

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 2156-2021/CR, QUE PROPONE LA LEY QUE INCORPORA A LOS PROFESIONALES DE LAS INGENIERÍAS DE ALIMENTOS Y SIMILARES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD.

COMISIÓN DE SALUD Y POBLACIÓN PERÍODO ANUAL DE SESIONES 2022-2023

Dictamen -2022-2023-CSP-CR

Señor Presidente:

Han sido remitidos para estudio y dictamen de la Comisión de Salud y Población el siguiente proyecto de ley:

N°	Proyecto	Grupo Parlamentario	Proponente	Sumilla
1	2156/2021-CR	Perú Libre	Silvana Emperatriz Robles Araujo	Propone incorporar a los profesionales de las ingenierías de alimentos y similares como profesionales de la salud.

La Comisión de Salud y Población, en su	_ sesión ordinaria, celebrada el	_ de 2022,
debatió y aprobó, con el voto unánime de la	os presentes, el presente dictame	n. Votaron
a favor los congresistas		

Se deja constancia de que en la sesión se acordó por unanimidad la dispensa del trámite de aprobación del acta para la ejecución de los acuerdos.

I. SITUACIÓN PROCESAL

1.1 Ingreso del proyecto a la Comisión

N°	Proyecto	Sumilla	Fecha de presentación	Fecha de ingreso a la Comisión
1	2156/2021-CR	Propone incorporar a los profesionales de las ingenierías de alimentos y similares como profesionales de la salud.	26/05/2021	30/05/2021

El Proyecto de ley ha sido decretado únicamente a la Comisión de Salud y Población.



Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres "Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional" "Año del Bicentenario del Congreso de la República del Perú"

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 2156-2021/CR, QUE PROPONE LA LEY QUE INCORPORA A LOS PROFESIONALES DE LAS INGENIERÍAS DE ALIMENTOS Y SIMILARES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD.

1.2 Cumplimiento de los requisitos reglamentarios

La iniciativa legislativa materia de dictamen ha sido remitida a esta Comisión de conformidad con lo establecido en el artículo 77 del Reglamento del Congreso de la República.

Cabe precisar que el proyecto cumple con los requisitos generales y específicos señalados en los artículos 75 y 76 del Reglamento del Congreso de la República, en mérito a lo cual se realizó el estudio correspondiente.

1.3 Relación con la Agenda Legislativa 2021-2022

Mediante Resolución Legislativa del Congreso 002-2021-2022-CR se aprobó la Agenda Legislativa para el Período Anual de Sesiones 2021-2022, instrumento que, de conformidad con el Reglamento del Congreso, determina los temas prioritarios tanto en Comisiones como en el Pleno del Congreso.

La Agenda Legislativa considera prioritario, dentro del Objetivo II. Equidad y Justicia Social y las Políticas de Estado 13. Acceso Universal a los Servicios de Salud y a la Seguridad Social 15. Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutrición 30). Leyes de reforma y modernización del sistema de salud. 32). Leyes para atender la situación de los profesionales de la salud. 40). Seguridad alimentaria. En virtud de lo señalado, el proyecto que se analiza se enmarcan en las prioridades señaladas en la Agenda Legislativa.

1.4 Vinculación con las Políticas de Estado del Acuerdo Nacional

En el Acuerdo Nacional, desarrollado en el año 2002 con el fin de definir un rumbo para el desarrollo sostenible del país y afirmar su gobernabilidad democrática, se asumió un conjunto de grandes objetivos, plasmados en políticas de Estado. Los proyectos de ley materia de dictamen guardan vinculación, entre otras, con las siguientes políticas de Estado:

- Política de Estado N° 11: Promoción de la igualdad de oportunidades sin discriminación.
- Política de Estado Nº 15: Promoción de la seguridad alimentaria y nutrición.

II. CONTENIDO DE LA PROPUESTA LEGISLATIVA Y PROBLEMAS QUE PRETENDE RESOLVER

La fórmula legal del proyecto consta de tres artículos:

- Artículo 1. Objeto de la ley
- Artículo 2. Modificación del artículo 6 de la Ley N° 23356 Primera Disposición Complementaria Final: Adecuación de Normas.
- Artículo 3. Modificación del artículo 3 del Decreto Legislativo Nº 1153

A continuación, se resume el contenido de la iniciativa legislativa materia del presente estudio y análisis.



Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres "Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional" "Año del Bicentenario del Congreso de la República del Perú"

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 2156-2021/CR, QUE PROPONE LA LEY QUE INCORPORA A LOS PROFESIONALES DE LAS INGENIERÍAS DE ALIMENTOS Y SIMILARES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD.

El proyecto propone incluir como profesionales de la salud a los profesionales colegiados de Ingeniería Alimentaria, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería en Industrias Alimentarias e Ingeniería Agroindustrial que desarrollan actividades de vigilancia sanitaria, certificación y fiscalización en inocuidad alimentaria y vigilancia sanitaria de alimentos fortificados destinados a los programas sociales de alimentación, dentro de lo9s alcances de la Ley 23536, Ley que establece las normas generales que regulan el trabajo y la carrera de los profesionales de la Salud; así como modificar el Decreto Legislativo 1153, que regula la política integral de compensaciones y entregas económicas del personal de la salud al servicio del Estado, a fin de extender los beneficios otorgados a los profesionales de ingeniería mencionados.

Dentro de los fundamentos de la propuesta se señala el marco constitucional referido al derecho de protección de la salud, desarrollado en la Ley 26842, Ley General de Salud, precisando que la salud es condición indispensable del desarrollo humano y medio fundamental para alcanzar el bienestar individual y colectivo, así como que la protección de la salud es de interés público, y responsabilidad del Estado regularla, vigilarla y promoverla.

Asimismo, la propuesta de ley precisa que el Ministerio de Salud es competente en materia de salud ambiental e inocuidad alimentaria, y tiene función rectora para "formular, planear, dirigir, coordinar, ejecutar, supervisar y evaluar la política nacional y sectorial de prevención de enfermedades"; siendo el Viceministerio de Salud Pública, la autoridad nacional responsable de los aspectos de vigilancia y supervigilancia de los factores de riesgo físicos, químicos y biológicos a efectos de garantizar niveles óptimos de calidad de vida para toda la población; teniendo como política institucional la fiscalización de los alimentos y bebidas destinados al consumo humano, los aditivos elaborados industrialmente tanto nacionales o extranjeros, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas y otros señalados en las normas nacionales y extranjeras vigentes.

Por otro lado, se hace mención al Decreto Legislativo 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, cuyo objeto es garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano con el fin de proteger la vida y la salud de las personas, reconociendo y asegurando los derechos e intereses de los consumidores y promoviendo la competitividad de los agentes económicos involucrados en toda la cadena alimentaria.

La exposición de motivos menciona que uno de los aspectos neurálgicos se sitúa en los riesgos de contaminación en el proceso productivo, por lo que es necesario contar con establecimientos de producción que cuenten con un diseño técnico adecuado para la preservación de los insumos e ingredientes y óptimas fuentes de ventilación, sujetos a evaluación de riesgos mediante el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – (HACCP), acorde con la legislación alimentaria. Para ello, el Ministerio de Salud otorga y reconoce derechos a través



Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres "Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional" "Año del Bicentenario del Congreso de la República del Perú"

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 2156-2021/CR, QUE PROPONE LA LEY QUE INCORPORA A LOS PROFESIONALES DE LAS INGENIERÍAS DE ALIMENTOS Y SIMILARES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD.

de certificados, registros y autorizaciones para realizar auditorías al Sistema HACCP que permitan validar los controles que realiza el centro de producción.

En este contexto, la autoridad sanitaria realiza la vigilancia sanitaria, entendida como el conjunto de actividades de observación, evaluación y medición de parámetros de control que permiten garantizar la inocuidad de los alimentos para la protección de la salud de los consumidores, y que son realizadas por la autoridad sanitaria a través de los inspectores sanitarios debidamente capacitados y acreditados, en el que cumplen un papel destacado los profesionales de las ingenierías de alimentos, cuyo perfil profesional los califica para el ejercicio de labores de inspección sanitaria e inocuidad alimentaria.

En relación con el rol de los profesionales de las ingenierías de alimentos, la exposición de motivos señala que el profesional de ingeniería de alimentos, es un profesional de la ingeniería, la ciencia y tecnología de alimentos, cuyo ámbito de ejercicio profesional se desarrolla en las áreas del sector alimentario al servicio de la alimentación y la salud pública, a través del diseño, desarrollo e implementación de procesos de conservación y transformación de materias primas agrícolas pecuarios e hidrobiológicos, prolongando el tiempo de vida útil de los alimentos, asegurando la calidad e inocuidad de los mismos en toda la cadena alimentaria, la que incluye las fases de producción, manejo postcosecha, beneficio o captura, fraccionamiento. almacenamiento, tratamiento primario. procesos de transformación, conservación y comercialización de alimentos.

El proyecto de ley destaca el rol que cumplen los Ingenieros Alimentarios, los Ingenieros de Alimentos, los Ingenieros de Industrias Alimentarias y los Ingenieros Agroindustriales, que son las distintas denominaciones profesionales existentes en las universidades del Perú, cuya formación académica y científica los hace competentes para realizar auditorías del Sistema HACCP, así como para la fiscalización y supervisión de la producción de envases, aditivos alimentarios, sistemas de conservación de alimentos, tecnología de procesamiento de alimentos, control de calidad de alimentos, vigilancia de alimentos fortalecidos entre otros, lo que les permite realizar la evaluación integral de la producción de alimentos a lo largo de las cadenas productivas. Asimismo, se resalta el rol de los profesionales de las ingenierías de alimentos, durante la pandemia del Covid19, quienes han contribuido en la implementación de estrategias que ha realizado el Estado para minimizar los riesgos del contagio mediante la elaboración de protocolos y planes de vigilancia en empresas productoras de alimentos destinados a los programas sociales, restaurantes, mercados y servicios afines.

Asimismo, se precisa que en esa línea los profesionales de las ingenierías de alimentos cumplen un rol fundamental para garantizar la inocuidad de alimentos, y con ello su contribución incide directamente en el cuidado de la salud pública en el marco de un enfoque integrador y multidisciplinario en torno de ella, que constituye el fundamento sustancial para que estos profesionales sean considerados como profesionales de la salud, con las prerrogativas y beneficios que les otorga la ley.



DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 2156-2021/CR, QUE PROPONE LA LEY QUE INCORPORA A LOS PROFESIONALES DE LAS INGENIERÍAS DE ALIMENTOS Y SIMILARES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD.

Adicionalmente, la iniciativa se sustenta en el **Enfoque "Una Sola Salud"**, planteado por el Cuadro de Expertos de Alto Nivel para el Enfoque de Una Sola Salud (OHHLEP), y que ha sido acogido por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la Oficina Internacional de Epizootias (OIE), el Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), de modo que les permitirá trabajar conjuntamente para prevenir, predecir y detectar las amenazas sanitarias mundiales con el fin de darles respuesta, y promover el desarrollo sostenible.

Según este enfoque, la salud de las personas, los animales domésticos y salvajes, las plantas y el medio ambiente en general (incluidos los ecosistemas) están estrechamente relacionados y son interdependientes, planteándonos el reto a los múltiples sectores, disciplinas y comunidades en los diversos niveles de la sociedad, a trabajar conjuntamente para promover el bienestar y neutralizar las amenazas para la salud y los ecosistemas y, al mismo tiempo, hacer frente a la necesidad colectiva de agua potable, energía y aire, alimentos sanos y nutritivos; así como a tomar medidas relativas al cambio climático y contribuir al desarrollo sostenible.

Finalmente, se señala que la aprobación del proyecto de ley permitirá que los profesionales de las ingenierías alimentarias, al ser considerados como profesionales de la salud, puedan acceder a la Dirección General de Salud Ambiental, a las Direcciones Ejecutivas de Salud Ambiental y de Inocuidad Alimentaria del MINSA y de los órganos sectoriales descentralizados (Direcciones o Gerencias Regionales de Salud), a las Direcciones de Redes Integradas de Salud de Lima Metropolitana y que, además, sus perfiles sean considerados en los documentos técnico-normativos de gestión institucional.

III. OPINIONES E INFORMACIÓN

3.1 Solicitudes de opinión

La Comisión ha remitido solicitudes de opinión a las siguientes instituciones:

N.°	Institución	N.° de oficio	Fecha
1	Colegio de Ingenieros del Perú	2375-2021-2022/CSP/CR	11/07/2022
2	Colegio Medico del Perú	2374-2021-2022/CSP/CR	11/07/2022
3	Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego	2378-2021-2022/CSP/CR	11/07/2022
4	Ministerio de Salud	2377-2021-2022/CSP/CR	11/07/2022

3.2 Opiniones recibidas

3.2.1 Colegio de Ingenieros del Perú.

Mediante Carta N° 0671-2022-2024/CIPCN/DN de 08 de agosto de 2022, recibido el 15 de septiembre de 2022, precisa que en la actualidad la categorización de los profesionales de la salud de acuerdo a la Ley 23536 "Ley que establece las normas



Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres "Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional" "Año del Bicentenario del Congreso de la República del Perú"

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 2156-2021/CR, QUE PROPONE LA LEY QUE INCORPORA A LOS PROFESIONALES DE LAS INGENIERÍAS DE ALIMENTOS Y SIMILARES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD.

generales que regulan el trabajo y la carrera de los profesionales de la salud" promulgada en 1982, limita los derechos y la igualdad de oportunidades de los profesionales de las ingenierías de alimentos, ocasionando que sean considerados "profesionales administrativos", a pesar de que realizan labores de salud pública en las diferentes direcciones de salud ambiental e inocuidad del Ministerio de Salud tanto en la DIGESA, en las DIRESA y DIRIS. Los profesionales de las ingenierías de alimentos, por su formación profesional, son competentes y además actualmente ya vienen realizando actividades de certificación, supervisión y vigilancia sanitaria de alimentos, sin el justo reconocimiento de que las actividades citadas están vinculadas al ámbito preventivo de la salud pública, y consecuentemente deben ser considerados como profesionales de la salud.

Asimismo, sugiere que en la redacción del Artículo 1. Objeto de la ley, se considere que los profesionales mencionados sean colegiados y habilitados, que se incluya una Disposición Complementaria Final, precisando que la implementación de la presente Ley en lo que competa, se financia con cargo al presupuesto de las entidades públicas involucradas y no demanda gastos adicionales al tesoro público.

Adicionalmente, resaltan que el alcance de la propuesta legislativa es clara, sin perjuicio de ello, es importante precisar que en ninguno de sus extremos señala que los profesionales de las ingenierías de alimentos, al ser considerados como profesionales de la salud, tengan que realizar labores propias de los profesionales médicos, enfermeras, nutricionistas u otros profesionales, por el contrario, delimita sus funciones específicas vinculadas a la salud pública en el ámbito de la vigilancia sanitaria de alimentos, siendo que en dichas actividades trabajan equipos multidisciplinarios y cumplen funciones de acuerdo al Plan Operativo Institucional (POI) de la entidad en la que laboran, en el ámbito de sus competencias, integrando la participación multidisciplinaria contemplada en el enfoque de UNA SOLA SALUD de la FAO, OIE, PNUMA y OMS.

Finalmente, precisan que los presidentes y directivos de los Capítulos de Ingeniería de Industrias Alimentarias, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería Alimentaria, Agroindustrias, Ingeniería Agroindustrial y Afines de los diferentes Consejos Departamentales del Colegio de Ingenieros del Perú, emiten la opinión favorable sobre el Proyecto de Ley N° 2156-2021/CR que propone "Ley que incorpora a los profesionales de las ingenierías de alimentos y similares como profesionales de la salud".

3.2.2 Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego

Mediante el Informe Nº 421-2022-MIDAGRI-DVPSDA/DGPA-DIPNA, de la Dirección de Políticas y Normatividad Agraria de la Dirección General, se concluye que la referida iniciativa legislativa no es competencia del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.

3.2.3. Opiniones ciudadanas

Al 5 de diciembre de 2022 se registran 315 opiniones ciudadanas en el portal institucional del Congreso de la República, 216 de las cuales se expresan a favor de la aprobación del proyecto de ley, 97 en contra, una opinión señala que la incorporación restará plazas a los nutricionistas, y una que se debe unificar a todos los que trabajan en el sector salud en una sola ley.



DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 2156-2021/CR, QUE PROPONE LA LEY QUE INCORPORA A LOS PROFESIONALES DE LAS INGENIERÍAS DE ALIMENTOS Y SIMILARES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD.

IV. MARCO NORMATIVO

- Constitución Política del Perú.
- Reglamento del Congreso de la República.
- ➤ Ley 23536, Ley que establece las normas generales que regulan el trabajo y la carrera de los profesionales de la salud.
- ➤ Ley 26842, Ley General de Salud.
- ➤ Ley 30895 Ley que fortalece la función rectora del Ministerio de Salud.
- Decreto Legislativo 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos.
- Decreto Legislativo 1153, que regula la política integral de compensaciones y entregas económicas del personal de la salud al servicio del Estado.
- Decreto Legislativo 1161, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud.

V. ANÁLISIS DE LA PROPUESTA

5.1 Antecedentes legislativos:

En el periodo parlamentario complementario 2020-2021, del Período Parlamentario 2016-2021, se presentó el proyecto de Ley 6975-2020/CR, del ex congresista Jim Mamani Barriga, con el objeto de incluir como profesionales de la salud al Ingeniero Alimentario, Ingeniero de Alimentos, Ingeniero de Industrias Alimentarias y al Ingeniero Agroindustrial que desarrollan actividades vinculadas a la salud pública, como vigilancia sanitaria, certificación y fiscalización en inocuidad alimentaria, así como a la vigilancia sanitaria de alimentos fortificados destinados a programas sociales de alimentación. Siendo decretado, a la Comisión de Salud y Población, sin que fuera dictaminado, por lo que al concluir el periodo parlamentario fue enviado al archivo.

5.2 La inocuidad de Alimentos como prioridad de salud pública

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, también conocida como FAO, considera como alimento inocuo, aquel que está libre microorganismos como bacterias, hongos o mohos dañinos; así como productos químicos y otros peligros que puedan causar daño a la salud, definiéndolo el atributo del alimento, relacionado a la garantía de que al ser consumido no causará daño. Por consiguiente, la inocuidad de los alimentos está vinculada con el Derecho a la Alimentación, reconocido en la Declaración Universal de los Derechos Humanos, aprobado por la Organización de las Naciones Unidas (ONU), como el derecho de toda persona a una vida adecuada que le asegure también a su familia, la salud y bienestar; y en especial la alimentación.¹

¹https://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/20.500.12404/21721/CASTRO_GRANDEZ_ZUSI_MARLITT_POLITICA_DE_INOCUIDAD_ALIMENTARIA.pdf?sequence=1&isAllowed=y



DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 2156-2021/CR, QUE PROPONE LA LEY QUE INCORPORA A LOS PROFESIONALES DE LAS INGENIERÍAS DE ALIMENTOS Y SIMILARES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD.

Asimismo, la Organización Mundial de la Salud², considera que garantizar la inocuidad de los alimentos es una prioridad de salud pública, toda vez que los alimentos insalubres afectan a la salud e inclusive pueden causar la muerte, y pone en peligro la vida de todos, siendo más afectada la población vulnerable: lactantes, niños, embarazadas, adultos mayores, inmunodeprimidos, entre otros. En consecuencia, los alimentos insalubres generan un círculo vicioso de diarrea y malnutrición que compromete el estado nutricional de los más vulnerables; considerando que solo las enfermedades diarreicas afectan cada año a 220 millones de niños, de los que 96 000 fallecen.

En el Perú, la principal fuente de oferta de alimentos proviene de la producción nacional, de origen agrícola, pecuario e hidrobiológico, tanto en su estado fresco, elaborado o procesado; además de los alimentos importados. Ambos tipos de alimentos -nacionales e importados- deben tener la garantía de inocuidad, que supone que al ser consumidos no causarán daño a las personas.

En esta línea, cobra especial interés la alimentación colectiva, entre ella la escolar, la que brindan los programas de alimentación social, hospitales, servicios de alimentación en el transporte de pasajeros, entre otras, debido al impacto social, económico y político, que pueden causar ante eventuales sucesos que pueden causar a la salud e inclusive pérdidas de vidas, por el consumo de alimentos contaminados.

Debe considerarse que las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA), originadas por el consumo de alimentos contaminado por agentes de origen biológico, físico y químico, generan además de problemas de salud pública, problemas sociales, económicos, comerciales e inclusive políticos. En ese contexto, los primeros responsables en garantizar la inocuidad de los alimentos son los productores, a través de la implementación de la prevención e implementación de sistemas de inocuidad de alimentos; siendo la autoridad sanitaria competente para controlar su cumplimiento, así como supervisar, fiscalizar y realizar la vigilancia sanitaria de los alimentos, con la participación de profesionales idóneos, con competencias en materia de calidad e inocuidad, con conocimiento en conservación y procesamiento de alimentos, que coadyuven en el logro institucional de garantizar la seguridad alimentaria y la salud pública; más aun considerando que la inocuidad de los alimentos es materia importante para lograr los Objetivos de Desarrollo Sostenible.

En ese sentido, la inocuidad de alimentos es una cuestión central para la salud pública, en la que intervienen múltiples actores, siendo los principales responsables de garantizarla los productores, el Estado y los consumidores. Así, en las actividades de vigilancia, de fiscalización, control y vigilancia sanitaria de alimentos, participan equipos multidisciplinarios, entre ellos los profesionales de Ingeniería de Alimentos, Ingeniería de Industrias Alimentarias, Ingeniería

² OMS | Estimaciones de la OMS sobre la carga mundial de enfermedades de transmisión alimentaria (who.int)



DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 2156-2021/CR, QUE PROPONE LA LEY QUE INCORPORA A LOS PROFESIONALES DE LAS INGENIERÍAS DE ALIMENTOS Y SIMILARES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD.

Agroindustrial y afines, quienes son competentes para el manejo de la calidad e inocuidad de los alimentos.

5.3 Competencias de los profesionales de las ingenierías de alimentos en materia de control de calidad e inocuidad de los alimentos.

Los profesionales de las ingenierías de alimentos basan su formación académica en planes curriculares con asignaturas que fundamentan las competencias profesionales específicas, que incluyen cursos de ciencia, tecnología e ingeniería de alimentos, que sustentan la labor que realizan en la certificación, supervisión, fiscalización y vigilancia sanitaria de alimentos³.

El plan curricular incluye las asignaturas de química de los alimentos, biología, bioquímica de los alimentos, microbiología de alimentos, composición de alimentos, análisis de alimentos (físico químico, químico proximal, 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 conservantes para alimentos, 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 y congelación de alimentos, legislación alimentaria, sistemas de gestión de calidad e inocuidad de alimentos.

El profesional de las ingenierías de alimentos al haber recibido la formación académica que incluye conocimientos de ciencia, ingeniería y tecnología de alimentos, así como de la legislación alimentaria, es competente para desarrollar actividades de control de calidad e inocuidad de alimentos, sistemas de gestión de calidad e inocuidad de alimentos, 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).

Consecuentemente, en el campo específico de la labor de control y vigilancia sanitaria de alimentos, el profesional de ingeniería de los alimentos participa en actividades de salud pública, específicamente en materia de prevención, así también como en las acciones orientadas al cumplimiento de la normativa sanitaria, realizando la toma de muestras a fin de verificar la calidad sanitaria del producto terminado; en las actividades de certificación, cumple con el rol de

³ http://www.unfv.edu.pe/FACULTADES/FOPCA/escuelas/ingenieria-alimentaria/perfil-profesional

⁴ http://www.unfv.edu.pe/FACULTADES/FOPCA/escuelas/ingenieria-alimentaria/2019-03-08-17-57-36

⁵https://unac.edu.pe/images/documentos/dugac/2017/mallas_curriculares/pregrado/P08-MALLA-CURRICULAR-DE-LA-CARRERA-PROFESIONAL--DE-INGENIERIA-DE-ALIMENTOS.pdf



DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 2156-2021/CR, QUE PROPONE LA LEY QUE INCORPORA A LOS PROFESIONALES DE LAS INGENIERÍAS DE ALIMENTOS Y SIMILARES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD.

evaluador de alimentos y verifica que se cumplan los requisitos para la emisión del registro sanitario; en tanto que, en las inspecciones, evalúa las condiciones higiénicas sanitarias de los establecimientos, verificando que estén implementados los sistemas de gestión de inocuidad de acuerdo a la normativa vigente.

5.4 Vigilancia sanitaria de alimentos

El artículo 3 del Decreto Legislativo 1161, Decreto Legislativo que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, establece que el ministerio es competente en "4) Salud ambiental e inocuidad alimentaria". A su vez, de conformidad con e el artículo 6° y los numerales 3, 5 y 9 del artículo 15° del Decreto Legislativo 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, la vigilancia sanitaria de los alimentos elaborados industrialmente (fabricados), que incluye la vigilancia de contaminantes físicos, químicos y biológicos que puedan afectar a estos alimentos, está a cargo de la autoridad nacional de salud, es decir, del Ministerio de Salud, a través de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA⁶.

Cabe precisar que la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria – DIGESA, "es el órgano de línea dependiente del Viceministerio de Salud Pública, que se constituye en la Autoridad Nacional en Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria, responsable en el aspecto técnico, normativo, vigilancia, supervigilancia de los factores de riesgos físicos, químicos y biológicos externos a la persona y fiscalización en materia de (...) Inocuidad Alimentaria la cual comprende: i) los alimentos y bebidas destinados al consumo humanos y ii) aditivos elaborados industrialmente de producción nacional o extranjera, con excepción de los alimentos pesqueros y acuícolas; así como las demás materias de competencia establecidas en la normatividad vigente en concordancia con las normas nacionales e internacionales."

La vigilancia sanitaria incluye las observaciones y mediciones de parámetros de control sanitario, sistemáticos y continuos que realiza la Autoridad Competente, a fin de prevenir, identificar y/o eliminar peligros y riesgos a lo largo de toda la cadena alimentaria.⁸

A fin de dar cumplimiento a las disposiciones antes señaladas, los inspectores sanitarios del área de alimentos de la Dirección de Control y Vigilancia, la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones e incluso de la Dirección de Fiscalización y Sanción de la DIGESA, además, de los inspectores sanitarios de las Direcciones o Gerencias Regionales de Salud, para la vigilancia sanitaria a establecimientos de fabricación, elaboración, fraccionamiento de alimentos y bebidas destinados al consumo humano, deben tener la formación y competencia idónea a fin de verificar la correcta aplicación de los procesos

-

 ⁶ Art. 12 del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado con D.S. N° 034.2008-AG
 ⁷ Información consignada en el portal institucional de DIGESA.

En: http://www.digesa.minsa.gob.pe/institucional1/institucional.asp

Anexo del Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado con D. S. N° 034-2008-AG.



DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 2156-2021/CR, QUE PROPONE LA LEY QUE INCORPORA A LOS PROFESIONALES DE LAS INGENIERÍAS DE ALIMENTOS Y SIMILARES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD.

tecnológicos aplicados (cocción, pasteurización, esterilización, extrusión, tostado, envasado al vacío) así como, el control de parámetros de proceso (temperaturas, tiempos, presión, concentraciones, entre otros) verificando la exactitud y precisión de los instrumentos de medición y el correcto funcionamiento de los equipos; el lay-out (distribución) de la planta o establecimiento de alimentos, a fin de identificar riesgos de contaminación cruzada, así como, verificar el diseño y materiales utilizados en la infraestructura y equipos del establecimiento de alimentos.

Adicionalmente, para el control de la calidad sanitaria e inocuidad de los alimentos y bebidas, en todo establecimiento de fabricación, elaboración, fraccionamiento y almacenamiento de alimentos y bebidas destinados al consumo humano, se deben aplicar los Principios Generales de Higiene del Codex Alimentarius, y cuando corresponda, adicionalmente el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), que son los patrones de referencia para la vigilancia sanitaria⁹. Siendo los Principios Generales de Higiene de los Alimentos – PGH, los que controlan las condiciones operacionales dentro de un establecimiento tendiendo a facilitar la producción de alimentos inocuos y el HACCP, un sistema para identificar peligros y estimar los riesgos que pueden afectar la inocuidad de un alimento, a fin de establecer las medidas para controlarlos.

La constatación y evaluación de la correcta elaboración e implementación de estos principios y sistemas de inocuidad en los establecimientos de fabricación, elaboración, fraccionamiento de alimentos y bebidas destinados al consumo humano, según corresponda, deben ser ejecutados por personal que tenga la formación, competencia y conocimientos necesarios en PGH y HACCP.

5.5 Análisis del marco normativo.

La Comisión de Salud y Población considera que la iniciativa legislativa materia del presente dictamen se fundamenta en los artículos 7 y 9 de la Constitución Política del Perú, que señalan que todos los peruanos tienen derecho a la protección de su salud; el Estado determina la política nacional de salud y que corresponde al Poder Ejecutivo normar y supervisar su aplicación; asimismo, en el inciso 1 del artículo 102 de la Constitución Política del Perú, que señala que es atribución del Congreso dar leyes y resoluciones legislativas, así como interpretar, modificar o derogar las existentes.

Es pertinente señalar que, mediante Ley 23536, Ley que establece las Normas Generales que Regulan el Trabajo y la Carrera de los Profesionales de la Salud, considera en el artículo 6° como Profesionales de la Salud, las líneas de carreras siguientes: a) Médico-Cirujano, b) Cirujano-Dentista, c) Químico-Farmacéutico, d) Obstetriz, e) Enfermero, f) Médico-Veterinario (Únicamente los que laboren en el campo asistencial de la Salud Pública), g) Biólogo (Únicamente los que laboren

⁹ Art. 58 del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado con D. S. N° 007-98-SA, modificado por el Art. 1 del D. S. N° 004-2014-SA.



Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres "Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional" "Año del Bicentenario del Congreso de la República del Perú"

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 2156-2021/CR, QUE PROPONE LA LEY QUE INCORPORA A LOS PROFESIONALES DE LAS INGENIERÍAS DE ALIMENTOS Y SIMILARES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD.

en el campo asistencial de la Salud Pública), h) Sicólogo (Únicamente los que laboren en el campo asistencial de la Salud Pública), i) Nutricionista (Únicamente los que laboren en el campo asistencial de la Salud Pública), j)Ingeniero Sanitario (Únicamente los que laboren en el campo asistencial de la Salud Pública) y, k) Asistenta Social (Únicamente las que laboren en el campo asistencial de la Salud Pública).

Por otro lado, el Decreto Legislativo 1153, Decreto Legislativo que regula la Política Integral de Compensaciones y Entregas Económicas del Personal de la Salud al Servicio del Estado, en el literal a) del numeral 3.2 del artículo 3 establece que para fines de la política integral se considera profesional de la salud, a aquel que ocupa un puesto vinculado a la salud individual o salud pública en las entidades comprendidas en el ámbito de dicha norma, de conformidad con la Ley 23536, Ley que establece las normas generales que regulan el trabajo y la carrera de los Profesionales de la Salud.

En dicha línea, considera como profesionales de la salud inmersos en la Política Integral de Compensaciones a los siguientes:

- 1. Médico Cirujano.
- 2. Cirujano Dentista.
- 3. Químico Farmacéutico.
- 4. Obstetra.
- 5. Enfermero.
- 6. Médico Veterinario que presta servicio en el campo asistencial.
- 7. Biólogo que presta servicio en el campo asistencial.
- 8. Psicólogo que presta servicio en el campo asistencial.
- 9. Nutricionista que presta servicio en el campo asistencial.
- 10. Ingeniero Sanitario que presta servicio en el campo asistencial.
- 11. Asistenta Social que presta servicio en el campo asistencial.
- 12. Tecnólogo Médico que desarrolla en las áreas de terapía física y rehabilitación, laboratorio clínico y anatomía patológica, radiología, optometría, terapia ocupacional y terapia del lenguaje en el campo de la salud.

Posteriormente, el Decreto Legislativo 1162, Decreto Legislativo que incorpora disposiciones al Decreto Legislativo 1153, que regula la Política Integral de Compensaciones y Entregas Económicas del Personal de Salud al Servicio del Estado, incluye como profesionales de la salud al Químico que presta servicio en el campo asistencial de la salud, y al Técnico especializado de los Servicios de Fisioterapia, Laboratorio y Rayos X.

El Decreto Legislativo 1062, Ley de Inocuidad de los Alimentos, tiene como por objeto garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano, a fin de proteger la vida y la salud de las personas, con un enfoque preventivo e integral, a lo largo de toda la cadena alimentaria. Dicha norma señala claramente los derechos de los consumidores, reconociendo que toda persona tiene derecho a consumir alimentos inocuos, a recibir información necesaria de parte de los proveedores, recibir protección contra las prácticas fraudulentas o engañosas, así



DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 2156-2021/CR, QUE PROPONE LA LEY QUE INCORPORA A LOS PROFESIONALES DE LAS INGENIERÍAS DE ALIMENTOS Y SIMILARES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD.

como recibir protección con la producción, importación, fraccionamiento, comercialización o traspaso a título gratuito de alimentos alterados, contaminados, adulterados, falsificados o que hayan sido declarados no aptos para el consumo humano.

Asimismo, en su artículo 10, precisa que los lugares e instalaciones de producción de alimentos pueden ser objeto de vigilancia y control sanitario para la verificación de la aplicación del sistema de aseguramiento de la calidad basado en el análisis de peligros y control de puntos críticos (HACCP).

En ese sentido, esta iniciativa legislativa se encuentra conforme a lo establecido en nuestro ordenamiento jurídico interno a nivel constitucional que consagra en los artículos 7, 9 y 192 el derecho fundamental a la Salud, además en las directrices establecidas en los Organismos Internacionales de los cuales el Perú es parte, y demás normas respecto a la necesidad de implementar una eficaz prevención, de las enfermedades epidemiológicas, como las Enfermedades Transmitidas por Alimentos, en protección de la salud pública.

5.6 Legislación Comparada

En España, la Ley 44/2003¹⁰ de ordenación de las Profesiones Sanitarias, reconoce en la Disposición Adicional Séptima, numeral 2), a los Licenciados en Ciencia y Tecnología de Alimentos como profesionales sanitarios cuando desarrollen actividades profesionales en centros sanitarios integrados en su Sistema Nacional de Salud, o cuando desarrollen su ejercicio profesional, por cuenta propia o ajena, en el sector sanitario privado.

También es de resaltar que la precitada norma contempla aspectos sobre las relaciones interprofesionales y trabajo en equipo, resaltando que consideran que la atención sanitaria integral supone la cooperación multidisciplinaria, la integración de los procesos y la continuidad asistencial, y evita el fraccionamiento y la simple superposición entre procesos asistenciales atendidos por distintos titulados o especialistas. Asimismo, contempla que una actuación sanitaria que se realice por un equipo de profesionales, se articulará de forma jerarquizada o colegiada, en su caso, atendiendo a los criterios de conocimientos y competencia, y en su caso al de titulación, de los profesionales que integran el equipo, en función de la actividad concreta a desarrollar, de la confianza y conocimiento recíproco de las capacidades de sus miembros, y de los principios de accesibilidad y continuidad asistencial de las personas atendidas.

VI. EFECTO DE LA PROPUESTA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

La aprobación de la presente iniciativa legislativa, conforme se ha analizado precedentemente, no contraviene el marco constitucional y legal, y permite complementar la regulación respecto a un grupo profesional no considerado en las leyes que se plantea modificar, a pesar del rol relevante que llevan a cabo los

¹⁰ https://www.boe.es/buscar/pdf/2003/BOE-A-2003-21340-consolidado.pdf



DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 2156-2021/CR, QUE PROPONE LA LEY QUE INCORPORA A LOS PROFESIONALES DE LAS INGENIERÍAS DE ALIMENTOS Y SIMILARES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD.

profesionales involucrados en el proyecto, en la preservación de la inocuidad alimentaria, y con ello, la protección de la salud individual y comunitaria. En concreto, la aprobación de la propuesta implica la modificación de dos normas legales, a fin de incorporar a los profesionales ingenieros alimentarios que se desempeñan en el campo de la salud pública, sin afectar algún otro extremo que signifique modificación del estatus profesional o laboral de otros profesionales que laboran en dicho campo.

En ese sentido, la aprobación de la presente iniciativa legislativa permitirá que la entidad que tiene competencias para el control, fiscalización y vigilancia sanitaria de alimentos cuente con el marco normativo para incluir a los profesionales de las ingenierías de alimentos como profesionales de la salud, permitiendo el ordenamiento en la regulación del recurso humano, y brindando las condiciones de equidad e igualdad de condiciones, frente a otros profesionales que realizan las mismas actividades y que en la actualizada son considerados como profesionales de la salud.

VII. ANÁLISIS COSTO-BENEFICIO

El análisis costo-beneficio pretende identificar los impactos y efectos que tiene la propuesta de ley sobre los actores involucrados, la sociedad y el bienestar general, a fin de evaluar su conveniencia.

En el presente caso, la aprobación de los proyectos de ley tiene un impacto que no requiere de un presupuesto para su aplicación, toda vez que se refiere a la calificación como profesionales de la salud de los profesionales colegiados de Ingeniería Alimentaria, Ingeniería de Alimentos, Ingeniería en Industrias Alimentarias e Ingeniería Agroindustrial que desarrollan actividades de vigilancia sanitaria, certificación y fiscalización en inocuidad alimentaria, y vigilancia sanitaria de alimentos fortificados destinados a los programas sociales de alimentación.

Adicionalmente, es importante resaltar que el trabajo es un deber y un derecho, es base del bienestar social y un medio de realización de la persona, por lo que ninguna relación laboral puede limitar el ejercicio de los derechos constitucionales, respetándose el principio de oportunidades sin ningún tipo de discriminación; asimismo la Constitución Política del Perú establece que el Estado promueve condiciones para el progreso social y económico.

El logro de los fines institucionales en el sector salud requiere de la participación de profesionales idóneos, toda vez que el centro de su misión es la persona, a la cual se dedican con respeto a la vida y a todos los derechos humanos, consecuentemente, la medida planteada beneficia indirectamente a la población, en la medida que facilitará la incorporación de profesionales de las ingenierías alimentarias encargados de asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena productiva, y garantizar la seguridad alimentaria y la salud pública.



Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres "Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional" "Año del Bicentenario del Congreso de la República del Perú"

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 2156-2021/CR, QUE PROPONE LA LEY QUE INCORPORA A LOS PROFESIONALES DE LAS INGENIERÍAS DE ALIMENTOS Y SIMILARES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD.

En lo que corresponde a los efectos cualitativos, vamos a identificar a las personas o los grupos de personas en las que impactará la norma propuesta de aprobarse las iniciativas legislativas, conforme se detalla a continuación:



DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 2156-2021/CR, QUE PROPONE LA LEY QUE INCORPORA A LOS PROFESIONALES DE LAS INGENIERÍAS DE ALIMENTOS Y SIMILARES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD.

Efectos cualitativos de los involucrados de aprobarse la iniciativa legislativa

Actores Involucrados	Efectos directos ¹¹	Efectos indirectos ¹²
Sector salud	Potenciar el trabajo profesional en el campo de la vigilancia de la inocuidad alimentaria.	Mejoras en los indicadores de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).
DIGESA	Contar con el marco legal que le permite disponer y estructurar equitativamente sus equipos profesionales y con ello, mejorar su gestión en el campo de la inocuidad alimentaria.	Mejoras en la gestión de la Dirección General. Mejoras en el clima laboral. Supervisión adecuada en manos de los profesionales competentes.
Profesionales ingenieros	Ser considerados como profesionales de la salud.	Reconocer la contribución de este grupo profesional en el cuidado de la salud pública.
Ciudadanos	Mejor fiscalización y por ende protección de la salud y prevención de las Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).	Mejores condiciones de vida, que permiten el desarrollo personal de los ciudadanos.

Elaboración: Comisión de Salud y Población.

VIII. **CONCLUSIÓN**

Por lo expuesto, la Comisión de Salud y Población, de conformidad con lo establecido en el inciso b) del artículo 70 del Reglamento del Congreso de la República, recomienda la aprobación del presente dictamen, recaído en el proyecto de Ley 2156/2022-CR, con el texto sustitutorio siguiente:

¹¹ Son los impactos que se producen a consecuencia directa de la norma (tomado de la Guía para la evaluación de proyectos de ley, p 30).

12 Son los impactos que se producen a consecuencia de los efectos directos o cambios producidos de forma

inmediata por la norma (tomado de la Guía para la evaluación de proyectos de ley, p. 30).



DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 2156-2021/CR, QUE PROPONE LA LEY QUE INCORPORA A LOS PROFESIONALES DE LAS INGENIERÍAS DE ALIMENTOS Y SIMILARES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD.

TEXTO SUSTITUTORIO

El Congreso de la República; Ha dado la siguiente Ley:

LEY QUE INCORPORA A LOS PROFESIONALES DE LAS INGENIERÍAS DE ALIMENTOS Y SIMILARES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD

Artículo 1. Modificación del artículo 6 de la Ley 23536, Ley que establece las normas generales que regulan el trabajo y la carrera de los profesionales de la Salud

Se modifica el artículo 6 de la Ley 23536, Ley que establece las normas generales que regulan el trabajo y la carrera de los profesionales de la Salud, y el artículo 3 del Decreto Legislativo 1153, Decreto Legislativo que regula la política integral de compensaciones y entregas económicas del personal de la salud al servicio del Estado, en los siguientes términos:

"Artículo 6º.- Están considerados para los fines de la presente Ley como Profesionales de la Salud, y constituyen las respectivas líneas de carrera los siguientes:

[...]

I) Ingeniero Alimentario, Ingeniero de Alimentos, Ingeniero en Industrias Alimentarias e Ingeniero Agroindustrial que desarrolla actividades de vigilancia sanitaria, certificación y fiscalización en inocuidad alimentaria, y vigilancia sanitaria de alimentos fortificados destinados a los programas sociales de alimentación, y otras vinculadas a la salud pública, en el ámbito de sus competencias."

Artículo 2. Modificación del literal a) del numeral 3.2 del artículo 3 del Decreto Legislativo 1153, Decreto Legislativo que regula la Política Integral de Compensaciones y Entregas Económicas del Personal de Salud al Servicio del Estado

Se modifica el literal a) del numeral 3.2 del artículo 3 del Decreto Legislativo 1153, Decreto Legislativo que regula la Política Integral de Compensaciones y Entregas Económicas del Personal de Salud al Servicio del Estado, en los siguientes términos:

"Artículo 3. Ámbito de aplicación

Se encuentran bajo el alcance de la presente norma:

[...]

3.2. El personal de la Salud.-

[. . . [·]

a) Profesionales de la salud

[...]



Decenio de la Igualdad de Oportunidades para Mujeres y Hombres "Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional" "Año del Bicentenario del Congreso de la República del Perú"

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 2156-2021/CR, QUE PROPONE LA LEY QUE INCORPORA A LOS PROFESIONALES DE LAS INGENIERÍAS DE ALIMENTOS Y SIMILARES COMO PROFESIONALES DE LA SALUD.

15.- Ingeniero Alimentario, Ingeniero de Alimentos, Ingeniero en Industrias Alimentarias e Ingeniero Agroindustrial que desarrollan actividades de vigilancia sanitaria, certificación y fiscalización en inocuidad alimentaria, y vigilancia sanitaria de alimentos fortificados destinados a los programas sociales de alimentación, y otras vinculadas a la salud pública, en el ámbito de sus competencias.

[...]".

Dese cuenta. Sala de Comisión. Lima, xx de xxxx de 2022

> Elva Edhit Julón Irigoin Presidenta