



SENADO
REPUBLICA DOMINICANA

Secretaría General Legislativa

"Año de la superación del Analfabetismo"

02086-2014-SLO-SE

Análisis Legislativo

Asunto: Revisión del proyecto de ley que ordena la colocación del valor energético de los alimentos en restaurantes y otros lugares de expendio

Atención: Lic. Mercedes Camarena Abréu-Secretaria General Legislativa Interina.

Distinguida Secretaria:

Tengo a bien remitirle la revisión de la iniciativa descrita en el asunto, depositada el 15 de octubre de 2014, con nuestras sugerencias, consideraciones y observaciones, cuyo proponente es el senador José María Sosa Vásquez, por la provincia San Pedro de Macorís.

Objetivo de esta iniciativa:

Este proyecto tiene por objeto establecer las reglas para la identificación del valor calórico de los alimentos terminados en restaurantes y otros centros de expendio, aplicable en todo el Territorio Nacional.

Finalidad del proyecto:

Este proyecto tiene la finalidad de que todos los restaurantes del país, que expendan comida a la carta, tengan la obligación de colocar al lado del nombre del plato de que se trate, en el menú de alimentos que sirve, el valor energético de cada plato, expresado en la cantidad de calorías.

Estructura de esta iniciativa:

- ✓ Seis considerandos.
- ✓ Quince artículos.
- ✓ Dos disposiciones transitorias.
- ✓ Una disposición final.
- ✓

Comisión recomendada para el estudio de la iniciativa:

La comisión Permanente de Salud Pública, es la recomendada para el estudio de la referida iniciativa.

Consideraciones:

- ✓ Para lograr el objetivo de esta iniciativa se debe tomar cuenta, los bufetes, comida preparada a destajo, en donde se ofrecen gran cantidad de alimentos fritos ricos en grasa, que lejos de tener un buen valor nutricional, pueden afectar la salud y el peso corporal.
- ✓ En cuestión de higiene, una de las inconsistencias de estos restaurantes es que utilizan los mismos sartenes para la preparación de muchos guisos, además de que reutilizan los aceites para no gastar de más; alterando esto la estructura molecular de las grasas, haciendo que sea menos digerible una digestión más lenta en nuestro organismo; y menos efectiva, la grasa la desdoblamos menos y se nos deposita en el cuerpo.
- ✓ El contenido calórico de cada alimento preparado en este tipo de lugares, como rollitos de harina, costillitas, camarones fritos o pollo agridulce, estos alimentos nos da alrededor de mil calorías en una sentada, con alta cantidad de sales y de grasas.

Otras anotaciones:

Según el artículo 279, del Reglamento Interior del Senado, las comisiones una vez hayan concluido los trabajos, rendirán el informe correspondiente, con o sin modificaciones recomendándole al Pleno la aprobación o rechazo del mismo.

Las comisiones tienen hasta treinta días hábiles para realizar todas las gestiones que concluyan con la decisión de la comisión. De manera excepcional y previa justificación de la prórroga solicitada, dicho plazo podría extenderse por hasta treinta días hábiles adicionales.

Luego de leído y aprobado este informe, la referida iniciativa será colocada para la próxima Sesión, con la finalidad de ser aprobada en Primera Lectura.

Es importante resaltar que si el informe es leído con modificaciones este proyecto será aprobado en Primera Lectura con Modificaciones.

Atentamente,


Lic. Evelyn Nin Vega.

Analista Legislativa.

