



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN JERÓNIMO ANDAHUAYLAS - APURÍMAC

"San Jerónimo unidos por el progreso"



"Año de la Diversificación Productiva y del Fortalecimiento de la Educación"

ORDENANZA MUNICIPAL N° 002 - 2015 - CM - MDSJ

San Jerónimo 20 de Marzo del 2015.

EL ALCALDE DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE SAN JERONIMO,

POR CUANTO:

Reunido en el Honorable Concejo Municipal del distrito de San Jerónimo, en Sesión Ordinaria de fecha 19 de Marzo del año 2015, y:

VISTO:

El Oficio N° 08-2015-ACLAS-SJ DISA APURIMAC II, del Área de Promoción de la Salud del Centro del Salud de San Jerónimo, y el Proyecto de Ordenanza Municipal sobre LA IMPLEMENTACION DE QUIOSCOS SALUDABLES, DEL COMPONENTE "INSTITUCIONES EDUCATIVAS SALUDABLES", EN EL AMBITO DEL DISTRITO DE SAN JERONIMO, PROVINCIA DE ANDAHUAYLAS, REGION APURIMAC.

CONSIDERANDO:

Que, de conformidad con el Artículo 194° de la Constitución Política del Perú, concordante Artículo II del Título Preliminar de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972, y sus modificatorias, se tiene que "Los Gobiernos Locales gozan de autonomía política, económica y administrativa en asuntos de su competencia", esta autonomía radica en la facultad de ejercer actos de gobierno, administrativos y de administración, con sujeción al ordenamiento jurídico.

Que de conformidad con el Nral. 5 del Artículo 192° de la Constitución Política del Perú, las Municipalidades tienen competencia para planificar el desarrollo de sus suscripciones y ejecutar los planes y programas correspondientes.

Que el Ministerio de Salud mediante Resolución Ministerial N° 908-2012/MINSA, de fecha 14 de noviembre del 2012, en el Artículo 1°. Aprueba la lista de alimentos saludables recomendados para su expendio en los Quioscos Escolares de las Instituciones Educativas.

Que resulta necesario modificar los factores que terminan y condicionan negativamente la situación de salud de la Población Escolar y desarrollar aquellos que inciden en ella positivamente, para reducir las brechas de inequidad existente.

Que resulta relevante aunar esfuerzos entre los actores Gubernamentales (Nacional, Regional, Provincial y local) y con otros actores sociales para promover y fortalecer el desarrollo de políticas públicas locales que aborden de manera integral los determinantes y condicionantes de la salud.

Que, de acuerdo a lo establecido en el Nral. 8) del Artículo 9° de la Ley Orgánica de Municipalidades N° 27972; El Concejo Municipal de la Municipalidad Distrital de San Jerónimo, con el voto UNANIME de sus miembros, con dispensa del trámite de lectura; aprobó lo siguiente:

LA IMPLEMENTACION DE QUIOSCOS SALUDABLES, DEL COMPONENTE "INSTITUCIONES EDUCATIVAS SALUDABLES". EN EL AMBITO DEL DISTRITO DE SAN JERONIMO, PROVINCIA DE ANDAHUAYLAS, REGION APURIMAC.

ARTICULO 1.- Declarar de Interés Distrital la implementación de Quioscos saludables del componente Instituciones Educativas Saludables, en el ámbito del distrito de San Jerónimo, provincia de Andahuaylas, región Apurímac, que tiene la finalidad de contribuir a una alimentación y nutrición saludable y promover el desarrollo integral de los estudiantes y el óptimo desarrollo de sus capacidades.

ARTICULO 2.- Promover y desarrollar las buenas prácticas de manipulación, limpieza y desinfección de los alimentos, a fin de asegurar su calidad sanitaria.

ARTICULO 3.- Fortalecer el proceso de trabajo en Instituciones Educativas Saludables, para el desarrollo del aprendizaje sostenible".

ARTICULO 4.- Trabajar de manera activa para modificar los factores que determinan y condicionan negativamente la situación de la aplicación de las prácticas de alimentación y nutrición saludables en la población Escolar, y desarrollo de aquellos que inciden en ella positivamente.

ARTÍCULO 5.- Los alimentos deben de ser preparados en ambientes que reúnan las condiciones sanitarias que establezca la Autoridad componente.

ARTICULO 6.- Para el caso de alimentos perecibles como las carnes, leche y sus derivados; los quioscos deberán de contar de con equipos de refrigeración que permita mantener y/o conservar en buen estado los alimentos.

ARTÍCULO 7.- Aprobar, promover, y dar cumplimiento de la "LISTA DE ALIMENTOS SALUDABLES RECOMENDADOS PARA SU EXPEDIO DE LOS QUIOSCOS ESCOLARES DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS" del ámbito del Distrito, como:

1.- CEREALES.

- ❖ Cereales, quinua, trigo, cebada, kiwicha, arroz, maíz (choclo sancochado, mote) y sus Productos derivados en preparados bajo en sal, aceite y azúcar.
- ❖ Productos de panificación y galletería: Pan de harina de trigo, pan de harina de maíz, pan de cebaca, pan francés y otros de la localidad, así como panes tortadas galletas como bajo contenido en sales azúcar y grasas trans.

2.- FRUTAS VEGETALES (HORTALIZAS LEGUMBRES) TUBERCULOS.

- ❖ Frutos secos o semillas envasados habas, maíz tostadas, fruto de nogal, maní, pecanas, nueces, papa, guindones, almendras, castañas, al natural o tostados sin adición de azúcar o sal.
- ❖ Frutas frescas de estación de estación, disponibles localmente según ámbitos geográficos, previamente lavadas y desinfectadas.
- ❖ Verduras y hortalizas frescas de estación, disponibles localmente, previamente lavadas desinfectantes, preparadas cocidas y sin cremas.
- ❖ Tubérculos y raíces sancochados; papa, òca, mashua, olluco, chuño o moraya, yuca, camote, yacon, raccacha, uncucha, entre otros en preparados en bajo sal.
- ❖ Legumbres, habas, tarwi, sancochadas o tostadas bajas en azúcar, aceite.

3.- LIQUIDOS.

- ❖ Jugos de frutas naturales de estación disponibles localmente, lavadas desinfectadas (en el caso de las fresas) ya sin azúcar, preparados al momento.
- ❖ Refrescos de frutas naturales de estación previamente lavada con bajo contenido n azúcar.
- ❖ Infusiones de hierbas aromáticas como: manzanilla, anís, hierbaluisa, hoja de coca, boldo, maracuyá, cedrón, muña, entre otras, frías o calientes sin o con bajo contenido en azúcar.
- ❖ Agua hervida o envasada con o sin azúcar.

LACTEOS Y DERIVADOS.

- ❖ Leches enteras semidescremadas o descremada pasteurizada, no saborizadas, sin colorantes ni preservantes, sin o bajo contenido en azúcar.
- ❖ Yogures semi discriminadas con bajo contenido de azúcar.
- ❖ Quesos frescos pasteurizados u otros bajos en sal y grasas.

5.- ALIMENTOS PREPARADOS.

Preparaciones elaboradas en los alimentos indicados en la presente lista en condiciones Higiénicas, como por ejemplo:

- ❖ Ensalada de frutas
- ❖ Ensalada de verduras preparados y sin cremas.
- ❖ Carnes frescas o secadas deshidratadas, preparadas para sándwich u otros: Pescado de río o del mar, pollo, pavo, res, cerdo u otros guisados sancochados, hornados o a la plancha bien cocidos sin salsa, ni cremas ni ají.
- ❖ Vísceras preparadas para sanguches u otros: Sangrecita, hígado o corazón, entre otros, guisados, sancochados, hornados o a la plancha bien cocidos, sin salsas, ni cremas, ni ají.

INDICADORES PARA SER TOMADAS EN CUENTA:

Los alimentos deben ser preparados en ambientes que reúnan las condiciones sanitarias que establezca la autoridad competente, así también se deberá desarrollar las buenas prácticas de manipulación, limpieza y desinfección a fin de asegurar su calidad sanitaria. Las preparaciones deben realizarse en el día y ser consumidas de inmediato.

Los productos industrializados deberán contar con registro sanitario y fecha de vencimiento vigente, además la información consignada en el rotulado de estos productos deberá cumplir con la establecida en el artículo N°117 del Reglamento sobre Vigilancia Sanitaria y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas aprobado por Decreto Supremo N°007-98/SA.

Para el caso alimento perecibles como carne, leche y sus derivadas, el establecimiento debe contar con equipos de refrigeración que permitan mantener la cadena de frío.

Definiciones de ingredientes añadidos para alimentos preparados sólidos:

Bajo en azúcar	menor o igual 5g (1 cucharita)	por 100g
Bajo en sal	1,25g (1/4 cucharita)	por 100g
Bajo en aceite	menor o igual 3g (1 cucharita)	por 100g

ARTICULO 8.- Fortalecer la implementación de Quioscos Saludables: PLAN DE SALUD ESCOLAR: Aprobado por la Municipalidad Distrital de San Jerónimo, cumpliendo y haciendo cumplir a nivel de todo el distrito.

ARTICULO 9.- Control y monitoreo de venta de comidas al paso y/o ambulatorio como Bulevar, y otros.

DISPOSICIONES FINALES

Primera.- Encargar a la Sub Gerencia de Desarrollo Económico Social, adoptar las medidas pertinentes para el cumplimiento de la presente Ordenanza Municipal.

Segunda.- Facultar al señor Alcalde para que mediante Decreto de Alcaldía, dicte las disposiciones complementarias necesarias para la adecuada aplicación de la presente Ordenanza.

Tercera.- Disponer la publicación de la presente Ordenanza en el Portal electrónico de la Municipalidad, así como en los principales medios de comunicación de nuestra localidad.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE.



MUNICIPALIDAD DISTRITAL
SAN JERÓNIMO
Ing. Henry Páez Rincón
ALCALDE

