

Proyecto de Ley N° 1825/2017-CR



Proyecto de Ley que Modifica el Artículo N° 2 de la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria, para Precisar la Incorporación de Anchoqueta en Forma Natural o Procesada en sus diversas presentaciones con base en omega 3, en la adquisición de productos alimenticios a cargo de entidades de Gobierno Nacional o Local

El que suscribe, **CARLOS ALBERTO DOMÍNGUEZ HERRERA**, integrante del grupo parlamentario de Fuerza Popular, en el ejercicio del derecho de iniciativa legislativa que le confiere el artículo 107 de la Constitución Política y conforme con lo que establecen los artículos 74 y 75 del Reglamento del Congreso, presenta el siguiente:

I. PROYECTO DE LEY

“PROYECTO DE LEY QUE MODIFICA EL ARTÍCULO N° 2 DE LA LEY N° 27767, LEY DEL PROGRAMA NACIONAL COMPLEMENTARIO DE ASISTENCIA ALIMENTARIA, PARA PRECISAR LA INCORPORACIÓN DE ANCHOVETA EN FORMA NATURAL O PROCESADA EN SUS DIVERSAS PRESENTACIONES CON BASE EN OMEGA 3, EN LA ADQUISICIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS A CARGO DE ENTIDADES DE GOBIERNO NACIONAL O LOCAL”

Artículo Único. Modificación del Artículo 2° de la Ley 27767, “Ley del Programa Complementario de Asistencia Alimentaria

Modifíquese el Artículo 2 de la Ley N° 27767, en los términos siguientes:

“Artículo 2.- Adquisición directa de productos alimenticios locales o regionales

Todos los programas sociales de apoyo y seguridad alimentaria, creados o por crearse, desarrollados o ejecutados por el Estado **en cualquier nivel de gobierno sea nacional o local adquieren obligatoriamente anchoqueta en forma natural o procesada en sus diversas presentaciones con base en omega 3, destinando no menos del 1 (uno) % (por ciento) de su presupuesto anual para este fin**; así como preferentemente papa en la costa y en la sierra, y yuca en la selva.

Todos los organismos del Estado prioritariamente adquieren en forma directa productos alimenticios locales o regionales a los campesinos, nativos, productores individuales u organizados y microempresas agroindustriales de la región que utilizan insumos producidos en la zona, en condiciones de precio y calidad más favorables.”



DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

ÚNICA. Disposición reglamentaria

El Poder Ejecutivo, mediante decreto supremo debe adecuar el reglamento de la Ley N° 27767, aprobado mediante el Decreto Supremo 002-2004-MIMDES, a efectos de dar cumplimiento a la presente Ley.

[Handwritten signature]

Daniel Salaverry Villa
Portavoz
Grupo Parlamentario Fuerza Popular

[Handwritten signature]
Reategui

[Handwritten signature]
María Herrera A.

[Handwritten signature]
P. Lopez Villa

[Handwritten signature]
U. Victoria

[Handwritten signature]
CHUJUAN

[Handwritten signature]
Palacios



[Handwritten signature]
CARLOS DOMINGUEZ HERRERA
Congresista de la República

[Handwritten signature]
Juan Carlos
de Alvarado

[Handwritten signature]
R. M. R. R.

CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, 05 de SETIEMBRE del 2017

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición N° 025 para su estudio y dictamen, a la(s) Comisión (es) de MUJER Y FAMILIA; INCLUSIÓN SOCIAL Y PERSONAS CON DISCAPACIDAD.

JOSÉ F. CEVASCO PIEDRA
Oficial Mayor
CONGRESO DE LA REPÚBLICA

II. EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA

Actualmente, a pesar que el artículo 2 de la Ley 27767, publicada el 27 de junio de 2002, establece de manera taxativa la obligación que todos los programas sociales de apoyo y seguridad alimentaria del Estado, adquieran obligatoriamente anchoveta elaborada en conservas, seco-salada o salpresa; su Reglamento, el Decreto Supremo N° 002-2004-MIMDES, publicado el 25 de marzo de 2004, promulgado "*...con la finalidad que los Ministerios, Organismos Públicos Descentralizados, Gobiernos Locales, Gobiernos Regionales, según corresponda, cuenten con una regulación acorde a la situación actual de los programas alimentarios y nutricionales y que les permita administrar de manera eficiente los recursos transferidos por el Ministerio de Economía y Finanzas para la ejecución de los citados programas...*"¹, no establece ninguna regulación dirigida a establecer el procedimiento mediante el cual los programas sociales de apoyo y seguridad alimentaria del Estado, se encuentren obligados a adquirir anchoveta que por su alto valor proteico podría contribuir a combatir la desnutrición crónica y la anemia infantil.

Ley 27767.

(...)

"Artículo 2.- Adquisición directa de productos alimenticios locales o regionales

Todos los programas sociales de apoyo y seguridad alimentaria, creados o por crearse, desarrollados o ejecutados por el Estado adquieren obligatoriamente anchoveta elaborada en conservas, seco-salada o salpresa, así como preferentemente papa en la costa y en la sierra, y yuca en la selva.

Todos los organismos del Estado prioritariamente adquieren en forma directa productos alimenticios locales o regionales a los campesinos, nativos, productores individuales u organizados y microempresas agroindustriales de la región que utilizan insumos producidos en la zona, en condiciones de precio y calidad más favorables."

Al contrario, de manera general el Reglamento de la referida Ley, pretende sustituir el mandato del artículo 2° describiendo en el Anexo N° 01 del Decreto Supremo establece la obligación de adquirir productos hidrobiológicos, obviando lo establecido expresamente por la ley. Veamos

Decreto Supremo N° 002-2004-MIMDES

(...)

"ANEXO N° 01

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

1. *Leguminosas en forma natural o procesada: Frijoles, pallares, garbanzos, habas, arvejas enteras, maní, y lupino u otros de disponibilidad local.*

2. *Cereales en forma natural o procesada: Arroz, maíz, quinua, cebada, amaranto o kiwicha, tarwi, cañihua u otros de disponibilidad local.*

3. *Productos hidrobiológicos en forma natural o procesada: Pescados, conservas u otros de disponibilidad local.*

(...)

¹ Séptimo Considerando del Decreto Supremo 002-2004-MIMDES

Los Programas Sociales de Apoyo y Seguridad Alimentaria en Perú

En nuestro país han coexistido diversos programas sociales de apoyo y seguridad alimentaria. En esta parte – teniendo como fuente de información, el Estudio “Programas Sociales de Apoyo Alimentario en Perú” de Domingo Hernández Celis²- describiremos a los mismos teniendo en cuenta una línea de tiempo, para finalizar con una descripción de los actuales programas sociales en curso.

Antecedente:

1. Programa Nacional de Asistencia Alimentaria (PRONAA)

Desde el 05 de febrero de 1992, el PRONAA que fue creado mediante Decreto Supremo N° 020-92-PCM, como un Organismo Público Descentralizado del Sector Ministerio de Promoción de la Mujer y del Desarrollo Humano, con personería jurídica de derecho público y con autonomía económica, técnica, financiera y administrativa, buscó contribuir a elevar el nivel alimentario y nutricional de la población en situación de extrema pobreza y grupos vulnerables, a través de acciones de apoyo y seguridad alimentaria, con el propósito de coadyuvar al logro de la seguridad alimentaria en el país, así como a damnificados por situaciones de emergencia temporal.

El PRONAA implementó el apoyo alimentario a través de diversos programas sociales.

1.1. Programas Nutricionales

Tenemos los siguientes programas:

Alimentación Infantil

Comedores Infantiles

Comprende la atención integral de los niños menores de 06 años, brindándoles alimentación nutricionalmente balanceada a través de Comedores Infantiles. El objetivo fue contribuir a mejorar el estado nutricional de la población infantil menor de 06 años de edad mediante la asistencia alimentaria y actividades de motivación y capacitación de madres.

Programa de Educación Básica Laboral (PEBAL)

Entrega de alimentos en crudo a PEBAL los mismos que entregan en raciones cocidas a los niños asistentes a los comedores de sus programas. El objetivo es el apoyo alimentario a niños participantes de los programas brindados por PEBAL.

PACFO

Comprende la atención integral de los niños menores de 36 meses, brindándoles alimentación complementaria para el consumo diario en sus hogares. El objetivo es prevenir la desnutrición, evitando daños irreversibles e irreparables en el crecimiento y desarrollo intelectual de los niños de 6 a 36 meses de edad residentes en los departamentos de mayor pobreza.

Programa de Alimentación y Nutrición a la Familia de Alto Riesgo (PANFAR)

Comprende la atención integral a madres y niños menores de 03 años, brindándoles alimentación nutricionalmente balanceada en bolsas crudas para el consumo diario en sus hogares. El objetivo es mejorar el estado de nutrición y salud de las madres y niños menores de 36 meses de familias identificadas en riesgo de sufrir desnutrición crónica o de morir en las zonas más deprimidas del país.

² Domingo Hernández Celis. “Programas Sociales De Apoyo Alimentario en Perú”, Ver 4.2. Apoyo Alimentario a través de Diversos Programas Sociales. Tomado de : <https://www.gestiopolis.com/programas-sociales-de-apoyo-alimentario-en-peru/>

CEIs y PRONOEIs

Es un proyecto de inversión social, ejecutado a nivel nacional, en zonas de extrema pobreza y de mayor índice de desnutrición crónica infantil. Trabajaba en asociación con directores, docentes, padres de familia, comunidad organizada, profesionales de la salud y otros agentes locales, institucionales y comunitarios.

El objetivo fue contribuir a disminuir los índices de desnutrición crónica de los niños en edad pre – escolar.

Alimentación Escolar

Desayuno Escolar

Fue un proyecto de inversión social, ejecutado a nivel nacional, en zonas de extrema pobreza y de mayor índice de desnutrición crónica infantil. Trabajaba en asociación con directores, docentes, padres de familia, comunidad organizada, profesionales de la salud y otros agentes locales, institucionales y comunitarios. El objetivo fue contribuir a mejorar el rendimiento escolar a través de la complementación alimentaria, con énfasis en micronutrientes.

Comedor Escolar

Fue un proyecto de inversión social, ejecutado a nivel nacional, en zonas de extrema pobreza y de mayor índice de desnutrición crónica infantil. Trabajaba en asociación con directores, docentes, padres de familia, comunidad organizada, profesionales de la salud y otros agentes locales, institucionales y comunitarios. Tuvo como objetivo contribuir a mejorar el rendimiento escolar a través de la complementación alimentaria.

Niños y Adolescentes

Fundación por los niños del Perú

Consistía en la entrega de alimentos en crudo a la Fundación la misma que entrega en raciones cocidas a los niños de sus Cunas y Aldeas. El objetivo fue reforzar la atención alimentaria que reciben los niños atendidos en las Cunas y Aldeas de la Fundación.

Hogares y Albergues

Consistía en la entrega de alimentos generalmente en cada hogar, albergue o centro de rehabilitación social de menores para su preparación y consumo. Los beneficiarios son atendidos generalmente con raciones diarias tipo almuerzo que cubren por lo menos el 35% de su requerimiento calórico y el 83% de su requerimiento proteico. El objetivo es contribuir a mejorar el nivel alimentario y nutricional de niños y adolescentes en riesgo moral y de salud, alojado en hogares, albergues o centros de rehabilitación de menores.

1.2. Programas Alimentarios

Comedores

Comedores

Este componente permite contribuir a elevar el nivel nutricional de la población en general, priorizando la población en extrema pobreza, a través de los comedores populares. El objetivo es abastecer oportunamente con alimentos, mediante la entrega de raciones complementarias a los comedores populares a nivel nacional con la finalidad de contribuir a elevar el nivel nutricional de la población de su población objetivo.

PROMARN

Los alimentos eran entregados generalmente en cada hogar, albergue o centro de rehabilitación social de menores para su preparación y consumo. Los beneficiarios son atendidos generalmente con raciones diarias tipo almuerzo que cubren por lo menos el 35% de su requerimiento calórico y el 69% de su requerimiento proteico.

El objetivo es contribuir a mejorar los niveles alimentarios y nutricionales de niños y adolescentes en riesgo moral y de salud, alojados en hogares, albergues o centros de rehabilitación de menores.

Alimentos por Trabajo

Se pretendió estimular, apoyar y direccionar la iniciativa de la población en la generación y ejecución de obras comunales mediante el Programa de Alimentos por Trabajo, en proyectos que tengan beneficios posteriores para sus comunidades generando a la vez puestos de trabajo de carácter temporal.

Grupos en Riesgo

Adultos

Este Programa busca mejorar las condiciones alimentarias del Adulto Mayor en riesgo moral y salud a través de los Centros de Atención como los asilos. El objetivo es contribuir a reforzar la atención alimentaria de la población Adulto Mayor con riesgo moral y salud.

TBC

Programa de Alimentación y nutrición para el paciente ambulatorio con TBC y familia (PANTBC). El objetivo es contribuir a elevar el nivel nutricional de la población en extrema pobreza y enferma de TBC.

CONADIS

Este Programa busca mejorar las condiciones alimentarias de la población discapacitada asociada al CONADIS. Ambas instituciones convienen en aunar esfuerzos a fin de garantizar el acceso a un aporte Nutricional complementario diario a la población discapacitada en los comedores de sus asociaciones.

2. Emergencias y Casos Especiales

2.1. Apoyo a la Policía Nacional.

El objetivo es abastecer oportunamente con alimentos, mediante la entrega de raciones complementarias a los beneficiarios que necesiten de la ayuda alimentaria.

2.2. Vicaria

Este Programa busca mejorar las condiciones alimentarias de ancianos invidentes y minusválidos que viven en los albergues de la asociación Vicaria de la Caridad. Ambas instituciones convienen en aunar esfuerzos a fin de garantizar el acceso a un aporte nutricional complementario diario a niños ancianos, invidentes y minusválidos que viven en los albergues de la asociación Vicaria de la Caridad.

2.3. Hogar de Cristo

Este Programa busca mejorar las condiciones alimentarias de niños, adolescentes y ancianos que viven en los albergues de la Asociación Hogar de Cristo. Ambas instituciones convienen en aunar esfuerzos a fin de garantizar el acceso a un aporte Nutricional complementario diario a niños, adolescentes y ancianos que almuerzan en los comedores de la Asociación Hogar de Cristo.

2.4. Convenios

Este Programa busca mejorar, a través de convenios con diferentes instituciones, las condiciones alimentarias del Adulto Mayor en riesgo moral y salud. El objetivo es contribuir a reforzar la atención alimentaria de la población Adulto Mayor con riesgo moral y salud.

Actuales Programas Sociales de Apoyo y Seguridad Alimentaria en Perú

1. Programas Sociales de Apoyo y Seguridad Alimentaria que administra directamente el MIDIS

Mediante Ley N° 29792, publicada el 20 de octubre de 2011, se creó el MIDIS, determinando su ámbito, competencias, funciones y estructura orgánica básica, estableciéndose como el organismo rector de las políticas de desarrollo e inclusión social a nivel intergubernamental, dentro del marco del proceso de descentralización en el ámbito de desarrollo social, superación de la pobreza, promoción de la inclusión y equidad social, así como protección social de poblaciones en situación de riesgo, vulnerabilidad y abandono. De esta forma el MIDIS se constituye en el órgano rector de los programas sociales en el Perú.

1.1. Programa Nacional "Cuna Más"³

Es un programa social focalizado creado el 22 de marzo de 2012, a cargo del MIDIS, cuyo objetivo es mejorar el desarrollo infantil de niños y niñas menores de 3 años de edad en zonas de pobreza y pobreza extrema, para superar las brechas en su desarrollo cognitivo, social, físico y emocional. Por su clasificación es un programa de ayuda alimentaria, extensión e información en nutrición, así como en salud nutricional.

Este programa tiene los siguientes objetivos estratégicos:

- Diseñar e implementar servicios pertinentes y de calidad orientados al desarrollo integral de niñas y niños pobres y extremo pobres menores de 3 años de edad, involucrando a sus familias en la planificación y ejecución de actividades.
- Involucrar la participación de la comunidad, la sociedad civil, el sector privado y entidades de gobierno, en la gestión y financiamiento de servicios orientados a la atención integral de la primera infancia, fundamentalmente en zonas de pobreza y pobreza extrema.
- Ampliar la cobertura de los servicios a la infancia temprana focalizados en zonas de pobreza y pobreza extrema.

Tiene 2 productos:

▪ Cuidado Diurno

El Servicio de Cuidado Diurno es una de sus modalidades de intervención, a través del cual se brinda atención integral a niñas y niños entre 6 a 36 meses de edad, que viven en zonas de pobreza y pobreza extrema.

Respecto del tema de interés del presente proyecto, el Programa tiene como objetivo la Atención alimentaria y nutricional. Su objetivo es garantizar la alimentación oportuna y de calidad de manera que contribuya con un estado nutricional favorable para un óptimo crecimiento y desarrollo de las niñas y niños usuarios del servicio.

³ Portal web: <http://www.cunamas.gob.pe/>

▪ **Acompañamiento a Familias**

Es la modalidad de intervención que se realiza a través de visitas a hogares y sesiones de socialización e inter aprendizaje en locales comunales implementados por el Programa, con la finalidad de promover el desarrollo y fortalecimiento de conocimientos, capacidades y prácticas de cuidado y aprendizaje de las familias (madre/padre/cuidador principal) para mejorar el desarrollo infantil de los niños y niñas menores de 36 meses.

1.2. Programa Nacional de Alimentación Escolar "Qali Warma"⁴.

Qali Warma es un Programa Nacional de Alimentación Escolar, implementado a partir del año 2012 por el MIDIS, con el propósito de brindar un servicio alimentario de calidad, adecuado a los hábitos de consumo locales, cogestionado con la comunidad, sostenible y saludable, para niños y niñas de inicial y primaria de las escuelas públicas de todo el país, y de secundaria en las comunidades nativas de la Amazonía peruana.

Para el presente año 2017, el Programa tiene como meta atender a más de 3.7 millones de niños y niñas de inicial y primaria de las escuelas públicas de todo el país, y de secundaria de las comunidades nativas de los pueblos Amazónicos.

Este programa tiene los siguientes objetivos:

- Garantizar el servicio alimentario durante todos los días del año escolar a los usuarios del Programa de acuerdo a sus características y las zonas donde viven.
- Contribuir a mejorar la atención de los usuarios del Programa en clases, favoreciendo su asistencia y permanencia.
- Promover mejores hábitos de alimentación en los usuarios del Programa.

Su público objetivo son niños y niñas a partir del nivel inicial (3 años), nivel primario de las instituciones públicas y se amplía la atención modificando el Decreto Supremo N° 008-2012-MIDIS por el Decreto Supremo N° 006-2014-MIDIS, dictando medida para la determinación de la clasificación socioeconómica con criterio geográfico.

El programa tiene dos (2) componentes:

El Componente Alimentario

Qali Warma contempla una atención diferenciada según los quintiles de pobreza, por lo que se atiende con 2 raciones al día (desayuno y almuerzo) a los quintiles 1 y 2 en la modalidad productos y 1 ración (desayuno) a los quintiles 3, 4 y 5 modalidad productos o raciones.

Características de los desayunos y almuerzos:

Desayunos:

- El desayuno aporta cerca del 20% al 25% de los requerimientos energéticos diarios.
- El desayuno está constituido por un bebible industrializado más un componente sólido:
 - ✓ Los bebibles o mazamoras pueden ser preparados con o sin leche, con cereales o derivados como arroz, avena, quinua, kiwicha, trigo, maíz o sus harinas y hojuelas, harinas de menestras, harinas de tubérculos, harinas regionales, etc.
 - ✓ El componente sólido depende del bebible o mazamorra preparada:
 - Galletas.

⁴ Portal web: <http://www.qaliwarma.gob.pe/>

- Segundos a base de cereales, entre otros, los cuales incluyen un producto de origen animal hidrobiológico (POA H) como: conserva de pescado en aceite, conserva de pescado en agua, conserva de pescado en salsa de tomate, etc; o un producto de origen animal no hidrobiológico (POA NH), tales como: conserva de bofe de res, conserva de carne de pollo, conserva de carne de res, conserva de sangrecita, entre otras o; deshidratado (POA deshidratado) como: chalonga de ovino sin hueso, charqui sin hueso y mezcla en polvo a base de huevo.

Almuerzos:

Es un segundo, que aporta alrededor del 35% al 40% de los requerimientos energéticos diarios y contiene:

- Cereales como arroz, fideos, trigo y maíz mote pelado.
- Menestra: Se brinda menestras como mínimo 2 veces por semana y pueden ser: Arveja seca partida, frijol, haba, lenteja, pallar entre otros.
- Grano andino: Quinua.
- Tubérculos: Papa seca.
- Todas las preparaciones contienen producto de origen animal (POA), el cual puede ser un producto de origen animal hidrobiológico (POA H) como: conserva de pescado en aceite, conserva de pescado en agua, conserva de pescado en salsa de tomate, etc.; o un producto de origen animal no hidrobiológico (POA NH), tales como: conserva de bofe de res, conserva de carne de pollo, conserva de carne de res, conserva de sangrecita, entre otras o un producto de origen animal deshidratado (POA deshidratado) como: chalonga de ovino sin hueso, charqui sin hueso y mezcla en polvo a base de huevo.
- Las preparaciones se pueden aderezar con ajos, cebolla y otros potenciadores de sabor naturales que sean sanos y agradables.

Componente educativo

El Componente Educativo busca promover mejores hábitos de alimentación en los niños y niñas usuarias del Programa nacional de Alimentación Escolar Qali Warma, así como en diversos actores involucrados con la implementación del servicio de alimentación escolar. El Componente Educativo desarrolla sus acciones de acuerdo a tres estrategias: la Capacitación, la Asistencia técnica y las Herramientas Educativas.

Como se aprecia, los dos programas nacionales de apoyo alimentario que gestiona actualmente el MIDIS, no exigen la incorporación obligatoria de anchoveta en conserva, seco-salado o salpresa, tal como lo ordena el artículo 2 de la Ley N° 27767. Uno de los componentes sólidos lo constituyen las conservas de origen animal hidrobiológico, no necesariamente de anchoveta.

2. Programas Sociales de Apoyo y Seguridad Alimentaria gestionado por los gobiernos locales en la que participan organizaciones sociales de base

La Ley N° 29792 adscribió al MIDIS entre otros programas sociales, al Programa Nacional de Asistencia Alimentaria – PRONAA⁵, sin embargo, este programa fue extinguido mediante Decreto Supremo N° 007-2012-MIDIS.

En este marco, el MIDIS estableció mediante Resolución Ministerial N° 163-2012-MIDIS, los lineamientos y las estrategias para la adecuada gestión del Programa de Complementación Alimentaria (PCA).

⁵ Tercera Disposición Complementaria Final de la Ley N° 29792.

Posteriormente, mediante Decreto Supremo N° 005-2016-MIDIS, se aprobó el Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social, precisando que la Dirección General de Prestaciones Sociales Descentralizadas, es el órgano de línea responsable de proponer normas, desarrollar acciones de supervisión, así como de la asistencia técnica en materia de prestaciones sociales descentralizadas teniendo entre sus funciones, la de promover la articulación territorial e interinstitucional en torno a las prestaciones sociales descentralizadas.

En este contexto, mediante el Decreto Supremo N° 006-2016-MIDIS, se establecieron las funciones que corresponden al Gobierno Nacional, Gobiernos Locales y las organizaciones que participan en el PCA. Así:

- Corresponde al MIDIS: la aprobación del modelo y suscripción del Convenio de Gestión; la asignación de recursos presupuestales; el desarrollo y fortalecimiento de capacidades; y, el monitoreo y evaluación del programa; procedimientos realizados por el MIDIS según sus lineamientos, el cual consiste en la identificación, control y registro del cumplimiento de los fines del programa por parte de los gobiernos locales y centros de atención.
- Corresponde a los gobiernos locales: la suscripción del Convenio de Gestión; el reconocimiento e instalación del Comité de Gestión; la incorporación del Centro de Atención; el registro de usuarios; la adquisición de alimentos; la distribución de alimentos; y, la supervisión de los centros de atención.
- Corresponde al Comité de Gestión: la instalación del Comité de Gestión; la aprobación de la canasta de alimentos; elección que realiza el Comité de Gestión Local respecto de los productos que conforman el apoyo alimentario, según la normativa vigente; y, la participación en la gestión del programa, en su calidad de instancia mixta que contribuye con una adecuada gestión.

El Programa de Complementación Alimentaria tiene varias modalidades, por lo que a fin de garantizar su adecuada gestión se aprobó mediante Resolución Ministerial N° 167-2016-MIDIS, publicado el 27 de julio de 2016, su reglamento.

Este Reglamento establece que el Programa de Complementación Alimentaria cuya gestión recae directamente en los gobiernos locales mediante convenio, tiene las siguientes modalidades:

Comedores:

Organizaciones Sociales de Base conformadas por personas, que tienen como actividad principal la preparación de alimentos y el apoyo social. Pueden ser Comedor Popular, Comedor Clubes de Madres, Comedor Parroquial y otros afines. Las Organizaciones Sociales de Base deberán ser reconocidas como tal por la Municipalidad de acuerdo a sus leyes específicas, Ley N° 25307 y Ley N° 27731, y sus Reglamentos, entre otra normativa aplicable.

Hogares – Albergues:

Organizaciones con personería jurídica que acogen a niños(as) y/o adolescentes y/o personas víctimas de violencia moral y/o física, en estado de abandono, brindando protección y refugio, proporcionándoles así un espacio para que puedan pernoctar y permanecer por un periodo determinado. Estas instituciones deben estar certificadas y/o acreditadas por la entidad del Estado pertinente.

Adultos en Riesgo:

Organizaciones con personería jurídica que acogen y brindan protección a mujeres, hombres y/o ancianos(as) que son víctimas de violencia moral y/o física, y/o poseen algún tipo de discapacidad física y/o mental. Al igual que la modalidad anterior estas organizaciones deben estar acreditadas por la entidad del Estado pertinente.

Trabajo Comunal:

Grupo de personas que se organizan para, de forma voluntaria, realizar una obra en beneficio de su comunidad. La obra propuesta debe ser evaluada y verificada por el gobierno local que entregue el complemento alimentario, y no debe tener una duración mayor de dos meses.

PANTBC:

Es el Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia, que se ejecuta a través de los centros de salud del Ministerio de Salud – MINSA con el propósito de proporcionar a los usuarios una canasta de alimentos en crudo, que constituye un complemento alimentario para su recuperación integral.

Como se aprecia, las distintas modalidades del Programa de Complementación Alimentaria, no exigen la incorporación obligatoria de anchoveta en conserva, seco-salado o salpresa, tal como lo ordena el artículo 2 de la Ley N° 27767. Uno de los componentes sólidos, está constituido por las conservas de origen animal hidrobiológico, no necesariamente de anchoveta.

3. **El Ministerio de la Mujer y Poblaciones Vulnerables (MIMP) y los Programas de Apoyo y Seguridad Alimentaria**

Esta entidad gestiona 2 programas sociales de apoyo y seguridad alimentaria.

Programa Nacional "Vida Digna"

El objetivo de este programa es restituir y proteger los derechos de las personas adultas mayores en situación de calle, mejorando sus condiciones de vida. Aplican en este programa personas mayores de 60 años, que habitan permanentemente en las calles, pernoctan en lugares públicos o privados, no cuentan con vínculos familiares ni apoyo de redes sociales y no participan en ningún programa social, buscando su reinserción en su entorno familiar.

El Programa fue creado mediante decreto supremo DS N° 006-2012-MIMP de fecha 29 de septiembre de 2012 y lanzado oficialmente el 03 de diciembre de ese mismo año.

Tiene dos (2) componentes:

▪ **Servicio de atención básica**

Las personas adultas mayores en situación de calle que no desena ingresar permanentemente en un Centro de Atención Residencial de Personas Adultas Mayores (CARPAM), reciben el servicio de atención Básica, a través de una hospedería que incluye: alojamiento nocturno, alimentación y/o vestimenta. El equipo del programa, se hace cargo de fortalecer las capacidades de los beneficiarios y darles el seguimiento respectivo.

▪ **Servicio de atención integral**

Se facilita el acceso a la atención especializada, a través de la prestación de alojamiento, alimentación completa, salud, vestimenta y otros establecidos en la normativa vigente; servicios que son brindados a través de los CARPAM para los beneficiarios del Programa.

Programa Nacional "Yachay"

El Programa Yachay fue creado por Decreto Supremo N° 005-2012-MIMP, con la finalidad de restituir los derechos de las niñas, niños y adolescentes en situación de calle (trabajo infantil, vida en calle, mendicidad y/o explotación sexual) para que logren su desarrollo integral y prevenir mayor exposición a situaciones de riesgo.

El programa tiene como objetivos:

- Reducir la tolerancia en la comunidad frente a la realidad de niñas, niños y adolescentes en situación de calle.
- Desarrollar una intervención que se caracteriza por NO ser punitiva. Para ello, se tiene en cuenta las necesidades específicas de niñas, niños y adolescentes, reconociendo su condición de sujeto de derechos y por tanto sujeto de cambio.
- Contribuir a fortalecer el rol protector del Estado, las familias y de la sociedad con los niños, niñas y adolescentes en situación de calle.

Yachay tiene implementados centros de referencia tienen como finalidad brindar a la educadora y el educador de calle un espacio de trabajo, en el que podrán realizar diversas actividades que difícilmente podrían ejecutar en la calle, como son: talleres, charlas, entrevistas con los padres y madres de familia o la comunidad, realizar reforzamiento escolar y apoyo en tareas. Actualmente, en todo el País el Programa cuenta con 62 centros de referencia.

Para las niñas, niños y adolescentes en situación de calle, el centro de referencia es reconocido positivamente como un espacio de protección donde pueden llegar, descansar, recibir alimentación, socializar, jugar, recibir apoyo emocional y realizar actividades formativas.

Conclusión:

Los programas de apoyo alimentario del MIMP tampoco consideran la adquisición obligatoria de anchoveta elaborada en conservas, seco-salada o salpresa.

En suma:

De acuerdo a la investigación realizada y consignada en este proyecto, se puede colegir que NINGÚN PROGRAMA SOCIAL DE APOYO Y SEGURIDAD ALIMENTARIA vigente desarrollado o ejecutado por el Estado se encuentra adquiriendo anchoveta elaborada en conservas, seco-salada o salpresa, incumpliendo lo establecido en el artículo 2 de la Ley N° 27767.

IMPORTANCIA DEL CONSUMO DE ANCHOVETA

En nuestro país, una de las fuentes de alimento más importantes es el pescado, entre los que destaca la anchoveta (*Engraulis ringens*) debido a los atributos nutricionales que contiene, como las proteínas, ácidos grasos, vitaminas y minerales –como el hierro y potasio.

Composición química y nutricional de la anchoveta *Engraulis ringens*

Componente	Promedio
Análisis Proximal	
Humedad	70.8
Grasa	8.2
Proteína	19.1
Sales Minerales	1.2
Energía Kcal/100gr	185
Ácidos grasos	
C20:5 Acido Eicosapentaenoico – EPA – Omega 3	18.7
C22:6 Acido Docosahexaenoico – DHA – Omega 3	9.2
C16:1 Acido Palmitoleico – Omega 7	10.5
Minerales Macroelementos	
Sodio (mg/100gr)	78.0
Potasio (mg/100gr)	241.4
Calcio (mg/100gr)	77.1
Magnesio (mg/100gr)	31.3
Microelementos	
Hierro (ppm)	30.4
Cobre (ppm)	2.1

Fuente: Compendio biológico tecnológico de las principales especies hidrobiológicas comerciales del Perú. IMARPE/ITP. 1996.

Elaborado: SNP. Agenda de Innovación Tecnológica para utilización de la anchoveta. Dic. 2016. Primera Edición. P.17.

Nótese la presencia de alto contenido de Omega 3 en la composición química de la anchoveta (Ácido Eicosapentaenoico -EPA y Ácido Docosahexaenoico – DHA).

En nuestro país se han implementado diversas estrategias en la que han participado el empresariado pesquero y el Estado con el propósito de introducir el consumo de la anchoveta en la dieta de diversos sectores de la población; sin embargo, hasta la fecha, no se ha tenido el éxito esperado. En efecto, iniciativas y/o programas de alimentación, como "Qali Warma" o "A Comer Pescado" se han intentado incluir el recurso en la comida de los niños, a través del uso de conservas, congelado o fresco. No obstante, factores logísticos, una deficiente cadena de frío y vías escasas de acceso, así como el conflicto con los hábitos alimenticios de las comunidades han sido obstáculos que no han permitido que la anchoveta llegue a las poblaciones más necesitadas⁶.

Este fracaso es mayor, porque las entidades del Estado conociendo las bondades nutricionales del recurso anchoveta, no ha velado o cumplido lo establecido en la Ley 27767, respecto a la obligatoriedad que los programas sociales de apoyo y seguridad alimentaria de adquirir anchoveta en conservas, seco-salado o salpresa y hacerlo parte de la dieta de los beneficiarios de estos programas.

⁶ SNP. Agenda de Innovación Tecnológica para utilización de la anchoveta en el enriquecimiento de alimentos de consumo humano directo. Dic. 2016. Primera Edición. P.17-18.

Cabe resaltar que un componente sólido de los programas sociales de carácter alimentario lo constituyen las conservas en distintas presentaciones de productos hidrobiológicos, pero que no es necesariamente anchoveta.

En este contexto, es preciso efectuar una comparación entre el valor proteico de la anchoveta en relación a los otros peces. Por su contenido proteico y la disposición de nutrientes esenciales como las grasas poli saturadas (Omega 3) el pescado y en especial la anchoveta constituyen una esencial alternativa alimentaria que necesariamente debe formar parte de la canasta alimentaria.

La carne de anchoveta presenta diferencias sustanciales en valor proteico y precios con relación a otras carnes. Veamos la siguiente comparación.

COMPARACIÓN NUTRICIONAL DE PESCADOS CON OTROS ALIMENTOS 100 gramos

INDICADORES	Carne Anchoveta	Carne Jurel	Carne de Vacuno	Carne de Pollo	Leche
Proteínas	21.0%	15.7%	18.0%	17.0%	3.7%
Grasa	8.5%	6.8%	6.1%	7.1%	7.5%
Agua	70.0%	77.5%	75.0%	75.0%	88.0%
Precio Aprox.	S/ 4.0 kg.	S/ 3.5 kg.	S/ 12.0 kg.	S/ 8.0 kg.	S/ 2.0 lt.
Rendimiento	95%	71%	70%	40%	4 tazas/litro
Costo por punto de proteína	S/. 0.021	0.031	S/ 0.095	S/ 0.088	S/ 0.135

Fuente: Investigación propia

El sector pesca, con la diversidad hidrobiológica de su mar, dispone 750 especies de peces, 872 de moluscos, 412 de crustáceos, 45 de equinodermos y 240 de algas entre las cuales la anchoveta es la especie de mayor abundancia (pequeños pelágicos), que es mayormente utilizada en la producción de harina de pescado orientada al mercado externo para su uso en la acuicultura continental de países europeos y asiáticos.

Actualmente el consumo de anchoveta es bajo, sin embargo, existen varias razones para consumir anchoveta, entre ellas⁷:

1. Es uno de los alimentos más ricos en proteínas de origen animal. Estas proteínas son el alimento de los músculos, pues hacen que se regeneren más rápido y fortalece tus tendones y ligamentos.
2. Contiene vitamina E y Retinol (vitamina A), los cuales son reconocidos antioxidantes que retardan el envejecimiento celular, que hace que las personas se vean más jóvenes.

⁷ 10 Razones para comer anchoveta. Tomado de <http://laprensa.peru.com/gastronomia/noticia-10-razones-comer-anchoveta-20529>.

3. Promueve el crecimiento, pues la anchoveta es un alimento rico en Lisina que es un aminoácido imprescindible para el crecimiento de los niños, además es rica en vitamina D, la cual evita el raquitismo.
4. Aumenta la capacidad mental mejorando las funciones cerebrales. Se genera una mayor y mejor capacidad de razonamiento ya que este alimento favorece el desarrollo neuronal del cerebro.
5. Disminuye el colesterol de la sangre. La Anchoveta es la mayor fuente de omega 3 que se conoce en el mundo. Este ácido graso limpia las arterias del cuerpo disolviendo y eliminando el colesterol malo y los triglicéridos.
6. Protege el sistema cardiovascular ayudando a mantener una correcta coagulación de la sangre y aumenta la producción de glóbulos rojos. Esto se traduce en una reducción drástica de la posibilidad de padecer infartos y derrames cerebrales.
7. Fortalece el Sistema Inmunológico por la presencia de selenio en la anchoveta que refuerza el sistema inmunológico lo que te hace menos propenso a adquirir enfermedades infectocontagiosas y hace que enfrentes cualquier padecimiento.
8. Mejora la actividad sexual al contener zinc que tiene importantes propiedades afrodisíacas y beneficiosas para el sistema reproductivo del ser humano.
9. La Anchoveta previene la ceguera nocturna gracias a su contenido de Retinol (vitamina A). Asimismo, si se consume durante el embarazo hace que el desarrollo del feto se vea beneficiado.

La anchoveta es el principal recurso hidrobiológico comercial extraído de nuestro Mar de Grau y constituye una fuente excelente de proteína de alta calidad. A continuación, presentamos información estadística que nos permite validar esta información.

Hemos compilado información en una extensa serie, con el propósito de visualizar la exigua participación de la pesquería de anchoveta dentro de los pescados destinados al consumo humano directo (CHD); así como, el reducido porcentaje de anchoveta capturada destinada al consumo humano directo.

PERÚ: EL RECURSO ANCHOVETA EN EL CONSUMO HUMANO DIRECTO

AÑOS	CONSUMO HUMANO DIRECTO				TOTAL ANCHOVETA CONSUMO HUMANO INDIRECTO	% ANCHOVETA CHD
	TOTAL PRODUCTOS HIDROBIOLÓG.	TOTAL PESCADOS	TOTAL ANHOVETA			
			TM	PART. CHD		
2003*	713,798	480,248	11,676	2.43%	5,347,187	0.22%
2004*	763,645	427,140	11,359	2.66%	8,808,494	0.13%
2005*	724,602	362,995	27,065	7.46%	8,655,461	0.31%
2006*	1,087,920	587,038	43,464	7.40%	5,935,302	0.73%
2007*	1,092,670	569,094	75,089	13.19%	6,159,802	1.22%
2008*	1,196,433	579,040	98,594	17.03%	6,257,981	1.58%
2009*	1,043,549	546,406	106,529	19.50%	5,935,165	1.79%
2010*	890,681	404,898	120,196	29.69%	3,450,609	3.48%
2011*	1,128,002	567,175	125,151	22.07%	7,125,244	1.76%
2012*	1,104,757	484,511	83,009	17.13%	3,776,880	2.20%
2013*	1,182,874	556,139	104,937	18.87%	4,859,056	2.16%
2014*	1,264,761	563,233	58,296	10.35%	2,322,228	2.51%
2015*	1,168,601	507,225	83,122	16.39%	3,769,920	2.20%
2016**	1,123,320	670,565	54,652	8.15%	2,787,386	1.96%
TOTALES	14,485,613	7,305,707	1,003,139	13.73%	75,190,715	1.33%

FUENTE: Ministerio de la Producción. *<http://www.produce.gob.pe/documentos/estadisticas/anuarios/anuario-estadistico-pesca-2015.pdf>.

**<http://www.produce.gob.pe/images/produce/estadisticas/boletines/2016/12/pesca.pdf>

ELABORADO: Despacho Congresista Carlos Domínguez Herrera

Como se aprecia, el comportamiento del consumo directo de anchoveta desde el 2003 a la fecha ha sido altamente variable. Así, el 2003, el porcentaje de anchoveta destinado al CHD, representó apenas el 2.43% del total de pescado consumido por los peruanos. El año 2010, representó el 29.69% y el año 2016, disminuyó ostensiblemente representando (después de un largo periodo de mantenerse en porcentajes importantes) apenas el 8.15% del consumo total de pescado destinado al CHD.

Asimismo, del total de anchoveta desembarcada el porcentaje destinado al CHD en toda la serie estadística, va desde el 0.13% el año 2004, al 3.48% el año 2010. El año 2016, solo representó el 1.96% del total del recurso anchoveta extraído de nuestro mar. Cabe señalar que en todo el periodo (2003 – 2016) de 14 años, el promedio de anchoveta capturada destinada al consumo humano directo asciende a solo 1.33%.

El consumo humano directo de la anchoveta y la desnutrición crónica y la anemia en Perú

El Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI) presentó los "Resultados de los Indicadores de Salud Materno Neonatal, Infantil y Articulado Nutricional de la Encuesta Demográfica y de Salud Familiar-ENDES 2016"⁸, dando a conocer que el año 2016, que "...la desnutrición crónica en la población menor de cinco años de edad pasó de 14,4% a 13,1%, disminuyendo en 1,3 puntos porcentuales, es decir, 39 mil 300 niñas y niños dejaron la condición de desnutridos".

El resultado reflejó que, en los últimos cinco años, "...la desnutrición crónica disminuyó en 6,4 puntos porcentuales al pasar de 19,5% a 13,1%, es decir, 201 mil 100 personas menores de cinco años dejaron de ser desnutridos. Según área de residencia, en los últimos 5 años en el área rural disminuye en 10,5 puntos porcentuales y en el área urbana en 2,2 puntos porcentuales".

Sin embargo, "...la desnutrición crónica en niñas y niños menores de cinco años afectó principalmente a los departamentos más pobres del país como Huancavelica, Cajamarca, Ucayali, Pasco y Loreto, con tasas de desnutrición crónica superiores al 23,0%. En el último año, la desnutrición crónica disminuyó en 16 regiones del país, siendo Huánuco y Piura las que presentaron una disminución de 5,0 puntos porcentuales".

Por otro lado, "...la Anemia afectó al 43,6% de las niñas y niños de 6 a menos de 36 meses en el año 2016, es decir, a 681 mil niñas y niños. En los últimos dos años, la anemia se mantuvo en los mismos niveles; concentrándose la mayor cantidad de menores con anemia en el área urbana. La anemia afectó al 53,4% de niñas y niños en el área rural (202 mil niños y niñas) y en el área urbana al 39,9% (479 mil niñas y niños). La anemia en el país es en mayor proporción leve y alcanzó al 62,4% de esta población".

La anemia "...tuvo un mayor impacto el año 2016, en las regiones de Puno, Loreto y Pasco con porcentajes superiores al 60,0%. Asimismo, disminuyó en 11 regiones, registrándose las mayores reducciones en Áncash (9,5 puntos porcentuales), Región Lima (7,8 pp), Cajamarca (5,2 pp), Tacna (3,8 pp), Ica (3,5 pp), Apurímac (3,3 pp) y Madre de Dios (2,6 puntos porcentuales)".

Debe tenerse en cuenta, que la meta del Estado peruano al 2021⁹, en tasa de desnutrición crónica en menores de 5 años y la tasa de anemia en niños y niñas de 6 a 36 meses de edad, es de 6.4% y 19%, respectivamente. Como se aprecia la brecha es bastante profunda y el Estado debe diseñar políticas públicas que permitan la concreción de esta meta, que permita mejorar la calidad de vida y la salud de nuestra población y sobre todo de nuestros niños.

Indicadores	Estado a diciembre 2016	Meta a 2021
Desnutrición crónica en menores de 5 años	13.1%	6.4%
Anemia infantil en menores entre 6 años a 36 meses	43.6%	19.0%

Fuente: INEI

Elaboración: Despacho del Congresista Carlos Domínguez Herrera

⁸ INEI, tomado de <https://www.inei.gob.pe/prensa/noticias/desnutricion-cronica-afecto-al-131-de-menores-de-cinco-anos-disminuyendo-en-13-puntos-porcentuales-en-el-ultimo-ano-9599/>.

⁹ Ministerio de Salud, Meta Emblemática del Plan Bicentenario. Tomado de http://www.minsa.gob.pe/portada/Especiales/2016/anemia/documentos/000ANEMIA_PLAN_MINSA_06Feb.pdf.

La anchoveta contiene en abundancia ácidos grasos altamente poliinsaturados de nombre ácido eicosapentaenoico (EPA) y ácido docosahexaenoico (DHA), conocidos como Omega-3 o grasas esenciales que son imprescindibles para la salud. En consecuencia, la anchoveta debe constituirse en la base nutricional para combatir la desnutrición crónica y la anemia, por su contenido proteico y sobre todo por el tipo de grasa que hemos hecho referencia anteriormente.

Al respecto, Leny Rosario Ordoñez Ramos en su Tesis de Post Grado¹⁰ manifiesta *"Los ácidos grasos omega-3 son uno de los dos grupos de ácidos grasos poliinsaturados esenciales para los seres humanos sobre todo de origen marino que se forman en el cloroplasto de las plantas marinas que forman parte del fitoplancton o algas que consumen los peces. Los peces, que se encuentran en una escala superior de la cadena de alimentos marinos incorporan el omega-3 y los elongan a ácidos grasos de 20 a 22 átomos de carbono conteniendo cuatro y hasta seis dobles enlaces por la acción de las desaturasas (cualquier enzima que cataliza la conversión de solo dobles enlaces, especialmente en la producción de ácidos grasos esenciales) específicas. De esta manera, los peces concentran el ácido graso Eicosapentaenoico (EPA) y el Docosahexaenoico (DHA) como triglicéridos, principalmente en el tejido adiposo y en la grasa de los músculos y órganos viscerales"*.

Ordoñez continúa aseverando que¹¹ *"Una adecuada ingesta diaria (de aproximadamente 1 g) de EPA y DHA es esencial para mantener un corazón saludable. El cerebro humano es uno de los más grandes consumidores de DHA, el DHA representa el 15 a 20% de la corteza cerebral y el 30 al 60% de la retina. Algunos expertos recomiendan que las mujeres ingieran al menos de 500 a 600 mg de DHA cada día durante la época de embarazo y lactancia, además se señala que el consumo de modestas cantidades de aceite de pescado asegura un adecuado suministro de EPA y DHA, debiendo haber un balance entre la ingesta de ácidos grasos omega-3 y omega-69..."*

Por otro lado, se ha establecido que *"El aporte adecuado de ácidos grasos poliinsaturados de cadena larga Omega 3 es esencial para el funcionamiento cerebral: incrementan la fluidez de las membranas neuronales y actúan como segundos mensajeros en los sistemas de neurotransmisión, además de contribuir en muchos otros aspectos de la función neuronal. El DHA está implicado en la mielinización¹² y es importante en la eficiencia sináptica, lo que podría aumentar la eficiencia en el procesamiento de la información"*

Asimismo, que los efectos del Omega 3 *"...especialmente el DHA, en el desarrollo y percepción visual e inclusive, en la dislexia, están relacionados con el hecho de que mejoran la función foto receptora de los bastones y la agudeza visual y aseguran el normal desarrollo de la retina..."*¹³.

¹⁰ LENY ROSARIO ORDÓÑEZ RAMOS. Efectos del Procesamiento en los Ácidos Grasos Omega 3 Durante la Elaboración de Conservas de Desmenuzado de Anchoveta (*Engraulis ringens*). UNMSM, Tesis para optar el Grado Académico de Magister en Ciencia de los Alimentos. Pág. 5 Lima, 2013.

¹¹ Ídem. Pág. 6.

¹² La mielinización es el proceso en el que se forma una vaina de mielina alrededor del axón el cual es el eje de la neurona. Su importancia se aprecia en enfermedades como la esclerosis múltiple, poliomielitis donde se destruyen las vainas de mielina de algunas regiones del sistema nervioso central originando graves alteraciones neurológicas.

¹³ Expertom3ga3. Beneficios del omega-3 sobre las funciones cognitivas, tomado de <http://www.expertomega3.es/beneficios-sobre-las-funciones-cognitivas>

En relación a la memoria, el DHA es el ácido graso predominante en el cerebro, representa alrededor del 97% del total de ácidos grasos omega-3 en el cerebro y el 93% del total de los ácidos grasos en el ojo, por lo que según la Organización Mundial de la Salud (OMS)¹⁴, el consumo promedio de recomendable de "...EPA + DHA debe estar en un rango de 0.25 a 2 g/diario"; así, los requerimientos mínimos de EPA y DHA (omega-3) en niños menores de 10 años es de un rango de 100 a 500 mg. En adultos, la OMS recomienda una ingesta de aproximadamente entre 400 a 1,000 mg de Omega-3 por semana, mediante el consumo de 150 gr., de pescado azul (anchoveta, bonito, jurel). En mujeres gestantes y durante la lactancia materna se recomienda al menos 200 mg/d de DHA.

Innovaciones tecnológicas alimentarias con base al recurso anchoveta

El Estado a través del otrora Instituto Tecnológico Pesquero (hoy Instituto Tecnológico de la Producción –ITP) durante muchos años ha desarrollado investigaciones y aplicaciones tecnológicas tendentes a desarrollar productos alimenticios con base a anchoveta y sus derivados; asimismo, las empresas pesqueras, han realizado esfuerzos privados en este mismo sentido, por lo que es importante tener en cuentas estas experiencias y esfuerzos estableciendo mecanismos que incentiven estos propósitos.

En efecto, hoy tenemos harina de anchoveta y aceite de anchoveta que se utiliza en la producción de productos de panificación, así como, granulados, aglomerados, dulces, entre otros, por lo que se hace pertinente, continuar con la promoción del consumo humano directo de anchoveta, como fuente de alimentación económica y nutritiva, pero a su vez, promover la inversión y el desarrollo de tecnologías adecuadas con la finalidad de aprovechar y masificar el consumo humano directo de la pesquería más grande del mundo: la anchoveta.

Al respecto, la "Agenda de Innovación Tecnológica para la utilización de anchoveta en el enriquecimiento de alimentos de consumo humano directo", manifiesta que *"...de acuerdo con el estudio de Vigilancia Comercial y Competitiva, se identificaron 405 documentos de patentes (pertenecientes a 205 familias) relacionadas con procesos o productos alimentarios conteniendo pescados del género Engraulis como ingrediente..."*¹⁵.

Es evidente advertir que existen y se encuentran en pleno desarrollo productos que contienen alimentos enriquecidos y suplementos dietéticos con base en omega 3, que en el corto plazo se introducirán en el mercado y que los programas sociales también podrían incorporarlos en la canasta de productos, previa evaluación y opiniones especializadas.

¹⁴ Federación de Rusia. Revisión de las aproximaciones científicas y regulatorias para establecer un VRN del Codex para ácidos grasos omega-3, basado en ácidos Eicosapentaeóico (EPA) y Docosahexaenóico (DHA). Pág. 12.

¹⁵ SNP. Ídem pág. 38.

La última política pública sobre el consumo humano directo de anchoveta

El 14 de abril se publicó el Decreto Supremo N° 005-2017-PRODUCE, que aprueba el Reglamento de Ordenamiento Pesquero del Recurso Anchoveta para Consumo Humano Directo el mismo que consta de trece (13) artículos, dos (2) Disposiciones Complementarias Finales y diez (10) Disposiciones Complementarias Transitorias que pretende un cambio en la política sobre consumo humano directo de anchoveta.

En efecto, el referido decreto supremo, establece que el Ministerio de la Producción con la finalidad de fortalecer el marco de estabilidad jurídica y económica debe alentar la inversión privada en la pesquería de la anchoveta, condicionada a la aplicación de los principios de manejo responsable y aprovechamiento sostenible de los recursos hidrobiológicos, y garantizar el ordenamiento pesquero de esta pesquería destinado al consumo humano directo como fuente de alimentación, empleo e ingresos,

En este marco y teniendo en consideración la necesidad de la acción concertada entre el Estado y el Sector Privado, a fin de optimizar la actividad pesquera de la anchoveta en sus fases de extracción y procesamiento, que estimule la innovación tecnológica para elevar su producción, su diversificación con mayor valor agregado y rendimiento de los productos tradicionales; y considerando además la necesidad de promover la operatividad de una flota pesquera para el consumo humano directo que disponga de artes de pesca y sistema de conservación a bordo adecuados para mejorar la calidad y sanidad de los productos pesqueros que garanticen una continuidad en el abastecimiento de materia prima para la industria de consumo humano directo, mediante **Resolución Ministerial N° 186-2017-PRODUCE, publicado el 23 de abril de 2017, autorizó la captura de trescientas mil (300 000) toneladas del recurso anchoveta.**

Es importante señalar que la cuota anual de anchoveta (300 mil toneladas) para consumo humano directo, capturada mediante la flota pesquera artesanal de anchoveta cuya modernización también se promueve en la Resolución Ministerial N° 186-2017-PRODUCE, implicará un incremento mayor a lo capturado el año 2016 y **es evidente que este incremento sustancial de la oferta debe alinearse con estrategias públicas de incremento de la demanda**, por lo que nuestra propuesta legislativa se encuentra alineada a esta política pública.

En ese sentido, se justifica la necesidad de modificar la Ley 27767, para reimpulsar la obligatoriedad de que los programas sociales de apoyo y seguridad alimentaria adquieran anchoveta para incorporarlos a su canasta de productos, en su presentación natural o procesada en sus diversas formas; así como la adquisición de alimentos enriquecidos y suplementos dietéticos con base en omega 3.

DESARROLLO DE LA PROPUESTA LEGISLATIVA

La iniciativa legislativa pretende modificar el artículo 2 de la Ley N° 27767. Para una mejor apreciación presentamos el siguiente cuadro:

Ley N° 27767	Propuesta Legislativa
<p>“Artículo 2.- Adquisición directa de productos alimenticios locales o regionales <i>Todos los programas sociales de apoyo y seguridad alimentaria, creados o por crearse, desarrollados o ejecutados por el Estado <u>adquieren obligatoriamente anchoveta elaborada en conservas, seco-salada o salpresa</u>, así como preferentemente papa en la costa y en la sierra, y yuca en la selva.</i></p> <p><i>Todos los organismos del Estado prioritariamente adquieren en forma directa productos alimenticios locales o regionales a los campesinos, nativos, productores individuales u organizados y microempresas agroindustriales de la región que utilizan insumos producidos en la zona, en condiciones de precio y calidad más favorables.”</i></p>	<p>“Artículo 2.- Adquisición directa de productos alimenticios locales o regionales</p> <p>Todos los programas sociales de apoyo y seguridad alimentaria, creados o por crearse, desarrollados o ejecutados por el Estado en cualquier nivel de gobierno sea nacional o local adquieren obligatoriamente anchoveta en forma natural o procesada en sus diversas presentaciones con base en omega 3, destinando no menos del 1% de su presupuesto anual para este fin; así como preferentemente papa en la costa y en la sierra, y yuca en la selva.</p> <p>Todos los organismos del Estado prioritariamente adquieren en forma directa productos alimenticios locales o regionales a los campesinos, nativos, productores individuales u organizados y microempresas agroindustriales de la región que utilizan insumos producidos en la zona, en condiciones de precio y calidad más favorables.”</p>

Un primer ángulo de la iniciativa legislativa, plantea una modificación ubicándose en el contexto legal actual. En el 2002, la gestión integral de los programas sociales de apoyo y seguridad alimentaria estaba a cargo de entidades gubernamentales. Actualmente, la gestión de éstos programas recae en el gobierno nacional y en los gobiernos locales (léase municipalidades), por ello se establece un imperativo legal para que el Estado en cualquier nivel de gobierno sea éste nacional o local adquieran obligatoriamente el recurso anchoveta natural o procesada en sus diversas presentaciones.

Otro ángulo, de la propuesta hace referencia a la presentación de la anchoveta. La Ley 27767, obliga la adquisición de anchoveta elaborada en conservas, seco-salada o salpresa, mientras que la iniciativa legislativa pretende obligar la adquisición de *“...anchoveta en forma natural o procesada en sus diferentes presentaciones con base en omega 3...”*.

Sustentamos esta modificación en el hecho que sobre la pesquería de la anchoveta se han desarrollado innumerables estudios de innovación tecnológica y se han desarrollado varios productos adicionales a las tradicionales conservas, seco-salada o salpreso. Hoy desde el Estado a través del Instituto Tecnológico de la Producción (Ex Instituto Tecnológico Pesquero) y desde la industria pesquera se tiene anchoveta procesada presentada en embutidos, nuggets, panetones, panes, chocolates, cremas, etc., todas ellas con base en Omega 3, que se hace necesario regular para incentivar su consumo y promover la innovación tecnológica y nuevas investigaciones con el propósito de masificar el consumo directo de anchoveta.

Finalmente, la iniciativa legislativa pretende establecer que se destine no menos del 1% del presupuesto anual destinado a los programas sociales sea destinado a la adquisición de anchoveta en forma natural o procesada en sus diversas presentaciones y productos hidrobiológicos con base en omega-3. Se sustenta esta asignación, teniendo en cuenta el presupuesto destinado al Programa de Complementación Alimentaria. Veamos el siguiente cuadro:

RECURSOS PÚBLICOS TRANSFERIDOS A LAS MUNICIPALIDADES POR CONCEPTO DE PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA

PROGRAMAS DE COMPLEMENTACIÓN ALIMENTARIA (PCA)	2013	2014	2015
Comedores Populares, Hogares Albergues, Adultos en Riesgo, Trabajo Comunal	128,037,445	128,037,445	128,037,445
Programa de Alimentación y Nutrición para el Paciente con Tuberculosis y Familia (PANTBC)	10,475,035	10,475,035	10,475,035
TOTAL TRANSFERIDO	138,512,480	138,512,480	138,512,480

Fuente: Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social. <https://www.midis.gob.pe/index.php/es/pca-asignacion-fondos-publicos>

Elaboración: Despacho Congresista Carlos Domínguez Herrera

De acuerdo a esta información, se podría estar destinando como mínimo a la adquisición de anchoveta un monto cercano a los 7 millones de soles anuales a través de todas las municipalidades del país. Este monto en realidad no es sustancial para la importancia de introducir en el consumo de nuestros niños, la anchoveta en sus diversas presentaciones, así como, alimentos enriquecidos y suplementos dietéticos con base en omega 3.

RELACIÓN CON LAS POLÍTICAS DE ESTADO DEL ACUERDO NACIONAL

La presente iniciativa legislativa se encuentra alineada a la Décimo Quinta Política de Estado del Acuerdo Nacional, que establece:

"Nos comprometemos a establecer una política de seguridad alimentaria que permita la disponibilidad y el acceso de la población a alimentos suficientes y de calidad, para garantizar una vida activa y saludable dentro de una concepción de desarrollo humano integral".

Con este objetivo el Estado:

(...)

b) Garantizará que los alimentos disponibles sean económicamente asequibles, apropiados y suficientes para satisfacer las necesidades de energía y nutrientes de la población.

(...)

k) Asegurará el acceso de alimentos y una adecuada nutrición, especialmente a los niños menores de cinco años y lactantes, mujeres gestantes y niños en etapa escolar, pobres, pobres extremos y vulnerables, así como familias en situación de pobreza o riesgo, promoviendo una amplia participación, vigilancia y autogestión de la sociedad civil organizada y de las familias beneficiarias.

Esta política tiene asignada como indicadores la disminución de la desnutrición crónica infantil en el país y por regiones; la disminución de la deficiencia de micronutrientes y anemia en niños y niñas menores de 5 años y mujeres en edad

fértil; y, el incremento del consumo de alimentos fuente de vitamina A y hierro por región".

III. EFECTOS DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN

La propuesta legislativa se enmarca dentro de la Ley N° Ley N° 29792, Ley de creación, organización y funciones del Ministerio de Desarrollo e Inclusión Social – MIDIS y plantea la modificación del artículo 2° de la Ley N° 27767, Ley del Programa Nacional Complementario de Asistencia Alimentaria.

Asimismo, el proyecto de ley se convierte en un instrumento para la consolidación de la Estrategia Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional (ENSA) 2013-2021, desarrollado en cumplimiento al Decreto Supremo N° 102-2012-PCM del 12 de octubre del 2012.

O.E.1. Garantizar disponibilidad en cantidades suficientes de alimentos de origen agropecuario e hidrobiológico, inocuos y nutritivos en un nivel de producción adecuado.

O.E.3. Asegurar el consumo adecuado de alimentos inocuos y nutritivos respetando los hábitos alimenticios y la interculturalidad de cada región.

IV. ANÁLISIS COSTO BENEFICIO

El presente proyecto de ley no le irroga recursos adicionales al tesoro público porque en este vértice, los recursos destinados a los programas sociales de apoyo y seguridad alimentaria ya se encuentran reguladas y determinadas. Solo pretende establecer una adecuada distribución del presupuesto destinando una parte a la adquisición obligatoria de anchoveta en forma natural y procesada y productos hidrobiológicos con base en omega-3.

Respecto de los beneficios, la iniciativa legislativa pretende incrementar el consumo de anchoveta y alimentos enriquecidos y suplementos dietéticos con base en omega 3, que permitirá reducir la desnutrición crónica y la anemia, para lograr las metas planteadas al 2021; contribuyendo a los objetivos del país en cuanto a mejorar la calidad de vida y condiciones físicas de todos los peruanos.

Asimismo, la propuesta legislativa mitigará los altos costos que ocasionan la desnutrición y la desnutrición crónica en la población peruana, y de manera muy especial en los sectores más vulnerables, como son los niños de 0 a 5 años de edad, madres gestantes, y personas de la tercera edad.

También la propuesta legislativa coadyuvará a mejorar el nivel cognitivo, crecimiento y salud de nuestros niños, asegurando el mandato de la UNICEF que dice que *"los niños de hoy y de mañana son fundamentales para el desarrollo sostenible y el futuro de nuestro planeta y de todos sus habitantes"*¹⁶.

Finalmente, el proyecto de Ley contribuirá para que el país cuente con una población mejor alimentada, que requerirá menos servicios de salud curativa; y con gran potencial para alcanzar altos estándares de calidad educativa, y elevados niveles de productividad.

Lima, 08 de agosto de 2017

¹⁶ UNICEF. El desarrollo sostenible empieza con unos niños seguros, sanos y bien instruidos. Mayo de 2013.