Proyecto de Ley N° 8310/2023-CR

JORGE LUIS FLORES ANCACHI
Congresista de la República

CONGRESO DE LA REPÚBLICA

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra Independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

CONGRESO DE LA REPÚBLICA
ÁREA DE TRÁMITE DOCUMENTARIO
03 JUL. 2024
RECIBIDO
Firma: Hora: 12:07pm

SUMILLA: LEY QUE CREA EL COLEGIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DEL PERÚ

Proyecto de Ley

El Congresista de la República **JORGE LUIS FLORES ANCACHI** y los Congresistas que rubrican el presente documento, en ejercicio de sus facultades que le confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Perú, y de conformidad con lo establecido en los artículos 75° y 76° del Reglamento del Congreso, presenta la siguiente iniciativa legislativa:

CONGRESO DE LA REPÚBLICA
Dra. Jorge Luis Flores Ancachi

FÓRMULA LEGAL

LEY QUE CREA EL COLEGIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DEL PERÚ

ARTÍCULO 1. CREACIÓN DEL COLEGIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DEL PERÚ. –

Se crea el colegio de ciencia y tecnología de los alimentos del Perú, como una entidad autónoma y normativa de derecho público interno con jurisdicción y representatividad de la profesión de licenciados en ciencia y tecnología de los alimentos en todo el territorio de la Republica.

ARTÍCULO 2. COLEGIATURA COMO REQUISITO PARA EL EJERCICIO DE LA PROFESION.

La colegiatura es requisito indispensable para el ejercicio de la profesión de los licenciados en ciencia y tecnología de los alimentos en todo el territorio de la Republica.

ARTÍCULO 3. INCORPORACIÓN.

El colegio de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Perú incorpora a todos los licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

ARTÍCULO 4. INSCRIPCIÓN.

4.1. Para la inscripción en el Colegio de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Perú es indispensable la presentación del correspondiente titulo profesional de licenciado en ciencia y Tecnología de los alimentos otorgada por una universidad del país o del extranjero.

4.2. Los profesionales de Ciencia y Tecnología de los Alimentos titulados en el extranjero se incorporan al Colegio de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Perú después de la revalidación o del reconocimiento de su título según sea el caso, de acuerdo a las disposiciones vigentes sobre la materia.

ARTÍCULO 5. FINES Y FUNCIONES

El Colegio de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Perú tiene como principal finalidad mantener la permanente vigilancia de la Ética y la deontología profesional, velando y regulando su ejercicio y, para su mejor cumplimiento, tiene las siguientes funciones:

a) Ejercer la representación oficial de los licenciados de Ciencia y Tecnología de los Alimentos ante los organismos que las leyes señalen y en aquellos que por la naturaleza de sus funciones así lo requieran.

b) Velar porque el ejercicio de la profesión de la licenciatura de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos se cumpla de acuerdo con las normas que establezca el código de ética y deontología profesional aprobado para el Colegio de ciencia y Tecnología de los alimentos del Perú.

c) Propender a mejorar la salud individual y colectiva de la ciudadanía y proponer soluciones a los problemas de salud vinculados a la profesión de la licenciatura de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

d) Cooperar con los poderes públicos, con las instituciones nacionales y extranjeras y con las entidades profesionales en la defensa de la salud, procurando que la asistencia profesional alcance a toda la ciudadanía.

e) Contribuir al desarrollo del país proponiendo alternativas a la problemática nacional a través de informes, investigaciones, consultas e iniciativas legislativas que coadyuven para al fin.

f) Promover el desarrollo y perfeccionamiento de sus miembros, mediante la capacitación y actualización profesional a través de actividades científicas, académicas, técnicas y culturales.

g) Promover la organización, el desarrollo y la calidad de los certámenes nacionales e internacionales de carácter científico que promuevan la investigación y el estudio en el campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.

h) Promover el sistema de previsión y ejecutar programas de bienestar social para sus colegiados.

i) Mantener vinculación con entidades análogas y científicas del país y del extranjero.

j) Determinar el control del ejercicio de las actividades del personal profesional, técnico y auxiliar de Ciencia y Tecnología de los Alimentos, así como orientar su formación y capacitación.

k) Colaborar con el Estado en la erradicación de la práctica ilegal de la profesión.

ARTÍCULO 6. ORGANOS DIRECTIVOS DEL COLEGIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DEL PERÚ.

Son órganos directives del Colegio de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Perú los siguientes:

a) El Consejo Nacional: Es el órgano directivo de mayor jerarquía que ejerce jurisdicción en todo el país y su sede está ubicada en la capital de la Republica.

b) Los consejos departamentales: Tienen jurisdicción sobre determinada circunscripción territorial del país, cuya densidad de población, concentración profesional y condiciones geográficas así lo requieran de acuerdo con lo que disponga su reglamento.

ARTÍCULO 7. ESTRUCTURA ORGANICA DEL CONSEJO NACIONAL.

El Consejo Nacional está integrado por un decano y un vicedecano, un consejero secretario, un secretario de economía, dos vocales, y un delegado designado por cada uno de los Consejos Departamentales.

ARTÍCULO 8. ATRIBUCIONES DEL CONSEJO NACIONAL.

Son atribuciones del Consejo Nacional las siguientes:

A. Asumir la representación del Colegio de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Perú
B. Señalar las normas generales en todos los aspectos relativos a las actividades profesionales especificadas en la presente ley.
C. coordinar las funciones de los consejos departamentales.
D. Cautelar los bienes y rentas del Colegio de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Perú.
E. Resolver las consultas efectuadas por los consejos departamentales o sus miembros y actuar como instancia superior en los casos de apelación y de sanciones.
F. Tener iniciativa legislativa.
G. Elaborar el Código de Ética y Deontología Profesional del Colegio de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Perú, el Primer Consejo Nacional electo.

ARTÍCULO 9. ESTRUCTURA ORGANICA DE LOS CONSEJOS DEPARTAMENTALES.

Los consejos departamentales están integrados por un présidente, un secretario de actas, un secretario de economía y el número de vocales que establezca el estatuto del Colegio de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Perú por cada consejo departamental.

ARTÍCULO 10. ATRIBUCIONES DE LOS CONSEJOS DEPARTAMENTALES.

Son atribuciones de los consejos departamentales los siguientes:

A) Cumplir y hacer cumplir las disposiciones establecidas en el estatuto y en el reglamento del Colegio de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Perú, así como las normas que dicte el Consejo Nacional.

B) Administrar los bienes, y rentas del respectivo consejo departamental dando cuenta al Consejo Nacional.

C) absolver las consultas que le formulen sus miembros.

ARTÍCULO 11. ELECCION DE CARGOS DE CONSEJO NACIONAL Y DE LOS CONSEJOS DEPARTAMENTALES.

11.1. La elección para los cargos del Consejo Nacional y de los consejos departamentales se realiza mediante votación secreta, individual, directa y obligatoria de todos sus miembros.

11.2. Los cargos del Consejo Nacional son elegidos por todos los miembros hábiles inscritos en el Colegio de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Perú; los cargos de los consejos departamentales, por los miembros hábiles inscritos en el respectivo departamento.

ARTÍCULO 12. DURACION DEL CARGO

Los cargos del Consejo Nacional y de los consejos departamentales se ejercen por un periodo de tres años y no hay reelección inmediata.

ARTÍCULO 13. BIENES Y RENTAS DEL COLEGIO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DEL PERÚ.

1. **Son bienes y rentas del Consejo Nacional, los siguientes:**

   A) La proporcional de los derechos de inscripción que abonen los profesionales que ingresen al Colegio de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Perú.

   B) La proporcional de las cotizaciones que se señalen a los consejos departamentales en función del número de sus miembros.

   C) La proporcional del monto de las multas que se impongan a los miembros de los consejos departamentales.

   D) Los intereses y rentas que produzcan sus bienes.

   E) Las donaciones, legados o subvenciones que efectué a su favor cualquier persona natural o jurídica.

   F) Los que se adquieran por cualquier título conforme a ley.

2. **Son bienes y rentas de los consejos departamentales, los siguientes:**
   a) La proporcional de los derechos de inscripción que abonan los profesionales que ingresen al Colegio de Ciencia y Tecnología de los Alimentos del Perú.
   b) La proporcional de las cotizaciones de sus miembros.
   c) La proporcional del monto de las multas que se imponga a sus miembros.
   d) Las donaciones y legados a su favor.
   e) El producto de los bienes que adquieren par cualquier título.
   f) Las asignaciones que el Consejo Nacional disponga.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

PRIMERA. Dia del licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos en el Perú

Se reconoce el "Dia del licenciado en Ciencia y tecnología de los alimentos peruano" el veintiuno de mayo de cada año.

SEGUNDA. Comisión Organizadora Del Colegio De Ciencia y Tecnología de los Alimentos Del Perú.

Se constituye en un plazo de diez días calendario contados a partir de la entrada en vigor de la presente ley una comisión organizadora integrada por los siguientes miembros:

- Dos representantes de la Asociación científica alimentaria del Perú, uno de los cuales la presidirá.
- Un representante del Ministerio de Salud.
- Un representante de las sanidades de las Fuerzas Armadas.
- Un representante del Seguro Social de Salud (ESSALUD).

TERCERA. Funciones de la Comisión Organizadora.

La comisión organizadora se encargará por única vez y por un plazo de sesenta días calendario contados a partir de su constitución, de las siguientes acciones:

a) Elaborar el proyecto de estatuto del Colegio de Ciencia y Tecnología de los alimentos del Perú, que debe ser aprobado, en el término de treinta días calendario contados a partir de la publicación de la presente ley.
b) Elaborar el reglamento interno del Colegio de Ciencia y Tecnología de los alimentos del Perú, de acuerdo con la presente ley y de su estatuto en un plazo no mayor de treinta días calendario contados a partir de la vigencia de la presente ley.
c) Llevar a efecto el primer proceso electoral para elegir a los miembros del Consejo Nacional, en un plazo no mayor de ciento veinte días contados a partir de la entrada en vigor de la presente ley.

CUARTO. incluir a los licenciados en ciencia y tecnología de los alimentos como una Línea de Carrera Profesional de la Salud.
Incorporar el literal l) en el artículo 6 de la Ley N° 23536 – Ley que establece las normas generales que regulan el trabajo y la carrera de los profesionales de la Salud, la misma que quedara redactado de la siguiente manera.

"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.
c) Químico-Farmacéutico
d) Obstetriz
e) Enfermero
f) Médico-Veterinario (Únicamente los que laboren en el campo asistencial de la Salud Pública).
g) Biólogo (Únicamente los que laboren en el campo asistencial de la Salud Pública).
h) Sicólogo (Únicamente los que laboren en el campo asistencial de la Salud Pública).

i) Nutricionista (Únicamente los que laboren en el campo asistencial de la Salud Pública).

j) Ingeniero Sanitario (Únicamente los que laboren en el campo asistencial de la Salud Pública).

k) Asistenta Social (Únicamente los que laboren en el campo asistencial de la Salud Pública).

l) Licenciado en ciencia y tecnología en los alimentos (Únicamente los que laboren en el campo asistencial de la Salud Pública)."

CONGRESO DE LA REPÚBLICA
Arq. Jorge Luis Flores Ancachi

JORGE LUIS FLORES ANCACHI
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA

CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, **03** de **JULIO** de **2024**

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglam8ento del Congreso de la República: pase la Proposición **N° 8310/2023-CR** para su estudio y dictamen, a la (s) Comisión (es) de:

1. **EDUCACIÓN, JUVENTUD Y DEPORTE.**

JAIME ABENSUR PINASCO
Director General Parlamentario
Oficial Mayor (e)
CONGRESO DE LA REPÚBLICA

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS.

I.- INTRODUCCION

Desde el inicio de la humanidad, la alimentación adecuada del hombre ha constituido uno de los problemas de mayor trascendencia que el ser humano enfrenta. Hemos sido testigos de masivas carencias alimenticias, en la que determinadas zonas se han visto y aún se ven afectadas por la falta de alimentos (hambruna) lo que conlleva una elevada tasa de desnutrición y mortalidad. El Perú posee gran variedad de recursos alimenticios e históricamente ha proporcionado diferentes alimentos al mundo (papa, tomate, entre otros). Contamos con alimentos nativos y tradicionales de alto valor nutricional (quinua, maca, camu-camu, etc.), así como carnes y derivados, pescados y mariscos, lácteos y derivados, aves y otros. Sin embargo, nuestra población padece de altos índices de desnutrición y malnutrición que muchas veces no es por carecer de recursos naturales, sino, por no desarrollar alternativas o tecnologías que permitan el aprovechamiento integral de la combinación adecuada de los recursos alimentarios. También son muy diversas las manifestaciones culinarias en la población peruana, resultado del aprovechamiento de determinados recursos alimentarios propios de las regiones y mucho de ellos provienen de usos y costumbres ancestrales, que es necesario poner en valor. También es preciso resaltar que las transiciones demográfica y epidemiológica, generan nuevos desafíos para la provisión de alimentos, en especial el aumento de pacientes con patologías crónicas como la diabetes mellitus, la hipertensión arterial, la obesidad, los tumores malignos y el proceso de envejecimiento, y requieren la formulación e innovación de alimentos apropiados para las personas que viven en estas condiciones. El Perú se encuentra en un momento histórico muy importante, es el primer exportador mundial de arándanos y quinua en grano; el segundo de palta fresca, castaña amazónica y jengibre y el tercero de palmito en conserva, y otros nuevos productos agropecuarios están encontrando magníficas oportunidades de exportación. La ley 31976 declara de interés nacional la producción, industrialización, comercialización y exportación de cultivos y frutales andinos, entre los que destacan la quinua, la kiwicha, la cañihua, el maíz, la cebada, la papa, la oca, la mashua, el tarwi, el haba, la maca, el yacón y la

papaya andina, para ser transformados y obtener productos de la mejor calidad, inocuos y con valor agregado. El ministerio de economía ha informado que las exportaciones agrarias peruanas superaron los US$ 9 mil millones entre enero y noviembre de 2023. siendo las ventas en el exterior de los arándanos, uvas, café y cacao, que emergieron como los productos líderes y diez de los principales países receptores de las exportaciones agrarias peruanas son Estados Unidos, Holanda, España, Ecuador, Colombia, China, Chile, Inglaterra, México y Alemania. Este éxito refleja la calidad y competitividad de los productos peruanos en mercados internacionales. Por otro lado, la conectividad de nuestro país con el mundo es fundamental donde la inauguración del mega puerto de Chancay, la próxima inauguración del nuevo aeropuerto internacional Jorge Chávez y el aeropuerto internacional de Chincheros en Cusco, impactarán en la disminución del costo del transporte y significará grandes oportunidades comerciales y laborales, así como nuevos accesos para los productos peruanos, buscando ampliar la demanda internacional y consolidar la posición del país como uno de los principales proveedores globales de alimentos de calidad en cumplimiento de las normas nacionales e internacionales. Es por ello la importancia de la carrera de Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, en un mundo donde la población global sigue creciendo y las demandas de alimentos seguros y nutritivos están en aumento, los profesionales en Ciencia y Tecnología de los Alimentos desempeñan un papel crucial en la garantía de la calidad seguridad, inocuidad e innovación de los alimentos, que consumimos a diario. Desde la producción primaria hasta el procesamiento, distribución y consumo final, los licenciados están involucrados en cada etapa de la cadena alimentaria, asegurando que los productos alimenticios cumplan con los estándares más altos de calidad y seguridad. La demanda laboral es notablemente alta, tanto a nivel nacional como internacional. En un mundo cada vez más globalizado, donde los consumidores tienen acceso a una amplia variedad de alimentos de diferentes partes del mundo. Los licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos están preparados para garantizar la calidad e inocuidad alimentaria y enfrentar un mercado laboral dinámico y competitivo, donde la innovación y la excelencia son fundamentales. Las oportunidades laborales para los licenciados en Ciencia y Tecnología de los Alimentos son variadas, pueden encontrar empleo en una amplia gama de sectores, incluyendo

la industria alimentaria, la investigación y desarrollo de alimentos, la consultoría, la salud pública, el control de calidad y la educación. Además, la naturaleza global de la industria alimentaria significa que hay oportunidades de trabajo en todo el mundo para aquellos que estén dispuestos a explorar nuevas culturas y mercados. Los licenciados en Ciencia y Tecnología de loa Alimentos juegan un papel fundamental en nuestra sociedad, abordan temas cruciales como la nutrición, la salud pública, la calidad, legislación y seguridad alimentaria, así como la innovación y tecnología en la industria alimentaria, enjuiciando la problemática nacional e internacional referente a los alimentos para plantear alternativas de solución en los principios activos nutricionales; recursos alimentarios; transformándolos, elaborando nuevos productos alimenticios, altamente nutritivos, inocuos, con valor agregado y formulando proyectos de investigación e inversión en beneficio del país.

CAMPO OCUPACIONAL del Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

ASISTENCIAL. Promociona el consumo de alimentos saludables y previene enfermedades transmitidas por alimentos para preservar y mejorar la salud de las personas; con base en conocimientos científicos y tecnológicos basados en evidencias, conocimientos de salud pública, con ética y responsabilidad social.

ANÁLISIS DE ALIMENTOS. Realiza el control de calidad de la materia prima, en el procesamiento y producto final de los alimentos mediante análisis microbiológico, físico-químico, reológico y sensorial, para prolongar la vida útil y generar productos con valor agregado, con responsabilidad, sentido crítico y ético.

INDUSTRIAL. Desarrolla, implementa y evalúa procesos de producción de alimentos convencionales, funcionales, nutracéuticos y biotecnológicos, en base al conocimiento de las materias primas, análisis físico-químicos, biológicos, ingeniería de procesos, microbiológico, inocuidad, normalización y control de calidad en alimentos, con actitud creativa, ética, sentido crítico, responsabilidad social y protección del medio ambiente.

ADMINISTRATIVA. Gestiona laboratorios, industrias y establecimientos alimentarios considerando los diferentes sistemas de gestión en base al conocimiento gerencial, marketing y de comercialización, con liderazgo, sentido crítico y compromiso ético en entidades públicas y privadas.

ASESORÍA y CONSULTORÍA. Gestiona asesoría, consultoría y capacitación en aspectos científicos, técnicos normativos y legales de acuerdo a su competencia, en base al conocimiento de la ciencia, tecnología y legislación vigente sobre los alimentos para garantizar la seguridad e inocuidad alimentaria con liderazgo y sentido crítico.
INVESTIGACIÓN y DOCENCIA. Promueve la investigación científica, tecnológica e innovación de procesos y productos alimenticios (convencionales, funcionales y nutracéuticos) y subproductos de la industria alimentaria con valor agregado, en base al conocimiento de la biodiversidad del país para garantizar la seguridad alimentaria y la salud con responsabilidad social y ambiental. Así mismo transmite estos conocimientos a través de la docencia, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación propiciando para la investigación formativa.

Naturaleza jurídica de los colegios profesionales

El análisis corresponde a la naturaleza jurídica de los colegios profesionales. Nuestra Constitución les otorga una cobertura constitucional, su naturaleza jurídica adquiere tal peculiaridad que ha diferenciada de otras instituciones que pueden tener cierta afinidad, tales como las asociaciones y fundaciones, por ejemplo. Los colegios profesionales, de acuerdo con nuestra Carta Magna, se definen como instituciones autónomas de Derecho Público, lo que quiere decir que su creación, a diferencia de las asociaciones y sindicatos, está sujeta a la decisión del legislador a través de una ley. Este es un criterio que el Tribunal ha determinado con anterioridad (Exp. N° 0045-2004-AI/TC), fundamento 6), al señalar que:

Las personas de derecho público nacen por mandato expreso de la ley y no por voluntad de las partes, (...) mediante ley formal, crea personas jurídicas de derecho público interno.

La determinación, por la propia Constitución, de la naturaleza jurídica de los colegios profesionales, permite identificar algunas consecuencias importantes, de acuerdo con la doctrina que se ha pronunciado sobre la materia. Desde que tienen acogida constitucional, no pueden ser considerados como una figura ajena-menos aún contraria-a las previsiones constitucionales, por lo que su pervivencia o la eventual creación de nuevos colegios no podrá tacharse, prima facie, de inconstitucional.

Ciertamente, la Constitución no exige la existencia ineludible de estas formas de organización profesional, pero sí les concede cobertura cuando el legislador opta por su creación. Los colegios profesionales se deben entender como instituciones de actuación social y colectiva compatibles con el ejercicio de las potestades y competencias de los poderes públicos, así como con el espacio de actuación de otras instituciones previstas constitucionalmente. Su previsión constitucional comporta su singularización y delimitación frente a otras formas de organización profesional

Autonomía de los colegios profesionales

La Constitución, además de definir su naturaleza jurídica, también reconoce a los colegios profesionales un aspecto importante como es el de su autonomía. Esto quiere decir que poseen un ámbito propio de actuación y decisión. En ese sentido, la incidencia constitucional de la autonomía que nuestra Ley Suprema reconoce a los colegios profesionales se manifiesta en su capacidad para actuar en los ámbitos de su autonomía administrativa - para establecer su organización interna-; de su autonomía económica -lo cual les permite determinar sus ingresos propios y su destino-; y de su autonomía normativa -que se materializa en su capacidad para elaborar y aprobar sus propios estatutos, claro está dentro del marco constitucional y legal establecido-. No obstante, la autonomía reconocida a los colegios profesionales no puede significar ni puede derivar en una autarquía; de ahí que sea importante poner en relieve que la legitimidad de los colegios profesionales será posible solo y en la medida que la actuación de los colegios profesionales se realice dentro del marco establecido por nuestro ordenamiento constitucional.

II.- ANÁLISIS COSTO BENEFICIO

La presente iniciativa legislativa no genera gasto al erario nacional, porque se trata de una norma de carácter estrictamente regulatorio del marco institucional de la profesión de los licenciados en ciencia y tecnología en alimentos y del correspondiente Colegio de ciencia y tecnología en los alimentos del Perú, estableciéndose los ámbitos y parámetros para el desarrollo de las actividades en correspondencia a la necesidad social de la profesión.

Los beneficiarios directos serán los profesionales en el área de la toxicología

III.- VINCULACIÓN CON EL ACUERDO NACIONAL

La presente iniciativa guarda relación directa con las siguientes políticas de estado y agenda del acuerdo nacional:

• Con la equidad y justicia social: acceso universal a una educación publica gratuita, de calidad y promoción y defensa de la cultura y del deporte.

• Estado eficiente, transparente y descentralizado. Plena vigencia de la constitución y de los derechos humanos y acceso a la justicia e independencia judicial.

IV.- IMPACTO DE LA NORMA EN LA LEGISLACIÓN NACIONAL

La propuesta de Ley presentada no contraviene a la Constitución Política del Perú, más por el contrario se encuentran establecidos en el "Artículo 20°. - Los colegios profesionales son instituciones autónomas con personalidad de derecho público. La ley señala los casos en que la colegiación es obligatoria".

CONGRESO DE LA REPÚBLICA
JORGE LUIS FLORES ANCACHI

Arq. JORGE LUIS FLORES ANCACHI

Congresista de la República