

**COMISIÓN ESPECIAL MULTIPARTIDARIA DE MONITOREO, FISCALIZACIÓN Y
CONTROL DEL PROGRAMA HAMBRE CERO
Periodo Anual de Sesiones 2022-2023**

**ACTA DE LA VIGÉSIMO PRIMERA SESIÓN ORDINARIA
Lima, 8 de mayo de 2023**

Resumen de acuerdos:

Se aprobó la dispensa del trámite de aprobación del acta para ejecutar los acuerdos.

En la ciudad de Lima, siendo las diez horas y quince minutos del lunes 8 de mayo de 2023, en la sala José Gabriel Túpac Amaru Noguera y Micaela Bastidas Phuyuqhawa del Edificio Víctor Raúl Haya del Congreso de la República y a través de la plataforma Microsoft Teams se reunieron los integrantes de la Comisión Especial Multipartidaria de Monitoreo, Fiscalización y Control del Programa Hambre Cero y de Formular Iniciativas Legislativas que Ayuden a Garantizar el Derecho a la Alimentación Adecuada a la Población Peruana y la Lucha Contra la Pobreza, bajo la presidencia de la señora congresista Hilda Marleny PORTERO LÓPEZ, con la asistencia virtual de los señores congresistas María Grimaneza ACUÑA PERALTA, Miguel CICCIA VÁSQUEZ, Sigrid Tesoro BAZÁN NARRO, Esdras Ricardo MEDINA MINAYA, Kelly Roxana PORTALATINO ÁVALOS, Carlos ZEBALLOS MADARIAGA y Cruz María ZETA CHUNGA, contando con el quórum reglamentario de cinco congresistas.

I. DESPACHO

La PRESIDENTA dio cuenta del envío a los despachos congresales de los documentos enviados y recibidos desde el 21 de abril hasta el 4 de mayo 2023, indicando que si los congresistas requieren copia de algún documento, lo pueden solicitar a la secretaría de la comisión.

II. INFORMES

La PRESIDENTA informó que con fecha 24 de abril de 2023, se visitó la olla común “Dios Proveerá” del distrito de Pachacamac donde se reunió con lideresas de la Red de Ollas Comunes de Lima y de la Red de Ollas Comunes de Pachacamac. En esta organización social se pudo constatar el trabajo que vienen realizando, desde sus cocinas mejoradas, preparando alimentos para cientos de familias, niños, niñas, adolescentes, adultos y adultos mayores que padecen hambre, contribuyendo de esta manera a la lucha contra la inseguridad alimentaria en nuestro país.

También mencionó que la Comisión ha presentado el Proyecto de ley 4813/2022-CR, que propone la Ley que modifica la Ley N°30198 Ley que reconoce la preparación y expendio o venta de bebidas elaboradas con plantas medicinales en la vía pública como microempresas generadoras de autoempleo productivo, el que ha sido decretado a la Comisión de Producción, Micro y Pequeña empresa y

cooperativas y a la Comisión de Descentralización, Regionalización, Gobiernos Locales y Modernización de la Gestión del Estado.

Asimismo, la Comisión ha presentado el Proyecto de ley 4814/2023-CR, que propone la Ley que fomenta la producción de alimentos inocuos y prohíbe la fabricación, formulación, almacenamiento, envasado, importación, registro, distribución, comercialización y/o uso de plaguicidas que contengan como ingredientes activos: methomil, oxamil, clorpirifos, glifosato, mancozeb, imidacloprid, thiametoxam, clothianidin, fipronil y cipermetrin, el que ha sido decretado a la Comisión Agraria.

Con Oficio N° 264-2022-2023 del 3 de marzo de 2023 se ha remitido al Presidente del Congreso de la República un informe sobre el avance del desarrollo del plan de trabajo y objetivos de la Comisión desde el inicio de sus actividades, esto es desde noviembre de 2021, hasta la fecha, documento que servirá para evaluar la continuidad de la Comisión, en cumplimiento a un acuerdo del Consejo Directivo.

III. PEDIDOS

No hubo pedidos.

IV. ORDEN DEL DIA

Como primer tema se puso en debate del Plan de Trabajo para el 2023. Con la finalidad de realizar seguimiento y monitoreo de la implementación de la Agenda 2030, se ha elaborado el Plan de Trabajo Anual para el año 2023 el mismo que calendariza las actividades para la construcción y mapeo de las intervenciones que tiene el Estado y que están orientadas a contribuir con la reducción del hambre, la lucha contra la malnutrición en nuestro país y otras actividades que contribuyen y se encuentran alineadas al objetivo del plan: “Contribuir a la seguridad alimentaria y nutricional de la población peruana priorizando los grupos vulnerables y en extrema pobreza promoviendo el ejercicio de la soberanía alimentaria en el marco del objetivo de Desarrollo Sostenible "Hambre Cero" en el Perú”.

Este plan contempla los objetivos específicos, las actividades operativas, las tareas, la unidad de medida, las metas físicas para el año 2023 y el mes programado para la ejecución de las metas físicas.

Luego, el Plan de Trabajo Anual 2023 se puso al voto, aprobándose por unanimidad de todos los congresistas asistentes.

—0—

Como segundo tema se tuvo la presentación de la señora Elia URMENETA VENTURO, Gerente de Desarrollo Económico de la Municipalidad Metropolitana de Lima, quien expuso sobre:

- La estrategia para la mejorar la seguridad alimentaria a través de los puestos de emoliente en Lima Metropolitana.

- Los procesos implementados para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos que se expenden en los puestos de venta del emoliente.
- Las propuestas de mejoras para la promoción de la alimentación saludable a través de los puestos de emoliente.

Señaló que la Municipalidad Metropolitana de Lima tiene 354 emolienteros registrados en dos programas, en el programa “Capitalizando” (así lo sigue llamando) y regulados, que vienen renovando sus autorizaciones año a año. Precisó que en este momento están en las entregas de las resoluciones de autorización, y relanzando un nuevo programa “Capitalizando”, retomando el que se dejó en la última gestión. Indicó que tienen como regulados 11 asociaciones de emolienteros, con los que tiene un trato directo, en el Programa “Capitalizando” tienen más de 20.

Manifestó que ahora tienen más de 30 asociaciones, entonces, es necesario determinar quién es el presidente válido y quién no es presidente válido, tiene a las federaciones, y necesita que se puede aclarar ese tema para poder hacer talleres de trabajo y poder coordinar, porque los presidentes y los representantes son los primeros interlocutores válidos y los que llevan un mensaje adecuado.

Sin embargo, indicó que reciben documentos de todos lados y ya no saben si es una federación, son dos federaciones, tres federaciones, y que requieren ayuda con el tema de la representatividad, para poder programar las charlas. Esta situación como gerente de Desarrollo Económico, le causa mucha preocupación.

Luego se refirió al programa “Aprendiendo Emprendo”, que es para aquellos ambulantes de la vía pública, que no saben leer ni escribir o no pudieron acabar el colegio. Precisó que ya empezaron las clases y que once de los beneficiarios a esta escuelita, como la llama, son emolienteros.

Mostró en su presentación de power point a la señora Guadalupe, a quien condecoraron en el Día de la Mujer, señalando que ella a sus más de 60 años se ha arriesgado y dice que quiere aprender a leer y escribir. Precisó que tienen talleres y harán una pequeña celebración por el Día de la Madre.

Acotó que también celebraron el Día del Emoliente con diez organizaciones de emolienteros, que tuvieron mucha acogida en los medios de comunicación y presentaron sus productos estrella, innovadores, como el emoliente de aguaymanto.

Pidió a los emolienteros que no vendan pan con hot dog fucsia, porque es un poco complicado por el tema del registro sanitario, que los pancitos estén con su servilletita, ellos con sus guantecitos, pese a que no tenemos la exigencia, porque la ley ya no lo faculta. También los exhortó a que tengan su carné, y aparte su carné de sanidad, no es exigible legalmente, pero es bueno, porque cuando hacen ferias itinerantes y los quiere invitar, les piden eso, por seguridad de todos las asistentes, porque es su responsabilidad como funciona, si bien es cierto, no es exigible en el TUPA, pero por un tema de seguridad alimentaria lo tiene que hacer.

En lo que respecta a acciones a realizar, informó que tuvo el gusto de reunirse con la comunidad de niños de la Sagrada Familia, siendo esto un proyecto hermoso, que han erradicado la anemia en niños y ahora ya son jóvenes, que incluso están estudiando, porque han ganado becas en la universidad. Indicó que el proyecto se trata de un pan, que es un bizcocho muy similar a un chancay, que le ponen la cantidad de hierro fortificado para luchar contra la anemia, el costo es baratísimo, siendo que la fundación puede dar las charlas para enseñarles a hacer el pan. Preciso que, si bien es cierto, no tienen hornos también podríamos comprarlos, y si ustedes se juntan como federación a nivel nacional, el costo se reduciría, y podrían vender un producto de alta o mayor calidad y luchar justamente contra el hambre y la anemia en los niños que es muy importante.

Resaltó que la Municipalidad Metropolitana de Lima va a organizar una nueva feria y van a invitar a la fundación que señalaron. Puede compartir un video que hicieron sobre estos niños y en la próxima feria agroindustrial, los puede invitar a ellos y las organizaciones de los emolienteros para tener el primer contacto abiertamente. El pan es muy rico, es como un chancay marroncito, y tiene el mismo sabor. Esta es la propuesta que trae.

También realizan visitas a los módulos, ellos lo saben, para ver que todo esté en orden, siempre les pide tápers sellados para tener los pancitos, nada abiertos, ahora usan botellas, ya no se vende emoliente, ni la quinua, ni la maca en bolsa, lo cual aplaude.

Hacen coordinaciones con la Gerencia de Fiscalización, pero siempre prefiere la parte preventiva y ellos lo saben, tiene sus propias actas en las que considera la manipulación de alimentos, las manos limpias, los pelos amarrados, la mallita en la cabeza para evitar que vaya un pelito en el pan o en la maca o en la quinua.

Estas son las actividades que han estado desarrollando en estos casi 130 días de gestión, en los que van sumando y trabajando a 24/7, porque tienen un compromiso con la ciudad muy importante.

Luego intervino la PRESIDENTA de la Comisión para realizar algunos comentarios sobre lo expuesto.

—0—

Como tercer tema expuso el señor Edgar Liberato SÁENZ CUNZA, Presidente de la Federación Nacional de Trabajadores Emolienteros y Afines del Perú – FENTEP sobre:

- Los principales problemas y dificultades que tienen los emolienteros en el proceso de compra y conservación de los insumos y en la preparación y expendio de sus productos.
- Los productos que preparan y venden, costos y precios más representativos.
- Las propuestas de mejoras para la promoción de la alimentación saludable a través de los puestos de emoliente en el Perú.

El señor SAÉNZ señaló: para nosotros esta reunión es muy importante, porque se trata de un alimento saludable, se trata de un trabajo, se trata de que las mujeres

tienen conocimiento en el sistema de la Municipalidad de Lima y que representan el 70% de los trabajadores emolienteros. La Federación de Emolienteros venimos pidiendo año tras año tener un local propio, para poder trabajar, para tener un propio ingreso, toda vez, que somos los clientes que compramos miles de millones de tarros de leche, miles de toneladas de azúcar, millones de millones de huevo, todos insumos que compramos para preparar nuestros productos.

La idea es tener un local propio y hacer una compra corporativa de la empresa a la institución. La compra que nosotros hacemos sería, por decir, un saco de azúcar que cuesta ciento cincuenta soles y al por mayor nos cuesta ciento cuarenta soles, serían primeros clientes y de las ganancias se podría financiar los pagos del local, y costear cualquier enfermedad, como el caso de la COVID, con la que han sido golpeados demasiado los emolienteros.

Para poder sustentar eso, para poder tener un ingreso, para no estar esperando al Gobierno, tendríamos un ingreso. En caso de fallecimiento ya no estaríamos desprotegidos, la federación, con el ingreso que tiene, podría cubrir el Día de la Madre, del Padre o Navidad para los niños hijos de los emolienteros. Tendrían una ganancia, esa ganancia es ahora de los mayoristas. En las comunidades campesinas un kilo de quinua cuesta cuatro cincuenta, cinco soles, los mayoristas haciendo un pasamano ganan por kilo tres a cuatro soles.

Esa ganancia la que ganan los mayoristas sería para nosotros, para poder costear un ingreso, de esa manera para tener mejor calidad de servicio, para poder tener un buen local y tener una planta de producción donde nosotros podríamos cumplir con todos los registros sanitarios de la municipalidad y las exigencias de los entes que tienen que ver con salud, para que puedan ver en qué forma preparamos, que calidad de servicio podemos dar. Ha venido trabajando con el Colegio Nutricionista del Perú, ellos también están gustosos de trabajar con nosotros, capacitarnos y darnos algunos plus más como agregar algunos alimentos más, porque acá no se trata de negocio, no, acá se trata de salud, acá se trata de futuro del Perú, acá se trata de los niños, de lo que van a ser. De repente a largo plazo se convierten en presidente, en congresista, en fiscal, en juez, de eso se trata, no se trata de negocio.

De repente por ahí hay muchos locales que no ocupan, no utilizan, nosotros no queremos que nos regalen, queremos que nos alquilen o que nos vendan, tranquilamente podemos financiarlo, eso sería uno de los pasos. Otro es capacitar a todos los trabajadores a nivel nacional, de esa manera podemos dar mejor calidad de servicio, mejor calidad de atención, e incluir en los sándwiches, por decir, anchoveta, tortillas, cosas que nutren, porque en el Perú tenemos tantas frutas, pescas, alimentos importantes, pero que no utilizamos, quizás por falta de conocimiento o quizás por falta de apoyo.

Por falta de un campo logístico, un local donde puedan compartir, no compramos a los mayoristas, nosotros podríamos autoabastecernos.

Como en las organizaciones de emolienteros el 70% son mujeres, su meta es seguir trabajando con las mujeres para que asuman el reto de ser dirigentes, la compañera de Ica es casi la historia, todas las dirigentes de todos los Comité Ejecutivo de Asociación de Emolienteros Virgen de Chapi de Ica son mujeres, no hay ni un varón.

A eso apuntamos, dar ese espacio que tanto necesitan las mujeres; eso es casi como un grito que se pide, así poder trabajar de la mejor manera, por qué no una secretaria general de emolienteros, entonces eso es más o menos el pedido que hacemos.

—0—

Como cuarto tema expuso el señor Víctor DEL SOLAR BELLIDO, presidente de la Federación Nacional de Trabajadores expendedores de emoliente, productos naturales y tradicionales afines del Perú – FENTEPRONTAP sobre:

- Los principales problemas y dificultades que tienen los emolienteros en el proceso de compra y conservación de los insumos y en la preparación y expendio de sus productos.
- Los productos que preparan y venden, costos y precios más representativos.
- Las propuestas de mejoras para la promoción de la alimentación saludable a través de los puestos de emoliente en el Perú.

Agradeció por esta invitación y por tener la oportunidad para exponer la problemática de sus socios a nivel nacional.

Dijo que el emoliente es una bebida de uso y consumo ambulatorio, la costumbre de nuestro pueblo es tomarlo en una carretilla a un precio muy cómodo, hoy se puede ver a los emolienteros con mucha frecuencia, especialmente muy temprano por la mañana, al atardecer, y sobre todo durante el invierno, pues el emoliente se prefiere tomar caliente, aunque también se puede tomar frío o helado en verano.

Los emolienteros somos reconocidos como promotores de vida saludable, los trabajadores emolienteros tienen el trabajo sacrificado, que empieza a las dos de la madrugada para poder llegar a los paraderos, a los mercados a las 6 de la mañana donde miles de personas toman el primer alimento del día.

Los emolienteros somos familias, en su mayoría migramos del campo a las grandes urbes como en el caso de Lima, en buscar la oportunidad de trabajo y hoy en día nos encontramos preparando bebidas tradicionales utilizando nuestros productos andinos tales como la quinua, la maca, la kiwicha, las hierbas medicinales, etcétera.

Debemos precisar que nuestro gremio cuenta con más de cuarenta mil asociados en todo el país, que se dedican a la preparación y expendio de bebidas elaboradas con plantas medicinales en la vía pública como microempresas generadoras de autoempleo productivo.

La problemática de la actividad de nuestra federación y nuestros agremiados, es que vienen siendo maltratados por las autoridades locales, por no contar con un registro único como lo tienen nuestros hermanos los artesanos, los productores hoy en día; muy por el contrario, existe mucha marginación por parte de los gobiernos locales, no existen políticas públicas que reconozcan la importancia cultural de la actividad que despliegan los emolienteros; contamos con la Ley de los emolienteros que regula la actividad de los expendedores de bebidas tradicionales de emoliente, quinua, maca, cebada, afines en su proceso de

inclusión social y económica; necesitamos contar con una reglamentación y un registro único de emolienteros.

No se da importancia a la promoción de esta actividad a pesar de tener raigambre en la historia de la economía nacional ni por el Ministerio de Trabajo, ni por el Ministerio de la Producción, ni Cultura, ni Salud, mucho menos por los gobiernos locales.

Hoy en día el precio del emoliente es de un sol cincuenta, y del pan en algunos casos un sol cincuenta, un sol; esos precios vienen congelados desde el año 2010, todos conocemos la inflación y la subida de precios que hemos tenido en nuestro país, a raíz de toda esta crisis, sea sanitaria, políticas, climática, etcétera, a pesar de eso los precios del desayuno del pueblo no han subido, lo que nos afecta enormemente a los emolienteros.

Es oportuno señalar que para la preparación del emoliente se debe tener especial cuidado con los ingredientes naturales que se utilizan, debiendo ser de óptima calidad como la quinua, la kiwicha, la maca, la soya, plantas medicinales, etcétera, provenientes de la zona de la sierra, la selva y la costa de nuestro país, todo ello va acompañado de orientación e información de la propiedad nutritiva y saludable para los consumidores y turistas.

Tenemos nuevos retos, grandes desafíos y oportunidades, todos estos propósitos que estamos emprendiendo serán posibles si estamos juntos, si sumamos esfuerzos, debemos cambiar y buscar acciones que permitan llegar a todas nuestras autoridades.

Considerando la tradición histórica y cultural de esta actividad económica, la cadena de puntos de expendio de emoliente que tenemos en todo el país, solicitamos espacios que logren articular políticas orientadas al bienestar común, buscando espacios de promoción de nuestra actividad saludable.

Las propuestas. Tenemos por ejemplo que en la emergencia sanitaria Qali Warma distribuyó en el país más de noventa mil toneladas de alimentos para ser consumidos en casa por los escolares; si bien es cierto que esto constituyó una gran ayuda, la verdad es que los productos industriales que reparte el Programa no son comparables con la quinua, la maca, los productos naturales que preparamos en el día.

El Programa Qali Warma se podría adaptar al contexto y no brindar solo desayunos escolares, sino licitar desayunos a todas las familias, del cual queremos ser parte llevando el desayuno del día, natural, y brindándole un mayor aporte nutritivo y saludable a nuestros niños.

Ayuda generar políticas públicas, que reconozcan la importancia cultural de la actividad que despliegan los emolienteros, y resaltar la importancia de la promoción de esta actividad. Se debe crear canales comerciales o convenios con mercados productivos para la compra por mayor o menor de nuestros productos.

Existe el Proyecto de Ley 0865 del 2021 del Congreso de la República y el Proyecto de Ley 01296 del 2021 del Congreso de la República, Ley que crea el Registro Único de Emolienteros que fue aprobado por el Pleno en el Congreso el

día 17-06-2022, y fue observado por el Poder Ejecutivo el 27-07-2022, y el día 26-01-2023, fue aprobado por insistencia en el Pleno y hasta la fecha no se publica.

Y una solicitud especial respecto a la problemática de nuestros compañeros que trabajan en zonas metropolitanas, porque verdaderamente en todos los distritos nos hacen problemas en nuestro trabajo día tras día en esa zona. Eso sería un pedido especial, y le haremos llegar también los documentos correspondientes en su momento.

Luego intervino la señora Elia URMENETA VENTURO, Gerente de Desarrollo Económico de la Municipalidad Metropolitana de Lima, para explicar sobre las autorizaciones en la vía metropolitana y la Ordenanza 1717.

—0—

Seguidamente intervino el señor Ángel NEYRA para referirse a la Ley 30961, Ley que precisa diversos artículos de la Ley 30198, Ley que reconoce la preparación y expendio o venta de bebidas elaboradas con plantas medicinales en la vía pública, como microempresas generadoras de autoempleo productivo, sosteniendo que la ley obliga a cada municipio en el término de 60 días reglamentar la ley, vía ordenanza municipal, y que eso no se ejecuta.

También intervinieron la PRESIDENTA, el señor Edgar Liberato SÁENZ CUNZA y Víctor DEL SOLAR BELLIDO para hacer sus aportes.

—0—

Como quinto tema se tuvo la presentación del Sr. Hugo TERÁN RAMÍREZ, presidente de la Federación Nacional de Emolienteros Generadores de Autoempleo Productivo y Afines del Perú – FENEGAP, quien trató sobre:

- Los principales problemas y dificultades que tienen los emolienteros en el proceso de compra y conservación de los insumos y en la preparación y expendio de sus productos.
- Los productos que preparan y venden, costos y precios más representativos.
- Las propuestas de mejoras para la promoción de la alimentación saludable a través de los puestos de emoliente en el Perú.

Agradeció la invitación y el poder estar reunidos con los otros gremios emolienteros, posteriormente cedió el uso de la palabra al señor Ángel NEYRA OLAECHEA, asesor de la FENEGAP.

Inició refiriéndose a la representatividad, a la seguridad, bienestar y tranquilidad de los ciudadanos y el rol de la municipalidad.

Se refirió a las necesidades de los consumidores, a la demanda. Dijo ¿y cuál es la necesidad del Congreso? Es justamente estar enfocado, alineándose a las recomendaciones que habla el Organismo Mundial de la Salud y la FAO, la Ley de Emolienteros se alineó a la FAO y a la Organización Mundial de la Salud.

Señaló, cuando hablamos de alimentación saludable, una cosa es nutrirse y otra cosa es alimentarse, porque podemos darle todo el día pan a una persona y lo estamos alimentando, pero no lo estamos nutriendo.

Los emolienteros son un ejemplo de lo que es nutrición y alimentación, y además hacen preparados con plantas medicinales.

Se calcula que son 30 000 emolienteros a nivel nacional que atienden 5 000 000 de desayunos diarios.

La idea de la FENTEP es ¿por qué no hacer un proyecto para abastecer al Estado? o a los colegios a través del Programa Qali Warma. La Ley 30198 faculta ese tema, y es el encargado la municipalidad, la municipalidad es autónoma, es la autoridad principal de ejecutar estos programas, no necesitamos leyes.

Ahora, el tema de alimentación saludable, nos preocupa el proyecto de ley que pretende modificar la Ley 30198, para introducir el tema de sándwiches, no se alinea a los conceptos del Organismo Mundial de la Salud, o sea, sándwiches es muy abierto, pan con chanco, huevo frito con aceite quemado, o sea, no hay nada que asegure, y además, modificar una ley que habla de bebidas tradicionales, como la quinua y maca, meter sándwiches, ya en ciertos municipios ya existe, permite, como dice la doctora, control, servilletita, no quiero que lo hagas en bolsa plástica, eso lo dice la ley, pueden llegar a un acuerdo y la municipalidad tiene que fiscalizar la salubridad, el buen uso de los tratamientos en los alimentos, eso ya existe, pero no se puede, no se puede desnaturalizar, en decir vender sándwich, está bien.

Yo creo, que el legislador tiene muy buen sentido de muy buena fe, que haga una ley de sándwich ¿No es cierto? Que haga su propia ley de sándwich, pero que no diga cambiemos la ley, porque se puede desnaturalizar la ley del emolientero.

Yo creo, que la ley ha permitido muchos avances, como los carritos, los módulos de acero inoxidable, que, según el Organismo Mundial de Salud, es el único que es saludable, o sea, que es el único material que garantiza la salubridad y su mantenimiento cotidiano.

La mayor preocupación que ellos tienen es el incumplimiento de la ley, que no se está reglamentando, está bien, que se haga una ordenanza, pero que se reglamente la ley, la 30198, que no saque una ordenanza de comercio ambulatorio donde ponen a todos, al que vende jugos, al que vende mazamorra, en otros distritos. No, tiene que ser el reglamento que interprete los artículos, que los limite y que los haga viables y se ejecuten, pero no pueden hacer una ordenanza donde ni siquiera se menciona la ley. Y cuando la Ley 30961 dice que ustedes pueden denunciar penalmente por el delito de omisión a un alcalde.

La Municipalidad de Lima anterior sacó una ordenanza en cumplimiento de esto, pero no decía Ordenanza de la Ley 30198, simplemente Ordenanza del Comercio Ambulatorio y comenzó a hacerlo, pero no es así. En el Congreso se tiene una buena práctica, si sacan una Ley de Agricultura, quien ordena es el ministro de Agricultura; sacan una Ley de Pesca, quien ordena es el ministro de la Producción; y si sacan una Ley del Emolientero, la ley dice que son los municipios vía ordenanza que tienen que reglamentar la ley, tienen que reglamentar la Ley de los Emolienteros, ¿con qué fin? Para garantizar a los cinco millones de

consumidores diarios, porque la ley es el fin mayor, los consumidores y los medios para cumplir ese fin mayor son los emolienteros y la municipalidad que tiene regularla, que tiene que capacitarlos, que tiene que apoyarlos para ese fin y no para el fin de ninguno.

¿Por qué queremos el Reglamento? Porque cada vez que cambian un alcalde, tenemos funcionarios de Gerencia de Economía, que dicen: hagan un contrato, quieres tu contrato, depositame la plata en este lado. O sea, como el alcalde de La Victoria.

Yo he denunciado al alcalde Cuba por abuso, yo denuncié al alcalde Forsyth también igual, porque pretendía cobrar: vender prácticamente, a ellos no les gusta, a ellos les doy la autorización. Se quejó y por eso salió la segunda Ley del Emolientero.

¿Cómo empezar esto? Que cada asociación presente a cada municipio el cumplimiento de la ley que reglamente, en vista que el alcalde anterior ha incumplido.

Luego intervino la congresista Kelly PORTALATINO y la señora Elia URMENETA VENTURO para hacer precisiones de lo expuesto.

—0—

Como sexto tema expuso el señor Elías HUAMÁN CALUA, presidente de la Asociación de Emoliente Tradición de los incas de Pueblo Libre, sobre:

- Los avances en el registro de emolienteros en la municipalidad de Pueblo Libre.
- Abastecimiento del agua en los puestos de expendio.
- Gestión de la municipalidad de Pueblo Libre en la actividad emolientera.
- Productos que preparan y venden, costos y precios más representativos.
- Propuestas de mejoras para la promoción de la alimentación saludable a través de los puestos de emoliente.

Expuso sus problemas de los permisos con la Municipalidad de Pueblo Libre.

Señaló como segundo tema, el abastecimiento del agua. Al respecto dijo: tenemos un cañito para poder lavarnos, no sé si eso lo tenemos un 80% de emolienteros, no todos lo usamos, pero debemos usar el 100%, porque es muy importante tenerlo ese cañito o lavatorio al lado.

Se refirió a las actividades que realizan con la Municipalidad de Pueblo Libre sobre manipulación de alimentos.

Precisó que la pandemia los ha afectado fuertemente, siguen con los mismos precios pero los productos han subido demasiado. Pide unión entre los miembros de las federaciones y fijar un precio para que no haya queja de los consumidores.

—0—

Como último tema expuso el señor Jorge FIGUEROA, representante de la Asociación de Emolienteros del distrito de Jesús María, quien informó sobre:

- Las experiencias como emprendedores, la compra y almacenamiento de los insumos, las prácticas de manipulación e higiene de sus productos, los horarios y el público que atienden.
- Los productos que preparan y venden, costos y precios más representativos.
- Las propuestas de mejoras para la promoción de la alimentación saludable a través de los puestos de emoliente.

Señaló que: la compra y almacenamiento de productos en un 99% es en el día. La mayoría de los emolienteros venden al día, solo cinco por ciento podría tener almacenamiento, porque, como vuelvo a repetir, compran en Santa Anita.

Nosotros en Jesús María tenemos permanentemente la capacitación de manipulación, normado por la municipalidad, es una norma, una ordenanza que obliga al municipio a capacitar permanentemente, por eso no tenemos problemas nosotros con los vecinos de Jesús María y trabajamos correctamente y no tenemos ningún problema.

En cuanto a los horarios podemos agradecer al actual alcalde que ha cambiado la ordenanza anterior, nosotros hemos sido maltratados en la anterior gestión.

O sea, la voluntad política de la autoridad no necesita ser de izquierda, derecha, creo que es la voluntad, como usted lo está haciendo, doctora. Actualmente el alcalde ya nos ha abierto la puerta, humano, político, ya pues tiene buena voluntad de trabajar. Entonces, yo creo que no tenemos problemas en esos horarios, los horarios cinco de la mañana hasta las doce del día, y de la cinco de la tarde a doce del día, no tenemos ningún problema, y nos permite vender nuestros panes, todo.

Hace un momento escuché, por ejemplo, al ingeniero, la ley es un marco, nada más, un marco, la que puede reglamentar es el reglamento de los productos adicionales que venimos de parte de la municipalidad, a través de una ordenanza, solo es un marco, por eso muchos alcaldes dice: “Bueno ya es tu ley”, la ley es un marco y tiene razón, y no hay reglamento, eso es lo que nos falta.

Los productos que preparamos, lo hacemos casi todos en nuestras casas, en nuestro domicilio, donde comemos diariamente nuestro desayuno, nuestro almuerzo, la mayoría de mis compañeros preparan en sus domicilios, no tenemos algo adicional, tener un local adicional nos saldría de nuestros costos, de nuestros presupuestos, la mayoría de mis colegas lo hacen en su domicilio. Sea de San Juan de Lurigancho, de Comas, donde quiera preparan donde ellos diariamente se alimentan.

El costo, bueno, el costo es como cualquier negociante, de acuerdo cómo lo compras, dónde lo compras. Si te vas a buscar los precios, ahora más que nunca me tengo que ir a buscar a Santa Anita, Caquetá, no sé, para tratar de vender

cómodo, pero si voy a comprar a Jesús María mis productos, cinco soles, porque el costo en Jesús María es caro, el mercado es diferente.

Al respecto del precio, bueno el precio es libre de mercado, no todos vendemos iguales, es libre de mercado es de ley, libre de mercado no se puede obligar a nadie vender a un costo que uno quiere, libre de mercado, algunos vendemos a sol cincuenta, dos soles, o depende de la preparación.

Y en las ventas doctora, el emoliente antiguamente era solo para serranos o para cholos o para el frío nada más, para el frío era antiguamente, conforme iba avanzando el naturismo, iba avanzando, hasta los mismos muchachos que son clientes de 30 años me dice: “Señor mi padre no me da quinua, ni maca”, las redes sociales ayudan, ellos mismos ven que es alimenticio, entonces consumen, cómo ha cambiado las cosas.

Entonces, el emoliente es un consumo masivo del pueblo peruano, es un desayuno barato, con tres soles, cinco soles es un buen desayuno y nutritivo saludable.

La mayoría de los peruanos cuando esté en una esquina un emolientero, siempre vas a ver cinco o seis personas, no porque le gusta, sino también por el precio que a veces la economía hoy por hoy, después de la pandemia nos ha dejado prácticamente a todos, hasta los grandazos han caído, porque a nosotros no.

La economía habla pues, la gente tiene que buscárselas ¿dónde?, y dónde hace el desayuno del trabajador del banco, hasta del mismo congresista, van al emolientero, pues está la economía, claro todos los trabajadores del sector público la mayoría, consumen su desayuno en un puesto emolientero, por eso necesitamos respaldo de nuestras autoridades, más que todo, necesitamos una ordenanza de Lima matriz para todos los distritos, eso quería hablar con la doctora que acaba de irse, sí eso necesitamos, eso abarca porque cada distrito tiene su autonomía, a pesar de su autonomía tiene que limitarse a la norma de Lima siempre, si Lima está muy bien hecho ya pues, por eso lado nos ayudaría.

Entonces, yo quisiera que las federaciones, ya que estamos haciendo este pedido únanse para ser un solo camino, no hay otro, porque el emoliente en la lid es uno solo, ahora va ser una sola, unámonos, siéntanse, debatan, conversen en uno solo, no se está dividiendo para acá, para allá, ningún resultado nos va a traer eso.

Entonces, eso quisiera hacer hincapié a mis colegas, a mi gente de federación, creo que son tres federaciones y así vamos a seguir aumentando más y más federaciones, nos va a servir, pero tenemos que buscar un solo objetivo y buscar uno que conviene, que salga un beneficio, una ley, una ordenanza para emolienteros nada más, porque acá no hay colores.

Finalmente, expuso el presidente de la Asociación de Vida y Salud de Puente Piedra, para explicar y comentar su problemática local. La PRESIDENTA le pidió que deje su número telefónico y datos a la asesoría de la comisión para poder realizar coordinaciones.



Al término de la sesión la PRESIDENTA solicitó la dispensa del trámite de aprobación del acta para ejecutar lo acordado, no habiendo observaciones se dio por aprobado.

Siendo las 12.45 p.m. se levantó la sesión.

Se deja constancia que la transcripción de la versión grabada de esta sesión es elaborada por el Área de Transcripciones y el audio es registrado por el Área de Grabaciones en Audio y Video del Congreso de la República, los cuales forman parte integrante de la presente acta, prevaleciendo lo expresado según el audio.

HILDA MARLENY PORTERO LÓPEZ
Presidenta

SIGRID TESORO BAZÁN NARRO
Secretaria