



**LEY MUNICIPAL AUTÓNOMICA N° 486/2021  
LEY DE FECHA 18 DE MARZO 2021**

**MOISÉS FANOR SALCES LOZANO  
ALCALDE MUNICIPAL  
GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE SAN IGNACIO DE VELASCO**

**LEY MUNICIPAL DE PROMOCION DE CONSUMO DE ALIMENTOS SALUDABLES**

**ANTECEDENTES:**

La seguridad alimentaria en Bolivia, es un tema de vital importancia, en la última década el hambre pasó de un 30,3% a un 19,8%, cifra que ha convertido al país en el que más ha disminuido la subalimentación en los últimos 20 años.

Son varios sectores de la población sufren los efectos de una alimentación inadecuada, la cual se expresa en el consumo de más proteínas, grasas y azúcares que ha desencadenado la problemática de salud de sobrepeso y la obesidad, sumado a la disminución de la actividad física, confirmado por el Panorama SAN 2019 donde Bolivia observa cambios sustanciales al alza en las prevalencias de sobrepeso. Un diagnóstico de los Ministerios de Salud, Educación y la OPS (2012) señala que el 22,5 % se encuentra con sobrepeso y el 4,7% con obesidad, mientras que solo 1.3 % presentan bajo peso identificando varios desafíos y factores diversos, así como la falta de políticas públicas o leyes, a efectos de encarar la problemática y promover la alimentación y nutrición adecuadas y acciones diversas que no coadyuvan en su aplicabilidad.

1

En todo el país se hace imprescindible reactivar y aplicar preceptos generales, políticas nacionales, marcos regulatorios y programas sociales de reconocimiento a la alimentación adecuada e instituir la obligación del Estado de garantizar una alimentación pronta adecuada y suficiente para la población, como establecen los arts. 16 y 75 de la Constitución Política del Estado, con la implementación de buenos hábitos alimenticios en la población y promover acciones que promuevan buenos resultados.

En un país tan diverso como es Bolivia, y en especial el Municipio de San Ignacio de Velasco no cabe duda que la gama de alimentos que consumen, se caracteriza también por la agrobiodiversidad, por lo que se hace difícil determinar un nivel estándar de los hábitos alimenticios. Sin embargo, podemos decir que se hace necesario una mejor nutrición y equilibrio del consumo de alimentos en nuestra dieta.

La importancia de dejar atrás la denominada comida chatarra, históricamente teníamos una especie de bandeja de nutrición para enseñar el valor de cada grupo de alimentos, sin tener en cuenta que en realidad algunos alimentos eran inaccesibles para algunas personas, principalmente por la región donde habitan, como por ejemplo el pescado o las frutas tropicales en el altiplano sur.





Entonces, puede haber un referente, pero es muy complejo a la hora de aconsejar una nutrición adecuada y se ha comprobado que de allí vienen muchos de los problemas de desnutrición crónica.

Lo que se debe hacer es, recomendar el consumo de alimentos saludables que pertenecen al municipio y se encuentran al alcance de todos.

#### **FUNDAMENTO JURÍDICO:**

##### **CONSTITUCION POLITICA DEL ESTADO**

**Que, en su artículo 18 párrafo I** establece que toda persona tiene derecho a la salud.

**Que, en su artículo 272** reconoce la autonomía de las entidades territoriales nacionales, lo que implica la elección directa de las autoridades por las ciudadanas y los ciudadanos miembros del Estado, de la administración de sus recursos económicos y el ejercicio de las facultades legislativas, reglamentarias, fiscalizadoras y ejecutivas, por los órganos de Gobierno Autónomo Municipal en el ámbito de su jurisdicción competencia y atribuciones.

**Que, el artículo 400 y el artículo 283** dispone que los Gobiernos Autónomos Municipales están constituidos por un Concejo Municipal, mismo que goza de una potestad Deliberativa, Fiscalizadora y Legislativa, dentro del ámbito de sus competencias.

2

##### **LEY 031 MARCO DE AUTONOMIAS Y DESCENTRALIZACION "ANDRES IBAÑEZ"**

**Que, en su artículo 9 párrafo 1 numeral 3** señala la facultad legislativa determinando así las políticas y estrategias de su gobierno autónomo.

**Que, en su artículo 12 párrafo 2** señala la autonomía se organiza y estructura su poder público a través de sus órganos legislativo y ejecutivo la organización de los gobiernos autónomos está fundamentada en la independencia separación coordinación y cooperación de estos órganos.

**Que, en su artículo 33** señala que todos los municipios existentes en el país y aquellos que vayan a crearse de acuerdo a ley tienen la condición de autonomías municipales sin necesidad de cumplir requisitos ni procedimiento. Disposición concordante con el artículo 49 párrafo 1 de la misma norma.

##### **LEY 775 DE PROMOCION DE LA ALIMENTACION SALUDABLE**

Que la ley de promoción de alimentación saludable tiene por objeto establecer lineamientos y mecanismos para promover hábitos alimentarios saludables en la población boliviana a fin de prevenir las enfermedades crónicas relacionadas con la dieta que asimismo la misma norma legal tiene como finalidad contribuir al ejercicio del derecho humano a la salud y a la alimentación sana adecuada y suficiente para vivir bien.

**Que en su artículo 11** dispone respecto a la promoción que las instituciones públicas y privadas que cuenten con comedores deberán fomentar y ofertar alimentos y preparaciones saludables para el personal dependiente de los gobiernos autónomos municipales quienes controlarán y fiscalizarán a los comedores o servicios de alimentación.





**Que, el Artículo 14** del mismo cuerpo legal respecto a la venta de alimentos señala en el marco de sus competencias los gobiernos autónomos municipales están a cargo de La regulación de la venta de alimentos en el ámbito público y privado de acuerdo a las disposiciones de la presente ley.

**LEY N° 482 DE GOBIERNOS AUTÓNOMOS MUNICIPALES.**

**Que el artículo 3. (CUMPLIMIENTO OBLIGATORIO DE LA NORMATIVA MUNICIPAL).**- La normativa legal del Gobierno Autónomo Municipal, en su jurisdicción, emitida en el marco de sus facultades y competencias, tiene carácter obligatorio para toda persona natural o colectiva, pública o privada, nacional o extranjera.

**Que, el artículo 4. (CONSTITUCIÓN DEL GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL).** I. El Gobierno Autónomo Municipal está constituido por:

- a) Concejo Municipal, como Órgano Legislativo, Deliberativo y Fiscalizador.
- b) Órgano Ejecutivo.

**Que el artículo 13. (JERARQUÍA NORMATIVA MUNICIPAL).** La normativa Municipal estará sujeta a la Constitución Política del Estado. La jerarquía de la normativa Municipal, por órgano emisor de acuerdo a las facultades de los Órganos de los Gobiernos Autónomos Municipales, es la siguiente:

**Órgano Legislativo:**

- a) Ley Municipal sobre sus facultades, competencias exclusivas y el desarrollo de las competencias compartidas.

**Que, en su artículo 16 (ATRIBUCIONES DEL CONCEJO MUNICIPAL).**- El Concejo Municipal, en el Numeral 4 indica que tiene las siguientes atribuciones: En el ámbito de sus facultades y competencias, dictar Leyes Municipales y Resoluciones, interpretarlas, derogarlas, abrogarlas y modificarlas.

**POR TANTO:**

El Honorable Concejo Municipal del Gobierno Autónomo Municipal de San Ignacio de Velasco en uso de sus atribuciones, conferidas por la Constitución Política del Estado, Ley N° 775 de Promoción de la Alimentación Saludable, Ley N° 031 de 19 de julio de 2010 Marco de Autonomías y Descentralización "Andrés Ibáñez", Ley N°482, de 9 de enero de 2014, de Gobiernos Autónomos Municipales y otras disposiciones legales vigentes, ha sancionado la siguiente Ley Municipal Autonómica:

**LEY MUNICIPAL AUTÓNOMICA N° 486/2021**

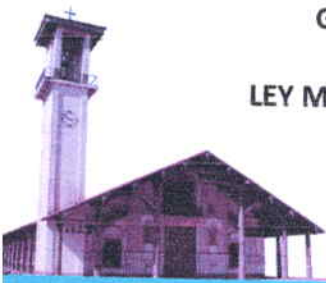
**LEY DE FECHA 18 DE MARZO 2021**

**Lic. MOISÉS FANOR SALCES LOZANO**

**ALCALDE MUNICIPAL**

**GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE SAN IGNACIO DE VELASCO**

**LEY MUNICIPAL DE PROMOCION DE CONSUMO DE ALIMENTOS SALUDABLES**





DECRETA:

**CAPÍTULO PRIMERO  
DISPOSICIONES GENERALES**

**Artículo 1. (Objeto).**- La presente ley, tiene por objeto promover el hábito y consumo de alimentos saludables.

**Artículo 2. (Objetivos)** Los objetivos de la presente ley son los siguientes:

1. Seleccionar los insumos para la elaboración de productos saludables,
2. Preparar y consumir alimentos sanos
3. Generar hábitos de consumo de alimentos saludables en todas las unidades educativas
4. Contribuir en la complementación de las necesidades alimenticias diarias de un niño, adulto y una mujer en kilocalorías (kca).
5. Promover la compra y comercialización de alimentos sanos en los kioscos que se ubican dentro y fuera de los establecimientos educativos, establecimientos de salud, entidades públicas y la población en general.
6. Difundir información sobre alimentos saludables indicando su información nutritiva y propiedades para promover su consumo en la población de San Ignacio de Velasco.
7. Promocionar el consumo de alimentos elaborados a base de especies nativas chiquitanas.

4

**Artículo 3. (Ámbito de Aplicación).**- Las disposiciones contenidas en la presente ley son de aplicación obligatoria dentro de la jurisdicción del Municipio de San Ignacio de Velasco.

**Artículo 4. (Definiciones).** - Se establecen las siguientes definiciones relacionadas en la presente Ley en el marco de la Ley N° 775, Ley de Promoción de Alimentación Saludable.

- a) **Alimentación saludable:** Es una alimentación variada, preferentemente en estado natural o con procesamiento mínimo, que aporta energía y nutrientes que cada persona necesita para mantenerse sana, permitiéndole tener una mejor calidad de vida en todas las edades.
- b) **Alimentos Sanos.**- Son aquellos que aportan una gran cantidad de proteínas y minerales al ser humano entre ellos tenemos: kiwi, banana, uva, plátanos, manzana, pera, frutilla, melón, sandía, piña, naranjas, piton, ciruelo chiquitano, achachairú, almendra chiquitana, guayabilla, verduras como el plátano, yuca, camote, frijol etc.
- c) **Inocuidad Alimentaria:** Es la característica que asegura que un producto o servicio no causa daño a la salud de las personas.
- d) **Etiquetado.** Toda información escrita, impresa o gráfica relativa a un producto que se destina a la venta directa a los consumidores, debe facilitar una información objetiva, eficaz, veraz y suficiente.
- e) **Preparación Saludable.** Es aquella elaborada en base a alimentos que no contienen altas cantidades de azúcar, sal, grasas saturadas y grasas trans.
- f) **Grasas Trans:** Ácidos grasos insaturados que se forman cuando los aceites vegetales se procesan y se transforman en sólidos o en un líquido más estable, por ejemplo, la margarina y otros.



- g) **Grasas Saturadas:** Tipo de grasa que es sólida a temperatura ambiente y que proviene de fuentes animales, por ejemplo, la manteca.
- h) **Obesidad y sobrepeso:** para la Organización Mundial de la Salud, se definen como una acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud.
- i) **Kiosco - Establecimiento de expendio de alimentos:** Espacio físico destinado a la venta, comercialización y consumo de alimentos y bebidas no alcohólicas.
- j) **La tartracina o tartrazina, en inglés tartrazine:** es un colorante artificial ampliamente utilizado en la industria alimentaria. Pertenece a la familia de los colorantes azoicos, los que contienen el grupo azo:  $-N=N-$ , cuyo consumo produce reacciones alérgicas, tos, crisis asmática, insomnio, manchas en la piel, visión borrosa.
- k) **Kilocalorías (kcal):** La kilocaloría (kcal) suele ser usada como sinónimo de calorías (cal). En biología, ambos términos solían ser equivalentes. Además, en el uso cotidiano, se abrevia kilocalorías como calorías. Para diferenciarlas, es conveniente ver si su símbolo es kcal (de kilocaloría) o cal (para caloría).

Las kilocalorías (kcal) esenciales para el ser humano reciben el nombre de metabolismo basal. Este indica las kilocalorías mínimas que cada cuerpo en reposo necesita para que órganos y tejidos ejerzan sus funciones básicas para sobrevivir. También se mide con kilocalorías (kcal) la cantidad de energía que aportan los alimentos y la cantidad de energía quemada mediante esfuerzo físico.

Las kilocalorías (kcal) y las calorías (cal) son unidades de energía y no indican los aportes nutricionales adicionales que puede contener el alimento. Los alimentos que gastan más energía para ser digeridos suelen tener proteínas, nutrientes y grasas esenciales necesarias para un cuerpo saludable.

5

**Artículo 5. (Publicidad).**- I. El Gobierno Autónomo Municipal de San Ignacio de Velasco a través de la Secretaría de Desarrollo Humano y Social, establecerá lineamientos generales para promocionar en los medios de comunicación necesarios, de las ventajas de una alimentación saludable y del consumo de alimentos naturales, de alto valor nutritivo, revalorizando los insumos y/o alimentos locales, además del desarrollo de una actividad física para una vida sana.

II. Las instituciones públicas y privadas, incentivarán a su personal en sus ambientes al consumo de agua apta para el consumo humano.

**Artículo 6. (Promoción de alimentos saludables).**- I. En el marco de sus competencias el Gobierno Autónomo Municipal de San Ignacio de Velasco deberá promover el hábito, consumo y la venta de alimentos saludables con la responsabilidad de cuidar la salud tanto en el ámbito público como privado, esto de acuerdo a la normativa legal vigente.

II. La Secretaría de Desarrollo Humano y Social, promoverá la coordinación pertinente para implementar la gastronomía saludable local, en coordinación con las demás Direcciones dependientes y afines (Cámara Gastronómica de San Ignacio de Velasco, Restaurantes, Mercados, Asociaciones de Comidas y otros que oferten servicios gastronómicos).

III. Las instituciones públicas y privadas que cuenten con comedores o servicios de



alimentación, deben fomentar la alimentación saludable, ofertando alimentos y preparaciones de una dieta sana para su personal dependiente.

**Artículo 7 (ALIMENTOS SANOS Y SALUDABLES).**- Los mismos que se clasifican en los siguientes:

- a) **Alimentos con grasas.**- Las grasas son nutrientes que proceden de alimentos vegetales o animales, siendo las grasas de los vegetales más saludables que las de los animales. Las grasas proporcionan energía al organismo (al igual que los carbohidratos), también que protegen a los órganos contra golpes o accidentes, lubrican la piel para conservarla sana y mantener la salud del corazón y las arterias; las grasas las podemos obtener de alimentos de origen animal son alimentos ricos en grasas la carne, el pescado, la leche y sus derivados. Así como las grasas de origen vegetal como los aceites, aceite de Oliva, el aceite de cacahuete o el aceite de soja. Otros alimentos considerados ricos en grasas son, por ejemplo en fruta el aguacate, en el tema de frutos secos las nueces, almendras todo tipo de almendras.
- b) **Alimentos ricos con proteínas.** - Las proteínas son nutrientes que proceden de alimentos vegetales o animales. Distinguimos dos tipos de proteínas de origen animal y proteínas de origen vegetal. Las proteínas las obtenemos principalmente de alimentos como la carne, el pescado, los huevos, la leche, los yogures y los quesos, también las legumbres incluyen dentro de este grupo, siendo estos la soja, judías, garbanzo, lentejas y entre los cereales mencionamos el trigo, avena, cebada, alimentos secos entre otros.
- c) **Alimentos ricos en carbohidratos (Glúcidos o hidratos de carbono).**- Son nutrientes presentes de forma natural que se encuentra en alimentos, principalmente de origen vegetal. Las plantas producen carbohidratos a partir de la fotosíntesis. Por ejemplo, son la miel y los lácteos. Los carbohidratos tienen una función energética, gracias a ellos el organismo puede obtener energía inmediata de fácil digestión y absorción que permite el diario vivir.

Entre las funciones de los carbohidratos tenemos:

- **Funciones energéticas.** - son una fuente de energía que el cuerpo utiliza para crecer, jugar, estudiar o bailar
- **Funciones prebióticas.**- la fibra es un tipo de carbohidrato. Se dice que tiene efecto prebiótico porque alimenta las bacterias que habitan en nuestros intestinos.
- **Funciones de reserva.**- el cuerpo tiene un pequeño almacén de carbohidratos en cada músculo y en el hígado, y lo utiliza cuando necesita energía.

La clasificación de los carbohidratos según la estructura química de sus moléculas es:

- Alimentos ricos en hidratos de carbono complejos. - Se encuentran alimentos como los tubérculos (camote, yuca, zanahoria, papa, remolacha), cereales o las legumbres porque contienen almidones. También sus derivados como las harinas y el pan. Se considera una fuente de energía lenta y duradera, que sacia y permite sentirse con energía en su labor diaria.
- Alimentos ricos en hidratos de carbonos simples.- son aquellos que contienen azúcares como la miel, el azúcar de caña, los siropes, fruta desecada y frutas en general.



- d) **Alimentos ricos en fibras.**- La fibra es un componente de todos los alimentos vegetales, como la naranja, la zanahoria, la alcachofa, los cereales integrales o las espinacas, es un componente de la dieta muy especial porque no es un nutriente, pero no podemos vivir sin ella. Cuando hablamos de fibra nos referimos a una parte de los vegetales que no podemos digerir y no nos aporta calorías, pero a la vez no podemos vivir sin fibra porque es necesario para ayudar a los intestinos a funcionar bien y poder excretar la comida que se digiere, también la fibra nos alimenta las defensas. La fibra podemos encontrar en muchos alimentos y muy diversos, como ser legumbres, cereales (pasta, arroz muesli, avena) verduras y hortalizas (cebolla, zanahoria, puerro, calabaza, patata, castañas) fruta (ciruelo, naranja, fresas, guineo, mandarina y muchas frutas especies y nativas de la zona)
- e) **Verduras y frutas.** - Son alimentos que proceden de los vegetales, son importantes porque contienen muchas vitaminas, minerales y fibra. Son esenciales para el organismo, pudiéndose consumir tanto raciones cocidas y crudas y se recomiendan que se consuma por día 5 raciones entre frutas y verduras.

**Artículo 8 (INSUMOS SANOS).**- Son Alimentos en su forma más natural evitando que sean enlatados, ni con conservantes ni preservantes, como ser:

- **Harinas de legumbres, de frutos secos entre otros.** - Las harinas más saludables a considerar son de quinua, trigo integral, avena, harina en general de legumbres o frutos secos.
- **Pastas integrales o de harina de legumbre.** - Pastas hechas a base de harina de legumbre o integrales, o hecha con materia prima fresca.
- **Pulpa de fruta fresca.**- sin conservantes ni preservantes
- **Frutas y verduras frescas.** - en toda su diversidad y especies.

7

**Artículo 9. (Oferta de alimentos saludables).**- Todo establecimiento de expendio de alimentos deberá ofertar con prioridad:

- Alimentos y preparaciones saludables.
- Agua natural apta para el consumo humano.
- Limitar la disponibilidad de la sal, salvo requerimiento del cliente.
- Evitar la reutilización de aceites de las frituras en un segundo día.
- Incluir en el menú mensajes que promuevan una alimentación sana.
- Colocar en lugares visibles mensajes que promuevan la alimentación saludable.
- Garantizar la inocuidad alimentaria.

**Artículo 10. (Responsabilidad Municipal).**- El Gobierno Autónomo Municipal de San Ignacio de Velasco para el cumplimiento de la presente Ley realizará los controles efectivos correspondientes.

**Artículo 11. (Apoyo con Personal Capacitado).**- I.- El Gobierno Autónomo Municipal mediante Convenio con otras Instituciones (públicas, privadas, Ongs y Fundaciones) podrá solicitar apoyo de profesionales nutricionistas (o especialistas en el área) para la capacitación en la



preparación y elaboración de alimentos sanos y saludables a las unidades educativas, centros de salud, instituciones públicas y privadas y otros que lo requieran.

II.- El Gobierno Autónomo Municipal promoverá que algunas instancias de educación superior relacionadas a las áreas del ámbito de Producción y Nutrición participen brindando apoyo a las unidades educativas.

## **CAPÍTULO SEGUNDO KIOSCOS SALUDABLES**

**Artículo 12. (Implementación de Kioscos saludables).** El Gobierno Autónomo Municipal de San Ignacio de Velasco, promoverá la implementación de Kioscos saludables, capacitando a las personas responsables de estas instancias en temas de nutrición, preparación y manipulación de alimentos nutritivos.

**Artículo 13. (Productos que deben ofrecer los kioscos saludables).**- Los Kioscos saludables deben priorizar la venta y consumo de alimentos saludables, listado que se detallara en el Decreto Reglamentario a la presente Ley.

## **CAPÍTULO TERCERO FISCALIZACIÓN**

**Artículo 14. (Control del Cumplimiento).**- Para el cumplimiento efectivo de la presente Ley, estará a cargo del Gobierno Autónomo Municipal de San Ignacio de Velasco en coordinación con la Intendencia Municipal y demás unidades como ser Defensa del Consumidor.

8

## **CAPÍTULO CUARTO DIFUSIÓN Y SOCIALIZACIÓN**

**Artículo 15. (Difusión y Socialización).**- I.- El Órgano Ejecutivo Municipal, difundirá y socializará la presente Ley en espacios publicitarios, en medios de comunicación local, televisión, radio, prensa escrita, páginas web institucionales y otras.

II.- Se dispone la entrega física de una copia de la presente Ley a la Dirección Distrital de Educación, Unidades Educativas, Centros de Salud, Gerencia de Salud, etc.

## **DISPOSICIONES FINALES**

**Disposición Final Primera.**- Los encargados de promover la educación alimentaria nutritiva en cumplimiento con las políticas nacionales y locales de salud, son las Secretarías Responsables del Gobierno Autónomo Municipal de San Ignacio de Velasco en coordinación con las instancias correspondientes y el COMAN.

**Disposición Final Segunda.**- El Ejecutivo Municipal, reglamentará la presente Ley en el plazo de 90 días calendario.

**Disposición Final Tercera.**- La presente ley entra en vigencia a partir de su promulgación.

**Disposición Final Cuarta.** - Remítase la presente Ley al Servicio Estatal de Autonomías (SEA) a efectos de su registro.





# CONCEJO MUNICIPAL DE SAN IGNACIO DE VELASCO


"Trabajando Unidos por el Progreso"

Remítase al Órgano Ejecutivo Municipal, para fines legales de promulgación y publicación. Es dada, sellada y firmada en la Sala de Sesiones del Concejo Municipal de San Ignacio de Velasco a los dieciocho días del mes de marzo de dos mil veintiún años.

  
**Úrsula Cristina Mayser Rivera**  
**CONCEJALA SECRETARIA**  
Concejo Municipal San Ignacio de Velasco

  
  
**Abog. Julio Roly Franco Barba**  
**PRESIDENTE DEL CONCEJO**  
Concejo Municipal San Ignacio de Velasco

Por tanto, la promulgo para que se tenga y cumpla como Ley Municipal del Gobierno Autónomo Municipal de San Ignacio de Velasco a los veintidós días del mes de marzo de dos mil veintiún años.

  
**Lic. Moisés Fañor Salces Lozano**  
**ALCALDE DEL GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE SAN IGNACIO DE VELASCO**

9

