



**PROYECTO DE LEY QUE RECONOCE Y
REGULA LA CERTIFICACIÓN DE
COMPETENCIAS GASTRONÓMICAS
PARA EMPRENDEDORES DEL SECTOR
CULINARIO EN EL PERU**

Los Congresistas de la República, integrantes del **GRUPO PARLAMENTARIO PODEMOS PERÚ** que suscriben, a iniciativa del congresista **JHAEC DARWIN ESPINOZA VARGAS**, en ejercicio del derecho de iniciativa en la formación de leyes que le confiere los artículos 102° y 107° de la Constitución Política del Perú en concordancia con los artículos 75° y 76° del Reglamento del Congreso de la República, presentan la siguiente iniciativa legislativa:

FORMULA LEGAL

**LEY QUE RECONOCE Y REGULA LA CERTIFICACIÓN DE COMPETENCIAS
GASTRONÓMICAS PARA EMPRENDEDORES DEL SECTOR CULINARIO EN EL
PERU**

Artículo 1. Objeto de la Ley

La presente ley tiene por objeto reconocer y regular la certificación de competencias gastronómicas de emprendedores, trabajadores y estudiantes del sector gastronómico, a fin de validar conocimientos, habilidades y experiencias adquiridas por vías formales, no formales o empíricas.

La certificación oficial busca mejorar la empleabilidad, promover la formalización, fortalecer la calidad del servicio gastronómico y contribuir al desarrollo económico, educativo y cultural del país.

Artículo 2. Ámbito de aplicación

La presente ley se aplica a:

- a) Emprendedores gastronómicos, que desarrollen actividades culinarias o de servicios de alimentos, independientemente de su nivel educativo o situación de formalización.
- b) Trabajadores del sector gastronómico, con vínculo laboral o independiente, en restaurantes, cafeterías, servicios de catering, panaderías, reposterías y otras actividades afines.

- c) Estudiantes de gastronomía pertenecientes a institutos, universidades u otras entidades de formación técnico-productiva, que deseen obtener certificaciones parciales o finales de competencias laborales, complementarias a sus estudios formales.

Artículo 3. Reconocimiento del Colegio Gastronómico del Perú

El Estado reconoce al Colegio Gastronómico del Perú como entidad certificadora autorizada para evaluar y certificar competencias gastronómicas, en coordinación con el Sistema Nacional de Evaluación, Acreditación y Certificación de la Calidad Educativa (SINEACE) y el Ministerio de Educación (MINEDU).

El Colegio Gastronómico podrá desarrollar programas de evaluación en alianza con instituciones educativas, gremios empresariales y gobiernos regionales.

Artículo 4. Registro Nacional de Competencias Gastronómicas

Créase el Registro Nacional de Competencias Gastronómicas, administrado por el Ministerio de Educación en coordinación con el SINEACE, en el que se inscriben los emprendedores, trabajadores y estudiantes que hayan obtenido certificación oficial.

El Registro tiene carácter público y busca promover la transparencia, trazabilidad y movilidad laboral en el sector gastronómico.

Artículo 5. Lineamientos de certificación

El proceso de certificación se rige por los siguientes lineamientos:

- a) Evaluación práctica y técnica de habilidades gastronómicas.
- b) Cumplimiento de estándares de inocuidad alimentaria, higiene y buenas prácticas culinarias.
- c) Reconocimiento de la experiencia empírica comprobada, así como de la formación formal o no formal.
- d) Transparencia, accesibilidad y equidad en el proceso de evaluación.
- e) En el caso de estudiantes, la certificación podrá aplicarse como reconocimiento de módulos formativos, prácticas profesionales o competencias parciales validadas por el SINEACE.

Artículo 6. Beneficios de la certificación

La certificación de competencias gastronómicas permitirá a los beneficiarios:

- a) Mejorar su inserción laboral y profesional.

- b) Acceder a programas de capacitación, financiamiento y apoyo a la micro y pequeña empresa (MYPE).
- c) Incorporarse a cadenas de valor gastronómicas, turísticas y culturales.
- d) Obtener reconocimiento académico o crediticio, cuando corresponda, en coordinación con el sistema educativo nacional.

Artículo 7. Financiamiento

La implementación de la presente ley se financia con cargo al presupuesto institucional de los organismos involucrados, sin demandar recursos adicionales al Tesoro Público.

Disposición Complementaria Final Única

Única. - El Poder Ejecutivo reglamentará la presente ley en un plazo no mayor de 90 días calendario desde su publicación, estableciendo los procedimientos técnicos, administrativos y financieros para su implementación.

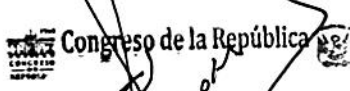
Lima, 09 de octubre del 2025



Firmado digitalmente por:
ESPINOZA VARGAS Jhaec
Darwin FAU 20161748128 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 09/10/2025 10:23:03-0500

Congresista Darwin Espinoza Vargas

[Handwritten signatures of various congress members]


José Alberto Arriola Tuero
Congresista

Edgardo Tello Montes
3

Francis J. Paredes

Heidy Juárez Calle

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I. INTRODUCCION

La gastronomía peruana se ha consolidado como uno de los principales motores de identidad cultural y de desarrollo económico del país. Ha sido reconocida internacionalmente como patrimonio intangible y constituye un factor estratégico para el turismo, el empleo y la innovación productiva. Sin embargo, este prestigio convive con una realidad heterogénea: gran parte de la oferta gastronómica es sostenida por emprendedores y trabajadores empíricos, que adquirieron sus conocimientos en el ámbito familiar, comunitario o a través de la práctica diaria, sin haber cursado estudios técnicos o universitarios.

En el Perú, es común que las competencias gastronómicas se transmitan de generación en generación. Madres, padres y abuelos enseñan a sus hijos recetas, técnicas y tradiciones culinarias, que luego se transforman en pequeños emprendimientos familiares, como cocinas en viviendas, puestos en mercados o locales improvisados en barrios y distritos. Estos actores son fundamentales para la diversidad y resiliencia de la gastronomía peruana, pero carecen de mecanismos de validación oficial que reconozcan su experiencia y habilidades.

La presente iniciativa legislativa busca institucionalizar un proceso de certificación de competencias gastronómicas, avalado por el Estado y articulado con el Colegio Gastronómico del Perú, con el fin de dignificar el aprendizaje empírico, fortalecer la formalización y abrir oportunidades de desarrollo económico.

II. ANTECEDENTES

1. Reconocimiento global de la gastronomía peruana: Organismos internacionales como la Organización Mundial del Turismo (OMT) y ferias gastronómicas de prestigio (Mistura, Madrid Fusión, entre otras) han señalado que la cocina peruana constituye un activo estratégico para el desarrollo nacional. La gastronomía aporta más del 3% del PBI peruano y genera cerca de dos millones de empleos directos e indirectos.
2. Carácter empírico de gran parte del sector: De acuerdo con estimaciones de PROMPERÚ y PRODUCE, más del 60% de emprendimientos gastronómicos en el país son informales y carecen de acreditación técnica. La mayoría de estos

negocios surgen de la práctica empírica familiar o comunitaria, lo que revela la necesidad de un mecanismo que valide estos saberes.

3. Sistemas de certificación en otros sectores: El Perú ya cuenta con marcos normativos de certificación de competencias laborales a través del SINEACE, aplicados en minería, construcción y otros rubros. Sin embargo, el sector gastronómico no dispone de un proceso específico, pese a su relevancia estratégica para la economía y la cultura nacional.
4. Demandas del gremio: El Colegio Gastronómico del Perú y asociaciones vinculadas han manifestado la necesidad de implementar una certificación oficial que reconozca la experiencia de quienes sostienen el sector gastronómico desde la base.

III. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA

La situación actual evidencia una brecha normativa y social:

- Invisibilidad del aprendizaje empírico: Miles de emprendedores y trabajadores gastronómicos, pese a dominar técnicas culinarias complejas, no cuentan con reconocimiento oficial que avale su experiencia. Esto limita su empleabilidad y su capacidad de competir en mercados más amplios.
- Alta informalidad: Más de la mitad de los microemprendimientos del sector operan sin registro formal, lo que reduce su acceso a financiamiento, programas estatales y cadenas de valor.
- Falta de estándares de calidad: La inexistencia de un sistema oficial de certificación contribuye a la heterogeneidad en la calidad del servicio, especialmente en aspectos vinculados a inocuidad alimentaria, higiene y gestión empresarial.
- Brecha de equidad: Mientras egresados de institutos y universidades gastronómicas reciben títulos oficiales reconocidos por el Estado, quienes aprendieron en la práctica no pueden acceder a las mismas oportunidades laborales ni a los beneficios de la formalización.

En suma, el problema es que el Estado no reconoce ni aprovecha plenamente el capital humano del sector gastronómico, lo que perpetúa la informalidad y limita el potencial del Perú como potencia culinaria.

IV. JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA

1. Equidad social y justicia cultural: Reconocer a quienes aprendieron a cocinar de manera empírica significa dignificar el trabajo de millones de peruanos que sostienen la identidad culinaria nacional. El Estado debe garantizar que el conocimiento heredado y práctico tenga la misma validez que el adquirido en aulas.
2. Fortalecimiento del sector gastronómico: La certificación oficial elevará los estándares de calidad e inocuidad en los pequeños negocios, lo que redundará en mayor competitividad, seguridad alimentaria y confianza del consumidor.
3. Impulso a la formalización: El mecanismo permitirá que los emprendedores certificados accedan a programas de capacitación, financiamiento y apoyo de PRODUCE, MINCETUR y PROMPERÚ, integrándose progresivamente al mercado formal.
4. Alineamiento con compromisos internacionales: La propuesta responde a la Recomendación 195 de la OIT sobre el reconocimiento de competencias, así como a los ODS 4 y 8 de la Agenda 2030, orientados a garantizar educación de calidad y empleo decente.
5. Viabilidad técnica y financiera: La certificación se implementará a través del SINEACE y el Colegio Gastronómico del Perú, utilizando presupuestos ya existentes en los sectores Educación y Producción, sin demandar recursos adicionales al Tesoro Público.

En consecuencia, la aprobación de este proyecto no solo atiende una deuda histórica con los trabajadores empíricos de la gastronomía, sino que también constituye una herramienta estratégica para potenciar uno de los sectores más dinámicos y representativos del país.

V. MARCO NORMATIVO

- Constitución Política del Perú:
 - Artículo 2 (inciso 2): igualdad ante la ley.
 - Artículo 13: derecho a una educación que promueva el desarrollo integral.
 - Artículo 59: obligación del Estado de estimular la creación de riqueza y formalización de la actividad empresarial.

- Ley N.º 28740 – Ley del SINEACE: regula los procesos de evaluación, acreditación y certificación de la calidad educativa en el Perú.
- Ley N.º 29394 – Ley de Institutos y Escuelas de Educación Superior y de la Carrera Pública de sus Docentes, que reconoce la importancia de la educación técnico-productiva.
- Agenda 2030 de Naciones Unidas: ODS 4 (educación inclusiva y de calidad) y ODS 8 (empleo digno y formalización productiva).

VI. ANÁLISIS DE DERECHO COMPARADO

El reconocimiento de competencias laborales adquiridas por la vía empírica o no formal ha sido una tendencia creciente en diversos países, con el objetivo de integrar a emprendedores y trabajadores al mercado formal. En el sector gastronómico, varias experiencias internacionales pueden servir de referencia:

España

El sistema de Certificación de Competencias Profesionales permite a trabajadores sin estudios formales acreditar conocimientos y habilidades adquiridas en la práctica. En el ámbito gastronómico y hostelero, las Comunidades Autónomas realizan convocatorias periódicas para validar competencias en cocina, repostería y servicios de restauración, en coordinación con el Ministerio de Educación y Formación Profesional.

México

El Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales (CONOCER) certifica competencias en distintos sectores, incluyendo la gastronomía. Se reconoce tanto a trabajadores con estudios como a quienes adquirieron habilidades en la práctica. Los certificados tienen validez oficial en todo el país y son requisito para acceder a ciertos programas de apoyo a MYPEs.

Colombia

El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) gestiona la certificación por competencias laborales, mediante procesos de evaluación que reconocen conocimientos previos. En el sector gastronómico, miles de trabajadores de cocinas familiares, restaurantes y pequeños negocios han sido beneficiados con certificaciones que mejoran su empleabilidad.

Chile

El sistema de ChileValora permite a trabajadores de diversos rubros, incluido el gastronómico, acceder a certificaciones oficiales basadas en la experiencia **laboral**. Este proceso ha facilitado la formalización de pequeños emprendimientos culinarios y el acceso a créditos productivos.

Unión Europea

En la UE, el Marco Europeo de Cualificaciones (EQF) establece estándares comunes para el reconocimiento de competencias adquiridas por vías no formales o informales. En países como Francia e Italia, existen programas específicos para validar competencias culinarias, lo que ha permitido a pequeños emprendedores gastronómicos acceder a certificaciones oficiales y mejorar su inserción en cadenas de valor del turismo y la hostelería.

Buenas prácticas identificadas

- Procesos accesibles y descentralizados de certificación, con énfasis en la evaluación práctica.
- Reconocimiento legal del aprendizaje empírico como válido y equivalente al formal.
- Participación de colegios, institutos y gremios especializados como entidades certificadoras.
- Integración con políticas de empleo y formalización, vinculando la certificación a programas de apoyo a MYPEs y acceso a créditos.
- Alineación con estándares internacionales (OIT y Agenda 2030) para asegurar movilidad laboral y reconocimiento mutuo.

Tabla comparativa internacional sobre certificación gastronómica

La siguiente tabla resume las experiencias internacionales en materia de certificación gastronómica, con énfasis en las entidades responsables, mecanismos de certificación y su impacto en el sector.

PAÍS	ENTIDAD RESPONSABLE	MECANISMO DE CERTIFICACIÓN	IMPACTO EN EL SECTOR GASTRONÓMICO
España	Ministerio de Educación y Formación Profesional + Comunidades Autónomas	Certificación de Competencias Profesionales por convocatorias periódicas; incluye cocina y restauración	Mejora de la empleabilidad y acceso a formación continua

México	CONOCER (Consejo Nacional de Normalización y Certificación de Competencias Laborales)	Certificación oficial de competencias laborales en diversos sectores, incluida gastronomía	Certificados válidos a nivel nacional, requisito para acceder a programas de apoyo
Colombia	SENA (Servicio Nacional de Aprendizaje)	Evaluación y certificación por competencias laborales; reconoce experiencia empírica en gastronomía	Miles de pequeños negocios y trabajadores gastronómicos certificados
Chile	ChileValora (Sistema Nacional de Certificación de Competencias Laborales)	Certificación basada en la experiencia laboral; acceso a créditos y formalización de emprendimientos culinarios	Facilitó formalización de emprendimientos y acceso a financiamiento
Unión Europea	Marco Europeo de Cualificaciones (EQF), aplicado en cada Estado miembro	Reconocimiento de aprendizajes formales, no formales e informales; programas específicos en gastronomía (Francia, Italia)	Movilidad laboral y reconocimiento internacional de competencias culinarias

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

1. Complementariedad normativa

La ley se articula con la Ley N.º 28740 (SINEACE) y la Ley N.º 29394 (educación técnico-productiva), extendiendo el reconocimiento de competencias al sector gastronómico.

2. No genera duplicidad

La certificación se establece como un mecanismo específico, en coordinación con el Estado, evitando superposición con otros procesos de acreditación educativa o profesional.

3. Fortalecimiento institucional

El reconocimiento al Colegio Gastronómico del Perú como entidad certificadora refuerza el sistema nacional de certificación de competencias y fomenta la colaboración público-privada.

4. Impacto en políticas públicas

La norma contribuye a las metas de educación de calidad, trabajo decente y formalización económica, en coherencia con los compromisos internacionales del Perú.

VIII. ANALISIS COSTO BENEFICIO

1. Costos estimados

La implementación de la presente ley se articula con el presupuesto ya existente en los sectores Educación, Producción y Trabajo, mediante el SINEACE y programas de capacitación técnica.

- **Costos iniciales:** desarrollo de lineamientos, capacitación de evaluadores y creación del Registro Nacional de Competencias Gastronómicas.
- **Fuentes de financiamiento:** presupuesto institucional de los organismos involucrados, reprogramaciones sectoriales y fondos de apoyo a la formalización.

2. Beneficios directos

- Reconocimiento oficial a miles de emprendedores gastronómicos.
- Mejora en la empleabilidad y acceso a programas estatales.
- Elevación de estándares de calidad e inocuidad alimentaria en emprendimientos familiares y microempresas.

3. Beneficios indirectos

- Fomento de la formalización laboral y tributaria.
- Incremento en la competitividad y sostenibilidad del sector gastronómico.
- Proyección internacional de la gastronomía peruana como industria cultural y económica.

4. Relación costo-beneficio

El costo de implementación es bajo en comparación con los beneficios sociales, económicos y culturales. El impacto positivo en formalización, empleo digno y desarrollo del sector gastronómico justifica plenamente la medida.

IX. CONCLUSIONES

1. La gastronomía peruana es un patrimonio cultural y motor de desarrollo económico, sostenido por miles de emprendedores empíricos que carecen de reconocimiento formal.
2. La ausencia de un sistema oficial de certificación de competencias gastronómicas constituye una brecha normativa que limita la formalización y competitividad del sector.

3. La propuesta legislativa establece un mecanismo justo, inclusivo y viable para reconocer las habilidades de quienes aprendieron por experiencia empírica, otorgándoles un respaldo oficial del Estado.
4. El costo de implementación es mínimo en comparación con los beneficios de formalización, empleabilidad, calidad del servicio y fortalecimiento de la identidad cultural.
5. La aprobación de la ley consolidará la posición del Perú como potencia gastronómica mundial, asegurando que sus protagonistas —los emprendedores y trabajadores del sector culinario— reciban el reconocimiento y la dignificación que merecen.

X. VINCULACION CON EL ACUERDO NACIONAL

La presente propuesta legislativa se vincula con las siguientes Políticas de Estado:

I. Democracia y Estado de Derecho

1. Fortalecimiento del régimen democrático y del Estado de derecho

Nos comprometemos a consolidar el régimen democrático y el Estado de derecho para asegurar un clima de estabilidad y cooperación política, promover la competencia democrática y garantizar elecciones libres y transparentes, el pluralismo y la alternancia en el poder. Declaramos que la democracia representativa es la base de la organización del Estado de derecho, que se refuerza y profundiza con la participación ciudadana permanente, ética y responsable, en el marco de la constitucionalidad.

Con este objetivo el Estado: (a) defenderá el imperio de la Constitución asegurando su funcionamiento como Estado constitucional unitario y descentralizado, bajo los principios de independencia, pluralismo, equilibrio de poderes y demás que lo integran; (b) garantizará el respeto a las ideas, organizaciones políticas y demás organizaciones de la sociedad civil, y velará por el resguardo de las garantías y libertades fundamentales, teniendo en cuenta que la persona y la sociedad son el fin supremo del Estado; (c) fomentará la afirmación de una cultura democrática que promueva una ciudadanía consciente de sus derechos y deberes; y (d) establecerá normas

que sancionen a quienes violen o colaboren en la violación de la constitucionalidad, los derechos fundamentales y la legalidad.

II. Equidad y Justicia Social

10. Reducción de la pobreza

Nos comprometemos a dar prioridad efectiva a la lucha contra la pobreza y a la reducción de la desigualdad social, aplicando políticas integrales y mecanismos orientados a garantizar la igualdad de oportunidades económicas, sociales y políticas. Asimismo, nos comprometemos a combatir la discriminación por razones de inequidad entre hombres y mujeres, origen étnico, raza, edad, credo o discapacidad. En tal sentido, privilegiaremos la asistencia a los grupos en extrema pobreza, excluidos y vulnerables.

Con este objetivo, partiendo de un enfoque de desarrollo humano sustentable, con equidad entre hombres y mujeres, sin discriminación, y en forma descentralizada, el Estado: (a) Promoverá la producción, el desarrollo empresarial local y el empleo; (b) fortalecerá las capacidades locales de gestión que promuevan el acceso a la información, la capacitación, la transferencia tecnológica y un mayor acceso al crédito; (c) promoverá la ejecución de proyectos de infraestructura logística y productiva, como parte de planes integrales de desarrollo local y regional con intervención de la actividad privada; (d) asignará recursos crecientes de inversión social en educación y salud para maximizar la eficiencia de los programas, orientándolos hacia las personas de mayor pobreza; (e) fomentará el pleno ejercicio de la ciudadanía y la participación de los ciudadanos en situación de pobreza en la identificación de necesidades, el diseño de soluciones y la gestión de los programas; (f) establecerá un sistema local de identificación, atención y promoción del empleo a personas sin sustento; (g) fomentará el desarrollo institucional, la eficacia, la equidad y la transparencia del Estado en el uso de los recursos en general y, especialmente, en aquellos orientados a programas de reducción de la pobreza, propiciando el concurso y la vigilancia de la sociedad civil; (h) garantizará el ejercicio de los derechos de las personas y el acceso a la administración de justicia de la población que vive en situación de pobreza; (i) fomentará una cultura de prevención y control de riesgos y vulnerabilidades ante los desastres, asignando recursos para la prevención, asistencia y reconstrucción.

14. Acceso al Empleo Pleno, Digno y Productivo

Nos comprometemos a promover y propiciar, en el marco de una economía social de mercado, la creación descentralizada de nuevos puestos de trabajo, en concordancia con los planes de desarrollo nacional, regional y local. Asimismo, nos comprometemos a mejorar la calidad del empleo, con ingresos y condiciones adecuadas, y acceso a la seguridad social para permitir una vida digna. Nos comprometemos además a fomentar el ahorro, así como la inversión privada y pública responsables, especialmente en sectores generadores de empleo sostenible.

Con este objetivo el Estado: (a) fomentará la concertación entre el Estado, la empresa y la educación para alentar la investigación, la innovación y el desarrollo científico, tecnológico y productivo, que permita incrementar la inversión pública y privada, el valor agregado de nuestras exportaciones y la empleabilidad de las personas, lo que supone el desarrollo continuo de sus competencias personales, técnicas y profesionales y de las condiciones laborales; (b) contará con normas que promuevan la formalización del empleo digno y productivo a través del diálogo social directo; (c) garantizará el libre ejercicio de la sindicalización a través de una Ley General del Trabajo que unifique el derecho individual y el colectivo en concordancia con los convenios internacionales de la Organización Internacional del Trabajo y otros compromisos internacionales que cautelen los derechos laborales; (d) desarrollará políticas nacionales y regionales de programas de promoción de la micro, pequeña y mediana empresa con énfasis en actividades productivas y en servicios sostenibles de acuerdo a sus características y necesidades, que faciliten su acceso a mercados, créditos, servicios de desarrollo empresarial y nuevas tecnologías, y que incrementen la productividad y asegurar que ésta redunde a favor de los trabajadores; (e) establecerá un régimen laboral transitorio que facilite y amplíe el acceso a los derechos laborales en las micro empresas; (f) apoyará las pequeñas empresas artesanales, en base a lineamientos de promoción y generación de empleo; (g) promoverá que las empresas inviertan en capacitación laboral y que se coordine programas públicos de capacitación acordes a las economías locales y regionales; (h) garantizará el acceso a información sobre el mercado laboral que permita una mejor toma de decisiones y una orientación más pertinente sobre la oferta educativa; (i) fomentará la eliminación de la brecha

de extrema desigualdad entre los que perciben más ingresos y los que perciben menos; (j) fomentará que los planes de desarrollo incluyan programas de empleo femenino y de los adultos mayores y jóvenes; (k) promoverá la utilización de mano de obra local en las inversiones y la creación de plazas especiales de empleo para las personas discapacitadas; (l) garantizará la aplicación del principio de igual remuneración por trabajo de igual valor, sin discriminación por motivo de origen, raza, sexo, idioma, credo, opinión, condición económica, edad o de cualquier otra índole; (m) garantizará una retribución adecuada por los bienes y servicios producidos por la población rural en agricultura, artesanía u otras modalidades, (n) erradicará las peores formas de trabajo infantil y, en general, protegerá a los niños y adolescentes de cualquier forma de trabajo que pueda poner en peligro su educación, salud o desarrollo físico, mental, espiritual, moral o social; (o) promoverá mejores condiciones de trabajo y protegerá adecuadamente los derechos de las trabajadoras del hogar; (p) fomentará la concertación y el diálogo social entre los empresarios, los trabajadores y el Estado a través del Consejo Nacional de Trabajo, para promover el empleo, la competitividad de las empresas y asegurar los derechos de los trabajadores; y (q) desarrollará indicadores y sistemas de monitoreo que permitan establecer el impacto de las medidas económicas en el empleo.