



Cámara de Senadores de la Provincia de Santa Fe

2026 - Año del 240° Aniversario del Natalicio del Brigadier Gral. Don Estanislao López.

LA LEGISLATURA DE LA PROVINCIA DE SANTA FE

SANCIONA CON FUERZA DE

LEY:

ARTÍCULO 1. Los establecimientos gastronómicos de la Provincia de ben exhibir en sus menús o cartas de comidas impresas o digitales, de forma clara, visible y legible, las calorías totales que poseen los platos de alimentos y las bebidas que ofrecen para la venta al público.

ARTÍCULO 2. A los efectos de la presente ley, se entiende por establecimientos gastronómicos a los restaurantes, bares, pubs, cafés, heladerías y/o similares habilitados a funcionar como tales.

ARTÍCULO 3. Los establecimientos gastronómicos que publicitan o comercializan sus productos a través de redes sociales o aplicaciones de softwares deben ajustar su publicidad a lo estipulado en el artículo 1.

ARTÍCULO 4. Las cartas de comidas o menú deben ser suscriptas o certificadas por profesional licenciado en nutrición con matrícula vigente en la Provincia.

ARTÍCULO 5. La autoridad de aplicación de la presente ley es la Secretaría de Comercio Interior y Servicios del Ministerio de Desarrollo Productivo o el organismo que el futuro la reemplace.

ARTÍCULO 6. Los establecimientos gastronómicos que no cumplan con lo establecido en esta ley , serán sancionados con multas, las cuales deben ser determinadas por el Poder Ejecutivo, como así también el destino de los fondos recaudados bajo ese concepto.

ARTÍCULO 7. El Poder Ejecutivo debe reglamentar la presente ley dentro de los noventa (90) días de su promulgación.

ARTÍCULO 8. Comuníquese al Poder Ejecutivo.



Cámara de Senadores de la Provincia de Santa Fe

2026 - Año del 240° Aniversario del Natalicio del Brigadier Gral. Don Estanislao López.

Señor Presidente:

El presente proyecto tiene como objetivo establecer la obligatoriedad para los locales gastronómicos de la provincia de Santa Fe, de implementar en sus cartas la cantidad de calorías que tienen cada uno de los platos o menú que ofrecen a sus clientes.

Corresponde mencionar que este proyecto cuenta con el antecedente del Expediente 47449 - JL (2022) y del Expediente 51300 - JL el cual obtuvo media sanción de esta Cámara el 17 de octubre de 2024. El texto que hoy se ingresa es el votado en esa oportunidad.

No obstante, por mantenerse plenamente vigente la necesidad que inspiró su elaboración original, hemos decidido insistir con su presentación en este nuevo periodo legislativo, reiterando a continuación la base de los fundamentos que lo sustentan.

La iniciativa pretende contribuir con la prevención de la obesidad y el sobrepeso, estableciendo como política pública, el informar a los consumidores, el valor calórico de los platos de comidas en las cartas y/o cartelera de restaurantes, bares, cadenas de locales de comida rápida, comedores universitarios, y casa de comidas.

La obesidad y el sobrepeso se definen como una acumulación anormal o excesiva de grasa que puede ser perjudicial para la salud, hasta el punto de ponerla en riesgo o provocar la muerte. Ese exceso de grasa genera riesgos, a causa del exceso alimentario con relación al gasto. Los alimentos consumidos son ricos en hidratos de carbono y grasas con elevada densidad energética. El origen de esta enfermedad es multifactorial donde quedan implicados factores ambientales y genéticos.

El índice de masa corporal (IMC) es un indicador simple de la relación entre el peso y la talla que se utiliza frecuentemente para identificar el sobrepeso y la obesidad. Se calcula dividiendo el peso de una persona en kilos por el cuadrado de su talla en metros. (kg/m²).

La obesidad es motivo de gran preocupación en los países desarrollados. La Organización Mundial de la Salud la considera como la pandemia del siglo XXI.

Si bien la obesidad y el sobrepeso están condicionados por hábitos alimentarios y estilos de vida inadecuados, hay otra clase de factores como



Cámara de Senadores de la Provincia de Santa Fe

2026 - Año del 240° Aniversario del Natalicio del Brigadier Gral. Don Estanislao López.

alteraciones metabólicas, trastornos neuroendocrinos, factores sociológicos, componentes genéticos hereditarios e interacción entre los mismos que hacen a la enfermedad. También contribuyen al aumento de la obesidad y el sobrepeso el sedentarismo, la alta ingesta de calorías y la falta de horarios.

Para prevenir la obesidad y el sobrepeso y tener hábitos de vida saludables se recomienda ejercicio regular y una dieta equilibrada.

En este contexto es que consideramos que podemos producir un importante aporte en materia de prevención de la obesidad, al intervenir las cartas y cartelera de los distintos bares, restaurantes y casas de comida para que informen a la población la calidad nutricional de los alimentos que están consumiendo, mostrando de manera visible en dichas cartas o carteleras la cantidad de calorías que contiene cada plato ofrecido.

Asimismo, se incorpora al texto normativo la obligación de que dicha información también debe constar en todas las redes sociales y/o APPS en donde estos últimos publiciten o comercialicen sus productos. Esto pensamos derivará en el ofrecimiento de opciones alimentarias saludables.

Los consumidores tienen derecho a ser informados del contenido calórico de los distintos platos de comidas ofrecidos en el menú. En definitiva, este proyecto pretende que la gente tenga libre elección de los alimentos y pueda decidir abstenerse de consumir aquellos que considere de un alto contenido calórico, orientando de esta manera que los restaurantes y casas de comidas ofrezcan alimentos más saludables.

Dentro de las experiencias internacionales que consideran este tipo de propuesta tenemos la Administración de Alimentos y Medicamentos de EEUU que desarrolló nuevas reglas de etiquetado entre las que se encuentran la obligación de incluir el número de calorías en el menú de los restaurantes. Las reglas deben ponerlas en práctica establecimientos que venden alimentos preparados, almacenes, panaderías, cafés, pizzerías de reparto, parques de diversiones y máquinas expendedoras. De esta manera la gente decide abstenerse de un alimento si sabe que tiene un alto contenido calórico, y a la vez, que los restaurantes ofrezcan alimentos más saludables. Otros datos de nutrición que incorporan son sodio, grasa y azúcares.

A nivel internacional otro país que aplica prácticas similares es México, donde en algunos restaurantes se informa de las calorías de cada plato o menú.

Por todo lo expuesto, solicito a mis pares la aprobación del presente proyecto



Cámara de Senadores de la Provincia de Santa Fe

2026 - Año del 240° Aniversario del Natalicio del Brigadier Gral. Don Estanislao López.

de ley.