejemplo aquellas que se relacionan con el desarrollo de las primeras habilidades motoras, discriminación sensorial, seguridad postural y el planeamiento motor. Estas habilidades se desarrollan durante el primer y segundo año de vida, las que son fundamentales para que el niño sea exitoso en la escolarización precoz (prekinder y kínder).

Hoy Chile ha sido exitoso en lograr una cobertura adecuada preescolar para niños vulnerables, sin embargo si estas habilidades no se desarrollan de forma adecuada, los niños tendrán dificultades para desarrollar otro tipo de habilidades que son más complejas. Dichas habilidades se relacionan con tener un buen desarrollo del aprendizaje, académico, desarrollo de conductas adecuadas para la vida diaria.

En definitiva, cuando se incorporan criterios saludables en la alimentación, existe la posibilidad de influir que el sistema nervioso se configure de forma adecuada, lo que permite tener niños más sanos a nivel sensorial, con mayor capacidad motora, y mayor capacidad de desarrollar habilidades cognitivas superiores. Por lo tanto, cuando se invierte en los sistemas centrales de manera precoz y que se configuren de mejor manera se invierten en niños que tendrán una capacidad de aprendizaje académica y desarrollar conductas socialmente adecuadas.

Al mismo tiempo, se disminuyen que estas conductas se desarrollen de forma alterada, y ello significa que los niños no tendrán trastornos y contarán con una integración sensorial sin trastornos motores, quienes podrán desarrollarse de forma global. Lo anterior es relevante porque cuando los niños desarrollan problemas de aprendizaje o de conducta a nivel escolar, facilita la deserción escolar lo que significa un costo para el país, y favorece a que se desarrollen problemas como la delincuencia.

Ahora, qué se requiere para que un sistema nervioso central se desarrolle de forma sana, en primer lugar una estimulación social y familiar, pero en este caso concreto es generar la posibilidad que todos los niños del país, tengan acceso a una dieta baja en masas y rica en frutas, verduras legumbres, semillas y pescados, que obedecen a alimentos densos nutricionalmente, y que comprobadamente han tenido un alto impacto en mejorar el desempeño cognitivo, lo que optimiza la respuesta del individuo a cualquier intervención educativa, especialmente a aquellas de carácter terapéutica y de rehabilitación.

Junto con lo anterior, los proyectos en discusión, permiten acceder a dos grandes grupos objetivos; el primero a los niños con alergias e intolerancias alimentarias, quienes deben contar con una alimentación determinada tanto en el colegio como en sus casas, ya que de lo contrario conlleva una inflamación digestiva, déficit de nutrientes, déficit cognitivo, motor y conductual, bajo contenido de serotonina y escaso progreso pondoestatural.

Ahora bien, las familias que tienen niños con alergias alimentarias, contarán con un factor de estrés familiar por alto requerimiento de dieta especial, y de contar con cobertura escolar sería de gran apoyo para las familias. Por tanto todas las medidas orientadas al control efectivo de estos cuadros contribuyen a normalizar el neurodesarrollo de los niños afectados.

El segundo grupo son los niños que presentan trastornos del neurodesarrollo o trastornos del espectro autista, son un conjunto amplio de patologías, que poseen una alta prevalencia, por lo tanto son niños que requieren un gran apoyo social y familiar. Son niños con una alta sensibilidad a disruptores endocrinos ambientales de amplia distribución y difícil control ambiental, existe prevalencia de trastornos digestivos cuya severidad se correlaciona con severidad del trastorno conductual. Son niños con altas tasas de alergias ambientales y susceptibilidad de infecciones, prevalencia de intolerancias y alergias alimentarias así como sensibilidad a colorantes, preservantes y azúcares.

Por lo tanto, el hecho de brindarles una dieta baja en alérgenos, con alta densidad nutricional, baja en hidratos de carbono, y sin sustancias químicas ha mostrado sistemática la disminución de sus niveles de inflamación neurológica, fomentando mayores niveles de funcionalidad neurológica, como también un alto impacto en el desempeño global, mayor inserción social y mejor calidad de vida individual y familiar.

De esta manera, cada vez que se bajan los niveles de inflamación neurológica disminuyen los niveles de agresividad, mejora la interacción social, el desempeño atencional, cognitivo, con respuestas positivas a terapias de rehabilitación. Hoy en día los niños en el espectro autista tienen instancias educativas muy acotadas, con pocas opciones de desarrollo, y si a través de esta intervención se puede favorecer que tengan un estado de salud más adecuada, se intervendrá en un grupo altamente sensible, lo que genera un aporte al país.

Por último, se refirió a un estudio científico de ratones, el cual muestra un modelo en el cual se tomaron ratones donde fueron sensibilizados a la leche de vaca, los cuales al ser sensibilizados a la proteína de leche reducían conductas sociales y aumentaban conductas repetitivas y se asocia a déficit

cognitivo. Esto se asocia con alteraciones del equilibrio de serotonina y dopamina en intestino y cerebro. Es decir se ha podido probar en laboratorios, en los ratones bebés en los cuales se les sensibiliza a ciertos alimentos, lo que va a alterar su funcionamiento digestivo y tendrá un correlato neurológico. Así el aporte de grasas de alta calidad evita el deterioro en desempeño social de los ratones alérgicos alimentarios, lo que aumentó el contenido de DHA en el cerebro y disminuye marcadores de neuroinflamación. Adicionalmente, mejora respuesta alérgica general de los ratones.

Consultada, hizo presente que los criterios que se han señalado de lo que se entiende por una alimentación adecuada, no es solamente importante para los niños alérgicos alimentarios o con trastornos del neurodesarrollo, sino pueden ser un aporte para toda la población.

La relación entre el intestino y el desarrollo es amplia, cuando ingresa un alimento al tubo digestivo el alimento no solamente se descompone sino que además entrega una información al sistema inmunológico que está altamente presente en el sistema digestivo. Cuando un alimento es muy procesado, rico en sustancias químicas como colorantes o tiene proteínas de difícil procesamiento, la presencia de ese alimento provocará inflamación en el tubo digestivo y, como el tubo digestivo posee una alta comunicación con el sistema inmunológico, se va a generar una inflamación que se va a compartir con el resto del cuerpo.

Esto puede no impactar en el cuerpo, pero a nivel del cerebro impedirá que se generen los neurotransmisores que deberían generarse normalmente, los que no logran coordinar con la ejecución de conductas complejas. Ahora bien, cuando esto ocurre en niños muy pequeños puede alterar el desarrollo completo. Cuando ocurre en niños más grandes, altera sectores específicos del desarrollo neurológico (solo atención, concentración, control del movimiento o control de impulsos). En los niños menores de 7 años el cerebro es altamente sensible a estos alimentos que inflaman, va a existir un desorden de un cerebro que no ha podido aprender a manejarse por sí solo, y será complejo para el desarrollo de procesos cognitivos.

Cuando existe la presencia de una dieta que entrega calorías como hidratos de carbono pero no la cantidad adecuada de vitaminas y antioxidantes, el niño tendrá acumulación de grasa en el cuerpo, no tendrá los neurotransmisores necesarios, ni los nutrientes indispensables para que el cerebro funcione de manera adecuada. Por lo tanto, es necesario consumir alimentos con una densidad alimentaria adecuada. Así, los niños que desayunan en la Junaeb, porque sus padres no pueden proveerles de desayuno, y les dan leche, pan y mermelada, es decir, azúcar, se les está dando un desayuno sin vitaminas ni minerales. Si se incorpora otra cantidad de nutrientes, se les entregará la capacidad de enfrentar las habilidades escolares de forma distinta. Hoy las pautas alimentarias están enfocadas en proporción mayoritaria por hidratos de carbono.

Respecto de la evaluación de los programas de Junaeb, afirmó que estos han aportado a la población vulnerable, pero funcionan bajo criterios que no incorporan los lineamientos anteriormente planteados, es decir enfocados en aportar calorías a la población, y el cerebro funciona de manera adecuada con grasa que con hidratos de carbono. A través del

proyecto de ley se le puede entregar alimentación adecuada a los niños vulnerables del país.

Por último, expresó que la política pública debe ir orientada en cómo se debe generar un impacto para que los recursos disponibles puedan generar cambios, ya que los niños con trastornos del neurodesarrollo no van a disminuir, al contrario irá aumentando su prevalencia, y el proyecto de ley colocaría a Chile en la vanguardia internacional de un problema sanitario real y que seguirá creciendo.

C) *Votación.*

La diputada **Girardi** hizo presente que aprobar el proyecto de ley resulta crucial para mejorar el sistema inmune de niños y niñas, por la estrecha relación y vínculo que existe entre sus capacidades de aprendizaje y una alimentación saludable. En definitiva, el proyecto de ley plantea hacerse cargo de la importancia que tiene la alimentación en el proceso de aprendizaje de los estudiantes.

El diputado **Bobadilla** manifestó que toda iniciativa que tienda a mejorar la calidad de la educación e incida en el rendimiento futuro de los alumnos, será positiva; no obstante, se debe tener presente la implementación que requiere una ley con estas características, por lo tanto, es necesario en la discusión particular estudiar la operatividad de la ley.

El diputado **Pardo** sostuvo que el proyecto de ley tiene grandes dificultades para llevarlo a la práctica, particularmente su implementación, no obstante tiene fe en el conjunto de disposiciones que plantea.

La diputada **Rojas** estuvo de acuerdo en que es fundamental la presentación de proyectos de ley que tengan por finalidad mejorar la alimentación de los niños y niñas.

El diputado **Romero** manifestó su preocupación en torno a la implementación de esta normativa, que pueda ir en desmedro en la alimentación de los niños y niñas.

El diputado **Winter** hizo presente la relevancia de los proyectos de ley que tengan por finalidad mejorar la alimentación de los niños y niñas.

El diputado **Santana** (Presidente) recalcó que también hay que tener en consideración las condiciones laborales de las manipuladoras de alimentos. Asimismo, reconoció la perseverancia que ha tenido sobre este tema la diputada Girardi.

Puesto en votación general el proyecto, se **aprobó por unanimidad** de votos. Votaron a favor las diputadas Cristina Girardi, Camila Rojas y Camila Vallejo, y los diputados Sergio Bobadilla, Juan Fuenzalida, Rodrigo González, Luis Pardo, Hugo Rey, Leonidas Romero, Gustavo Sanhueza, Juan Santana, Mario Venegas y Gonzalo Winter (13-0-0).

IV. DISCUSIÓN Y VOTACIÓN EN PARTICULAR.

Se dio inicio a la discusión y votación en particular, de la siguiente forma:

Artículo único (que pasó a ser 1)

Se presentaron las siguientes indicaciones:

1) De la diputada **Girardi** para agregar en la letra a), a continuación de la palabra “alimentación”, la expresión: “adecuada y saludable”.

El diputado **Bobadilla** preguntó que significa el concepto “adecuada”, si debe ser adecuada a qué y para qué.

La diputada **Girardi** hizo presente que la alimentación adecuada se encuentra definida en la indicación número 2 presentada. El término “saludable y adecuada”, se utiliza por los organismos internacionales, tales como la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), por lo tanto, es de suma importancia que quede reflejado el término “adecuada” en la alimentación. Particularmente, se utiliza en la observación número 12, sobre la aplicación del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, donde el Comité considera que el contenido básico a una alimentación adecuada comprende la disponibilidad de alimentos en cantidad y calidad suficientes para satisfacer las necesidades alimentarias de las personas, sin sustancias nocivas, acuerdos internacionales suscritos por Chile.

Puesta en votación, se aprobó por **mayoría** de votos. Votaron a favor las diputadas y diputados Sergio Bobadilla, Cristina Girardi, Rodrigo González, Luis Pardo, Hugo Rey, Camila Rojas, Leonidas Romero, Gustavo Sanhueza, Camila Vallejo, Mario Venegas, Gonzalo Winter y Juan Santana. Se abstuvo el diputado Juan Fuenzalida (12-0-1).

2) De la diputada **Girardi** para reemplazar el numeral 2) por el siguiente:

“2) Agréganse, a continuación de la letra i), los siguientes incisos segundo, tercero, cuarto, quinto y sexto, nuevos, pasando los actuales incisos segundo y tercero a ser séptimo y octavo:

“Se entenderá por alimentación adecuada y saludable aquella que es suficiente en calidad y cantidad, para satisfacer las necesidades alimentarias de los alumnos y alumnas. Esta alimentación debe contar con los nutrientes adecuados, no debe contener sustancias nocivas, deben ser aceptables por la cultura del país y provenir principalmente de alimentos frescos, limitando el consumo de alimentos que generen mayor incidencia en enfermedades asociadas a estos, tales como los lácteos, alimentos que contengan gluten, carbohidratos refinados, entre otros. Este tipo de alimentación adecuada y saludable permitirá el desarrollo de una alimentación universal reduciendo los riesgos y maximizando los beneficios en la salud en los niños, niñas y adolescentes.

En consecuencia, los beneficios de alimentación que se otorguen a las y los alumnos no deberán incorporar alimentos etiquetados “altos en”, regulados por la ley N° 20.606, ni alimentos ultraprocesados.

La aplicación del beneficio establecido en la letra a), considerará las necesidades alimentarias y nutricionales de cada alumno o alumna, estableciéndose como base de la alimentación el consumo de hortalizas, verduras, frutas, legumbres y pescados, incluyéndose regímenes especiales

para quienes posean algún grado de malnutrición de cualquier tipo u otra condición nutricional que requiera cuidados especiales.

A su vez, deberá considerar las preferencias alimentarias de las y los beneficiarios cuando estos sean veganos o vegetarianos. Para estos efectos, solo bastará con que la o el beneficiario identifique su preferencia de alimentación vegana o vegetariana en cualquier momento del año escolar, a quien otorgará el servicio de alimentación.

Los regímenes especiales y las preferencias alimentarias se otorgarán sin discriminación de ningún tipo.

Los programas de alimentación propenderán a reforzar la educación alimentaria y nutricional de los alumnos y alumnas y la comunidad educativa en su conjunto, principalmente en torno al desarrollo de hábitos saludables y el consumo de alimentos frescos, advirtiendo sobre los efectos del consumo de alimentos ultraprocesados o etiquetados “altos en”. Para ello se promoverá el desarrollo de huertos escolares entre otras iniciativas.”

La diputada **Girardi** expresó que la indicación al referirse “La aplicación del beneficio establecido en la letra a), considerará las necesidades alimentarias y nutricionales de cada alumno o alumna, estableciéndose como base de la alimentación el consumo de hortalizas, verduras, frutas, legumbres y pescados, incluyéndose regímenes especiales para quienes posean algún grado de malnutrición de cualquier tipo u otra condición nutricional que requiera cuidados especiales.”, básicamente plantea que la alimentación tiene que ir en función de los requerimientos de las personas, y que considere la situación de los niños y niñas que requieren alimentación especial en esta etapa.

Además, más adelante se plantea que de alguna manera existe una alimentación de tipo universal, el que se está estableciendo en la definición de alimentación adecuada, la cual contempla todos los productos que pueden acceder los niños y niñas, independiente de su condición de salud, como el consumo de frutas, verduras que va en beneficio de todos. Lo anterior no produce una dificultad para los establecimientos educacionales de realizar regímenes especiales para cada niño, solo se logra a través de un programa de alimentación universal, donde no existen sustancias nocivas, y efectivamente podría darse como base para todos los niños y niñas, incluyendo a celíacos o a quienes padecen otras condiciones alimentarias.

El diputado **Romero** expresó que la expresión en la indicación que establece “a su vez deberá considerar las preferencias veganas y vegetarianas...” le preocupa, porque han recibido a las manipuladoras de alimentos, quienes manifestaron que no tienen infraestructura para concretar dietas separadas, como también qué sucederá cuando un estudiante manifieste que no desea comer la dieta que provee el servicio, por lo tanto, consultó cómo se resguardan este tipo de situaciones.

El diputado **Pardo** estuvo de acuerdo con la idea de legislar, pero sostuvo que la indicación es extensa y presenta problemas, como prohibir que se incorporen alimentos con rótulos “altos en”, lo que complica al cocinar con alimentos como aceite o mantequilla. Distinto sería que no se permitiera entregar alimentos “altos en”. Por ello, se impone una carga que atenta contra el beneficio general. Además, Junaeb entrega canastas con alimentos a las familias de niños y niñas celíacos, porque no tiene la capacidad para

cocinar por separado. Por lo tanto, no es posible establecer *a priori* sistemas de producción separados, porque las alimentadoras no podrán concretarlo en la práctica, tal como fue manifestado en otras sesiones.

Agregó que es necesaria la participación de los padres en la alimentación de sus hijos, es decir, que se encuentre respaldada y avalada por los padres el tipo de alimentación que se le proporcionará a niños y niñas. Por último, la indicación atenta contra la iniciativa exclusiva en materia de recursos de la Junaeb, sumado a que no corresponde establecerlo en esta ley. En todo caso, señaló que comparte gran parte del espíritu de la indicación.

El diputado **Rey** expresó que la definición de alimentación adecuada y saludable que establece la FAO señala que en esta se debe aumentar el contenido de leche en bajo contenido graso para mantener huesos sanos, para prevenir enfermedades como la osteoporosis, por lo tanto, se debe hacer una mejora en la indicación de la diputada Girardi, que limita el consumo de lácteos.

La diputada **Girardi** expresó con respecto a los productos “altos en”, tales como el aceite, la sal o la mantequilla, que este tipo de productos son insumos para cocinar, y al ser considerados como materias primas no vienen con etiquetados, porque son ingredientes que se utilizan al preparar alimentos. Con respecto al tema planteado por el diputado Romero respecto de los niños veganos o vegetarianos, explicó que los veganos no consumen productos de origen animal, los vegetarianos no consumen carne, pero si alimentos de origen animal, lo que están haciendo es básicamente es limitar el consumo, mas no eliminarlo.

En cuanto al tema de los lácteos, señaló que los seres humanos consumen leche por el calcio, el cual está presente ampliamente en otros productos de la naturaleza y, en general, son los productos lácteos los que más se presentan en las alergias alimentarias, la intolerancia a la lactosa, o la intolerancia al gluten. Esto da la posibilidad de no tener una cocina aparte, porque se prepara todo para los niños que no pueden comer esos productos, lo que no le produce problemas al niño que puede consumir de todo y no es necesario materializarlos en otra cocina.

El diputado **Bobadilla** hizo presente que el artículo es medular en el proyecto de ley, por lo tanto, sugirió consensuar una redacción conjunta y trabajar una propuesta con el diputado Pardo y la diputada Girardi.

La señora Bernardita **Molina** manifestó que el Ejecutivo está de acuerdo con el fondo del proyecto de ley, no obstante, se debe tener en consideración que el encargado de llevar a cabo este tipo de determinaciones, por ejemplo con respecto a los lácteos o gluten, u otro tipo de límites respecto de la alimentación de los estudiantes, es la autoridad sanitaria. Sostuvo que precisamente, se deberían establecer esos cambios en el Código Sanitario y no regularlos en la ley de Junaeb.

Por último, la indicación establece la “promoción del desarrollo de huertos escolares”, esta idea ha sido recogida por el Programa Elige Vivir Sano, a través de organismos como el Fosis y el Ministerio de Desarrollo Social, quienes con los expertos en este tipo de temas y no la Junaeb.

En otro orden de materias, el proyecto involucra un mayor gasto por parte del Estado, por cuanto cambiar los alimentos que contienen gluten,

carbohidratos, lácteos, involucra recursos públicos. Dado lo anterior, procedió a realizar reserva de constitucionalidad respecto de las indicaciones en virtud de lo que establece el artículo 65, inciso tercero, de la Constitución Política de la República porque implica una modificación a la administración financiera del Estado, y también se infringe el artículo 65, inciso cuarto, N° 2), porque se están determinando funciones y atribuciones de la Junaeb.

La diputada **Girardi** expresó su acuerdo para llegar a una redacción de consenso de la indicación 2). Como producto de dicho acuerdo, la diputada Girardi retiró las indicaciones anteriores, con excepción de la 1), que ya había sido aprobada.

Se presentaron las siguientes indicaciones nuevas:

1) De la diputada **Girardi** y del diputado **Pardo** para agregar un nuevo párrafo A, en el Título I De la Naturaleza y Objeto de las Juntas de Auxilio Escolar y Becas, de la ley N° 15.720, que Crea una corporación autónoma con personalidad jurídica y de derecho público, y domicilio en Santiago, denominada Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, del siguiente tenor: *“A. De la alimentación a las y los alumnos”*.

2) De la diputada **Girardi** y del diputado **Pardo** para agregar los siguientes artículos nuevos bajo el nuevo párrafo A del Título I:

“Artículo 2 A.- Se entenderá por alimentación adecuada y saludable aquella necesaria para satisfacer las necesidades alimentarias de los alumnos y alumnas, la que provendrá principalmente de alimentos frescos. Este tipo de alimentación permitirá el desarrollo de una alimentación transversal reduciendo los riesgos y maximizando los beneficios en la salud en los niños, niñas y adolescentes.

En consecuencia, los beneficios de alimentación que se entreguen directamente a las y los alumnos no deberán incorporar alimentos etiquetados “altos en”, tales como bocadillos dulces o salados envasados, refrescos y otras bebidas gaseosas o cualquier producto envasado de dichas características; de igual forma, respecto de las materias primas utilizadas para la elaboración de los alimentos preparados por Junaeb, se privilegiará aquellos que no sean rotulados “altos en” regulados por la ley N° 20.606.”

“Artículo 2 B.- La aplicación del beneficio establecido en el artículo anterior, considerará las necesidades alimentarias, nutricionales y la condición de salud de los alumnos o alumnas, estableciéndose como base de la alimentación principalmente el consumo de alimentos frescos tales como hortalizas, verduras, frutas, legumbres y productos del mar.

El Ministerio de Salud y la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, reglamentarán lo mencionado en el inciso anterior a través de guías alimentarias.”

“Artículo 2 C.- Los programas de alimentación de manera progresiva podrán ir incorporando alimentos que den respuestas de manera individual a alergias, intolerancias o enfermedades alimentarias. Para estos efectos, el/la beneficiario/a deberá presentar al director/a del establecimiento educacional o quien lo reemplace, un certificado médico que acredite tal condición.

También los programas de alimentación de manera progresiva podrán considerar para todos los beneficiarios preferencias alimentarias en razón de

aspectos de carácter cultural, religioso, étnico, regional, opciones de abstención de uso de productos alimenticios como el vegetarianismo o veganismo, entre otros. Para estos efectos, el/la beneficiario/a deberá presentar al director/a del establecimiento educacional o quien lo reemplace, una declaración jurada de su apoderado/a o tutor/a en la que se le autorice para ser beneficiario de preferencias alimentarias. Si el/la beneficiario/a fuere mayor de edad, bastará con que lo solicite.

Estas nuevas estructuras alimentarias deberán contar con la aprobación previa del Ministerio de Salud u el órgano competente que corresponda, además de un informe favorable de un organismo experto en la materia como el Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos.”.

“Artículo 2 D.- Los programas de alimentación propenderán a reforzar la educación alimentaria y nutricional de los alumnos y alumnas y de la comunidad educativa en su conjunto, principalmente en torno al desarrollo de hábitos saludables y el consumo de alimentos frescos, advirtiendo sobre los efectos del consumo de alimentos ultraprocesados o etiquetados “altos en”.”.

El diputado **Pardo** explicó respecto del artículo 2 A que se pretende incorporar, que existe un pequeño margen de productos que la Junaeb utiliza en la elaboración de los alimentos, algunos de los cuales podrían ser rotulados “altos en”, por lo que la indicación tiene por objetivo salvaguardar aquello y no limitar a la Junaeb respecto de esas situaciones que son las mínimas y no afectan la salud de los niños.

La diputada **Girardi** agregó que las indicaciones se trabajaron con el Director de la Junaeb, y agradeció al diputado Pardo por su apertura y que, pese a que no coincidían en todo, lograron redactar un texto de consenso con miras a lo relevante, esto es, que los niños reciban mejor alimentación y asegurarse que diga relación con la condición de salud de los niños.

Durante la discusión se precisó que el término alimentación adecuada proviene de la definición utilizada para el Derecho a la Alimentación, establecida tanto por FAO como por las Naciones Unidas en la observación N° 12 sobre la aplicación del pacto internacional de derechos económicos, sociales y culturales indicando: “El Comité considera que el contenido básico del derecho a la alimentación adecuada comprende lo siguiente: la disponibilidad de alimentos en cantidad y calidad suficientes para satisfacer las necesidades alimentarias de los individuos, sin sustancias nocivas, y aceptables para una cultura determinada;”. El término se refuerza con el concepto de saludable, adoptado por las guías alimentarias de Chile, correspondiente a los alimentos que aportan todos los nutrientes esenciales que una persona necesita para mantenerse sana.

3) De la diputada **Girardi** y del diputado **Pardo** para agregar los siguientes incisos segundo y tercero nuevos en el artículo 6, del siguiente tenor:

“Para efectos del cumplimiento de lo establecido en el artículo 2 letra a), las empresas proveedoras del servicio de alimentación deberán adquirir productos locales, a usar como materia prima en las preparaciones. Las compras de producción local deberán ser efectuadas preferentemente a los productores locales, cooperativas u otras asociaciones de productores, o grupos de hecho organizados al efecto, todos ellos sin intermediarios.

Los productores locales corresponden a aquellos que realizan actividades de producción agropecuaria campesina y/o familiar, productores indígenas, de extracción de productos del mar artesanales o pertenecientes a faenas extractivas de pequeña a mediana envergadura, en la región en que se entregarán los productos alimenticios, tales como hortalizas, frutas, verduras, huevos, cereales, legumbres, aceites de cocina, miel, lácteos, algas, sal de mar, mariscos y pescados.”

Artículo 2, nuevo

4) De la diputada **Girardi** y del diputado **Pardo** para agregar un inciso tercero nuevo en el artículo 102 del Código Sanitario, del siguiente tenor:

“Para reducir el uso de productos ultraprocesados, la autoridad sanitaria recomendará a la Junaeb el tipo de alimentos que permita evitar aquellos que posean aditivos, edulcorantes, preservantes y/o saborizantes.”

Se hace presente que durante la discusión del proyecto se precisó que la definición de “alimento ultraprocesado” no se encuentra en la legislación nacional, por ello se incorpora en el Título II del Código Sanitario referente a los productos alimenticios. Esta definición proviene de la clasificación para el procesamiento de los alimentos denominado NOVA, realizado por la Universidad de Sao Paulo y adoptada por la OPS y FAO en el modelo de perfil de nutrientes, que se utiliza en los otros países para la adopción de la ley de etiquetado frontal de alimentos.

Artículo transitorio, nuevo

5) De la diputada **Girardi** y del diputado **Pardo** para agregar el siguiente artículo transitorio:

“Artículo transitorio.-: Las empresas proveedoras o el prestador del servicio de alimentación con contrato vigente, deberán adecuar el suministro para el programa de alimentación en el plazo de dos años desde la entrada en vigencia de la presente ley.”

Sometidas a votación las indicaciones 1, 2, 3, 4 y 5 fueron **aprobadas por unanimidad**. Votaron a favor las diputadas y diputados Sergio Bobadilla, Juan Fuenzalida, Cristina Girardi, Rodrigo González, Luis Pardo, Hugo Rey, Camila Rojas, Leonidas Romero, Gustavo Sanhueza, Juan Santana, Camila Vallejo, Mario Venegas y Gonzalo Winter (13-0-0).

V. INDICACIONES RECHAZADAS.

No hubo indicaciones rechazadas.

VI. INDICACIONES DECLARADAS INADMISIBLES.

No hubo indicaciones declaradas inadmisibles.

VII. TEXTO DEL PROYECTO DE LEY APROBADO POR LA COMISIÓN.

En mérito de las consideraciones anteriores y por las que, en su oportunidad, pudiere añadir la diputada informante, la Comisión de Educación recomienda la aprobación del siguiente

PROYECTO DE LEY

“Artículo 1.- Modifícase la ley N° 15.720, que crea una Corporación Autónoma con Personalidad Jurídica y de Derecho Público, y domicilio en Santiago, denominada Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, de la siguiente forma:

1) Agrégase en la letra a) del artículo 2°, después de la palabra “alimentación” la expresión: “adecuada y saludable”.

2) Incorpórase, a continuación del artículo 2°, un nuevo párrafo en el Título I “De la Naturaleza y Objeto de las Juntas de Auxilio Escolar y Becas”, del siguiente tenor:

“A. De la alimentación a las y los alumnos”.

3) Incorpóranse los siguientes artículos nuevos en el nuevo párrafo A del Título I:

“Artículo 2° bis.- Se entenderá por alimentación adecuada y saludable aquella necesaria para satisfacer las necesidades alimentarias de los alumnos y alumnas, la que provendrá principalmente de alimentos frescos. Este tipo de alimentación permitirá el desarrollo de una alimentación transversal, reduciendo los riesgos y maximizando los beneficios en la salud en los niños, niñas y adolescentes.

En consecuencia, los beneficios de alimentación que se entreguen directamente a las y los alumnos no deberán incorporar alimentos etiquetados “altos en”, tales como bocadillos dulces o salados envasados, refrescos y otras bebidas gaseosas o cualquier producto envasado de dichas características; de igual forma, respecto de las materias primas utilizadas para la elaboración de los alimentos preparados por la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, se privilegiará aquellos que no sean rotulados “altos en”, regulados por la ley N° 20.606, sobre Composición Nutricional de los Alimentos y su Publicidad.

Artículo 2° ter.- La aplicación del beneficio establecido en el artículo anterior, considerará las necesidades alimentarias, nutricionales y la condición de salud de los alumnos o alumnas, estableciéndose como base de la alimentación principalmente el consumo de alimentos frescos, tales como, hortalizas, verduras, frutas, legumbres y productos del mar.

El Ministerio de Salud y la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas, reglamentarán lo mencionado en el inciso anterior a través de guías alimentarias.

Artículo 2° quáter.- Los programas de alimentación de manera progresiva podrán ir incorporando alimentos que den respuesta, de manera individual, a alergias, intolerancias o enfermedades alimentarias. Para estos efectos, el beneficiario o la beneficiaria deberá presentar al director o

directora del establecimiento educacional, o quien lo reemplace, un certificado médico que acredite tal condición.

También los programas de alimentación de manera progresiva podrán considerar para todos los beneficiarios preferencias alimentarias en razón de aspectos de carácter cultural, religioso, étnico, regional, opciones de abstención de uso de productos alimenticios como el vegetarianismo o veganismo, entre otros. Para estos efectos, el beneficiario o la beneficiaria deberá presentar al director o directora del establecimiento educacional, o quien lo reemplace, una declaración jurada de su apoderado o apoderada, tutor o tutora en la que se le autorice para ser beneficiario de preferencias alimentarias. Si el beneficiario o la beneficiaria fuere mayor de edad, bastará con que lo solicite.

Estas nuevas estructuras alimentarias deberán contar con la aprobación previa del Ministerio de Salud o el órgano competente que corresponda, además de un informe favorable de un organismo experto en la materia, como el Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos.

Artículo 2° quinquies.- Los programas de alimentación propenderán a reforzar la educación alimentaria y nutricional de los alumnos y alumnas y de la comunidad educativa en su conjunto, principalmente en torno al desarrollo de hábitos saludables y el consumo de alimentos frescos, advirtiendo sobre los efectos del consumo de alimentos ultraprocesados o etiquetados “altos en”.

4) Agréganse los siguientes incisos segundo y tercero nuevos en el artículo 6:

“Para efectos del cumplimiento de lo establecido en el artículo 2, letra a), las empresas proveedoras del servicio de alimentación deberán adquirir productos locales, a usar como materia prima en las preparaciones. Las compras de producción local deberán ser efectuadas preferentemente a los productores locales, cooperativas u otras asociaciones de productores, o grupos de hecho organizados al efecto, todos ellos sin intermediarios.

Los productores locales corresponden a aquellos que realizan actividades de producción agropecuaria campesina y/o familiar, productores indígenas, de extracción de productos del mar artesanales o pertenecientes a faenas extractivas de pequeña a mediana envergadura, en la región en que se entregarán los productos alimenticios, tales como hortalizas, frutas, verduras, huevos, cereales, legumbres, aceites de cocina, miel, lácteos, algas, sal de mar, mariscos y pescados.”.

Artículo 2.- Agrégase un inciso tercero nuevo en el artículo 102 del Código Sanitario, del siguiente tenor:

“Para reducir el uso de productos ultraprocesados, la autoridad sanitaria recomendará a la Junta Nacional de Auxilio Escolar y Becas el tipo de alimentos que permita evitar aquellos que posean aditivos, edulcorantes, preservantes y/o saborizantes.”.

“Artículo transitorio.- Las empresas proveedoras o el prestador del servicio de alimentación con contrato vigente, deberán adecuar el suministro para el programa de alimentación en el plazo de dos años desde la entrada en vigencia de esta ley.”.

Se designó como diputada informante a la señora CRISTINA GIRARDI LAVÍN.

SALA DE LA COMISIÓN, a 25 de mayo de 2021.

Tratado y acordado como consta en las actas de las sesiones de fecha 13 de noviembre y 18 de diciembre de 2018, 30 de noviembre de 2020, 5 de enero, 13 y 20 de abril, y 4 y 25 de mayo de 2021, con la asistencia de las diputadas Cristina Girardi Lavín, Camila Rojas Valderrama y Camila Vallejo Dowling, y de los diputados Sergio Bobadilla Muñoz, Juan Fuenzalida Cobo, Rodrigo González Torres, Luis Pardo Sáinz, Hugo Rey Martínez, Leonidas Romero Sáez, Gustavo Sanhueza Dueñas, Juan Santana Castillo, Mario Venegas Cárdenas y Gonzalo Winter Etcheberry.

También asistieron la diputada María José Hoffmann Opazo (quien fue integrante de la Comisión hasta el 4 de agosto de 2020), el diputado Diego Schalper Sepúlveda, (quien fue integrante de la Comisión hasta el 22 de junio de 2020), y el entonces diputado Jaime Bellolio Avaria (quien fue integrante de la Comisión hasta el 28 de julio de 2020).

MARÍA SOLEDAD FREDES RUIZ,
Abogada Secretaria de la Comisión.

ÍNDICE

I. CONSTANCIAS REGLAMENTARIAS PREVIAS.	2
1) IDEA MATRIZ O FUNDAMENTAL DEL PROYECTO.	2
2) NORMAS DE QUÓRUM ESPECIAL.	2
3) NORMAS QUE REQUIEREN TRÁMITE DE HACIENDA.	2
4) APROBACIÓN GENERAL DEL PROYECTO DE LEY.	2
5) DIPUTADO INFORMANTE.	2
II. ANTECEDENTES DEL PROYECTO.	2
A) FUNDAMENTOS.	2
B) COMENTARIO SOBRE EL ARTICULADO DEL PROYECTO E INCIDENCIA EN LA LEGISLACIÓN VIGENTE.	6
C) LEGISLACIÓN COMPARADA.	7
1. <i>Portugal</i>	8
2. <i>Dinamarca</i>	9
3. <i>Francia</i>	11
III. DISCUSIÓN Y VOTACIÓN EN GENERAL DEL PROYECTO.	13
A) PRESENTACIÓN.	13
B) AUDIENCIAS.	15
1) <i>El Director Nacional de Junaeb, señor Jaime Tohá Lavanderos</i>	15
2) <i>El Presidente Nacional del Colegio de Nutricionistas Universitarios de Chile, señor Paolo Castro Villarroel</i>	19
3) <i>La Presidenta Regional del Colegio de Nutricionistas de Valparaíso, señora Mirta Crovetto Mattassi</i>	20
4) <i>El Director General de la ONG Internacional Animal Libre, señor Mauricio Serrano Palma, acompañado de la Directora de Nutrición señora María Paz Orrego Ortiz</i>	20
6) <i>La Presidenta de la Confederación Nacional de Manipuladoras del Programa de Alimentación Escolar -PAE- (CONFETRAP), señora Alejandra Muñoz González</i>	22
5) <i>El expresidente del Colegio de Nutricionistas Universitarios de Chile A.G. y Miembro del Directorio de la Sociedad Chilena de Nutrición, señor Samuel Durán Agüero</i>	23
7) <i>El Presidente Nacional de la Asociación de Funcionarios de la JUNAEB (AFAEB), señor Danton Vera Leyton</i>	24
8) <i>La Representante de la FAO en Chile, señora Eve Crowley, acompañada del Oficial de Nutrición de FAO señor Israel Ríos Castillo</i>	25
9) <i>El exalumno del Instituto Nacional, señor Martín González Cortés</i>	30
10) <i>La Doctora Evelyn Calderón Giadrosic, experta en Psicoterapia Cognitivo-Conductual y Tratamiento Biomédico de Trastornos del Espectro Autista</i>	32
C) VOTACIÓN.	38
IV. DISCUSIÓN Y VOTACIÓN EN PARTICULAR.	38
V. INDICACIONES RECHAZADAS.	44
VI. INDICACIONES DECLARADAS INADMISIBLES.	44
VII. TEXTO DEL PROYECTO DE LEY APROBADO POR LA COMISIÓN.	45