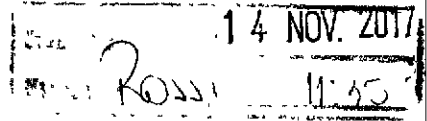




ORD. N° 118/17  
(Ciento Dieciocho / Diecisiete)



**“QUE REGLAMENTA LA GASTRONOMÍA INCLUSIVA”.**

**VISTO:** El Dictamen de las Comisiones de Legislación y de Salud, Higiene y Salubridad, con relación al Mensaje N° 1.229/17 S.G., a través del cual la Intendencia Municipal responde a la Resolución JM/N° 3.142/17, referente a la Minuta ME/N° 4.303/17, de los Concejales Gilberto Antonio Apuril, Carlos Arregui y Sebastián Villarejo, en la cual presentan el Proyecto de Ordenanza sobre Gastronomía Inclusiva, para estudio y consideración; y,

**CONSIDERANDO:**

**1. ANTECEDENTE:**

Que, el 8 de septiembre de 2017, tuvo entrada el Mensaje N° 1.229/17 S.G., remitido por la Intendencia Municipal. En Sesión Ordinaria del 13 de septiembre del mismo año, el Pleno dio entrada al mensaje, remitiendo para estudio y consideración de la Comisiones Asesoras de Legislación y de Salud, Higiene y Salubridad.

**2. CONTENIDO DEL MENSAJE N° 1.229/17 S.G., (08/09/2017):**

*“Tenemos el agrado de dirigirnos a usted, y por su intermedio a los miembros de la Junta Municipal, con relación a la Resolución JM/N° 3.142/17, de fecha 22 de marzo de 2017, por la cual se solicita a la Intendencia Municipal que, realice un estudio acabado del Proyecto de Ordenanza sobre Gastronomía Inclusiva y remita a la Corporación Legislativa, para su posterior estudio y consideración.*

*Al respecto, le remitimos el Memorándum N° 35/2017 U.D.F., de fecha 26 de abril de 2017, de la Unidad de Productos Procesados, dependiente de la Dirección de Defensa del Consumidor...”.*

**3. CONTENIDO DEL MEMORÁNDUM N° 35/17 (26/04/2017), DE LA UNIDAD DE PRODUCTOS PROCESADOS, DEPENDIENTE DE LA DIRECCIÓN DE DEFENSA DEL CONSUMIDOR DE LA INTENDENCIA MUNICIPAL:**

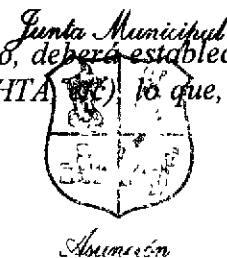
*“Por la presente me dirijo a Usted y por su intermedio a quien corresponda, para dar respuesta a la Nota JM/N° 192/2017 S.D., en la Resolución JM/N° 3 142/17, de la fecha 22 de marzo de 2017, referente a la Minuta ME/N° 4.303/17 de los Concejales Gilberto Antonio Apuril, Carlos Arregui y Sebastián Villarejo, por medio de la cual presentan un Proyecto de Ordenanza sobre Gastronomía Inclusiva.*

*Al respecto, este Departamento considera que:*

*La presente ordenanza es muy meritoria, se deben contemplar aspectos muy importantes a la hora de fiscalizar los establecimientos dedicados a la elaboración de alimentos para regímenes especiales a fin de otorgar las certificaciones como: el cumplimiento estricto de los requisitos necesarios para esos productos alimenticios, de infraestructura y mobiliario, nutricionales y las Buenas Prácticas de Manufacturas (BPM), durante el trabajo de elaboración.*

*Se debe considerar que estos alimnetos estarán destinados al consumo de personas en condiciones especiales de salud.*

*El Consejo Gastronómico Inclusivo, deberá establecer las exigencias para cada consicion de salud, (Celiacuía, Diabéticos, HTA) lo que, según nuestra opinión, debería figurar*





en dicha ordenanza.

*La presente ordenanza debe ser opcional o voluntaria y no de carácter obligatorio para todos los establecimientos gastronómicos, sin embargo, si se opta por constituirse en un Establecimiento Gastronómico Inclusivo, deberá cumplir las disposiciones establecidas en la ordenanza para el tipo de condición de salud al que va dirigido”.*

#### **4. PARECER DE LA COMISIÓN ASESORA:**

Que, la Comisión Asesora ha estudiado de manera pormenorizada el contenido del Mensaje N° 1.229/17 S.G., de fecha 8 de setiembre de 2017, a través del cual la Intendencia Municipal remite su parecer referente al Proyecto de Ordenanza sobre Gastronomía Inclusiva.

Que, habiendo la Intendencia Municipal remitido su parecer por medio del Memorandum N° 35/17 U.D.F., de fecha 26 de abril de 2017, de la Unidad de Productos Procesados, dependiente de la Dirección de Defensa del Consumidor, las Comisiones Asesoras son del parecer que corresponde aprobar el Proyecto de Ordenanza sobre Gastronomía Inclusiva.

**Por tanto;**

### **LA JUNTA MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE ASUNCIÓN, REUNIDA EN CONCEJO**

#### **ORDENA:**

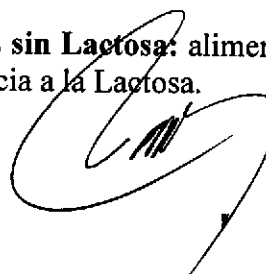

##### **Art. 1º- Definiciones:**

A los efectos de la presente ordenanza, se especifican los siguientes conceptos:

**a) Alimentos aptos para Celiacos:** Alimentos que están preparados únicamente con ingredientes que por su origen natural y por la aplicación de buenas prácticas de elaboración que impidan la contaminación cruzada no contienen prolaminas: de trigo (*Triticum*) en cualquiera de sus especies, como la escaña común (*Triticum spelta* L.) Kamut (*Triticum polonicum* L.) o trigo duro; de centeno; de cebada; de avena; ni de las variedades cruzadas de los productos indicados.

**b) Alimentos aptos para Diabéticos, Hipertensos y Obesos:** Alimentos bajos en azúcar y en grasas, como (de manera enunciativa y no limitativa): verduras como lechuga, repollo y pepinos, crudas o cocinadas al vapor, al horno o a la parrilla; carnes magras (cocinadas al horno o a la parrilla); frutas frescas bajas en azúcares, como: uvas; frutos rojos, como frutillas, arándanos, moras y frambruesas; frutas cítricas, como naranjas, limas, toronjas, limones o guayabas agrias; manzanas; peras; y duraznos; alimentos elaborados con harinas integrales, sin refinar ni procesar u otros productos integrales; pescados, cocinados al vapor, cocidos, al horno o a la parrilla; granos integrales, como el arroz integral, el trigo integral, la avena, el centeno integral y el maíz; pavo, horneado o en rebanadas; porotos (judías, habichuelas, frijoles), cocidos u horneados; tortas de maíz; y mermeladas sin azúcar y sin conservantes.

**c) Alimentos sin Lactosa:** alimentos que no contienen lactosa que pueden ser consumidos por Intolerancia a la Lactosa.

  
Junta Municipal  
  
Asunción



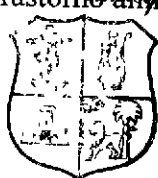


- d) Alimentos de Origen Vegetal:** alimentos provenientes del reino vegetal, en estado natural o procesado, tales como verduras frescas o secas, frutas frescas o secas, cereales, semillas y otros, tanto como los platos preparados exclusivamente a base de estos alimentos, sin ningún tipo de agregado de alimentos provenientes del reino animal.
- e) Celiacos:** Personas que padecen celiacía, una enfermedad autoinmune caracterizada por una inflamación crónica de la parte proximal del intestino delgado causada por la intolerancia al gluten, una proteína presente en el trigo, la avena, la cebada, el centeno y en productos derivados de estos cuatro cereales, que no toleran la ingesta de alimentos con gluten, que contengan los cereales indicados o sus derivados.
- f) Diabéticos:** Personas que padecen la enfermedad denominada diabetes mellitus, un conjunto de trastornos metabólicos cuya característica común principal es la presencia de concentraciones elevadas de glucosa en la sangre de manera persistente o crónica, debido ya sea a un defecto en la producción de insulina, a una resistencia a la acción de ella para agilizar la glucosa, a un aumento en la producción de glucosa, o a una combinación de estas causas.
- g) Hipertensos:** personas que padecen de hipertensión arterial, una enfermedad crónica caracterizada por un incremento continuo de las cifras de la presión sanguínea en las arterias.
- h) Intolerancia a la Lactosa:** personas con deficiencia de lactasa (enzima que digiere la lactosa o azúcar de la leche), que sufren trastornos después de la ingestión de lactosa.
- i) Obesos:** personas que padecen de obesidad, una enfermedad crónica de origen multifactorial prevenible, que se caracteriza por acumulación excesiva de grasa o hipertrofia general del tejido adiposo en el cuerpo.
- j) Personas con discapacidad:** son aquellas personas que tienen una condición bajo la cual presentan alguna deficiencia física, mental, intelectual o sensorial que afecta su forma de interactuar y participar en la sociedad.
- k) Trastornos alimenticios:** Los trastornos alimenticios son condiciones complejas que emergen de la combinación de conductas presentes por largo tiempo, factores biológicos, emocionales, psicológicos, interpersonales y sociales.
- l) Veganos:** personas que consumen Alimentos de Origen Vegetal en un 100% libre de ingredientes animales.

**Art. 2°- Objetivos:**

Son objetivos de la presente ordenanza:

- a) Facilitar el acceso de la población, en los locales gastronómico de la ciudad a alimentos aptos:
- A) Para Celiacos;
  - B) Para Diabéticos, Hipertensos y Obesos;
  - C) Sin Lactosa;
  - D) De Origen Vegetal; y
  - E) Para quienes sufran otro tipo de trastorno alimenticio.





- b) Fomentar, en los locales gastronómicos de la ciudad, la venta de alimentos aptos:
  - A) Para Celiacos;
  - B) Para Diabéticos, Hipertensos y Obesos;
  - C) Sin Lactosa;
  - D) De Origen Vegetal,
  - E) Para quienes sufran otros tipos de trastornos alimenticios.
- c) Fomentar la adecuada infraestructura de los locales gastronómicos para las personas con discapacidad.
- d) Difundir información sobre los locales gastronómicos de la Ciudad de Asunción con infraestructura adecuadas para las personas con discapacidad y que vendan alimentos aptos para Celiacos, Diabéticos, Hipertensos y Obesos, Alimentos sin Lactosa, de origen vegetal y, alimentos para otro tipo de trastornos o condiciones alimenticias.
- e) Promover propuestas para la implementación de políticas públicas y acciones relativas a la promoción de la "Gastronomía Inclusiva" dentro del ámbito municipal.
- f) Reglamentar la certificación y el reconocimiento de locales que tengan una oferta gastronómica inclusiva.

**Art. 3°- Autoridad de Aplicación:**

3.1 La Autoridad de Aplicación de esta ordenanza será el Consejo Gastronómico Inclusivo, en adelante (CGI), que estará compuesto por:

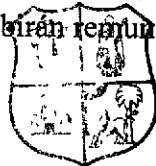
- a) Dos Concejales municipales de los cuales al menos uno de los mismos deberá ser miembro de la Comisión permanente para la Atención de los Derechos de la Personas con Discapacidad.
- b) El Coordinador o un representante del Consejo Municipal de las Personas con Discapacidad.
- c) Un representante titular y un suplente de la Fundación Paraguaya de Celiacos (FUPACEL).
- d) Un representante titular y un suplente de la Fundación Paraguaya de Diabetes (FUPADI).
- e) Un representante titular y un suplente de la Unión Vegetariana del Paraguay (UVP).
- f) Un representante titular y un suplente de la Asociación de Restaurantes del Paraguay.
- g) Un representante titular y un suplente de la Intendencia Municipal.
- h) Un representante titular y un suplente del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social del Departamento o Dirección concerniente a Enfermedades Crónicas No Transmisibles.
- i) Un representante titular y un suplente de la Asociación Veganos del Paraguay.

3.2 El mandato institucional ante el (CGI), será de dos años, pudiendo los miembros ser reelectos. El mecanismo de participación de así como los procedimientos de su designación y oficialización, serán reglamentados por el propio CGI luego de la promulgación de la ordenanza.

3.3 El CGI podrá incluir entre sus miembros hasta (3) tres personas que tengan trayectoria e idoneidad en el rubro gastronómico. Los mismos serán electos por mayoría del Consejo entre los invitados a participar.

3.4 Los miembros del Consejo no recibirán remuneración económica alguna por el ejercicio del cargo.

*Junta Municipal*



*Asunción*



3.5 En caso de existir otras organizaciones o fundaciones debida y formalmente constituidas que representen a agrupaciones de personas que padezcan otro tipo de trastornos o condiciones alimenticias, el Consejo en reunión podrá incluir a representantes de las mismas como miembros por votación afirmativa de dos tercios de sus integrantes.

**Art. 4°- Procedimiento de Certificación:**

4.1 En el marco de la presente ordenanza, como alternativa de consumo entre sus productos alimentarios, garantizando el derecho a la salud, a la igualdad, y a la libre elección, los locales gastronómicos legalmente habilitados podrán ofrecer alimentos y adecuar su infraestructura conforme lo descrito en el artículo 2 inciso a, b, c de la presente. En contrapartida a ello, el CGI, que es la autoridad de aplicación de esta ordenanza, previa verificación anual con dictamen técnico de la entidad involucrada y reconocida en el tema que lo integra, brindará a los locales que cumplan con los requisitos para cada uno de estos alimentos, una certificación teniendo en cuenta un sistema de puntos. Los requisitos para la certificación serán establecidos por medio de la reglamentación que emitirá el CGI.

4.2 Los locales gastronómicos certificados conforme al apartado anterior podrán colocar en los sitios de los locales que sus administradores consideren pertinente, o en los menús de los locales, referencias graficas e ilustrativas del tipo que consideren pertinente de la certificación respectiva que le otorgue el CGI.

4.3 La certificación emitida por el CGI tendrá una validez de un año, contado desde su fecha de emisión.

4.4 El CGI confeccionará un Registro de Locales Gastronómicos Inclusivos, con los locales gastronómicos certificados bajo esta ordenanza. El mismo estará disponible en la dependencia física que la Municipalidad asigne al CG I y podrá ser publicado y publicitado como mejor sea posible.

**Art. 5°- Fondos para el Consejo Gastronómico Inclusivo:**

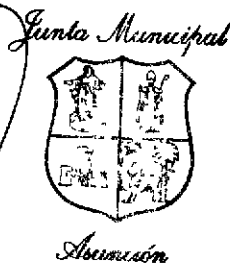
La Intendencia Municipal, a través de las respectivas dependencias, preverá anualmente, conforme a disponibilidad, en el presupuesto de la Municipalidad de Asunción la implementación de las propuestas que sean promovidas y/o aprobadas por el Consejo CGI. De igual manera se autoriza al CGI a suscribir alianzas y convenios con personas físicas y jurídicas que pudieren aportar para el cumplimiento de sus fines.

**Art. 6°- Comuníquese a la Intendencia Municipal.**

Dada en la Sala de Sesiones de la Junta Municipal de la Ciudad de Asunción, a un día del mes de noviembre del año dos mil diecisiete.

*Abog. JOSÉ MARÍA OVIEDO V.*  
*Secretario General*

SG/ed



*Ing. Agr. HUGO RAMÍREZ-IBARRA*  
*Presidente*