



## NOTA DE PRENSA

Con éxito se llevó a cabo el foro nacional denominado "Seguridad alimentaria en contextos urbanos y metrópolis", organizado por la Comisión Especial Multipartidaria Hambre Cero, presidida por la congresista Marleny Portero. Este foro tuvo el objetivo de celebrar el día del Emoliente, Quinoa, Maca, Kiwicha y demás bebidas naturales tradicionales, y revalorizar el patrimonio cultural inmaterial del Perú, a través de los trabajadores emolienteros.

En este conversatorio, expuso el representante del Ministerio de Cultura del Perú, Sr. Pablo Molina; el representante del Ministerio de la Producción, Sr. Miguel Quispe; el presidente de la Federación Nacional de Emolienteros y Afines del Perú (#FENTEPE), Sr. Edgar Sáenz; la presidenta de la Asociación de vendedores de desayunos saludables y medicina natural - Huaraz, Sra. Fanny Luis Ramírez; el representante de la Municipalidad de Lima, Sra. Gisella Baygorrea; la representante de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lic. Sonia Antezana y representantes de CCori Cocina Óptima, Sra. Melissa Castro, junto a la Sra. Anita Clemente.

Asimismo, se destacó la importancia de respaldar a los emprendedores emolienteros y, en este sentido, se dio cuenta de proyecciones de aplicación y modificación a las ordenanzas existentes con el objetivo de facilitar la actividad de los emolienteros y promover un entorno más propicio para el crecimiento sostenible de este sector, consolidando así un marco normativo que respalde no solo la seguridad alimentaria, sino también el desarrollo económico de los emolienteros y la comunidad en general.

El evento inició con la participación del representante del Ministerio de Cultura y Ministerio de Producción, quienes informaron sobre la importancia del emoliente en la identidad cultural del Perú e hicieron mención a estrategias que se pueden adoptar para generar un valor agregado al emoliente.

Posteriormente, participó el presidente de la Federación Nacional de Emolienteros y Afines del Perú, Sr. Edgar Sáenz quien expuso diversos problemas que presentan, como el incumplimiento de la ley por parte de las municipalidades y los altos cobros por concepto de multas que les imponen las mismas. Además, la presidenta de la Asociación de vendedores de desayunos saludables y medicina natural - Huaraz, Sra. Fanny Luis, añadió que en Huaraz tiene un horario estricto de 3 horas de trabajo (6:00 a.m a 9:00 a.m), y lastimosamente en ese corto tiempo es casi imposible obtener una ganancia para su canasta familiar, sin embargo, seguirán trabajando por su familia, por sus hijos y por la sociedad.

Por su parte, la Lic. Sonia Antezana, nutricionista de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, resaltó el alto valor nutricional de los insumos que se emplean en los emolientes y destacó la responsabilidad que estos emprendedores emolienteros tienen dentro de la alimentación de sus clientes.

Seguidamente, se desarrolló una preparación demostrativa a cargo de CCori Cocina Óptima, donde se empleó el bagazo de la alfalfa para crear tortillas, resaltando el alto valor nutricional de este producto, como el calcio, potasio, hierro, fósforo, magnesio, sodio, zinc, entre otros, recomendando su preparación a los emolienteros. Además, se señaló el procedimiento para la preparación de miel a base de cáscara de camote, un vegetal fuente de fibra, vitaminas, minerales y antioxidantes.

Finalmente, la presidenta de la Comisión Especial Multipartidaria Hambre Cero, congresista Marleny Portero hizo presente la presentación por parte de la Comisión de la Moción de Saludo 10540/2023 que, en el tercer punto indica expresamente: Exhortar a las municipalidades para que, en cumplimiento del artículo 2º de la Ley N° 30961, regulen vía ordenanza municipal el mandato señalado en el artículo 4 de la Ley N° 30198 atendiendo a las posibles restricciones económicas que puedan surgir para los emolienteros, debiendo promoverse un diálogo constructivo y colaborativo entre las autoridades locales y los emolienteros, reconociendo la importancia de su labor en la promoción de la alimentación saludable en nuestra sociedad. Dicho acto fue aplaudido por los emolienteros, pues existen 24 distritos que aun están pendientes de emitir la ordenanza, excediendo el plazo otorgado por la ley. Asimismo, la congresista Portero hizo presente que la Comisión ha presentado el proyecto de ley N° 4813/2022-CR que modifica e incorpora artículos a la Ley 30198 incorporando en la ley disposiciones vinculadas a la preparación y venta de los sanguches que acompañan al emoliente, para que, de esta manera, la población pueda acceder a desayunos con alimentos ricos en hierro y saludables.

Desde la Comisión fiscalizaremos el cumplimiento de los acuerdos e impulsaremos el proyecto de ley presentado.