



Asamblea Nacional

Secretaría General

**TRÁMITE LEGISLATIVO
2014-2015**

ANTEPROYECTO DE LEY: **156**

PROYECTO DE LEY: **135**

LEY:

GACETA OFICIAL:

TÍTULO: **POR LA CUAL RECONOCE A LOS PROFESIONALES DE LA CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS.**

FECHA DE PRESENTACIÓN: **12 DE ENERO DE 2015.**

PROPONENTE: **H.D. NESTOR A. GUARDIA J.**

COMISIÓN: **TRABAJO, SALUD Y DESARROLLO SOCIAL.**



Asamblea Nacional

ASAMBLEA NACIONAL
SECRETARÍA GENERAL

Presidencia 12/1/2015

Hora 6:10 pm

Asesor

Teléfonos 5040373-5040372
Ext. 8287-8286

Presidencia

Asesoría

Relaciones

H.D. Néstor Antonio Guardia J.
Diputado de la República
Circuito 2-1

AN/HD/NG/056/15
Panamá, 7 de enero 2015

Honorable Diputado
ADOLFO T. VALDERRAMA R.
Presidente de la Asamblea Nacional
E. S. D.

Respetado señor Presidente:

Con la facultad que me conceden los artículos 165 de la Constitución Política de la República de Panamá y el 108 del texto único de nuestro Reglamento Orgánico del Régimen Interno, me complace presentar a la consideración de la Asamblea Nacional, el Anteproyecto de Ley **“Que reconoce a los profesionales de la ciencia y tecnología de alimentos”**.

EXPOSICION DE MOTIVOS

Se trata del Colegio Panameño de Ciencia y Tecnología de alimentos (COPCYTA), agrupación sin fines de lucro, con Personería Jurídica debidamente inscrita en el Ministerio de Gobierno y Justicia y en el Registro Público.

Además el Colegio, es miembro de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimento (ALACCTA), en la cual se exponen los avances regionales y mundiales de la comunidad científica en materia de seguridad alimentaria, que en Latinoamérica se necesita conocer, para enfrentar retos y establecer soluciones en el sector Alimentario.

Desde 1981 la Universidad de Panamá ha venido formando profesionales en el área de la Ciencia y Tecnología de Alimentos brindando al país alrededor de 161 profesionales que se desempeñan en diversas áreas.


Posteriormente la Universidad Autónoma de Chiriquí y la Universidad Tecnológica de Panamá, incluyeron en sus planes de estudios carreras de Ciencias y Tecnología de Alimentos, siendo 52 profesionales egresados de la UNACHI y en el 2010 salió la primera promoción de Ingenieros de Alimentos de la UTP.

Desde 1983 empezaron a llegar al país profesionales panameños que obtuvieron su título en universidades extranjeras, actualmente existen 45 de estos profesionales, sin una legislación que los regule.

Considero que este Anteproyecto de Ley, es de suma importancia para nuestra nación, pues se debe tomar muy en cuenta que nuestro país está emergiendo al intercambio de conocimiento que sobre seguridad alimentaria proveen otras naciones que nos anteceden en la sostenibilidad de los recursos que proveen dicha seguridad. Es por ello que los profesionales de la Ciencia y Tecnología de Alimentos deben mantener una intervención científica y certera desde una plataforma legal, que sólo es posible mediante una asociación en la que los espacios deliberativos son consensuados promoviendo intercambios en materia de seguridad alimentaria con la industria, las entidades del estado y profesionales del ramo, cuyo interés común esté centrado en elevar la calidad nacional en torno a dicha seguridad.

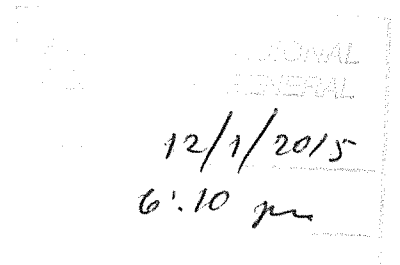
Además, este anteproyecto de Ley, constituye una iniciativa que beneficiara a todos los profesionales de la ciencia y tecnología de alimentos para el mejor desempeño de sus labores de la salud y la población panameña. Panamá y el sector alimentario requieren de profesionales idóneos para el desarrollo de una seguridad alimentaria cónsona con la realidad del país y en atención a las demandas de la globalización.

Atentamente,


H.D. NESTOR A. GUARDIA J.
Diputado de la República
Circuito 2-1



Palacio Justo Arosemena-Apartado 3346, Panamá 4 Panamá



ANTEPROYECTO DE LEY N.
(DE de de 2015)

Por la cual reconoce a los profesionales de la ciencia y tecnología de alimentos

LA ASAMBLEA NACIONAL

DECRETA:

Artículo 1. Se reconoce la profesión de los profesionales de la ciencia y tecnología de alimentos, y su ejercicio estará sujeto a la presente Ley y a su reglamento.

Artículo 2. El profesional de la ciencia y tecnología de alimentos, aplica los principios de la ciencia y la tecnología a los procesos de industrialización de los alimentos, al aprovechamiento de las fuentes alimenticias mediante el análisis, diseño, optimización y administración de procesos y equipo para la producción de alimentos inocuos y aceptables para el consumidor, realiza investigaciones, elabora metodología y técnicas a fin de profundizar en las propiedades químicas, físicas y biológica de los alimentos, así como para controlar o desarrollar procedimientos industriales de su fabricación.

Artículo 3. Para los efectos de la presente Ley sus disposiciones reglamentarias, se entenderá por:

1. Laboratorio de análisis y control de calidad de alimentos y agua. Lugar dotado de los medios necesarios para realizar análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales, entre otros de alimentos y agua. Incluye los análisis que se realizan a los insumos, a la materia prima y al producto terminado para controlar su calidad.
2. Laboratorio de investigación y desarrollo de productos Alimenticios. Lugar dotado de los medios necesarios para realizar investigaciones, experimentos y trabajos de carácter científico o técnico, así como la formulación de nuevos productos.
3. Profesional de la ciencia y tecnología de alimentos. Personas que obtiene un título de licenciado en el campo de la ciencia y tecnología de alimentos, en un centro universitario oficial o particular, nacional o extranjero, debidamente reconocida.

Artículo 4. Los profesionales de la ciencia y tecnología de alimentos, son los que realizan sus actividades en áreas y especialidades, tales como:

1. Manipulación, procesamiento, almacenamiento y distribución de productos provenientes del sector agropecuario, con el objetivo de transformarlos en alimentos para el consumo humano.
2. Investigación y desarrollo de nuevos productos alimenticios utilizando nuevas tecnologías.
3. Aprovechamiento de los recursos agroalimentarios y buscar nuevas alternativas en los procesos actuales o tradicionales.
4. Investigación, desarrollo y selección de aditivos y materias primas utilizadas en la Industria Alimentaria.
5. Análisis y selección de materiales de empaque a utilizar en el empaque para el embalaje de alimentos.
6. Análisis sensorial, fisicoquímico y microbiológico de los alimentos.
7. Diseño e implementación de Sistemas de Aseguramiento de Calidad e Inocuidad Alimentaria
8. Asesorías en la elaboración de leyes, decretos, normas y reglamentos técnicos en materia alimentaria de acuerdo a los principios científicos y avances tecnológicos existentes.
9. Docencia en todos los niveles e investigaciones en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
10. Comercialización y ventas de productos, materias primas, aditivos, maquinaria y equipo utilizados en el sector alimentario.
11. Normalización, reglamentación y certificación en el área de alimentos.
12. Demás actividades relacionadas con el área de la ciencia y tecnología de alimentos.

Artículo 5: Las funciones de los profesionales de las ciencias y tecnologías de alimentos son:

1. Elaborar programas de control de calidad e inocuidad y el desarrollo de nuevos productos y procesos, dentro del sector alimentario.
2. Velar que el desarrollo de sus funciones, se realicen dentro de las normas de calidad, inocuidad, seguridad industrial y ambiental establecidas.
3. Llevar a cabo investigaciones para incrementar el conocimiento científico en el campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
4. Realizar investigaciones básicas y aplicadas para desarrollar, mejorar e innovar productos alimenticios, procesos industriales de fabricación de alimentos, materiales de empaque y métodos de conservación entre otros.
5. **Docencia en la enseñanza de la Ciencia y Tecnología de Alimentos** en centros de capacitación públicos y privados en conjunto con Centros de enseñanza media y superior.
6. Desarrollar y supervisar las buenas prácticas en laboratorios de análisis de alimentos.
7. Desarrollar y supervisar la implementación de los sistemas de Gestión de calidad e inocuidad alimentaria.
8. Diseñar, planificar y supervisar programas de seguridad alimentaria y de control sanitario.
9. Adaptar tecnología de pequeña escala a procesos industriales.
10. Aplicar sus conocimientos de ciencias, ingeniería y tecnología de alimentos para el manejo, transporte, transformación y conservación de los productos alimenticios.
11. Procurar el aprovechamiento integral de las materias primas, así como proporcionar valor agregado a los productos alimenticios.
12. Promover la diversificación de los procesos alimentarios.
13. Identificar, cuantificar, controlar y utilizar microorganismos para la conservación y/o transformación de los alimentos.
14. Supervisar y desarrollar procesos biotecnológicos para la obtención de alimentos procesados.
15. Dirigir y planificar la producción de alimentos inocuos en las plantas procesadoras de alimentos.
16. Desarrollar nuevos productos alimenticios competitivos.

17. Desarrollar, seleccionar e implementar métodos de inspección, auditorías, certificación de plantas y embarcaciones procesadoras de alimentos, productos alimenticios, aditivos, materiales de empaque y sistemas de calidad e inocuidad.
18. Demás funciones establecidas en las leyes o reglamentos.
19. Elaboración de fichas técnicas de productos alimentarios inocuos y con calidad nutricional en las empresas donde laboren.

Artículo 6. Crease la Junta Técnica de Ciencia y Tecnología de Alimentos la cual expedirá la idoneidad correspondiente a los profesionales de la ciencia y tecnología de alimentos, tendrá atribuciones de asesoría en asuntos propios de la profesión, cuya naturaleza exija la acción participativa y organizada del Estado, o con instituciones públicas o privadas.

Artículo 7. La Junta Técnica de Ciencia y Tecnología de Alimentos estará conformada por:

1. El presidente del gremio de los profesionales de la ciencia y tecnología de alimentos, quién lo presidirá.
2. Un profesional en las ciencias y tecnología de alimentos, como representante del Ministerio de Comercio e Industrias.
3. Un profesional en las ciencias y tecnología de alimentos, como representante del Ministerio de Salud.
4. Un profesional en las ciencias y tecnología de alimentos, como representante del Ministerio de Desarrollo Agropecuario.
5. Un representante del sector académico del área de ciencias y tecnología de alimentos.

Artículo 8. Los miembros de la Junta Técnica deben tener cinco años de experiencia profesional, contarán con un suplente, quien lo reemplazará en su ausencia y durarán en sus cargos dos años prorrogables, una sola vez.

Artículo 9. La Junta Técnica de ciencia y tecnología de Alimentos, tendrá las siguientes funciones:

1. Elaborar su reglamento interno.
2. Velar por el estricto cumplimiento de esta Ley.
3. Asesorar a los organismos e instituciones públicas y privadas en asuntos relativos a la ciencia y tecnología de Alimentos.
4. Revisar, evaluar y aprobar la documentación requerida para expedir el certificado de idoneidad de los profesionales de la Ciencia y Tecnología de Alimentos, de acuerdo con las disposiciones de esta Ley.
5. Suspender la idoneidad a los profesionales en Ciencia y Tecnología de Alimentos, por las faltas cometidas en el ejercicio de la profesión.
6. Recomendar y aprobar normas y procedimientos tendientes a uniformar el ejercicio de la profesión de ciencias y tecnologías de alimentos.
7. Fiscalizar el cumplimiento de las leyes, decretos, normas y reglamentos técnicos en materia de calidad e inocuidad alimentaria.
8. Recomendar normas y procedimientos tendientes a uniformar el ejercicio de la profesión de ciencias y tecnologías de alimentos.
9. Estudiar, discutir y aprobar el proyecto de Código de Ética.

Artículo 10. Para ejercer la Profesión de ciencias y tecnologías de alimentos, deberán cumplir los siguientes requisitos:

1. Ser de nacionalidad panameña.
2. Poseer título de licenciado en ciencia y tecnología de alimentos, expedido por una universidad oficial o particular, nacional o extranjera, debidamente reconocida.
3. Poseer idoneidad expedida por la Junta Técnica de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Artículo 11. Aquel profesional que obtenga una especialidad en la rama de la ciencia y tecnología de alimentos podrá ejercer la profesión en el área de la especialidad que obtuvo.

Artículo 12. Deberán contar con personal idóneo en ciencia y tecnología de alimentos, los siguientes establecimientos públicos:

1. Laboratorios de análisis y de control de calidad de alimentos.
2. Laboratorios de investigación y desarrollo de productos Alimenticios.
3. Establecimientos que se dediquen al procesamiento industrial, preparación y venta de productos alimenticios, materias primas y aditivos para la industria alimentaria.
4. Entidades públicas o privadas dedicadas a la inspección, certificación, fiscalización, producción o elaboración de alimentos; docencia e investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos, creación de normas y reglamentos técnicos alimentarios.
5. Áreas de alimentos para la verificación y cumplimiento de las normativas nacionales e internacionales.
6. Cualquier otro establecimiento que se dedique a las actividades relacionadas con la Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Artículo 13. Toda entidad pública dedicada a brindar servicios, consultorías o asesorías en el campo de la Ciencia y Tecnología de Alimentos, deberá contar con profesionales idóneo en Ciencia de los Alimentos.

Artículo 14. Las instituciones del Estado donde laboren los profesionales de la Ciencia y Tecnología de alimentos, junto con el gremio correspondiente y el Ministerio de Economía y Finanzas, acordarán la escala salarial sobre la base de lo establecido en el Manual Descriptivo de Clases de Cargos que correspondan, que reconoce un sueldo base.

La escala salarial única reconocerá los años de servicio continuo prestados a la institución, así como el nivel educativo alcanzado y debe ser revisada periódicamente.

En el caso, de que se establezca algún reconocimiento económico con la vigencia de la presente ley, estos se realizarán a partir de la vigencia fiscal del año 2015.

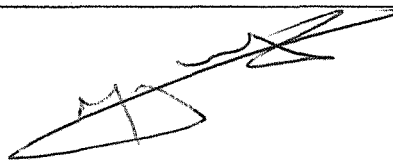
Artículo 15. Los Profesionales en Ciencia y Tecnología de Alimentos que a la entrada en vigencia de la presente ley, estuvieran laborando en área relacionadas con la profesión tendrán un término de 6 meses para solicitar la idoneidad profesional.

Artículo 16. La presente Ley será reglamentada por el Órgano Ejecutivo.

Artículo 17. La presente Ley empezará a regir al día siguiente de su promulgación.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

Propuesto a consideración de la Asamblea Nacional el día _____ de _____ de
2015, por el Honorable Diputado _____.

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and strokes, positioned below the signature line of the text above.



ASAMBLEA NACIONAL
Comisión de Trabajo, Salud y Desarrollo Social

H.D. Crispiano Adames Navarro
Presidente

Teléfono: 512-8073, 512-8102
ext. 8073 / 8034

Panamá, 3 de febrero de 2015

Honorable Diputado
ADOLFO T. VALDERRAMA R.
Presidente
Asamblea Nacional
E. S. D.

Respetado señor Presidente:

Debidamente analizado y prolijado por la Comisión de Trabajo, Salud y Desarrollo Social en reunión efectuada el 3 de febrero de 2015 en el Auditorio del cuarto piso del edificio nuevo, le remitimos para los trámites correspondientes el Proyecto de Ley " Por la cual reconoce a los profesionales de la ciencia y tecnología de alimentos", que corresponde al **Anteproyecto de Ley 156**, originalmente presentado por el Diputado Néstor A. Guardia.

En virtud de lo dispuesto en el Artículo 109 del Reglamento Interno, le solicito se sirva impartir las instrucciones de rigor, con el objeto de que el citado Proyecto sea sometido próximamente a Primer Debate.

Atentamente,

H.D. CRISPIANO ADAMES NAVARRO
Presidente de la Comisión de
Trabajo, Salud y Desarrollo Social

ASAMBLEA NACIONAL SECRETARIA GENERAL	
Presentación	4/2/15
Hora	3:00 P
A Debate	
A Votación	
Aprobada	Votos
Rechazada	Votos
Abstención	Votos

Apartado 0815-01603 Panamá, Rep. de Panamá

Palacio Justo Arosemena

4/2/10

300

EXPOSICION DE MOTIVOS

Se trata del Colegio Panameño de Ciencia y Tecnología de alimentos (COPCYTA), agrupación sin fines de lucro, con Personería Jurídica debidamente inscrita en el Ministerio de Gobierno y Justicia y en el Registro Público.

Además el Colegio, es miembro de la Asociación Latinoamericana y del Caribe de Ciencia y Tecnología de Alimento (ALACCTA), en la cual se exponen los avances regionales y mundiales de la comunidad científica en materia de seguridad alimentaria, que en Latinoamérica se necesita conocer, para enfrentar retos y establecer soluciones en el sector Alimentario.

Desde 1981 la Universidad de Panamá ha venido formando profesionales en el área de la Ciencia y Tecnología de Alimentos brindando al país alrededor de 161 profesionales que se desempeñan en diversas áreas.

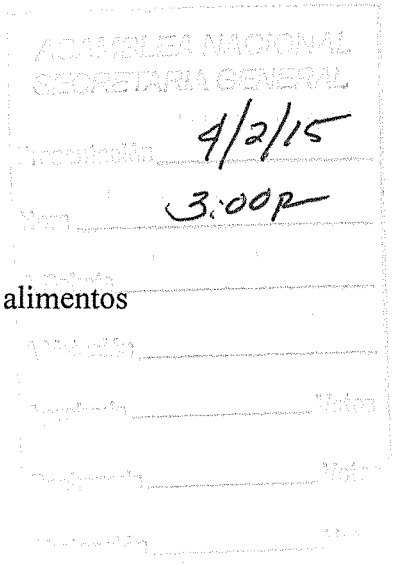
Posteriormente la Universidad Autónoma de Chiriquí y la Universidad Tecnológica de Panamá, incluyeron en sus planes de estudios carreras de Ciencias y Tecnología de Alimentos, siendo 52 profesionales egresados de la UNACHI y en el 2010 salió la primera promoción de Ingenieros de Alimentos de la UTP.

Desde 1983 empezaron a llegar al país profesionales panameños que obtuvieron su título en universidades extranjeras, actualmente existen 45 de estos profesionales, sin una legislación que los regule.

Considero que este Anteproyecto de Ley, es de suma importancia para nuestra nación, pues se debe tomar muy en cuenta que nuestro país está emergiendo al intercambio de conocimiento que sobre seguridad alimentaria proveen otras naciones que nos anteceden en la sostenibilidad de los recursos que proveen dicha seguridad. Es por ello que los profesionales de la Ciencia y Tecnología de Alimentos deben mantener una intervención científica y certera desde una plataforma legal, que sólo es posible mediante una asociación en la que los espacios deliberativos son consensuados promoviendo intercambios en materia de seguridad alimentaria con la industria, las entidades del estado y profesionales del ramo, cuyo interés común esté centrado en elevar la calidad nacional en torno a dicha seguridad.

Además, este anteproyecto de Ley, constituye una iniciativa que beneficiara a todos los profesionales de la ciencia y tecnología de alimentos para el mejor desempeño de sus labores de la salud de la población panameña. Panamá y el sector alimentario requieren de profesionales idóneos para el desarrollo de una seguridad alimentaria cónsona con la realidad del país y en atención a las demandas de la globalización.

Atentamente,



PROYECTO DE LEY No.

(De de de 2015)

Por la cual reconoce a los profesionales de la ciencia y tecnología de alimentos

LA ASAMBLEA NACIONAL

DECRETA:

Artículo 1. Se reconoce la profesión de los profesionales de la ciencia y tecnología de alimentos, y su ejercicio estará sujeto a la presente Ley y a su reglamento.

Artículo 2. El profesional de la ciencia y tecnología de alimentos, aplica los principios de la ciencia y la tecnología a los procesos de industrialización de los alimentos, al aprovechamiento de las fuentes alimenticias mediante el análisis, diseño, optimización y administración de procesos y equipo para la producción de alimentos inocuos y aceptables para el consumidor, realiza investigaciones, elabora metodología y técnicas a fin de profundizar en las propiedades químicas, físicas y biológica de los alimentos, así como para controlar o desarrollar procedimientos industriales de su fabricación.

Artículo 3. Para los efectos de la presente Ley sus disposiciones reglamentarias, se entenderá por:

1. Laboratorio de análisis y control de calidad de alimentos yagua. Lugar dotado de los medios necesarios para realizar análisis físicos, químicos, microbiológicos y sensoriales, entre otros de alimentos yagua. Incluye los análisis que se realizan a los insumos, a la materia prima y al producto terminado para controlar su calidad.
2. Laboratorio de investigación y desarrollo de productos Alimenticios. Lugar dotado de los medios necesarios para realizar investigaciones, experimentos y trabajos de carácter científico o técnico, así como la formulación de nuevos productos.
3. Profesional de la ciencia y tecnología de alimentos. Personas que obtiene un título de licenciado en el campo de la ciencia y tecnología de alimentos, en un centro universitario oficial o particular, nacional o extranjero, debidamente reconocida.

Artículo 4. Los profesionales de la ciencia y tecnología de alimentos, son los que realizan sus actividades en áreas y especialidades, tales como:

1. Manipulación, procesamiento, almacenamiento y distribución de productos provenientes del sector agropecuario, con el objetivo de transformarlos en alimentos para el consumo humano.
2. Investigación y desarrollo de nuevos productos alimenticios utilizando nuevas tecnologías.
3. Aprovechamiento de los recursos agroalimentarios y buscar nuevas alternativas en los procesos actuales o tradicionales.
4. Investigación, desarrollo y selección de aditivos y materias primas utilizadas en la

Industria Alimentaria.

5. Análisis y selección de materiales de empaque a utilizar en el empaque para el embalaje de alimentos.
6. Análisis sensorial, fisicoquímico y microbiológico de los alimentos.
7. Diseño e implementación de Sistemas de Aseguramiento de Calidad e Inocuidad Alimentaria
8. Asesorías en la elaboración de leyes, decretos, normas y reglamentos técnicos en materia alimentaria de acuerdo a los principios científicos y avances tecnológicos existentes.
9. Docencia en todos los niveles e investigaciones en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
10. Comercialización y ventas de productos, materias primas, aditivos. maquinaria y equipo utilizados en el sector alimentario.
11. Normalización, reglamentación y certificación en el área de alimentos.
12. Demás actividades relacionadas con el área de la ciencia y tecnología de alimentos.

Artículo 5: Las funciones de los profesionales de las ciencias y tecnologías de alimentos son:

1. Elaborar programas de control de calidad e inocuidad y el desarrollo de nuevos productos y procesos, dentro del sector alimentario.
2. Velar que el desarrollo de sus funciones, se realicen dentro de las normas de calidad, inocuidad, seguridad industrial y ambiental establecidas.
3. Llevar a cabo investigaciones para incrementar el conocimiento científico en el campo de la Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
4. Realizar investigaciones básicas y aplicadas para desarrollar, mejorar e innovar productos alimenticios, procesos industriales de fabricación de alimentos, materiales de empaque y métodos de conservación entre otros.
5. Docencia en la enseñanza de la Ciencia y Tecnología de Alimentos en centros de capacitación públicos y privados en conjunto con Centros de enseñanza media y superior.
6. Desarrollar y supervisar las buenas prácticas en laboratorios de análisis de alimentos.
7. Desarrollar y supervisar la implementación de los sistemas de Gestión de calidad e inocuidad alimentaria.
8. Diseñar, planificar y supervisar programas de seguridad alimentaria y de control sanitario.
9. Adaptar tecnología de pequeña escala a procesos industriales
10. Aplicar sus conocimientos de ciencias, ingeniería y tecnología de alimentos para el manejo, transporte, transformación y conservación de los productos alimenticios.
11. Procurar el aprovechamiento integral de las materias primas, así como proporcionar valor agregado a los productos alimenticios.
12. Promover la diversificación de los procesos alimentarios.
13. Identificar, cuantificar, controlar y utilizar microorganismos para la conservación y/o transformación de los alimentos.
14. Supervisar y desarrollar procesos biotecnológicos para la obtención de alimentos procesados.

15. Dirigir y planificar la producción de alimentos inocuos en las plantas procesadoras de alimentos.
16. Desarrollar nuevos productos alimenticios competitivos.
17. Desarrollar, seleccionar e implementar métodos de inspección, auditorias, certificación de plantas y embarcaciones procesadoras de alimentos, productos alimenticios, aditivos, materiales de empaque y sistemas de calidad e inocuidad.
18. Demás funciones establecidas en las leyes o reglamentos.
19. Elaboración de fichas técnicas de productos alimentarios inocuos y con calidad nutricional en las empresas donde laboren.

Artículo 6. Crease la Junta Técnica de Ciencia y Tecnología de Alimentos la cual expedirá la idoneidad correspondiente a los profesionales de la ciencia y tecnología de alimentos, tendrá atribuciones de asesoría en asuntos propios de la profesión, cuya naturaleza exija la acción participativa y organizada del Estado, o con instituciones públicas o privadas.

Artículo 7. La Junta Técnica de Ciencia y Tecnología de Alimentos estará conformada por:

1. El presidente del gremio de los profesionales de la ciencia y tecnología de alimentos, quién lo presidirá.
2. Un profesional en las ciencias y tecnología de alimentos, como representante del Ministerio de Comercio e Industrias.
3. Un profesional en las ciencias y tecnología de, alimentos, como representante del Ministerio de Salud
4. Un profesional en las ciencias y tecnología de alimentos, como representante del Ministerio de Desarrollo Agropecuario.
5. Un representante del sector académico del área de ciencias y tecnología de alimentos.

Artículo 8. Los miembros de la Junta Técnica deben tener cinco años de experiencia profesional, contarán con un suplente, quien lo reemplazará en su ausencia y durarán en sus cargos dos años prorrogables, una sola vez.

Artículo 9. La Junta Técnica de ciencia y tecnología de Alimentos, tendrá las siguientes funciones:

1. Elaborar su reglamento interno.
2. Velar por el estricto cumplimiento de esta Ley.
3. Asesorar a los organismos e instituciones públicas y privadas en asuntos relativos a la ciencia y tecnología de Alimentos.
4. Revisar, evaluar y aprobar la documentación requerida para expedir el certificado de idoneidad de los profesionales de la Ciencia y Tecnología de Alimentos de acuerdo con las disposiciones de esta Ley.
5. Suspender la idoneidad a los profesionales en Ciencia y Tecnología de Alimentos, por las faltas cometidas en el ejercicio de la profesión.
6. Recomendar y aprobar normas y procedimientos tendientes a uniformar el ejercicio de la

profesión de ciencias y tecnologías de alimentos.

7. Fiscalizar el cumplimiento de las leyes, decretos, normas y reglamentos técnicos en materia de calidad e inocuidad alimentaria.
8. Recomendar normas y procedimientos tendientes a uniformar el ejercicio de la profesión de ciencias y tecnologías de alimentos.
9. Estudiar, discutir y aprobar el proyecto de Código de Ética.

Artículo 10. Para ejercer la Profesión de ciencias y tecnologías de alimentos, deberán cumplir los siguientes requisitos:

1. Ser de nacionalidad panameña.
2. Poseer título de licenciado en ciencia y tecnología de alimentos, expedido por una universidad oficial o particular, nacional o extranjera, debidamente reconocida.
3. Poseer idoneidad expedida por la Junta Técnica de Ciencia y Tecnología de Alimentos

Artículo 11. Aquel profesional que obtenga una especialidad en la rama de la ciencia y tecnología de alimentos podrá ejercer la profesión en el área de la especialidad que obtuvo.

Artículo 12. Deberán contar con personal idóneo en ciencia y tecnología de alimentos, los siguientes establecimientos públicos:

1. Laboratorios de análisis y de control de calidad de alimentos.
2. Laboratorios de investigación y desarrollo de productos Alimenticios.
3. Establecimientos que se dediquen al procesamiento industrial, preparación y venta de productos alimenticios, materias primas y aditivos para la industria alimentaria.
4. Entidades públicas o privadas dedicadas a la inspección, certificación, fiscalización, producción o elaboración de alimentos; docencia e investigación en Ciencia y Tecnología de Alimentos, creación de normas y reglamentos técnicos alimentarios.
5. Áreas de alimentos para la verificación y cumplimiento de las normativas nacionales e internacionales.
6. Cualquier otro establecimiento que se dedique a las actividades relacionadas con la Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Artículo 13. Toda entidad pública dedicada a brindar servicios, consultorías o asesorías en el campo de la Ciencia y Tecnología de Alimentos, deberá contar con profesionales idóneo en Ciencia de los Alimentos.

Artículo 14. Las instituciones del Estado donde laboren los profesionales de la Ciencia y Tecnología de alimentos, junto con el gremio correspondiente y el Ministerio de Economía y Finanzas, acordarán la escala salarial sobre la base de lo establecido en el Manual Descriptivo de Clases de Cargos que correspondan, que reconoce un sueldo base.

La escala salarial única reconocerá los años de servicio continuo prestados a la institución, así como el nivel educativo alcanzado y debe ser revisada periódicamente.

En el caso, de que se establezca algún reconocimiento económico con la vigencia de la presente ley, estos se realizarán a partir de la vigencia fiscal del año 2015.

Artículo 15. Los Profesionales en Ciencia y Tecnología de Alimentos que a la entrada en vigencia de la presente ley, estuvieran laborando en área relacionadas con la profesión tendrán un término de 6 meses para solicitar la idoneidad profesional.

Artículo 16. La presente Ley será reglamentada por el Órgano Ejecutivo.

Artículo 17. La presente Ley empezará a regir al día siguiente de su promulgación.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

Propuesto a la consideración de la Asamblea Nacional, hoy de de 2015.

POR LA COMISIÓN DE TRABAJO, SALUD Y DESARROLLO SOCIAL



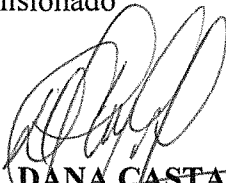
H.D. CRISPIANO ADAMES NAVARRO
Presidente



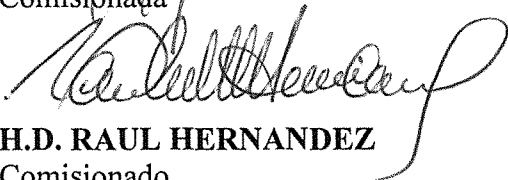
H.D. ROSA CANTO
Vicepresidenta



H.D. CARLOS AFU
Comisionado

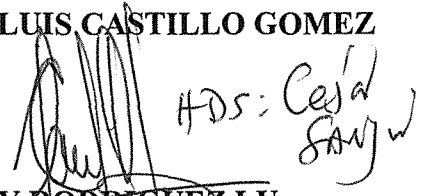


H.D. DANA CASTAÑEDA
Comisionada



H.D. RAUL HERNANDEZ
Comisionado

H.D. JOSE LUIS CASTILLO GOMEZ
Secretario



HDS: Cesa
Soy w

H.D. ZULAY ROBRIGUEZ LU
Comisionada



H.D. MARIA DELGADO
Comisionada

H.D. JUAN MOYA
Comisionado