



Proyecto de Ley N° **2604/2021-CR**

KAROL PAREDES FONSECA
Congresista de la República

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"



**PROYECTO DE LEY DEL EJERCICIO
PROFESIONAL DEL INGENIERO
ALIMENTARIO Y DEL INGENIERO
AGROINDUSTRIAL.**

El grupo parlamentario Acción Popular, a iniciativa de la congresista de la República que suscribe, **KAROL IVETT PAREDES FONSECA**, en ejercicio del derecho de iniciativa legislativa que le confiere el artículo 107 de la Constitución Política del Perú, y de conformidad con los artículos 75 y 76 del Reglamento del Congreso de la República, proponen el siguiente PROYECTO DE LEY:

FORMULA LEGAL

LEY DEL EJERCICIO PROFESIONAL DEL INGENIERO ALIMENTARIO Y DEL INGENIERO AGROINDUSTRIAL

Artículo 1. Objeto de la Ley

La presente Ley regula el trabajo del profesional de Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Alimentaria, Ingeniería de Industrias Alimentarias, Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería Agroindustrial y Agronegocios, Ingeniería Agroindustrial y Comercio Exterior, Ingeniería de Industrias Alimentarias y Agroindustrias, debidamente colegiado y habilitado por el Colegio de Ingenieros del Perú, que brindan sus servicios en las dependencias del sector público y privado.

Para la presente Ley se entiende como **profesional de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial** a los profesionales con las denominaciones antes mencionadas.

Artículo 2. Rol del profesional de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial

Es el profesional que aplica la ingeniería, ciencia, tecnología e innovación para la conservación, transformación, procesamiento y comercialización de productos de origen biológico del sector primario para fines alimentarios y en el caso de la ingeniería agroindustrial, adicionalmente para fines no alimentarios; así como para el desarrollo de actividades vinculadas a la salud pública, vigilancia sanitaria de alimentos, investigación e innovación, transferencia tecnológica, políticas públicas en el ámbito de su competencia; con el fin de asegurar la calidad, inocuidad, contribuyendo con el desarrollo agroindustrial, la seguridad alimentaria, la salud pública y el bienestar de la población.

Artículo 3. Requisitos del Ejercicio profesional

Para el ejercicio de la profesión se requiere:



- a) Título Profesional, otorgado por una universidad peruana y registrado ante SUNEDU u otra entidad competente.
- b) El título equivalente expedido por universidades extranjeras, revalidado conforme a Ley, o reconocidos e inscritos en el Registro Nacional de Grados y títulos que SUNEDU administra, a efectos de su ejercicio en el Perú.
- c) Estar colegiado y debidamente habilitado por el Colegio de Ingenieros del Perú, según el Estatuto.

Se prohíbe el ejercicio de la profesión o utilizar las denominaciones de las profesiones señaladas en el objeto de la presente Ley u otro análogo a quien carezca de título y colegiación correspondiente.

CAPÍTULO I

FUNCIONES

Artículo 4. Funciones

4.1. Son funciones del profesional de la Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial:

- a) Aplicar los conocimientos de tecnología e ingeniería en la cadena alimentaria para conservar y producir alimentos inocuos, nutritivos y de calidad, generando valor agregado a partir de la utilización sostenible de los recursos agroindustriales.
- b) Diseñar, instalar, gestionar y dirigir plantas o fábricas agroindustriales.
- c) Diseñar, desarrollar, estandarizar procesos y productos para satisfacer las necesidades del mercado nacional e internacional.
- d) Controlar los procesos productivos, la calidad e inocuidad de los alimentos y bebidas. Así como determinar costos de producción, evaluando y minimizando el impacto ambiental.
- e) Investigar, desarrollar e innovar tecnología, procesos y productos en el sector alimentario.
- f) Realizar muestreo, análisis fisicoquímico, bromatológico, microbiológico y sensorial de alimentos, bebidas y productos agroindustriales. Así como, la evaluación de la conformidad, determinación de vida útil, balance de materia y energía, control de mermas en el procesamiento de alimentos.
- g) Realizar estudios técnicos, propuestas u ofertas técnicas, anteproyectos, proyectos, absolución de consultas y asesorías técnicas, peritajes, planificación servicios de ingeniería, informes técnicos, cálculos, presupuestos, croquis, estudios preliminares y estudios definitivos; gerencias, supervisiones, inspecciones y auditorías especializadas; coordinaciones y direcciones de procesos de ingenierías o sus servicios conexos y gestión de calidad entre otros en el ámbito de sus competencias; estas labores deben ser efectuadas, firmadas

y refrendadas por profesionales colegiados y hábiles en el Colegio de Ingenieros del Perú.

- h) Realizar el análisis de riesgos, evaluación higiénico-sanitaria e implementar los sistemas integrados de gestión en la cadena alimentaria a fin de garantizar la calidad, seguridad e inocuidad de los alimentos y bebidas hasta su expendio y de los establecimientos donde se elaboran, procesan, transforman, almacenan, distribuyen o expenden, sean de origen nacional o importado.
- i) Realizar actividades de vigilancia sanitaria, certificación, inspección y control de la inocuidad en el manejo postcosecha, recepción, producción, transporte, fabricación, almacenamiento, distribución, elaboración y comercialización de alimentos y bebidas; así como aditivos alimentarios, envases y embalajes destinados a alimentos.
- j) Realizar inspecciones sanitarias, auditoría de certificación sanitaria, verificar IN SITU la implementación del Plan HACCP, Manuales de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), Buenas Prácticas de Manufactura/Fabricación (BPF), Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), Principios Generales de Higiene (PGH).
- k) Validar con su firma los planes, programas y manuales (HACCP, BPM, BPF, BPA, PHS), entre otros, de acuerdo con la legislación alimentaria vigente; así como los estudios de vida útil de los alimentos, los informes técnicos de mermas requeridos por la Superintendencia Nacional de Aduanas y administración Tributaria (SUNAT) en el marco de sus competencias.
- l) Elaborar manuales, implementar, auditar sistemas integrados de gestión, así como de seguridad y salud ocupacional en el sector alimentario y agroindustrial.
- m) Intervenir en acciones de fiscalización, monitoreo, supervisión o evaluación del cumplimiento de las disposiciones legales que se refieren al control de los alimentos en los programas sociales de alimentación, en la adquisición y distribución de canastas básicas de alimentos, programas de fiscalización en la industria alimentaria, agroindustria y agroexportación.
- n) Gestiona y supervisa los procesos de abastecimiento, elaboración, control de calidad e inocuidad de alimentos destinados a los "servicios alimentarios" en las entidades públicas en el ámbito del Gobierno Nacional, Gobiernos Regionales y Locales (Fuerzas Armadas, Policía Nacional del Perú, INPE, INDECI, hospitales, entre otros). Así como en el sector privado en los servicios de catering y concesionarias en minería y otros sectores, Participar en actividades preventivas y promocionales de salud pública en el área de su competencia, en el sector público, en todos los niveles de gobierno.
- o) Participar en los comités nacionales del Códex Alimentarius, comités técnicos de normalización de alimentos, en la elaboración de fichas de homologación, normas sanitarias, y otros en el ámbito de sus competencias.

- p) Participar en el diseño, ejecución y evaluación de políticas públicas a nivel de gobierno nacional, gobiernos regionales y locales para la promoción y desarrollo de la agroindustria, seguridad alimentaria y nutricional, así como en proyectos de inversión y planes de negocios agroindustriales, programas sociales, proyectos productivos, lucha contra la pobreza y la desnutrición, producción y comercialización de alimentos de origen en la agricultura familiar.
- q) Brindar asistencia técnica, docencia y fortalecimiento de capacidades en educación alimentaria, seguridad alimentaria y otros de su competencia.
- r) Desarrollar actividades de gestión e investigación en centros de innovación productiva y transferencia tecnológica en instituciones relacionadas al rubro alimentario y agroindustrial, y docencia.
- s) Formular, evaluar y ejecutar proyectos agroindustriales de inversión pública y privada teniendo en cuenta indicadores de viabilidad técnica, comercial, económica, financiera, legal, ambiental, organizacional y social, en el ámbito de sus competencias.
- t) Otras funciones de acuerdo con las necesidades de la institución pública y privada en que realiza su actividad el profesional de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial.

4.2. Son funciones del Ingeniero Agroindustrial en el campo no alimentario:

- a) Gestionar de manera integral las actividades de la cadena agroindustrial para elaboración de productos no alimentarios de calidad que respondan a las necesidades del mercado, dentro de las normas que regulan las instituciones públicas y privadas.
- b) Gestionar el manejo de residuos provenientes de la producción agropecuaria, forestal y no forestal (resinas, etc.) y residuos agrícolas destinados a la producción de bioenergía, bioprocesos y otros procesos de valor agregado.
- c) Planificar, diseñar, dirigir y controlar procesos no alimentarios, mediante la transformación de subproductos provenientes de los residuos de la agroindustria en bioenergía, compuestos bioactivos, polímeros (caucho, biopelículas), pieles y curtiembre, plantas de tratamientos de residuos líquidos y sólidos, fibras naturales, residuos agrícolas, maderables y no maderables, cosméticos (tintes naturales), envases y embalajes biodegradables, aceites no comestibles y otros.
- d) Aplicar los conocimientos de ciencia, tecnología e ingeniería de procesos con innovación para generar valor agregado de productos no alimentarios de calidad con ética y responsabilidad social, teniendo en cuenta el cuidado del ambiente, la seguridad y salud ocupacional.
- e) Identificar las necesidades del mercado nacional e internacional y elaborar planes de negocio bajo el enfoque de economía circular de productos no alimentarios,



integrando los recursos empresariales para ser implementados de acuerdo con los términos de referencia de las instituciones financieras, para la comercialización de productos agroindustriales de calidad en el mercado interno y externo.

Artículo 5. Del Inspector sanitario de alimentos

El profesional de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial es el profesional idóneo para ejercer las labores de inspector sanitario de alimentos, cuya responsabilidad abarca actividades de inspección, fiscalización, certificación y vigilancia sanitaria, auditoría, la toma de muestras; entre otras actividades establecidas en la legislación sanitaria vigente; debidamente certificado por el Colegio de Ingenieros del Perú

CAPÍTULO II

DERECHOS y OBLIGACIONES

Artículo 6. Derechos

- a) En el régimen laboral que le compete, y de acuerdo con las normas vigentes, el profesional de Ingeniería Alimentaria y de Ingeniería Agroindustrial tiene derecho a todos los beneficios laborales que le corresponden.
- b) Poder ocupar cargos jerárquicos establecidos en la estructura orgánica de las entidades públicas y privadas de acuerdo con su perfil profesional, y a las modalidades a las que se sujeten conforme a la legislación vigente, ya sea por designación, concurso o contratación.
- c) Contar con una remuneración es meramente enunciativa y no limitativa, no excluye los derechos que como trabajadores le corresponden al profesional de Ingeniería Alimentaria y de Ingeniería Agroindustrial, conforme a la legislación vigente.
- d) Acceder a una igual remuneración entre ingenieros e ingenieras.
- e) Ser considerado como profesional de la salud no médico, aquellos profesionales que laboren en actividades de salud pública, con los atributos que corresponden y los derechos que le otorga la ley.
- f) Los demás que otorgan las leyes y los reglamentos.

Artículo 7. Obligaciones

El profesional de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial está obligado:

- a) Cumplir con las obligaciones de la Ley N°24648, Ley de Creación del Colegio de Ingenieros del Perú, promulgada el 20 de enero de 1987, Ley N°16053, que autoriza al Colegio de Ingenieros del Perú supervisar a los profesionales de Ingeniería de la República, y la Ley N°28858 que complementa la Ley 16053.
- b) Cumplir los preceptos establecidos en el Código de Ética y Deontología del Colegio de Ingenieros del Perú.
- c) Refrendar con su firma y sello los actos de ingeniería de su competencia, para tal efecto debe estar colegiado y habilitado.
- d) Conocer y aplicar la normatividad en materia de alimentos. Asimismo, conocer las políticas y procedimientos del sector o la entidad en que labora.



CAPÍTULO III

DE LA CARRERA PROFESIONAL

Artículo 8. Desarrollo de la carrera en el ámbito estatal

El Estado garantiza y promueve el desarrollo del profesional de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial a través de la línea de carrera en el sector público, en función a sus competencias previstas en la Ley y conforme a las normas del régimen laboral que le corresponda.

Artículo 9. De los cargos directivos

Preferentemente en las entidades cuyas funciones estén directa o indirectamente relacionada al ejercicio profesional, los cargos directivos deben incluir al profesional de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial.

Artículo 10. De la certificación de competencias

Los profesionales de ingeniería alimentaria y agroindustrial tienen derecho a capacitación y acceso a la certificación profesional.

El Colegio de Ingenieros del Perú creará, regulará y reglamentará los registros de especialidades en las diferentes áreas del ejercicio profesional del Ingeniero Alimentario e Ingeniero Agroindustrial, así como el registro de certificación profesional por competencias.

Artículo 11. De la participación del Ingeniero en actividades de salud pública

El profesional de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial que desarrolla actividades vinculadas a la salud pública, en el ámbito de sus competencias es considerado como profesional de la salud no médico.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

PRIMERA. Del establecimiento de producción de alimentos

El establecimiento público o privado que se dedique a las actividades en el ámbito de la cadena alimentaria, tales como elaboración, procesamiento, fraccionamiento, almacenamiento, comercialización de alimentos, restaurantes y servicios afines, servicios de alimentación colectiva para consumo humano, cuenta con uno o más profesionales de ingeniería alimentaria o ingeniería agroindustrial responsables de los procesos alimentarios, a fin de garantizar la calidad e inocuidad alimentaria; incluyendo los establecimientos de las empresas proveedoras del Estado.

La microempresa alimentaria acredita el asesoramiento o capacitación por parte de profesionales de ingeniería alimentaria e ingeniería agroindustrial colegiados y habilitados, para garantizar la inocuidad en sus procesos alimentarios.



KAROL PAREDES FONSECA
Congresista de la República

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

SEGUNDA. Día del Ingeniero Alimentario y Agroindustrial

Declárese el 16 de octubre de cada año como el día del profesional Ingeniero Alimentario e Ingeniero Agroindustrial.

TERCERA: Normas reglamentarias

El Poder Ejecutivo, en un plazo no mayor de noventa días naturales aprobará mediante Decreto Supremo las normas reglamentarias de la presente Ley.

CUARTA. Vigencia de la Ley

La presente Ley entra en vigencia a partir del día siguiente de su publicación en el diario oficial El Peruano.

Lima, julio de 2022



Firmado digitalmente por:
PAREDES FONSECA Karol
Ivett FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 13/07/2022 16:37:12-0500



Firmado digitalmente por:
VERGARA MENDOZA Evis
Herman FAU 20161749126 soft
Motivo: En señal de conformidad
Fecha: 13/07/2022 17:00:14-0500



Firmado digitalmente por:
VERGARA MENDOZA Evis
Herman FAU 20161749126 soft
Motivo: Doy V° B°
Fecha: 13/07/2022 17:00:27-0500



Firmado digitalmente por:
ARAGON CARREÑO Luis Ang
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 13/07/2022 17:21:20-05



Firmado digitalmente por:
MORI CELIS Juan Carlos
FAU 20161749126 soft
Motivo: Doy V° B°



Firmado digitalmente por:
MARTINEZ TALAVERA Pedro
Edwin FAU 20161749126 soft
Motivo: Doy V° B°



Firmado digitalmente por:
SOTO PALACIOS Wilson FAU
20161749126 soft
Motivo: Doy V° B°



KAROL PAREDES FONSECA
Congresista de la República

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I. FUNDAMENTACIÓN

ANTECEDENTES

La presente propuesta legislativa plantea un marco normativo para el ejercicio profesional de Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Alimentaria, Ingeniería de Industrias Alimentarias, Ingeniería Agroindustrial, Ingeniería Agroindustrial y Agronegocios, Ingeniería Agroindustrial y Comercio Exterior, Ingeniería de Industrias Alimentarias y Agroindustrias, debidamente colegiado y habilitado por el Colegio de Ingenieros del Perú, que brindan sus servicios en las dependencias del sector público y privado; a quienes para fines de la presente exposición de motivos nos referiremos como **profesional de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial**.

Si bien, la Ley N° 16053, Ley que autoriza al Colegio de Arquitectos del Perú y al Colegio de Ingenieros del Perú para supervisar a los profesionales de arquitectura e ingeniería de la república y la Ley N° 28858, Ley que complementa la ley N° 16053, Ley que autoriza al Colegio de Arquitectos del Perú y al Colegio de Ingenieros del Perú para supervisar a los profesionales de arquitectura e ingeniería de la república, desarrolla de forma general los alcances del ejercicio profesional de la ingeniería en nuestro país; no obstante, dada la relevancia de garantizar la producción de alimentos inocuos y de calidad para el mercado nacional e internacional, contribuir a la seguridad alimentaria, a la protección de salud pública, impulsar la agroindustria y desarrollo económico, es necesario contar con un marco legal específico que desarrolle las condiciones, derechos y obligaciones, entre otros aspectos que regulen el ejercicio profesional de la ingeniería de alimentos e ingeniería agroindustrial.

Es por ello que se presenta esta propuesta trascendental para impulsar y delimitar la labor del profesional de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial peruano con normas que permitan amparar el ejercicio profesional.

JUSTIFICACIÓN

La profesión de Industrias Alimentarias en nuestro país tiene sus inicios en el año 1969, con la creación del programa académico de Industrias Alimentarias en la Universidad Nacional Agraria La Molina (Lima), cumpliendo a la fecha 53 años de su creación. Asimismo, en el año 1982 se crea la primera Facultad de Ingeniería Agroindustrial en la Universidad Nacional de San Martín en la ciudad de Tarapoto, Región San Martín, cuya justificación se basó en generar valor agregado a la materia prima existente en la región en alimentos y no alimentos, de las áreas agrícolas, pecuarias, hidrobiológicas y forestales. Con el transcurrir de los años las mencionadas carreras fueron incluidas en la oferta académica de más de una decena de universidades públicas y privadas a nivel nacional.

Las carreras de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial están vinculadas al desarrollo de actividades de producción y comercialización de alimentos y bebidas para

consumo humano. En el caso de la ingeniería agroindustrial, es de resaltar que también abarca la producción, transformación y comercialización de productos no alimentarios, obtenidos a partir de materia prima de origen biológico. En el ámbito de la producción de alimentos, la participación de profesionales de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial es fundamental, dado su perfil profesional y su especialización en este campo, lo cual garantiza la producción de alimentos inocuos y de calidad.

La regulación del ejercicio profesional de la Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial en el sector Alimentario es necesaria para promover que el sector alimentario, considere la participación de los profesionales idóneos a cargo de la producción de alimentos, los cuales tienen competencias para un manejo integral de los alimentos incorporando aspectos de responsabilidad social y ambiental a los procesos productivos que desarrollan, controlan y ejecutan. Su formación académica profesional en las áreas de la ciencia, tecnología e ingeniería de alimentos les brinda competencias como profesional idóneo para desarrollar labores en certificación, supervisión, fiscalización y vigilancia sanitaria de alimentos. Asimismo, posee conocimientos en control estadístico de alimentos, sistemas de gestión de calidad e inocuidad de alimentos, legislación alimentaria, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Principios Generales de Higiene (PGH), Programas Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), lo cual les permite aplicar sus conocimientos y criterios para garantizar la calidad e inocuidad de alimentos y así contribuir con seguridad alimentaria de nuestra población, incidiendo directamente en reducir los impactos negativos ocasionados por las enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), malos hábitos alimentarios, obesidad y anemia que generan un elevado gasto para el estado.

Se viene evidenciando en el sector alimentario, la presencia de profesionales no idóneos a cargo de la producción de alimentos, esto debido a que no existe regulación alguna, respecto a al ejercicio profesional para desarrollar esta actividad, generando un grave riesgo la salud pública, lo cual se evidencia con las afectaciones por enfermedades transmitidas por alimentos; así como reduciendo la competitividad del sector, especialmente con los rechazos de lotes de exportación.

Otro aspecto trascendental que resaltar, del ejercicio profesional de las especialidades antes mencionadas corresponde al control y vigilancia sanitaria de alimentos, ejecución de actividades relacionadas con el cumplimiento de la legislación alimentaria, aplicación de protocolos para la toma de muestras de alimentos y análisis de laboratorio, interpretación de los resultados para determinar si el alimento cumple con los estándares de calidad sanitaria. En las actividades de certificación, se encarga de la evaluación de alimentos y sus requisitos para la emisión del registro sanitario; y, en las labores de inspección se encarga de evaluar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos, a fin de que se garantice la inocuidad de los alimentos que procesan de acuerdo con la normativa sanitaria vigente, contando con la pericia necesaria para la ejecución de estas labores de manera eficaz.

En relación con la comercialización, los profesionales de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial se desempeñan en el sector agroexportador, el mismo que de



acuerdo con la proyección inicial del Banco Central de Reserva (BCR), este año 2022, conjuntamente con el sector minero serán los dos motores claves para consolidar la recuperación del producto bruto interno (PBI) nacional.

La relevancia de delimitar y regular el ejercicio de los profesionales de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial en el sector agroexportador tiene injerencia directa en garantizar el control de procesos y calidad de los productos de exportación minimizando los rechazos de lotes por incumplimientos de calidad. Asimismo, al ser los profesionales idóneos para el desarrollo de esta actividad, se fortalecerá y promocionará la industrialización de los productos agropecuarios, acuícolas, ganaderos, apícolas, forestales, pesqueros, silvicultura y otros recursos naturales biológicos (agroindustria), procesamiento de alimentos de origen en la agricultura familiar y en línea con la Segunda Reforma Agraria.

Es preciso resaltar la labor de los profesionales de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial para la adecuación del sector alimentario durante la pandemia causada por el COVID-19, garantizando la provisión de alimentos a los hogares, programas sociales, exportación, mercado nacional e internacional siendo una actividad crucial en la reactivación económica. En ese sentido es la importancia de la aprobación de la presente iniciativa legislativa.

La presente iniciativa se encuentra alineada con la Política General de Gobierno para el periodo 2021-2026.

MARCO JURÍDICO

- Constitución Política del Perú
- Ley 26842, Ley general de salud
- Ley 16053, Ley que autoriza al Colegio de Arquitectos del Perú y al Colegio de Ingenieros del Perú para supervisar a los profesionales de arquitectura e ingeniería de la república.
- Ley 28858, Ley que complementa la Ley N° 16053, Ley que autoriza al Colegio de Arquitectos del Perú y al Colegio de Ingenieros del Perú para supervisar a los profesionales de arquitectura e ingeniería de la república.
- Decreto Legislativo 276, Ley de bases de la carrera administrativa y remuneraciones del sector público
- Decreto Legislativo 728, Ley de fomento del empleo
- Texto único ordenado del Decreto Legislativo 728, Ley de productividad y competitividad laboral (LPCL) D.S. N° 03-97-TR
- Ley 30057, Ley del Servicio civil
- Ley 30355, Ley de promoción y desarrollo de la agricultura familiar
- Ley 31339, Ley que promueve la industrialización del agro
- Decreto legislativo 1062, Ley de inocuidad de los alimentos
- Decreto Legislativo 1059, Ley general de Sanidad Agraria
- Ley 31315, Ley de seguridad alimentaria y nutricional
- Ley 29783, Ley de Seguridad y Salud en el Trabajo
- Ley 28611, Ley general del ambiente



- Ley N° 29571, El Código de Protección y Defensa del Consumidor
- Decreto Supremo N° 007-98-SA, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas y sus modificatorias.

FUNDAMENTACIÓN DE LA PROPUESTA LEGISLATIVA

A continuación, se sustenta la relevancia de la aprobación de la presente iniciativa legislativa sobre el desarrollo del país.

Competencia profesional en materia de control de calidad e inocuidad de los alimentos.

Los profesionales de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial tienen competencias para un manejo integral de los alimentos, incorporando aspectos de responsabilidad social y ambiental a los procesos productivos que desarrollan, controlan y ejecutan. En ese sentido, el currículo de estudios de las carreras profesionales de ingeniería de alimentos e ingeniería agroindustrial incluye asignaturas de química de los alimentos, biología, bioquímica de los alimentos, microbiología de alimentos, composición de alimentos, análisis de alimentos (físicoquímico, instrumental, microbiológico y sensorial), toxicología de alimentos, bromatología, ingeniería de alimentos, tecnología de alimentos (pecuarios, cárnicos, lácteos, cereales y derivados, frutas y hortalizas, aceites y grasas, pesquera, enología y bebidas alcohólicas), biotecnología, aditivos para alimentos, tecnologías de conservación de alimentos, higiene y seguridad Industrial, envases y embalajes, alimentación y nutrición humana, determinación de la vida útil de alimentos, diseño de planta de alimentos, investigación, innovación y desarrollo de nuevos productos alimentarios, fortificación de alimentos, tecnologías de conservación de alimentos, refrigeración, tecnología post cosecha y congelación de alimentos.

Su formación académica profesional en las áreas de la ciencia, tecnología e ingeniería de alimentos les brinda competencias como profesional idóneo para conducir el procesamiento y/o producción, comercialización, certificación, supervisión, fiscalización y vigilancia sanitaria de alimentos. Asimismo, posee conocimientos en control estadístico de alimentos, sistemas de gestión de calidad e inocuidad de alimentos, legislación alimentaria, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Principios Generales de Higiene (PGH), Programas Operacionales Estandarizados de Saneamiento (POES) y Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y sistemas integrados de gestión lo cual le permite aplicar con idoneidad sus conocimientos y criterios para garantizar la calidad e inocuidad de alimentos y así contribuir con seguridad alimentaria de nuestra población.

Cabe resaltar que en el área de control y vigilancia sanitaria de alimentos, ejecuta actividades relacionadas con el cumplimiento de la legislación alimentaria, aplica protocolos para la toma de muestras de alimentos y análisis de laboratorio, interpreta los resultados para determinar si el alimento cumple con los estándares de calidad sanitaria; en las actividades de certificación, se encarga de la evaluación de alimentos y sus requisitos para la emisión del registro sanitario; y, en las labores de inspección se

encarga de evaluar las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos a fin de que se garantice la inocuidad de los alimentos que procesan de acuerdo con la normativa sanitaria vigente, contando con la pericia necesaria para la ejecución de estas labores de manera eficaz.

Impacto sobre la salud pública

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2022), se estima que cada año en el mundo enferman unos 600 millones de personas, casi 1 de cada 10 habitantes por ingerir alimentos contaminados y que 420 mil mueren por esta misma causa, siendo el 40% niños menores de 5 años.

Todos los años se pierden US\$ 110 000 millones en productividad y gastos médicos a causa de los alimentos insalubres en los países de ingresos bajos y medianos. Al ejercer una presión excesiva en los sistemas de atención de la salud, las enfermedades transmitidas por los alimentos obstaculizan el desarrollo económico y social, y perjudican a las economías nacionales, al turismo y al comercio.

Las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAs) son provocadas por la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos o sustancias químicas, y representan una importante carga de mortalidad y morbilidad dentro de los sistemas de Salud Pública de las naciones, dentro de las cuales las infecciones diarreicas son las más comunes, haciendo enfermar cada año a unos 550 millones de personas y provocan 230 000 muertes. Además, los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de enfermedad y malnutrición, que afecta especialmente a los lactantes, los niños pequeños, los ancianos y los enfermos.

Clasificación de ETA según Bryan¹

ETA	Infecciones	• Virus • Bacterias • Hongos • Parásitos
	Intoxicaciones	• Plantas y animales venenosos • Sustancias Químicas • Sustancias Radioactivas • Biotoxinas
	Priones	• Proteínas animales

Fuente: MINSA GUÍA TÉCNICA PARA LA INVESTIGACIÓN Y CONTROL DE BROTES DE ENFERMEDAD TRANSMITIDA POR ALIMENTOS

Por lo expuesto, la inocuidad de los alimentos, la nutrición y la seguridad alimentaria están directamente relacionadas. Es por ello la relevancia de la regulación de la presencia del profesional de ingeniería de alimentos e ingeniería agroindustrial en todos procesos y etapas relacionadas al proceso, manejo y comercialización de alimentos.

¹ Bryan, F.L. Diseases transmitted by foods (A classification and summary). Center for Diseases Control. Second edition. Atlanta. 1982



Además de actividades de supervisión, fiscalización, políticas públicas y gestión directa e indirecta de productos alimenticios a nivel nacional, esto a fin de minimizar el impacto sobre la salud pública y gastos al estado.

Peligros por agroquímicos.

El nuevo reglamento de la Unión Europea para la producción Ecológica, reglamento (CE) N° 2018/848, entró en vigencia el 01 de enero del 2021, con ello se limitará las exportaciones de materias primas y alimentos con destinos a países de Europa, viéndose afectado materias primas como el cacao, la palta, leche entre otros, por la presencia de cadmio, glifosato y 2,4 D. El ingeniero agroindustrial responde esta problemática mediante la investigación, poniendo a prueba error la detección de estas moléculas mediante pruebas analíticas e instrumentales logrando generar respuesta ante esta problemática, toda vez que en el país existe débil control del uso de agroquímicos afectando a la salud de los consumidores y económicamente ante el rechazo de lotes de materia prima en puertos con destino europeo y otros.

Competencias profesionales en el sector no alimentario.

La agroindustria es aquella actividad económica que hace referencia al conjunto de industrias que se encargan de producir, transformar y comercializar los diferentes productos: agrícolas, ganaderos, forestales, pesca, silvicultura y demás recursos naturales biológicos para fines alimentarios y no alimentarios.

El sector agroindustrial no alimentario suele ser considerable y el nivel de valor añadido es alto, esto incluye fabricantes y procesadores de bebidas alcohólicas y no alcohólicas, tabaco, insumos textiles, biopolímeros, biocombustibles, fibras naturales, envases biodegradables, insumos para la industria cosmética y farmacéutica, aditivos alimentarios naturales, productos de curtiembre, piensos, muebles, productos de madera, derivados de cortezas, maquinaria agroindustrial, abonos naturales, sustratos, enzimas, productos nutraceuticos, papel, floricultura y horticultura agroindustrial, procesamiento de insectos, colorantes y tintes naturales, aceites esenciales, biopesticidas, bio insecticidas, bio fungicidas, pigmentos naturales, productos de papel e impresión, además de caucho y productos de caucho. Los procesos asociados pueden ir desde la artesanía hasta procesos industriales e incluyen la evaluación del impacto ambiental y seguridad y salud ocupacional. Asimismo, incluye realizar servicios de manejo postcosecha, selección, acondicionamiento, procesamiento primario, almacenamiento y transporte de productos agroindustriales.

En ese sentido, el rol de los profesionales de Ingeniería Agroindustrial es de suma importancia a fin de garantizar la obtención de productos de calidad e industrialización del sector promoviendo el desarrollo económico al ser profesionales idóneos por su formación y especialización en el procesamiento y transformación de productos de origen biológico a productos terminado de valor agregado. Además de contribuir al proceso de la segunda reforma agraria y promoción de materias primas tradicionales y no tradicionales y autóctonas del Perú.



Integración de la mujer y promoción del empleo

Muchas cadenas agroalimentarias y no alimentarias de alto valor se caracterizan por un mayor nivel de participación de la mujer, en el campo de la agroindustria e industria alimentaria se han documentado los mayores niveles de participación femenina por la necesidad de personal para realizar un procesamiento manual. Se considera que las mujeres tienen mayores habilidades para tareas que requieren destreza manual y paciencia: cosecha, separación, deshuesado y embalaje.

El desarrollo de agroindustrias competitivas es crucial para generar oportunidades de empleo e ingresos. Contribuye, además, a mejorar la calidad de los productos terminados y su demanda. Las agroindustrias pueden tener un efecto real sobre el desarrollo al aumentar el crecimiento económico y reducir la pobreza, tanto en las áreas rurales como urbanas. En ese sentido, la idoneidad de la presencia del profesional de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial por los conocimientos adquiridos en su formación garantiza un adecuado manejo del personal y obtención de productos que cumplan con las especificaciones requeridas por los clientes, asegurando el crecimiento empresarial y mantención de los puestos de trabajo del personal que muchas veces por malos manejos de profesionales no idóneos causa el cierre de empresas y desempleo.

Desarrollo del sector agroexportador

Nuestro país en los últimos años ha experimentado un crecimiento significativo en el sector agroexportador, siendo además de la minería, uno de los dos motores claves para consolidar la recuperación del Producto Bruto Interno (PBI) nacional, toda vez que según proyección inicial del Banco Central de Reserva (BCR), la economía peruana crecería este año 2022 alrededor de 3.4 %. Asimismo, el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI) proyecta que las agroexportaciones alcanzarían los 10,000 millones de dólares en el 2022, lo que significa un crecimiento de 9.8% respecto al 2021.

Siendo el sector agroexportador una de las principales actividades económicas, sumado a ello la producción pecuaria, agrícola, forestal, pesca, apícola entre otros que sirven de base para producción, transformación de productos alimentarios y no alimentarios que impulsan la reactivación económica, es de vital importancia el rol del ingeniero agroindustrial e ingeniero alimentario para la generación de valor agregado de nuestras materias primas, el desarrollo de investigación e innovación, determinación de las condiciones y característica óptimas desde la cosecha y postcosecha; y fundamentalmente garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos para la exportación y mercado interno, consecuentemente disminuyendo los rechazos de productos peruanos en los mercados internacionales.

II. EFECTO DE LA VIGENCIA DE LA PRESENTE NORMA EN LA LEGISLACIÓN NACIONAL



La presente propuesta legislativa pretende cubrir el vacío legal relacionado a la regulación del ejercicio profesional de la Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial en el territorio nacional; coadyuvando en mejorar la calidad de vida de la población, así como la promoción de competitividad y productividad de la agroindustria nacional, así como del sector alimentario.

Asimismo, no contraviene el ordenamiento legal vigente ni colisiona con otras normas.

III. ANÁLISIS COSTO BENEFICIO

La aprobación de la presente iniciativa tiene un impacto positivo de acuerdo con el siguiente detalle:

Estado : Marco legal para delimitar las competencias del profesional de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial, cuyas competencias contribuyan en el desarrollo y competitividad de la agroindustria nacional, especialmente de la micro y pequeña empresa de este importante sector, que requiere no solamente garantizar la inocuidad de los alimentos que produce sino también su calidad; a la vez fortalecer la reactivación económica a través de la agroexportación, industrialización del agro, promoción de la alimentación saludable, lucha contra la anemia y desnutrición, promoción de la agricultura familiar, y coadyuvando con la seguridad alimentaria.

Profesionales de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial: Marco legal que regula el ejercicio profesional de los profesionales idóneos especializados en producción de alimentos y procesamiento agroindustrial en todo el territorio nacional.

Población: Marco legal que garantice a la población acceder a consumir alimentos frescos y procesados de calidad e inocuos, obtenidos de una producción sostenible con respecto al medio ambiente, además de productos no alimentarios de calidad elaborados bajo la verificación, control y supervisión de un profesional idóneo para esta labor.

La presente iniciativa legislativa no demanda gasto al tesoro público, sino que por el contrario los beneficios descritos se verán reflejados en la intervención de profesionales especializados e idóneos, con el objetivo de impulsar el desarrollo y competitividad del sector alimentario, así como de los sectores agrícola, pecuario, pesquero, acuícola, apícola, forestal, silvicultura, alimentario, agroexportador a través de la generación de valor agregado, prolongación del tiempo de vida útil de los alimentos, disminución de pérdidas en los procesos productivos y de las exportaciones, pérdidas económicas y el impacto positivo en la salud pública.

IV. VINCULACIÓN CON LA AGENDA LEGISLATIVA Y CON LAS POLÍTICAS DEL ACUERDO NACIONAL

La presente iniciativa se encuentra enmarcada en el Segundo Objetivo del Acuerdo Nacional: **Equidad y Justicia Social**, en la Décimo Quinta Política De Estado



KAROL PAREDES FONSECA
Congresista de la República

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional"

denominada: **Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutrición**, inciso e) aplicará, junto con los gobiernos locales y la sociedad organizada, controles de calidad y vigilancia sobre la producción, comercialización, almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano, que aseguren la idoneidad y condiciones sanitarias de los mismos.

Asimismo, en el Tercer Objetivo del Acuerdo Nacional: **Competitividad del País**, en la Décimo Octava Política de Estado denominada: **Búsqueda de la competitividad, productividad y formalización de la actividad económica**, "Nos comprometemos a incrementar la competitividad del país con el objeto de alcanzar un crecimiento económico sostenido que genere empleos de calidad e integre exitosamente al Perú en la economía global" (...).