



COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ

CONSEJO DEPARTAMENTAL DE LIMA DECANATO

Carta N° 077- 2025 D. CIP/CDL

San Isidro, 25 de marzo de 2025.

Señor
EDUARDO SALHUANA CAVIDES
Presidente
CONGRESO DE LA REPÚBLICA
Presente. –

Atención: Sr. Luis Picón Quedo
Presidente de la Comisión de Salud y Población del Congreso de la República

Asunto: Opinión respecto al OFICIO N° 039-2025-PR con relación a la autógrafa de los proyectos de Ley N° 2156-2021- CR y 5358-2022-CR, que propone la **“LEY QUE INCORPORA A LOS PROFESIONALES DE LAS INGENIERÍAS DE ALIMENTOS Y SIMILARES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD”**.

Referencia: OFICIO N° 039-2025-PR

Estimado señor:

Me dirijo a usted para saludarlo y a la vez manifestarle que tras la aprobación en el Congreso de la **"Ley que incorpora a los profesionales de las Ingenierías de Alimentos y afines como profesionales de la salud"**, gestionado por los Proyectos de Ley N° 2156/2021-CR y N° 5358/2022-CR, el Poder Ejecutivo, en el ejercicio de sus atribuciones, ha observado el documento oficial y final de dicha ley.

Al respecto, se hace de conocimiento que en Sesión Extraordinaria de fecha 06 de marzo de 2025, los Presidentes y Directivos de los Capítulos de Ingeniería de Industrias Alimentarias, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Alimentaria, Agroindustrias, Ingeniería Agroindustrial y Afines de los Consejos Departamentales (CD) del Colegio de Ingenieros del Perú, llevaron a cabo un análisis detallado y un intercambio de ideas, a partir del cual se formuló una **OPINIÓN de respuesta al Oficio N° 039-2025-PR**, la cual se adjunta a la presente en seis (06) folios.

 Calle Barcelona 240 – San Isidro

 Teléfono: 202-5027

 decanato@ciplima.org.pe

 www.cdlima.org.pe





COLEGIO DE INGENIEROS DEL PERÚ

CONSEJO DEPARTAMENTAL DE LIMA DECANATO

Carta N°077-2025 D.CIP/CDL
Pág. N°2

Sin otro particular, quedo de usted.

Atentamente,

Ing. CIP. EDWIN CHAVARRI CARRASQUATAY
Decano



Patricia.G

 Calle Barcelona 240 – San Isidro

 Teléfono: 202-5027

 decanato@ciplima.org.pe

 www.cdlima.org.pe

Certificación ISO 9001: En los Procesos de: Legalización del Ejercicio Profesional del Ingeniero a través de la Colegiación, Registro oficial de Firma y Sello(s), Emisión de Certificados de Habilidad, Obra pública, Misión Pericial, Arbitraje Institucional, Proceso Disciplinario en el Tribunal Departamental de Ética, Defensa Profesional, Atención al Colegiado, Recaudación y Facturación, Gestión de los Servicios de Capacitación en los Capítulos de Ingeniería, Acreditación y Certificación de Delegados Municipales de Edificación y Habilitación Urbana e Inspectores Municipales de Obra, Revisión de Expedientes Técnicos de Edificación y Habilitación Urbana y Reserva y Alquiler de Ambientes*



OPINIÓN SOBRE LA OBSERVACIÓN A LA AUTÓGRAFA DE LEY N° 2156/2021-CR Y 5358/2022-CR PARA SU APROBACIÓN POR INSISTENCIA

Esta opinión ha sido elaborada de manera conjunta por los presidentes de los Capítulos de Ingeniería Alimentaria, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería de Industrias Alimentarias, Agroindustrias e Ingeniería Agroindustrial de los Consejos Departamentales del Colegio de Ingenieros del Perú, representando a profesionales de todo el país. El documento refleja un análisis técnico y consensuado sobre la importancia de la inclusión de nuestra profesión dentro del ámbito de la salud, considerando el impacto positivo que ello tendría en la seguridad alimentaria, la salud pública y el desarrollo del sector alimentario nacional.

I. ANTECEDENTES

Son dos (02) observaciones emitidas por el Poder Ejecutivo, las mismas que son reiterativas, es decir, en anteriores oportunidades fueron planteadas y consecuentemente fueron desvirtuadas o absueltas en las etapas anteriores en la emisión del proyecto de ley, no obstante, hemos complementado el análisis para su mejor comprensión.

II. ANALISIS

2.1 El OFICIO N° 039-2025-PR señala como **PRIMERA OBSERVACIÓN** lo siguiente:

(...)

Al respecto, la Ley N° 26842, Ley General de Salud, establece en el artículo VI de su Título Preliminar, que es responsabilidad del Estado promover las condiciones que garanticen una adecuada cobertura de prestaciones de salud a la población, en términos socialmente aceptables de seguridad, oportunidad y calidad; por lo tanto, ello supone que los Recursos Humanos en Salud cuenten con una adecuada formación.

En ese sentido, conforme lo ha señalado la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria-SUNEDU, los programas de ingeniería alimentaria o de denominaciones similares que se dictan en el país, no se imparten en las facultades de medicina o ciencias de la salud, de lo cual se infiere que la malla curricular de dichos programas no contiene cursos de formación en materia de salud; motivo por el cual, los profesionales de Ingeniería Alimentaria y similares, no cuentan con formación académica en materias de salud, por ende, no podrían ser considerados como profesionales de la salud.

(...)

Al respecto; en el artículo 2 de la Ley N° 26842, Ley General de Salud, sin considerar el amplio concepto de "Salud Pública", el cual se vincula directamente con el objeto de los precitados proyectos de ley (N° 2156/2021- CR y 5358-2022-CR). Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) "La Salud Pública es el conjunto de actividades sociales y políticas destinadas a mejorar la salud, prolongar la vida y mejorar la calidad de vida de las poblaciones mediante la promoción de la salud, la prevención de la enfermedad y otras formas de intervención sanitaria".¹

Por otro lado, se tiene el concepto mundial "Una Salud", enfoque interdisciplinario que reconoce la estrecha relación entre la salud humana, la salud animal y la salud del medio

¹ <chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://dsp.facmed.unam.mx/wp-content/uploads/2022/02/Presentacion-1.1.pdf>

ambiente. Este enfoque reconoce que la salud de los humanos está intrínsecamente ligada a la salud de los animales y al estado del medio ambiente en el que vivimos. Fomentado por organizaciones como la Organización Mundial de la Salud (OMS), la Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE) y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el enfoque "Una Salud" busca abordar problemas de salud de manera holística y colaborativa, reconociendo que muchas enfermedades pueden transmitirse entre humanos, animales y el medio ambiente. Este enfoque promueve la cooperación entre múltiples disciplinas, como la medicina humana, la medicina veterinaria, la ecología, la salud pública y la conservación, para abordar de manera más efectiva las enfermedades zoonóticas.

En el marco constitucional, nuestra Carta Magna establece el derecho fundamental de las personas a la protección de su salud, mientras que la Ley General de Salud enfatiza que la salud pública es responsabilidad del Estado, siendo el Ministerio de Salud la autoridad nacional en esta materia. Específicamente, la ley regula la producción y comercialización de alimentos y bebidas destinados al consumo humano, imponiendo medidas de vigilancia higiénica y sanitaria para garantizar la protección de la salud.

El cumplimiento de normas sanitarias y de calidad en la producción, manipulación y comercialización de alimentos es esencial para evitar la contaminación y garantizar que sean aptos para el consumo humano. La Autoridad de Salud Nacional, a través de la Dirección General de Salud Ambiental, es responsable de establecer y supervisar el cumplimiento de estas normativas, contribuyendo así a la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Los profesionales de las ingenierías de alimentos juegan un papel crucial, en el control y vigilancia sanitaria de alimentos, gracias a su formación académica y competencias en áreas como química de los alimentos, microbiología, Tecnologías de conservación de alimentos, legislación alimentaria y sistemas de gestión de calidad e inocuidad. Su labor incluye la evaluación del cumplimiento de normativas, la toma de muestras y la verificación de las condiciones higiénicas en los establecimientos de alimentos, contribuyendo así a garantizar la seguridad alimentaria y la protección de la salud pública.

En ese contexto, considerando los precisados conceptos, enfoques, el marco constitucional y legal del sector salud, es pertinente tomar en cuenta que, en el marco de la política sectorial en materia de personal de la salud, la labor del ingeniero de alimentos adquiere una relevancia significativa para garantizar la seguridad alimentaria y contribuir a la protección de la salud pública. La Dirección General de Personal de la Salud reconoce que, según lo establecido en la Ley General de Salud, toda persona tiene el derecho de exigir que los servicios de atención de la salud cumplan con estándares de calidad aceptados. En este sentido, se subraya la importancia de que los profesionales, incluyendo a los ingenieros de alimentos, reciban una formación integral que abarque tanto aspectos vinculados a la salud pública como a la individual.

La formación del ingeniero de alimentos no solo se centra en la producción y manipulación de alimentos, sino también en aspectos relacionados con la seguridad alimentaria, la inocuidad, la higiene y el control de calidad. Estos conocimientos

especializados son esenciales para garantizar que los alimentos que llegan a la población, cumplan con los estándares de calidad, inocuidad y seguridad exigidos. En este contexto, el ingeniero de alimentos desempeña un papel crucial en la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos y en la promoción de la salud pública, al asegurar que los alimentos sean seguros, inocuos, nutritivos y aptos para el consumo humano.

Por lo tanto; la inclusión del ingeniero de alimentos en los esfuerzos de salud pública y en la formulación de políticas sectoriales resulta fundamental para cumplir con el mandato de garantizar servicios de salud de calidad. Su experiencia y conocimientos en el campo de la seguridad alimentaria contribuyen de manera directa a la protección de la salud de la población y al cumplimiento de los estándares de calidad exigidos en los procedimientos y prácticas profesionales e institucionales. En resumen, el rol del ingeniero de alimentos es indispensable para asegurar la integridad y calidad de los alimentos, fortaleciendo así la salud pública en su conjunto.

Finalmente, planteamos la pregunta ¿En qué países se considera como profesionales de la salud a profesionales que tienen competencias en ciencia y tecnología de alimentos?

A manera de ilustración, en España según la Ley 44/2003, que desarrolla la ordenación de las profesiones sanitarias, los Licenciados en Ciencia y Tecnólogos de Alimentos son considerados como profesionales sanitarios (Profesionales de la salud), cuando desarrollan su actividad profesional en centros sanitarios integrados en el Sistema de Salud de España o cuando desarrollen su ejercicio profesional, por cuenta propia o ajena, en el sector sanitario privado.

Respecto a la SUNEDU: Es de precisar que, lo señalado por dicho Órgano, carece de sustento técnico, el hecho de que los programas de ingeniería alimentaria no se encuentren dentro de facultades de Medicina Humana, Medicina Veterinaria o Ciencias de la Salud; no significa que no tengan relación o no estén “destinados” con la salud; por el contrario, las actividades relacionadas a la producción de alimentos para consumo humano tienen vinculación directa con la salud de las personas. Así lo contempla no solo la Ley General de Salud, sino también el Decreto Legislativo 1062 Ley de Inocuidad de los Alimentos, en cuyo objeto señala: ²

“El objetivo de la Ley de Inocuidad de los Alimentos es garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluido los piensos.

La Dirección de Control y Vigilancia, en materia de la inocuidad de los alimentos, tiene como una de sus funciones, realizar acciones de vigilancia y supervigilancia, conforme a la normatividad vigente, con la finalidad de identificar y controlar los factores de riesgo físicos, químicos y biológicos externos a la persona en materia de salud ambiental e inocuidad alimentaria.”

También indicar que, según el Sistema de Información Universitaria TUNI.PE de la SUNEDU, en el Perú en las diferentes regiones, se tiene un total de 59 programas académicos distribuidos en 44 universidades entre públicas y privadas.

² <http://www.digesa.minsa.gob.pe/DCOVI/alimentos.asp>

Programa	Universidad Pública	Universidad Privada	Total general
Ingeniería Agroindustrial	20	5	25
Ingeniería en Industrias Alimentarias	10	5	15
Ingeniería de Industrias Alimentarias	5	1	6
Ingeniería de Alimentos	3	1	4
Industrias Alimentarias	2		2
Ingeniería Agroindustrial e Industrias Alimentarias	1		1
Ingeniería de Industria Alimentaria		1	1
Ingeniería Alimentaria	1		1
Ingeniería en Industrias Alimentarias Tropical	1		1
Ingeniería Agroindustrial y Comercio Exterior		1	1
Agroindustrias	1		1
Ingeniería Agroindustrial y de Biocomercio		1	1
Total general	44	15	59

Fuente: Informes Técnicos de Licenciamiento, Sunedu, 2020; Sistema de Información Universitaria (SIU) administrado por la Unidad de Documentación e Información Universitaria de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria (Sunedu).
<https://www.tuni.pe/programas>

En otro extremo; las competencias profesionales responden a la formación académica que brindan las universidades públicas y privadas, las que para el presente caso guardan coherencia con el objeto de la propuesta legislativa. En línea con ello, es el Congreso de la República en el marco de su autonomía y competencias, aprobar los proyectos de Ley N° 2156/2021- CR y 5358-2022-CR, otorgando a los profesionales de las ingenierías de alimentos y similares, la condición de profesionales de la salud, cuando se desempeñen **desarrollando actividades de vigilancia sanitaria; certificación y fiscalización en inocuidad alimentaria, y vigilancia sanitaria de alimentos fortificados destinados a los programas sociales de alimentación y otros vinculadas con la salud pública, en el ámbito de sus competencias.** (énfasis nuestro).

2.2 El OFICIO N° 039-2025-PR señala como **SEGUNDA OBSERVACIÓN** lo siguiente:

(...)

Además, el artículo 2 de la Ley N° 23536, Ley que establece las normas generales que regulan el trabajo y la carrera de los profesionales de la salud, dispone que el trabajo asistencial son las actividades finales, intermedias y de apoyo, que realizan los profesionales de la salud en los establecimientos de salud del Sector Público; en ese contexto, el artículo 3 de su reglamento, aprobado mediante Decreto Supremo N° 0019- 83-PCM, modificado por el Decreto Supremo N° 024-83-PCM, describe el tipo de actividades asistenciales, conforme al siguiente detalle:

*Artículo 3.- Para la aplicación del Artículo 2 de la Ley, debe entenderse como:

- **Actividades Finales.-** A las que desempeñan los profesionales que satisfacen directamente la demanda del consultante brindándole atención integral en el **diagnóstico, tratamiento y/o recuperación de la salud**, bajo la forma de consulta médica, hospitalaria, de urgencia, atención odontológica, gineco-obstétrica, farmacológica y saneamiento ambiental.
- **Actividades Intermedias.-** A las que desempeñan los profesionales que **complementan la atención integral del paciente**, brindando los elementos y/o cuidados necesarios para su tratamiento y recuperación, el conocimiento, orientación y dominio de sus problemas emocionales.
- **Actividades de Apoyo.-** A las que desempeñan los profesionales que trabajando en equipo **desarrollan acciones, orientadas a la protección y promoción de la salud, coadyuvando a su conservación y/o recuperación**, tanto de la persona, la familia o la comunidad a través de la investigación, o el servicio social."

En virtud de la descripción anterior, se advierte que el ingeniero alimentario, ingeniero de alimentos, ingeniero de industrias alimentarias e ingeniero agroindustrial no efectúan actividades finales, intermedias o de apoyo de naturaleza asistencial, establecidas en la Ley N° 23536 y su reglamento, por lo tanto, no corresponde su incorporación en el artículo 6 de la mencionada Ley como profesional de la salud

(...)

En relación al artículo 2 de la Ley N° 23536, que regula el trabajo y la carrera de los profesionales de la salud, los profesionales de ingeniería alimentaria, ingeniería de alimentos, ingeniería de industrias alimentarias, ingeniería agroindustrial y afines desempeñan un rol fundamental en el ámbito de la salud pública, específicamente en la salud preventiva. Su labor está orientada a la protección y promoción de la salud, coadyuvando a su conservación y/o recuperación a nivel individual, familiar y comunitario, a través de la investigación y el servicio social.

El sustento técnico para su reconocimiento como profesionales de la salud se basa en que sus actividades están directamente vinculadas con la salud pública, en especial en la vigilancia sanitaria, certificación y fiscalización en inocuidad alimentaria, así como en la vigilancia de alimentos fortificados destinados a programas sociales de alimentación, entre otras funciones relacionadas con la salud pública, dentro del marco de sus competencias.

Lo señalado se enmarca en las “Actividades de Apoyo” establecidas en el Decreto Supremo N° 0019-83-PCM, donde se precisa que los profesionales que trabajan en equipo en estas funciones desarrollan acciones orientadas a la protección y promoción de la salud. Asimismo, este reconocimiento guarda coherencia con la Ley de Inocuidad de los Alimentos, cuyo objeto es garantizar la seguridad alimentaria con un enfoque preventivo e integral a lo largo de toda la cadena alimentaria, incluyendo los piensos, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.

En ese sentido, los profesionales de ingeniería alimentaria, ingeniería de alimentos, ingeniería de industrias alimentarias y agroindustrial desempeñan funciones de control y vigilancia para identificar y mitigar riesgos físicos, químicos y biológicos externos a la persona en materia de inocuidad alimentaria. Su campo de acción abarca diversas actividades alineadas con las funciones de la Dirección General de Salud Ambiental, consolidando así su contribución esencial a la salud pública.

- Proponer políticas vinculadas a salud ambiental e inocuidad alimentaria orientadas a la protección de la salud pública, y realizar su seguimiento y monitoreo.
- Proponer normas, lineamientos, metodologías, protocolos y procedimientos en materia de salud ambiental e inocuidad alimentaria; y para otorgar autorizaciones, permisos, registros, certificaciones, notificaciones sanitarias obligatorias y opiniones técnicas en el marco de sus competencias, así como realizar el seguimiento y monitoreo de su implementación.
- Dirigir las acciones de vigilancia, supervigilancia y fiscalización en materia de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, conforme a la normatividad vigente.
- Conducir el proceso de otorgamiento de derechos, registros, certificaciones, autorizaciones sanitarias, permisos, notificaciones sanitarias obligatorias y otros en materia de salud ambiental e inocuidad alimentaria, así como en materia de salud ocupacional.
- Declarar el estado de emergencia sanitaria, en materia de salud ambiental e inocuidad alimentaria, de acuerdo a sus competencias.
- Dirigir la implementación de la gestión del riesgo sanitario en materia de su competencia.
- Disponer medidas y monitorear la atención de las alertas sanitarias nacionales y las precedentes en materia de salud ambiental e inocuidad alimentaria.

- Promover y gestionar la equivalencia y armonización de la normativa en materia de sus competencias en el nivel nacional e internacional.
- Representar al Ministerio de Salud en el Comité Nacional del Codex Alimentarius y la Comisión Multisectorial Permanente de Inocuidad Alimentario según lo establecido en las normas vigentes.
- Conducir la asistencia técnica y capacitación a los diferentes niveles de gobierno, en materia de sus competencias.

Por la misma formación pre y posgrado mencionadas en la primera subsanación, los ingenieros alimentarios, ingenieros de alimentos, ingenieros de industrias alimentarias e ingenieros agroindustriales protegen y promueven la **salud pública** a través de una adecuada labor supervisora y fiscalizadora de las condiciones higiénico sanitarias que deben ser parte de todo tipo de alimentación con conocimiento de causa y efecto por la continua investigación y desarrollo de nuestros sectores para proveer alimentos saludables para el consumo masivo y para poblaciones vulnerables, con una adecuada gestión de la cadena alimentaria, de manera que garanticemos **alimentos saludables**, tanto por su composición, procesamiento, conservación e información para el consumidor.