

Sr. D. Juan Manuel Flores Cordero, Tte. de Alcalde Delegado de Bienestar Social y Empleo del Excmo. Ayuntamiento de Sevilla, como miembro de la Comisión de Salud de la FAMP, propone la siguiente enmienda:

<b>“ANTEPROYECTO DE LEY PARA LA PROMOCIÓN DE UNA VIDA SALUDABLE Y UNA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA EN ANDALUCIA”.</b>								
ENMIENDA DE (Señale con X)			AL TEXTO ARTICULADO QUE SE INDICA					
SUPR	MODIF	ADIC	Exposic. Motivos	Art.Apart.Letr.Párr.	Disposición (número)			
					Transit.	Adicional	Derogat.	Final
		x		Art 4				
TEXTO DE LA ENMIENDA (Señalar la modificación en negrilla).								
<p>Artículo 4. Definiciones.</p> <p><b>Sostenibilidad alimentaria: concepto que hace referencia a la adecuación del consumo saludable de alimentos y la elección de estos para causar un bajo impacto medioambiental contribuyendo con ello a frenar los efectos del cambio climático. Una alimentación sostenible debe basarse en alimentos de origen vegetal poco procesados, productos de cercanía y de temporada, en la que se minimicen los desperdicios y se generen pocos residuos.</b></p>								
JUSTIFICACION (Imprescindible para la toma en consideración de la enmienda)								
<p>Se echa en falta un artículo específico que aborde este aspecto en toda su magnitud. Una alimentación saludable también debe serlo para el planeta tal y como se abordó en el 17th International Congress of Dietetic en Granada 2016 y debe estar basada en alimentos de origen vegetal tales como verduras, frutas, legumbres, cereales integrales y frutos secos siendo moderado el uso de alimentos de origen animal. A su vez los productos alimenticios deben ser poco procesados y ser presentado de forma que sus envases generen pocos residuos. Deben ser de temporada y de producción local siempre que sea posible debiéndose evitar la generación de desperdicios por lo que habría que regular este aspecto mediante las normativas oportunas.</p>								

Existe la necesidad de ayudar potenciar desde las administraciones públicas que los consumidores realicen una elección adecuada de los alimentos para que estos sean sanos para ellos y sanos para el planeta. Es importante lograr la transparencia de los mercados en el impacto medioambiental de la producción de alimentos, y en la importancia de aunar esfuerzos entre Administraciones y operadores del sector agroalimentario en relación con la formación de los consumidores para evitar la situación actual de desaprovechamiento de alimentos en la cadena alimentaria global y el impacto negativo que tiene el actual modelo de consumo alimentario sobre la salud del planeta.

En Sevilla a 30 de noviembre de 2016

UTILICE UNA HOJA PARA CADA ENMIENDA.

**Firma de la persona proponente:**

EL TTE. DE ALCALDE DELEGADO DE  
BIENESTAR SOCIAL Y EMPLEO



Fdo. Juan Manuel Flores Cordero

**NOSDO**  
AYUNTAMIENTO DE SEVILLA  
Bienestar Social y Empleo

**Sello de la Corporación**



Sr. D. Juan Manuel Flores Cordero, Tte. de Alcalde  
Delegado de Bienestar Social y Empleo del Excmo. Ayuntamiento de Sevilla, como miembro de la  
Comisión de Salud de la FAMP, propone la siguiente enmienda:

**“ANTEPROYECTO DE LEY PARA LA PROMOCIÓN DE UNA VIDA SALUDABLE Y UNA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA EN ANDALUCÍA”.**

ENMIENDA DE (Señale con X)			AL TEXTO ARTICULADO QUE SE INDICA					
SUPR	MODIF	ADIC	Exposic. Motivos	Art.Apart.Letr.Párr.	Disposición (número)			
					Transit.	Adicional	Derogat.	Final
x				Art 4 apartado i)				

TEXTO DE LA ENMIENDA (Señalar la modificación en negrilla).

Dieta mediterránea: Definida por la Unesco como un estilo de vida y relación propias de determinadas comunidades de la ribera mediterránea, desde el punto de vista alimentario se trata de un patrón general, de uso cotidiano en estas comunidades, que se caracteriza por la abundancia de alimentos vegetales como verduras, hortalizas, legumbres, frutas, frutos secos, pan preferentemente integral, pasta y arroz; el empleo del aceite de oliva como fuente principal de grasa; un consumo moderado de pescado, marisco, aves de corral, productos lácteos y huevos; el consumo de pequeñas cantidades de carnes rojas **y, en su caso, con discretos aportes diarios de vino consumido junto con la comida.** Se trata de un patrón alimentario que combina la agricultura de proximidad, las recetas y las formas de cocinar propias de estas comunidades y que, desde el punto de vista nutricional, se ha demostrado equilibrado y con un aporte adecuado de nutrientes.

JUSTIFICACION (Imprescindible para la toma en consideración de la enmienda)

La OMS estima que 3,3 millones de personas mueren como consecuencia de la ingesta dañina de alcohol. En España es la principal causa de accidentes de tráfico con resultados mortales entre nuestros jóvenes. Anals of Oncology publicaba un metaanálisis en 2012 "Light alcohol drinking and cancer" en el que asociaba incluso cantidades moderadas de alcohol con diversos tipos de cáncer. Un metaanálisis de journal of studies on alcohol and drugs "Moderate" Drinkers Have Reduced Mortality Risk? A Systematic Review and Meta-Analysis of Alcohol Consumption and All-Cause Mortality" concluye que el alcohol tomado con moderación no aporta ningún beneficio para la salud. La inclusión del alcohol en la Dieta Mediterránea es por tanto injustificable, máxime sabedores de su alto componente adictivo.

Incluso una copita durante las comidas podría tener efectos contraproducentes para la salud como indican los estudios antes referidos, cada bebida alcohólica, por ejemplo, aumenta un 10-12% el riesgo de padecer cáncer de mama, el más frecuente entre las mujeres. Otros cánceres relacionados con las bebidas alcohólicas son los de boca, laringe y colon entre otros. Debemos desde nuestra responsabilidad dejar de incitar a la población a que consuma alcohol promocionando la Dieta Mediterránea tal y como lo venimos haciendo.

En ocasiones oímos como la industria del alcohol nos incita a hacer un consumo responsable de sus productos, pero en el caso de las bebidas alcohólicas es contradictorio debido a su carácter adictivo. Los estudios que avalan el consumo de vino o cerveza están llenos de conflictos de intereses, es decir los financian frecuentemente la propia industria del alcohol. Existen centenares de estudios que indican lo contrario. El hecho de que un alimento haya formado parte de una cultura no lo hace saludable, la hamburguesa forma parte de la cultura americana y sabemos que el 1,8% de los cánceres tienen que ver con el consumo de carnes rojas y sobre todo de carnes procesadas, claro está muy lejos del 11% originado por el consumo de bebidas alcohólicas o del 20% de tumores que están relacionados con el tabaco. En el caso del vino y la dieta mediterránea hacemos notar que es un producto que se tomaba históricamente solo entre los países no musulmanes y que se trata de un producto potencialmente dañino dentro de un contexto alimentario saludable que podría mejorar más aún si este producto no formara parte del mismo.

Se debería hacer mención expresa en la ley a este punto desligando a la dieta Mediterránea saludable del consumo de alcohol o al menos suprimiendo el párrafo señalado en negrilla.

En Sevilla a 30 de noviembre de 2016

UTILICE UNA HOJA PARA CADA ENMIENDA.

**Firma de la persona proponente:**

TTE. DE ALCALDE DELEGADO DE  
BIENESTAR SOCIAL Y EMPLEO



Fdo. Juan Manuel Flores Cordero

**Sello de la Corporación**

**NO SDO**  
AYUNTAMIENTO DE SEVILLA  
Bienestar Social y Empleo



Sr. D. Juan Manuel Flores Cordero, Tte. de Alcalde Delegado de Bienestar Social y Empleo del Excmo. Ayuntamiento de Sevilla, como miembro de la Comisión de Salud de la FAMP, propone la siguiente enmienda

**“ANTEPROYECTO DE LEY PARA LA PROMOCIÓN DE UNA VIDA SALUDABLE Y UNA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA EN ANDALUCÍA”.**

ENMIENDA DE (Señale con X)		AL TEXTO ARTICULADO QUE SE INDICA						
SUPR	MODIF	ADIC	Exposic. Motivos	Art.Apart.Letr.Párr.	Disposición (número)			
					Transit.	Adicional	Derogat.	Final
		x		Art 6 apartado C				

TEXTO DE LA ENMIENDA (Señalar la modificación en negrilla).

Artículo 6. Derechos de las personas.

c) A acceder a menús saludables y diferentes tamaños de raciones cuando realicen consumo de alimentos en las empresas de restauración que ofrezcan sus servicios en Andalucía. **Este menú saludable debe quedar definido por un protocolo nutricional de obligado cumplimiento.**

JUSTIFICACION (Imprescindible para la toma en consideración de la enmienda)

Si el menú saludable no queda definido queda a la libre interpretación de cada hostelero lo que en la práctica es lo mismo que no decir nada. Por ello los menús saludables deben quedar perfectamente definidos y reglamentados. A modo de propuesta el protocolo nutricional podría contar con los siguientes puntos:

- a) Los menús deben ser sanos, basados en alimentos de origen vegetal poco procesados y el uso moderado de alimentos de origen animal. Al mismo tiempo los menús deben ser sostenibles desde un punto de vista medioambiental
- b) Las raciones no deben ser excesivamente grandes.
- c) Los menús ofertados tendrán siempre los siguientes elementos en su composición:
  - Verduras crudas o cocinadas
  - Un alimento fuente de hidratos de carbono prefiriendo si es el caso su variedad integral.
  - Un alimento fuente de proteínas, siendo las proteínas de origen animal ofertadas en cantidades moderadas.
  - Pan integral
  - Fruta
  - Agua
- d) La carne ofertada debe ser de naturaleza magra.
- e) Se deben ofertar cereales integrales tales como arroz, pasta y en especial pan elaborado con harinas integrales (al menos en un 80% de su composición).
- f) La fruta fresca se debe ofrecer siempre como opción preferente en el postre.
- g) El aceite utilizado en todas las preparaciones debe ser siempre de oliva virgen o virgen extra, admitiéndose para fritura como segunda opción el de girasol alto oleico.
- h) Se hará un uso limitado de la técnica culinaria de la fritura, alternándola con otras técnicas de elaboración de alimentos.
- i) Se limitará o prohibirá el uso de alimentos con grasas trans y/o grasas hidrogenadas.
- j) Se usará en las preparaciones sal yodada y esta se usará de un modo moderado, evitando dejar el salero en la mesa de los comensales.

- k) Se evitará el uso de productos alimenticios que contengan potenciadores del sabor y en su lugar se hará uso de un mayor número de especias y plantas aromáticas rescatando de esta forma sabores típicos de la Dieta Mediterránea.
- l) No se incluirán alimentos precocinados o excesivamente procesados, optando en la elaboración de los menús por alimentos primarios y poco procesados.
- m) Los menús serán elaborados con alimentos de temporada y de cercanía, cuyos envases generen el mínimo de residuos posible .
- n) Los menús se adaptarán a las necesidades especiales de los usuarios ya sean de tipo religioso (alimentación halal), filosófico (dietas vegetarianas) o motivadas por razones de salud (dieta sin lactosa o celiaca).
- o) Los menús deben estar supervisados por un Graduado en Nutrición Humana y Dietética, un Diplomado en Nutrición Humana o Dietética, un Técnico Superior en Dietética o un Técnico Especialista en Dietética y Nutrición, en especial aquellos que deben adaptarse a patologías.
- p) Se evitará el uso de edulcorantes artificiales en la elaboración del menú escolar, así como el uso de cualquier producto de elaboración externa que lo pudieran contener.

En Sevilla a 30 de noviembre de 2016

UTILICE UNA HOJA PARA CADA ENMIENDA.

**Firma de la persona proponente:**

EL TTE. DE ALCALDE DELEGADO DE  
BIENESTAR SOCIAL Y EMPLEO



Fdo. Juan Manuel Flores Cordero

**NO\$DO**  
AYUNTAMIENTO DE SEVILLA  
Bienestar Social y Empleo

**Sello de la Corporación**

Sr. D. Juan Manuel Flores Cordero, Tte. de Alcalde Delegado de Bienestar Social y Empleo del Excmo. Ayuntamiento de Sevilla, como miembro de la Comisión de Salud de la FAMP, propone la siguiente enmienda:

**“ANTEPROYECTO DE LEY PARA LA PROMOCIÓN DE UNA VIDA SALUDABLE Y UNA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA EN ANDALUCIA”.**

ENMIENDA DE (Señale con X)			AL TEXTO ARTICULADO QUE SE INDICA					
SUPR	MODIF	ADIC	Exposic. Motivos	Art.Apart.Letr.Párr.	Disposición (número)			
					Transit.	Adicional	Derogat.	Final
		x		Art 7 apartado 2				

TEXTO DE LA ENMIENDA (Señalar la modificación en negrilla).

*Artículo 7. Garantías por las Administraciones Públicas.*

En el apartado 2 entre a y b añadiríamos el siguiente punto: " Promover campañas educativas específicas dirigidas fundamentalmente a las familias en las que se aborden aspectos básicos de una alimentación saludable en la infancia y se enfoquen en aspectos que según la evidencia científica estén en el origen del desarrollo de la obesidad infantil"

JUSTIFICACION (Imprescindible para la toma en consideración de la enmienda)

Para combatir la obesidad infantil el trabajo con familias debe ser prioritario y con ellas habrá que abordar aspectos educativos de hábitos saludables en alimentación tales como:

- Campaña para reducir el consumo de proteínas en menores de 2 años (Estudio ALSAMA 2.0)
- Promoción de la lactancia materna.
- Campaña contra el consumo de bebidas refrescantes
- Campaña contra el consumo excesivo de azúcar en general.
- Campaña a favor de alimentos de gran valor nutricional: frutas, verduras, legumbres, cereales integrales y frutos secos.

En Sevilla a 30 de noviembre de 2016

UTILICE UNA HOJA PARA CADA ENMIENDA.

**Firma de la persona proponente:**

EL TTE. DE ALCALDE DELEGADO DE BIENESTAR SOCIAL Y EMPLEO



Fdo. Juan Manuel Flores Cordero

**Sello de la Corporación**

**NO SDO**  
AYUNTAMIENTO DE SEVILLA  
Bienestar Social y Empleo



Sr. D. Juan Manuel Flores Cordero, Tte. de Alcalde Delegado de Bienestar Social y Empleo del Excmo. Ayuntamiento de Sevilla Como miembro de la Comisión de Salud de la FAMP, propone la siguiente enmienda:

ENMIENDA DE (Señale con X)									AL TEXTO ARTICULADO QUE SE INDICA			
SUPR	MODIF	ADIC	Exposic. Motivos	Art.Apart.Letr.Párr.	Disposición (número)							
					Transit.	Adicional	Derogat.	Final				
		x		Art 7 apartado d								
TEXTO DE LA ENMIENDA (Señalar la modificación en negrilla).												
<p>Artículo 7. <i>Garantías por las Administraciones Públicas.</i></p> <p>d) Desarrollar, en el seno de los servicios públicos de salud, las actuaciones necesarias para garantizar la atención sanitaria de calidad a las personas que padecen obesidad u otros problemas nutricionales, instaurando de manera reglada el asesoramiento y consejo dietético personalizado para el fomento de la actividad física y la alimentación equilibrada por parte de los profesionales de salud especializados <b>incorporando para ello en las plantillas del Servicio Andaluz de Salud la figura del Graduado en Nutrición Humana y Dietética</b></p>												
<p>JUSTIFICACION (Imprescindible para la toma en consideración de la enmienda)</p> <p>Dado el carácter de la ley se debería hacer mención expresa de la incorporación de la figura del Dietista Nutricionista en el Sistema Andaluz de Salud en atención primaria como ocurre en el resto de los países de nuestro entorno.</p> <p>Esta figura es también de especial trascendencia en distintos aspectos del desarrollo de la ley:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- En la implementación de menús saludables para personas sanas y con patologías en restauración colectiva: escolares, universidades, mayores, centros de trabajos y otros como cuarteles, restaurantes etc...</li> <li>- Como formador y promotor de la salud.</li> <li>- Como Investigador dentro de los grupos interdisciplinares.</li> </ul>												

En Sevilla a 30 de noviembre de 2016

UTILICE UNA HOJA PARA CADA ENMIENDA.

**Firma de la persona proponente:**

EL TTE. DE ALCALDE DELEGADO DE  
BIENESTAR SOCIAL Y EMPLEO



Fdo. Juan Manuel Flores Cordero

**NO8DO**  
AYUNTAMIENTO DE SEVILLA  
Bienestar Social y Empleo  
**Sello de la Corporación**



Sr. D. Juan Manuel Flores Cordero, Tte. de Alcalde  
Delegado de Bienestar Social y Empleo del Excmo. Ayuntamiento de Sevilla, como miembro de la  
Comisión de Salud de la FAMP, propone la siguiente enmienda:

"ANTEPROYECTO DE LEY PARA LA PROMOCIÓN DE UNA VIDA SALUDABLE Y UNA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA EN ANDALUCIA".								
ENMIENDA DE (Señale con X)			AL TEXTO ARTICULADO QUE SE INDICA					
SUPR	MODIF	ADIC x	Exposic. Motivos	Art.Apart.Letr.Párr. Art 3	Disposición (número)			
					Transit.	Adicional	Derogat.	Final
TEXTO DE LA ENMIENDA (Señalar la modificación en negrilla).								
<p>Artículo 11. Los menús y dietas saludables en los centros educativos.</p> <p>4. La Administración educativa de Andalucía, en colaboración con el sector agroalimentario, promoverá la distribución de frutas y verduras en los centros educativos <b>de modo gratuito</b>, y la participación de los alumnos en programas de granjas escuelas</p>								
JUSTIFICACION (Imprescindible para la toma en consideración de la enmienda)								
<p>Un mayor consumo de frutas y verduras produce un menor aumento del peso y disminuye significativamente el IMC en ambos sexo como podemos leer en el artículo publicado en Endocrinología y Nutrición "Alimentación saludable basada en la evidencia" por lo que proponemos que por ley los niños tengan acceso gratuito a la fruta dentro del recinto escolar</p>								

En Sevilla a 30 de noviembre de 2016

UTILICE UNA HOJA PARA CADA ENMIENDA.

**Firma de la persona proponente:**

EL TTE. DE ALCALDE DELEGADO DE  
BIENESTAR SOCIAL Y EMPLEO



Fdo. Juan Manuel Flores Cordero

**Sello de la Corporación**

NO8DO  
AYUNTAMIENTO DE SEVILLA  
Bienestar Social y Empleo

Sr. D. Juan Manuel Flores Cordero, Tte. de Alcalde  
Delegado de Bienestar Social y Empleo del Excmo. Ayuntamiento de Sevilla, como miembro de la  
Comisión de Salud de la FAMP, propone la siguiente enmienda:

ENMIENDA DE (Señale con X)								AL TEXTO ARTICULADO QUE SE INDICA			
SUPR	MODIF	ADIC	Exposic. Motivos	Art.Apart.Letr.Párr.	Disposición (número)						
					Transit.	Adicional	Derogat.	Final			
		x		Artículo 11							
TEXTO DE LA ENMIENDA (Señalar la modificación en negrilla).											
<p>Artículo 11. Los menús y dietas saludables en los centros educativos.</p>											
<p>JUSTIFICACION (Imprescindible para la toma en consideración de la enmienda)</p> <p>En este artículo debe añadirse un apartado, quizá entre el 1 y el 2 una leyenda con un texto similar a este: <b>“Introducción en los pliegos de contratación de las empresas de restauración colectiva de un protocolo nutricional que defina qué es un menú saludable y bajo qué parámetros debe ser confeccionado”</b></p> <p>Debe quedar bien definido en los pliegos de contratación un protocolo nutricional que defina como debe confeccionarse los menús destinados a colectividades tal y como se lleva a cabo en la actualidad en el ámbito escolar y universitario en la ciudad de Sevilla y que debe hacerse extensivo a toda la restauración colectiva en general.</p> <p>Aunque tendrán que ser los comités de expertos quienes desarrollen el reglamento donde quede definido el protocolo nutricional que debe regir los principios de elaboración de menús saludables en restauración colectiva, nosotros en base a la experiencia acumulada en los últimos años proponemos el siguiente:</p> <p>a) Los menús deben ser sanos, basados en alimentos de origen vegetal poco procesados y el uso moderado de alimentos de origen animal. Al mismo tiempo los menús deben ser sostenibles desde un punto de vista medioambiental</p> <p>b) Las raciones no deben ser excesivamente grandes.</p> <p>c) Los alimentos ofertados tales como carnes, pescados o legumbres deben guardar una proporción entre el número de veces que el comensal come en el establecimiento hostelero o comedor y las recomendaciones que se hagan en relación la frecuencia de su consumo<sup>1</sup>.</p> <p>d) La carne ofertada debe ser de naturaleza magra.</p> <p>e) Se deben ofertar cereales integrales tales como arroz, pasta y en especial pan elaborado con harinas integrales (al menos en un 80% de su composición).</p>											



- f) Las verduras deben formar parte del menú diario alternando las verduras crudas con las cocinadas.
- g) La fruta fresca se debe ofrecer siempre como opción preferente en el postre.
- h) El aceite utilizado en todas las preparaciones debe ser siempre de oliva virgen o virgen extra, admitiéndose para fritura como segunda opción el de girasol alto oleico.
- i) Se hará un uso limitado de la técnica culinaria de la fritura, alternándola con otras técnicas de elaboración de alimentos.
- j) Se limitará o prohibirá el uso de alimentos con grasas trans y/o grasas hidrogenadas.
- k) Se usará en las preparaciones sal yodada<sup>2,3</sup> y esta se usará de un modo moderado, evitando dejar el salero en la mesa de los comensales.
- l) Se evitará el uso de productos alimenticios que contengan potenciadores del sabor y en su lugar se hará uso de un mayor número de especias y plantas aromáticas rescatando de esta forma sabores típicos de la Dieta Mediterránea.
- m) No se incluirán alimentos precocinados o excesivamente procesados, optando en la elaboración de los menús por alimentos primarios y poco procesados.
- n) Los menús serán elaborados con alimentos de temporada y de cercanía, cuyos envases generen el mínimo de residuos posible.
- o) Los menús se adaptarán a las necesidades especiales de los usuarios ya sean de tipo religioso (alimentación halal), filosófico (dietas vegetarianas) o motivadas por razones de salud (dieta sin lactosa o celiaca).
- p) Los menús ofertados tendrán siempre los siguientes elementos en su composición:
- Verduras crudas o cocinadas
  - Un alimento fuente de hidratos de carbono prefiriendo si es el caso su variedad integral.
  - Un alimento fuente de proteínas, siendo las proteínas de origen animal ofertadas en cantidades moderadas.
  - Pan integral
  - Fruta
  - Agua
- q) Los menús deben estar calibrados y supervisados por un Graduado en Nutrición Humana y Dietética, un Diplomado en Nutrición Humana o Dietética, un Técnico Superior en Dietética o un Técnico Especialista en Dietética y Nutrición, en especial aquellos que deben adaptarse a patologías.
- r) Se evitará el uso de edulcorantes artificiales en la elaboración del menú escolar, así como el uso de cualquier producto de elaboración externa que lo pudieran contener<sup>4-11</sup>.

1. Daprcich V, Salvador G, Ribas L, Pérez C, Aranceta J, Serra L. Consejos para una alimentación saludable. 2005. León: Sociedad Española de Nutrición Comunitaria. Web: <https://goo.gl/nG8CvK>.
2. Diaz-Cadorniga FJ, Delgado-Alvarez E. Déficit de yodo en España: situación actual. *Endocrinol Nutr.* 2004; 51. (1): 2-13.
3. Rodríguez A, Menéndez O. Deficiencia de yodo y sus implicaciones para la salud del hombre. *Revista Cubana Aliment Nutr.* 1996; 10(2).
4. Mohamed B, Abou-Donia, EM, El-Masry A, Abdel-Rahman A, McLendon RE, Schiffman, SS. Splenda Alters Gut Microflora and Increases Intestinal P-Glycoprotein and Cytochrome P-450 in Male Rats. *Cytochrome P-450 in Male Rats. J Toxicol Env Health.* 2008; 71: 1415–1429.
5. Swithers SE, Martin AA, Davidson TL. High-Intensity Sweeteners and Energy Balance. *Curr Opin Clin Nutr Metab Care.* 2010; 100(1): 55–62.
6. Swithers SE, Sample CH, Davidson TL. Adverse effects of high-intensity sweeteners on energy intake and weight control in male and obesity-prone female rats. *Curr Opin Clin Nutr Metab Care.* 2013; 127(2): 262–274.
7. Swithers S, Martin A, Davidson T. High-Intensity Sweeteners and Energy Balance. *Physiol Behav.* 2009;



100(1): 55–62.

8. Bellisle F, Drewnowski A. Intense sweeteners, energy intake and the control of body weight. Eur J Clin Nutr. 2007; 61:691-700.

9. Green E, Murphy C. Altered processing of sweet taste in the brain of diet soda drinkers. Physiol Behav. 2012; 107(4):560-567.

10. Calzada-León R, Ruiz-Reyes ML, Altamirano-Bustamante N, Padrón-Martínez M. Características de los edulcorantes no calóricos y su uso en niños. Acta Pediátr Mex. 2013; 34(3),141.

11. Brown, RJ, Banate, MA, Rother, KI. Artificial Sweeteners: A systematic review of metabolic effects in youth. Int J Pediatr Obes. 2010; 5(4): 305–312.

En Sevilla a 30 de noviembre de 2016

UTILICE UNA HOJA PARA CADA ENMIENDA.

**Firma de la persona proponente:**

TTE. DE ALCALDE DELEGADO DE  
BIENESTAR SOCIAL Y EMPLEO



Fdo. Juan Manuel Flores Cordero

**Sello de la Corporación**

NO\$DO

AYUNTAMIENTO DE SEVILLA

Bienestar Social y Empleo

Sr. D. Juan Manuel Flores Cordero, Tte. de Alcalde  
Delegado de Bienestar Social y Empleo del Excmo. Ayuntamiento de Sevilla, como miembro de la  
Comisión de Salud de la FAMP, propone la siguiente enmienda

**“ANTEPROYECTO DE LEY PARA LA PROMOCIÓN DE UNA VIDA SALUDABLE Y UNA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA EN ANDALUCÍA”.**

ENMIENDA DE (Señale con X)		AL TEXTO ARTICULADO QUE SE INDICA						
SUPR	MODIF	ADIC x	Exposic. Motivos	Art.Apart.Letr.Párr. Art 3	Disposición (número)			
					Transit.	Adicional	Derogat.	Final

TEXTO DE LA ENMIENDA (Señalar la modificación en negrilla).

Artículo 12. *Limitaciones a la venta y publicidad de alimentos hipercalóricos y medidas de promoción de la salud nutricional en los centros educativos.*

Tras el apartado 9 se puede incluir:

- 10. Las empresas suministradoras de máquinas de vending o la administración pública en su defecto deben colocar fuentes de agua al lado de cualquier máquina que dispense bebidas. Las fuentes deben tener la leyenda “Este agua es la bebida más saludable y sostenible”.
- 11. Las máquinas de vending podrán dispensar botellas de aluminio para ser recargadas de agua.
- 12. Se deben establecerán pliegos de prescripciones técnicas para máquinas expendedoras que regule la venta de sus productos y definan que alimentos saludables deben vender.

JUSTIFICACION (Imprescindible para la toma en consideración de la enmienda)

La bebida más saludable y sostenible es el agua de la red pública de abastecimiento de agua. Se debe promocionar su consumo frente a cualquier otra bebida o agua envasada que genere residuos y cuya producción sea menos sostenible.

En un posterior reglamento se debería especificar que en los pliegos de condiciones para la explotación de máquinas de vending se incluyera los siguientes apartados:

- Las máquinas expendedoras deben proponer productos saludables y sostenibles
- Las máquinas expendedoras deben incluir productos saludables como fruta (fresca o envasada de cuarta gama), frutos secos naturales y tostados sin sal añadida, productos lácteos no azucarados, zumos procedentes de fruta exprimida que incluya su pulpa, no azucarados y refrigerados, bocadillos de pan integral elaborado con harinas integrales (más del 80%) y alimentos bajos en grasas saturadas y sal.

- La empresa gestora de las máquinas expendedoras procurará efectuar el suministro de productos alimentarios reduciendo al máximo los envases, evitando especialmente las bandejas de polietileno en las máquinas.
- Los productos expuestos deben ser de temporada y de producción local.

En Sevilla a 30 de noviembre de 2016

UTILICE UNA HOJA PARA CADA ENMIENDA.

**Firma de la persona proponente:**

EL TTE. DE ALCALDE DELEGADO DE  
BIENESTAR SOCIAL Y EMPLEO



Fdo. Juan Manuel Flores Cordero

**Sello de la Corporación**

**NOSDO**  
AYUNTAMIENTO DE SEVILLA  
Bienestar Social y Empleo



Sr. D. Juan Manuel Flores Cordero, Tte. de Alcalde Delegado de Bienestar Social y Empleo del Excmo. Ayuntamiento de Sevilla como miembro de la Comisión de Salud de la FAMP, propone la siguiente enmienda:

ENMIENDA DE (Señale con X) AL TEXTO ARTICULADO QUE SE INDICA								
SUPR	MODIF	ADIC	Exposic. Motivos	Art.Apart.Letr.Párr. Art 27 apartado 2	Disposición (número)			
					Transit.	Adicional	Derogat.	Final
TEXTO DE LA ENMIENDA (Señalar la modificación en negrilla).								
<p>Artículo 27. <i>Publicidad de alimentos y bebidas no alcohólicas en Andalucía. Incluir el siguiente texto</i></p> <p>Regulación de la denominación de “menú infantil” en los establecimientos hosteleros bien evitando esta denominación o bien regulando la composición de este tipo de menús.</p>								
JUSTIFICACION (Imprescindible para la toma en consideración de la enmienda)								
<p>Los menús infantiles que se ofertan en los establecimientos hosteleros poco o nada tienen que ver con un menú saludable, suelen tener un exceso de azúcar y un déficit claro de alimentos básicos saludables como son las legumbres, los cereales integrales, las frutas, frutos secos y las verduras. Estos menús suelen tener una composición desequilibrada y monótona apartando al menor de los hábitos alimentarios que debe adquirir junto a su familia. Un niño no debe comer de forma diferente a como lo hace el resto de la familia.</p> <p>Un posible protocolo nutricional que podría definir el menú infantil podría ser similar al descrito para restauración colectiva:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a) <i>Los menús deben ser sanos, basados en alimentos de origen vegetal poco procesados y el uso moderado de alimentos de origen animal. Al mismo tiempo los menús deben ser sostenibles desde un punto de vista medioambiental</i></li> <li>b) <i>Las raciones no deben ser excesivamente grandes.</i></li> <li>c) <i>Los menús ofertados tendrán siempre los siguientes elementos en su composición:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Verduras crudas o cocinadas</i></li> <li>• <i>Un alimento fuente de hidratos de carbono prefiriendo si es el caso su variedad integral.</i></li> </ul> </li> </ol>								

- *Un alimento fuente de proteínas, siendo las proteínas de origen animal ofertadas en cantidades moderadas.*
  - *Pan integral*
  - *Fruta*
  - *Agua*
- d) *La carne ofertada debe ser de naturaleza magra.*
- e) *Se deben ofertar cereales integrales tales como arroz, pasta y en especial pan elaborado con harinas integrales (al menos en un 80% de su composición).*
- f) *La fruta fresca se debe ofrecer siempre como opción preferente en el postre.*
- g) *El aceite utilizado en todas las preparaciones debe ser siempre de oliva virgen o virgen extra, admitiéndose para fritura como segunda opción el de girasol alto oleico.*
- h) *Se hará un uso limitado de la técnica culinaria de la fritura, alternándola con otras técnicas de elaboración de alimentos.*
- i) *Se limitará o prohibirá el uso de alimentos con grasas trans y/o grasas hidrogenadas.*
- j) *Se usará en las preparaciones sal yodada y esta se usará de un modo moderado, evitando dejar el salero en la mesa de los comensales.*
- k) *Se evitará el uso de productos alimenticios que contengan potenciadores del sabor y en su lugar se hará uso de un mayor número de especias y plantas aromáticas rescatando de esta forma sabores típicos de la Dieta Mediterránea.*
- l) *No se incluirán alimentos precocinados o excesivamente procesados, optando en la elaboración de los menús por alimentos primarios y poco procesados.*
- m) *Los menús serán elaborados con alimentos de temporada y de cercanía, cuyos envases generen el mínimo de residuos posible .*
- n) *Los menús se adaptarán a las necesidades especiales de los usuarios ya sean de tipo religioso (alimentación halal), filosófico (dietas vegetarianas) o motivadas por razones de salud (dieta sin lactosa o celiaca).*
- o) *Los menús deben estar supervisados por un Graduado en Nutrición Humana y Dietética, un Diplomado en Nutrición Humana o Dietética, un Técnico Superior en Dietética o un Técnico Especialista en Dietética y Nutrición, en especial aquellos que deben adaptarse a patologías.*

- p) *Se evitará el uso de edulcorantes artificiales en la elaboración del menú escolar, así como el uso de cualquier producto de elaboración externa que lo pudieran contener*

En Sevilla a 30 de noviembre de 2016

UTILICE UNA HOJA PARA CADA ENMIENDA.

**Firma de la persona proponente:**

EL TTE. DE ALCALDE DELEGADO DE  
BIENESTAR SOCIAL Y EMPLEO



Fdo. Juan Manuel Flores Cordero

**NOSDO**  
AYUNTAMIENTO DE SEVILLA  
Bienestar Social y Empleo

**Sello de la Corporación**



Sr. D. Juan Manuel Flores Cordero, Tte. de Alcalde  
Delegado de Bienestar Social y Empleo del Excmo. Ayuntamiento de Sevilla, como miembro de la  
Comisión de Salud de la FAMP, propone la siguiente enmienda:

ENMIENDA DE (Señale con X)								AL TEXTO ARTICULADO QUE SE INDICA			
SUPR	MODIF	ADIC	Exposic. Motivos	Art.Apart.Letr.Párr.	Disposición (número)						
					Transit.	Adicional	Derogat.	Final			
		x		Art 27							
TEXTO DE LA ENMIENDA (Señalar la modificación en negrilla).											
<p>Artículo 27. Publicidad de alimentos y bebidas no alcohólicas en Andalucía.</p> <p><b>Cualquier publicidad de alimentos o bebidas poco saludables dirigido a niños menores de 15 años debe ser seguido con la emisión de otro spot en televisión alertando sobre lo perjudicial para la salud que resulta su consumo, además se promocionará de forma genérica alimentos saludables.</b></p>											
JUSTIFICACION (Imprescindible para la toma en consideración de la enmienda)											
<p>Esta metodología tuvo gran éxito en EEUU respecto al tabaco. Cuando aparecía un anuncio de la industria del tabaco, se emitía un anuncio alertando sobre los perjuicios que tenía sobre la salud su consumo. Las empresas tabacaleras optaron por no publicitarse en TV</p>											

En Sevilla a 30 de noviembre de 2016

UTILICE UNA HOJA PARA CADA ENMIENDA.

**Firma de la persona proponente:**

TTE. DE ALCALDE DELEGADO DE  
BIENESTAR SOCIAL Y EMPLEO



Fdo. Juan Manuel Flores Cordero

**Sello de la Corporación**

**NO8DO**  
AYUNTAMIENTO DE SEVILLA  
Bienestar Social y Empleo

Sr. D. Juan Manuel Flores Cordero, Tte. de Alcalde Delegado de Bienestar Social y Empleo del Excmo. Ayuntamiento de Sevilla, como miembro de la Comisión de Salud de la FAMP, propone la siguiente enmienda:

**“ANTEPROYECTO DE LEY PARA LA PROMOCIÓN DE UNA VIDA SALUDABLE Y UNA ALIMENTACIÓN EQUILIBRADA EN ANDALUCÍA”.**

ENMIENDA DE (Señale con X)			AL TEXTO ARTICULADO QUE SE INDICA					
SUPR	MODIF	ADIC	Exposic. Motivos	Art.Apart.Letr.Párr.	Disposición (número)			
					Transit.	Adicional	Derogat.	Final
		x		Art 40				

TEXTO DE LA ENMIENDA (Señalar la modificación en negrilla).

Artículo 40. *Investigación e innovación en materia de actividad física, nutrición y alimentación saludable.*

**Las sociedades científicas y los investigadores tendrán que declarar sus conflictos de intereses ante cualquier comunicado o artículo que pueda promover el consumo de determinados tipos de alimentos o emita conclusiones favorables o desfavorables hacia los mismos.**

JUSTIFICACION (Imprescindible para la toma en consideración de la enmienda)

Las Sociedades Científica con demasiada frecuencia presentan conflicto de intereses cuando emiten sus conclusiones científicas basadas en los estudios que están subvencionados por la industria alimentaria. Este aspecto debe ser regulado por ley exigiendo la declaración de conflicto de intereses y su sanción en su defecto.

En Sevilla a 30 de noviembre de 2016

UTILICE UNA HOJA PARA CADA ENMIENDA.

Firma de la persona proponente:

EL TTE. DE ALCALDE DELEGADO DE BIENESTAR SOCIAL Y EMPLEO



Fdo. Juan Manuel Flores Cordero

**NO SDO**  
AYUNTAMIENTO DE SEVILLA  
Bienestar Social y Empleo  
**Sello de la Corporación**