

LEY 46  
De 31 de junio de 2015

## Que reconoce la profesión de la Ciencia y Tecnología de Alimentos

### LA ASAMBLEA NACIONAL

#### DECRETA:

**Artículo 1.** Se reconoce la profesión de la Ciencia y Tecnología de Alimentos y su ejercicio estará sujeto a la presente Ley y a su reglamento.

**Artículo 2.** Para los efectos de la presente Ley, el profesional de la Ciencia y Tecnología de Alimentos es la persona que obtiene un título de técnico o licenciado en el campo de la Ciencia y Tecnología de Alimentos en universidades o centros de enseñanza superior o entidad formadora de carreras técnicas, oficiales o particulares, nacionales o extranjeros, debidamente reconocidos.

**Artículo 3.** 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 equipos para la producción de alimentos inocuos y aceptables para el consumidor, realiza investigaciones y elabora metodologías y técnicas para profundizar en las propiedades químicas, físicas y biológicas de los alimentos y controlar o desarrollar procedimientos industriales de su fabricación.

**Artículo 4.** Los profesionales de la Ciencia y Tecnología de Alimentos realizan sus actividades en áreas y especialidades 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 búsqueda de 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 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 con los principios científicos y avances tecnológicos existentes.
9. Docencia en todos los niveles e investigaciones en la Ciencia y Tecnología de Alimentos.

10. Comercialización y ventas de productos, materias primas, aditivos, maquinarias y equipos utilizados en el sector alimentario.
11. Normalización, reglamentación y certificación en el área de alimentos.
12. Otras actividades relacionadas con el área de la Ciencia y Tecnología de Alimentos.

**Artículo 5.** Son funciones de los profesionales de la Ciencia y Tecnología de Alimentos:

1. Elaborar programas de control de calidad e inocuidad y desarrollar nuevos productos y procesos alimentarios.
2. Velar para que el desarrollo de sus funciones se realice dentro de las normas de calidad, inocuidad y seguridad industrial y ambiental establecidas.
3. Llevar a cabo investigaciones para incrementar el conocimiento científico y tecnológico en el campo de 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. Realizar docencia en aspectos científicos y tecnológicos de alimentos.
6. Contribuir al desarrollo y supervisión de las buenas prácticas en los laboratorios de análisis y control de calidad de alimentos y agua.
7. Participar en el desarrollo y supervisión de la implementación de los sistemas de gestión de calidad e inocuidad alimentaria.
8. Participar en el diseño y supervisión de programas de seguridad alimentaria y de control sanitario.
9. Adaptar tecnologías de pequeña escala a procesos industriales de producción de alimentos.
10. Aplicar los conocimientos científicos y tecnológicos y de ingeniería de alimentos en el manejo, transporte, transformación y conservación de los productos alimenticios.
11. Procurar el aprovechamiento integral de las materias primas y proporcionar valor agregado a los productos alimenticios.
12. Promover la diversificación de los procesos alimentarios.
13. Participar en estudios para identificar, cuantificar, controlar y utilizar microorganismos para la conservación y/o transformación de alimentos.
14. Desarrollar y supervisar procesos biotecnológicos para obtener alimentos procesados.
15. Planear y dirigir la producción de alimentos inocuos en las plantas procesadoras de alimentos.
16. Desarrollar nuevos productos alimenticios de calidad, inocuos y competitivos.
17. Participar en el desarrollo, selección, implantación de 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. Elaborar fichas técnicas de productos alimentarios inocuos y con calidad nutricional en las empresas donde laboren.
19. Ejercen otras funciones que deriven de la presente Ley.



En el desarrollo de estas funciones, los profesionales de la Ciencia y Tecnología de Alimentos, además de la normativa específica de la industria productora de alimentos, tomarán en cuenta las normas sanitarias, ambientales, de investigación, de higiene y otras vigentes en el país.

Los técnicos de la Ciencia y Tecnología de Alimentos ejercerán estas funciones bajo la supervisión de un licenciado.

**Artículo 6.** Se crea el Comité de la Ciencia y Tecnología de Alimentos del Colegio Panameño de Ciencias y Tecnología de Alimentos, el cual recabará, revisará y remitirá al Consejo Técnico de Salud la documentación de los profesionales para la expedición del certificado de idoneidad para el ejercicio de la profesión.

**Artículo 7.** Para ejercer la profesión de la Ciencia y Tecnología de Alimentos se requiere:

1. Ser de nacionalidad panameña.
2. Poseer título de técnico o licenciado en Ciencia y Tecnología de Alimentos expedido por universidades o centros de enseñanza superior o entidad formadora de carreras técnicas, oficiales o particulares, nacionales o extranjeros, debidamente reconocidos.
3. Poseer idoneidad para el ejercicio de la profesión.

**Artículo 8.** Para obtener la idoneidad para el ejercicio de la profesión de la Ciencia y Tecnología de Alimentos se requiere:

1. Presentar poder y solicitud mediante abogado.
2. Presentar original y copia del título.
3. Presentar original y copia de los créditos.
4. Presentar certificación de buena salud física y mental.

**Artículo 9.** La idoneidad para el ejercicio de la profesión, en caso de los profesionales de la Ciencia y Tecnología de Alimentos con grado de ingenieros, será expedida por la Junta Técnica de Ingeniería y Arquitectura, de conformidad con la Ley 15 de 1959.

**Artículo 10.** Deberán contar con personal idóneo en la Ciencia y Tecnología de Alimentos:

1. Los laboratorios de análisis y control de calidad de alimentos y agua.
2. Los laboratorios de investigación y desarrollo de productos alimenticios.
3. Los establecimientos que se dediquen al procesamiento industrial, preparación y venta de productos alimenticios, materias primas y aditivos para la industria alimentaria.
4. Las entidades dedicadas a la inspección, certificación, fiscalización, producción o elaboración de alimentos; a la docencia e investigación en la Ciencia y Tecnología de Alimentos y a la elaboración de normas y reglamentos técnicos alimentarios.
5. Las áreas de alimentos para la verificación y cumplimiento de las normativas nacionales e internacionales.



6. Cualquier otro en que se requieran profesionales con competencia en la Ciencia y Tecnología de Alimentos.

**Artículo 11.** 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 corresponda, el cual reconoce un sueldo base.

La escala salarial única reconocerá los años de servicios continuos prestados a la institución y el nivel educativo alcanzado y deberá ser revisada periódicamente.

En caso de que se establezcan algunos reconocimientos económicos con la entrada en vigencia de la presente Ley, estos se realizarán a partir de la vigencia fiscal del año 2017.

**Artículo 12.** Los profesionales de la Ciencia y Tecnología de Alimentos que, a la entrada en vigencia de esta Ley, estuvieran laborando en áreas relacionadas con la profesión tendrán un término de doce meses para solicitar la idoneidad profesional.

**Artículo 13.** Los profesionales de la Ciencia y Tecnología de Alimentos al servicio del Estado, que estén actualmente prestando sus servicios o que posteriormente sean nombrados, gozarán de estabilidad en sus cargos y no podrán ser removidos, sino por las causales previstas en la ley.

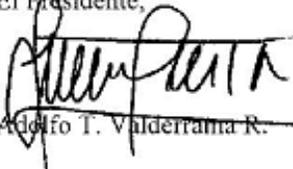
**Artículo 14.** El Órgano Ejecutivo reglamentará la presente Ley.

**Artículo 15.** Esta Ley comenzará a regir el día siguiente al de su promulgación.

#### COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.

Proyecto 135 de 2015 aprobado en tercer debate en el Palacio Justo Arosemena, ciudad de Panamá, a los veinticinco días del mes de marzo del año dos mil quince.

El Presidente,



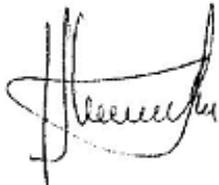
Adolfo T. Valderrama R.

La Secretaria General Encargada,



Anelis Bernal C.

ÓRGANO EJECUTIVO NACIONAL. PRESIDENCIA DE LA REPÚBLICA  
PANAMÁ, REPÚBLICA DE PANAMÁ, 24 DE junio DE 2015.



FRANCISCO JAVIER TERRIENTES  
Ministro de Salud



JUAN CARLOS VARELA R.  
Presidente de la República