FUNDAMENTOS

Todas las personas tienen derecho a una alimentación cultural y nutricionalmente adecuada y suficiente.

La industria alimentaria ha intentado cambiar la dieta de la población. En el procesamiento de alimentos, se recurre a conservantes, colorantes, saborizantes, texturizantes, agentes controladores de ph, antihumectantes, antiespumantes. Los aditivos alimentarios que se agregan intencionalmente son sustancias cuyo fin es modificar las propiedades de los alimentos, las técnicas de elaboración, conservación o mejorar su adaptación al uso dispuesto. No tienen como meta enriquecer el alimento. Incluso pueden desarrollar reacciones químicas que disminuyan el valor nutritivo del alimento y llegue en algunos casos a generar elementos tóxicos. De allí, los controles a los que comúnmente son sometidos.

El procesamiento puede provocar la pérdida de nutrientes especialmente vitaminas que son las más labiales, así lo explican investigadores de INTA en la Revista Nutrición 21 n° 5 (www.inta.cl).

El uso de los aditivos tiene razones económicas.

Subyace por ende en este campo el antagonismo entre el derecho individual de obtener ganancias y el derecho colectivo de alimentarse. Pero la maximización de la ganancia no puede ponerse por encima del derecho a una alimentación sana y suficiente.

Reviste gravedad cuando además no se cumplen las exigencias mínimas puestas en el Código Alimentario argentino, cuando faltan valores nutrientes como el calcio y cuando se toma conocimiento de la existencia de desnutrición que esto provoca como ha ocurrido en forma reciente en nuestra provincia.

A ello sumemos los consejos de los especialistas en el tema: "El bajo consumo de frutas y verduras en los niños es un problema…", dijo a LA NACION la licenciada en nutrición Beatriz Grippo, investigadora del Centro de Estudios sobre Nutrición Infantil (Cesni).

Según mostró la Encuesta Nacional de Nutrición y Salud realizada por el Ministerio de Salud de la Nación , sólo el siete por ciento (7%) de las calorías que

incorporan los chicos de entre 2 y 6 años provienen de las frutas y las verduras.

"Distintos estudios sugieren que lo aconsejable sería que los niños incorporen el diecisiete por ciento (17%) de sus calorías a partir de las frutas y las verduras, cuando en la Argentina no llegamos ni a la mitad de esa recomendación", comentó la licenciada Paula Pueyrredón, también del Cesni y coautora junto con Grippo de los libros Verdulín y Frutilandia (Ed. Lumen, 2008).

En nuestra provincia es posible alcanzar a través de la producción local, los alimentos recomendados por los nutricionistas que hacen seguimiento al estado alimentario y nutricional de los niños.

El derecho humano a la alimentación está vinculado con el derecho de cada país y de cada provincia de decidir sus propias políticas y estrategias de producción, distribución y consumo de alimentos.

No es conveniente bajo ningún punto de vista, ni desde los valores nutricionales que necesitan para su crecimiento nuestros niños, ni desde la producción agrícola, ni desde la generación de mano de obra, ni desde la comercialización, ni desde nuestra cultura, que el estado rionegrino opte por la adquisición de los preelaborados en vez de apuntar al desarrollo y fortalecimiento de las distintas zonas de la provincia.

La puesta en marcha de la producción local destinada a garantizar alimentos frescos para nuestros niños y nuestras familias, permitiría crear fuentes de trabajo para numerosas familias que se incorporarían a la actividad del mundo del trabajo. Contribuiría a aliviar la tensión generada por la desocupación. Nos introduciría en el círculo virtuoso de producción – trabajo – consumo.

Esta propuesta que pone énfasis en lo productivo y que esa producción no sea para beneficio de grupos económicos extranjeros sino que sea para beneficio de los productores locales, también estar enmarcada en un plan de desarrollo cuyo diseño provincial está faltando. Pero que puede servir como paso inicial para el fomento y promoción de la producción local.

Es hora de definir en Río Negro una política sustentable de producción, distribución y consumo que asegure alimentación para los grupos más vulnerables de nuestra sociedad, que promueva la creación de mano de obra, que apoye a la pequeña y mediana producción local que sin duda

debe ser la base de esta política, respetando la propia cultura y la diversidad.

Por ello:

Autor: Horne Silvia.

Firmantes: Pedro Pesatti, Carlos Gustavo Peralta.

Legislatura de la Provincia
de Río Negro

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE RIO NEGRO
SANCIONA CON FUERZA DE
L E Y

Artículo 1°.- Derecho. OTORGAR en el ámbito de todos los Poderes y Organismos centralizados y Descentralizados del Estado de la Provincia de Río Negro, un derecho de preferencia del diez por ciento (10%) para igualar la mejor oferta, en la provisión de alimentos destinados a comedores escolares o a programas alimentarios, a los oferentes de origen provincial con productos de certificado origen provincial.

Artículo 2°.- Cláusula Específica. LOS sujetos obligados del artículo anterior deberán incluir en los pliegos de cada llamado a licitación o cualquier otro mecanismo de contratación, una cláusula específica que detalle el derecho de preferencia mencionado.

Artículo 3°.- Certificados. LOS productos a los que se hace referencia en el artículo 1° de esta Ley, deberán contar con un certificado que acredite su origen provincial y cuya Certificación será expedida por autoridades pertinentes de la Municipalidad donde se encuentre afincado el oferente en caso de haber adherido a la ley, o autoridades provinciales pertinentes.

Artículo 4°.- Productos frescos. Se entenderá por productos frescos y perecederos aquéllos que por sus características naturales conservan sus cualidades aptas para comercialización y consumo durante un plazo inferior a treinta días o que precisan condiciones de temperatura regulada de comercialización y transporte. Deberán respetar las normas de trazabilidad de productos frescos y/o perecederos.

Artículo 5°.- Si estos productos no se produjeran en la Municipalidad o en la Provincia o fuere insuficiente en cantidad y calidad, su adquisición se realizará a productores que puedan abastecer de los mismos a un precio competitivo; Deberá proveerse de los alimentos en fresco, salvo que por motivos justificados no hubiera alimentos en fresco. En este único caso, se admitirán alimentos preelaborados en la medida que contengan los valores nutrientes equivalentes certificado por los organismos pertinentes.

Artículo 6°.- Alcance. LO preceptuado en esta Ley será aplicable aun cuando las actividades fueran ejecutadas con financiación nacional o internacional.

Artículo 7°.- Creación. A los fines de la verificación del cumplimiento de la presente Ley, crease la "Comisión de Control y Seguimiento", integrada por los miembros de las Comisiones de Hacienda y de Asuntos Sociales de la Legislatura, a los que deberán consultar previo a la selección del oferente y una vez otorgada la licitación, los Ministerios responsables de la convocatoria a licitación, y deberán informar a los miembros de las Comisión de Seguimiento en forma bimestral sobre el cumplimiento de la normativa aquí dispuesta.

Artículo 8°.- Requisito. En todo proceso licitatorio que de lugar al llamado a Licitación Publica que incluya alimentos, deberá contarse con el pronunciamiento de la Comisión de Control creada en el articulo 7 de la presente Ley.

Artículo 9°.- Plazo. En caso de que la Comisión de Control y Seguimiento creada en el articulo 7° no se expidiere dentro de los quince 15 días hábiles de realizada la consulta, la respuesta se considerara afirmativa en forma tácita

Artículo 10.- Adhesión. INVITAR a las municipalidades a adherirse al régimen instituido en la presente Ley.

Artículo 11.- COMUNÍQUESE AL PODER EJECUTIVO.-