

EXPOSICION DE MOTIVOS

Es de público conocimiento el avance que tuvo en materia de legislación, la problemática referente al cuidado y la alimentación de los Celíacos.

Fue determinante la promulgación por parte del Congreso de la Nación de la Ley 26.588 de diciembre de 2009 (Ley Celíaca), y su posterior reglamentación mediante decreto N° 528 de Mayo de 2011, como así también en el ámbito de nuestra provincia, la sanción de la Ley N° 8070 de adhesión al Programa Nacional de detección y control de la enfermedad celíaca, establecido mediante resolución N° 1560/2007 del Ministerio de Salud de la Nación

La enfermedad celíaca consiste en una intolerancia permanente a la gliadina y a otras proteínas afines, que produce una atrofia severa de las vellosidades intestinales en individuos con una predisposición genética a padecerla. Las características clínicas de la enfermedad celíaca difieren considerablemente en función de la edad de presentación. Los síntomas intestinales y el retraso del crecimiento son comunes en todos aquellos niños que hayan sido diagnosticados dentro de los primeros años de su vida. El desarrollo de la enfermedad en momentos posteriores de la infancia viene marcado por la aparición de síntomas extraintestinales. Entre estos, destacan la talla baja, el retraso del desarrollo y la pubertad, la anemia ferropénica, la hipoplasia del esmalte, la osteopenia, las calcificaciones occipitales bilaterales, artritis, etc., todos ellos relacionados con la presencia del gluten en la dieta. La enfermedad celíaca puede mantenerse clínicamente silente e incluso en situación de latencia con mucosa intestinal inicialmente normal consumiendo gluten en algunos sujetos genéticamente predispuestos. Es conocido desde hace muchos años que la enfermedad celíaca puede asociarse a otras enfermedades de base autoinmune, sobre todo la diabetes mellitus tipo 1, el déficit selectivo de IgA, tiroiditis y hepatitis autoinmunes, etc.

Está bien documentado el valor de los marcadores inmunológicos séricos como: apoyo al diagnóstico de sospecha de enfermedad celíaca para indicar el momento en que debe realizarse la biopsia intestinal, durante la prueba de provocación con gluten o para vigilar el cumplimiento de la dieta exenta de gluten y también para descartar enfermedad celíaca en grupos de riesgo (familiares en primer grado de enfermos celíacos, diabetes mellitus tipo I, síndrome de Down, etc.), aunque no sustituyen a la biopsia intestinal, que sigue constituyendo el patrón-oro de referencia para el diagnóstico definitivo de enfermedad celíaca. La malignización es la complicación potencial más grave, con aparición de tumores gastrointestinales y linfomas, que vienen determinados por la presencia mantenida de gluten en la dieta, incluso en pequeñas cantidades.

Por tanto, una dieta estricta sin gluten constituye la piedra angular del tratamiento de la enfermedad celíaca y debe ser recomendada durante toda la vida, tanto a los enfermos sintomáticos como a los asintomáticos. (FUENTE: manual del Celíaco - Federaciones de Asociaciones de Celíacos de España)

Es así que, si bien los Celíacos pueden hacer una vida normal cumpliendo de por vida una estricta dieta "libre de gluten", es necesario que esa normalidad traspase las paredes de su casa, y puedan ellos, sentarse en cualquier bar, restaurant o afín, y tener la opción de un menú apto para celíaco, libre de gluten.

NUESTROS VECINOS

Nuestra ciudad de San Miguel de Tucumán, se caracteriza por la excelente y abundante oferta en materia de lugares para desayunar, almorzar, merendar y cenar, ya sea en un distendido ámbito social, familiar o en algún improvisado almuerzo laboral.

Sin embargo, esta oferta, carece de ser igualitaria para todos, ya que existen un 1% de la población que padece la afectación de la enfermedad celíaca y por tanto, le es imposible disfrutar como cualquier vecino, de una comida en estos lugares.

TURISMO

Existen múltiples opciones que aún no son tenidas en cuenta por nuestra ciudad a los fines de abordar políticas dirigidas a la industria del turismo, y trabajar sobre ellas, sería de gran utilidad para nuestro municipio, tan así, que podríamos llegar a la tan ansiada autofinanciación, si el turismo pasase a ocupar, una parte importante de nuestra agenda, preparando la ciudad, los vecinos, el empresariado y los trabajadores,

para brindar a los visitantes, un amplio abanico de atractivos, paseos, actividades de diferentes naturalezas y recreaciones.

Más allá de los Museos, los parques, plazas y jardines, como así también teatros y cines, que nuestra ciudad tiene y que esperan ser explotados con nuevas ideas y novedades, el aspecto gastronómico, es uno de nuestros grandes orgullos, ya que las comidas típicas de San Miguel de Tucumán, son reconocidas no solo en nuestro país si no también en el exterior.

El hecho de que el aspecto gastronómico, sea de tanta importancia para generar políticas fomento y crecimiento turístico, nos pone en la obligación de concientizar y adaptar, los establecimientos de ventas de comida a fin de que sean receptores de toda persona que reclame sus servicios y productos, sin que algunos, por padecer alguna afección como la enfermedad celíaca, se vean privados y se sientan apartados de la sociedad y del amparo de las normas y reglamentaciones.

Por ellos, sería un importante atractivo para quienes nos visitan, nuestros turistas, brindarles la posibilidad de un al menos dos menú aptos para celíacos en cualquier bar, restaurant o afín que funcione en el ámbito de nuestra ciudad.

NUESTRA OBLIGACION

Es nuestro deber como concejales, trabajar fuertemente para brindar las herramientas necesarias para que todos los vecinos de nuestra ciudad y nuestros visitantes, tengan las mismas posibilidades, reconociéndoles a todos sus derechos sin excluir a nadie.

Por ello considero que sería de enorme importancia, con repercusiones tanto en el ámbito de la salud, como en el social y el turístico de nuestra ciudad, que todos los restaurantes, bares, restobares cantinas, confiterías y afines, deban brindar la opción de aunque sea un menú apto para celíaco, libre de gluten.

Advirtiendo la problemática que implica una política de inclusión semejante, teniendo en cuenta la dificultad para llevarlas a la práctica toda vez que la contaminación de los alimentos es un asunto de suma importancia y cuidado a los fines de esta ordenanza, creemos que la suma de buenas voluntades y predisposiciones nos llevará lograr nuestro objetivo.

Cabe mencionar las distintas reuniones interdisciplinarias que dan base a la presentación de éste proyecto, que fueron desarrolladas en nuestro Concejo Deliberante y de las cuales participaron distintos organismos públicos y privados como el SIPROSA, DIRECCION DE BROMATOLOGIA, DIRECCION DE SALUD DE LA MUNICIPALIDAD DE SAN MIGUEL DE TUCUMAN Y A.C.E.L.A., como así también Concejales de distintos bloques.

Vale decir que el consenso logrado respecto a la viabilidad de la aplicación a la práctica de un proyecto como el que aquí se presenta, fue total y despertó una excelente iniciativa a participar y colaborar por parte de los organismos intervinientes, en la tarea de poner en práctica ésta ordenanza una vez que sea sancionada y promulgada.

Celebro que las iniciativas que tiendan a lograr grandes cambios en nuestro municipio, llevándolo a ocupar los primeros lugares en cuanto a calidad de su trabajado y sean fruto de diálogos y consensos de los cuales participen todos los sectores de la sociedad que se encuentren involucrados en la cuestión.

Es por lo expuesto, y vista la Ley 26.588, en especial el art. 1º y 3º y la Ley Provincial Nº 8070, que pido a mis colegas concejales, acompañen con su voto positivo esta Ordenanza.

EL HONORABLE CONCEJO DELIBERANTE DE LA CIUDAD DE SAN MIGUEL DE TUCUMAN, SANCIONA LA SIGUIENTE ORDENANZA:

Artículo 1º: OBJETO: Crease el Programa de Promoción de Menús Aptos para Celíacos. Se invita a todos los restaurantes y bares, que funcionen regularmente en el ámbito de la ciudad de San Miguel de Tucumán, a brindar a sus clientes, la opción de al menos dos menús libres de gluten, aptos para celíacos.

Artículo 2º:BENEFICIO: Se otorgará a todos los establecimientos que se incorporen al Programa un beneficio impositivo que consistirá en un descuento del 10 % (diez por ciento) del importe neto a pagar en concepto de TEM (Tributo Económico Municipal) una vez deducidas las retenciones y/o descuentos que correspondan.

Artículo 3º:ADAPTACION: A los fines de la adaptación de los establecimientos a que se refiere el artículo 1 a las normativas y cuidados que se requiere para elaborar los alimentos libres de gluten, la Dirección de Salud, dentro de los 30 (treinta) días corridos a partir de la promulgación de la presente, elaborará un protocolo que determinará el procedimiento y el conjunto de acciones que deberán observarse con el objeto de preservar la aptitud de los alimentos sin gluten que se ofrezcan. A los fines de éste artículo, la mencionada Dirección podrá celebrar convenios con el SIPROSA y con entidades especialistas en la materia.

Artículo 4: CAPACITACION: La autoridad de aplicación deberá crear talleres de capacitación destinados a los empresarios gastronómicos, cocineros y cualquier otro personal que por su labor deba tener conocimiento de la problemática de los enfermos celíacos y de la importancia de alimentación sin TACC (trigo, avena, cebada y centeno).

Artículo 5: ALCANCE: Quedan comprendidos en los términos de ésta ordenanza, todos los hoteles, apart-hoteles, hostales y hosterías que brinden servicio de gastronomía para sus huéspedes o público en general.

Artículo 6: AUTORIDAD DE CONTROL: El departamento ejecutivo establecerá la autoridad de aplicación de la presente ordenanza.

Artículo 7: GASTOS: Los gastos que demande el cumplimiento de la presente ordenanza, serán imputados al presupuesto de gastos y cálculo de recursos en vigencia

Artículo 8: IDENTIFICACION: La Autoridad de Aplicación, diseñará una oblea identificatoria para entregar a los locales adheridos la que deberá ser colocada en un lugar visible del mismo, preferentemente en su entrada.

Artículo 9: De forma.-