



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE DERECHO Y HUMANIDADES
ESCUELA PROFESIONAL DE DERECHO**

**El Etiquetado según la Ley N° 1304 y su incidencia sobre el
peligro alimenticio por falta de Reglamentación en el Perú**

TESIS PARA OBTENER EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

Abogado

AUTOR:

Jilapa Humpiri, Roger (orcid.org/0000-0001-7250-7132)

ASESOR:

Dr. Huaroma Vasquez, Augusto Magno (orcid.org/0000-0003-3335-6073)

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

Estudio sobre los Actos del Estado y su regulación entre Actores
Interestatales y en la relación Público Privado, Gestión Pública Política
Tributaria y Legislación Tributaria

LÍNEA DE RESPONSABILIDAD SOCIAL UNIVERSITARIA:

Promoción de la salud, nutrición y salud alimentaria

LIMA - PERÚ

2023

Dedicatoria

A dios a mis queridos padres y mis hermanos a mía familia por ser el motor y motivo y a todos los que me apoyaron para que esto se haga realidad, lograr esta meta de ser profesional.

Agradecimiento

El agradecimiento de mi tesis es principalmente a dios quien me ha guiado y me a dado la fortaleza de seguir adelante, A mis asesores y profesores que me dieron los conocimientos necesarios para poder desarrollar esta tesis.

Índice de contenidos

Carátula	i
Dedicatoria	ii
Agradecimiento	iii
Índice de contenidos	iv
Índice de tablas	v
Resumen	vi
Abstract	vii
I. INTRODUCCIÓN	1
II. MARCO TEÓRICO	5
III. METODOLOGÍA	12
3.1. Tipo y diseño de investigación:	13
3.2. Categorías, Subcategorías y matriz de categorización	13
3.3. Escenario de Estudio	14
3.4. Participantes	14
3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos:	15
3.6. Procedimientos	17
3.7. Rigor científico	17
3.8. Método de Análisis de Datos	17
3.9. Aspectos éticos	18
IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN	19
V. CONCLUSIONES	33
VI. RECOMENDACIONES	35
REFERENCIAS	37
ANEXOS	42

Índice de tablas

Tabla 1. Matriz de Categorización	13
Tabla 2. Participantes	14
Tabla 3. Validadores	17

Resumen

El trabajo de investigación, materia de estudio, converge en establecer como objetivo: Analizar de qué manera el etiquetado según la ley N° 1304, incide sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú, donde se logrará precisar la correlación entre sus categorías.

Por ello el trabajo denotara un estudio temático y metodológico que coadyuve a generar conocimientos claro, asertivos y sobre todo entendible sobre esta problemática, que día a día, sino conocemos la información de los que consumismos, nosotros mismos cometeríamos negligencia por tal descuido, por ello la investigación tiene como fin establecer una cultura de información en el caso de adquirir los alimentos que día a día consumismo tanto nosotros como nuestras familias.

El trabajo tendrá una metodología, basada en una tipología básica, de nivel descriptivo, diseño fenomenológico y contando con la participación de profesionales del tema para su buen desarrollo y sobre todo conocimiento que dejará para las futuras generaciones.

Palabras claves: Alimentos, Etiquetado, Peligro, Producto.

Abstract

The research work, subject of study, converges in establishing as objective: Analyze how the labeling according to Law 1304, affects the food hazard due to lack of regulation in Peru, where it will be possible to specify the correlation between its categories.

For this reason, the work will denote a thematic and methodological study that helps to generate clear, assertive and above all understandable knowledge about this problem, which day by day, if we do not know the information of those who consume, we ourselves would commit negligence due to such carelessness, for this reason The purpose of the research is to establish a culture of information in the case of acquiring the food that we and our families consume every day.

The work will have a methodology, based on a basic typology, descriptive level, phenomenological design and counting on the participation of professionals of the subject for its good development and above all knowledge that it will leave for future generations.

Keywords: Food, Labeling, Danger, Product.

I. INTRODUCCIÓN

El Según un artículo publicado por el sitio web AgroBio, el etiquetado de los alimentos transgénicos en el mundo menciona Ariana castaño (2017) que el 75% al 85% de los alimentos procesados contiene componentes de maíz y soya productos derivados de los cultivos genéticamente modificados los mismos que no serán de gran significancia al momento de medir los estados nutricionales sobre todo de los niños pues estos productos afectan directamente en la nutrición de los niños este problema se agudiza a medida que los gobernantes y los entes competentes no regularizan debidamente la reglamentación dejando muchos vacíos que solo perjudican a los sectores con menos conocimientos y teniendo en cuenta etiquetar estos productos no es común ni sencillo se consideró el etiquetado basado en umbrales y límites técnicos de detección mínima de componentes y cada país puede establecer una regulación acorde a sus necesidades y requerimientos por los entes facultados para dicha tarea . Según la OMS en el mundo hay aproximadamente 1.900 millones de adultos con sobrepeso estos llegan a ser pacientes ya con tratamiento y muchos de ellos no cuentan con un seguimiento con profesionales agudizando el problema de salud todo ello sumado a un abandono por parte de los entes competentes ya sea de manera legal y/o de responsabilidad de entidades reguladoras de los 600 millones mientras que 815 millones de personas sufren de hambre todo ello contrasta de manera muy preocupante puesto que el hambre es un problema para muchos países aún sin resolver y todo lo antes mencionado solo empeora la situación de muchos sectores que lejos que mejoren sus indicadores de malnutrición como la obesidad y la desnutrición se siguen incrementando . La regulación en los estados unidos, está fijada con la determinación de una información sobre bioingeniería, así mismo en Colombia, no posee dentro de sus productos una información nutricional, y que también se logra observar que tiene datos referenciales de la propia OGM, incluyendo así información básica pero no específica; por ende la FAO promueve el etiquetado de los alimentos, este aporta información sobre la identidad contenido de los productos mediante el etiquetado se tramite información al consumidor final existe normas internacionales para el etiquetado de los alimentos en el 2014 en la segunda

conferencia internacional sobre nutrición CIN2 se consideró que es urgente potenciar el papel de los consumidores, a través de la información que la entidad de carácter supranacional FAO, en colaboración con la OMS, precisan acciones para generar un asesoramiento hacia la comisión del CODEX, donde dichas acciones versan sobre el adecuado y correcto etiquetado de los alimentos; y que este propio órgano de orden subsidiario CODEX, estará enmarcado a la estabilidad de las normas y directrices que la presiden, donde muchos de los países emplean la norma del CODEX, como base referencial, para así mismo lograr armonizar los efectos de dicha información, y que esto a la vez es el pilar para aplicar las nuevas políticas de etiquetado de los alimentos, donde es importante reducir el desperdicio de los alimentos fraude alimentario etiquetado del origen de los alimentos el 2013 el reino unido dio a conocer, un sistema reglamentado de carácter innovador el reglamento innovador sobre el etiquetado de los alimentos procesados se trataba de un semáforo que asignaba colores según su contenido nutricional teniendo en cuenta los porcentajes de azúcares grasas sales y demás contenidos de mucha importancia . En América latina y el caribe latina el etiquetado de alimentos la falta de normatividad y/o reglamentación sumada a un alarmante incremento del índice de sobrepeso se suma a la tendencia en productos procesados sabemos que el etiquetar, se determina como un factor, que permite lograr; que un consumidor opte por un producto de calidad y garantía; pues a lo antes mencionado se tiene el informe de la propia FAO, sobre el estado de seguridad alimentaria, donde este tipo de acto negativo se está reflejando en que la población en la actualidad a nivel alimenticio, está padeciendo y sufriendo sobrepeso y obesidad y un crecimiento acelerado el hambre.

En Perú con decreto ley N° 1304 se aprobó el etiquetado y verificación, de la reglamentación a nivel técnico de todos los productos industriales manufacturados, logrando adoptar un sistema de prevención y advertencia a nivel nutricional; similar al de reino unido, este país logro implementar el semáforo nutricional se ha disminuido de manera progresiva y no muy contundente los índices de obesidad la entidad que regula la información mínima en los productos para consumo humano es la DIGESA los requisitos que deben de ir en el rotulado de los productos se encuentra en el decreto supremo 007-

98-SA de ahí que la reglamentación continua para disminuir el peligro alimenticio y fomentar el consumo responsable es una manera de mitigar los resultados obtenidos hasta el momento y evitar el fraude alimenticio sobre todo si consideramos o tomamos como ejemplo el arroz chino que si se ha estado comercializando en el Perú sin ningún tipo de restricción mucho menos de cumplimiento de reglamentación mínima requerida dejando toda una población en incertidumbre y lo que es peor atentando con la vida de muchos seres humanos siendo estos alimentos no apto para el consumo humano cómo llegaron estos productos a los almacenes de la bodegas peruanas? sería un interrogantes sin respuesta hasta el momento, considerando que la reglamentación es para cumplirla si este problema continuara es muy probable que los riesgos de salud se incrementen perjudicialmente puesto que el etiquetado forma parte indispensable al momento de elegir un producto de todo lo antes mencionado nacen las siguientes interrogantes.

De acuerdo a lo planteado en los párrafos anterior del tema a tratar, se postula las siguientes premisas: ¿De qué manera el etiquetado según la ley N° 1304, incide sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú?, siendo sus específico: ¿De qué manera Incide la calidad del producto sobre el peligro biológico por falta de reglamentación en el Perú?, ¿De qué manera Incide el valor nutricional sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú?; y ¿ De qué manera Incide la información alimentaria sobre el peligro físico por falta de reglamentación en el Perú?

La justificación se presenta de la siguiente manera: Teórica; el siguiente trabajo de investigación se justifica la existencia de enfoques, teorías modelos que versan sobre el etiquetado, para que a través de una herramienta técnica precise el valor nutritivo y alimenticio de un producto para el consumo humano y sobre todo que este tipo de procedimientos, logre reducir el efecto negativo del consumo descuidado de un producto alimenticio que pueda poner en peligro la salud del consumidor o cliente; y por ende vulnere sus derechos reconocidos y relacionados a su integridad personal tanto de el mismo y de toda su familia. La justificación práctica, estará dirigida a que genera un beneficio para toda la población en general, para que de manera objetiva pueda advertir el valor

nutricional y también alimenticio de los alimentos, generando así también una cultura de información idónea y asertiva de ellos productos que adquiere, en pos de no afecta su salud; y por último la metodológica se precisa que el presente trabajo investigativo, es de un enfoque de índole cualitativo, con una tipología básica, de nivel descriptivo, siendo los métodos aplicados el deductivo, inductivo y analítico, logrando dentro de su desarrollo utilizar para el análisis de resultados la técnica-entrevista y el instrumento la guía de entrevista, generando así un asertividad en el trabajo a desarrollar.

Por ello se plantea los siguientes objetivos: Analizar de qué manera el etiquetado según la ley N° 1304, incide sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú, siendo sus específicos: 1) Determinar qué manera Incide la calidad del producto sobre el peligro biológico por falta de reglamentación en el Perú, 2) Determinar qué manera Incide el valor nutricional sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú; y 3) Analizar qué manera Incide la información alimentaria sobre el peligro físico por falta de reglamentación en el Perú.

En cuanto a sus hipótesis se presenta las siguientes: El etiquetado según la ley N° 1304, incide sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú, en relación a los alimentos transgénicos sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú, y las hipótesis específicas: Existe incidencia directa de la calidad del producto sobre el peligro biológico por falta de reglamentación en el Perú, Existe incidencia directa del valor nutricional sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú; y Existe incidencia directa de la información alimentaria sobre el peligro físico por falta de reglamentación en el Perú

II. MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes

Mora et. al. (2019), llevaron a cabo un estudio de campo en una cafetería de una universidad colombiana (U. Javeriana) evaluando sobre el efecto e impacto informativo del proceso de etiquetado en los alimentos que se dispenses en dicha cafetería. El objetivo que se precisa en el trabajo investigativo, el cual es precisar que la compra de productos basado en una práctica de calidad total, generar un aporte y sobre todo cuidado de todos sus clientes y usuarios de la cafetería universitaria. Se logra concluir a través del restudio del grupo de trabajo en el modelo de etiqueta Nutriscore favorece de manera efectiva a los clientes y sobre todo a la propia cafetería en la comercialización y dispensas, como también cuidado en la salud de su cliente dentro de su desarrollo como comercio y también como empresa.

(martines, 2016-18)Ortiz Diferentes países latinoamericanos como Colombia, México permiten una extensa lista de aditivos alimentarios conservantes, colorantes, acidulantes, gelificantes, etc. Mientras que en otros países están prohibidos por sus evidentes riesgos cancerígenos, en este sentido uno de los mayores retos en seguridad alimentaria es estudiar el impacto que genera este tipo de actos a un plazo largo, el consumo de alimentos con un contenido químico de residuos de medicamentos veterinarios y contaminantes químicos en este contexto. A continuación, si los alimentos los aditivos son cancerígenos, estamos hablando de contaminantes químicos.

(cuervo, 2018), dentro de su investigación, aplico una encuesta a un total de 979 agentes, en diferentes jurisdicciones, sobre cuatro regiones del país: Centro, Norte, Antioquia y Sur. El 66% son mujeres. El 69% pertenecen a los Niveles 1 y 2, el 28% al 3 y 4 y el 2% al 5 y 6. El trabajo investigativo, se logró comparar dos tipos de etiquetas positivas: pautas alimentarias y etiquetas de advertencia. Se preguntó a los participantes si pensaban que el producto tenía un etiquetado positivo como saludable o no saludable. Las etiquetas de advertencia permitieron a los participantes categorizar mejor los

productos. Como resultado, solo el 17 % de los encuestados clasificó erróneamente los productos con señales de advertencia, en comparación con el 40 % cuando se utilizó el sistema GDA. El 66,7% de los consumidores pudo identificar fácil y rápidamente los riesgos de los productos con señales de advertencia, frente al 15,4% que utilizó el sistema GDA. En el caso de las bebidas azucaradas, se encontró que las etiquetas de advertencia ayudan a rechazar productos no saludables (39,2 %) y a reducir su consumo (54,4 %).

(Somocursio C., 2021), con su tesis: Influencia del etiquetado de alimentos procesados en el comportamiento del consumidor, tiene como objetivo: Estudiar las implicancias de la forma de etiquetar alimentos de carácter procesado en relación a los conocimientos de los estudiantes universitarios peruanos, logrando concluir: Que esta investigación, lograra generar advertencias y recomendaciones a todos los clientes tanto del sector público, como del privado, sobre la forma de conducta para analizar o informarse en relación al contenido de alimentos procesados, que se expenden a nivel nacional.

(Nicho L., 2022), con la investigación: Conocimiento del etiquetado octogonal y actitudes de compra de alimentos por parte de padres y cuidadores, de escolares Lima-2020; teniendo como objetivo: Precisar la correlación que existe entre el nivel de conocimiento, sobre el etiquetado de carácter octogonal, y su influencia dentro de la compra de productos alimenticios de índole ultra procesados, por parte de los propios padres y cuidadores de los colegios o escuelas, que pertenecen al marco jurisdiccional del distrito de el Agustino, Lima-2020. Concluyendo: Por ello, cabe indicar que los padres y sobre todo los cuidadores de estudiantes, se ha percibido que un porcentaje alto tiene conocimientos de la interpretación del etiquetado octogonal, y sobre todo en forjar una conjunción de actitudes de compra favorable y sobre saludable. Sin embargo, no se encontró asociación significativa entre ambas variables.

(Muguruza, 2022), con su tesis: Percepción del etiquetado nutricional, compras y consumo de alimentos ultra procesados durante la cuarentena

por COVID-19 en la población peruana. Siendo su objetivo: La venta de alimentos y de bebidas de carácter ultra procesados, han ido incrementándose en esta última década, donde claramente este tipo de alimentos tienden a ser menos saciantes, su consumo consiste en regular de manera directa y sobre todo minimizar el aumento de las enfermedades crónicas no transmisibles, que se suscita por el consumo de alimentos de este tipo; por lo que se desea plantear una adecuada percepción de un etiquetado informativo y viable, donde el consumo de alimentos procesados, sea debidamente informado y aplicado. La conclusión: Se precisa que existe una percepción adecuada de los octógonos, teniendo un impacto positivo en la población. Por último, también cabe referir que la tendencia a nivel de la compra de alimentos ultra procesados con octógonos durante la cuarentena por COVID-19 se ha mantenido y por ende su propia información han ido en aumento. La frecuencia y preferencia de consumo, fue mayor para las mujeres en comparación con los hombres.

La bases teórica referidas a la categoría independiente: etiquetado de los alimentos para la disminución del peligro alimenticio, se define de la siguiente manera: (PAHO, 2022) el etiquetado viene a ser la herramienta de carácter simple, de forma práctica y de fin eficaz, que tiene para informar al público sobre si este en su consumo daña o no la salud del cliente, además (INFOBAE, 2022), es la herramienta que ayudara a los clientes a reconocer la información del producto a consumir, sabiendo si este mismo le causa algún daño o provoca una enfermedad, logrando también este tipo de etiquetado una cultura de buena nutrición y alimentación y por ultimo tenemos la información del (INDECOPI, 2018), nos dice que es el conjunto de herramientas a nivel informativo que ayudara a los clientes a saber escoger o elegir el producto que es adecuado para su consumo, y que este mismo no afecta su salud. De acuerdo a lo vertido, el investigador propicia la idea de que el etiquetado, es una herramienta viable para lograr un consumo adecuado de los alimentos que día a día adquirimos, logrando así no afectar nuestra salud.

Ahora dentro de las **subcategorías del etiquetado de alimentos**, donde sobre la **calidad del producto**, (Peiro, 2020), la calidad de un producto se va a reflejar la titularidad sobre una cosas u objeto, por lo cual se designa un valor agregado, y que también por ende esta característica lograra generar una mejor satisfacción del sujeto; de acuerdo al artículo de (Euroinnova, 2021), refiere que es toda perspectiva positiva que posee un cliente sobre un determinado producto que ha lanzado al mercado una empresa, y que esta misma dentro de las propias perspectivas genera una satisfacción de las propias personas o clientes; de acuerdo a las normas (ISO, 2016), fija que la calidad está fijada plenamente a la importancia de las características tanto en valor y consumo contiene un producto, y como los propios clientes lo perciben para su propio comercio y venta.

En base a la categoría dependiente peligro alimenticio, de acuerdo al (Gastronomico, 2022), es aquel agente que nivel biológico, químico o físico; que puede provocar un efecto nocivo o de índole perjudicial para la salud del que lo va manipular o ingerir, siendo sus efectos inmediatos o posteriores; también la (TOTAL, 2020), refiere a cualquier tipo agente de índole físico, de composición química o de orden biológico, que va a tener un efecto nocivo y de contaminación sobre los alimentos que se van a consumir; y por último el (MINSA, 2020), precisa que este tipo de peligros se va a observar claramente en la forma como van a afectar de forma directa en nuestro medio social, sobre todo comprometiendo su salud e integridad personal.

Subcategorías que versan sobre la categoría dependiente, **los peligros químicos**, de acuerdo a la revista (WOSH, 2020), es aquel acto por el cual se logra almacenar diversa sustancia de tipos químicas, que afecta de manera directa a la salud de las personas, y que esta sino se cuidan de manera minuciosa, expondría su letalidad hacia toda la sociedad, así también de acuerdo al (INSST, 2020), este peligro de nivel químico es la posibilidad que una persona o trabajador pueda sufrir un daño ante la exposición de productos químicos que no han sido debidamente guarnecidos, y que este acto, enfoca una afectación a su salud, por último la revista (Safetyculture, 2020), está referido a cualquier sustancia de carácter

independiente que su propia exposición provoca riesgos a nivel físico, afectando la salud de las personas, lo cual resulta de manera directa el medio entorno que lo rodea.

Peligro físico, de acuerdo al artículo de la (ACSA, 2020), este tipo de peligro, son aquellos que se denotan la presencia de materia extraña, que se van a dar en alimentos y que el consumo de los mismos causaran daño mecánicos o también de índole traumático al ingerirlos, afectando de forma directa la salud de las personas, de acuerdo a (FDA, 2020), son aquellos elementos de carácter extraño en alimentos, lo cual su ingerir va a causar enfermedades o también lesiones que atentan contra la salud de las personas, donde claramente este tipo de afectación resulta claramente una contaminación; así mismo la revista (Kemical, 2020), son aquellos efectos que nacen de la contaminación que se suscitan por materiales externos y extraños sobre alimentos, donde claramente el propio consumo de estos afectan de forma directa la salud de las personas.

A nivel del **peligro biológico**, (OMS, 2020) dentro de los propios alimentos, son aquellos efectos nocivos que parten que estos alimentos, poseen bacterias, virus y parásitos, que su consumo logran afectar la salud y bienestar de la propia persona; la revista (Gencat, 2020), este tipo de peligros se encuentra asociados directamente a la propia presencia, incorporación, y proliferación de microorganismos que afectan directamente su composición y por ende su consumo afecta a la integridad física de los agentes que lo ingieren o comen, es así que también la revista (BIOSLAB, 2020) es el relativo, a la observancia de encontrar este tipo de elementos a la presencia de un organismo o sustancia derivada del mismo que plantea una amenaza para la salud.

A nivel normativo, este tipo de acción de prevención sobre el etiquetado, precisa los siguientes fundamentos normativos: Partiendo desde nuestra carta magna (La Constitución Política de 1993), se logra precisar que en el artículo 65, se establece los parámetros para generar una información directa y objetiva sobre los productos que ofrecen las diversas empresas en nuestro, siendo este

etiquetado de relevancia para su consumo y adquisición por parte de las personas, también la Ley de Indecopi Ley N° 29571, precisa que, dentro de su articulado, es una obligación por parte de las empresas que expenden productos, establecer el etiquetado del valor nutricional o de la composición del producto, saben su grado de viabilidad en los alimentos hacia el consumidor; así mismo el Decreto Legislativo N° 1062 DIGESA, menciona la preocupación por la inocuidad de los alimentos la presente ley es garantizar la inocuidad de los alimentos destinados al consumo humano de forma preventiva e integral a lo largo de la cadena alimentaria, incluidos los etiquetados, a fin de proteger la vida y la salud humanas.

Dentro del contexto del derecho comparado internacional, sobre la información establecida del etiquetado, tenemos los siguientes ejemplos: En Chile la Ley 20.606, precisa que dentro de su contenido normativo establece que se debe señalar o informar a través del etiquetado, las presencias de agentes nocivos que puedan ser consumidos por los niños afectando su salud; Argentina la Ley 27.642 de Etiquetado Frontal; los productos fabricados por grandes empresas que contienen demasiada grasa, azúcar, sodio y calorías deben llevar el sello correspondiente de acuerdo con las reglamentaciones pertinentes en el etiquetado para los consumidores tenga la mejor elección. Por último, cabe mencionar, que a nivel internacional y nacional se tiene normas y leyes que obligan a las empresas a etiquetar los productos desarrollados, no con la forma de intimidarlas o molestar su actividad comercial, sino por velar por la salud e integridad de las personas que lo van consumir.

Los enfoques conceptuales que generarán soporte temático al trabajo desarrollado estarán constituido por los siguientes términos:

Alimentos, son elementos o sustancia de naturaleza y composición compleja, que tienen dentro de su estructura, para el desarrollo de las funciones vitales. (Animal, 2020)

Alimentos procesados, son aquellos alimentos que dentro de su composición se generan cambios, pasando a un grado elevado de procesamiento industrial, el cual llega a la persona para su consumo. (Pujol, 2020)

Alimentos transgénicos, eso alimentos poseen unas características de ser modificados a nivel genético a través de la ingeniería genética, donde se logra potenciar diversos genes de otras especies para su consistencia. (BASF, 2020)

Calidad, es una característica o propiedad; que tiene como finalidad, precisar y definir el valor del nivel de satisfacción que el consumo de dicho producto provoca en un agente o persona. (Peiro, Calidad, 2020)

Calidad de Producto, se determina a la apreciación y valoración que le puede dar un cliente o agente consumidor, sobre un producto, lo cual estará en relación a su conformidad y disconformidad. (Mott, 2020)

Beneficios Alimentarios, se denomina a los efectos positivos que va a generar los alimentos en relación a la salud de las personas que lo consumen, reduciendo así mismo el riesgo de contraer una enfermedad.

Información nutricional, es aquel tipo de información que debe contener un alimento para sus consumidores, donde esta información reside en el valor energético, como también en el valor nutricional, logrando así construirse en un elemento claro para su consumo. (FUDE, 2020)

Valor Nutricional, de un alimento o producto, también se le denomina como un valor a nivel nutricional, donde este valor va a contener una diversidad de nutrientes que ayudaran al consumo de las personas, sin poner en riesgo su salud. (VEIGLER, 2020)

III. METODOLOGÍA

- 3.1. **Tipo y diseño de investigación:** La investigación de acuerdo a su aplicación, es de índole básico, pues su determinación y propiamente estudios, van a constituir la generación de nuevos estudios básicos, aportando al conocimiento científico, donde el estudio de estas teorías serán estudiadas en relación al tema investigado, para Salvado Romero et al.,(2017) infiere que en cuanto al propio nivel de investigación, las categorías poseen un alcance de orden correlacional. Bagshaw,(2019)

Tipo Básico

El estudio tiene una tipología de características básicas; Según el profesor Ñaupas (2018), quien define esta tipología como uno de los objetivos principales de futuras investigaciones, el hecho resultante es definir nuevos conocimientos sobre los personajes estudiados. Debe ser un método científico.

Diseño Descriptivo

El diseño es el esquema que seguirá el investigador en el desarrollo de la investigación, en este caso el diseño se basará en la aplicación de una teoría fundamentada, su función será realizar un análisis en el estudio de un problema puramente teórico, siempre con la experiencia como referencia para su juicio y apreciación.

Por lo tanto, este diseño de investigación incluirá pronósticos, metodología e inferencias coherentes y seguras que se refuercen y sostengan a través de la diversa información y teorías recopiladas; por lo general, debe ser profundo y relevante para la pregunta de investigación.(Hernández Sampieri, 2018)

3.2. Categorías, Subcategorías y matriz de categorización

Las categorías en la ejecución del proceso de investigación tienen definiciones complementarias, es claro que con la ayuda de la operacionalización estos elementos se pueden dividir en subcategorías, sabiendo que estas categorías son premisas y pilares para sustentar el trabajo de investigación, y se sustentan examinando los resultados obtenidos en este trabajo; Nos enfocamos en las subcategorías como elementos adicionales relacionados con sus categorías que ayudan a identificar e introducir nuevos conocimientos sobre temas de investigación. (Muñoz Rocha, 2018)

Tabla 1: Categorías y subcategorías de estudio.

Categorías	Subcategorías
ETIQUETADO DE ALIMENTOS	Calidad del producto
	Valor nutricional
	Información alimentaria
	Composición del Producto
	Beneficios Alimenticios
PELIGRO ALIMENTICIO	Peligro biológico
	Peligro químico
	Peligro Físico
	Peligro Alimentario
	Afectación de la salud

Fuente: Elaboración propia

3.3. Escenario de Estudio

El escenario de estudio estará o se llevara a cabo en la ciudad de Arequipa, donde claramente se aplicarán los instrumentos y técnicas para precisar su validez.

3.4. Participantes

Los participantes son los elementos personales, casos u otros elementos que coadyuvaran al desarrollo del trabajo de investigación, lo cual logran generar un conocimiento para su completo y pleno desarrollo de la propia investigación.

Por ello en esta investigación tenemos a profesionales que laboran en el Ministerio de Salud, la DIGESA, IDECOPI, o cual, mediante sus aportes empíricos y conocimientos, se logre llevar un diagnóstico a las instituciones, siendo en este caso la información siempre de pronóstico reservado.

Tabla 2: Participantes

Especialista	Profesión	Experiencia Laboral
Carlos Chaves Castillo	Abogado	15 años
Jorge Washington Ortiz Alatriza	Abogado	20 años
Luis Eugenio Huarca usca	Abogado	23 años
Mauricio Medina Marroquín	Abogado	10 años

David Sacsi Ale	Abogado	8 años
Luis Alberto indolecio olivera	Abogado	19 años
Roció Campana chacca	Abogado	15 años
Fidel Teófilo Chuctaya Ponce	Abogado	10 años
Miguel ángel Coronel Quispillo	Abogado	7 años
Alberto cornejo coa	Abogado	12 años

Fuente: Elaboración propia

3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos:

Para extraer la información competente y relevante respecto del etiquetado se vio por conveniente y necesario recurrir a la información de las fichas de adquisiciones del hospital central de majes que se está estudiando por ello se deslinda el siguiente título: ***El etiquetado según la ley Nº 1304 y su incidencia sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú;*** las fuentes de información son de manera directa o primaria en tal sentido, puesto que se recurrió directamente a la información del hospital de majes para obtener dicha información de primera mano se recurrió y se hizo uso de la técnica denominada análisis , además se hizo uso del instrumento conocido como la ficha de datos , para de esa manera recolectar datos que dicho sea de paso este fue validado por un

conjunto de expertos en las áreas de competencia y que tiene que ver con la investigación realizada el mismo que se adjuntó en anexos.

Ficha de datos de las compras de productos para suministrar apacientes del hospital central de majes.

3.6. Procedimientos

El maestro Sampieri (2018), está determinado en un conjunto de comportamientos que reunirán la información necesaria para realizar un estudio que lo ayudará a comprender, pero lo más importante, a comprender el propósito del estudio en sí mismo, que debe cumplir con los criterios validados que la comunidad científica cree que es una técnica adecuada para determinar su solicitud. y elementos de herramientas relacionados. Por lo tanto, este tipo de actividad creará un mayor nivel de autenticidad en el lugar de trabajo, y para lograrlo, se considerarán los siguientes factores:

- Participantes que reúnan las características del trabajo a desarrollar.
- El plazo que se va a establecer para fijar el desarrollo del trabajo investigativo.
- La propia disponibilidad de los participantes, que logran coadyuvar al desarrollo del trabajo investigativo.

Los factores contribuirán a la realización integral y decisiva del sistema de triangulación de datos y estará directamente coordinado con la indagación recolectada y requerirá una investigación minuciosa para aceptar la conjetura de los hechos por la propia investigación.

3.7. Rigor científico

En esta etapa, abogamos por el estudio de fuentes de información, logrando establecer el cumplimiento de todo el proceso de investigación; donde la propia aplicación de los métodos y la propia tipología a la que corresponde a la investigación, generando siempre

que dichas acciones metodológicas y temáticas generan una correlación con los objetivos que se están trazando en su conformación dentro de un proceso de investigación.

Tabla 3: Validadores

VALIDACION DE INSTRUMENTOS			
Guía de Entrevistas			
Datos Generales	Cargo	Porcentaje	Condición
Jorge Erik Bustinza Orihuela	Fiscal Militar Policial – Sede Arequipa	95%	Aceptable
Sergio Soto Tacusi	Defensor de Oficio del TSMPS	95%	Aceptable
Obed Vargas Salas	Abogado Independiente	95%	Aceptable
Promedio	95%		

Fuente: Elaboracion propia

3.8. Método de Análisis de Datos

El trabajo investigativo, aplicara dentro de su desarrollo los siguientes métodos:

- **Hermenéutico**, este método lograra permitir que el investigador, estudie los diversos factores que ayudara a reconocer los síntomas o causas que han generado dicha problemática materia de estudio.
- **Descriptivo**, este tipo de métodos, ayuda a la descripción real y palpable de los hechos establecidos dentro del trabajo de investigación, así mismo a través de este método se logrará analizar los casos que se encuentran ubicados en el distrito de **Arequipa**, donde claramente este tipo de actos de índole descriptivo, logran generar la guía adecuada para resolver las conclusiones y recomendaciones, del problema abordado.

El profesor Elke (2018), precisa que, dentro del proceso investigativo, la aplicación de estos métodos, generara una ayuda directa al desarrollo de los objetivos dentro de esta investigación.

3.9. Aspectos éticos

Este trabajo de investigación cuenta con los requisitos del reglamento interno de nuestra escuela, por lo que la elaboración de un informe de investigación cualitativa se basa en el estricto apego a las “Directrices de productos de investigación 2020”, APA 7ma edición creación de normas consecuencias y prevención. plagio y daño a los investigadores. El único propósito de respetar estrictamente los derechos de autor es garantizar que la obra conserve su originalidad.

IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1. RESULTADOS

Resultados obtenidos en el desarrollo y aplicación de la técnica e instrumento determinado por el investigador, son los siguientes:

De acuerdo al objetivo general: Analizar de qué manera el etiquetado según la ley 1304, incide sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú, la cual en relación a su primera pregunta: Diga usted; si dentro de su experiencia, ¿ha tenido casos donde se dilucide el problema del peligro alimenticio, por la falta de información en el etiquetado de alimentos. A los 15 participantes entrevistados, en este caso operadores del derecho, dentro de sus respuestas coinciden de forma total, que han llevado casos de asesoría y consultoría sobre esta problemática, donde muchas veces la mala y sobre todo falta de información que tienen sus asesorando, en relación a la calidad d ellos

alimentos que consumen, ha puesto en peligro la salud de sus familias o de si mismo, como es el caso de carne o lácteos embazados, logrando a través de este problema generar una mayor difusión de la importancia de informarse sobre el contenido de los alimentos que se logran consumir. También se precisa que el investigador denota de forma clara que existe una falta de querer informarse, por parte de la población que adquiere productos embazados, y que el no tener y sobre todo dar lectura a esta información tanto nutricional como del propio alimento, pone en riesgo su salud y vida misma, y donde ello tiene que cambiar generando así formas de que estas personas logren conocer de manera clara y objetiva ese tipo de información que puede salvarles la vida.

La segunda pregunta que dice: ¿Cree usted que es importante, que todos alimentos se etiqueten para el cuidado de la salud de la población?, los operadores del derecho entrevistados, manifiestan de forma unánime que es importante que todas las empresas tanto grandes y pequeñas que expenden productos alimenticios, apliquen el debido etiquetado, para así generar una fuente de información viable, adecuada y sobre todo segura, para que los productos consumidos por las personas o clientes, no tengan ningún tipo de efecto dañino en su salud o bienestar, como también las empresas no enfrente procesos judiciales, por tal inadvertencia o descuido. Por ende, el investigador precisa que también comparte dicha opinión donde el informar de forma clara y sobre todo adecuada, educando también a las personas a que se informen de los

productos que consumen o adquieren día a día, ayudara a que esta no tenga ningún tipo de daño o acción negativa en contra de su salud.

En relación a la tercera pregunta manifiesta: ¿En relación a la pregunta anterior, el etiquetado de alimentos, reduce el peligro alimenticio de las personas al consumir productos comestibles de toda índole?, nos establece que en la opinión de todos los entrevistados de forma total, precisan que el etiquetar los alimentos de manera clara, sencilla y sobre todo objetiva, ayudara a que todas las personas de adquieren productos consumibles, generen una cultura de información y sobre todo de cuidado al momento de adquirir un producto que sea viable, donde esta adquisición o compra no le afecte en ningún momento su salud, logrando asi generar una mejor cultura de consumismo a nivel de productos de primera línea o de consumo rápido. El investigador, también se une a dicha afirmación pues un correcto etiquetado donde se muestre la información de los alimentos a consumir generar una mayor y positiva valoración de los alimentos que se adquieran, pero sobre todo que estas mismas no afecten en nada la salud del consumidor.

En relación al objetivo específico 1) Determinar de qué manera Incide la calidad del producto sobre el peligro biológico por falta de reglamentación en el Perú, en base a su cuarta pregunta: ¿Afecta o beneficia según su experiencia el etiquetado de los alimentos sobre el peligro biológico para el consumo humano, por falta de reglamentación en el Perú? Todos los entrevistados logran aseverar que el obtener una adecuada información de los alimentos que se logran adquirir, comprar u obtener para el

consumo personal y de la familiar ayuda realmente a prevenir cualquier tipo de peligro en su consumo, sobre todo en aquel peligro de naturaleza biológico, que muchas veces afecta de forma eventual o permanente a la salud del cliente o consumidor. Es así que el investigador también logra aunarse a esta apreciación, pues en que toda persona pueda tener conocimiento de lo que va a ingerir, ello le ayudara a prevenir de forma directa cualquier tipo de peligros dentro del consumo de alimentos sobre todo el más peligroso que es el biológico.

Dentro del contenido de la quinta pregunta: ¿La información escrita en el etiquetado brinda información verás o confiable sobre su contenido de los alimentos, por falta de reglamentación en el Perú? ¿De qué manera?, los entrevistados también de forma total en opinión coincide que la información que brinda el etiquetado en los alimentos de cualquier naturaleza que se van a consumir por parte del consumidor o cliente ayudara a tener una mejor perspectiva dentro de su cultura de consumo y adquisición; así mismo si esta información es veras y confiable, ayudara a reducir el riesgo alimenticio que esta puedan tener, y por ende su falta de reglamentación y difusión van a incidir de manera negativa en nuestro país, y el cual va a comprometer la salud de las personas, por lo que es necesario un replanteamiento de las políticas alimentarias, para lograr reducir cualquier tipo de riesgo hacia la salud de nuestra población. Así mismo el investigador reconocer la importancia de regular y sobre todo reglamentarla para que este tipo de acciones vaya en pos del cuidado de

la salud de las personas en todas sus condiciones y edades al adquirir alimentos o productos comestibles, salvaguardando su salud.

En base a la sexta pregunta: ¿Cree usted que debe incorporarse en el etiquetado los preservantes, conservantes y colorantes que son químicos, para su disminución de un peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú? ¿Y por qué?, de acuerdo a la opinión aportada por los entrevistados en el trabajo investigativo, se logra precisar de manera explícita que establecer y syndicar la información de ellos componentes dentro de un producto alimenticio (preservantes, conservantes y colorantes), lo cual su conocimiento de ellos índices que se encuentran en dichos alimentos ayudaran a reducir cualquier tipo de riesgo y también de acuerdo a lo que expresa la OMS, un peligro alimenticio, por consumo de alimentos dañinos a la salud de la persona o del consumidor, por ello cabe recalcar que no solo es que se precisa una ley de índole general, sino también para que su aplicación se ala correcta esta debe ser reglamentada, logrando así precisar a todas las empresas que producen este tipo de alimentos que protejan a sus clientes, logrando evitar cualquier tipo de riesgo hacia ellos. Así mismo el investigador precisa en opinión similar que es importante el regular y dar a conocer los índices de estos elementos componente que todo alimento posee, logrando así una cultura y educación de consumo alimenticio que tiene como fin salvaguardar la integridad y salud de las personas.

Ahora en base al objetivo específico 2: Determinar qué manera incide el valor nutricional sobre el peligro químico por falta de reglamentación en

el Perú. La pregunta que se ubica dentro de su contexto, siendo esta la séptima pregunta: ¿De qué manera inciden los componentes químicos pirofosfato lecitinas en la alimentación sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú?, De acorde a lo establecido en la opinión de los participantes manifestadas en sus respuesta de la entrevista realizada, se logra inferir de manera unánime que este tipo de componentes atenta de forma directa hacia la salud de las personas, y que su propio conocimiento como componente dentro de un producto alimenticio, va a conllevar a un acto de negligencia que puede costarle a la empresa su credibilidad y un proceso judicial, como a la propia persona o cliente, que afectara a su salud, por ello es relevante precisar que se reglamente dentro de la norma este tipo de actuaciones con el fin de proteger la salud de sus clientes. El investigador también precisa que, en concordancia con los entrevistados, la necesidad de establecer parámetros de información que se encuentren reglamentados sobre los componentes en productos alimenticios es una necesidad que va a favorecer no solo a las empresas, sino también a nuestra propia sociedad.

Acotando la octava pregunta: ¿Qué aspectos debe regular la norma sobre el peligro químico en el etiquetado? ¿justifique su respuesta? De acorde a la valoración de los entrevistados, se debe precisar una mayor fortaleza a la regulación existente, pero sobre todo; que se debe dar una mayor fiscalización del cumplimiento de los estándares de composición de productos alimenticios, donde de manera responsable y segura de

logre comprobar que los alimentos y sus elementos de composición corresponden a lo establecido por nuestro sistema internacional nutricional y lo que entidades como la OMS, precisa para que este tipo de productos no generen daño a la persona, y eso lo podemos ver que muchos productos poseen dentro de su composición factores nocivos que pueden producir enfermedades como cáncer o algún tipo de deficiencia a nuestro organismos, por ello la necesidad de regular con mayor ahínco y fiscalización este tipo de complementos, logrando así preservar y mantener de manera óptima la salud de las personas que consumen dichos alimentos. Por ende, también el investigador logra percibir que es relevante regular y sobre todo reglamentar de manera más específica, este tipo de etiquetado, donde brindar la información sobre la potencialidad de productos alimenticios que contenga algún tipo de componente o elemento nocivo, va a reducir el peligro químico hacia los consumidores que pueden consumir este tipo de alimentos, logrando así resguardar su salud.

La novena pregunta: ¿En qué medida la implementación de un reglamento del etiquetado puede favorecer a los consumidores sobre el peligro alimenticio? De acuerdo a los aportes de los entrevistados se deduce claramente que el implementar una reglamentación específica sobre el etiquetado en los alimentos o productos comestibles, va a favorecer enormemente a toda la población, logrando así cuidar su salud, pero sobre todo evitar que puedan caer estos mismo, en un peligro alimenticio, que pueda comprometer de manera parcial o total su salud.

Así mismo también el investigador en base a la respuesta de los participantes, logra precisar que la relevancia de dicha información aplicada y reglamentada, siempre va a tener una connotación dentro del desarrollo de la sociedad, sobre todo en el caso de que las empresas para asegurar que la sociedad continúe y sus consumidores puedan tener una salud adecuada, donde la información de sus elementos que lo componen va a ayudar a una sociedad con salud optima y adecuada.

Por último, en razón al objetivo específico 3: Analizar de qué manera Incide la información alimentaria sobre el peligro físico por falta de reglamentación en el Perú. La décima pregunta establece: ¿De qué manera afecta el etiquetado a los consumidores sobre el peligro físico en la información alimentaria? Para los entrevistados a razón de esta pregunta, logran precisar, que si no existiese una debido etiquetado, pero sobre todo que ello vaya acompañado de una campa de información, los consumidores incurrirían en un riesgo grave, pues al no saber qué cosa adquieren e ingieren, ponen en una situación de riesgo y peligro su salud, ya que pueden estar absorbiendo o asimilando elementos tóxicos que de manera paulatina o inmediata puede comprometer su estado de salud como también el de su familia, donde claramente se estaría atentando contra su integridad física, por ende es factible que este tipo de acciones de difusión y conocimiento se haga intensivo para lograr reducir estos riesgos en pos y favor de la población. El investigador también se aúna a dicha respuesta, pues toda información adecuada objetiva y asertiva hará de que una persona, en este caso consumidores podrán evitar

cualquier tipo de riesgo al comprar o adquirir un producto, reduciendo su impacto en su salud y bienestar.

En la onceava pregunta: ¿Cree usted, según su experiencia, que si se ha brindado la información correcta en el etiquetado de los alimentos puede disminuir ciertas enfermedades? ¿y por qué? En la actualidad de acuerdo a los participantes declaran de forma unánime que la información en muchos de los casos de productos alimenticios, se encuentran detallado en su propio envase o envoltorio, pero el problema es que las personas por costumbre no logran leerlo y mucho menos apreciarlo, donde claramente este tipo de actos, donde el hecho de solo comprar puede causar algún tipo de efecto dañino que atente contra la salud de los consumidores. Por ende, no solo es que esa información permanezca en el empaque o recipiente, sino que la propia institución fomente su desarrollo y difusión, logrando así reducir todo impacto negativo que pueda atentar contra su salud y el de los suyos. Por ende, el investigador también hace referencia que de que el brindar información ayuda y colabora con la buena costumbre de conocer los productos que uno va a lograr adquirir para alimentarse o satisfacer otra necesidad alimentaria

En razón a la última pregunta, decima segunda: ¿Cómo se puede reducir los riesgos de los peligros físicos en el etiquetado según su opinión? Los entrevistados de manera unánime también en esta pregunta con el etiquetado de los productos de consumo humano, siendo esta información viable, objetiva y asertiva, puede lograrse de manera directa y efectiva, reducir cualquier tipo de riesgos sobre los peligros físicos que

pueden darse por el desconocimiento de lo que contiene un producto alimenticio, y por ende al conocer sus elementos dicho riesgo se disminuye, es así la relevancia del etiquetado y su reglamentación dentro de nuestro contexto social. Por último, el propio investigador, precisa nuevamente la importancia de implementar la reglamentación en el etiquetado, donde no solo basta el poder establecerlo o imprimirlo, sino que todo ello viene acompañado de una difusión, para que dicha información sea canalizada y sobre todo observada por los consumidores para así establecer un conocimiento exacto del producto y cuyo efecto también será el cuidar la salud de los clientes o consumidores.

4.2. DISCUSION

La discusión que se proyectara dentro del desarrollo del trabajo de investigación es:

En base al objetivo general: Analizar de qué manera el etiquetado según la ley 1304, incide sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú, I-de acuerdo a todas las apreciaciones de los participantes, en relación a su experiencia en el llevado de estos casos, nos dicen que el etiquetado que se encuentra debidamente regulado en la Ley N° 1304, va a generar una mayor protección en el debido consumo de alimentos que se expenden dentro de nuestros diversos mercados y tiendas, logrando incide en reducir el peligro de manera favorable, y por cuanto a su regulación que ya está explícitamente en la ley, esta debe ser difundida de manera más directa y amplia donde las personas en todo nuestro territorio generen conciencia sobre la importancia del valor tanto

nutricional como el de alimentario, para si evitar cualquier tipo de daño o de lesión hacia la salud del consumidor. II-De acuerdo al trabajo realizado por Mora et. al. (2019), revela la importancia sobre el etiquetado de los alimentos lo cual genera un efecto o impacto favorable para el consumo de alimentos dentro de una institución, lo cual dicho acto va a generar una efectiva dispensa de productos dando a conocer también a sus clientes que la debida regulación que se encuentra normada en las leyes, y que estas mismas sean informadas lograra que los clientes y consumidores no expongan su salud a algún tipo de daño. III-A lo abordado en los párrafos anteriores, el investigador en base a la norma Ley N° 1304, la existencia de una regulación en nuestro país conlleva a que se cumpla, pero este cumplimiento tiene que ser multiplicador en su información, tanto en sus fines y objetivos, donde claramente el etiquetado de los alimentos que se expende a lo largo de todo nuestro territorio en tiendas y supermercados, debe generar una conciencia informativa por parte del consumidor para así evitar cualquier tipo de daño a su salud y el de su familia.

En relación a la discusión del objetivo específico 01: Determinar de qué manera incide la calidad del producto sobre el peligro biológico por falta de reglamentación en el Perú, dentro de las preguntas relacionadas al presente objetivo y con la opinión valorada de los participantes se logra precisar que el etiquetado de los productos alimenticios, genera una incidencia en el conocimiento de las personas que lo puedan consumir, logrando así resguardar su salud ante la selección de este tipo de

productos, y por ende es necesario regular y sobre todo reglamentar este tipo de información para cuidar la integridad de sus consumidores. Es así que tomando en consideración el trabajo de Martínez (2018), logra precisar dentro de sus objetivos el poder conocer los elementos y componente de este tipo de productos, donde claramente el conocimiento de estos elementos, ayudara a que las personas puedan consumir de manera sana y evitando así los riesgos a nivel biológicos, que puedan comprometer la salud alimentaria de sus clientes o consumidores, es por ello que la regulación y reglamentación adecuada de dichos productos es necesario y vital para lograr que nuestra sociedad no sucumba a una problemática de salud nutricional que atente contra derechos y bienes jurídicos protegidos vinculados en la integridad y salud de las personas.

En el caso de la tercera discusión que nace del objetivo específico 3: Determinar qué manera Incide el valor nutricional sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú. De acuerdo a las entrevistas desarrolladas todos los entrevistados coinciden de forma directa que la colocación del valor nutricional dentro del etiquetado, sobre los productos alimenticios, ayudara de forma fehaciente al buen consumo de estos productos por parte de los consumidores, pues así las personas lograran elegir adecuadamente alimentos que ayuden a su salud minimizando todo riesgo de índole químico o de otro carácter que pueda afectar la salud de los mismos. Por ello en el trabajo de Cuervo (2018) establece que la categorización de los productos a través de las etiquetas de

información ayudan a las personas en este caso a poder consumir productos de manera favorable que no comprometa su salud e integridad, ya que de acuerdo a esta investigación, se denota que la identificación de estos productos será de la manera más fácil y sencilla para los consumidores logrando así generar una mejor cultura de nutrición y buen alimentación, donde se precisa siempre la protección de la salud de los consumidores.

Por último, la discusión que nace del tercer objetivo específico: Analizar qué manera Incide la información alimentaria sobre el peligro físico por falta de reglamentación en el Perú. Los entrevistados de acuerdo a las preguntas planteadas precisan a través de sus conocimientos y experiencia que la información que se presenta en el etiquetado, ayuda de forma directa a la alimentación de los consumidores, donde claramente al tener conocimiento de los valores nutricionales o de los elementos que pueden tener un impacto en su salud, estos mismos puede salvaguardar su salud, evitando a si cualquier problema a nivel físico. Esto también se logra sustentar con la investigación de Somocurcio (2021), donde determina la influencia que el etiquetado de alimentos procesados favorece al comportamiento del consumidor, y este comportamiento se manifiesta con el hecho de que elige productos saludables, descartando alimentos que le pueden provocar algún tipo de daño o efecto negativo en su salud, logrando así nuevamente establecer la importancia de regular y sobre todo reglamentar este tipo de acciones, donde queda claro que no solo es decir o plasmar; sino también de dar a

conocer y difundir, logrando que nuestra sociedad pueda establecer una cultura educativa nutricional que favorezca al buen consumo de ellos clientes o personas sobre los productos alimenticios que en nuestro mercado se ofrecen, logrando así también salvaguardar la salud de estos mismos.

V. CONCLUSIONES

La conclusión inicial que se llega, con la investigación desarrollada, es que, a través de la información recabada, se logra precisar que la acción del etiquetado establecida dentro de la Ley N° 1304, incide de forma directa en prevenir o sobre todo limitar todo peligro que una persona o agente al momento de comprar o adquirir un producto consumible, le ocasione su grado de afectación dentro de su salud.

Se logra concluir que, a través de la información acopiada en el desarrollo de la presente investigación, se precisa de forma clara que el conocer la calidad del producto, a través de la información proporcionada por el etiquetado del producto; va a dar a conocer la existencia de un peligro biológico, que pueda darse cuenta de que el producto contiene un elemento nocivo para su consumo; y por ello una afectación a la salud de las personas.

También cabe como conclusión que el etiquetado, incide de forma directa en el convertirse en una herramienta informativa que ayudara a reconocer el valor nutricional de los productos que se consumen, logrando así también identificar el riesgo del valor o composición químico de productos que puedan afectar directamente la salud de las personas que lo consumen, y por ende este tipo

Por ultima conclusión, también se logra fijar que la información alimentaria establecida dentro del etiquetado de alimentos, ayudara a generar un conocimiento y sobre todo un cuidado sobre el consumo de alimentos que puedan representar un peligro hacia la salud de las personas que lo adquieran, logrando protegerlas de un daño eventual o permanente que compromete su salud personal.

VI. RECOMENDACIONES

Como primera recomendación, es generar en las autoridades e instituciones facultadas a la Ley N° 1304, acciones que logren promover mayor conocimiento sobre la importancia de conocer el etiquetado, para que las personas y clientes puedan saber qué tipo de alimentos adquieren y consumen sin riesgo de alterar su salud.

Promover a través de políticas públicas, acciones de información directa sobre la relevancia de conocer la calidad de un producto, porque de manera asertiva ayudar a reducir el riesgo o peligro biológico que pueda afectar a los propios consumidores.

Establecer políticas internas de impartir información a través de las diversas instituciones de índole comercial y empresarial, para generar una relevancia de conocer el valor nutricional de los productos que puedan ser consumidos por la población, logrando así generar un cuidado a la salud de los mismos.

Por último se debe impartir de manera progresiva talleres y actos de índole informativa, hacia toda la población a nivel nacional, donde genera una correcta cultura de consumo, como también el hecho de que este tipo de proyectos y procesos ayudara claramente a que nuestra comunidad y sus habitantes logren

tener una conducta adecuada en el consumo de productos reduciendo así su peligro físico hacia la integridad y salud de los propios consumidores.

REFERENCIAS

- Anaya, C. (2004). *El proceso penal peruano*. FECAT.
- Angulo, P. (2010). La actividad policial en el nuevo Código Procesal Penal. *Gaceta Penal & Procesal Penal*, 10.
- Arbulú Martínez, V. (2015). *Derecho Procesal Penal: Un enfoque doctrinario y Jurisprudencial - Tomo I*. Gaceta Jurídica.
- Arrieta, G. A., Martínez, J. J. B. and Lizarazo, J. O. U. (2019). Fundamental rights in natural and legal persons. The validation of an instrument, the analysis of conceptions and the training strategy for professionals or students of law . *Revista Republicana*, 2019(26), 109–142. <https://doi.org/10.21017/Rev.Repub.2019.v26.a62>
- Binder, A. M. (1999). *Introducción al derecho procesal penal*. AD-HOC. http://93.174.95.29/_ads/88EAC0F8C68644D9B20F7AB2F384F4FB
- Borowski, M. (2020). Absolute rights and proportionality . *Revista Derecho Del Estado*, 48, 297–339. <https://doi.org/10.18601/01229893.N48.11>
- Burgos-Alfaro, J. (2009). El principio de imparcialidad en el nuevo proceso penal. *Revista Jurídica Gaceta Penal & Procesal Penal*, 38(9). <http://dataonline3.gacetajuridica.com.pe/CLP/>
- Busch, M., Nicolai, F., Fleischer, F., Rückert, C., Safferling, C. and Freiling, F. (2021). Make Remote Forensic Investigations Forensic Again: Increasing the Evidential Value of Remote Forensic Investigations. In G. S., G. P., J. D., P. M., and M. S. (Eds.), *11th EAI International Conference on Digital Forensics and Cyber Crime, ICDF2C 2020* (Vol. 351, pp. 23–43). Springer Science and Business Media Deutschland GmbH. https://doi.org/10.1007/978-3-030-68734-2_2

Caballero, B. (2012). Detención en flagrancia delictiva. *Proceso Penal*, 45–50.

Calderón Navarro, N. (2006). Fighting corruption: The Peruvian experience. *Journal of International Criminal Justice*, 4(3), 488–509.
<https://doi.org/10.1093/jicj/mql034>

Castañeda, S. (Coordinadora). (2017). *Nuevo Proceso Penal y Delitos contra la Administración Pública*. Jurista Editores.

Coronado, R. and Segura, L. (2018). *La actuación del representante del Ministerio Público frente al levantamiento del secreto de las comunicaciones*. Universidad Señor de Sipán.

De la Puente, J. (2020). *La interceptación y difusión de las comunicaciones privadas y las libertades comunicativas en el proceso de judicialización peruano. Ponderación, límites e interés público* [Universidad nacional Mayor de San Marcos].
https://cybertesis.unmsm.edu.pe/bitstream/handle/20.500.12672/15611/DelaPuente_mj.pdf?sequence=1&isAllowed=y

De Paz González, I. and Del Refugio Macías Sandoval, M. (2019). The justiciability of social rights. ups and downs of its constitutional interpretation in Mexico . *Revista Latinoamericana de Derecho Social*, 29, 25–62.
<https://doi.org/10.22201/ijj.24487899e.2019.29.13899>

Esoimeme, E. E. (2019). A critical analysis of the anti-corruption policy of the federal executive council of Nigeria. *Journal of Money Laundering Control*, 22(2), 176–187. <https://doi.org/10.1108/JMLC-06-2017-0021>

Fernández, V. F. (2016). The justice of precedents: Is it an invasion to the autonomy and independence of the judge? . *Revista de Derecho*, 29(2), 9–33.
<https://doi.org/10.4067/s0718-09502016000200001>

Ferrajoli, L. and Barberis, M. (2016). *Los derechos y sus garantías: conversación con Mauro Barberis*. Trotta.
http://93.174.95.29/_ads/454052446202C1C12BF86346CF220692

- García-Cavero, P., Lamas-Puccio, L., Gutiérrez, N., Pacheco, D., Vásquez, S., Caro-Coria, D., Calcina, Al., Caro, J., Huamán, D., Pariona, R., Buitrón, U., Rosales, D., Atencio, B., Chayna, L., Yanqui, L., Hanco, R. and Rodríguez, M. (2014). *Derecho Penal & Procesal Penal - Delitos de Crimen Organizado y Cuestiones Actuales*. Grijley.
- Gonzales-Cuellar, N. (2008). *Proporcionalidad y Derechos fundamentales en el proceso penal*. Colex.
- Hernández, R., Fernández, C. and Baptista, M. (2014). *Metodología de la investigación* (Sexta edic). Mc Graw Hill.
- Ivelic, A. (2019). *Los hallazgos casuales en las interceptaciones telefónicas* [Universidad de Chile].
<https://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/168593/Los-hallazgos-casuales-en-las-interceptaciones-telefonicas.pdf?sequence=1>
- Jaramillo Valverde, H. L. (2015). La afectación del debido proceso con la inexecución de las sentencias que ordenaron el pago de montos pensionables y que fueron demandados ante la Corte Interamericana de Derechos Humanos. *Repositorio de Tesis - UNMSM*.
<http://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/cybertesis/9287>
- Jimenez Carranza, F. E. (2018). Necesidad de adecuar la ley penal y procesal penal militar a la constitución política del Estado a fin de evitar innecesarias contiendas de competencia entre el fuero común y el militar. *Universidad Nacional Mayor de San Marcos*.
<http://cybertesis.unmsm.edu.pe/handle/cybertesis/9053>
- Llinás, L. H. (2020). Gestación por sustitución internacional e interés superior del menor: doctrina del tedh y respuesta de las autoridades españolas. *Revista de Derecho Político*, 107, 181–209. <https://doi.org/10.5944/rdp.107.2020.27187>
- Maier, J. B. J. (1993). *El ministerio público en el proceso penal*. AD-HOC.
<https://es.scribd.com/document/148241566/Maier-Roxin-y-Otros-Ministerio-Publico-en-El-Proceso-Penal>

- Marco Urgell, A. (2018). *La Intervención de las comunicaciones telefónicas grabación de las conversaciones propias, hallazgos casuales y consecuencias jurídicas derivadas de la ilicitud de la injerencia* / [Universitat Autònoma de Barcelona].
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/tesis?codigo=90528&info=resumen&idioma=SPA>
- Moreno, V. and Cortés, V. (2019). *Derecho Procesal Penal*. Tecnos.
- Muro, M. and Villegas-Paiva, E. (2020). *Código Procesal Penal Comentado - Vol. 3*. Gaceta Jurídica S.A.
- Nyera Flores, J. (2010). *Manual del Nuevo Proceso Penal & Litigación Oral*. Idemsa.
- Oré-Guardia, A. (2016a). *Derecho Procesal Penal Peruano - Tomo 1*. Gaceta Jurídica S.A.
- Oré-Guardia, A. (2016b). *Derecho Procesal Penal Peruano - Tomo II*. Gaceta Jurídica S.A.
- Ortega, S. and Hernández, C. (2018). *Principios, ponderación y pretensión de corrección en el constitucionalismo discursivo de Robert Alexy*. Derecho Global Editores. http://93.174.95.29/_ads/20376F11114A4FAFD4D5A87A1D679A7E
- Paladini, L. (2017). Police violence in the recent IACtHR case-law. Human rights standards, cross-fertilization and non-repetition of internationally wrongful acts . *Diritto Pubblico Comparato Ed Europeo*, 19(4), 919–954.
<https://doi.org/10.17394/88695>
- Reategui, J. and Caro, Di. (2008). *El control constitucional en la etapa de calificación del proceso penal*.
<http://library.lol/main/25EC0EEC2C3FC89A999F743A380FE996>
- Robalino, W. (2019). *El acceso a la geolocalización por parte de la policía sin orden judicial* [Universidad Federico Villarreal].
[http://repositorio.unfv.edu.pe/bitstream/handle/UNFV/3355/MOGROVEJO RAMOS FREDDY ANGEL - DOCTORADO.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.unfv.edu.pe/bitstream/handle/UNFV/3355/MOGROVEJO_RAMOS_FREDDY_ANGEL_-_DOCTORADO.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

- Roca, M. J. (2020). Limits to the Freedom of Expression of Politicians and Abuse of Rights. The Féret C. Belgium and Perinçek C. Switzerland Cases. . *Revista de Derecho Político*, 109, 345–369. <https://doi.org/10.5944/RDP.109.2020.29064>
- Rosas-Yataco, J. (2013). *TRATADO DE DERECHO PROCESAL PENAL 2 TOMOS. Analisis y desarrollo de las instituciones del nuevo codigo procesal penal*. Pacífico Editores.
- roxin, C. (2000). *Derecho Procesal Penal*. Ediciones del Puerto. http://lib1.org/_ads/5132626F14AFC468BF948EFB902A4F26
- San Martín, C. (2020). *Derecho Procesal Penal - Lecciones*. Instituto Peruano de Ciencias Penales y Criminología.
- Uriarte Valiente, L. M. (2018). *El proceso penal español*. Wolters Kluwer España.
- Villegas-Paiva, E. (2019). *El Proceso Penal Acusatorio*. Gaceta Jurídica S.A.

ANEXOS

ANEXO 1: MATRIZ DE CONSISTENCIA

PROBLEMA	OBJETIVO	HIPOTESIS	CATEGORIAS Y SUBCATEGORIA	METODOLOGIA
PROBLEMA GENERAL ¿De qué manera el etiquetado según la ley N° 1304, incide sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú?,	OBJETIVO GENERAL Analizar de qué manera el etiquetado según la ley N° 1304, incide sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú	HIPOTESIS GENERAL Existe en el etiquetado según la ley N° 1304, incide sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú, en relación a los alimentos transgénicos sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú,	Categorías ETIQUETADO DE ALIMENTOS TRANSGENICOS Subcategorías Valor nutricional Calidad del producto Valor nutricional Información alimentaria Beneficios alimentarios	MÉTODO DE INVESTIGACIÓN MÉTODO INDUCTIVO TIPO DE INVESTIGACIÓN - BÁSICO NIVEL DE INVESTIGACIÓN DESCRIPTIVO DISEÑO -DESCRIPTIVO
PROBLEMAS ESPECIFICOS ¿De qué manera Incide la calidad del producto, sobre el peligro biológico por falta de reglamentación en el Perú? ¿De qué manera Incide el valor nutricional sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú? ¿De qué manera Incide la información alimentaria sobre el peligro físico por falta de reglamentación en el Perú?	OBJETIVOS ESPECIFICOS Analizar de qué manera Incide la calidad del producto sobre el peligro biológico por falta de reglamentación en el Perú. Determinar qué manera Incide el valor nutricional sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú. Analizar qué manera Incide la información alimentaria sobre el peligro físico por falta de reglamentación en el Perú.	HIPOTESIS ESPECIFICAS Existe incidencia directa de la calidad del producto sobre el peligro biológico por falta de reglamentación en el Perú. Existe incidencia directa del valor nutricional sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú. Existe incidencia directa de la información alimentaria sobre el peligro físico por falta de reglamentación en el Perú.	Categorías PELIGRO ALIMENTICIO Subcategorías Peligro biológico Peligro químico Peligro físico Peligro alimentario Afectación de la salud	ENFOQUE - CUALITATIVO ESCENARIO DE ESTUDIO EL HOPITAL CENTRAL DE MAJES PARTICIPANTE - DOCUMENTACION TÉCNICA DE INVESTIGACIÓN ANALISIS DOCUMENTARIO INSTRUMENTO - REGISTRO DE PROVEEDORES DE ALIMENTOS - RIGOR CIENTÍFICO MÉTODO CIENTÍFICO

ANEXO 2: INSTRUMENTO

GUÍA DE ENTREVISTA

TÍTULO:

“El etiquetado según la Ley N° 1304 y su incidencia sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú.”

Datos generales:.....

Entrevistado:.....

Edad: **Género:**

Cargo:

Institución:

Entrevistador:

Fecha:.....**Hora:**.....**Lugar:**

Instrucciones:

Leer detenidamente cada interrogante de la presente entrevista y responda desde su experiencia, conocimiento, opinión, con claridad y veracidad sus respuestas, debido que, las respuestas consignadas, serán el fundamento para corroborar nuestros objetivos.

Objetivo general

“Analizar de qué manera el etiquetado según la ley N° 1304, incide sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú, siendo sus específicos:”

Pregunta:

- 1) Diga usted; si dentro de su experiencia ¿Ha tenido casos donde se dilucide el problema del peligro alimenticio, por la falta de información en el etiquetado de alimentos?

.....
.....

-
-
- 2) ¿Cree usted que es importante, que todos alimentos se etiqueten para el cuidado de la salud de la población?

- 3) ¿En relación a la pregunta anterior, el etiquetado de alimentos, reduce el peligro alimenticio de las personas al consumir productos comestibles de toda índole?

Objetivo específico 1

Determinar de qué manera Incide la calidad del producto sobre el peligro biológico por falta de reglamentación en el Perú.

- 4) ¿Afecta o beneficia según su experiencia el etiquetado de los alimentos sobre el peligro biológico para el consumo humano, por falta de reglamentación en el Perú?

- 5) En su opinión ¿La información escrita en el etiquetado brinda información verás o confiable sobre su contenido de los alimentos, por falta de reglamentación en el Perú? ¿De qué manera?

- 6) ¿Cree usted que debe incorporarse en el etiquetado los preservantes, conservantes y colorantes que son químicos, para su disminución de un peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú? ¿Y por qué?

Objetivo específico 2

Determinar de qué manera incide el valor nutricional sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú.

- 7) ¿De qué manera inciden los componentes químicos pirofosfato lecitinas en la alimentación sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú?

- 8) ¿Qué aspectos debe regular la norma sobre el peligro químico en el etiquetado? ¿justifique su respuesta?

- 9) ¿En qué medida la implementación de un reglamento del etiquetado puede favorecer a los consumidores sobre el peligro alimenticio?

Objetivo específico 3

Analizar de qué manera Incide la información alimentaria sobre el peligro físico por falta de reglamentación en el Perú

10) ¿De qué manera afecta el etiquetado a los consumidores sobre el peligro físico en la información alimentaria?

11) ¿Cree usted, según su experiencia, que si se ha brindado la información correcta en el etiquetado de los alimentos puede disminuir ciertas enfermedades? ¿y por qué?

12) ¿Cómo se puede reducir los riesgos de los peligros físicos en el etiquetado según su opinión?

FIRMA	SELLO

ANEXO 3: CARTA DE INVITACION



ANEXO 4

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

CARTA DE INVITACIÓN N°03

Arequipa, 22 de noviembre del 2022

Bachiller. Roger Jilapa Humpiri

Asunto: **Participación en juicio de expertos para validar instrumento de investigación cualitativa**

Me es grato dirigirme a Ud., para expresarle mi respeto y cordial saludo; respecto al asunto hacerle conocer que estoy realizando el trabajo de investigación con enfoque cualitativo titulado: ***“El etiquetado según la Ley N° 1304 y su incidencia sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú.”***

Con el fin de obtener el título profesional de Abogado.

El presente trabajo de investigación, materia de estudio, converge en establecer como objetivo: Analizar de qué manera el etiquetado según la ley 29571, incide sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú, donde se logrará precisar la correlación entre sus categorías, por lo que se deben realizar entrevistas cuyas preguntas conforman el instrumento de evaluación de investigación cualitativa, que deben ser validadas por expertos, como su persona, por lo que **lo invito a colaborar con esta investigación, validando en calidad de experto dicho instrumento de evaluación.**

Seguro de su participación en calidad de experto para la validación del instrumento de evaluación mencionado, se le alcanza dicho instrumento motivo de evaluación con el formato que servirá para que usted pueda hacerme llegar sus apreciaciones para cada ítem del instrumento de investigación

Conocedor de su alto espíritu altruista, agradezco por adelantado su colaboración.

Atentamente,



ROGER JILAPA HUMPIRI
DNI N° 80073965

ANEXO 4: VALIDACION DE INSTRUMENTO

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

I. DATOS GENERALES

- 1.1. Apellidos y Nombres: Mg Jorge Erik BUSTINZA ORIHUELA
 1.2. Cargo e institución donde labora: Fiscalía Militar Policial - Arequipa
 1.3. Nombre del instrumento motivo de evaluación: Guía de Entrevista
 1.3. Autor(A) de Instrumento: Roger J. lapa Humpiri
 1.4. Título: El etiquetado según la ley N° 1304 y su incidencia sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

CRITERIOS	INDICADORES	INACEPTABLE						MINIMAMENTE ACEPTABLE			ACEPTABLE			
		40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
1. CLARIDAD	Esta formulado con lenguaje comprensible.												X	
2. OBJETIVIDAD	Esta adecuado a las leyes y principios científicos.											X		
3. ACTUALIDAD	Este adecuado a los objetivos y las necesidades reales de la investigación.													X
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.												X	
5. SUFICIENCIA	Toma en cuenta los aspectos metodológicos esenciales													X
6. INTENCIONALIDAD	Esta adecuado para valorar las categorías.											X		
7. CONSISTENCIA	Se respalda en fundamentos técnicos y/o científicos.													X
8. COHERENCIA	Existe coherencia entre los problemas, objetivos, supuestos jurídicos													X
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde una metodología y diseño aplicados para lograr verificar los supuestos.												X	
10. PERTINENCIA	El instrumento muestra la relación entre los componentes de la investigación y su adecuación al Método Científico.													X

III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

- El Instrumento cumple con los Requisitos para su aplicación
- El Instrumento no cumple con Los requisitos para su aplicación

X
95%

PROMEDIO DE VALORACIÓN:

Jorge E. Bustinza Orihuela
 FIRMA DEL EXPERTO INFORMANTE
 DNI No: 27341275 Telf: 959022720
Jorge E. BUSTINZA ORIHUELA.

Arequipa, 29 de noviembre de 2022

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

I. DATOS GENERALES

- 1.1. Apellidos y Nombres: Mg SERGIO SOTO TACUSSI
 1.2. Cargo e institución donde labora: DEFENSOR DE D.E.L.C.I.R. DEL TSJPS
 1.3. Nombre del instrumento motivo de evaluación: Guía de Entrevista
 1.3. Autor(A) de Instrumento: Roger Jilapa Humpiri
 1.4. Título: El etiquetado según la ley N° 1304 y su incidencia sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

CRITERIOS	INDICADORES	INACEPTABLE						MINIMAMENTE ACEPTABLE			ACEPTABLE			
		40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
1. CLARIDAD	Esta formulado con lenguaje comprensible.												X	
2. OBJETIVIDAD	Esta adecuado a las leyes y principios científicos.												X	
3. ACTUALIDAD	Este adecuado a los objetivos y las necesidades reales de la investigación.											X		
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.												X	
5. SUFICIENCIA	Toma en cuenta los aspectos metodológicos esenciales											X		
6. INTENCIONALIDAD	Esta adecuado para valorar las categorías.											X		
7. CONSISTENCIA	Se respalda en fundamentos técnicos y/o científicos.												X	
8. COHERENCIA	Existe coherencia entre los problemas, objetivos, supuestos jurídicos												X	
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde una metodología y diseño aplicados para lograr verificar los supuestos.												X	
10. PERTINENCIA	El instrumento muestra la relación entre los componentes de la investigación y su adecuación al Método Científico.												X	

III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

- El Instrumento cumple con los Requisitos para su aplicación
- El Instrumento no cumple con Los requisitos para su aplicación

X
95 %

PROMEDIO DE VALORACIÓN:

Arequipa, 28...de noviembre de 2022


 FIRMA DEL EXPERTO INFORMANTE
 DNI No: 29624827 Telef.: 94529938
SERGIO SOTO TACUSSI

VALIDACIÓN DE INSTRUMENTO

I. DATOS GENERALES

- 1.1. Apellidos y Nombres: Mg. Vargas Jalas Obed
 1.2. Cargo e institución donde labora: Abogado independiente
 1.3. Nombre del instrumento motivo de evaluación: Guía de Entrevista
 1.3. Autor(A) de Instrumento: Roger Jilapa Humpiri
 1.4. Título: El etiquetado según la ley N° 1304 y su incidencia sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN

II. ASPECTOS DE VALIDACIÓN														
CRITERIOS	INDICADORES	INACEPTABLE					MINIMAMENTE ACEPTABLE			ACEPTABLE				
		40	45	50	55	60	65	70	75	80	85	90	95	100
1. CLARIDAD	Esta formulado con lenguaje comprensible.													x
2. OBJETIVIDAD	Esta adecuado a las leyes y principios científicos.													x
3. ACTUALIDAD	Este adecuado a los objetivos y las necesidades reales de la investigación.													x
4. ORGANIZACIÓN	Existe una organización lógica.												x	
5. SUFICIENCIA	Toma en cuenta los aspectos metodológicos esenciales													x
6. INTENCIONALIDAD	Esta adecuado para valorar las categorías.												x	
7. CONSISTENCIA	Se respalda en fundamentos técnicos y/o científicos.													x
8. COHERENCIA	Existe coherencia entre los problemas, objetivos, supuestos jurídicos													x
9. METODOLOGÍA	La estrategia responde una metodología y diseño aplicados para lograr verificar los supuestos.												x	
10. PERTINENCIA	El instrumento muestra la relación entre los componentes de la investigación y su adecuación al Método Científico.													x

III. OPINIÓN DE APLICABILIDAD

- El Instrumento cumple con los Requisitos para su aplicación
- El Instrumento no cumple con Los requisitos para su aplicación

PROMEDIO DE VALORACIÓN:

X
95 %

Arequipa, 24 de noviembre de 2022


 FIRMA DEL EXPERTO INFORMANTE
 DNI No: 42327335 Telf: 959537567

ANEXO 4: ENTREVISTAS REALIZADAS

GUÍA DE ENTREVISTA

TÍTULO:

"El etiquetado según la Ley N° 1304 y su incidencia sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú."

I. Datos generales:

Entrevistado: Alexander V. Cruz Vilca
Edad: 36 años Género: Masculino
Cargo: Especialista Legal
Institución: MDEC
Entrevistador: Roger Filoza Huanca
Fecha: 14-12-22 Hora: 13:00
Lugar: Oficina

II. Instrucciones:

Leer detenidamente cada interrogante de la presente entrevista y responda desde su experiencia, conocimiento, opinión con claridad y veracidad sus respuestas, debido que, las respuestas consignadas, serán el fundamento para corroborar nuestros objetivos.

Objetivo general

"Analizar de qué manera el etiquetado según la ley N° 1304, incide sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú, siendo sus específicos:"

Pregunta:

- 1) ¿Diga usted; si dentro de su experiencia, ¿ha tenido casos donde se dilucide el problema del peligro alimenticio, por la falta de información en el etiquetado de alimentos?

Casi siempre, puesto que, muchos alimentos
que consumimos se presumen saludables
pero al no tener certeza de esto, se genera

incertidumbre.

- 2) ¿Cree usted que es importante, que todos alimentos se etiqueten para el cuidado de la salud de la población?
- Es vital, dado que el consumo prolongado de algunos alimentos puede acarrear enfermedades o debilitar nuestro sistema inmunológico, poniendo en grave peligro nuestra vida.
- 3) ¿En relación a la pregunta anterior, el etiquetado de alimentos, reduce el peligro alimenticio de las personas al consumir productos comestibles de toda índole?
- Por supuesto, esto generaría más conciencia en la población en general al momento de consumir un alimento.

Objetivo específico 1

Determinar qué manera Incide la calidad del producto sobre el peligro biológico por falta de reglamentación en el Perú

- 4) ¿afecta o beneficia, según su experiencia, el etiquetado de los alimentos sobre el peligro biológico para el consumo humano, Por falta de reglamentación en el Perú?
- Es un perjuicio para las personas, puesto que vulnera el Derecho a la Salud contemplado en nuestra Constitución.
- 5) En su opinión ¿la información escrita en el etiquetado brinda informaciones veras o confiable sobre su contenido de lo alimentos, por falta de reglamentación en el Perú. ¿De qué manera?
- Al carecer de una normativa que regule la información en el etiquetado, no podría.

Sancionarse dicho actuar.

- 6) ¿cree usted que debe incorporarse en el etiquetado los preservante conservantes y colorantes que son químicos, para su disminución de un peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú. ¿y por que?

Sí, porque da mayor lucidez a los productos que ingerimos.

Objetivo específico 2

Determinar qué manera Incide el valor nutricional sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú

- 7) ¿de qué manera índice los químicos pirofosfato lecitinas componentes químicos en la alimentación sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú.?

- 8) ¿Qué aspectos debe regular la norma sobre el peligro químico en el etiquetado? ¿justifique su respuesta?

- El índice de sustancias químicas perjudiciales para la persona.
- Aporte nutricional.
- Indicadores a corto, mediano y largo plazo del daño al que estaremos expuestos si consumimos algún producto

- 9) ¿En que medida la implementación de un reglamento del etiquetado puede favorecer a los consumidores sobre el peligro alimenticio?

Aportaría mucho, dado que las personas serían más responsables al consumir un producto y sabrían por el entorno familiar, puesto que ahora se consume más productos procesados por muchos factores.

Objetivo específico 3

Analizar qué manera incide la información alimentaria sobre el peligro físico por falta de reglamentación en el Perú

- 10) ¿de qué manera afecta el etiquetado a los consumidores sobre el peligro físico en la información alimentaria?


No afectaría, al contrario beneficiaría puesto que los consumidores estarían más informados al momento de consumir un producto.

- 11) ¿Creo que usted según su experiencia que brindado la información correcta en el etiquetado de los alimentos puede disminuir ciertas enfermedades? ¿y por qué?

Sí, puesto que habría la certeza respaldada por un reglamento, que algunos productos son altamente nocivos para nuestra salud y no solo queda en una presunción que va de voz en voz.

- 12) ¿Cómo se puede reducir los riesgos del peligro físicos en el etiquetado según su opinión?

No consumiendo productos que indiquen un alto índice de químicos peligrosos para la persona.

FIRMA	SELLO
	<div><div><div></div></div><div>Alexander Cruz Vilca</div><div>ABOGADO</div><div>C.A.A. Mat. 8816</div></div>

GUÍA DE ENTREVISTA

TÍTULO:

"El etiquetado según la Ley N° 1304 y su incidencia sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú."

I. Datos generales:

Entrevistado: Cecilia Chaves Castillo

Edad: 50 Género: M

Cargo: Abogada

Institución: Privado

Entrevistador: Andrés Felipe Herra

Fecha: 06 / 12 / 22 Hora: 1.00 PM

Lugar: La Molina, Caylloma, Arequipa

II. Instrucciones:

Leer detenidamente cada interrogante de la presente entrevista y responda desde su experiencia, conocimiento, opinión con claridad y veracidad sus respuestas, debido que, las respuestas consignadas, serán el fundamento para corroborar nuestros objetivos.

Objetivo general

"Analizar de qué manera el etiquetado según la ley N° 1304, incide sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú, siendo sus específicos."

Pregunta:

- 1) ¿Diga usted; si dentro de su experiencia, ¿¿ha tenido casos donde se dilucide el problema del peligro alimenticio, por la falta de información en el etiquetado de alimentos??

Si, al consumir ciertos productos que generan alergias por contenido de productos químicos

- 2) ¿Cree usted que es importante, que todos alimentos se etiqueten para el cuidado de la salud de la población?

Sí, para prevenir enfermedades

- 3) ¿En relación a la pregunta anterior, el etiquetado de alimentos, reduce el peligro alimenticio de las personas al consumir productos comestibles de toda índole?

Sí, por que las personas pueden prevenir el consumo de alimentos que hacen daño

Objetivo específico 1

Determinar qué manera Incide la calidad del producto sobre el peligro biológico por falta de reglamentación en el Perú

- 4) ¿afecta o beneficia según su experiencia el etiquetado de los alimentos sobre el peligro biológico para el consumo humano, Por falta de reglamentación en el Perú?

beneficia el etiquetado, toda vez que nos enteramos de los peligros que pueden ocasionar.

- 5) En su opinión ¿la información escrita en el etiquetado brinda informaciones veras o confiable sobre su contenido de lo alimentos, por falta de reglamentación en el Perú. ¿De qué manera?

No, porque no existe un reglamento que ordene el procedimiento de información que

debe contener el etiquetado

- 6) ¿cree usted que debe incorporarse en el etiquetado los preservante conservantes y colorantes que son químicos, para su disminución de un peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú. ¿y por que?

Si, debe incorporarse en el etiquetado los preservantes y colorantes que son químicos.

Objetivo específico 2

Determinar qué manera incide el valor nutricional sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú

- 7) ¿de qué manera índice los químicos pirofosfato lecitinas componentes químicos en la alimentación sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú?

Provoca enfermedades por falta de información en los alimentos que consumimos.

- 8) ¿Qué aspectos debe regular la norma sobre el peligro químico en el etiquetado? ¿justifique su respuesta?

la afectación en la salud y peligro que se corre al consumir ciertos productos que contienen productos químicos.

- 9) ¿En que medida la implementación de un reglamento del etiquetado puede favorecer a los consumidores sobre el peligro alimenticio?

nos enteramos de los productos químicos que pueden ser nocivos para la salud

Objetivo específico 3

Analizar qué manera incide la información alimentaria sobre el peligro físico por falta de reglamentación en el Perú

- 10) ¿de qué manera afecta el etiquetado a los consumidores sobre el peligro físico en la información alimentaria?


no afecta, Favorece el etiquetado para prevenir el consumo de ciertos productos

- 11) ¿Creo que usted según su experiencia que brindado la informa correcta en el etiquetado de los alimentos puede disminuir ciertas enfermedades? ¿y por qué?

Si, porque sabemos lo que vamos a consumir y evitamos ciertos productos que hacen daño.

- 12) ¿Cómo se puede reducir los riesgos del peligro físicos en el etiquetado según su opinión?

brindando una información verdadera.

FIRMA	SELLO
	 CARLOS CHAVEZ CASTILLO ABOGADO MAT. C.A.A. 04536

GUÍA DE ENTREVISTA

TÍTULO:

"El etiquetado según la Ley N° 1304 y su incidencia sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú."

I. Datos generales:

Entrevistado: JORGE WASHINGTON ORTIZ ALATRISTA

Edad: 45 Género: MASCULINO

Cargo: ABOGADO

Institución: INDEPENDIENTE

Entrevistador: Roger Filipe Humpal

Fecha: 13-12-22 Hora: 15:00 Lugar: Estudio Jurídico

II. Instrucciones:

Leer detenidamente cada interrogante de la presente entrevista y responda desde su experiencia, conocimiento, opinión, con claridad y veracidad sus respuestas, debido que, las respuestas consignadas, serán el fundamento para corroborar nuestros objetivos.

Objetivo general

"Analizar de qué manera el etiquetado según la ley N° 1304, incide sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú, siendo sus específicos:"

Pregunta:

- 1) Diga usted; si dentro de su experiencia ¿Ha tenido casos donde se dilucide el problema del peligro alimenticio, por la falta de información en el etiquetado de alimentos?

NO HE TENIDO CASOS ESPECÍFICOS, PERO
SI TENGO CONOCIMIENTO, DE LOS PELIGROS
Y MAS ESPECIFICAMENTE DE LAS CONSECUENCIAS

QUE EL CONSUMO DEL PRODUCTO, ACARREA EN LA SALUD POR LAS SEQUELAS QUE DEJA.

- 2) ¿Cree usted que es importante, que todos alimentos se etiqueten para el cuidado de la salud de la población?

DEBIDAMENTE QUE SI, PORQUE SERIA UNA FORMA DE QUE LA POBLACION ESTE INFORMADO, RESPECTO AL PRODUCTO O ALIMENTO QUE ADQUIERE.

- 3) ¿En relación a la pregunta anterior, el etiquetado de alimentos, reduce el peligro alimenticio de las personas al consumir productos comestibles de toda índole?

NO NECESARIAMENTE REDUCE ESE PELIGRO SINO QUE COMO SE REITERA, PERMITE QUE EL USUARIO ESTE CORRECTAMENTE INFORMADO Y DECIDA QUE PRODUCTO ADQUIRIR.

Objetivo específico 1

Determinar de qué manera incide la calidad del producto sobre el peligro biológico por falta de reglamentación en el Perú.

- 4) ¿Afecta o beneficia según su experiencia el etiquetado de los alimentos sobre el peligro biológico para el consumo humano, por falta de reglamentación en el Perú?

BENEFICIA QUE SE ETIQUETE EL PRODUCTO POR LOS BENEFICIOS DE LA INFORMACION SOBRE EL PRODUCTO QUE UNO VA A CONSUMIR Y NO SEAN ENGAÑADOS POR UNA SIMPLE PUBLICIDAD

- 5) En su opinión ¿La información escrita en el etiquetado brinda información verás o confiable sobre su contenido de los alimentos, por falta de reglamentación en el Perú? ¿De qué manera?

A MI PARECER, NO SERIA CONFIABLE, PUESTO UNA COSA ES LA INFORMACION EXTERNA Y OTRA

SE VERIFICAR REALMENTE SI EL PRODUCTO
BRINDA LO QUE SE INFORMA, POR NO FENER
UN ANALISIS BIOLOGICO

- 6) ¿Cree usted que debe incorporarse en el etiquetado los preservantes, conservantes y colorantes que son químicos, para su disminución de un peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú? ¿Y por qué?

POR SUPUESTO, PORQUE SILO PERMITIRIA QUE
EL PUBLICO CONSUMIDOR DECIDA SI FASE A
SABER DE LA PRESENCIA DE ESOS ELEMENTOS
QUIMICOS, ADQUIERE EL PRODUCTO, SABRIENDO
LAS CONSECUENCIAS DEL CONSUMO

Objetivo específico 2

Determinar qué manera incide el valor nutricional sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú.

- 7) ¿De qué manera inciden los componentes químicos pirofosfato lecitinas en la alimentación sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú?

INCIDEN NEGATIVAMENTE EN LA SALUD DE
LAS PERSONAS, PORQUE OBTIENIENDO EL CONSUMO
SE DA RIESGO DE QUE SE PROCESE EL ALIMENTO
ES DECIR YA NO SE CONSUME EN FORMA
VEGETAL

- 8) ¿Qué aspectos debe regular la norma sobre el peligro químico en el etiquetado? ¿justifique su respuesta?

PRIMERO DEBE TOMAR EN CUENTA, LAS CONSECUENCIAS
QUE TRAE PARA LA SALUD DE LAS PERSONAS
QUE COMPONENTES QUIMICOS ESPECIFICOS
ESTAN CONTENIDOS EN LOS PRODUCTOS Y SU
PORCENTAJE

- 9) ¿En qué medida la implementación de un reglamento del etiquetado puede favorecer a los consumidores sobre el peligro alimenticio?

FAVORECE ENORMEMENTE, PORQUE EL REGLAMENTO VA ESPECIFICAR MAS PROFUNDAMENTE SOBRE LA OBLIGACION QUE DESEN ASUMIR LOS QUE PRODUCEN UN PRODUCTO. Y ELLO VA PERMITIR UNA MEJOR INFORMACION PARA EL USUARIO

Objetivo específico 3

Analizar de qué manera Incide la información alimentaria sobre el peligro físico por falta de reglamentación en el Perú

- 10) ¿De qué manera afecta el etiquetado a los consumidores sobre el peligro físico en la información alimentaria?

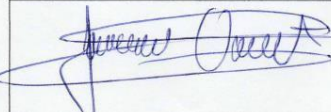

NO ES QUE AFECTE AL CONSUMIDOR, SINO POR EL CONTRARIO BENEFICIA PARA QUE ELLOS PUEDAN ESCOGER QUE PRODUCTO ADQUIRIR Y CUAL ES CONTENIDO EN CUANTO A PROTEINAS QUIMICOS Y OTROS.

- 11) ¿Cree usted, según su experiencia, que si se ha brindado la información correcta en el etiquetado de los alimentos puede disminuir ciertas enfermedades? ¿y por qué?

PROBABLEMENTE, PORQUE ES UNA FORMA DE REPRESIÓN AL CONSUMO DE CIERTOS PRODUCTOS QUE NO SON BENEFICIOSOS Y POR EL CONTRARIO SON DAÑINOS

- 12) ¿Cómo se puede reducir los riesgos de los peligros físicos en el etiquetado según su opinión?

COMO LO TENGO INDICADO BRINDANDO UNA INFORMACION REAL RESPECTO A LO QUE CONTIENE EL PRODUCTO

FIRMA	SELLO
	

GUÍA DE ENTREVISTA

TÍTULO:

"El etiquetado según la Ley N° 1304 y su incidencia sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú."

I. Datos generales:

Entrevistado: Luis Eugenio HUARCA USCA

Edad: 55 Género: M

Cargo: ABOGADO

Institución: SUPERIOR

Entrevistador: Roger Felipe Huamán

Fecha: 07-12-22 Hora: 11:30 Lugar: Estudio Jurídico

II. Instrucciones:

Leer detenidamente cada interrogante de la presente entrevista y responda desde su experiencia, conocimiento, opinión, con claridad y veracidad sus respuestas, debido que, las respuestas consignadas, serán el fundamento para corroborar nuestros objetivos.

Objetivo general

"Analizar de qué manera el etiquetado según la ley N° 1304, incide sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú, siendo sus específicos:"

Pregunta:

- 1) Diga usted; si dentro de su experiencia ¿Ha tenido casos donde se dilucide el problema del peligro alimenticio, por la falta de información en el etiquetado de alimentos?

Ninguno por el momento de su Recepción para por control de Calidad para verificar el cumplimiento según la Reglamentación

del Etiquetado para el uso de
productos.

- 2) ¿Cree usted que es importante, que todos alimentos se etiqueten para el cuidado de la salud de la población?

Es importante ya que permite que el consumidor pueda verificar todas las características que contiene el producto ya sea procedencia, fecha de Elaboración y Caducidad y todos los Nutrientes y Conservantes que puede contener.

- 3) ¿En relación a la pregunta anterior, el etiquetado de alimentos, reduce el peligro alimenticio de las personas al consumir productos comestibles de toda índole?

Si por el acuerdo a las especificaciones del alimento permite que el consumidor pueda decidir en adquirir el producto.

Objetivo específico 1

Determinar de qué manera Incide la calidad del producto sobre el peligro biológico por falta de reglamentación en el Perú.

- 4) ¿Afecta o beneficia según su experiencia el etiquetado de los alimentos sobre el peligro biológico para el consumo humano, por falta de reglamentación en el Perú?

Puede afectar si no tiene la Verificación correcta y todas sus especificaciones que tenga el producto.

- 5) En su opinión ¿La información escrita en el etiquetado brinda información verás o confiable sobre su contenido de los alimentos, por falta de reglamentación en el Perú? ¿De qué manera?

Aquí en el País no están haciendo cumplimiento de las normas de Etiquetado

como por Ejm en las leches Evaporadas no
cuen q grasas utilizan y si ha sido agregado
algun tipo de almidon en dicho producto

- 6) ¿Cree usted que debe incorporarse en el etiquetado los preservantes, conservantes y colorantes que son químicos, para su disminución de un peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú? ¿Y por qué?

Si tiene q ir todo ese requerimiento q
tiene el producto tiene q dar cumplimiento
según la Reglamentación porq ya permite q
el consumidor tome una decisión correcta del
producto para evitar alergias y otro tipo de Enfer.

Objetivo específico 2

Determinar qué manera incide el valor nutricional sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú.

- 7) ¿De qué manera inciden los componentes químicos pirofosfato lecitinas en la alimentación sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú?

Puede causar algun perjuicio en la
Salud de las personas, mas en el
consumo de las niños y adolescentes
y q pueden ser cancerígenos

- 8) ¿Qué aspectos debe regular la norma sobre el peligro químico en el etiquetado? ¿justifique su respuesta?

Los aditivos químicos son altamente
dañosos para la salud ya q pueden
ocasionar algun tipo de alteración
en el organismo

- 9) ¿En qué medida la implementación de un reglamento del etiquetado puede favorecer a los consumidores sobre el peligro alimenticio?

Que sea Real y claro la información en la Etiqueta del Producto de esa forma se evita q el consumidor tenga algún tipo de Enfermedad.

Objetivo específico 3

Analizar de qué manera Incide la información alimentaria sobre el peligro físico por falta de reglamentación en el Perú

- 10) ¿De qué manera afecta el etiquetado a los consumidores sobre el peligro físico en la información alimentaria?

En el etiquetado debe estar libre de componentes o Materiales tóxicos y extraños

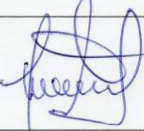

- 11) ¿Cree usted, según su experiencia, que si se ha brindado la información correcta en el etiquetado de los alimentos puede disminuir ciertas enfermedades? ¿y por qué?

Si porq! así el consumidor puede adquirir o no el producto de acuerdo a sus necesidades.

- 12) ¿Cómo se puede reducir los riesgos de los peligros físicos en el etiquetado según su opinión?

Que las Empresas encargadas de la elaboración de productos alimenticios deben establecer los Sistemas HACCP

y los RSO:

FIRMA	SELLO
	 Luis E. Amara Usca ABOGADO C.A.A. 04081

GUÍA DE ENTREVISTA

TÍTULO:

“El etiquetado según la Ley N° 1304 y su incidencia sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú.”

I. Datos generales:

Entrevistado Mg. Mauricio Medina Marroquin.....

Edad: 40 años..... **Género:** Masculino.....

Cargo: Abg. secretario general.....

Institución:Municipalidad Distrital de Uchumayo.....

Entrevistador: Roger Jilapa Humpiri.....

Fecha:01/12/2022..... **Hora:**11:28 a.m.....

Lugar Uchumayo

II. Instrucciones:

Leer detenidamente cada interrogante de la presente entrevista y responda desde su experiencia, conocimiento, opinión, con claridad y veracidad sus respuestas, debido que, las respuestas consignadas, serán el fundamento para corroborar nuestros objetivos.

Objetivo general

“Analizar de qué manera el etiquetado según la ley N° 1304, incide sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú, siendo sus específicos:”

Pregunta:

- 1) Diga usted; si dentro de su experiencia, ¿Ha tenido casos donde se dilucide el problema del peligro alimenticio, por la falta de información en el etiquetado de alimentos?

----No he tenido experiencias de ese tipo-----

- -----
2) ¿Cree usted que es importante, que todos alimentos se etiqueten para el cuidado de la salud de la población?

-----**Si es importante**-----

- 3) ¿En relación a la pregunta anterior, el etiquetado de alimentos, reduce el peligro alimenticio de las personas al consumir productos comestibles de toda índole?

-----**De hecho que si**-----

Objetivo específico 1

Determinar qué manera Incide la calidad del producto sobre el peligro biológico por falta de reglamentación en el Perú.

- 4) ¿Afecta o beneficia según su experiencia el etiquetado de los alimentos sobre el peligro biológico para el consumo humano, por falta de reglamentación en el Perú?

-----**Beneficia que los alimentos estén etiquetados para prevenir riesgos en la salud**-----

- 5) En su opinión ¿La información escrita en el etiquetado brinda información verás o confiable sobre su contenido de los alimentos, por falta de reglamentación en el Perú? ¿De qué manera?

Si existe falta de reglamentación no se puede determinar si la información es veraz y por tanto puede ser falsa-----

- 6) ¿Cree usted que debe incorporarse en el etiquetado los preservantes, conservantes y colorantes que son químicos, para su disminución de un peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú? ¿Y por qué?

Si creo que debe incorporarse esa información porque evita el riesgo tanto de enfermedades como de alergias -----

Objetivo específico 2

Determinar qué manera incide el valor nutricional sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú.

- 7) ¿De qué manera inciden los componentes químicos pirofosfato lecitinas en la alimentación sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú?

-----Al no haber reglamentación se supone que no hay bases científicas de las consecuencias de estos elementos sobre la salud-----

- 8) ¿Qué aspectos debe regular la norma sobre el peligro químico en el etiquetado? ¿justifique su respuesta?

-----**que debe exhibirse los elementos nocivos y en calidades que sobrepasen límites máximos de lo permitido**-----

- 9) ¿En qué medida la implementación de un reglamento del etiquetado puede favorecer a los consumidores sobre el peligro alimenticio?

Va a informar de manera correcta sobre la información nociva que se desconoce sobre alergias y enfermedades que podrían producirse-----

Objetivo específico 3

Analizar de qué manera Incide la información alimentaria sobre el peligro físico por falta de reglamentación en el Perú

- 10) ¿De qué manera afecta el etiquetado a los consumidores sobre el peligro físico en la información alimentaria?


a mejorar su elección sobre estos productos entre uno y otro y por la desinformación pueden cometer errores-----

- 11) ¿Cree usted, según su experiencia, que si se ha brindado la información correcta en el etiquetado de los alimentos puede disminuir ciertas enfermedades? ¿y por qué?

Por su puesto que si disminuirían las enfermedades ya que disminuirían el consumo de los alimentos que los producen como el caso de la diabetes-----

- 12) ¿Cómo se puede reducir los riegos de los peligros físicos en el etiquetado según su opinión?

Colocando toda la información necesaria en el etiquetado de los productos-----

FIRMA	SELLO
	

GUÍA DE ENTREVISTA

TÍTULO:

"El etiquetado según la Ley N° 1304 y su incidencia sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú."

I. Datos generales:

Entrevistado: David Sacsí Ale

Edad: 37 Género: Masculino

Cargo: Asistente

Institución: Poder Judicial

Entrevistador: Roger Filpo Humpal

Fecha: 12-12-22 Hora: 12:00

Lugar: Estudio jurídico

II. Instrucciones:

Leer detenidamente cada interrogante de la presente entrevista y responda desde su experiencia, conocimiento, opinión con claridad y veracidad sus respuestas, debido que, las respuestas consignadas, serán el fundamento para corroborar nuestros objetivos.

Objetivo general

"Analizar de qué manera el etiquetado según la ley N° 1304, incide sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú, siendo sus específicos:"

Pregunta:

- 1) ¿Diga usted; si dentro de su experiencia, ¿ha tenido casos donde se dilucide el problema del peligro alimenticio, por la falta de información en el etiquetado de alimentos??

Nadie te explica correctamente sobre el alimento que consumes en la calle es muy importante el etiquetado de cada producto que es consumido

- 2) ¿Cree usted que es importante, que todos alimentos se etiqueten para el cuidado de la salud de la población?

si es importante porque así el consumidor
podría ver la información del producto

- 3) ¿En relación a la pregunta anterior, el etiquetado de alimentos, reduce el peligro alimenticio de las personas al consumir productos comestibles de toda índole?

si reduce en mi opinión porque reduce la infor-
mación de cada producto antes de consumir

Objetivo específico 1

Determinar qué manera Incide la calidad del producto sobre el peligro biológico por falta de reglamentación en el Perú

- 4) ¿afecta o beneficia según su experiencia el etiquetado de los alimentos sobre el peligro biológico para el consumo humano, Por falta de reglamentación en el Perú?

si afecta porque al no haber reglamentación
no se obliga a poner información en el producto
y eso es un riesgo para la salud al no tener
información sobre lo que se consume

- 5) En su opinión ¿la información escrita en el etiquetado brinda informaciones veras o confiable sobre su contenido de lo alimentos, por falta de reglamentación en el Perú. ¿De qué manera?

al no haber un reglamento cosa que no se
pone en muchos casos información veraz

- 6) ¿cree usted que debe incorporarse en el etiquetado los preservante conservantes y colorantes que son químicos, para su disminución de un peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú. ¿y por que?

si debe incorporarse porque de una u otra
manera esos químicos hacen daño a la salud
y nosotros deberíamos saber que productos
consumimos

Objetivo específico 2

Determinar qué manera Incide el valor nutricional sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú

- 7) ¿de qué manera índice los químicos pirofosfato lecitinas componentes químicos en la alimentación sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú?

inciden en varias enfermedades por producen
cáncer y otras enfermedades

- 8) ¿Qué aspectos debe regular la norma sobre el peligro químico en el etiquetado? ¿justifique su respuesta?

debe regular la veracidad de información del
producto y la prohibición de todo aquello que
hace daño al consumidor

- 9) ¿En que medida la implementación de un reglamento del etiquetado puede favorecer a los consumidores sobre el peligro alimenticio?

En la medida que se disminuyan las enfermedades que se presentan por exceso de algo y si el consumidor podría leer la información de cada producto y evitaría consumir lo que le hace daño.

Objetivo específico 3

Analizar qué manera incide la información alimentaria sobre el peligro físico por falta de reglamentación en el Perú

- 10) ¿de qué manera afecta el etiquetado a los consumidores sobre el peligro físico en la información alimentaria?

Afecta en la salud porque se consume la producto que no se sabe de que está hecho o que contiene.

- 11) ¿Creo que usted según su experiencia que brindado la informa correcta en el etiquetado de los alimentos puede disminuir ciertas enfermedades? ¿y por qué?

Yo creo que sí porque al enterarse uno de lo que está consumiendo podría evitar consumir ciertos alimentos según la salud y la información de cada alimento.

- 12) ¿Cómo se puede reducir los riesgos del peligro físicos en el etiquetado según su opinión?

poniendo la información correcta y verdadera y que con ello se evitara consumir productos pasados y que se estén aptos para nosotros.

Solud Residencia

FIRMA	SELLO
	

GUÍA DE ENTREVISTA

TÍTULO:

"El etiquetado según la Ley N° 1304 y su incidencia sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú."

I. Datos generales:

Entrevistado: Olga Patricia Yapo Malque
Edad: 44 años Género: Femenino
Cargo: Nutricionista
Institución: Hospital Central de Mayas
Entrevistador: Roger Filipo Humpal
Fecha: 14-12-22 Hora: 13:40
Lugar: Consultorio

II. Instrucciones:

Leer detenidamente cada interrogante de la presente entrevista y responda desde su experiencia, conocimiento, opinión con claridad y veracidad sus respuestas, debido que, las respuestas consignadas, serán el fundamento para corroborar nuestros objetivos.

Objetivo general

"Analizar de qué manera el etiquetado según la ley N° 1304, incide sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú, siendo sus específicos:"

Pregunta:

- 1) ¿Diga usted; si dentro de su experiencia, ¿¿ha tenido casos donde se dilucide el problema del peligro alimenticio, por la falta de información en el etiquetado de alimentos??

Generalmente las personas consumen ali-
mentos etiquetados como si fueran todos
aptos. Algunos solo verifican la fecha de
vencimiento mas no la calidad nutricional
de los mismos.

- 2) ¿Cree usted que es importante, que todos alimentos se etiqueten para el cuidado de la salud de la población?

Si, deberían tener información clara y entendible para personas poco instruidas.

- 3) ¿En relación a la pregunta anterior, el etiquetado de alimentos, reduce el peligro alimenticio de las personas al consumir productos comestibles de toda índole?

Si reduce pues al observar un alimento etiquetado como poco saludable, los personas tienden a evitar su consumo.

Objetivo específico 1

Determinar qué manera incide la calidad del producto sobre el peligro biológico por falta de reglamentación en el Perú

- 4) ¿afecta o beneficia según su experiencia el etiquetado de los alimentos sobre el peligro biológico para el consumo humano, Por falta de reglamentación en el Perú?

La única forma de verificar en mi experiencia si un alimento contiene riesgo biológico es por su fecha de vencimiento y por el origen de la materia prima. Otra es si es grasa saturada o grasa trans, contenido azúcar o sal.

- 5) En su opinión ¿la información escrita en el etiquetado brinda informaciones veras o confiable sobre su contenido de los alimentos, por falta de reglamentación en el Perú. ¿De qué manera?

No siempre es veras. Ej. dice leche de almendras cuando no es "leche".

Ej. Alimentos infantiles dice que sirven para el crecimiento y buena nutrición y contienen elevadas cantidades de azúcar y baja cantidad de proteína.

- 6) ¿cree usted que debe incorporarse en el etiquetado los preservante conservantes y colorantes que son químicos, para su disminución de un peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú. ¿y por que?

Desieran incorporarse todos los elementos perjudiciales para la salud en el etiquetado nutricional de los alimentos.

Objetivo específico 2

Determinar qué manera Incide el valor nutricional sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú

- 7) ¿de qué manera índice los químicos pirofosfato lecitinas componentes químicos en la alimentación sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú.?

No tengo conocimiento.

- 8) ¿Qué aspectos debe regular la norma sobre el peligro químico en el etiquetado? ¿justifique su respuesta?

En mi experiencia deberá indicarse los colorantes, preservantes, espesantes y edulcorantes. en los etiquetados, aquellos que han sido retirados del codex Alimentario por ser peligrosos para su consumo.

- 9) ¿En que medida la implementación de un reglamento del etiquetado puede favorecer a los consumidores sobre el peligro alimenticio?

Ante una población bien informada
puede prevenir obesidad, sobrepeso y enferme-
dades cardiovasculares y hasta riesgo de padecer
cáncer (algunos tipos)

Objetivo específico 3

Analizar qué manera incide la información alimentaria sobre el peligro físico por falta de reglamentación en el Perú

- 10) ¿de qué manera afecta el etiquetado a los consumidores sobre el peligro físico en la información alimentaria?

Se supone que un alimento envasado
no tiene peligro físico. Para ello debería
contener su Registro Sanitario.

- 11) ¿Creo que usted según su experiencia que brindado la informa correcta en el etiquetado de los alimentos puede disminuir ciertas enfermedades? ¿y por qué?

Si al indicar cantidad de azúcar, sal,
grasa trans, saturada y la calidad del
alimento. Sería muy importante resaltar
la cantidad de proteínas que contiene.

- 12) ¿Cómo se puede reducir los riesgos del peligro físicos en el etiquetado según su opinión?

Depende mucho del proceso de producción
y si cuenta con registro sanitario.

FIRMA	SELLO
<p>GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA GERENCIA REGIONAL DE SALUD HOSPITAL CENTRAL DE MAJES</p> <p>..... Lc. OLGA PATRICIA YAPO MALQUE RESPONSABLE DE NUTRICION CNP: 3544</p>	<p>GOBIERNO REGIONAL DE AREQUIPA GERENCIA REGIONAL DE SALUD HOSPITAL CENTRAL DE MAJES</p> <p>..... Lc. OLGA PATRICIA YAPO MALQUE RESPONSABLE DE NUTRICION CNP: 3544</p>

GUÍA DE ENTREVISTA

TÍTULO:

"El etiquetado según la Ley N° 1304 y su incidencia sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú."

I. Datos generales:

Entrevistado: Karol Zesibel Serrano Flores
Edad: 31 años Género: F
Cargo: Nutricionista
Institución: MINSA
Entrevistador: Roger Jilapa Huanza
Fecha: 05-12-22 Hora: 16:40 horas
Lugar: Arequipa

II. Instrucciones:

Leer detenidamente cada interrogante de la presente entrevista y responda desde su experiencia, conocimiento, opinión con claridad y veracidad sus respuestas, debido que, las respuestas consignadas, serán el fundamento para corroborar nuestros objetivos.

Objetivo general

"Analizar de qué manera el etiquetado según la ley N° 1304, incide sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú, siendo sus específicos:"

Pregunta:

- 1) ¿Diga usted; si dentro de su experiencia, ¿¿ha tenido casos donde se dilucide el problema del peligro alimenticio, por la falta de información en el etiquetado de alimentos??

Si, intoxicación -alergia alimentaria,
sobretudo en niños(as).

- 2) ¿Cree usted que es importante, que todos alimentos se etiqueten para el cuidado de la salud de la población?

Sí, porque permite que el consumidor conozca el producto, su modo de conservación, ingredientes o los nutrientes que aporten.

- 3) ¿En relación a la pregunta anterior, el etiquetado de alimentos, reduce el peligro alimenticio de las personas al consumir productos comestibles de toda índole?

Sí, ya que previene o evita de consumir para las personas que son alérgicas o intolerantes a ciertos ingredientes.

Objetivo específico 1

Determinar qué manera incide la calidad del producto sobre el peligro biológico por falta de reglamentación en el Perú

- 4) ¿afecta o beneficia según su experiencia el etiquetado de los alimentos sobre el peligro biológico para el consumo humano, Por falta de reglamentación en el Perú?

Afecta a la salud humana, si en las normativas no se exigiera una inocuidad alimentaria. Para ello debería reglamentarse que todos productos alimentarios cumplan con los sistemas de calidad HACCP.

- 5) En su opinión ¿la información escrita en el etiquetado brinda informaciones veras o confiable sobre su contenido de los alimentos, por falta de reglamentación en el Perú. ¿De qué manera?

No, porque in situ los productos tienen rasgos que no se registran en los

ingredientes.

- 6) ¿cree usted que debe incorporarse en el etiquetado los preservante conservantes y colorantes que son químicos, para su disminución de un peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú. ¿y por que?

Si deben incluirse todos en orden de cantidad (%). Porque son compuestos químicos que pueden causar algún daño a la salud a largo-mediano-corto plazo.

Objetivo específico 2

Determinar qué manera Incide el valor nutricional sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú

- 7) ¿de qué manera índice los químicos pirofosfato lecitinas componentes químicos en la alimentación sobre el peligro químico por falta de reglamentación en el Perú?

Pueden generar muerte celular, siendo altamente carcinógenas.

- 8) ¿Qué aspectos debe regular la norma sobre el peligro químico en el etiquetado? ¿justifique su respuesta?

Deben incluirse los preservantes químicos que son considerados dañinos para la salud, porque así podemos evitar la prevalencia de cáncer y otras enfermedades relacionadas a la acumulación de ciertas sustancias.

- 9) ¿En que medida la implementación de un reglamento del etiquetado puede favorecer a los consumidores sobre el peligro alimenticio?

En medidas sanitarias, garantizar que el producto sea seguro, libre de peligros físicos - químicos - biológicos y por lo tanto seguro para el consumo.

Objetivo específico 3

Analizar qué manera incide la información alimentaria sobre el peligro físico por falta de reglamentación en el Perú

- 10) ¿de qué manera afecta el etiquetado a los consumidores sobre el peligro físico en la información alimentaria?


El etiquetado debería garantizar con la información que publica, que el producto es libre de materiales extraños.

- 11) ¿Creo que usted según su experiencia que brindado la información correcta en el etiquetado de los alimentos puede disminuir ciertas enfermedades? ¿y por qué?

Sí, parcialmente. Pero sobre todo a evitar que la patología de fondo se manifieste a temprana edad.

- 12) ¿Cómo se puede reducir los riesgos del peligro físicos en el etiquetado según su opinión?

Que las empresas tengan sistemas de calidad altamente certificados y por lo tanto el producto tenga un sello de calidad (ISO 22000 - HACCP).

FIRMA	SELLO
	



UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO

**FACULTAD DE DERECHO Y HUMANIDADES
ESCUELA PROFESIONAL DE DERECHO**

Declaratoria de Autenticidad del Asesor

Yo, HUAROMA VASQUEZ AUGUSTO MAGNO, docente de la FACULTAD DE DERECHO Y HUMANIDADES de la escuela profesional de DERECHO de la UNIVERSIDAD CÉSAR VALLEJO SAC - LIMA NORTE, asesor de Tesis titulada: "El etiquetado según la Ley N° 1304 y su incidencia sobre el peligro alimenticio por falta de reglamentación en el Perú

", cuyo autor es JILAPA HUMPIRI ROGER, constato que la investigación tiene un índice de similitud de 10.00%, verificable en el reporte de originalidad del programa Turnitin, el cual ha sido realizado sin filtros, ni exclusiones.

He revisado dicho reporte y concluyo que cada una de las coincidencias detectadas no constituyen plagio. A mi leal saber y entender la Tesis cumple con todas las normas para el uso de citas y referencias establecidas por la Universidad César Vallejo.

En tal sentido, asumo la responsabilidad que corresponda ante cualquier falsedad, ocultamiento u omisión tanto de los documentos como de información aportada, por lo cual me someto a lo dispuesto en las normas académicas vigentes de la Universidad César Vallejo.

LIMA, 06 de Febrero del 2023

Apellidos y Nombres del Asesor:	Firma
HUAROMA VASQUEZ AUGUSTO MAGNO DNI: 32983025 ORCID: 0000-0003-3335-6073	Firmado electrónicamente por: AHUAROMAV el 01- 03-2023 17:59:37

Código documento Trilce: TRI - 0531487