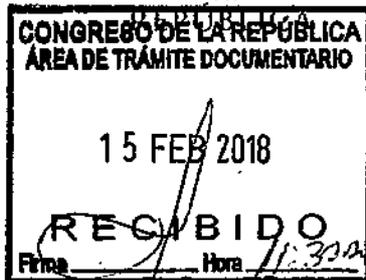


Rep 1458



CONGRESISTA BENICIO RIOS OCSA

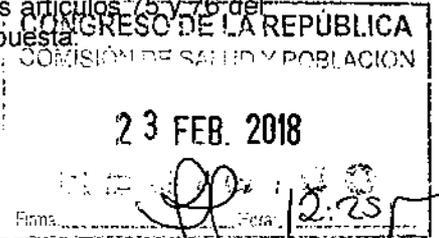
"Año del Diálogo y la Reconciliación Nacional"



Proyecto de Ley Nº 2424 / 2017 - CR

SUMILLA: LEY QUE PROMUEVE EL CONSUMO DE LA CARNE Y SANGRE DEL CAVIA PORCELLUS POR SUS PROPIEDADES SALUDABLES, PREVENTIVAS Y TERAPÉUTICAS COMO MEDICINA NATURAL ANCESTRAL

El Grupo Parlamentario "Alianza para el Progreso", por iniciativa del Congresista de la República que suscribe BENICIO RIOS OCSA, con la facultad que establece el artículo 107° de la Constitución Política del Perú y conforme a lo dispuesto por los artículos 75 y 76 del Reglamento del Congreso de la Republica, presenta la siguiente propuesta:



I. FORMULA LEGAL

EL CONGRESO DE LA REPUBLICA Ha dado la Ley siguiente:

LEY QUE PROMUEVE EL CONSUMO DE LA CARNE Y SANGRE DEL CAVIA PORCELLUS POR SUS PROPIEDADES SALUDABLES, PREVENTIVAS Y TERAPÉUTICAS COMO MEDICINA NATURAL ANCESTRAL

Artículo 1.- Del Objeto de la Ley

La presente ley, tiene por objeto la promoción, fomento y difusión para el consumo de la carne y sangre del cavia porcellus, por sus propiedades saludables, preventivas y terapéuticas como medicina natural ancestral, como una forma alternativa orientada a contribuir en el proceso de prevención, tratamiento y recuperación de los pacientes que padecen el cáncer así como para contribuir en la seguridad alimentaria nutricional.

Artículo 2.- De las entidades responsables de la implementación

El Ministerio Salud en su calidad de ente rector y las Direcciones Regionales de salud, a través de los servicios de nutrición de las áreas hospitalarias, desarrollaran las acciones necesarias para la implementación de los alcances de la presente ley.

Artículo 3.- De las coordinaciones con el sector agricultura

El Ministerio Salud coordinará con el Ministerio de Agricultura y Riego las características, calidad y condiciones del Cavia Porcellus y de sus productos derivados, que estén destinados al cumplimiento de la presente ley.

Disposición Final Complementaria

Única.- Reglamentación

El Poder Ejecutivo mediante decreto supremo, refrendado por el Ministro de Salud dictará las normas reglamentarias que sean necesarias en un plazo no mayor de 90 días calendarios, contados a partir del día siguiente de la publicación de la presente ley.

Lima, febrero del 2018.

Handwritten signatures of Benicio Rios Ocsa and other representatives.

CÉSAR VILLANUEVA ARÉVALO Directivo Portavoz Titular Grupo Parlamentario Alianza Para el Progreso - APP

88623. A+J

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

El cavia porcellus "cuy" es una especie de origen nativa de mucha utilidad para la alimentación humana. Se caracteriza por tener una carne muy sabrosa y nutritiva, que concentra una fuente excelente de proteínas al mismo tiempo posee menos grasa. Cuyas clasificación zoológica corresponde a las siguientes características.

CLASIFICACION ZOOLOGICA

Orden	Rodentia
Suborden	Hystricomorpha
Familia	Cavidae
Género	Cavia
Especie	Cavia apereaaperea Erxleben Cavia apereaaperea Lichtenstein Cavia cutleri King Cavia porcellus Linnaeus Cavia cobaya

Fuente: Ing. Chaucha de Zaldivar, 1997

Según el IV Censo Nacional Agropecuario 2012, la población de cavia porcellus en el Perú fue de 12.7 millones de ejemplares, para el 2016 esta cifra se incrementó por encima de 50%, al alcanzar los 18 millones de ejemplares¹, con lo cual el nivel de consumo per cápita supera largamente el 0.5 Kg. Colocándonos como el primer país productor y consumidor de carne de cavia porcellus a nivel mundial².

La crianza y el consumo de carne de cavia porcellus se remontan a tiempos antiguos. Al respecto existen evidencias de que la crianza de dicho ejemplar data por lo menos desde hace 3,500 a.C., según hallazgos de restos de estos animales en tumbas de antiguos pobladores del Perú, como los Mochicas y Vicus. Siendo así que varios cronistas escribieron sobre la importancia del cuy en la época incaica. Según Sergio Zapata Acha en su "Diccionario de Gastronomía Peruana Tradicional" menciona que el Inca Garcilaso de la Vega en 1605, señala el aprecio que había por el cuy de la siguiente manera: "Hay conejos caseros y campestres diferentes los unos a los otros en color y sabor. Llamantes coy... (...). Los indios como gente pobre de carne, los tienen en mucho y los comen por gran fiesta". Por otro lado, el cronista y sacerdote español Bernabé Cobo menciona a comienzos del siglo XVII que "El cuy es el menor de los animales mansos y domésticos que tenían los naturales destas indias, el cual criaban dentro de sus casas y en sus mismos aposentos, como lo hacen hoy día... (...) Comen los indios este animalejo con el cuero, pelándolo solamente como si fuera lechón, y es para ellos comida muy regalada..."³.

POTENCIAL ALIMENTICIA Y NUTRICIONAL DE LA CARNE DEL CAVIA PORCELLUS

¹ Cámara Peruana del Cuy (Capecuy), tomado de <http://agraria.pe/noticias/produccion-de-cuy-en-peru-crecio-50-12352>

² <http://www.monografias.com/trabajos39/produccion-cuy-peru/produccion-cuy-peru.shtml>

³ Cesar Sifuentes, 31 de agosto 2015, <https://www.aboutespanol.com/el-cuy-peruano-806847>

Proyecto de Ley 2424/2017-CR

CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, ²³ de febrero de 2018

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77 del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición Nro. 2424 a las Comisiones de Salud y Población; Agraria.

JOSÉ F. CEVASCO PIEDRA
Oficial Mayor
CONGRESO DE LA REPUBLICA

CONGRESO DE LA REPÚBLICA
Es copia fiel del original

23 FEB 2018
POLIDORO CHANAME ROBLES
Fedatario

La carne del cavia porcellus, es un alimento con alto contenido proteínico, con grandes ventajas en comparación con algunas carnes de animales comestibles, conforme podemos observar en el siguiente cuadro:

COMPOSICIÓN DE LA CARNE DE CAVIA PORCELLUS EN COMPARACIÓN CON OTRAS ESPECIES

Composición de la canal	Cordero	Cerdo	Pollo	Conejo	Cuy
Agua (%)	52	42	64	65	
Proteína (%)	15	15	16	20.4	20.3
Grasa (%)	23	34	11	8.0	7.8
Ácidos graso saturado (%)	13	13	4	1.5	0.9
Ácidos grasos mono insaturados (%)	9	17	4	1.5	1.9
Ácidos grasos poliinsaturados (%)	1	4	3	1.5	1.7
Relación proteína grasa	0.65	0.44	1.45	4.80	4.82
Relación AG insaturados: saturados	0.77	1.61	1.75	2.00	2.00
Relación AG poliinsaturados:monoinsaturados	0.11	0.23	0.75	1.00	1.00
Kcal/100 g de carne	267	366	163	128	125
Proteína (g)/100 Kcal.	5.6	4.1	9.8	16.9	17.1

Fuente: Fernández, L. y Hernández, A, 2012.

COMPOSICIÓN QUÍMICA NUTRICIONAL DE LA CARNE DE CAVIA PORCELLUS: PERÚ

Por 100 Gramos:

Nutrientes	Cant.	Nutrientes	Cant.	Nutrientes	Cant.
Energía	96	Fibra (g)	-	Vitamina C (mg)	0
Proteína	19	Calcio (mg)	29	Vitamina D (µg)	-
Grasa Total (g)	1.60	Hierro (mg)	1.90	Vitamina E (mg)	-
Colesterol (mg)	-	Yodo (µg)	-	Vitam. B12 (µg)	-
Glúcidos	0.10	Tianina (mg)	0.06	Folato (µg)	-
Fosforo (mg)	258	Riboflavina (mg)	0.14	Vitamina A (mg)	0
Agua (g.)	78.1	Niacina (mg)	6.50		

Base de datos Internacional de Composición de Alimentos, Fundación Universitaria Iberoamérica (FUNIBER): <https://www.funiber.org/>. y Collazos (1993).

Según la nutricionista Gimena del Pozo (CorpoSano), el consumo de la carne del cuy ayuda a combatir el cáncer y las enfermedades cardiovasculares, por su alto valor proteínica, y bajo en grasas y colesterol a diferencia de otras carnes rojas. Además, posee gran cantidad de colágeno, vitaminas y minerales, así como una alta presencia de ácidos grasos esenciales para el ser humano como el AA (araquidónico) y el DHA (docosahexanoico). Ambas sustancias ayudan al desarrollo de neuronas y membranas celulares, las cuales son importantes para el desarrollo del cerebro de los niños hasta los 5 años. Asimismo, menciona "El consumo de cuy ayuda a las personas que padecen de dislipidemias o problemas al corazón, ya que su porcentaje de grasa es muy bajo, incluso aquellos pacientes que padecen de artrosis o artritis, por su alto contenido de colágeno. Y de acuerdo a diversos

estudios, la carne de cuy posee una enzima asparaginasa, que ayuda a detener la proliferación del cáncer o células malignas"⁴.

USO MEDICINAL DE LA CARNE Y SANGRE DEL CAVIA PORCELLUS

En el ámbito de la medicina de la cultura andina, en especial en el Perú, se le atribuye al consumo de su carne y su sangre, las propiedades de contribución en la recuperación de las personas que sufren el cáncer. Al respecto, Según Enrique Galdós ingeniero zootecnista menciona, "la sangre de cuy es anticancerígena, ya que contiene una enzima llamada asparaginasa que inhibe el desarrollo del ácido asparagino que es alimento del tumor neoplásico"⁵. Por otro lado, el ingeniero José Sarria, Jefe de la granja de animales menores de la Universidad Nacional Agraria La Molina, indicó que existen investigaciones y publicaciones respecto a que el cuy posee aminoácidos y enzimas que en algunos casos controlan el desarrollo de neoplasias. "La asparaginasa es una enzima que ataca a la asparagina, proteína que la convierte en ácido aspártico, que es inocuo. La asparagina está, por ejemplo, en la leucemia, y es una de las proteínas más comunes en dichas neoplasias que se reproducen de manera rápida"⁶.

En efecto, la enzima llamada "ASPARAGINASA", que en el campo medicinal se conoce como la L-asparaginasa (aminohidrolasa de L-asparagina), enzima proteínica que se obtiene del cultivo de algunas bacterias (*Escherichia coli*), es un producto altamente eficaz en el tratamiento de las leucemias agudas, en particular las linfocitarias, en las cuales las células malignas dependen de una fuente externa de asparagina, nutriente esencial para su supervivencia⁷.

En esa misma orientación el Doctor David Ballón Cossio, señala que "La L-asparaginasa (L-ASP) es una enzima que hidroliza la asparagina en amonio y ácido aspártico y la glutamina en ácido glutámico y amonio. Aunque la función es simple y la asparagina es un aminoácido no esencial, tiene repercusión importante en el tratamiento de la leucemia, considerándosela como un elemento central en el tratamiento de la leucemia linfoblástica aguda (LLA) pediátrica"⁸.

Mientras según la Sociedad Americana Contra el Cáncer (American Cancer Society, Inc.)⁹, la quimioterapia para la leucemia linfocítica aguda, se define como: el uso de medicamentos para tratar el cáncer. Con más frecuencia, estos medicamentos se inyectan en una vena, en un músculo, debajo de la piel, o se toman por boca. Los medicamentos pasan a través del torrente sanguíneo para llegar a las células cancerosas por todo el cuerpo. Esto hace de la quimioterapia un tratamiento útil para cánceres como la leucemia que se ha propagado por todo el cuerpo. Entre los

⁴ GIMENA DEL POZO, CorpoSano. Peru.com, 22 diciembre de 2014. <https://peru.com/estilo-de-vida/salud/que-bueno-carne-cuy-nuestra-salud-noticia-311009>

⁵ <https://www.youtube.com/watch?v=sJXbzOHD00k>

⁶ RPP Noticias, 10 de octubre de 2017, <http://rpp.pe/vida-y-estilo/salud/carne-y-sangre-de-cuy-pueden-ayudar-a-combatir-el-cancer-noticia-638241>

⁷ Access medicina, <http://accessmedicina.mhmedical.com/content.aspx?bookid=1552§ionid=90367384>

⁸ L-Asparaginasa, un arma de doble filo pero de vital importancia, Dr.: David Ballón Cossio - Médico de Unidad de Oncología. Hospital del Niño "Dr. Ovidio Aliaga Uría". La Paz. <http://www.scielo.org.bo/>

⁹ La Sociedad Americana Contra el Cáncer (American Cancer Society, Inc.), es una organización sin fines de lucro, fundada en 1913, con sede central en la ciudad de Atlanta, Georgia en Estados Unidos y está organizada en 11 divisiones geográficas, cuyo equipo está compuesto de médicos voluntarios y laicos que operan en más de 900 oficinas en todo Estados Unidos. <https://www.cancer.org/>

medicamentos que se usan más comúnmente incluyen a L-asparaginasa (Elspar®) o PEG-L-asparaginasa (pegaspargasa o Oncaspar®).

Por lo que, la carne y la sangre del cuy ayudan al tratamiento del cáncer, en específico a la leucemia, ya que la enzima denominada **asparaginasa**, que se encuentra en la carne del cuy. Debiendo tomarse en cuenta, que existe abundante testimonios de personas que padecen cáncer quienes han visto mejorías en su salud por el consumo de la carne y la sangre del cuy que justifica la presente iniciativa legislativa.

ANTECEDENTES LEGISLATIVAS

- Ley N° 28477, Ley que declara a los cultivos, crianzas nativas y especies silvestres usufructuadas Patrimonio Natural de la Nación.
- Resolución Ministerial N° 0338-2013-MINAGR, Que declara el segundo viernes del mes de octubre de cada año como "Día Nacional del Cuy".

I. IMPACTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA EN LA LEGISLACIÓN NACIONAL

La presente iniciativa legislativa, no colisiona con ningún dispositivo Constitucional vigente, ni con ninguna otra norma de menor jerarquía, sino más bien, tiene asidero en la Carta Magna, en razón a que busca garantizar la plena vigencia de los presupuestos constitucionales:

- Artículo 2, inciso 1, toda persona tiene derecho, a la vida, y a su libre desarrollo y bienestar.
- Artículo 7.- Todos tienen derecho a la protección de su salud (...)
- Implementa la aplicación del Artículo 3 de la Ley N° 28477, Ley que declara a los cultivos, crianzas nativas y especies silvestres usufructuadas Patrimonio Natural de la Nación.
Artículo 3.- De la difusión, conservación y promoción
Encárgase al Ministerio de Agricultura, en coordinación con los Gobiernos Regionales y Gobiernos Locales y otras entidades públicas y privadas, la responsabilidad del registro, la difusión, conservación y promoción del material **genético**, el fomento de las actividades de producción, industrialización, comercialización y consumo interno y externo de los cultivos, crianzas nativas y especies silvestres usufructuadas detalladas en el Anexo de la presente Ley, dentro de un enfoque de sostenibilidad y sustentabilidad(...)

II. ANÁLISIS COSTO BENEFICIO

La vigencia de la presente iniciativa, no implicará gasto alguno para el tesoro público, debido a que la iniciativa no implica el financiamiento de parte del Estado, sino el consumo de la carne y sangre del cuy, promoviéndose en el ámbito del sector privado, afianzándose actividades tendientes a la socialización de los beneficios de dicha carne y sangre del cuy, lo cual se traducirá en los siguientes beneficios: Mejora de la salud de las personas que consumen la carne y sangre de cuy en el proceso de prevención y

recuperación de los pacientes que padecen el cáncer así como brindara seguridad alimentaria nutricional ya que se promoverá su consumo en lugar de otras carnes con contenido dañino para la salud.

III. RELACIÓN CON EL ACUERDO NACIONAL

La presente iniciativa se enmarca dentro de la política de Equidad y Justicia Social, contenida en la Acuerdo Nacional:

- Objetivo 13: Acceso Universal a los Servicios de Salud y a la Seguridad Social

El Estado tiene como objetivo, potenciar la promoción de la salud, y la prevención.

- Objetivo 15: Promoción de la seguridad Alimentaria y Nutrición

El Estado tiene como objetivo, recuperar y valorar los saludables saberes y hábitos nutricionales originales