

PROYECTO DE LEY

Artículo 1.º — (Objeto). La presente ley tiene por objeto garantizar el derecho a una alimentación segura de las personas con enfermedad celíaca en los establecimientos de alojamiento que ofrezcan servicio de desayuno, estableciendo la obligatoriedad de disponer de opciones de alimentos libres de gluten elaboradas, conservadas y servidas en condiciones que eviten la contaminación cruzada.

Artículo 2.º — (Ámbito de aplicación) Quedan comprendidos en la presente ley todos los establecimientos de alojamiento (hoteles, apart-hoteles, hosterías, moteles, posadas y similares) debidamente habilitados, que ofrezcan servicio de desayuno a sus huéspedes, ya sea que el mismo esté incluido en el precio de la estadía o se brinde como un servicio con costo adicional.

Artículo 3.º — (Obligatoriedad de oferta) Los establecimientos alcanzados por el Artículo 2.º deberán garantizar de forma permanente la disponibilidad de productos aptos para celíacos en su servicio de desayuno. La oferta deberá ser variada y suficiente, incluyendo como mínimo opciones de lácteos, quesos, fiambres, cereales, panificados, o productos de repostería que cuenten con la certificación correspondiente como libres de gluten.

Artículo 4.º — (Sectorización e Identificación) Para garantizar la seguridad alimentaria y prevenir la contaminación cruzada, los establecimientos deberán: A) Disponer de un sector específico,

PARTICULAR

claramente identificado mediante cartelería o señalética visible, destinado exclusivamente a los productos libres de gluten. B) Asegurar la separación física de estos alimentos respecto de aquellos que contienen gluten, evitando el contacto directo o la proximidad que permita la caída de trazas o migas. C) Proveer utensilios de uso exclusivo (pinzas, tostadoras, platos) para dicho sector, o bien ofrecer los productos en envases individuales cerrados de origen.

Artículo 5.º — (Manipulación y Servicio) En caso de que el desayuno no sea bajo la modalidad de buffet y sea servido por personal del establecimiento, este deberá seguir protocolos estrictos de manipulación para evitar la contaminación cruzada, garantizando que el alimento llegue a la mesa del huésped en condiciones de total inocuidad.

Artículo 6.º — (Capacitación) El personal de sala y de cocina de los establecimientos hoteleros deberá acreditar capacitación básica sobre la enfermedad celíaca y las normas de manipulación segura de alimentos libres de gluten, conforme a las guías que determine la autoridad sanitaria.

Artículo 7.º — (Autoridad de Aplicación) El Ministerio de Salud Pública, en coordinación con el Ministerio de Turismo y las Intendencias Departamentales, serán las autoridades encargadas de la fiscalización y control del cumplimiento de la presente ley, en el marco de sus respectivas competencias.

PARTICULAR

Artículo 8.º — (Sanciones) El incumplimiento de las obligaciones establecidas en la presente ley será sancionado de acuerdo a la gravedad de la infracción y la reincidencia, mediante: A) Apercibimiento. B) Multas pecuniarias. C) Suspensión de la categorización turística o de la habilitación del servicio gastronómico del hotel en casos graves.

Artículo 9.º — (Plazo de adecuación) Los establecimientos comprendidos en la presente ley tendrán un plazo de 180 (ciento ochenta) días a partir de su reglamentación para adecuar sus instalaciones y servicios a lo aquí dispuesto.

Artículo 10.º — (Reglamentación) El Poder Ejecutivo reglamentará la presente ley dentro de los 90 (noventa) días de su promulgación.

Artículo 11.º — (Comuníquese, etc.)

Montevideo, 1o. de julio de 2026.


MAURICIO VIERA DUTRUEL.
 Representante Nacional.

CÁMARA DE REPRESENTANTES			
DEPARTAMENTO DE ENTRADA Y TRÁMITE			
RECIBIDO	01	07	026
HORA: 14:33		FUNCIONARIO: 328	

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La enfermedad celíaca es una patología crónica, de origen autoinmune, caracterizada por una intolerancia permanente al gluten. La única forma de tratamiento consiste en una dieta estricta y permanente libre de gluten, debiendo evitarse no solo la presencia del gluten en los alimentos, sino también cualquier forma de contaminación cruzada que pueda comprometer la salud de quienes padecen esta enfermedad.

En la actualidad, miles de personas deben alojarse temporalmente fuera de su hogar por las más diversas razones. El turismo constituye una de ellas, pero no la única. Viajes de trabajo, tratamientos médicos, actividades educativas, congresos, competencias deportivas, trámites personales, visitas familiares o situaciones imprevistas llevan diariamente a numerosas personas a utilizar establecimientos de alojamiento en todo el territorio nacional.

En todos esos casos existe un elemento común: el huésped deposita su confianza en el establecimiento para satisfacer necesidades básicas durante su permanencia, entre ellas la alimentación. Cuando el alojamiento ofrece servicio de desayuno, quien padece enfermedad celíaca suele enfrentarse a una situación de desigualdad frente al resto de los huéspedes. Con frecuencia debe prescindir del servicio, procurar alimentos por sus propios

PARTICULAR

medios o trasladar productos desde su lugar de origen, aun cuando ha contratado y abonado las mismas prestaciones que cualquier otro usuario.

Esta problemática se hace aún más evidente en localidades pequeñas o del interior del país, donde la disponibilidad de alimentos libres de gluten es más limitada y los comercios especializados o que comercializan este tipo de productos muchas veces no se encuentran abiertos en los horarios en que habitualmente se sirve el desayuno. Ello obliga a las personas celíacas a planificar cada desplazamiento en función de una necesidad básica que debería estar razonablemente contemplada por quien brinda el servicio de alojamiento.

El presente proyecto de ley procura remover esa barrera mediante el establecimiento de una obligación mínima y razonable para los alojamientos que ofrezcan desayuno: disponer de opciones aptas para personas celíacas, correctamente identificadas y conservadas en condiciones que eviten toda posibilidad de contaminación cruzada.

La exigencia prevista no implica una carga desproporcionada para los establecimientos, sino la incorporación de estándares básicos de seguridad alimentaria, inclusión y calidad en la prestación de un servicio que forma parte de la oferta habitual del alojamiento. Se trata de garantizar que todos los huéspedes puedan acceder

PARTICULAR

efectivamente a una prestación por la cual pagan en igualdad de condiciones.

Asimismo, la iniciativa fortalece el posicionamiento de Uruguay como un país comprometido con la accesibilidad, la inclusión y el turismo responsable. Cada vez más viajeros, tanto nacionales como extranjeros, valoran la existencia de servicios adaptados a sus necesidades alimentarias, lo que redunda en una mejor experiencia para quienes visitan nuestro país por motivos turísticos, laborales, profesionales o personales.

En definitiva, este proyecto no crea un beneficio especial para un determinado colectivo, sino que procura asegurar el ejercicio efectivo del principio de igualdad en el acceso a un servicio básico. Garantizar un desayuno apto para personas celíacas significa proteger la salud, promover la dignidad de las personas y eliminar una barrera que hoy condiciona innecesariamente la movilidad, la autonomía y el pleno disfrute de cualquier estadía fuera del hogar.

Montevideo, 1o. de julio de 2026.



MAURICIO VIERA DUTRUEL.
Representante Nacional.