

Proyecto de Ley

Artículo 1°. - OBJETO. La presente Ley tiene por objeto posibilitar la elección de menú de alimentación vegana, para aquellas personas que así lo requieran en todas las dependencias públicas del Estado.

Artículo 2°. – DERECHO A LA ALIMENTACIÓN. Toda persona tiene derecho a acceder a una alimentación sana, adecuada y accesible, que le otorgue protección del hambre y la malnutrición, de conformidad con sus decisiones éticas y personales, y con el artículo 25 de la Declaración Universal Sobre Derechos y Deberes del Hombre y el artículo 11 del Pacto Internacional De Derechos Económicos, Sociales Y Culturales.

Artículo 3°. – DEFINICIONES. A los efectos de la presente Ley se entenderá como:

- a) Alimentación vegana: alimentación que incluye únicamente alimentos de origen vegetal sin excepciones de ningún tipo. Se excluyen los derivados animales como lácteos, huevos y miel.
- b) Alimentación vegana basada en plantas: alimentación vegana a base de alimentos de origen vegetal en su estado natural o mínimamente procesados. Se excluye el consumo de productos ultraprocesados.
- c) Productos ultraprocesados: son formulaciones industriales principalmente a base de sustancias extraídas o derivadas de alimentos, además de aditivos y cosméticos que dan color, sabor o textura para intentar imitar a los alimentos. Son nutricionalmente desequilibrados.

Artículo 4°. – INSTITUCIONES PÚBLICAS. El Estado en todos sus niveles jurisdiccionales deberá garantizar una opción de menú de alimentación vegana en todas sus dependencias, organismos centralizados y descentralizados,

hospitales, establecimientos educativos, empresas y toda otra institución pública, siempre que en todas ellas se ofrezcan alimentos, a todas las personas que así lo requieran y que se encuentren en calidad de agente empleado, estudiante, paciente u otra.

Artículo 5°. - CALIDAD DE MENÚ. La opción de menú de alimentación vegana deberá ser sana, nutritiva, variada, inocua y accesible.

Asimismo, se deberá dar cumplimiento a lo prescripto en la Ley N° 27.196.

Artículo 6°. – ÁMBITO DE APLICACIÓN. La presente Ley es de aplicación para todos los organismos mencionados en el artículo 4° que provean y/u ofrezcan alimentos a funcionarias y funcionarios, agentes empleados, estudiantes, pacientes, y a toda otra persona en cualquier carácter.

Artículo 7°. – GUÍAS ALIMENTARIAS. Instrúyase al Ministerio de Salud de la Nación a confeccionar y/o modificar las Guías Alimentarias para la Población Argentina a fin de incluir alternativas saludables de dietas veganas basadas en alimentos de origen vegetal en el plazo que establezca la reglamentación de la presente Ley.

Artículo 8°. – INFORMACIÓN. A los efectos del cumplimiento de la obligación contenida en el artículo 4°, en aquellas instituciones públicas donde se provean y/u ofrezcan alimentos, las personas responsables de la provisión u ofrecimiento deberán informar de la posibilidad de optar por un menú de alimentación vegana a quienes que se encuentren o asistan a los organismos en calidad de educandos, pacientes o civiles, cuando corresponda.

Aquellas personas vinculadas en el marco de un contrato de trabajo, en relación de dependencia u otra modalidad, con organismos o instituciones públicas y que opten por un menú de alimentación vegana, deberán informar de su opción a la persona responsable de la provisión u ofrecimiento de forma fehaciente.

Artículo 9°. – RELEVAMIENTO. La Autoridad de cada organismo deberá realizar un relevamiento periódicamente que cuantifique personas que optan por un menú de alimentación vegana.

Dichos relevamientos serán remitidos a la Autoridad de Aplicación en los términos que ésta establezca en la reglamentación, a fin de determinar periódicamente la totalidad de las personas que asisten a los organismos, empresas y entidades definidas en el artículo 5, que optan por un menú vegano.

Artículo 10°. – AUTORIDAD DE APLICACIÓN. La Autoridad de Aplicación de la presente Ley será el Ministerio de Salud de la Nación.

Artículo 11°. –REGLAMENTACIÓN. El Poder Ejecutivo Nacional reglamentará la presente Ley en el período de CIENTO OCHENTA (180) días posteriores a su sanción.

Artículo 12°. – ADHESIÓN. Invítase a las Provincias y la Ciudad Autónoma de Buenos Aires a adherir a la presente Ley.

Artículo 13°. - DE FORMA. Comuníquese al Poder Ejecutivo Nacional.

FUNDAMENTOS

Sr. Presidente:

El presente proyecto tiene como objeto la incorporación de un menú de alimentación vegana basada en plantas, en todas las dependencias del Estado Nacional con el objetivo de garantizar el derecho a una alimentación sana, segura y nutritiva conforme a sus decisiones éticas personalísimas, en el marco de la soberanía alimentaria esto es *“el derecho de los pueblos, comunidades y países a definir sus propios sistemas de producción, transformación y distribución de alimentos, así como las políticas agrícolas, laborales, pesqueras, alimentarias y de tierra de forma que sean ecológica, social, económica y culturalmente apropiadas a sus circunstancias únicas. Esto incluye el verdadero derecho a la alimentación y a la producción de alimentos, lo que significa que todos los pueblos tienen el derecho a una alimentación inocua, nutritiva y culturalmente apropiada, y a los recursos para la producción de alimentos y a la capacidad para mantenerse a sí mismos y a sus sociedades”*.

El derecho a la alimentación se encuentra contenido en los artículos 25 de la Declaración Universal de Deberes y Derechos del Hombre, El artículo 11 y el artículo 2 del Pacto Internacional de Derechos Económicos, Sociales y Culturales, ambos tratados con jerarquía constitucional.

La propuesta de este proyecto fue elaborada en conjunto con la ONG Animal Libre y la Alianza por el Clima.

En la actualidad podemos constatar el crecimiento de segmentos de población que optan por vivir bajo un paradigma de veganismo. Dicha decisión se vincula con la posición ética de respetar la vida de los demás animales. En el mismo sentido, las personas que eligen dietas veganas y vegetarianas también están en constante aumento en la población tanto argentina como global, impulsadas también por cuestiones éticas, como por las implicancias que tienen los métodos

de producción y consumo para el ambiente, siendo la ganadería una de las principales fuentes de emisiones de gases de efecto invernadero a nivel global. Según el Inventario Nacional de Gases de Efecto Invernadero (2019), en 2016 se constató que la ganadería es la actividad que mayor porcentaje de gases de efecto invernadero produce, con el 20,6% del total que genera nuestro país.

Asimismo, se trata de la principal causa de deforestación a nivel global ya sea para pastoreo o para cultivar forrajería destinada a alimentar ganado. En este sentido es necesario destacar lo expresado por la FAO en relación con que *“Los malos hábitos alimentarios -con dietas ricas en carne y alimentos con alto contenido de azúcar y grasas y pobres en cereales integrales, frutas y hortalizas- están estrechamente vinculados a las enfermedades no transmisibles: una de las principales causas de muerte prematura, no sólo en los países de ingresos elevados, sino también en muchas partes del mundo en desarrollo. Estas dietas no son sólo por lo general insanas, sino insostenibles para el medio ambiente ...”*

Ello así, tal como surge de lo expresado por la FAO en relación a la vinculación de las ECNT con los malos hábitos alimentarios, es dable destacar que hasta la llegada de la pandemia por coronavirus, las ECNT eran la principal causa de muerte en nuestro país y en el mundo, no sólo en los países de ingresos elevados. Estas dietas constituyen un perjuicio no sólo ambiental y sanitario sino también económico: las ECNT generan altos costos para su tratamiento al sistema de salud nacional, Un estudio del Instituto de Efectividad Clínica y Sanitaria, IECS, realizado en 2020 comprobó que, si pudieran evitarse sólo las ECNT vinculadas directamente al consumo de bebidas azucaradas, el sistema sanitario argentino ahorraría \$55.800 millones al año.

En lo que respecta al universo de personas alcanzadas por este proyecto, en nuestro país según el estudio realizado en 2019 por la consultora Kantar a pedido de la Unión Vegana Argentina (UVA), el 9% de la población opta por la

alimentación vegana o vegetariana, lo que representa a más de 4 millones de habitantes. Durante el 2020 se realizó el mismo estudio, bajo la misma metodología, cuyo resultado fue que el 12% de la población argentina se alimenta de conformidad con una dieta vegana o vegetariana, representando a 5.400.000 de personas aproximadamente.

Actualmente, tanto nutricionistas como personas expertas en salud consideran como principales fuentes de micro y macronutrientes de una “dieta equilibrada” a productos provenientes de la tierra tales como legumbres, cereales, vegetales y frutas. La Asociación Americana de Dietética, la más grande del mundo en este campo, ha afirmado que: *“las dietas vegetarianas adecuadamente planificadas, incluyendo aquellas que son completamente vegetarianas o veganas, son saludables y nutricionalmente adecuadas, y no solo eso, sino que pueden incluso proporcionar beneficios para la salud en la prevención y tratamiento de determinadas enfermedades crónicas degenerativas, (...) como enfermedad coronaria, hipertensión, diabetes, cáncer de colon y otras”*.

En relación con lo mencionado en el párrafo precedente, hay que destacar que tanto la dieta vegana o vegetariana, como cualquier otra que no es bien planificada puede llevar a algunas personas a incurrir trastornos alimenticios o deficiencia de micro o macro nutrientes. Es por ello que se encomienda al Ministerio de Salud de la Nación la confección de las Guías Alimentarias para la Población Argentina, de forma de incluir dietas veganas o vegetarianas a fin de ofrecer contenido específico que permita a cualquier habitante de la Nación contar con información clara, precisa y suficiente al momento de planificar su dieta.

Tanto la Declaración Universal de Derechos Humanos en su art. 25 inc. 1 como el artículo 11 del Pacto de Derechos Económicos, Sociales y Culturales reconocen el derecho de toda persona a un nivel de vida adecuado para sí y su familia, incluso alimentación, vestido y vivienda adecuados, y a una mejora

continua de las condiciones de existencia para lo cual deberán adoptarse medidas más inmediatas y urgentes para garantizar "el derecho fundamental de toda persona a estar protegida contra el hambre" y la malnutrición, ya que el derecho a una alimentación adecuada es fundamental para el goce y ejercicio de los demás derechos.

El derecho a una alimentación sana y adecuada es intrínseco a la dignidad humana el cual debe ser garantizado por los Estados, como lo deben ser todos los derechos humanos, protegiendo a las personas del hambre y la malnutrición. Esto queda enmarcado en la noción de seguridad alimentaria bajo el paraguas de la soberanía. Para la FAO "Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos, inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana".

Por lo tanto, el Estado tiene una especial posición como garante de los derechos de la ciudadanía, como el derecho a la igualdad y el derecho a la no discriminación que todas y todos los habitantes de la Nación poseen en virtud del art. 16 de la Constitución Nacional y que implicaría, en este caso, el evitar las discriminaciones que padecen aquellas personas en el ámbito social por optar no ingerir ingredientes de origen animal y que al momento de alimentarse se encuentren con problemas de integración y falta de respeto por sus decisiones. De esta manera, se menoscaban los derechos de la persona que consume a la libertad de elección y a las condiciones de trato equitativo y digno, establecidos en el artículo 42 de la Constitución Nacional y en la Ley 24.240, en la adquisición de alimentos.

Cabe destacar la existencia de una diversidad de proyectos presentados en el mismo sentido que el presente, en todo el país tanto en los distintos niveles del estado. En las ciudades de Armstrong, Rosario (bajo la Ordenanza N° 9050/2013) y Santa Fe todas de la Provincia de Santa Fe; en las ciudades de Villa María,

Villa Carlos Paz y Villa Dolores de la Provincia de Córdoba; en Berazategui, Provincia de Buenos Aires; en la Ciudad Autónoma de Buenos Aires; en Cipolletti, Provincia de Río Negro; en Resistencia, Provincia de Chaco (bajo la Resolución del Concejo N° 291 / 2016); en la Provincia de Corrientes; y en la Provincia de Tucumán. A nivel Nacional, el proyecto presentado por la ex Senadora Nacional Magdalena Odarda que obtuvo media sanción en el año 2016.

Se incorpora a los presentes fundamentos como “Apartado I” el Informe de costos y adecuación nutricional de alternativa de menú escolar vegano realizado por el Programa Nacional de Alimentación Saludable y Prevención de la Obesidad del Ministerio de Salud de la Nación, que realiza una comparación nutricional y de costos de una opción de menú vegano semanal contrapuesta con una opción de menú omnívoro semanal, y cuyos resultados arrojan que la opción de menú vegano satisface las necesidades nutricionales diarias, por un precio menor al de una opción de menú omnívoro.

Por lo expuesto, solicito a mis pares la aprobación del presente Proyecto de Ley.

Autora:

Florencia Lampreabe

Diputada Nacional por la Provincia de Buenos Aires

APARTADO I

Informe de costos y adecuación nutricional de alternativa de menú escolar vegano

Informe realizado por Programa Nacional de Alimentación Saludable y Prevención de la Obesidad

Hoy en día existe un porcentaje cada vez mayor de población que por diferentes motivos decide llevar una alimentación con bajo o nulo consumo de alimentos de origen animal. La alimentación basada en plantas cuenta con el respaldo de numerosas sociedades científicas, como la ADA (American Dietetic Association), que en 2009 publicó un documento (1) de posición en el que establece que *“las dietas vegetarianas adecuadamente planificadas, incluidas las dietas totalmente vegetarianas o veganas, son saludables, nutricionalmente adecuadas, y pueden proporcionar beneficios para la salud en la prevención y en el tratamiento de ciertas enfermedades. Las dietas vegetarianas bien planificadas son apropiadas para todas las etapas del ciclo vital, incluido el embarazo, la lactancia, la infancia, la niñez y la adolescencia, así como también para los atletas”*.

Es en este contexto que se realiza este informe, con el objetivo de comparar, en cuanto a aportes de nutrientes y costos, una propuesta vegana en el menú escolar con un menú escolar tradicional (omnívoro),

Partiendo de una grilla de menús omnívoros (Cuadros 1 y 3) desarrollada por el equipo técnico del Programa Nacional de Alimentación Saludable y Prevención de la Obesidad tomando como lineamiento los criterios nutricionales presentes en la *“Guía de Entornos Escolares Saludables”* (GEES) (2), se establecieron listas de menús veganas rediseñando las preparaciones del menú omnívoro. Las listas de menú vegano se detallan en los cuadros 2 y 4. Los costos de ambos menús fueron calculados en base a los precios de mayo de 2021 obtenidos de

las plataformas “Coto Digital”¹ y “Dietéticas New Garden”². La composición nutricional se obtuvo del Vademecum digital “Nutrinfo” (3). Los porcentajes de adecuación calórica, de macronutrientes, de hierro y calcio se calcularon por grupo etario teniendo en cuenta las recomendaciones de la “*Guía de Entornos Saludables Escolares*”

Cuadro 1: Desayunos y meriendas escolares omnívoros.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Yogur con cereales	Infusión con/ leche	Infusión con leche	Yogur con cereales	Infusión con leche
Banana	Pan c/ queso	Bizcochuelo	Fruta de estación	Bizcochuelo

Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 2: Desayunos y meriendas escolares veganos.

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
Porridge* de avena con bebida vegetal	Infusión con bebida vegetal	Infusión con bebida vegetal	Porridge de avena con maní	Infusión con bebida vegetal
Banana	Pan c/ humus de legumbres**	Muffin de legumbre vegano	Fruta de estación	Muffin de legumbre vegano

*Porridge de avena: Avena cocida con bebida vegetal hasta su punto de ebullición.

**también se puede reemplazar por pasta de maní.

Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 3: Almuerzos escolares omnívoros.

MENÚ ALMUERZOS	
	Semana 1
	Semana 2

¹ Plataforma de compra online Coto Digital, disponible en:

https://www.cotodigital3.com.ar/sitios/cdigi/?gclid=CjwKCAjw47eFBhA9EiwAy8kzNMmc1ocYSzT15EDUQ3zaetpDHslBoGyUkCZH9g5_wVNIoNu8gbeeIWRoCu-oQAvD_BwE

² Plataforma de compra online New Garden, disponible en:

https://newgarden.com.ar/?gclid=CjwKCAjw47eFBhA9EiwAy8kzNLWRvU02_MLOuEbLvgseHe3zunUe-cKx2qrWsCUTmJsoJ1ftMuYbihoC5m8QAvD_BwE

Lunes	Pollo al horno con ensalada de zanahoria rallada y tomate. Fruta de estación	Polenta con estofado de carne y verduras. Fruta cítrica
Martes	Risotto con verduras y carne. Fruta cítrica	Milanesa de pollo con zanahoria rallada y choclo. Banana
Miércoles	Carne de cerdo a la cacerola con verduras y lentejas. Fruta de estación	Tortilla de acelga con arroz primavera. Fruta cítrica
Jueves	Fideos cortos semolados con estofado de pollo y verduras. Fruta cítrica	Carne a la cacerola con verduras, arvejas y papa. Fruta de estación
Viernes	Milanesa de carne con ensalada de lechuga y tomate. Banana	Cazuela de cerdo con puré de batata. Fruta de estación

Fuente: Elaboración propia.

Cuadro 4: Almuerzos escolares veganos.

MENÚ ALMUERZOS		
	Semana 1	Semana 2
Lunes	Medallón de arroz y lentejas con ensalada de zanahoria rallada y tomate. Fruta de estación	Polenta con estofado de lentejas y verduras. Fruta cítrica
Martes	Risotto con verduras y porotos mung. Fruta cítrica	Medallón de mijo y porotos con zanahoria rallada y choclo. Banana
Miércoles	Cazuela de verduras y lentejas turcas. Fruta de estación	Tortilla (con harina de garbanzos) de acelga con arroz primavera. Fruta cítrica
Jueves	Fideos cortos semolados con estofado de garbanzos y verduras. Fruta cítrica	Guiso de trigo burgol con verduras, arvejas y papa. Fruta de estación
Viernes	Milanesa de berenjena (empanada con harina de garbanzos) con ensalada de porotos, choclo, lechuga y tomate. Banana	Albóndigas de porotos rojos con puré de batata. Fruta de estación

Fuente: elaboración propia.

Para los menús correspondientes a desayuno y merienda, tanto en la opción omnívora como en la vegana, se realizaron 5 propuestas en línea con las recomendaciones de la GEES. Por su parte, el menú de los almuerzos se encuentra organizado en dos semanas rotativas, 10 propuestas en total.

Características generales de los desayunos y meriendas veganos:

- Se incluyen diariamente cereales o legumbres, eligiendo entre las opciones sugeridas: avena, pan, preparaciones caseras como el muffin y el humus de legumbres.
- Se incluyen frutas dos veces por semana, de distinto tipo.

En el caso de los menús para almuerzos:

- Se incluyen verduras frescas en todas las comidas, en las 10 listas, incorporándose de forma variada, en distintas preparaciones, tanto crudas como cocidas.
- En cuanto a las legumbres, están presentes de forma diaria a lo largo de todas las opciones excepto en una lista, donde se reemplaza el aporte proteico del huevo que originalmente tenía el almuerzo, a través de una preparación que contiene harina de garbanzos (tortilla). Se eligen distintos tipos de legumbres (porotos, lentejas, garbanzos), cumpliendo con el objetivo de incorporar variedad.
- Los cereales no se incluyen de forma diaria; se incorporan en distintas preparaciones, ofreciendo variedad.
- En todos los casos se dan distintas frutas como postre.

Se realizó un análisis comparativo de la calidad nutricional y de costos de los menús omnívoros y veganos, para evaluar en que medida cumplían con los requerimientos para energía, proteínas, hierro y calcio, según las recomendaciones de las GEES.

Cuadro 5: Comparación de almuerzos de menú vegano y omnívoro con recomendación GEES del grupo etario 6-8 años

	Recomendación GEES 6-8 años	Menú vegano	Menú Omnívoro
Energía (Kcal)	450-550	576	478
Grasas (g)	0-12	16,35	28,8
Proteínas(g)	20	21,16	23,71
Hierro (mg)	3.50	6,49	4.46
Calcio (mg)	200	126	71

Fuente: Elaboración propia

Cuadro 6: Comparación de desayunos de menú vegano y omnívoro con recomendación GEES del grupo etario 6-8 años

	Recomendación GEES 6-8 años	Menú vegano	Menú Omnívoro
Energía (Kcal)	250-300	470	350
Grasas (g)	0-7.5	12	14

Proteínas (g)	7*	15	18
Hierro (mg)	1	1.32	1.93
Calcio (mg)	200	277	263

Fuente: Elaboración propia

* Los aportes ofrecidos en ambos menús sobrepasan las recomendaciones de la GEES ya que desde el PNAS entendemos que habría que revisar esa recomendación específica en una futura revisión

- Para cubrir los requerimientos de energía y de nutrientes en todos los menús el gramaje se modifica según grupos etarios correspondiente al nivel escolar de los NNyA.
- Cuando el gramaje se corresponde con la edad evaluada, los menús aportan una cantidad adecuada de energía.
- La selección variada de alimentos asegura un aporte de proteínas vegetales adecuado en cuanto a calidad y cantidad para todos los grupos etarios. Lo mismo ocurre con el hierro.
- La cantidad de calcio aportada en almuerzos es similar tanto para los menús veganos como los omnívoros, siendo en estos últimos levemente menor. Para el caso de los desayunos y meriendas el aporte es mayor en el menú omnívoro, sin embargo, el menú vegano cubre las recomendaciones para todos los grupos etarios.
- Los hidratos de carbono provienen de legumbres, vegetales y cereales con bajo grado de refinamiento, siguiendo con las recomendaciones de una alimentación saludable.
- Es importante destacar que el perfil de grasas en el menú vegano es de mejor calidad que en el menú omnívoro, y no aporta colesterol.

Cuadro 7: Comparación de costos de desayunos y almuerzos de menú vegano y omnívoro

	Menú vegano	Menú Omnívoro
Desayuno/ Merienda(\$)	57	57
Almuerzo (\$)	85	100
Costo total (\$)	122	157

El costo final del menú vegano es 23% menor que el costo del menú omnívoro.

Conclusiones:

Se presentaron propuestas alternativas al menú omnívoro, sin incluir alimentos de origen animal, que resultaron ser adecuadas nutricionalmente, presentando un costo del 23% menos al estipulado para el menú escolar omnívoro.

Es necesario mencionar que, dadas las características de este trabajo, no fue posible recabar precios mayoristas; es posible que los precios del menú omnívoro sean menores al comprar a gran escala, por tanto, la diferencia puede no ser concluyente.