Proyecto de Ley N°.....5358/2022-CR

CONGRESO
REPÚBLICA

PAUL SILVIO GUTIERREZ TICONA
CONGRESISTA DE LA REPUBLICA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la unidad, la paz y el desarrollo"

CONGRESO DE LA REPÚBLICA
Área de Trámite y Digitalización de Documentos
15 JUN. 2023
RECIBIDO
Firma ..... Hora 4:42 pm

SUMILLA: LEY QUE RECONOCE A LOS PROFESIONALES DE LA INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS O INGENIERÍA ALIMENTARIA Y AFINES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD NO MÉDICOS QUE TRABAJAN EN EL ÁMBITO DE LA SALUD PÚBLICA.

Los Congresistas de la República que suscriben a iniciativa del congresista **Paul Silvio Gutiérrez Ticona**, miembro del grupo parlamentario "Bloque Magisterial de Concertación Nacional", en estricto cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 107° de la Constitución Política del Estado y de conformidad con lo establecido en el literal c) del artículo 22° y los artículos 75° y 76° del Reglamento del Congreso de la República, presenta la siguiente propuesta legislativa:

EL CONGRESO DE LA REPÚBLICA;
Ha dado la Ley siguiente:

LEY QUE RECONOCE A LOS PROFESIONALES DE LA INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL, INDUSTRIAS ALIMENTARIAS O INGENIERÍA ALIMENTARIA Y AFINES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD NO MÉDICOS QUE TRABAJAN EN EL ÁMBITO DE LA SALUD PÚBLICA

Artículo 1.- Objeto de la Ley
La presente Ley tiene por objeto incorporar a los profesionales de la Ingeniería Agroindustrial, Industrias Alimentarias o Ingeniería Alimentaria y afines, que desarrolla actividades vinculadas a la salud pública, a fin de coadyuvar con la supervisión sanitaria, la certificación y la inspección de la seguridad alimentaria, la vigilancia sanitaria de alimentos fortificados destinados a los programas sociales de alimentación que brinda el estado.

Artículo 2.- Alcance de la Ley
El ámbito de aplicación de la presente al presente ley es alcance a los profesionales que obtuvieron el título en las carreras profesionales de Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería en Industrias Alimentarias, Ingeniería Alimentaria o Ingeniería de Alimentos y afines debidamente registrados en la SUNEDU.

Artículo 3.- Incorporación del numeral l) en el articulo 6 la Ley 23536, Ley que establece las normas generales que regulan el trabajo y la carrera de los profesionales de la salud
Incorpórese el numeral l) en el articulo 6 la Ley 23536, Ley que establece las normas generales que regulan el trabajo y la carrera de los profesionales de la salud, el mismo queda redactado con el siguiente texto:

> ***Artículo 6.- Están considerados para los fines de la presente Ley como Profesionales de la Salud, y constituyen las respectivas líneas de carrera los siguientes:***
> *a) Médico-Cirujano*
> *b) Cirujano-Dentista*

Edificio Juan Santos Atahualpa Jr. Ancash y Av. Abancay s/n Ofic. 501 – Lima - Perú Tlfs: (51) 311 7777 – Anexo 7284

c) Químico-Farmacéutico
d) Obstetriz
e) Enfermero
f) Médico-Veterinario (Únicamente los que laboren en el campo asistencial de la Salud Pública).
g) Biólogo " "
h) Sicólogo " "
i) Nutricionista " "
j) Ingeniero Sanitario " "
k) Asistenta Social " "

l. Ingeniero Agroindustrial, Ingeniero en Industrias Alimentarias, Ingeniero Alimentario e Ingeniero de Alimentos y a fines, que desarrollen actividades vinculadas a la salud pública, en la vigilancia sanitaria, certificación y fiscalización en inocuidad alimentaria, vigilancia de alimentos fortificados y de programas sociales y otras en el ámbito de sus competencias."

Artículo 4.- Incorporación del numeral 14 en el inciso a) del artículo 3.2 del Decreto Legislativo 1153, Decreto Legislativo que regula la política integral de compensaciones y entregas económicas del personal de la salud al servicio del Estado

Incorpórese el numeral 15 en el inciso a) del artículo 3.2 del Decreto Legislativo 1153, Decreto Legislativo que regula la política integral de compensaciones y entregas económicas del personal de la salud al servicio del Estado, el mismo queda redactado con el siguiente texto:

"3.2. El Personal de la Salud.-
El personal de la salud está compuesto por los profesionales de la salud y personal técnico y auxiliar asistencial de la salud

a) Profesionales de la salud
Para fines del presente Decreto Legislativo, se considera profesional de la salud, el que ocupa un puesto vinculado a la salud individual o salud pública en las entidades comprendidas en el ámbito del presente Decreto Legislativo, de conformidad con la Ley 23536, Ley que establece las normas generales que regulan el trabajo y la carrera de los profesionales de la salud, y con la Ley 28456, Ley del trabajo del profesional de la salud tecnólogo médico y sus modificatorias. Para estos fines son considerados como profesional de la salud los siguientes:
1.- Médico Cirujano.
2.- Cirujano Dentista.
3.- Químico Farmacéutico.
4.- Obstetra.
5.- Enfermero.
6.- Médico veterinario que presta servicio en el campo asistencial de la salud.
7.- Biólogo que presta servicio en el campo asistencial de la salud.
8.- Psicólogo que presta servicio en el campo asistencial de la salud.
9.- Nutricionista que presta servicio en el campo asistencial de la salud.
10.- Ingeniero Sanitario que presta servicio en el campo asistencial de la salud.

Edificio Juan Santos Atahualpa Jr. Ancash y Av. Abancay s/n Ofic. 501 – Lima - Perú Tlfs: (51) 311 7777 – Anexo 7284

11.- Asistenta Social que presta servicio en el campo asistencial de la salud.

12.- Tecnólogo Médico que se desarrolla en las áreas de terapia física y rehabilitación, laboratorio clínico y anatomía patológica, radiología, optometría, terapia ocupacional y terapia del lenguaje en el campo de la salud.

13.- Químico que presta servicio en el campo asistencial de la salud.

14.- Técnico especializado de los Servicios de Fisioterapia, Laboratorio y Rayos X.

15.- Ingeniero Agroindustrial, Ingeniero en Industrias Alimentarias, Ingeniero Alimentario e Ingeniero de Alimentos y a fines, que desarrollen actividades vinculadas a la salud pública, en la vigilancia sanitaria, certificación y fiscalización en inocuidad alimentaria, vigilancia de alimentos fortificados y de programas sociales y otras en el ámbito de sus competencias."

DISPOSICION COMPLEMENTARIA FINAL

PRIMERA.- Derogatoria

Deróguese o déjese sin efecto las normas que se pongan a la presente ley.

SEGUNDA.- Vigencia de la norma

La presente Ley, entra en vigencia a partir del día siguiente de la publicación en el Diario Oficial El Peruano.

Lima, 14 de Junio de 2023

Paúl Gutierrez T.

ELIZABETH SARA MEDINA HERMOSILLA
Congresista de la República
Vocera del Grupo Parlamentario
Bloque Magisterial de Concertación Nacional

CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, **19** de **junio** de **2023**

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición N° **5358/2022-CR** para su estudio y dictamen, a la (s) Comisión (es) de:

1. **SALUD Y POBLACIÓN; y,**
2. **EDUCACIÓN, JUVENTUD Y DEPORTE.**

JAVIER ANGELES ILLMANN
Oficial Mayor
CONGRESO DE LA REPUBLICA

EXPOSICION DE MOTIVOS

I. INTRODUCCION Y MARCO NORMATIVO

La Constitución Política del Perú de 1993, en su artículo 7°, garantiza el derecho fundamental de las personas a la protección de su salud, así como el deber de contribuir a su promoción y defensa, tanto en el ámbito familiar como en la comunidad en general. Este derecho se encuentra estrechamente vinculado con el derecho a la vida, establecido en el artículo 2° de la Constitución Politica del Perú. Ambos derechos están intrínsecamente relacionados y se traducen en la protección de la vida y el bienestar de las personas[1].

El objetivo de esta iniciativa legislativa es reconocer a los Ingenieros Alimentarios, Ingenieros de Alimentos, Ingenieros en Industrias Alimentarias e Ingenieros Agroindustriales como profesionales de la salud no médicos. Estos profesionales desempeñan diversas actividades relacionadas con la salud pública, como supervisión sanitaria, certificación de autorizaciones y fiscalización en materia de seguridad alimentaria. También se incluye su participación en la vigilancia de alimentos fortificados, programas sociales de alimentación y otras funciones dentro de sus competencias.

Esta iniciativa se basa en la Ley General de Salud, donde se establece que la protección de la salud es de interés público y que el Estado tiene la responsabilidad de promoverla. Además, el Ministerio de Salud es la autoridad de salud a nivel nacional y tiene competencia en salud ambiental e inocuidad alimentaria.

En este contexto, se aprueba la Ley de Inocuidad de los Alimentos, que establece el marco jurídico para garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, con el objetivo de proteger la vida y la salud de las personas y asegurar los derechos e intereses de los consumidores.

La inocuidad alimentaria implica asegurarse de que los alimentos no causen daño al ser consumidos, lo cual está estrechamente relacionado con la seguridad alimentaria y la salud pública. Para garantizar la inocuidad de los alimentos, se requiere el cumplimiento de requisitos microbiológicos y fisicoquimicos que indiquen que el alimento no está alterado y que ha sido manipulado de manera higiénica para ser apto para el consumo humano.

La producción de alimentos debe contar con instalaciones diseñadas para prevenir la contaminación durante el proceso, utilizando materiales adecuados y aplicando evaluaciones de riesgo basadas en el sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP). El Ministerio de Salud otorga certificados, registros, autorizaciones y realiza inspecciones sanitarias para auditar el sistema HACCP y validar los controles implementados por las empresas.

Los Ingenieros Alimentarios, Ingenieros de Alimentos, Ingenieros en Industrias Alimentarias e Ingenieros Agroindustriales tienen la competencia y formación académica para llevar a cabo evaluaciones integrales de la producción de alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria.

[1] *Sentencia del Tribunal Constitucional, EXP. N. ° 2016-2004-AA/TC, expedida el 05 de octubre de 2004.*

Su participación en la vigilancia y control de la inocuidad alimentaria es fundamental para garantizar la salud pública.

Es importante destacar que la producción de alimentos debe cumplir con la legislación alimentaria vigente y está sujeta a la vigilancia sanitaria del Ministerio de Salud y de las Municipalidades, dependiendo del tipo de alimentos y su destino de venta.

En conclusión, esta iniciativa legislativa busca reconocer y fortalecer el papel de los Ingenieros Alimentarios, Ingenieros de Alimentos, Ingenieros en Industrias Alimentarias e Ingenieros Agroindustriales en la protección de la salud pública y la garantía de la inocuidad alimentaria en el país.

Con el fin de garantizar la seguridad de los alimentos industrializados consumidos por la población, se llevan a cabo actividades de fiscalización, vigilancia y control por parte de la DIGESA, las DIRESA/GERESA y DIRIS. Estas acciones se aplican tanto en los establecimientos procesadores de alimentos que cuentan con los permisos correspondientes, como el Registro Sanitario de Alimentos, la Certificación de Principios Generales de Higiene y la Certificación de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, como también en todos los establecimientos que elaboren, produzcan, fraccionen o almacenen alimentos industrializados destinados al consumo humano. El objetivo de estas acciones es asegurar la inocuidad de los alimentos y, por consiguiente, la salud de la población.

Para el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas en los establecimientos mencionados, se deben seguir los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, así como el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) cuando corresponda. Estos son estándares reconocidos que se utilizan como referencia para la vigilancia sanitaria.

Los Principios Generales de Higiene de los Alimentos (PGH) se enfocan en controlar las condiciones operativas dentro de los establecimientos con el objetivo de facilitar la producción de alimentos seguros. Por otro lado, el HACCP es un sistema que identifica los peligros y evalúa los riesgos que podrían afectar la seguridad de un alimento, permitiendo establecer medidas de control adecuadas.[2].

La vigilancia sanitaria se refiere a un conjunto de actividades realizadas por la autoridad sanitaria competente para observar, evaluar y medir parámetros de control con el objetivo de asegurar la seguridad de los alimentos y proteger la salud de los consumidores. Estas tareas son llevadas a cabo por inspectores sanitarios capacitados y acreditados. Los profesionales de las ingenierías de alimentos desempeñan un papel fundamental en las actividades y procesos de la DIGESA debido a su formación académica y competencias profesionales bien definidas. Por lo tanto, es importante reconocer las funciones que desempeñan.

[2] Art. 58 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado con D. S. N° 007-98-SA, modificado por el Art. 1 del D. S. N° 004-2014-SA

Edificio Juan Santos Atahualpa Jr. Ancash y Av. Abancay s/n Ofic. 501 – Lima - Perú Tlfs: (51) 311 7777 – Anexo 7284

Además, estos profesionales también participan en la vigilancia de alimentos fortificados, como la harina de trigo y la sal para consumo humano, con el fin de prevenir enfermedades no transmisibles causadas por deficiencias de micronutrientes. Asimismo, brindan asistencia técnica a instituciones públicas y privadas para implementar normativas de inocuidad alimentaria y contribuyen a las políticas públicas del Estado Peruano, como la vigilancia de la calidad de los alimentos en programas sociales como el Programa Nacional Cuna Más, el Programa de Alimentación Escolar Qali Warma, el Programa del Vaso de Leche, entre otros. Estos programas tienen como objetivo mejorar la nutrición de la población más vulnerable.

En el contexto de la pandemia del COVID-19, los profesionales de las ingenierías alimentarias han estado directamente involucrados en las estrategias implementadas por el Estado Peruano para mitigar la propagación del virus. Han participado en la elaboración de protocolos y planes de vigilancia en empresas productoras de alimentos para programas sociales y la población en general, así como en restaurantes y servicios relacionados. Además, están involucrados en la supervisión del cumplimiento de estas medidas a través de diversas instituciones públicas, ya que muchos de ellos son especialistas en calidad e inocuidad de alimentos.

Estos profesionales son reconocidos en las entidades públicas del sector salud en Perú, lo que demuestra su competencia en temas de inocuidad y la importancia de su trabajo en áreas donde se requiere su experiencia. Algunos de ellos incluso participan como delegados en eventos internacionales designados por el Ministerio de Salud. Es relevante destacar que Perú está afiliado al Codex Alimentarius internacional, un programa conjunto creado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). La DIGESA preside el Comité Nacional del Codex, y varios profesionales de estas disciplinas forman parte de dicho comité, incluyendo el secretario técnico, coordinadores de las comisiones técnicas y el Punto de Contacto del Codex. Estos profesionales participan en reuniones y foros internacionales del Codex, donde se discuten normas alimentarias que garantizan la seguridad de los alimentos y promueven prácticas justas en el comercio, y estas normas son vinculantes para la legislación peruana.

Considerando todo lo expuesto anteriormente, y a pesar de que los profesionales de las ingenierías de alimentos no son considerados como profesionales de la salud, esta iniciativa legislativa busca abordar la necesidad de incluir a todas las Direcciones Ejecutivas de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, como las DIRESA, GERESA, DIRIS en Lima Metropolitana, la DIGESA y Organismos Adscritos al MINSA, en los documentos técnicos-normativos de gestión institucional.

Es relevante mencionar que, después de una reunión con los Capítulos de Ingenieros Alimentarios y Agroindustriales, se considera importante la propuesta legal que busca establecer parámetros para que los Ingenieros Alimentarios, Ingenieros de Alimentos, Ingenieros en Industrias Alimentarias y Agroindustriales sean reconocidos como

Edificio Juan Santos Atahualpa Jr. Ancash y Av. Abancay s/n Of'c. 501 - Lima - Perú Tlfs: (51) 311 7777 - Anexo 7284

profesionales de la salud. Esto promovería la igualdad de oportunidades y la protección de estos profesionales en términos de su inclusión en el Ministerio de Salud y otras entidades a nivel nacional, regional y local. Además, es razonable evaluar los perfiles profesionales según lo recogido en diversas universidades, que coinciden en las mallas curriculares que ofrecen a los estudiantes universitarios.

- **PERFIL PROFESIONAL DEL INGENIERO AGROINDUSTRIAL**[3]

  El Ingeniero Agroindustrial es un profesional capacitado en la ingeniería de procesos, con conocimientos científicos, tecnológicos y humanísticos, así como valores éticos y morales. Su labor consiste en desarrollar, diseñar, implementar y dirigir plantas industriales encargadas de transformar los recursos naturales agropecuarios (como agricultura, ganadería, acuicultura y forestales) para satisfacer las necesidades a nivel regional y nacional. Para lograr esto, debe adquirir las siguientes habilidades y competencias:

  1. Desarrollar nuevos productos.
  2. Diseñar y mejorar sistemas completos de procesamiento de productos agropecuarios.
  3. Controlar la calidad total de los procesos de producción agroindustrial.
  4. Gestionar la creación de empresas agroindustriales.
  5. Formular y ejecutar proyectos de investigación, desarrollo e innovación.
  6. Administrar unidades de procesamiento, almacenamiento y comercialización de productos agroindustriales.
  7. Realizar investigaciones aplicadas en el campo de las operaciones y procesos agroindustriales para desarrollar nuevas tecnologías y abordar los problemas y necesidades de la agroindustria.
  8. Realizar investigaciones básicas.
  9. Tener una comprensión integral y valorar su propia cultura, demostrando un comportamiento ético y moral en el desempeño de sus funciones profesionales, así como practicar actitudes solidarias que contribuyan al desarrollo de la comunidad local, regional, nacional y global.
  10. Desarrollar nuevas técnicas de fabricación de productos agroindustriales y líneas de producción, evaluando los resultados para realizar los cambios necesarios debido al avance tecnológico, teniendo en cuenta la preservación de los recursos naturales y del medio ambiente.

- **PERFIL PROFESIONAL DEL INGENIERO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS** [4]

  El Ingeniero en Industrias Alimentarias, graduado de la Universidad Nacional de Barranca, se encarga de diseñar y supervisar los procesos en la industria alimentaria. Además, lidera los sistemas de calidad de alimentos, evalúa productos, procesos y plantas de la industria alimentaria para peritajes y auditorías, y promueve y administra empresas en este sector.

  Su campo de trabajo se encuentra en industrias procesadoras de alimentos, como las

[3] https://www.unu.edu.pe/agroindustrial/index.php/2013-08-22-03-38-29/2013-08-25-06-05-22/2013-08-22-03-45-31
[4] https://www.unab.edu.pe/web/facultades/ingenieria/ingenieria-en-industrias-alimentarias/

Edificio Juan Santos Atahualpa Jr. Ancash y Av. Abancay s/n Ofic. 501 – Lima - Perú Tlfs: (51) 311 7777 – Anexo 7284

de frutas, hortalizas, pesca, carne, cereales, lácteos, caña de azúcar y sus derivados. También puede emplearse en empresas de agroexportación, comercio de equipos de laboratorio, maquinarias e insumos para la industria alimentaria, y brindar servicios independientes de consultoría, asistencia técnica y capacitación en instituciones de investigación y enseñanza superior.

Para estudiar Ingeniería en Industrias Alimentarias, es necesario contar con conocimientos básicos en matemáticas, química, física y biología. Además, se deben aplicar habilidades de investigación, observación, análisis y síntesis. Es fundamental tener un pensamiento práctico y crítico, así como iniciativa para trabajar en entornos de laboratorio y plantas industriales.

En términos éticos, el Ingeniero en Industrias Alimentarias debe ser consciente del desarrollo de esta industria, promoviendo el uso racional de los recursos naturales, respetando la biodiversidad y evitando la contaminación ambiental. Por tanto, el profesional debe tener una perspectiva humanista y ética al tomar decisiones en los procesos de producción y en la gestión de la cadena alimentaria destinada al consumo humano.

II. FUNDAMENTACIÓN

El proyecto de ley que se presenta, tiene como **incorporar a los profesionales de la Ingeniería Agroindustrial, Industrias Alimentarias o Ingeniería Alimentaria y afines, que desarrolla actividades vinculadas a la salud pública, a fin de coadyuvar con la supervisión sanitaria, la certificación y la inspección de la seguridad alimentaria, la vigilancia sanitaria de alimentos fortificados destinados a los programas sociales de alimentación que brinda el estado.**

En esta propuesta legislativa se pretende analizar el contexto de implementación del Acuerdo de Promoción Comercial Perú-Estados Unidos. Con este fin, se aprobó el Decreto Legislativo 1062, cuyo objetivo es asegurar la seguridad de los alimentos destinados al consumo humano y proteger la vida y la salud de las personas. Esta medida tiene la intención de salvaguardar los derechos e intereses de los consumidores, al mismo tiempo que fomenta la competitividad de los agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria.

Según información proporcionada por la FAO, el consumo de alimentos no aptos para el consumo y las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA) representan una causa importante de mortalidad. Estas enfermedades pueden ser causadas por la presencia de microorganismos patógenos, biotoxinas y contaminantes químicos en los alimentos. Por lo tanto, es crucial garantizar la calidad sanitaria de los alimentos, lo cual implica cumplir con requisitos microbiológicos y fisicoquímicos para garantizar que sean adecuados para el consumo humano.

Desde una perspectiva legal, la inocuidad alimentaria se refiere a la garantia de que los alimentos no causen ningún daño al consumidor cuando se preparen y consuman según

Edificio Juan Santos Atahualpa Jr. Ancash y Av. Abancay s/n Ofic. 501 – Lima - Perú Tlfs: (51) 311 7777 – Anexo 7284

su uso previsto. Por lo tanto, asegurar la inocuidad de los alimentos es una responsabilidad compartida por todos los actores a lo largo de la cadena alimentaria, desde la producción primaria hasta el consumidor final. Esto incluye la producción primaria, la transformación, la distribución, la comercialización y el consumo.

Un aspecto fundamental se centra en los riesgos de contaminación durante el proceso de producción, por lo que es necesario contar con establecimientos de producción que tengan un diseño técnico adecuado para preservar los insumos e ingredientes, así como una buena ventilación. Estos establecimientos deben someterse a una evaluación de riesgos utilizando el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), de acuerdo con la normativa alimentaria. Con este fin, el Ministerio de Salud emite y reconoce certificados, registros y autorizaciones que permiten auditar el cumplimiento del Sistema HACCP y validar los controles implementados por el centro de producción.

La vigilancia sanitaria abarca un conjunto de actividades que incluyen la observación, evaluación y medición de parámetros de control con el objetivo de garantizar la inocuidad de los alimentos y proteger la salud de los consumidores. Estas actividades son llevadas a cabo por la autoridad sanitaria mediante inspectores sanitarios capacitados y acreditados. Los profesionales de las ingenierías de alimentos desempeñan un papel destacado en esta labor, ya que su formación los capacita para realizar inspecciones sanitarias y garantizar la seguridad alimentaria. Además, es importante asegurar la calidad y salubridad de los alimentos fortificados, como la harina de trigo y la sal destinada al consumo humano, con el fin de prevenir enfermedades no transmisibles causadas por deficiencias de micronutrientes en la población. Especialmente en instituciones públicas y privadas dedicadas a la producción de alimentos fortificados para programas sociales, se deben implementar medidas de vigilancia para mejorar la nutrición de la población más vulnerable.

El profesional en ingeniería de alimentos es un experto en ingeniería, ciencia y tecnología de los alimentos, cuyo campo de trabajo abarca áreas relacionadas con la alimentación y la salud pública en el sector alimentario. Su trabajo se centra en el diseño, desarrollo e implementación de procesos de conservación y transformación de materias primas agrícolas, pecuarias e hidrobiológicas, con el objetivo de prolongar la vida útil de los alimentos y garantizar su calidad e inocuidad a lo largo de toda la cadena alimentaria. Esto incluye etapas como la producción, la manipulación después de la cosecha, el almacenamiento, el fraccionamiento, el tratamiento primario, los procesos de transformación, la conservación y la comercialización de alimentos.

Es importante destacar el papel fundamental que desempeñan los ingenieros alimentarios, ingenieros de alimentos, ingenieros de industrias alimentarias e ingenieros agroindustriales, que son las diferentes denominaciones profesionales existentes en las universidades de Perú. Gracias a su formación académica y científica, están capacitados para llevar a cabo auditorías del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), así como supervisar y fiscalizar la producción de envases, aditivos alimentarios, sistemas de conservación de alimentos, tecnología de procesamiento de

Edificio Juan Santos Atahualpa Jr. Ancash y Av. Abancay s/n Ofic. 501 – Lima - Perú Tlfs: (51) 311 7777 – Anexo 7284

alimentos, control de calidad de alimentos, entre otros aspectos. Esto les permite evaluar de manera integral la producción de alimentos a lo largo de las cadenas productivas.

Durante la pandemia de COVID-19, los profesionales de diversas disciplinas de la ingenieria alimentaria han contribuido en la implementación de estrategias realizadas por el Estado para minimizar los riesgos de contagio. Han elaborado protocolos y planes de vigilancia en empresas productoras de alimentos destinados a programas sociales, restaurantes, mercados y servicios relacionados. Además, participan en la supervisión del cumplimiento de las normas técnicas de inocuidad alimentaria.

Es evidente que los profesionales de las ingenierías de alimentos desempeñan un papel fundamental en la garantía de la inocuidad alimentaria, lo cual tiene un impacto directo en el cuidado de la salud pública. Por lo tanto, es justificado considerarlos como profesionales de la salud, otorgándoles los derechos y beneficios que establece la ley.

Esta iniciativa permitirá que los profesionales de las ingenierías alimentarias, al ser reconocidos como profesionales de la salud, puedan acceder a la Dirección General de Salud Ambiental, a las Direcciones Ejecutivas de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria del Ministerio de Salud y a los órganos sectoriales descentralizados, como las Direcciones o Gerencias Regionales de Salud. Además, se busca que sus perfiles sean considerados en los documentos técnicos y normativos de gestión institucional.

Por último, es relevante destacar la presencia y el reconocimiento de los profesionales de las ingenierías de alimentos en el Codex Alimentarius Internacional. Este programa conjunto creado por la FAO y la Organización Mundial de la Salud se dedica a establecer normas alimentarias vinculantes para garantizar la provisión de alimentos que no pongan en riesgo la salud de los consumidores y facilitar prácticas justas en el comercio internacional de alimentos.

- **PROYECTOS DE LEY DE NATURALEZA SIMILAR**

  En el congreso de la republica existen diverso proyectos de ley en la misma línea y a fin de ampliar con mayor información que sustente el presente proyecto de ley, es oportuno señalar que existen diversos proyectos de ley en trámite:

  - Proyecto de Ley N° 02604/2021-CR, "Ley del ejercicio profesional del ingeniero alimentario y del ingeniero agroindustrial".
  - Proyecto de Ley N° 02156/2021-CR, "Ley que incorpora a los profesionales de las ingenierías de alimentos y similares como profesionales de la salud".

  Es así en conformidad a lo establecido en el literal d), numeral 2, del artículo 76° del Reglamento del Congreso, puntualizo expresamente que se han tornado como fuentes los Proyectos de Ley y el dictamen señalados en líneas arriba.

III. EFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

Edificio Juan Santos Atahualpa Jr. Ancash y Av. Abancay s/n Ofic. 501 – Lima - Perú Tlfs: (51) 311 7777 – Anexo 7284

La presente iniciativa legislativa se encuentra en conformidad con lo establecido en la Constitución Política del Perú y la legislación vigente, en concordancia con las normas relacionadas con el Estado de Derecho y la jerarquía de las leyes.

Además, la entrada en vigor de la norma tiene un impacto significativo en la legislación nacional en lo que respecta a la inclusión de profesionales de la Ingeniería Agroindustrial, Industrias Alimentarias o Ingeniería Alimentaria, y campos relacionados, que desempeñan labores relacionadas con la salud pública. El objetivo principal es colaborar en la supervisión sanitaria, certificación e inspección de la seguridad alimentaria, asi como en la vigilancia sanitaria de alimentos fortificados destinados a los programas sociales de alimentación proporcionados por el Estado.

La norma vigente establece los parámetros y requisitos para la participación activa de estos profesionales en las actividades mencionadas anteriormente. Al reconocer su competencia y formación especializada en el ámbito de la ingeniería de alimentos y disciplinas relacionadas, la norma garantiza que puedan desempeñar un papel fundamental en la protección de la salud pública y la promoción de la seguridad alimentaria.

Estos profesionales pueden contribuir a la supervisión sanitaria mediante la realización de inspecciones, evaluando el cumplimiento de las normas y estándares de calidad, y emitiendo certificaciones relacionadas con la seguridad e inocuidad alimentaria. También pueden desempeñar tareas de vigilancia en alimentos fortificados, especialmente aquellos destinados a los programas sociales de alimentación implementados por el Estado. Su participación activa en estas actividades tiene como objetivo garantizar que los alimentos suministrados a la población sean seguros, nutritivos y cumplan con los estándares establecidos.

La inclusión de estos profesionales en la legislación nacional fortalece la capacidad de supervisión y control en materia de seguridad alimentaria, al aprovechar su conocimiento técnico y experiencia en el campo de la ingeniería de alimentos. Además, su participación contribuye a mejorar la eficacia de los programas sociales de alimentación, asegurando que los alimentos fortificados cumplan con los estándares de calidad y contribuyan a la mejora nutricional de la población más vulnerable.

IV. ANALISIS COSTO – BENEFICIO

La aprobación y promulgación de la presente iniciativa legislativa, no le significará ningún tipo de egreso adicional al Estado, ya que su objetivo fundamental es garantizar y fortalecer la seguridad jurídica para los a los profesionales de la Ingeniería Agroindustrial, Industrias Alimentarias o Ingeniería Alimentaria y disciplinas afines.

El análisis de costos cualitativos y cuantitativos y los beneficios de la ley que incorpora a los profesionales de la Ingeniería Agroindustrial, Industrias Alimentarias o Ingeniería Alimentaria y disciplinas afines, que desarrollan actividades vinculadas a la salud pública, permiten evaluar los impactos económicos y sociales de esta medida.

Edificio Juan Santos Atahualpa Jr. Ancash y Av. Abancay s/n Ofic. 501 – Lima - Perú Tlfs: (51) 311 7777 – Anexo 7284

En cuanto a los costos cualitativos, se consideran aspectos intangibles difíciles de cuantificar monetariamente. Estos pueden incluir la inversión en capacitación y actualización de los profesionales, así como los cambios en los procesos de supervisión y certificación de seguridad alimentaria. Además, se deben considerar los posibles ajustes organizativos y administrativos que puedan surgir al integrar a estos profesionales en los sistemas de salud pública. Estos costos cualitativos también pueden incluir la adaptación y cumplimiento de las empresas alimentarias con las regulaciones y estándares establecidos.

Por otro lado, los costos cuantitativos se refieren a los recursos económicos directamente relacionados con la implementación de la ley. Estos pueden incluir la contratación y remuneración de los profesionales, la adquisición de equipos y tecnologías necesarias para llevar a cabo las tareas de supervisión y certificación, así como los gastos operativos y logísticos asociados. Estos costos deben ser evaluados en función de los beneficios que se espera obtener.

En cuanto a los beneficios, se pueden identificar varios aspectos. En primer lugar, la inclusión de estos profesionales en las actividades de supervisión sanitaria, certificación e inspección de seguridad alimentaria puede mejorar la calidad e inocuidad de los alimentos disponibles para la población. Esto a su vez puede reducir los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos y mejorar la salud pública en general.

Además, la vigilancia sanitaria de alimentos fortificados destinados a programas sociales de alimentación brindados por el Estado puede garantizar que los alimentos suministrados sean nutritivos y cumplan con los estándares establecidos. Esto contribuye a mejorar la calidad de vida de la población más vulnerable y a reducir la incidencia de enfermedades relacionadas con la malnutrición.

También se espera que la incorporación de estos profesionales fortalezca la capacidad de supervisión y control en materia de seguridad alimentaria, lo que a su vez puede generar confianza en los consumidores y en el sector alimentario en general. Esto puede tener un impacto positivo en el comercio de alimentos, promoviendo la exportación y generando beneficios económicos para el país.

V. VINCULACIÓN CON LA AGENDA LEGISLATIVA Y EL ACUERDO NACIONAL

La iniciativa legislativa contenida en el Proyecto de Ley que se presenta, está alineada con los objetivos del **numeral** II. Equidad y Justicia Social, del Acuerdo Nacional y vinculados con las Políticas de Estado en el **numeral** 13. Acceso universal a los servicios de salud y a la seguridad social, y concordante con el **tema** 47. Situación de los profesionales de la salud de la Agenda Legislativa del Congreso para el período Anual de Sesiones 2021-2022, aprobada por Resolución Legislativa del Congreso N° 002-2021-2022-CR, y la Resolución Legislativa del Congreso N° 002-2022-2023-CR.