



00137-2016-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 25 de octubre de 2016, con nuestras sugerencias, consideraciones y observaciones, cuyo proponente es el senador Manuel Paula, por la provincia San Bahoruco.

Objetivo de esta iniciativa:

Este proyecto tiene por objeto establecer las reglas para la identificación del valor calórico de los alimentos terminados expedidos en restaurantes y otros centros de expendio.

Estructura de esta iniciativa:

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

Leyes y Decretos relacionados con la iniciativa:

- ✓ No contiene vistas, sugerimos citar la Ley No.42-01, así como el Reglamento Interno del Senado de la República y la Constitución.

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:

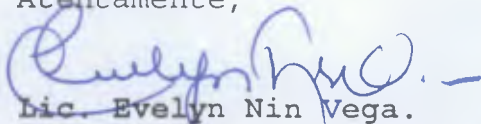
- ✓ Consideramos, que consumir alimentos en un lugar donde se ofrece mucho por poco dinero no siempre será una buena opción, pues no conocemos detrás de la oferta se encuentra la buena higiene en la preparación de los alimentos.
- ✓ Un ejemplo palpable de esto son los restaurantes de comida rápida que poco a poco nos invaden; así como también, 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.
- ✓ 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 un plato de comida sentada, con alta cantidad de sales y de grasas.
- ✓ Hemos observado que este proyecto fue presentado en la Segunda Legislatura Ordinaria, perimiendo al término de la misma, el 26 de julio de 2015, mediante la iniciativa No. 02491-2015-SLO-SE

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.

Atentamente,



Lic. Evelyn Nin Vega.
Analista Legislativa.

