

## PROPOSICIÓN MODIFICATIVA

Modifíquese la definición de “alimento” del artículo 3 del texto propuesto del proyecto de ley, el cual quedará así:

**Artículo 3°. Definiciones.** Para los efectos de la presente ley se entienden las siguientes definiciones:

**Las Enfermedades No Transmisibles (o Crónicas):** Las Enfermedades No Transmisibles (ENT) también conocidas como enfermedades crónicas, son las que no se transmiten de persona a persona; son afecciones de larga duración con una progresión generalmente lenta, estas resultan de la combinación de factores genéticos, fisiológicos, ambientales y conductuales. En ocasiones, las ENT tienen su origen en factores biológicos inevitables, pero a menudo son causadas por ciertos hábitos como el consumo de tabaco, el consumo excesivo de alcohol, la falta de una alimentación saludable y de actividad física.

**Entorno Saludable:** Los Entornos Saludables se entienden como el punto de encuentro y relación de los individuos donde se promueven referentes sociales y culturales que brindan parámetros de comportamiento para el fomento de acciones integrales de promoción de la salud y el bienestar.

**Modos y condiciones de vida saludable:** Son un conjunto de intervenciones poblacionales, colectivas e individuales, que actúan de manera independiente. Se gestionan y promueven desde lo sectorial, transectorial y comunitario, para propiciar entornos cotidianos que favorezcan una vida saludable.

**Alimentación saludable:** Es aquella que satisface las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida considerando su estado fisiológico y velocidad de crecimiento. Se caracteriza por ser una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes

**Alimento:** Toda ~~substancia~~ **sustancia o** producto natural o **transformado** artificial, ~~elaborado o no,~~ que ingerido aporta al organismo humano los nutrientes y la energía necesaria para el desarrollo de los procesos biológicos; incluidas ~~bebidas no alcohólicas~~ y aquellas sustancias con que se sazonan algunos comestibles, y que se conocen con el nombre genérico de especias.

Para tal efecto se tendrá en cuenta los criterios de nivel procesamiento y perfiles de nutrientes críticos definidos por el Ministerio de Salud y Protección Social.

**Inocuidad de Alimentos:** La inocuidad de los alimentos engloba acciones de producción, almacenamiento, distribución, preparación y grado de procesamiento

encaminadas a garantizar que los alimentos no causen daño al consumidor cuando se preparen y/o consuman de acuerdo con el uso a que se destinan. Las políticas y actividades que persiguen dicho fin deberán de abarcar toda la cadena alimenticia, desde la producción al consumo esto con el fin de que no represente un riesgo para la salud.

**Comestibles o bebibles clasificados de acuerdo a nivel de procesamiento:** Se entenderá por tales aquellos productos para consumo humano que defina el Ministerio de Salud y Protección Social atendiendo a los criterios de nivel de procesamiento y perfiles de nutrientes críticos para la salud, de acuerdo con la evidencia científica disponible.

**Hábitos y estilos de vida saludables:** corresponde a los índices corporales adecuados (masa corporal, grasa, entre otros), la actividad física adecuada, la buena higiene personal y un ambiente limpio que influye en la salud humana. Adopta criterios relacionados con un peso corporal saludable asociado a los índices corporales adecuados y la mantención del balance energético, así como la obtención de un buen estado físico, realizando actividad física adecuada en forma regular. Incorpora criterios de protección contra los agentes que causan enfermedades.

## JUSTIFICACIÓN

Incluir en la definición de alimento la referencia artificial es equivoco, ya que, significa que un producto es resultado de un proceso sintético con una estructura química diferente debido a las reacciones en el proceso de elaboración. De manera que, usar el término “*producto transformado*” sea más adecuado para los objetivos del proyecto de ley.

Según la Real Academia de la Lengua, el término “*transformar*” se refiere a hacer cambiar de forma a algo<sup>1</sup>. Al aplicar esta definición a alimento, se encuentra que la definición de alimentos transformados hace referencia a un alimento que se ha tratado para mejorar su aspecto o para alargar su duración como comestible<sup>2</sup>. También se definen los alimentos transformados como “alimentos en los que se puede rastrear una señal de la intervención humana. Dicha intervención modifica el estado orogénico de dichos alimentos. *Ejemplos de transformaciones son los siguientes: la cocción transforma las patatas crudas en patatas hervidas; la agitación da lugar a la mayonesa o los procedimientos de conservación a la carne curada*”<sup>3</sup>. Los alimentos se transforman mediante procedimientos de cocción, agregación o conservación, en procedimientos como congelación, deshidratación, salado, reconstitución<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> Real Academia Española. Definición “transformar”. Disponible en: <https://dle.rae.es/transformar>

<sup>2</sup> Glosbe. Definición “alimento transformado”. Disponible en: <https://es.glosbe.com/es/es/alimento%20transformado>

<sup>3</sup> Coricelli, C., Foroni, F., Osimo, S. A., & Rumiat, R. I. (2019). Implicit and explicit evaluations of foods: The natural and transformed dimension. *Food Quality and Preference*, 73, 143-153.

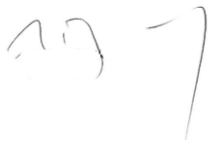
<sup>4</sup> Ibid.

Dichos procedimientos son muy parecidos a los mencionados en el perfil de nutrientes de la Organización Panamericana de la Salud - PAHO como mínimamente procesados y procesados y que, coincide con la definición en inglés de alimentos transformados que es “*processed foodstuff*”.

Por otro lado, hacer la referencia en la definición de alimento a “*incluidas bebidas no alcohólicas*” es una manera de incluir (dar cabida por no repetir incluir) en la definición de alimento a las bebidas endulzadas, algo que debe generar alerta entendiendo que, en Colombia, según el Ministerio de Salud y Protección Social, “las bebidas azucaradas son causantes del 13% de la mortalidad por diabetes, 5% de la mortalidad por enfermedades cardiovasculares y 1% de la mortalidad por neoplasias asociadas. Esto podría traducirse en un total de aproximadamente 3.500 muertes anuales.”<sup>5</sup> Además, en las bebidas azucaradas el aporte de calorías proviene única y exclusivamente de carbohidratos “esto se convierte en lo que se denomina calorías vacías, ya que aportan calorías rápidas al organismo, pero no aportan nutrientes, lo cual podría desencadenar en problemas de obesidad.”<sup>6</sup>

Es importante señalar que, al mencionar bebidas endulzadas, no se está haciendo referencia al azúcar, dado que, este es un ingrediente culinario cuyo consumo hace parte de la ingesta calórica recomendada por la Organización Mundial de la Salud (OMS), distinto a las bebidas endulzadas que contienen adición de azúcares resultado del procesamiento y reconstitución industrial. Es decir que, se exceptúan los jugos, zumos, leche, agua de panela; chocolate, entre otros que mantienen los mecanismos de homeostasis energética.

Cordialmente,



**ROY BARRERAS**  
Senador



**JOSÉ RITTER LÓPEZ**  
Senador

<sup>5</sup> UNICEF .OMS.OPS. 2016. Prevención de enfermedades crónicas. Disponible en: <https://www.unicef.org/colombia/comunicados-prensa/unicef-y-opsoms-prevencion-de-enfermedades-cronicas#:~:text=Seg%C3%BAn%20datos%20del%20Ministerio%20de,de%20aproximadamente%203.500%20muertes%20anuales>

<sup>6</sup> Ministerio de Salud y Protección Social. Módulo - Azúcares. Capacitación equipo básicos de salud -APS.2019.

