

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY N° 1573/2021-CR,
QUE CON TEXTO SUSTITUTORIO PROPONE LA "LEY QUE
RECONOCE Y ACREDITA LA LABOR DEL SOMMELIER PERUANO"



COMISIÓN DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO
PERÍODO ANUAL DE SESIONES 2022-2023

SEÑOR PRESIDENTE:

Ha sido remitido para estudio y dictamen de la Comisión de Comercio Exterior y Turismo, la siguiente iniciativa legislativa:

- El **Proyecto de Ley 1573/2021-CR**, presentado por el Grupo Parlamentario Avanza País, a iniciativa de la congresista Patricia Rosa Chirinos Venegas, que propone la "Ley que reconoce y acredita la labor del sommelier peruano".

En la **DÉCIMA NOVENA SESIÓN ORDINARIA**, celebrada el 21 de junio de 2023, la Comisión de Comercio Exterior y Turismo, con la dispensa de aprobación del acta para ejecutar los acuerdos, se aprobó por **UNANIMIDAD** el dictamen recaído en el Proyecto de Ley 1573/2021-CR, "Ley que reconoce y acredita la labor del sommelier peruano"; votaron a favor los señores congresistas: Nivardo Edgar Tello Montes, María Antonieta Agüero Gutiérrez, María Grimaneza Acuña Peralta, José Enrique Jeri Oré, Raúl Huamán Coronado, Nieves Esmeralda Limachi Quispe, Javier Padilla Romero, César Manuel Revilla Villanueva y Jhakeline Katy Ugarte Mamani; con el voto de abstención 0 y el voto en contra 0.

Con la licencia de los señores congresistas Carlos Enrique Alva Rojas, Luis Ángel Aragón Carreño, Ernesto Bustamante Donayre, Juan Carlos Lizarzaburu Lizarzaburu, Roberto Sánchez Palomino y Jorge Arturo Zevallos Aponte.

I. SITUACIÓN PROCESAL.

1. Antecedentes

El **Proyecto de Ley 1573/2021-CR**, ingresó al área de Trámite Documentario de Congreso de la República el 31 de marzo de 2022, siendo decretado a la Comisión de Producción, Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas como Comisión Principal y a la Comisión de Comercio Exterior y Turismo como segunda Comisión Dictaminadora, el 01 de abril de 2022.

La iniciativa legislativa presentada cumple con los requisitos generales y específicos señalados en los artículos 75, 76 – numeral 2) y 77 del Reglamento del Congreso de la República. Además, se encuentra dentro del plazo establecido en el artículo 77 del mismo Reglamento para expedir el dictamen correspondiente.

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY N° 1573/2021-CR,
QUE CON TEXTO SUSTITUTORIO PROPONE LA "LEY QUE
RECONOCE Y ACREDITA LA LABOR DEL SOMMELIER PERUANO"

2. Problema que se pretende resolver con la propuesta legislativa

La propuesta tiene por objeto reconocer la labor del sommelier, con la finalidad de salvaguardar su competitividad en el proceso gastronómico y en las actividades turísticas afines a sus labores. La norma propuesta categorizaría la labor del sommelier en el proceso de producción económico con la finalidad de salvaguardar la competitividad en la industria gastronómica, turística y demás mercados involucrados.

3. Opiniones solicitadas:

La Comisión de Comercio Exterior y Turismo, cursó los siguientes pedidos de opinión mediante los siguientes oficios:

- 3.1. **Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MICENTUR)** - Mediante Oficio N° 272-PO/2021-2022-CCET/CR, del 11 de abril de 2022.
- 3.2. **Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria** - Mediante Oficio N° 273 – PO/2021-2022-CCET/CR, del 11 de abril de 2022.
- 3.3. **Ministerio de Educación**, mediante Oficio N° 274-PO/2021-2022-CCET/CR, del 11 de abril de 2022.
- 3.4. **Asociación Peruana de Sommeliers**, mediante Oficio N° 275-PO/2021-2022-CCET/CR, del 11 de abril de 2022
- 3.5. **Universidad San Martín de Porres – Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología**, mediante Oficio N° 276-PO/2021-2022-CCET/CR, del 11 de abril de 2022.

4. Opiniones Recibidas

A la fecha de elaboración del presente dictamen, se han recibido las respuestas de las siguientes instituciones:

4.1. **Universidad San Martín de Porres – Facultad de Ciencias de la Comunicación, Turismo y Psicología**

Mediante Oficio N° 2390-2022/D-F.CcCTyPs.-USMP, remitido el 12 de octubre de 2023, concluye:

(...)

"El Proyecto de Ley cubriría la ausencia de reconocimiento a la labor y al aporte del sommelier al desarrollo del turismo y la gastronomía peruana.

(...)

4.2. **Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria**

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY N° 1573/2021-CR,
QUE CON TEXTO SUSTITUTORIO PROPONE LA "LEY QUE
RECONOCE Y ACREDITA LA LABOR DEL SOMMELIER PERUANO"

Mediante Oficio N° 0555-2022-SUNEDU-02, emitido el 13 de mayo de 2022, remite copia del Informe N° 0275-2022-SUNEDU-03-06, elaborado por la Oficina de Asesoría Jurídica de dicha entidad, que concluye:

(...)

"El Proyecto de Ley N° 1573/2021-CR presenta determinadas observaciones que deberían ser merituadas a fin de que se determine la viabilidad de la propuesta normativa".

(...)

4.3. Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MICENTUR)

Mediante Oficio N° 432 - 2022 - MINCETUR/DM, emitido el 09 de agosto de 2022, remite el Informe N° 029-2022-MINCETUR/VMT/DGPDT/DNCT-MAR, de la Dirección de Normatividad y Calidad Turística de la Dirección General de Políticas de Desarrollo Turístico, y el Informe N° 0057-2022-MINCETUR/SG/AJ-CRC de la Oficina General de Asesoría Jurídica del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, que concluye:

(...)

*de acuerdo a la evaluación realizada por el CENFOTUR y la Dirección General de Políticas de Desarrollo Turístico, el Proyecto de Ley N° 1573-2021-CR, que reconoce y acredita la labor del sommelier peruano, **no se considera viable**, toda vez que no se cuenta con elementos suficientes que ameriten la promulgación de una ley específica para este especialista. (resaltado agregado)*

(...)

La Dirección de Normatividad y Calidad Turística de la Dirección General de Políticas de Desarrollo Turístico, esta Oficina General de Asesoría Jurídica emite opinión sobre el Proyecto de Ley N° 1573-2021-CR, que propone la Ley que reconoce y acredita la labor del sommelier peruano considerándola no viable, toda vez que existe otros mecanismos que pueden amparar dicha figura sin la necesidad de aprobar una ley.

(...)

II. CONTENIDO DE LA PROPUESTA.

El **Proyecto de Ley 1573/2022-CR**, propone un texto legal con el título de "Ley que reconoce y acredita la labor del sommelier peruano", y comprende dos artículos y una única disposición complementaria:

En su artículo primero trata sobre el objetivo que sería reconocer la labor del sommelier

**DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY N° 1573/2021-CR,
QUE CON TEXTO SUSTITUTORIO PROPONE LA "LEY QUE
RECONOCE Y ACREDITA LA LABOR DEL SOMMELIER PERUANO"**

peruano, como aquel especialista que forma parte de la industria vitivinícola y destilados, así como en el servicio turístico de restaurante, con la finalidad de preservar la calidad de la producción nacional en los mercados especializados, y contribuir a su competitividad y afianzamiento a nivel internacional.

Además dispone que el sommelier peruano, para su reconocimiento, deberá acreditar estudios de diplomado por una universidad o instituto reconocido por la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria (SUNEDU).

En su artículo segundo trata sobre la definición de sommelier que es un especialista del sector vitivinícola que tiene como principal función la atención del servicio de vino y a otros productos relacionados, en los diferentes locales de consumo, para cuyo efecto, desarrolla diferentes tareas como: organizar, planear, definir, controlar, seleccionar y gerenciar el servicio de la bebida en los diferentes locales de consumo a nivel nacional.

Finalmente, la única disposición complementaria dispone que el poder Ejecutivo debe adecuar el Decreto Supremo N° 011-2019-MINCETUR, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes, u otras correspondientes, a fin de incorporar al sommelier peruano, como personal especializado, en el plazo no mayor de 30 días.

III. MARCO NORMATIVO.

- A. Constitución Política del Perú de 1993. Artículos 58 y 59.
- B. Reglamento del Congreso de la República. Artículos 67, 75 y 76.
- C. Ley 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo.
- D. Ley 30460, Ley que declara de interés nacional la promoción y difusión del vino peruano y del pisco como bebidas nacionales.
- E. Ley N° 27790, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- F. Ley N° 29408, Ley General de Turismo.
- G. Decreto Supremo 003-2010-MINCETUR, Reglamento de la Ley 29408, Ley General de Turismo.
- H. Ley N° 27790, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- I. Decreto Supremo N° 012-2014-MINEDU, Reglamento de Organización y Funciones de la Sunedu.
- J. Resolución del Consejo Directivo N° 009-2015-SUNEDU/CD, Reglamento del Registro Nacional de Grados y Títulos.

IV. ANÁLISIS DE LA PROPUESTA LEGISLATIVA.

1. Aspectos Generales

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY N° 1573/2021-CR,
QUE CON TEXTO SUSTITUTORIO PROPONE LA "LEY QUE
RECONOCE Y ACREDITA LA LABOR DEL SOMMELIER PERUANO"

La industria gastronómica es una de las más importantes y rentables en el mundo, se prevé que su expansión en los próximos años no haga sino crecer con el paso de los años. Así, se generan oportunidades de desarrollo cada vez más amplias y complejas, de las cuales un solo un pequeño grupo de países con especial potencial para destacar y posicionarse como referentes de la industria gastronómica mundial.

En este sentido, uno de los países con mayor potencial gastronómico del mundo es el Perú, hecho que se ha venido afianzando a lo largo de los años por la convergencia entre el Estado, la empresa privada y la sociedad. Muestra de ello es que la revista "Viajes" de National Geographic ha considerado a nuestro país dentro del ranking "Los mejores destinos gastronómicos del mundo".

2. Sobre la denominación y reconocimiento de los Sommelier

El sommelier (o sumiller), de conformidad con la Resolución OIV-ECO 474 de la Organización Internacional de la Viña y el Vino, es un profesional del sector vitivinícola y de la restauración (restaurantes, bares), bodegas, u otros agentes de distribución que recomiendan y sirven bebidas en el ámbito profesional.

El Diccionario de la lengua española recoge sumiller como sustantivo común en cuanto al género (el/la sumiller) y lo define como *'persona experta en vinos y licores que, en los grandes hoteles, restaurantes, etc., sugiere a los clientes la bebida apropiada para la ocasión'*.

Si bien la Real Academia de la Lengua Española (RAE)¹ **recomienda** utilizar Sumiller, en lugar del galicismo sommelier, para referirse a la persona encargada de los vinos en un restaurante, en el Perú la forma más reconocida ha sido y sigue siendo "sommelier".

Muestra de ello es que las agrupaciones de estos profesionales en nuestro país han adoptado desde su creación la denominación "sommelier":

- Asociación Peruana de Sommeliers²
- Unión Peruana de Sommeliers³

En ese sentido, es importante recordar que *"el Derecho es una ciencia que regula y, por tanto, condiciona la vida y los intereses de los individuos"*⁴. Por ese motivo, el Derecho "tiene y debe de emplear un lenguaje claro, preciso y concreto,

¹ <https://www.fundeu.es/recomendacion/sumiller-no-sommelier/>

² https://www.facebook.com/asociacion.peruanadesommeliers/?locale=es_LA

³ <https://upsommeliers.wordpress.com/>

⁴ <https://laley.pe/art/9833/el-lenguaje-juridico-un-constante-esfuerzo-de-adequacion-a-la-justicia-y-la-realidad>

perfectamente comprensible para la gran mayoría de los miembros de la sociedad". (resaltado agregado)

Funciones del Sommelier

Su campo de acción se sitúa en el servicio del vino en la restauración o en los establecimientos que venden vino, y en el asesoramiento especializado a los actores del mercado del vino, para garantizar la presentación y el servicio adecuados de los productos. Asimismo ha seguido una formación que otorga un diploma o certificado conforme con la definición, el papel y las competencias previstos en esta resolución.

Por otro lado, resulta necesario mencionar el papel del sommelier, el cual sería contribuir en la compra de vinos y otras bebidas en función de la clientela y de la carta gastronómica del establecimiento. Participa activamente en la gestión de las existencias, en la composición y la redacción de la carta de vinos, bebidas espirituosas y otras bebidas, y aconseja a los clientes los mejores maridajes entre "comidas y vinos".

Tiene la importante función de analizar y comprender el gusto de los clientes, con el fin de aconsejarles y servirles los vinos (u otras bebidas) acompañando los platos más convenientes. Asimismo, puede asesorar a los agentes de distribución y tiendas especializados. Es un profesional que actúa como enlace interactivo entre el productor y el consumidor.

Finalmente, debe tener conocimientos especializados en lo concerniente a los vinos, las bebidas y la gastronomía. Sus competencias incluyen el dominio de la cata, de la gestión, de la comunicación, de la selección y del servicio del vino y otras bebidas y del maridaje con las comidas. Es así que es posible determinar que la labor que realizan los sommeliers es de suma importancia si es que se desea aprovechar todo el potencial de la industria gastronómica.

En el Perú, dicha profesión es cada vez más importante y crece a un ritmo que no pasa desapercibido. En principio, destaca la labor de la Asociación Peruana de Sommeliers, fundada el 8 de abril de 2002 cuyo objetivo es promover, difundir y apoyar la profesión del sommelier desde diversos campos. Cabe resaltar que es la única asociación reconocida a nivel mundial por la Asociación de la Sumillería Internacional (ASI) y es miembro oficial de la Alianza Panamericana de Sommeliers - APAS. De igual forma, está el Instituto del Vino y del Pisco, de la Universidad San Martín de Porres, el cual tiene por objetivo consolidar una nueva visión gastronómica en materia de piscos y vinos. También, así como el Instituto Le Cordon Bleu, el cual ofrece una especialización en sommelería y cursos de formación profesional para sommeliers y catadores de pisco. Por último, resaltan una serie de concursos a nivel nacional como el "Mejor Sommelier", organizado por supermercados Wong, y "Mejor

Sommelier Perú", organizado por la Asociación Peruana de Sommeliers (APSOM).

Cada vez hay más y mejores sommeliers peruanos que se desempeñan en el país, por lo que reconocer legalmente su profesión es un acto que es de justicia y necesidad, puesto que contribuirá enormemente al desarrollo del sector gastronómico peruano.

Por ello, es evidente que la profesionalización de somiller ha adquirido, a lo largo de los años, una importancia cada vez mayor en nuestro país. Ello impacta directamente en el desarrollo de la industria vitivinícola nacional, pues uno de los campos de ejercicio de su profesión son las compañías productoras y distribuidoras, lo que además va en armonía con los objetivos nacionales de promocionar el vino peruano.

Asimismo, contribuirá a reforzar el sector turismo, específicamente en su aspecto gastronómico, y refuerza el atractivo del Perú como un destino para los vinos extranjeros. De esta forma, nuestro país puede convertirse en un referente regional y mundial del vino.

La industria vitivinícola peruana

Es necesario considerar la potencialidad de la industria vitivinícola peruana; cabe recordar que el profesional sommelier está capacitado para también ejercer su profesión en compañías dedicadas a la comercialización y producción del vino. En este sentido, conviene tener en cuenta que la costa peruana ofrece suelos propicios para el cultivo de vid y producción de vinos y piscos, hecho que ha sido reconocido no solo a nivel nacional, sino internacional, y ha puesto la calidad del vino peruano al nivel de los de países como España, Francia, Chile, Argentina y Estados Unidos.

Sin embargo, el mercado aún no es competitivo a nivel internacional, puesto que la mayor parte de la producción de vino en el Perú es para el mercado interno, el cual presenta dificultades en tanto la competencia con vinos de procedencia extranjera resulta atractiva por el menor precio sin una significativa pérdida de calidad; asimismo, existe un desafío por lograr que el grueso de los consumidores nacionales de vino amplíe sus preferencias hacia vinos nacionales de la mayor calidad.

En complemento con lo mencionado en el párrafo anterior, y teniendo en cuenta nuevamente el potencial del Perú en la industria vitivinícola, sorprende que en el año 2019 el Perú solo haya exportado 1.2 millones de dólares de un total mundial de 2.77 mil millones de dólares, es decir, el Perú ha exportado menos del 0.0060 por ciento del total del comercio mundial de vino, cifra en el que Estados Unidos ha sido el principal destino (56.9%), seguido de China (10.3%).

**DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY N° 1573/2021-CR,
QUE CON TEXTO SUSTITUTORIO PROPONE LA "LEY QUE
RECONOCE Y ACREDITA LA LABOR DEL SOMMELIER PERUANO"**

Es decir, a pesar de que los dos principales mercados extranjeros para el vino peruano son las más grandes economías mundiales, con las cuales además tenemos tratados de libre comercio, no aprovechamos esta potencialidad para explotar totalmente el sector vitivinícola nacional. Asimismo, en Sudamérica estamos muy por detrás de otros países productores de vino, puesto que mientras que el vino chileno representa el 70% del total de las exportaciones de la región y el argentino el 29%, el peruano solo ocupa el 0.043%.

Con respecto a la importación, el Perú ha importado en el 2019 un total de 37.2 millones de dólares, sobre todo de países como Argentina (36.3%), Chile (24.8%), España (18.1%), Italia (13.5%), Francia (4.98%), entre otros. Esto, claramente, evidencia un déficit en materia de comercio exterior de vino en el Perú.

Sin embargo, también da claras muestras de que el Perú es un mercado atractivo para los vinos y que los peruanos gustan de ello, puesto que el monto de importación prácticamente se ha duplicado en los últimos 10 años. En este sentido, toda esta enorme variedad de vinos extranjeros requiere de una asesoría profesional, la cual es dada de manera totalmente eficaz y eficiente por un sommelier, sobre todo en establecimientos como restaurantes, hoteles y tiendas especializadas. Por ello, su reconocimiento legal como actor del sector gastronómico resulta imprescindible para el desarrollo del sector.

A partir de lo mencionado, queda claro que el Perú está desaprovechando enormes oportunidades de crecimiento y desarrollo. Asimismo, ha quedado claro que el Perú es un destino más que atractivo para los vinos extranjeros, hecho que no hace sino crecer cada año. Por tanto, el reconocimiento legal y posterior promoción de la profesión del sommelier en nuestro país significaría un poderoso aliciente para fomentar este sector vitivinícola, pues las condiciones para ello existen y han sido comprobadas y reconocidas mundialmente.

Asimismo, y a nivel de la industria nacional, la aprobación de este proyecto de ley iría en consonancia con lo estipulado en la Ley 30460 - Ley que declara de interés nacional la promoción y difusión del vino peruano y del pisco como bebidas nacionales. Esto a razón de que se estaría asegurado el inciso d) del artículo 2 de la citada Ley, el cual señala: "difundir las características culturales que implican la producción, elaboración y consumo del vino peruano y del pisco, conjuntamente con sus tradiciones"

Importancia de la promoción de bebidas nacionales en la normativa vigente

Mediante la Ley 30460 se declaró de interés nacional la promoción y difusión del vino peruano y del pisco como bebidas nacionales. Dicha norma tiene los siguientes alcances: Promover la imagen y la marca del vino peruano y del pisco en todo tipo

**DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY N° 1573/2021-CR,
QUE CON TEXTO SUSTITUTORIO PROPONE LA "LEY QUE
RECONOCE Y ACREDITA LA LABOR DEL SOMMELIER PERUANO"**

de eventos oficiales en el país y en el exterior. Promover el desarrollo tecnológico y comercial de las economías regionales a partir de acciones relacionadas con actividades de servicios vinculadas al sector vitivinícola y pisquero del país.

En tal sentido, el pleno reconocimiento de la labor del sommelier, el cual es un especialista del sector vitivinícola que tiene como principal función la atención del servicio de vino y a otros productos relacionados, en los diferentes locales de consumo, para cuyo efecto, desarrolla diferentes tareas como: organizar, planear, definir, controlar, seleccionar y gerenciar el servicio de la bebida en los diferentes locales de consumo a nivel nacional, se encuentra acorde con el espíritu de la Ley 30460.

V. ANÁLISIS COSTO – BENEFICIO.

El proyecto de ley propuesto no compromete ningún tipo de gasto al erario nacional y tampoco vulnera las reglas, disposiciones y políticas de disciplina fiscal presupuestaria; por el contrario, se reconocería la labor del *sommelier* para que sea plenamente reconocido como profesional; generando un impacto positivo en la industria vitivinícola, en la gastronomía y en el sector turismo a nivel nacional.

VI. IMPACTO Y EFECTO SOBRE LA LEGISLACIÓN VIGENTE

Del análisis y revisión de la normatividad vigente se evidencia que, con la aprobación de la presente propuesta legislativa no se contraviene ninguna disposición legal de nuestro ordenamiento jurídico, sino, más bien se guarda concordancia y se complementa lo normado por la Constitución Política del Perú y por los dispositivos legales antes citados.

La aprobación de esta norma conllevará la adecuación del Decreto Supremo N° 011-2019-MINCETUR, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes, a fin de incorporar al sommelier en la referida norma, brindándoles un reconocimiento a su labor.

VII. CONCLUSIÓN

Por lo expuesto, de conformidad con lo establecido por el literal b) del artículo 70° del Reglamento del Congreso de la República, se recomienda la aprobación del Proyecto de Ley 1573/2021-CR, con el siguiente texto sustitutorio:

EL CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Ha dado la Ley siguiente:

DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY N° 1573/2021-CR,
QUE CON TEXTO SUSTITUTORIO PROPONE LA "LEY QUE
RECONOCE Y ACREDITA LA LABOR DEL SOMMELIER PERUANO"

"LEY QUE RECONOCE Y ACREDITA LA LABOR DEL SOMMELIER"

Artículo 1. Objeto de la Ley

La presente ley tiene por objeto reconocer la labor del sommelier con la finalidad de salvaguardar su competitividad en las actividades gastronómicas y turísticas afines a sus labores.

Artículo 2. Denominación de Sommelier

Se denomina sommelier al especialista del sector vitivinícola que tiene como principal función la atención del servicio de vino y otros productos relacionados en diversos locales de consumo relacionados al ámbito gastronómico y turístico, para cuyo efecto desarrolla diferentes actividades complementarias, establecidas en la presente ley.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

PRIMERA. Adecuación del Reglamento

El Poder Ejecutivo, de conformidad con sus atribuciones y competencias, adecuará el Decreto Supremo 011-2019-MINCETUR, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes, a lo dispuesto en la presente ley en un plazo no mayor de noventa días posteriores a su publicación.

La adecuación del reglamento por el Poder Ejecutivo, incluye los requisitos necesarios para la acreditación como Sommelier en el Perú, así como las funciones de los mismos.

SEGUNDA. Adecuación del Reglamento de Hospedajes y del Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes

El Poder Ejecutivo, de conformidad con sus atribuciones y competencias, adecua el reglamento de Hospedajes y el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes, para incluir la obligatoriedad de contar con un sommelier acreditado entre el personal de los establecimientos con mayor categoría y calificación turística.



Firmado digitalmente por:
Deseo Cuentas ANUEVA CESAR
MANUEL FIR 44275599 hard
Sala de Comisiones
Lima, junio de 2023
Fecha: 22/06/2023 18:01:41-0500



Firmado digitalmente por:
AGÜERO GUTIERREZ Maria
Antonieta FAU 20181749128 soft
Motivo: En señal de
conformidad
Fecha: 22/06/2023 15:37:31-0500



Firmado digitalmente por:
TELLO MONTES Nivardo
Edgar FAU 20181749128 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 22/06/2023 12:54:29-0500



Firmado digitalmente por:
AGÜERO GUTIERREZ Maria
Antonieta FAU 20181749128 soft
Motivo: En señal de
conformidad
Fecha: 22/06/2023 15:37:15-0500

**DICTAMEN RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY N° 1573/2021-CR,
QUE CON TEXTO SUSTITUTORIO PROPONE LA "LEY QUE
RECONOCE Y ACREDITA LA LABOR DEL SOMMELIER PERUANO"**



Firmado digitalmente por:
ACUÑA PERALTA Maria
Grimaneza FAU 20181740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 22/06/2023 13:40:50-0500



Firmado digitalmente por:
JERI ORE Jose Enrique FAU
20181740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 22/06/2023 15:46:26-0500



Firmado digitalmente por:
PADILLA ROMERO Javier
Rommel FAU 20181740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 22/06/2023 17:01:47-0500



Firmado digitalmente por:
HUAMAN CORONADO Raul FAU
20181740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 22/06/2023 21:02:13-0500



Firmado digitalmente por:
UGARTE MAMANI Jhakeline
Katy FAU 20181740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 23/06/2023 08:51:00-0500



Firmado digitalmente por:
LIMACHI QUISPE Nieves
Esmeralda FAU 20181740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 23/06/2023 12:33:46-0500