



## **PROYECTO DE LEY N° 02604/2021-CR**

**Ley del ejercicio profesional del ingeniero alimentario  
y del ingeniero agroindustrial.**



## Artículo 1. Objeto de la Ley

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

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



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

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

## **Artículo 3. Requisitos del Ejercicio profesional**

Para el ejercicio de la profesión se requiere:

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

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



## FUNCIONES

### Artículo 4. Funciones

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

a) Aplicar los conocimientos de tecnología e ingeniería en la cadena alimentaria para conservar y producir alimentos inocuos, nutritivos y de calidad, generando valor agregado a partir de la utilización sostenible de los recursos agroindustriales.

b) Diseñar, instalar, gestionar y dirigir plantas o fábricas agroindustriales.

c) Diseñar, desarrollar, estandarizar procesos y productos para satisfacer las necesidades del mercado nacional e internacional.

d) Controlar los procesos productivos, la calidad e inocuidad de los alimentos y bebidas. Así como determinar costos de producción, evaluando y minimizando el impacto ambiental.

e) Investigar, desarrollar e innovar tecnología, procesos y productos en el sector alimentario.

f) Realizar muestreo, análisis fisicoquímico, bromatológico, microbiológico y sensorial de alimentos, bebidas y productos agroindustriales. Así como, la evaluación de la conformidad, determinación de vida útil, balance de materia y energía, control de mermas en el procesamiento de alimentos.



## FUNCIONES

g) Realizar estudios técnicos, propuestas u ofertas técnicas, anteproyectos, proyectos, absolución de consultas y asesorías técnicas, peritajes, planificación, servicios de ingeniería, informes técnicos, cálculos, presupuestos, croquis, estudios preliminares y estudios definitivos; gerencias, supervisiones, inspecciones y auditorías especializadas; coordinaciones y direcciones de procesos de ingenierías o sus servicios conexos y gestión de calidad entre otros en el ámbito de sus competencias; estas labores deben ser efectuadas, firmadas y refrendadas por profesionales colegiados y hábiles en el Colegio de Ingenieros del Perú.

h) Realizar el análisis de riesgos, evaluación higiénico – sanitaria e implementar los sistemas integrados de gestión en la cadena alimentaria a fin de garantizar la

Calidad, seguridad e inocuidad de los alimentos y bebidas hasta su expendio y de los establecimientos donde se elaboran, procesan, transforman, almacenan, distribuyen o expenden, sean de origen nacional o importado.

i) Realizar actividades de vigilancia sanitaria, certificación, inspección y control de la inocuidad en el manejo postcosecha, recepción, producción, transporte, fabricación, almacenamiento, distribución, elaboración y comercialización de alimentos y bebidas; así como aditivos alimentarios, envases y embalajes destinados a alimentos.

j) Realizar inspecciones sanitarias, auditoría de certificación sanitaria, verificar IN SITU la implementación del Plan HACCP, Manuales de Buenas Prácticas de Manipulación (BPM), Buenas Prácticas de Manufacturas/Fabricación (BPF), Buenas Prácticas de Almacenamiento (BPA), Programa de Higiene y Saneamiento (PHS), Principios Generales



## FUNCIONES

de Higiene (PGH).

k) Validar con su firma los planes, programas y manuales (HACCP, BPM, BPF, BPA, PHS) entre otros, de acuerdo con la legislación alimentaria vigente; así como los estudios de vida útil de los alimentos, los informes técnicos de mermas requeridos por la SUNAT en el marco de sus competencias.

l) Elaborar manuales, implementar, auditar sistemas integrales de gestión, así como de seguridad y salud ocupacional en el sector alimentario y agroindustrial.

m) Intervenir en acciones de fiscalización, monitoreo, supervisión o evaluación del cumplimiento de las disposiciones legales que se refieren al control de los alimentos en los programas sociales de alimentación, en la adquisición y distribución de canastas de alimentos, programas de fiscalización en la industria alimentaria, agroindustria y agroexportación.

n) Gestiona y supervisa los procesos de abastecimiento, elaboración, control de calidad e inocuidad de alimentos destinados a los “servicios alimentarios” en las entidades públicas en ámbito del Gobierno Nacional, Gobiernos Regionales y Locales (Fuerzas Armadas, Policía Nacional del Perú, INPE, INDECI, Hospitales, entre otros). Así como en el sector privado en los servicios de catering y concesionarias en minería y otros sectores. Participar en actividades preventivas y promocionales de salud pública en el área de su competencia, en el sector público, en todos los niveles de gobierno.

o) Participar en los comités nacionales del Códex Alimentarius, comités técnicos de normalización de alimentos, en la elaboración de fichas de homologación, normas sanitarias, y otros en el ámbito de sus competencias.



## FUNCIONES

p) Participar en el diseño, ejecución y evaluación de políticas públicas a nivel de gobierno nacional, gobiernos regionales y locales para la promoción y desarrollo de la agroindustria, seguridad alimentaria y nutricional, así como en proyectos de inversión y planes de negocios agroindustriales, programas sociales, proyectos productivos, lucha contra la pobreza y la desnutrición, producción y comercialización de alimentos de origen en la agricultura familiar.

q) Brindar asistencia técnica, docencia y fortalecimiento de capacidades en educación alimentaria, seguridad alimentaria y otros de su competencia.

r) Desarrollar actividades de gestión e investigación en centros de innovación productiva y transferencia tecnológica en instituciones relacionadas al rubro alimentario y agroindustrial, y docencia.

s) Formular, evaluar y ejecutar proyectos agroindustriales de inversión pública y privada teniendo en cuenta indicadores de viabilidad técnica, comercial, económica, financiera, legal, ambiental, organizacional y social, en el ámbito de sus competencias.

t) Otras funciones de acuerdo con las necesidades de la institución pública y privada en que realiza su actividad el profesional de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial.

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



## FUNCIONES

a) Gestionar de manera integral las actividades de la cadena agroindustrial para elaboración de productos no alimentarios de calidad que respondan a las necesidades del mercado, dentro de las normas que regulan las instituciones públicas y privadas.

b) Gestionar el manejo de residuos provenientes de la producción agropecuaria, forestal y no forestal (resinas, etc.) y residuos agrícolas destinados a la producción de bioenergía, bioprocesos y otros procesos de valor agregado.

c) Planificar, diseñar, dirigir y controlar procesos no alimentarios, mediante la transformación de subproductos provenientes de los residuos de la agroindustria en bioenergía, compuestos bioactivos, polímeros (caucho, biopelículas), pieles y curtiembre, plantas de tratamientos de residuos líquidos y sólidos, fibras naturales, residuos agrícolas, maderables y no maderables, cosméticos (tintes naturales), envases y embalajes biodegradables, aceites no comestibles y otros.

d) Aplicar los conocimientos de ciencia, tecnología e ingeniería de procesos con innovación para generar valor agregado de productos no alimentarios de calidad con ética y responsabilidad social, teniendo en cuenta el cuidado del ambiente, la seguridad y salud ocupacional.

e) Identificar las necesidades del mercado nacional e internacional y elaborar planes de negocio bajo el enfoque de economía circular de productos no alimentarios, integrando los recursos empresariales para ser implementados de acuerdo con los términos de referencia de las instituciones financieras, para la comercialización de productos agroindustriales de calidad en el mercado interno y externo.



### **Artículo 5. Del inspector sanitario de alimentos**

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

## **CAPÍTULO II**

### **DERECHOS Y OBLIGACIONES**

### **Artículo 6. Derechos**

a) En el régimen laboral que le compete, y de acuerdo con las normas vigentes, el profesional de Ingeniería Alimentaria y de Ingeniería Agroindustrial tiene derecho a todos los beneficios laborales que le corresponden.

b) Poder ocupar cargos jerárquicos establecidos en la estructura orgánica de las entidades públicas y privadas de acuerdo con su perfil profesional, y a las modalidades a las que se sujeten conforme a la legislación vigente, ya sea por designación, concurso o contratación.

c) Contar con una remuneración es meramente enunciativa y no limitativa, no excluye los derechos que como trabajadores le corresponden al profesional de Ingeniería Alimentaria y de Ingeniería Agroindustrial, conforme a la legislación vigente.

d) Acceder a una igual remuneración entre ingenieros e ingenieras.

e) Ser considerado como profesional de la salud no médico, aquellos profesionales que laboren en actividades de salud pública, con los atributos que corresponden y los derechos que le otorga la ley.

f) Los demás que otorgan las leyes y los reglamentos.



## Artículo 7. Obligaciones

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

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

d) Conocer y aplicar la normatividad en materia de alimentos. Asimismo, conocer las políticas y procedimientos del sector o la entidad en que labora.

## CAPÍTULO III

### DE LA CARRERA PROFESIONAL

#### Artículo 8. Desarrollo de la carrera en el ámbito estatal

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



**Artículo 9. De los cargos directivos**

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

**Artículo 10. De la certificación de competencias**

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

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

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

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



## DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

### **PRIMERA. Del establecimiento de producción de alimentos**

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

La microempresa alimentaria acredita el asesoramiento o capacitación por parte de profesionales de ingeniería

alimentaria e ingeniería agroindustrial colegiados y habilitados, para garantizar la inocuidad en sus procesos alimentarios.

### **SEGUNDA. Día del Ingeniero Alimentario y Agroindustrial**

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

### **TERCERA: Normas reglamentarias**

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

### **CUARTA. Vigencia de la Ley**

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



## EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

### ANTECEDENTES

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

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



## EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

### JUSTIFICACIÓN

La profesión de Industrias Alimentarias en nuestro país tiene sus inicios en el año 1969, con la creación del programa académico de Industrias Alimentarias en la Universidad Nacional Agraria La Molina, cumpliendo a la fecha 53 años de su creación.

Las carreras de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial están vinculadas al desarrollo de actividades de producción y comercialización de alimentos y bebidas para consumo humano. En el caso de la ingeniería agroindustrial, abarca la producción, transformación y comercialización de productos no alimentarios, obtenidos a partir de materia prima de origen biológico.

La regulación del ejercicio profesional de la Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial en el sector Alimentario es necesaria para promover que el sector alimentario, considere la participación de profesionales idóneos a cargo de la producción de alimentos, los cuales tienen competencias para un manejo integral de los alimentos incorporando aspectos de responsabilidad social y ambiental a los procesos productivos que desarrollan, controlan y ejecutan.

El ejercicio profesional de ambas especialidades corresponde al control y vigilancia sanitaria de alimentos, ejecución de actividades relacionadas con el cumplimiento de la legislación alimentaria, aplicación de protocolos para la toma de muestras de alimentos y análisis de laboratorio, interpretación de los resultados para determinar si el alimento cumple con los estándares de calidad sanitaria.



## EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

### FUNDAMENTACION DE LA PROPUESTA LEGISLATIVA

- **Competencia profesional en materia de control de calidad e inocuidad de los alimentos**

Los profesionales de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial tienen competencias para un manejo integral de los alimentos, incorporando aspectos de responsabilidad social y ambiental a los procesos productivos que desarrollan, controlan y ejecutan.

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



## EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

### FUNDAMENTACION DE LA PROPUESTA LEGISLATIVA

- **Impacto sobre la salud pública**

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS, 2022), se estima que cada año en el mundo enferman unos 600 millones de personas, casi 1 de cada 10 habitantes por ingerir alimentos contaminados y que 420 mil mueren por esta misma causa, siendo el 40% niños menores de 5 años. Todos los años se pierden US\$ 110 000 millones en productividad y gastos médicos a causa de los alimentos insalubres en los países de ingresos bajos y medianos. Al ejercer una presión excesiva en los sistemas de atención de la salud, las enfermedades transmitidas por los alimentos obstaculizan el desarrollo económico y social, y perjudican a las economías nacionales, al turismo y al comercio.

Las Enfermedades Transmitidas por los Alimentos (ETAs) son provocadas por la ingestión de alimentos contaminados por microorganismos o sustancias químicas, y representan una importante carga de mortalidad y morbilidad dentro de los sistemas de Salud Pública de las naciones, dentro de las cuales las infecciones diarreicas son las más comunes, haciendo enfermar cada año a unos 550 millones de personas y provocan 230 000 muertes.

Es por ello la relevancia de la regulación de la presencia del profesional de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial en todos procesos y etapas relacionadas al proceso, manejo y comercialización de alimentos.

## EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

### FUNDAMENTACION DE LA PROPUESTA LEGISLATIVA

- **Peligros por agroquímicos**

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

- **Competencias profesionales en el sector no alimentario**

La agroindustria es aquella actividad económica que hace referencia al conjunto de industrias que se encargan de producir, transformar y comercializar los diferentes productos: agrícolas, ganaderos, forestales, pesca, silvicultura y demás recursos naturales biológicos para fines alimentarios y no alimentarios. El rol de los profesionales de Ingeniería Agroindustrial es de suma importancia a fin de garantizar la obtención de productos de calidad e industrialización del sector promoviendo el desarrollo económico al ser profesionales idóneos por su formación y especialización en el procesamiento y transformación de productos de origen biológico a productos terminado de valor agregado.



## EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

### FUNDAMENTACION DE LA PROPUESTA LEGISLATIVA

- **Integración de la mujer y promoción del empleo**

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

- **Desarrollo del sector agroexportador**

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



## EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

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

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

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



## EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

### III. ANALISIS COSTO BENEFICIO

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

Involucrados	Efectos
Estado	Marco legal para delimitar las competencias del profesional de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial, cuyas competencias contribuyan en el desarrollo y competitividad de la agroindustria nacional, especialmente de la micro y pequeña empresa de este importante sector, que requiere no solamente garantizar la inocuidad de los alimentos que produce sino también su calidad; a la vez fortalecer la reactivación económica a través de la agroexportación, industrialización del agro, promoción de la alimentación saludable, lucha contra la anemia y desnutrición, promoción de la agricultura familiar, y coadyuvando con la seguridad alimentaria.
Profesionales de Ingeniería de Alimentos e Ingeniería Agroindustrial	Marco legal que regula el ejercicio profesional de los profesionales idóneos especializados en producción de alimentos y procesamiento agroindustrial en todo el territorio nacional.
Población	Marco legal que garantice a la población acceder a consumir alimentos frescos y procesados de calidad e inocuos, obtenidos de una producción sostenible con respecto al medio ambiente, además de productos no alimentarios de calidad elaborados bajo la verificación, control y supervisión de un profesional idóneo para esta labor.

## EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

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

La presente iniciativa se encuentra enmarcada en el Segundo Objetivo del Acuerdo Nacional: **Equidad y Justicia Social**, en la Décimo Quinta Política De Estado denominada: **Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutrición**, inciso e) aplicará, junto con los gobiernos locales y la sociedad organizada, controles de calidad y vigilancia sobre la producción, comercialización, almacenamiento y distribución de alimentos para consumo humano, que aseguren la idoneidad y condiciones sanitarias de los mismos.

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



**¡Muchas gracias!**



**Karol Paredes**  
Congresista de la República