



ZEA CHOQUECHAMBI OSCAR

"AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL"



**LEY QUE RECONOCE Y DENOMINA  
AL CENTRO POBLADO DE  
CHIJICHAYA COMO CAPITAL DE LA  
TUNTA PERUANA.**

El Grupo Parlamentario Perú Libre, a iniciativa del Señor Congresista **OSCAR ZEA CHOQUECHAMBI**, en uso de sus atribuciones que le confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Perú, y los artículos 22° literal c), 75° y 76° del Reglamento del Congreso de la República propone el siguiente Proyecto de Ley:

**FÓRMULA LEGAL**

El Congreso de la República;  
Ha dado la siguiente ley:

**LEY QUE RECONOCE Y DENOMINA AL CENTRO POBLADO DE  
CHIJICHAYA COMO CAPITAL DE LA TUNTA PERUANA**

**ARTÍCULO 1. Objeto de la Ley**

La presente Ley tiene por objeto, el reconocimiento y denominación del Centro Poblado de Chijichaya, ubicado en el distrito de Ilave, provincia de El Collao y departamento de Puno, como "**Capital de la Tunta Peruana**".

**ARTÍCULO 2. Finalidad de la Ley**

La presente Ley tiene por finalidad, incentivar al centro poblado de Chijichaya para que pueda generar innovaciones comerciales, tecnológicas e institucionales que contribuyan a mejorar la competitividad y biodiversidad de los pequeños productores de Tunta en el Perú.

**ARTÍCULO 3. Reconocimiento**

Reconócese al Centro Poblado de Chijichaya, como "**Capital de la Tunta Peruana**".

#### ARTÍCULO 4. Facultades a Ministerios

Facúltese a los Ministerios de Cultura, Desarrollo Agrario y Riego, Comercio Exterior y Turismo y Gobierno Regional de Puno, para que en forma conjunta y de acuerdo con sus competencias, tomen medidas correspondientes a efecto de promocionar, difundir, fortalecer y revalorar la producción de la tunta peruana, así como de la denominación establecida en el artículo 2 de la presente ley.

Lima, abril del 2022.

OSCAR ZEA CHOQUECHAMBI  
Congresista de la República



Firmado digitalmente por:  
GUTIERREZ TICONA Paul  
Silvio FAU 20161749126 soft  
Motivo: Soy el autor del  
documento  
Fecha: 22/04/2022 12:52:43-0500



Firmado digitalmente por:  
CERRON ROJAS Waldemar  
Jose FAU 20161749126 soft  
Motivo: Soy el autor del  
documento  
Fecha: 22/04/2022 03:29:39-0500



Firmado digitalmente por:  
PALACIOS HUAMAN Margot  
FAU 20161749126 soft  
Motivo: Soy el autor del  
documento  
Fecha: 22/04/2022 11:10:15-0500



Firmado digitalmente por:  
QUITO SARMIENTO Bernardo  
Jaime FAU 20161749126 soft  
Motivo: Soy el autor del  
documento  
Fecha: 21/04/2022 18:58:12-0500



Firmado digitalmente por:  
TACURI VALDIVIA German  
Adolfo FAU 20161749126 soft  
Motivo: Soy el autor del  
documento  
Fecha: 22/04/2022 10:24:34-0500



Firmado digitalmente por:  
COAYLA JUAREZ Jorge  
Samuel FAU 20161749126 soft  
Motivo: Soy el autor del  
documento  
Fecha: 21/04/2022 18:42:05-0500



Firmado digitalmente por:  
VARAS MELENDEZ Bias  
Marcial FAU 20161749126 soft  
Motivo: Soy el autor del  
documento  
Fecha: 22/04/2022 13:20:04-0500



Firmado digitalmente por:  
ZEA CHOQUECHAMBI Oscar  
FAU 20161749126 soft  
Motivo: Soy el autor del  
documento  
Fecha: 22/04/2022 14:41:58-0500

Central Telefónica: 311-7777

## **EXPOSICIÓN DE MOTIVOS**

### **I. ANTECEDENTES**

<sup>1</sup>Los pobladores andinos que hace más de 8,000 años domesticaron la papa, generando y conservando miles de variedades, desarrollaron también técnicas para su preservación como alimento, con el objetivo de mantener su supervivencia. Al respecto el geógrafo Troll (1968), citado por Yamamoto (1988), señala que "si no hubiera sido desarrollado la técnica de almacenamiento de los tubérculos, como es el caso del chuño no habrían nacido las civilizaciones Tiahuanacu e Inca". En este sentido, la papa ha sido un factor básico para el asentamiento de seres humanos en las alturas de los andes y ha contribuido considerablemente en la utilización y desarrollo de los ambientes naturales de la puna que ofrecen baja productividad para otros cultivos. Glave (2006) en el libro Papa Tesoro de los Andes, afirma que desde tiempos remotos el poblador andino aseguró su subsistencia domesticando a la papa, transformándola en el alimento que le permitió sobrevivir bajo las duras condiciones de los andes centrales.

<sup>2</sup>Desde las labores de siembra hasta la cosecha, de la selección de semillas al almacenamiento y procesamiento, la historia de la papa es la historia de la gente de los Andes. La transformación de la papa en diversos subproductos con fines alimenticios y posiblemente también medicinales, se mantiene vigente miles de años después a lo largo de la zona andina (por encima de los 3,500 m.s.n.m.). Estos procesos de transformación se basan en técnicas ancestrales, en las que se conjugan el saber tradicional y el uso favorable de los aspectos geográficos (el clima, las fuentes de agua, las planicies). Los productos más conocidos actualmente son: el chuño (chuño negro), el kachu chuño, la tunta ó moraya (chuño blanco), la papa seca y el toqosh; cada uno de ellos tiene un proceso especial de elaboración y características particulares. Yamamoto (1988) en su

---

<sup>1</sup> Mejorando la competitividad de la agroindustria rural: El caso de la tunta en el altiplano peruano

<sup>2</sup> Mejorando la competitividad de la agroindustria rural: El caso de la tunta en el altiplano peruano

libro Papa, Llama y Chaquitaclla, hace mención a dichos productos y rescata las descripciones del cronista Inca Garcilaso de la Vega (1609):

*"En toda la provincia, llamada Colla, en más de ciento cincuenta leguas de largo, por ser de tierra muy fría, no se da el maíz: cógnese mucha quinua, que es como arroz y otras semillas y legumbres que fructificaban bajo la tierra y entre ellas ay una, que llaman papa, es redonda y muy humida, y por su mucha humedad, dispuesta a corromperse presto. Para preservarla de la corrupción, la echan sobre el suelo sobre paja, que la ay en aquellos campos, dejándola muchas noches al yelo, que en todo el año yela en aquella provincia rigurosamente; y después que el yelo la tiene pasada como si la cocieran, la cubren con paja y la pisan con tiento, y blandura, para que despiche la acuosidad que tiene la papa y la que el yelo le ha causado y después de haberla bien exprimido la ponen al sol y la guardan del sereno hasta que esté del todo enjunta. Desta manera preparada se conserva la papa mucho tiempo y se llama chuñu, así pasaban toda la que se cogía en las tierras del sol y del inca y las guardaban en los positos con las demás legumbres y semillas"*

<sup>3</sup>Yamamoto (1988), reconoce la importancia del chuñu tanto por su función de almacenamiento prolongado, como también por la importante función de eliminación de la sustancia amarga o tóxica de algunas variedades de papa amarga que se cultivan en los andes centrales, sobre las cuales señala que, "no siendo la especie silvestre, contiene sustancia amarga y no es comestible aún después de ser cocinada; esta sustancia es glycoalkaloide (sic), y es tóxica; pese a ello se la cultiva porque posee una gran capacidad de soportar el frío". Además, recalca que "éstas papas amargas son de dos especies, la *S. Juzepczukii* tiene tubérculos pequeños y en cambio la *S. Curtilobum*, tiene tubérculos grandes, ésta

---

<sup>3</sup> <https://docplayer.es/3494424-Mejorando-la-competitividad-de-la-agroindustria-rural-el-caso-de-la-tunta-en-el-altiplano-peruano.html>

no es aplicable como materia de chuño, como el primero, porque el tubérculo grande dificulta el proceso de congelado y descongelado en forma suficiente, es por eso que se expone a las papas a la corriente de agua por dos o tres semanas; el producto obtenido por este método es conocido como moraya en quechua y como tunta en aymara".

<sup>4</sup>El chuño y la tunta responden a dos razones básicas en la lógica de los productores andinos: permite utilizar un producto que no puede ser consumido en forma fresca, tal como las papas amargas, dado su alto contenido de glicoalcaloides<sup>2</sup>, y está relacionada a la seguridad alimentaria, en la cual el procesamiento permite el almacenamiento de la papa por un periodo largo, especialmente en comunidades donde este tubérculo es la base de la dieta y donde la estacionalidad de la producción impide comer papa fresca todo el año. El proceso de transformación requiere de pocos insumos, principalmente energía solar, agua y mano de obra; en contextos geográficos como la puna, a más de 3,800 m.s.n.m., donde hay escasez de combustible natural o artificial, y una falta de puestos de trabajo (Scott et al. 1992). Actualmente, las variedades de papa nativa amarga siguen vigentes para la elaboración de tunta, entre las más conocidas están: Locka ó Lucki, Palita, Piñaza, pero también las papas libres de glicoalcaloides (*solanum tuberosum*), nativas como la variedad Yana Imilla (para el consumo familiar), y mejoradas, de reciente incorporación, tales como Chaska, Canchán y Perricholi (éstas variedades provienen de regiones de menor altitud como Andahuaylas en Apurímac), y tienen un propósito básicamente comercial.

### **LA TUNTA, IMPORTANCIA SOCIAL Y ECONÓMICA EN EL ALTIPLANO PERUANO**

<sup>5</sup>A través del tiempo los agricultores andinos han desarrollado cultivos resistentes a la helada y a la sequía, los mismos que pueden sembrarse en alturas mayores a los 3.800 metros sobre el nivel del mar. Entre estas especies está el grupo de

---

<sup>4</sup> <https://docplayer.es/3494424-Mejorando-la-competitividad-de-la-agroindustria-rural-el-caso-de-la-tunta-en-el-altiplano-peruano.html>

<sup>5</sup> <https://www.leisa-al.org/web/index.php/volumen-20-numero-3/2094-chuno-blanco-tunta-o-moraya-un-proceso-natural-de-conservacion#:~:text=Es%20una%20forma%20de%20procesamiento,y%20el%20norte%20de%20Bolivia.>

las papas amargas (*S. juzepczukii* y *S. curtilobum*), las que pertenecen a la gran familia de las papas nativas. En general, estas papas tienen gran adaptación a las zonas altoandinas donde, a diferencia del otro grupo grande de papas nativas comunes o dulces (*Solanum tuberosum* sub especie Andígena), no experimentan mayores limitaciones para su normal desarrollo a pesar de las extremas condiciones climáticas a esas altitudes. Las papas amargas se caracterizan por su mayor contenido de glicoalcaloides, factor responsable de su sabor amargo.

<sup>6</sup>Es a partir de las papas amargas que, principalmente, se elabora el chuño blanco el cual se conoce también como 'moraya', en las zonas de habla quechua y 'tunta' en las zonas de habla aymara.

Actualmente, por la creciente demanda del mercado, el chuño blanco es elaborado también con variedades nativas comunes y con variedades «mejoradas», provenientes de las instituciones de investigación agraria. Es una forma de procesamiento post cosecha que permite la conservación del tubérculo por varios años, para su uso como alimento. Esta técnica especial de procesamiento de la papa se practica en la sierra sur del Perú y el norte de Bolivia.

<sup>7</sup>La tunta ó chuño blanco es un alimento derivado de la papa, muy apreciado en la Sierra sur (Puno, Cusco, Arequipa y Tacna) de Perú y en el vecino país de Bolivia, donde forma parte de la cocina tradicional con numerosos potajes, sea en sopas, platos de fondo y en postres. La tunta se caracteriza por ser un producto deshidratado (14% de humedad) que conserva la forma del tubérculo de la variedad de papa que le dio origen; puede ser de forma redonda, alargada u oblonga. Presenta ojos profundos o superficiales; es de color blanco, de peso muy ligero y su factor de conversión es de 7 a 1 (se requiere 7 kg de papa fresca para producir 1 kg de tunta). Normalmente para su uso (cocción) se requiere de una previa rehidratación en agua, que puede ser de hasta 12 horas—cuanto menor es este periodo de tiempo la calidad es mejor (como se verá más adelante sobre esta variable los trabajos realizados ha tenido un importante impacto) —.

<sup>6</sup> <http://cipotato.org/wp-content/uploads/2014/09/004295.pdf>

<sup>7</sup> <https://cgspace.cgiar.org/bitstream/handle/10568/66337/75524.pdf?sequence=2&isAllowed=y>

Los expertos en cocina <sup>8</sup>afirman que la tunta combina muy bien con productos de sabor fuerte, por ejemplo en un chupe de camarones la tunta suele tomar el gusto a camarones ya que absorbe su sabor, también combina bien con las especias, como las hierbas andinas (romero, huacatay, menta y otros) y el anís chino.

<sup>9</sup>Su resistencia al tiempo y su alto contenido calórico, mucho mayor que el de la papa fresca, lo hace un producto estratégico para la seguridad alimentaria de las familias (Gianella 2004). Constituye una fuente de alimento rico en calorías (323 Kcal) apropiado para resistir el clima adverso de los andes y el fuerte trabajo en el campo; contiene minerales como calcio, fósforo y hierro, elementos escasos en muchos alimentos de consumo masivo como el arroz y los fideos. Es un alimento de fácil digestibilidad por su alto contenido de almidón, especial para la alimentación de infantes y adultos mayores; además los pobladores rurales basados en su experiencia afirman que la tunta alivia los problemas estomacales, como la gastritis.

<sup>10</sup>En las zonas rurales de la región andina ocurre también una interesante actividad de transformación de la papa de origen ancestral para la elaboración de productos como la tunta, el chuño, la papa seca, el toqosh, entre otros, que tienen una importancia social y económica, y cumplen un importante rol en la dieta del poblador rural y también urbano.

### **CHIJICHAYA COMO CAPITAL DE LA TUNTA PERUANA**

Como podemos observar, entre los productos transformados de origen ancestral destaca la tunta al ser una importante fuente de ingresos económicos para las familias campesinas (principalmente del altiplano peruano). Las zonas productoras de tunta se encuentran principalmente en la región de puna o jalca, sobre los 3,800 m.s.n.m., donde las condiciones climáticas son favorables para su producción.

---

<sup>8</sup> Chef Anabel Augusto, Escuela de Cocina D Gallia, Lima, Perú.

<sup>9</sup> <https://www.leisa-al.org/web/index.php/volumen-20-numero-3/2094-chuno-blanco-tunta-o-moraya-un-proceso-natural-de-conservacion>

<sup>10</sup> <https://cgspace.cgiar.org/bitstream/handle/10568/66337/75524.pdf?sequence=2&isAllowed=y>

Dentro de esta gran región destaca el departamento de Puno, en cuyos mercados (ferias) se comercializa la tunta de forma constante durante todo el año. Expertos en el sector tunta<sup>11</sup>, consideran que Puno representa el 70% de la producción nacional; el 30% restante se distribuye en los departamentos de Cuzco, Junín, Huancavelica, Ancash y Apurímac.

En el departamento de Puno, las zonas de mayor producción se encuentran en la provincia de El Collao, particularmente en el centro poblado de Chijichaya, perteneciente al distrito de Ilave, pero también hay que destacar las localidades de Chingani, Jarani, Concahui entre otros. Le siguen en importancia las provincias de Lampa, Yunguyo, Azángaro y San Román. Los expertos consultados consideran que El Collao representa el 50% del volumen de producción departamental y que aproximadamente 5,000 productores se dedican al procesamiento de tunta.

<sup>12</sup>El centro poblado de Chijichaya, se encuentra ubicado a 15 Km del distrito de Ilave, Provincia El Collao de la Región de Puno, a una altitud de 3910 msnm, con una población de 250 a 300 habitantes de jefes de familia, quienes se dedican en la agricultura en general, como también en la elaboración y/o transformación de la papa de diferentes variedades en tunta blanca.

<sup>13</sup>Los agricultores en su mayoría se dedican en el procesamiento de la tunta blanca "Chuño Blanco", en la cuenta de río Ilave "Huenque" en la estación de invierno, entre los meses de mayo, junio y julio de cada campaña agrícola, donde ocurre las temperaturas más bajas del año, inferiores a -0 C° a -20 C° "época de heladas", los mismos que son aprovechados para la transformación y/o procesamiento del tubérculo papa en tunta blanca.

---

<sup>11</sup> En ausencia de estadísticas agrícolas, los datos corresponden a técnicos de agroindustria de Puno, a productores líderes de tunta y autoridades comunales del distrito de Ilave.

<sup>12</sup> Historial de Desarrollo del procesamiento artesanal de la Tunta Blanca – Centro Poblado de Chijichaya – Dirección Regional Agraria Puno, Agencia Agraria El Collao. abril 2022

<sup>13</sup> Historial de Desarrollo del procesamiento artesanal de la Tunta Blanca – Centro Poblado de Chijichaya – Dirección Regional Agraria Puno, Agencia Agraria El Collao. abril 2022

- Para el congelamiento de las papas dispersas uniformemente se exponen a las temperaturas propias de invierno, durante tres a cuatro noches, en zonas apropiadas campos abiertos, colocándose sobre un piso de paja y/o icho.
- Luego los tubérculos de papas congelados se recogen en mallas y se sumergen en el río preparado "pozas" por un periodo de 20 a 30 días, según la variedad de papas.
- Después se retiran del río y lo hacen congelar en un periodo de (01) noche y al día siguiente se ejecuta con el pelado de cascara de la tunta blanca.
- Luego se procede al secado del producto con una dispersión de tunta aun húmeda para facilitar la exposición al sol y las heladas nocturnas durante una semana.
- Finalmente viene la selección, envasado y almacenamiento de la tunta blanca, labor final que requiere mayor cuidado porque ello influirá en el precio y su destino comercial.

<sup>14</sup>En la transformación de la tunta, se utiliza la producción de la papa cosechada de diferentes variedades del mismo centro poblado de Chijichaya y comunidades campesinas aledañas, como también compras de Andahuaylas región de Apurímac, con lo que se elaboran la tunta blanca, en un estimado promedio de 4000 a 5000 toneladas de tunta blanca en cada campaña agrícola.

<sup>15</sup>Finalmente, después de la elaboración de tunta blanca "chuño blanco" los mismos pobladores del centro poblado de Chijichaya realizan la comercialización transportando a los diferentes mercados internacionales: como Bolivia y Chile; como también a los mercados regionales del país como: Arequipa, Lima, Cusco, Tacna, Moquegua y últimamente de la Región de Puno como: Juliaca, Desaguadero, Puno y otros; a los precios de S/. 12.00 a S/.15.00 soles el Kg y la

---

<sup>14</sup> Historial de Desarrollo del procesamiento artesanal de la Tunta Blanca – Centro Poblado de Chijichaya – Dirección Regional Agraria Puno, Agencia Agraria El Collao. abril 2022

<sup>15</sup> Historial de Desarrollo del procesamiento artesanal de la Tunta Blanca – Centro Poblado de Chijichaya – Dirección Regional Agraria Puno, Agencia Agraria El Collao. abril 2022.

arroba de S/. 120.00 a S/. 140.00 soles, dependiendo de calidades diferentes, actualmente

Si bien es cierto que, actualmente existe ausencia de estadísticas respecto la producción de tunta; se tiene algunos estudios como el realizado por la Agencia Agraria del Collao, en noviembre del 2004 que señalan lo siguiente:

**Comunidad Volumen de Producción (Tm) En Porcentaje** Chijichaya  
891.72 75 Ullacachi 62.50 5 Jarani 37.00 3 Otras comunidades 196.75  
17 **Total 1,187.97 100**

De donde podemos observar que el centro poblado de Chijichaya es el líder y por ende el primer productor de Tunta en el país; además tenemos que destacar la alta calidad de su producto.

Asimismo, un estudio del 2007<sup>16</sup> en dicha zona, señala que el volumen promedio de producción de tunta por productor es de 1.26 t/año; con estos datos se estima para el 2007 un volumen de producción de 6,000 toneladas para El Collao, en consecuencia la producción departamental se estima en 12,600 toneladas y la producción nacional en 18,000 toneladas; éste último corresponde a 126,000 toneladas de papa fresca<sup>17</sup>, con lo cual se estima que el 4.13% de la producción nacional es utilizada para la transformación de tunta. Aproximadamente el 70% de la producción de Puno tiene como finalidad la venta, siendo el mercado principal el vecino país de Bolivia, donde se estima un volumen de venta anual de 7,000 toneladas. El precio promedio de la tunta en Puno en el 2007 ascendió a US\$ 2,000 la tonelada.

<sup>16</sup> Plataforma de Puno. (2007). Estudio de caracterización de la producción de tunta en llave, en una muestra de 458 productores de tunta (10% de la población).

<sup>17</sup> Calculado en función al factor de conversión de la tunta: 7:1.

## **EL PROCESO DE ELABORACIÓN**

<sup>18</sup>El chuño blanco se obtiene mediante un proceso natural de deshidratación que aprovecha las condiciones del clima de la alta montaña andina que en el invierno del hemisferio sur (época seca: junio, julio, agosto) presenta una fuerte diferencia de temperatura entre el día y la noche (pasando de 18 °C a -10°C), además de una intensa radiación solar. Los tubérculos se someten a congelación nocturna y de día a la fuerte insolación. Para evitar el quemado se cubren con abundante paja, durante cinco a ocho días, para luego someterlos a remojo en agua corriente de los ríos o arroyos por 20 a 30 días, donde los glicoalcaloides son eliminados. Luego los tubérculos son retirados del agua para su apisonamiento y eliminación del exceso de líquido, para finalmente exponerlos al sol por otros cinco a ocho días más. Después de esto, los tubérculos son pelados completamente frotándolos con las manos, de ahí su apariencia final blanca. La elaboración de chuño blanco dura aproximadamente cincuenta días, y en todo el proceso destaca la participación de las mujeres, que con gran acuciosidad seleccionan, extienden, cuidan y limpian los tubérculos.

## **ALIMENTO ESTRATÉGICO**

<sup>19</sup>El chuño blanco es un alimento de calidad, muy apreciado en la sierra sur (Puno, Cusco, Arequipa y Tacna) de Perú y en el altiplano de Bolivia, y forma parte de la cocina tradicional de estos países. Su resistencia al tiempo y su alto contenido calórico, mucho mayor que el de la papa fresca, lo hace un producto estratégico para la seguridad alimentaria de las familias. Por su contenido de almidón de fácil digestibilidad, su uso es recomendable como alimento para niños y en otras dietas que requieren alimentos nutritivos, pero de fácil asimilación. Ahora bien, por efecto de la lixiviación (remojo), la papa convertida en chuño pierde su contenido de vitamina C, por ser ésta hidrosoluble, pero durante el proceso de elaboración se incrementa notablemente su contenido de calcio y hierro, como lo

---

<sup>18</sup> <https://www.leisa-al.org/web/index.php/volumen-20-numero-3/2094-chuno-blanco-tunta-o-moraya-un-proceso-natural-de-conservacion>

<sup>19</sup> <https://www.leisa-al.org/web/index.php/volumen-20-numero-3/2094-chuno-blanco-tunta-o-moraya-un-proceso-natural-de-conservacion>

demuestran los análisis del Ministerio de Salud del Perú (Ver tabla: Composición nutricional del chuño blanco, 1996). El Proyecto «Innovación Tecnológica y Competitiva de la Papa en el Perú» (INCOPA) iniciará en el 2005 estudio nutricional para garantizar la calidad nutritiva y sanitaria del chuño blanco, de tal manera que facilite su comercialización.

## **II. EFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL**

La presente iniciativa legislativa no afecta la normatividad nacional, por el contrario, contribuye al robustecimiento del marco normativo relacionado al justo reconocimiento del Centro Poblado de Chijichaya, como **"Capital de la Tunta Peruana"**.

## **III. ANALISIS COSTO BENEFICIO**

La presente propuesta legislativa no irrogará gasto al erario nacional, por ser una norma de naturaleza declarativa que tiene como finalidad exhortar al Poder Ejecutivo, la importancia y necesidad de Declarar y Reconocer, al Centro Poblado de Chijichaya, como **"Capital de la Tunta Peruana"**.

El beneficio que se busca con la presente iniciativa deriva en el Desarrollo Competitivo de la Tunta y por ende la implementación de actividades de innovación tecnológica, fortalecimiento organizacional de productores y la articulación al mercado comercial, contribuyendo así al alivio de la pobreza de los pequeños productores de tunta del Distrito de Ilave; en especial al Centro Poblado de Chijichaya.

## **IV. VINCULACION CON EL ACUERDO NACIONAL**

La presente propuesta legislativa es concordante con la décima novena política de estado del Acuerdo Nacional de Competitividad del País, relacionado al

Desarrollo Sostenible y Gestión Ambiental, que establece lo siguiente: "El planteamiento central de la política de Estado N° 19 es el "Integrar la política nacional ambiental con las políticas económicas, sociales y culturales del país, para contribuir a superar la pobreza y lograr el desarrollo sostenible del Perú, promoviendo la institucionalidad de la gestión ambiental pública y privada que facilite el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales, la diversidad biológica, la protección ambiental y el desarrollo de centros poblados y ciudades sostenibles, con el objetivo de mejorar la calidad de vida, preferentemente con énfasis en la población más vulnerable del país"<sup>20</sup>.

Finalmente, se tiene que se encuentra vinculada a la Agenda Legislativa para el Período Anual de Sesiones 2021-2022, aprobada mediante Resolución Legislativa del Congreso N° 002-2021-2022-CR con fecha 23 de octubre de 2021.

---

<sup>20</sup> En <http://www.tecnologiaslimpias.cl/peru/docs/ConseioNacionaldelAmbiente-PoliticaIg.pdf>, visitado el 16-11-2021, a las 16:19 horas.