



LUIS ROBERTO KAMICHE MORANTE

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"



LEY QUE MODIFICA LA LEY 31315, LEY DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL Y EL DECRETO LEY N° 25977, LEY GENERAL DE PESCA.

El Congresista de la República, **LUIS ROBERTO KAMICHE MORANTE**, integrante del Grupo Parlamentario "**Alianza para el Progreso - APP**", al amparo de lo dispuesto en el artículo 107° de la Constitución Política del Perú y conforme lo establece el inciso 2 del artículo 76° del Reglamento del Congreso de la República, presenta el siguiente proyecto:

I. FÓRMULA LEGAL

El Congreso de la República

Ha dado la siguiente ley

LEY QUE MODIFICA LA LEY 31315, LEY DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIONAL Y EL DECRETO LEY N° 25977, LEY GENERAL DE PESCA

Artículo 1.- Finalidad de la ley

La finalidad de la presente ley es contribuir a la reducción de la anemia y desnutrición infantil en el Perú mediante el consumo de anchoveta fresca, congelada, enlatada, curada y en complementos proteicos hidrolizados y desodorizados.

Artículo 2. Modificación del artículo 5 de la Ley 31315, Ley de seguridad alimentaria y nutricional.

Se modifica el artículo 5 de la Ley 31315, Ley de seguridad alimentaria y nutricional, en los siguientes términos:

Artículo 5. Lineamientos de acción para la promoción de la seguridad alimentaria y nutricional.

Son lineamientos de acción para la promoción de la seguridad alimentaria y nutricional los siguientes:

- a) Alentar una producción de alimentos sostenible y diversificada, incentivando la productividad, luchando contra las plagas y conservando los recursos naturales.*
- b) Promover que los alimentos disponibles sean saludables y suficientes para satisfacer las necesidades de energía y nutrientes de la población.*
- c) Promover la participación activa y coordinada de productores, comercializadores y consumidores, para la vigilancia del cumplimiento de las normas sobre seguridad alimentaria y nutricional.*
- d) Adoptar medidas contra las amenazas a la seguridad alimentaria y nutricional, como son las sequías, la desertificación, las plagas, la erosión de la diversidad biológica, la degradación de tierras y aguas.*
- e) Promover la investigación científica, tecnológica y productiva, pública y privada en materia de agricultura, ganadería, forestal, pesca y manejo sostenible de recursos naturales.*
- f) Facilitar el acceso de alimentos y una adecuada nutrición, preferentemente, de las personas y poblaciones vulnerables.*
- g) Fortalecer los componentes de educación, salud, higiene, vigilancia alimentaria y nutricional en las diversas intervenciones de salud pública a cargo del Estado.*
- h) Recuperar y valorar los saberes ancestrales en la producción y consumo de alimentos.*
- i) Fomentar la producción orgánica y ecológica de forma sostenible y diversificada, aprovechando el valor nutritivo de los productos de nuestra biodiversidad, así como su aprovechamiento con valor agregado.*
- j) Propiciar condiciones favorables para la producción, comercialización y distribución de los productos de los pequeños y medianos productores del país.*
- k) Dar seguimiento y evaluar los impactos de las políticas públicas de promoción de seguridad alimentaria y nutricional, para la posterior aplicación de las medidas de ajustes necesarias.*
- l) Articular las intervenciones sobre seguridad alimentaria y nutricional ejecutadas por los tres niveles de gobierno.*
- m) Promover el consumo de anchoveta fresca, congelada, enlatada, curada y como complemento proteico hidrolizado y desodorizado.***
- n) Otros que establezca el reglamento de la presente ley.*

Artículo 3. Modificación del artículo 21 del Decreto Ley N° 25977, Ley General de Pesca.

Se modifica el artículo 21 del Decreto Ley N° 25977, Ley General de Pesca; en los siguientes términos:

Artículo 21.- El desarrollo de las actividades extractivas se sujeta a las disposiciones de esta Ley y a las normas reglamentarias específicas para cada tipo de pesquería. El Estado promueve, preferentemente, las actividades extractivas de recursos hidrobiológicos destinados al consumo humano directo. **En el caso de la anchoveta su destino será fresco, congelado, enlatado, curado y para elaboración de complementos proteicos hidrolizados y desodorizados. Para estos últimos podrán destinarse hasta el 1% del volumen total de captura para consumo humano directo (LMTC-CHD).**

Lima, 2 de enero 2025



Firmado digitalmente por:
SOTO REYES Alejandro FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 03/01/2025 08:55:25-0500



Firmado digitalmente por:
KAMICHE MORANTE Luis
Roberto FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 02/01/2025 16:39:47-0500



Firmado digitalmente por:
JULON IRIGOIN Eva Edhit
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 03/01/2025 15:48:01-0500



Firmado digitalmente por:
CAMONES SORIANO Lady
Mercedes FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 03/01/2025 17:21:24-0500

LUIS ROBERTO KAMICHE MORANTE
Congresista de la República



Firmado digitalmente por:
SOTO REYES Alejandro FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 03/01/2025 08:54:48-0500



Firmado digitalmente por:
ACUÑA PERALTA María
Grimaneza FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 03/01/2025 10:57:46-0500



Firmado digitalmente por:
HEIDINGER BALLESTEROS
Nelcy Lidia FAU 20161749126
soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 03/01/2025 11:38:41-0500



CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, **6** de **enero** de **2025**

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición **N° 9829/2024-CR** para su estudio y dictamen, a la (s) Comisión (es) de:

1. **AGRARIA; y**
2. **PRODUCCIÓN, MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA Y COOPERATIVAS.**


.....
GIOVANNI FORNO FLOREZ
Oficial Mayor
CONGRESO DE LA REPÚBLICA

II. EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

2.1. Fundamentos.

1) El porcentaje de niños y niñas con anemia y desnutrición se ha incrementado en el Perú.

Los resultados de la Encuesta Demográfica y de Salud Familiar, (ENDES, 2022)¹ evidencian que el número y porcentaje de niños y niñas con anemia y desnutrición se incrementó. El porcentaje que era 40% entre 2019 y 2021, en el 2022 empeoró, subiendo a 42.4%, en niños entre 6 y 35 meses (39% en el ámbito urbano y 51.5% en el ámbito rural). Igualmente subió el porcentaje y número de mujeres con anemia en edad fértil.

2) La anemia y desnutrición, principalmente, generan para el Estado un costo demasiado alto.

Según el estudio "El Costo de la Doble Carga de la Malnutrición: Impacto Social y Económico en el Perú", (CEPAL, 2019), concluyó:

"Para el 2019, el costo de la doble carga de la malnutrición, asociados al bajo rendimiento escolar, la baja productividad y las atenciones de salud fue de 10 500 millones de dólares, equivalente al 4.6 % del Producto Bruto Interno (PBI) del país. De estos, 6562 millones de dólares son atribuibles a la desnutrición infantil y 4022 millones al sobrepeso y la obesidad".

Según la misma fuente,

¹ Encuesta Demográfica y de Salud Familiar (ENDES) 2022 - [Instituto Nacional de Estadística e Informática - INEI]. <https://www.datosabiertos.gob.pe/dataset/encuesta-demogr%C3%A1fica-y-de-salud-familiar-endes-2022-instituto-nacional-de-estad%C3%ADstica-e>

"Respecto al costo asociado a la desnutrición y la EDA e IRA debido a atenciones de salud, el estudio estima que este fue de 99 millones de dólares, mientras que por pérdida de productividad 6400 millones de dólares.

Por su parte, el costo del sobrepeso y obesidad fue estimado en 2605 millones de dólares, afectando principalmente al gasto público en salud para atender diversas enfermedades como diabetes, hipertensión, cáncer y otras patologías asociadas".

3) La anchoveta es un recurso muy rico en micronutrientes que no son usualmente encontrados en alimentos básicos y constituye una alternativa real para combatir la anemia y la desnutrición.

- **Su consumo puede ser directo: anchoveta fresca, congelada, enlatada, curada.**

Según el Ministerio de la Producción (PRODUCE)²,

"en junio de 2024, el PBI del sector pesquero creció en 56.8% respecto a similar mes del año anterior, debido al mayor desembarque pesquero que alcanzó 362.2 mil toneladas y significó un incremento de 133.2% respecto a lo registrado en junio del año anterior".

La misma fuente precisa que

"este resultado se debe principalmente al incremento en la descarga de anchoveta destinada al Consumo Humano Indirecto (CHI), que aumentó en 481.6%, alcanzando un volumen utilizado de anchoveta de 241.6 mil TM".

² PRODUCE (2024). Sector pesquero se incrementó en 56.8% en junio de 2024 por mayor descarga de anchoveta. <https://www.gob.pe/institucion/produce/noticias/994626-produce-sector-pesquero-se-incremento-en-56-8-en-junio-de-2024-por-mayor-descarga-de-anchoveta>

Según el PRODUCE (2021), dice que la anchoveta,

"Es un recurso muy rico en micronutrientes que no son usualmente encontrados en alimentos básicos. Tiene un importante contenido de lisina y otros aminoácidos esenciales, además de minerales como potasio, hierro, fósforo y calcio, que superan largamente a los que tienen el pollo o la res. Concentra, también, una notable presencia de vitamina A y D en su componente graso.

Según Tasa (2018)³, como se ha demostrado en innumerables estudios científicos,

los ácidos grasos EPA y DHA contenidos en el omega-3 proveniente de la anchoveta peruana tienen probados efectos en la prevención de diversas enfermedades coronarias, es de alta importancia para la formación del sistema nervioso central y la retina del ojo, refuerza notablemente el sistema inmunológico y tiene efectos antiinflamatorios y antiinfecciosos.

- ***Su consumo puede ser como suplemento proteico hidrolizado y desodorizado.***

El Instituto Tecnológico de la Producción del PRODUCE, el CITE Pesquero Callao y la empresa APROPISCO S.A.C han logrado elaborar un "concentrado proteico hidrolizado y desodorizado de anchoveta" con gran potencial para erradicar la anemia y desnutrición.

³ TASA (2018). La anchoveta: Alimento con alto valor biológico y proteico. Tomado de: <https://www.tasa.com.pe/productos-y-servicios-la-anchoveta.htm>

Según el ITP (2022)⁴, Concentrado proteico es un

"producto 100% para el consumo humano pasó por diversos procesos tecnológicos (eliminación de grasa y membrana lipídica; solubilización y precipitación isoeléctrica de proteínas; hidrolizado enzimático, ultra/nanofiltración y secado por atomización), logrando un concentrado hidrolizado y desodorizado de anchoveta".

Si bien es cierto el proyecto ha sido demostrado sólo en fase de investigación de laboratorio, los datos obtenidos garantizan resultados positivos en la etapa de escalamiento en la industria para obtener un producto final y la posteriormente la fase de transferencia tecnológica a las empresas para su producción industrial y distribución final. Según las proyecciones de la investigación el 1° de del volumen total de captura para consumo humano directo (LMTC-CHD) es más que suficiente para elaborar los de los suplementos proteicos y cubrir la demanda nacional.

- 4) A pesar que la anchoveta es altamente nutritiva y que el concentrado proteico derivado de ella puede solucionar el problema de la desnutrición y la anemia, el Estado permite su uso estrictamente industrial.**

Según PRODUCE.

"El 98 % de la anchoveta peruana es convertida en harina y aceite de pescado desde hace medio siglo. Estos productos son exportados casi en su totalidad para ser usados en la acuicultura y alimentación de cerdos y aves de corral.

⁴ Instituto Tecnológico de la Producción (2022). Elaboran concentrado proteico de anchoveta para combatir la desnutrición infantil. <https://www.gob.pe/institucion/itp/noticias/607909-elaboran-concentrado-proteicode-anchoveta-para-combatir-la-desnutricion-infantil>

2.2. Análisis de la propuesta normativa.

La propuesta normativa consiste en modificar:

- **El artículo 5 de la Ley 31315, Ley de seguridad alimentaria y nutricional, conforme a los textos presentados en el siguiente cuadro:**

Ley 31315, Ley de seguridad alimentaria y nutricional	Proyecto
Artículo 5. Lineamientos de acción para la promoción de la seguridad alimentaria y nutricional. Son lineamientos de acción para la promoción de la seguridad alimentaria y nutricional los siguientes: a) Alentar una producción de alimentos sostenible y diversificada, incentivando la productividad, luchando contra las plagas y conservando los recursos naturales. b) Promover que los alimentos disponibles sean saludables y suficientes para satisfacer las necesidades de energía y nutrientes de la población. c) Promover la participación activa y coordinada de productores, comercializadores y consumidores, para la vigilancia del cumplimiento de las normas sobre seguridad alimentaria y nutricional. d) Adoptar medidas contra las amenazas a la seguridad alimentaria y nutricional, como son las sequías, la desertificación, las plagas, la erosión de la diversidad biológica, la degradación de tierras y aguas. e) Promover la investigación científica, tecnológica y productiva, pública y privada en materia de agricultura, ganadería, forestal, pesca y manejo sostenible de recursos naturales.	Artículo 5. Lineamientos de acción para la promoción de la seguridad alimentaria y nutricional. Son lineamientos de acción para la promoción de la seguridad alimentaria y nutricional los siguientes: a) Alentar una producción de alimentos sostenible y diversificada, incentivando la productividad, luchando contra las plagas y conservando los recursos naturales. b) Promover que los alimentos disponibles sean saludables y suficientes para satisfacer las necesidades de energía y nutrientes de la población. c) Promover la participación activa y coordinada de productores, comercializadores y consumidores, para la vigilancia del cumplimiento de las normas sobre seguridad alimentaria y nutricional. d) Adoptar medidas contra las amenazas a la seguridad alimentaria y nutricional, como son las sequías, la desertificación, las plagas, la erosión de la diversidad biológica, la degradación de tierras y aguas. e) Promover la investigación científica, tecnológica y productiva, pública y privada en materia de agricultura, ganadería, forestal, pesca y manejo sostenible de recursos naturales. f) Facilitar el acceso de alimentos y una adecuada nutrición, preferentemente, de las personas y poblaciones vulnerables.

f) Facilitar el acceso de alimentos y una adecuada nutrición, preferentemente, de las personas y poblaciones vulnerables. g) Fortalecer los componentes de educación, salud, higiene, vigilancia alimentaria y nutricional en las diversas intervenciones de salud pública a cargo del Estado. h) Recuperar y valorar los saberes ancestrales en la producción y consumo de alimentos. i) Fomentar la producción orgánica y ecológica de forma sostenible y diversificada, aprovechando el valor nutritivo de los productos de nuestra biodiversidad, así como su aprovechamiento con valor agregado. j) Propiciar condiciones favorables para la producción, comercialización y distribución de los productos de los pequeños y medianos productores del país. k) Dar seguimiento y evaluar los impactos de las políticas públicas de promoción de seguridad alimentaria y nutricional, para la posterior aplicación de las medidas de ajustes necesarias. l) Articular las intervenciones sobre seguridad alimentaria y nutricional ejecutadas por los tres niveles de gobierno. n) Otros que establezca el reglamento de la presente ley.	g) Fortalecer los componentes de educación, salud, higiene, vigilancia alimentaria y nutricional en las diversas intervenciones de salud pública a cargo del Estado. h) Recuperar y valorar los saberes ancestrales en la producción y consumo de alimentos. i) Fomentar la producción orgánica y ecológica de forma sostenible y diversificada, aprovechando el valor nutritivo de los productos de nuestra biodiversidad, así como su aprovechamiento con valor agregado. j) Propiciar condiciones favorables para la producción, comercialización y distribución de los productos de los pequeños y medianos productores del país. k) Dar seguimiento y evaluar los impactos de las políticas públicas de promoción de seguridad alimentaria y nutricional, para la posterior aplicación de las medidas de ajustes necesarias. l) Articular las intervenciones sobre seguridad alimentaria y nutricional ejecutadas por los tres niveles de gobierno. m) Promover el consumo de anchoveta fresca, congelada, enlatada, curada y como complemento proteico hidrolizado y desodorizado. n) Otros que establezca el reglamento de la presente ley.
--	---

- **El artículo 21 del Decreto Ley N° 25977, Ley General de Pesca, conforme a los textos presentados en el siguiente cuadro:**

Decreto Ley N° 25977, Ley General de Pesca	Proyecto
Artículo 21.- El desarrollo de las actividades extractivas se sujeta a las disposiciones de esta Ley y a las normas reglamentarias específicas para cada tipo	Artículo 21.- El desarrollo de las actividades extractivas se sujeta a las disposiciones de esta Ley y a las normas reglamentarias específicas para cada

<i>de pesquería. El Estado promueve, preferentemente, las actividades extractivas de recursos hidrobiológicos destinados al consumo humano directo.</i>	<i>tipo de pesquería. El Estado promueve, preferentemente, las actividades extractivas de recursos hidrobiológicos destinados al consumo humano directo. En el caso de la anchoveta su destino será fresco, congelado, enlatado, curado y para elaboración de complementos proteicos hidrolizados y desodorizados. Para estos últimos podrán destinarse hasta el 1% del volumen total de captura para consumo humano directo (LMTC-CHD).</i>
---	--

2.3. Impacto en la legislación nacional.

La presente norma es congruente con la legislación nacional y no colisiona con ninguna norma vigente.

2.4. Análisis de costo beneficio

La presente iniciativa no irroga costo alguno al Estado ni vulnera principios, disposiciones o políticas de disciplina fiscal y presupuestaria, por el contrario, permitirá, por el contrario, tendría un impacto directo, efectivo y positivo en el 42.4%, de niños entre 6 y 35 meses que tiene anemia y desnutrición de los cuales el 39% habitan en el ámbito urbano y el 51.5% en el ámbito rural.

2.5. Vinculación de la norma propuesta con el Acuerdo Nacional.

La propuesta normativa se vincula con las políticas del Acuerdo Nacional N° 13: Acceso universal a los servicios de salud y la seguridad social; y 15: Promoción de la seguridad alimentaria y nutrición.

2.6. Vinculación con la Agenda Legislativa Período Anual de Sesiones 2024–2025.



LUIS ROBERTO KAMICHE MORANTE

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

*La presente propuesta legislativa tiene vinculación con la Agenda Legislativa
Período Anual de Sesiones 2023 – 2024, específicamente en los puntos: N° 49. Apoyo
en la atención de enfermedades y lesiones; y 66. Seguridad Alimentaria*