



COMISIÓN PRODUCCIÓN MICRO Y
PEQUEÑA EMPRESA Y COOPERATIVAS

DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN
EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO
SUSTITUTORIO "FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES
DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD
DE PESCADOS Y MARISCOS".

COMISIÓN PRODUCCIÓN MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA Y COOPERATIVAS

PERÍODO ANUAL DE SESIONES 2024 – 2025



Señor Presidente:

Ha sido remitido, para estudio y dictamen de conformidad con el artículo 107 de la Constitución Política del Perú a la Comisión de Producción Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas el **Proyecto de Ley 5164/2022-CR**, "Ley que fortalece la labor de las MYPES gastronómicas especializadas en pescado y mariscos", iniciativa de la congresista **Silvia María Monteza Facho**, integrante del Grupo Parlamentario "Acción Popular".

El presente dictamen fue aprobado por **UNANIMIDAD**, en la **Séptima Sesión Ordinaria** de la Comisión de Producción Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas, celebrada el 18 de noviembre de manera virtual a través de la plataforma Microsoft Teams, con el voto a favor de los congresistas presentes: **Esdras Ricardo, Medina Minaya** (Renovación Popular); **Pasión Neomías, Dávila Atanacio** (Bancada Socialista); **Miguel Ángel, Ciccía Vásquez** (Renovación Popular); **Jhaec Darwin, Espinoza Vargas** (Podemos Perú); **Jorge Luis, Flores Ancachi** (Podemos Perú); **Víctor Seferino, Flores Ruiz** (Fuerza Popular); **Idelso Manuel, García Correa** (Alianza Para El Progreso); **Raúl, Huamán Coronado** (Fuerza Popular); **Ruth, Luque Ibarra** (Bloque Democrático Popular); **Jorge Alberto, Morante Figari** (Somos Perú); **José Bernardo, Pazo Nunura** (Somos Perú); **Roberto Helbert, Sánchez Palomino** (Juntos por el Perú - Voces del Pueblo); **Elías Marcial, Varas Meléndez** (Juntos por el Perú - Voces del Pueblo) y **Cruz María, Zeta Chunga** (Fuerza Popular) y con dispensa de aprobación del acta para ejecutar los acuerdos.

Con la licencia de los señores congresistas **Tania Estefany, Ramírez García** (Fuerza Popular); **Lady Mercedes, Camones Soriano** (Alianza Para el Progreso); **José Enrique, Jerí Oré** (Somos Perú); **Hilda Marleny, Portero López** (Acción Popular) y **Rosio, Torres Salinas** (Alianza Para el Progreso).

I. SITUACIÓN PROCESAL

1.1. Problema que se pretende resolver con la propuesta legislativa

**DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN
EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO
SUSTITUTORIO “FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES
DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD
DE PESCADOS Y MARISCOS”.**

Antes de señalar el problema que pretende resolver la iniciativa legislativa, es necesario contextualizarla; así empezaremos diciendo que la gastronomía en el Perú es única por tres factores: su historia, el aporte de otras culturas, y las condiciones medioambientales para la germinación de insumos locales. Por tanto, la tradición culinaria de nuestro país va más allá de la degustación de sus manjares, y se convierte en una experiencia de viaje que, por sí sola, constituye una aventura.

En las diferentes regiones del Perú, en el norte, centro y sur, la gastronomía es un reflejo de su identidad, pues guarda una estrecha relación con el territorio donde se desarrollan las recetas, los insumos y sus tradiciones (Arista Zerga, 2020), como, por ejemplo, tenemos el ceviche, que es originario de la cultura Moche, que habitaba la costa norte del Perú en el siglo II d.C. Ellos maridaban los pescados frescos con jugo de tumbo, una fruta cítrica que no se encuentra en la actualidad en la costa peruana. Con la llegada de los españoles, el limón y la cebolla fueron introducidos y se empezó a preparar la receta que conocemos hoy en día.

Por lo tanto, en los últimos años, la gastronomía peruana ha atraído la atención de chefs nacionales e internacionales y ciudadanos con aficiones en la cocina, que ha generado la motivación del emprendimiento en la apertura de restaurantes en el Perú en todo el mundo. En el World Travel Awards 2022, Perú fue distinguido como «Destino culinario líder en el mundo» por segundo año consecutivo. De tal manera que los personajes en la preparación de la comida tienen que estar constantemente capacitándose para conocer las técnicas y fusión de la cocina peruana y, de la misma forma, conocer el manejo de su negocio que esté acorde con las exigencias del consumidor y de las temporadas estacionales, para estar acorde con la competencia.

Sin embargo, los emprendedores gastronómicos del rubro pescados y mariscos, en especial cevicheros tienen un problema de gestión, promoción y difusión de sus productos para ser consumidos durante todo el año. Por tal razón, la presente propuesta legislativa tiene por finalidad fortalecer las capacidades de gestión de las micro y pequeñas empresas gastronómicas especializadas en el rubro de pescados y mariscos para promocionar y poner en valor a nivel nacional e internacional, el consumo de platos emblemáticos de nuestro país,

DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO SUSTITUTORIO “FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD DE PESCADOS Y MARISCOS”.

como el ceviche, entre otros; así mismo, busca que se reconozca la segunda semana de febrero como la Semana del Emprendedor del Ceviche Peruano, con el objeto de reactivar la economía nacional a través del fortalecimiento de las micro y pequeñas empresas dedicadas al rubro gastronómico especializadas en pescados y mariscos.

1.2. Antecedentes procedimentales

El Proyecto de Ley **5164/2022-CR**, ingreso al Área de Trámite Documentario del Congreso de la República el 24 de mayo del 2023, y fue remitido a la Comisión de Producción Micro y Pequeña Empresa y Cooperativa como primera y única comisión dictaminadora el 26 de mayo del 2023, para su estudio y dictamen.

Cabe considerar que la Comisión de Producción Micro y Pequeña Empresa y Cooperativa, en su calidad de comisión ordinaria encargada de estudiar y de dictaminar las iniciativas legislativas del ámbito Producción Micro y Pequeña Empresa y Cooperativa, es competente para emitir el presente dictamen, de conformidad con los artículos 34 y 35 del Reglamento del Congreso.

Asimismo, es necesario tener en cuenta que, tratándose de una **ley de naturaleza ordinaria**, esta incursa en el literal a) del Artículo 72 del Reglamento del Congreso.

En ese sentido, su aprobación en el Pleno del Congreso requiere de una votación favorable, simple y de doble votación, de conformidad con el artículo 73 del Reglamento del Congreso de la República.

1.3. Antecedentes Parlamentarios

En el presente Período Parlamentario 2021-2026, se presentó una iniciativa similar materia del presente dictamen, como se indica a continuación:

- **Proyecto de Ley 3703/2022-CR**, “Ley que reconoce a la segunda semana de febrero como la semana internacional del ceviche, como parte de la reactivación del turismo, a través de la gastronomía”. Cabe mencionar que esta iniciativa solo fue decretada el 1 de diciembre del 2022 a la Comisión de Comercio Exterior y Turismo.

DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO SUSTITUTORIO “FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD DE PESCADOS Y MARISCOS”.

- El Concejo Directivo, en sesión del 06 de junio de 2023, tomó conocimiento del dictamen, elaborado por la Comisión y lo incluyó en el orden del día.

1.4. Opiniones solicitadas

La Comisión de Producción, Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas, a través de la Presidencia, cursó los siguientes oficios a las instituciones con la finalidad de solicitar opiniones referentes a la propuesta legislativa, tal como se puede apreciar en el Expediente Virtual Parlamentario de la página web del Congreso de la República que a continuación se presenta:

Propuesta Legislativa	Fecha	Institución	Documento
5164/2022-CR ¹	26/06/2023	Ministerio de la Producción	Oficio N° 745-2022-2023-CPMPEC-PO/CR
	26/06/2023	Ministerio de Comercio Exterior y Turismo	Oficio N° 746-2022-2023-CPMPEC-PO/CR

Elaboración: Comisión de Producción Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas

1.5. Opiniones recibidas

A la fecha de la elaboración del presente dictamen, se han recibido los siguientes documentos con la opinión técnica sobre la propuesta legislativa en estudio, tal como se puede apreciar en el Expediente Virtual Parlamentario de la página web del Congreso de la República, lo cual se presenta de forma resumida:

Propuesta Legislativa	Fecha	Institución	Documento
5164/2022-CR ²	25/10/2023	Ministerio de Comercio Exterior y Turismo	Oficio N° 898-2023-MINCETUR/DM
	14/03/2024	Ministerio de la Producción	Oficio N° 00000336-2024-PRODUCE/SG

Elaboración: Comisión de Producción Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas

¹ <https://wb2server.congreso.gob.pe/spley-portal/#/expediente/2021/5164>

² <https://wb2server.congreso.gob.pe/spley-portal/#/expediente/2021/5164>

DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO SUSTITUTORIO “FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD DE PESCADOS Y MARISCOS”.

1.6. Síntesis de las opiniones recibidas

1.6.1. Síntesis de las opiniones recibidas del Proyecto de Ley 5164/2022-CR

▪ MINISTERIO DE LA PRODUCCIÓN

El despacho ministerial ha enviado el oficio N° 00000336-2024-PRODUCE/SG de fecha 12 de marzo de 2024, adjuntado el Informe N° 0000238-2024-PRODUCE/OGAJ elaborado por la Oficina General de Asesoría Jurídica, Informe N° 00000073-2024-PRODUCE/DGPAPPA de la Dirección de Políticas y Análisis Regulatorio en Pesca y Acuicultura, Informe N° 00000059-2024-PRODUCE/DPO de la Dirección de Políticas y Ordenamiento y el Informe N° 00000051-2023-PRODUCE/DN-jzavala de la Dirección de Normatividad. En el informe de la oficina de Asesoría Jurídica se concentran las opiniones de las diversas direcciones indicadas líneas arriba, del cual se recogerá la esencia de su contenido para el desarrollo del estudio.

La **Dirección General de Desarrollo Empresarial (DGDE)** ha considerado viable el Proyecto de Ley, pero recomienda mejorar el análisis costo-beneficio para determinar el impacto acumulativo para todas las partes involucradas. La Exposición de Motivos no proporciona información detallada sobre los costos y beneficios cuantificables necesarios para la implementación del Proyecto de Ley, el cual se relaciona principalmente con las funciones y competencias de la Secretaría de Pesca y Acuicultura (DVPA) y el Programa Nacional de Empresa (PNTE). La Producción ya viene realizando actividades a favor de emprendimientos gastronómicos marinos y pesqueros especializados a través de eventos de promoción y capacitación.

El **Programa Nacional Tu Empresa – PNTE**, dice:

“(...) Líneas Prioritarias del Sector Produce “Perú Produce”, con el objetivo de establecer líneas de intervención orientadas a promover la competitividad y productividad de las micro y pequeñas empresas (MYPE), cooperativas, asociaciones y otras formas de organización empresarial en el subsector MYPE e Industria y Pesca y Acuicultura. El Consejo Nacional de Pesca y Acuicultura (PNTE) del Perú considera que el proyecto de fortalecimiento de capacidades, previsto en los

DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO SUSTITUTORIO "FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD DE PESCADOS Y MARISCOS".

artículos 2 y 4, **es viable por su compatibilidad con las acciones que actualmente adelanta el PNTE a favor de las MYPE del sector pesquero y pesquero**.(las negritas son nuestras)

Con respecto a la opinión de la Dirección de Normatividad, dice:

"(...) según el PNTE y la DGDE, PRODUCE ha tomado medidas para apoyar a las MYPE gastronómicas de pescados y mariscos. Se considera que la aprobación de ciertos artículos en la Ley beneficiaría a estas unidades económicas, promoviendo su desarrollo y formalización a través del PNTE.

La Resolución Ministerial N° 708-2008-PRODUCE declaró el 28 de junio como "El Día del Seviche". El Proyecto de Ley 5164/2022-CR propone establecer el 28 de junio de cada año como el Día Nacional del Seviche. Además, sugiere realizar actividades para promover el consumo de este plato durante la última semana de junio para reactivar el turismo a través de la gastronomía.

El artículo 13 del ROF de PRODUCE designa al DVPA como la autoridad principal en temas pesqueros y acuícolas, con responsabilidad sobre la extracción, procesamiento y cultivo de recursos hidrobiológicos. Su función incluye promover el consumo de estos recursos y sus derivados con valor agregado.

En cuanto a promover el consumo de pescado y mariscos, la propuesta en análisis requiere la opinión del DVPA. La elaboración de cebiche, con pescado como ingrediente principal, y el Programa Nacional "A Comer Pescado" están bajo la competencia del DVPA.

El MINCETUR es responsable de aprobar y mantener actualizado el Plan Estratégico Nacional de Turismo, según la Ley N° 29408. También debe coordinar y orientar a gobiernos regionales y locales en asuntos turísticos para promover el desarrollo del turismo social y estrategias de facilitación turística, inversión y promoción.

En conclusión, la **Dirección de Normatividad apoya el Proyecto de Ley** que fortalece las capacidades empresariales de las Mypes gastronómicas especializadas en pescados y mariscos, según recomendación del Programa Nacional Tu Empresa

**DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN
EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO
SUSTITUTORIO “FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES
DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD
DE PESCADOS Y MARISCOS”.**

La oficina general de Asesoría Jurídica brinda su opinión, la cual se presenta de forma resumida.

- ✓ Se considera viable el Proyecto de Ley N° 5164/2023-CR para fortalecer las MYPES gastronómicas de pescados y mariscos, en base a las opiniones técnicas vertidas.
- ✓ La propuesta legislativa busca impulsar la economía al fortalecer MYPES gastronómicas de pescados y mariscos para promover platos emblemáticos como el ceviche, según la Dirección de Desarrollo Productivo.
- ✓ Se aconseja pedir la opinión del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo sobre la propuesta normativa para que el Congreso la considere.

▪ **MINISTERIO DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO**

El despacho ministerial ha enviado el Oficio N° 898-2023-MINCETUR/DM de fecha 24 de octubre de 2023, adjuntado el Informe N° 062-2023-MINCETUR/VMT/DGPDT/DNCT-MAR, de la Dirección de Normatividad y Calidad Turística de la Dirección General de Políticas de Desarrollo Turístico del Viceministerio de Turismo; el Informe N° 0041-2023-MINCETUR/VMCE/DGGJCI/DSN, de la Dirección de Supervisión Normativa de la Dirección General de Gestión Jurídica Comercial Internacional del Viceministerio de Comercio Exterior; el Informe N° 000522-2023-PROMPERU/GG-OAJ de la oficina de asesoría jurídica de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo – PROMPERU; y el Informe N° 0138-2023-MINCETUR/SG/AJ-CRC de la Oficina General de asesoría jurídica del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, el cual se presentara de forma resumida.

El Proyecto de Ley beneficia a las micro y pequeñas empresas de comida especializada en pescados y mariscos.

En cuanto al sector turismo se precisa que, la Ley General de Turismo, en su artículo 27 (Prestadores de Servicios Turísticos), señala que, ***“son prestadores de servicios turísticos las personas naturales o jurídicas que participan en la actividad turística, con el objeto principal de proporcionar servicios turísticos directos de utilidad básica e indispensable para el desarrollo de las actividades de los***

DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO SUSTITUTORIO “FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD DE PESCADOS Y MARISCOS”.

turistas...”; en ese sentido, en el Anexo 1 de la citada Ley, se establece la relación de prestadores de servicios turísticos, entre los cuales se encuentran los “servicios de restaurantes”.

El artículo citado, señala que el MINCETUR regula los requisitos para proveedores de servicios turísticos a través de decretos supremos, el cual debe publicar en el Directorio Nacional a los Prestadores de Servicios Turísticos Calificados según el reglamento, en base a la información que deben proporcionar los gobiernos regionales³.

El mencionado directorio⁴ recoge, de acuerdo con la normativa, la siguiente información de los prestadores de servicios turísticos clasificados y calificados:

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| – Ruc | – Categoría |
| – Razón Social | – Nro Certificado |
| – Nombre Comercial | – Fecha |
| – Dirección | – Expedición |
| – Ubigeo | – Representante Legal |
| – Teléfonos | – DNI Rep. Legal |
| – Correo | – Nro. Mesas |
| – Web | – Nro. Sillas |
| – Clase | |

Como puede advertirse, el citado Directorio no precisa la especialidad de comida que brinda el prestador de servicio turístico (restaurante turístico).

El MINCETUR aprobó el Reglamento mediante el Decreto Supremo N° 011-2019-MINCETUR, para categorizar y calificar⁵ restaurantes turísticos, que regula la categorización y calificación de estos, así como las funciones del órgano competente.

De otro lado, la Ley 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, señala en su artículo 63 que, son funciones en materia de turismo de los gobiernos regionales, “*calificar a los prestadores de servicios turísticos de la región, de acuerdo con las normas legales correspondientes*” y “*llevar y mantener actualizados los directorios de prestadores de*

³ LEY N° 29408, Ley General de Turismo Artículo 30. Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos Calificados.

⁴ <https://consultasenlinea.mincetur.gob.pe/directoriodeserviciosturisticos/DirPrestadores/DirBusquedaPrincipal>

⁵ Calificación: Identificación de “Restaurante Turístico” que ostenta el restaurante de uno (1), dos (2), tres (3), cuatro (4) o cinco (5) tenedores, por las condiciones particulares de su ubicación, recursos gastronómicos que ofrece, tendencia gastronómica que desarrolla y servicios complementarios brindados, entre otras.

DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO SUSTITUTORIO "FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD DE PESCADOS Y MARISCOS".

servicios turísticos, calendarios de eventos y el inventario de recursos turísticos, en el ámbito regional, de acuerdo a la metodología establecida por el MINCETUR".

El MINCETUR, a través de Centro de Formación Turística (CENFOTUR), lidera la formación y capacitación del personal turístico en el país, basándose en la política nacional y la Ley de Educación⁶. Para ser parte del sistema, las empresas gastronómicas deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Ser una micro o pequeña empresa prestadora de los servicios turísticos de hospedaje, restaurante y agencia de viajes y turismo.
- Contar con Registro Único de Contribuyentes (RUC), activo y habido.
- Contar con licencia municipal de funcionamiento.
- Estar registrado en la Municipalidad Metropolitana de Lima o en la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo correspondiente.

Los restaurantes que no cuenten con el Certificado de la categorización en tenedores y, de corresponder, la calificación de "turístico", también podrán participar, siempre que cuenten con RUC (activo y habido) y licencia municipal de funcionamiento vigente.

El Proyecto de Ley designa la segunda semana de febrero como la Semana del Emprendedor del Ceviche Peruano para apoyar a las microempresas gastronómicas especializadas en pescados y mariscos.

El reconocimiento de la Semana del Emprendedor del Ceviche Peruano fortalece la identidad local y fomenta el emprendimiento en el sector de pescados y mariscos. Sin embargo, la declaración del "Día del Seviche" (Resolución Ministerial N° 708-2008-PRODUCE) el 28 de junio a nivel nacional busca promover y difundir el seviche peruano como plato emblemático. Es importante evaluar si el Proyecto de Ley podría interferir con esta iniciativa de años anteriores.

⁶ RESOLUCION JEFATURAL N° 001-2023-CENFOTUR. Texto Integrado del Reglamento de Organización y Funciones del Centro de Formación en Turismo – CENFOTUR Artículo 4. Funciones generales.

DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO SUSTITUTORIO “FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD DE PESCADOS Y MARISCOS”.

De acuerdo al análisis, la propuesta normativa beneficia a las micro y pequeñas empresas de gastronomía de pescados y mariscos para reactivar la economía; sin embargo, **dichas unidades productivas no necesariamente contarían con la calificación y categorización de “restaurante turístico”, por ende, no serían considerados prestadores de servicios turísticos, universo que, de acuerdo a lo dispuesto en la Ley N° 29408, Ley General del Turismo, son reguladas por el MINCETUR en el marco de sus competencias.**

En conclusión:

*4.1 Por las consideraciones expuestas, somos de opinión que la **iniciativa legislativa es positiva** para el impulso de la reactivación económica nacional a través del fortalecimiento de las micro y pequeñas empresas dedicadas al rubro gastronómico especializados en pescados y mariscos y de beneficio directo para el sector turismo.*

4.2 Es de precisar que, desde el MINCETUR se podría contribuir al logro del objetivo de la propuesta legislativa a través del Sistema de Aplicación de Buenas Prácticas dirigidas al fortalecimiento de la gestión de los servicios turísticos de las empresas gastronómicas que cumplan con lo dispuesto por el MINCETUR en el marco de sus competencias.

4.3 En ese sentido, por la naturaleza de las medidas contenidas en el Proyecto de Ley, resulta que, la regulación en materia de mediana y pequeña empresa es ejercida por el Ministerio de la Producción, por lo que, somos de opinión que sería pertinente solicitar a esta entidad opinión respecto de la propuesta legislativa.

1.7. Opiniones ciudadanas

De la revisión del Expediente Virtual Parlamentario de la página web del Congreso de la República, se verifica que no existe opinión ciudadana referente al Proyecto de Ley 5164/2022-CR⁷.

⁷ <https://wb2server.congreso.gob.pe/spley-portal/#/expediente/2021/5164>

DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN
EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO
SUSTITUTORIO “FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES
DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD
DE PESCADOS Y MARISCOS”.

II. CONTENIDO DE LA PROPUESTA

El Proyecto de Ley **5164/2022-CR**, en su contenido, consta de cuatro (04) artículos y única (01) Disposiciones Complementarias Finales, en el cual se señala lo siguiente:

LEY QUE FORTALECE LA LABOR DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS ESPECIALIZADAS EN PESCADOS Y MARISCOS

Artículo 1. Objeto de la ley.

La presente ley tiene por objeto reactivar la economía nacional a través del fortalecimiento de las micro y pequeñas empresas dedicadas al rubro gastronómico especializados en pescados y mariscos.

Artículo 2. Finalidad de la ley.

La finalidad de la presente ley es fortalecer las capacidades de gestión de las micro y pequeñas empresas gastronómicas, especializadas en el rubro de pescados y mariscos para promocionar, poner en valor e internacionalizar, el consumo de platos emblemáticos de nuestro país, como el ceviche, entre otros.

Artículo 3. Reconocimiento.

Se reconoce a la segunda semana de febrero como la Semana del Emprendedor del Ceviche Peruano, para fortalecer el apoyo que el Estado brinda a los emprendedores de las micro y pequeñas empresas gastronómicas especializados en el rubro de pescados y mariscos, por ser el periodo de mayor consumo estacional

Artículo 4. Fortalecimiento de las capacidades del emprendedor.

Se faculta al Ministerio de la Producción a brindar capacitaciones que fortalezcan las habilidades empresariales de las micro y pequeñas empresas gastronómicas especializadas en el rubro de pescados y mariscos, y mejorar el crecimiento estacional de lo dispuesto en el artículo 3 de la presente ley.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO SUSTITUTORIO “FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD DE PESCADOS Y MARISCOS”.

Única. Reglamento

Se faculta al Poder Ejecutivo a reglamentar la presente ley en un plazo no mayor a sesenta (60) días calendario de la publicación en el Diario Oficial El Peruano

III.MARCO NORMATIVO

- Constitución Política del Perú.
- Reglamento del Congreso de la República.
- Resolución Ministerial N° 708-2008-PRODUCE – Declaran el 28 de junio como “El Día del Seviche”, a nivel nacional.
- Decreto Supremo N° 011-2019-MINCETUR, que aprueba el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes.
- Ley N° 29408, Ley General de Turismo.
- Ley N° 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales

IV.ANÁLISIS DE LA PROPUESTA LEGISLATIVA

4.1. Análisis sobre la necesidad, viabilidad y oportunidad de la propuesta legislativa.

La propuesta legislativa tiene por finalidad **fortalecer las capacidades de gestión de las micro y pequeñas empresas gastronómicas especializadas en el rubro de pescados y mariscos para promocionar y poner en valor a nivel nacional e internacional, el consumo de platos emblemáticos de nuestro país, como el ceviche, entre otros; así mismo, busca que se reconozca la segunda semana de febrero como la Semana del Emprendedor del Ceviche Peruano, con el objeto de reactivar la economía nacional a través del fortalecimiento de las micro y pequeñas empresas dedicadas al rubro gastronómico especializadas en pescados y mariscos.**

El Ministerio de la Producción (PRODUCE) informó que el consumo per cápita de productos hidrobiológicos (pescado fresco, congelado, enlatado, y mariscos) en nuestro país creció en los últimos nueve años, y pasó de 13.2 kilogramos en 2012 a 18.4 kilogramos, en 2021, es decir, aumentó un 39%. *Indicó que de acuerdo con la Encuesta Nacional de Hogares*

**DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN
EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO
SUSTITUTORIO “FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES
DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD
DE PESCADOS Y MARISCOS”.**

(ENAHO)-2021 del Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI), el consumo per cápita de productos hidrobiológicos refleja la evolución de los hábitos y patrones de consumo de la población mostrando un aumento de 5.2 kilogramos por persona a nivel nacional. Asimismo, destacó que entre 2013 y 2021 se incrementó el consumo de los productos hidrobiológicos en las regiones como Piura (9.9 kg.), Ica (7,9 kg.), Lambayeque (7,8 kg.), Amazonas (6,2 kg.), Pasco (5,6 kg.) y Ancash (5,2 kg.)⁸.

Produce resaltó que el Programa Nacional “A Comer Pescado” en los últimos años ha contribuido al aumento del consumo humano directo de productos hidrobiológicos, con un rol activo y promotor en toda la cadena de comercialización, desde el pescador artesanal, productor acuícola y Mypes conserveras hasta el consumidor final. Enfatizando su intervención en las zonas más vulnerables para combatir la anemia y garantizar la seguridad alimentaria.

Según cifras de la FAO, el consumo de pescado por habitante en nuestro país es de 25 kilos al año y ubica al Perú en los primeros lugares de América del Sur, por encima del consumo de Chile o Ecuador que apenas alcanzan los 20 kilos⁹.

La Comisión, habiendo revisado diversas documentaciones, comprende por qué la población prefiere la carne de pollo a pesar de los precios similares a los productos hidrobiológicos. Es crucial explorar otras razones detrás de esta preferencia, como el sabor del pollo y la familiaridad con su preparación, y en razón a ello, es necesario que el Estado establezca una estrategia educativa que debe resaltar los **beneficios nutricionales de los pescados y mariscos**, así como la variedad y accesibilidad de estos productos en el mercado, ya que la demanda está creciendo y la tendencia es reemplazar las carnes rojas.

⁸ <https://www.gob.pe/institucion/acomerpescado/noticias/643279-produce-consumo-per-capita-de-productos-hidrobiologicos-crecio-en-39-en-el-pais>

⁹ <https://snp.org.pe/consumo-de-pescado/>



DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN
EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO
SUSTITUTORIO “FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES
DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD
DE PESCADOS Y MARISCOS”.

Tabla N° 3: Consumo per cápita anual en kg de productos seleccionados
de la canasta básica familiar 2010 - 2014

	2010	2014	Var %
Pollos y aves	20.1	22.2	10%
Menestras	8.3	9.4	12%
Lácteos	6.7	7.8	16%
Huevos	8.3	9.8	18%
Camote, yuca, olluco	15.8	19.6	24%
Choclo y maíz	9.7	12.6	30%
Pescados y mariscos	11.6	15.2	31%

Fuente: ENAHO 2010-2014

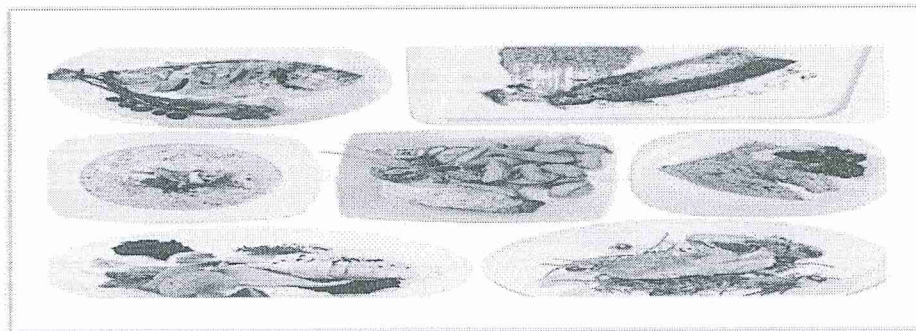
Fuente: ENAHO 2010-2014

Con respecto a este contexto, la Comisión, debe precisar la importancia de los efectos positivos que se verán reflejados para el sector pesquero y las MYPES, en respuesta a la propuesta legislativa que busca reactivar la economía nacional a través del fortalecimiento de las micro y pequeñas empresas dedicadas al rubro gastronómico y para ello es necesario **fortalecer las capacidades de gestión** de las micro y pequeñas empresas especializadas en el rubro de pescados y mariscos para promocionar, poner en valor e internacionalizar el consumo de platos emblemáticos de nuestro país, como el ceviche, entre otros. Además de la historia y las influencias culturales, hay otros factores que contribuyen a la riqueza y diversidad de la gastronomía peruana. Algunos de los secretos para el éxito que tiene la gastronomía peruana son:

- **La variedad de ingredientes:** Perú tiene una gran variedad de ingredientes, incluyendo frutas, verduras, carnes, pescados y mariscos. Esta variedad permite a los chefs peruanos fusionar nuevos ingredientes y así crear platos con sabores únicos y sorprendentes.
- **El uso de técnicas culinarias tradicionales:** Los chefs peruanos utilizan técnicas culinarias tradicionales, como la cocción al horno de barro y la preparación de platos con múltiples ingredientes. Estas técnicas ayudan a conservar los sabores y nutrientes de los ingredientes y les da un sabor diferencial.
- **La creatividad de los chefs peruanos:** Los chefs peruanos son reconocidos por su creatividad y su capacidad para innovar. Esto ha dado lugar a la creación de nuevos platos que combinan ingredientes y técnicas de diferentes culturas, muchos de estos platos han sido reconocidos internacionalmente.



DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN
EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO
SUSTITUTORIO “FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES
DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD
DE PESCADOS Y MARISCOS”.



Como se puede apreciar, la gastronomía peruana es una maravilla, ya que combina su historia, influencias culturales y una amplia variedad de ingredientes locales. Cada región del Perú tiene su propia identidad culinaria, convirtiéndola en una experiencia culinaria única para los amantes de la comida; por ello, la Comisión considera de vital importancia que los actores involucrados en el arte de la cocina sean constantemente capacitados y estén acordes al descubrimiento, la investigación y la comprensión de la elaboración de la comida y todo lo que implica la alimentación. Incluso se aprende la relación entre la cultura y la nutrición. De tal manera que consideren al pescado y mariscos como unos de sus insumos prioritarios al momento de elegir sus recetas del plato a ofrecer en sus restaurantes y otros emprendimientos de comida. Por último, concluimos señalando: *“El talento humano de un peruano para la cocina que se manifiesta en la buena sazón, desde luego, es un factor importante que se exhibir en la exquisitez de nuestras preparaciones”*¹⁰

La gastronomía y la reactivación económica en el Perú

La recuperación económica del Perú tiene en la gastronomía a uno de sus principales motores productivos y generadores de empleo, y según el contenido de información en la página web de Infobae, dice¹¹:

“El impacto de la gastronomía en la economía peruana trasciende el ámbito del turismo, a pesar de estar intrínsecamente vinculada a este sector. La denominada “industria sin

¹⁰ <https://www.infobae.com/peru/2023/09/01/la-gastronomia-peruana-un-analisis-del-impacto-economico-y-cultural-de-nuestro-pais/>

¹¹ <https://www.infobae.com/peru/2023/09/01/la-gastronomia-peruana-un-analisis-del-impacto-economico-y-cultural-de-nuestro-pais/>

**DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN
EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO
SUSTITUTORIO “FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES
DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD
DE PESCADOS Y MARISCOS”.**

chimeneas” se beneficia de esta relación simbiótica y contribuye al desarrollo económico en diversas regiones del país”.

La gastronomía va de la mano del turismo. Cuando se busca conocer la gastronomía de un lugar, implica un desplazamiento y, por supuesto, se convierte en parte de la actividad turística, especialmente cuando el motivo del viaje es precisamente la gastronomía, comentó Jorge Cerna en una entrevista para Infobae Perú.

Las pequeñas y medianas empresas juegan un rol esencial en la promoción internacional de la gastronomía peruana. La diversidad de niveles de gestión empresarial en el sector, que abarca desde pequeños emprendimientos hasta empresas de mayor envergadura, enriquece la oferta y sostiene una industria vibrante. Perú a la vanguardia de las tendencias gastronómicas.

Los restaurantes peruanos siempre fueron pioneros en seguir las tendencias gastronómicas y satisfacer las preferencias cambiantes de los comensales. Actualmente, la alimentación saludable es la favorita. El crecimiento de la gastronomía en el país generó altas expectativas en los empresarios privados y una competencia más feroz. Adaptarse a nuevas tendencias es esencial para mantenerse competitivo. “En los últimos tiempos, hemos observado un creciente interés en la alimentación saludable por parte de los comensales”, destaca Cerna. “Este enfoque en la salud ha impulsado cambios significativos en el panorama gastronómico nacional”.

Y según World Travel Awards (WTA) 2022, el Perú fue distinguido por segundo año consecutivo, y por décima vez, como “Destino culinario líder en el mundo”. Es importante también destacar, que el restaurante peruano “Central de Lima”, ha sido designado recientemente como el segundo mejor restaurante del mundo¹².

Perú, un país de cultura ancestral, exquisita gastronomía y naturaleza exuberante, continúa destacando en todo el planeta. Este año, ha sido nominado en ocho categorías de los

¹² <https://www.cenfotur.edu.pe/2023/boletin-1-2023/la-gastronomia-peruana-en-el-mundo/>

DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO SUSTITUTORIO “FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD DE PESCADOS Y MARISCOS”.

prestigiosos World Travel Awards 2024, un premio que reconoce a lo mejor del turismo mundial¹³.

Para la Comisión, está claro que la gastronomía peruana ha sido pilar fundamental en el desarrollo de nuestra economía, y más aún después de la crisis sanitaria por el covid-19; los emprendimientos privados son los principales promotores de la gastronomía tanto en el entorno nacional como en el extranjero y su contribución permite afianzarla como un instrumento de desarrollo y progreso del país. El viernes 8 de noviembre de 2024, en el diario oficial del Bicentenario “El Peruano”, se publicó¹⁴, ***Turismo gastronómico generará ingresos por US\$ 200 millones. El turismo se recupera a paso sostenido en el mundo y nuestro país no es la excepción. Los esfuerzos iniciales apuntan a lograr la dinámica que se tenía antes de la pandemia para luego consolidar a este sector como uno de los motores de la economía nacional.***

Las MYPES gastronómicas.

Según los resultados al primer semestre de 2024, COMEX PERÚ¹⁵, informa que solo en junio, el PBI de la actividad restaurantes creció 4.7%. El resultado favorable del subsector restaurantes se debió al buen desempeño de concesionarios de alimentos, ferias gastronómicas y mayor movimiento de servicio de delivery.

El Ministerio de la Producción, a través del Programa Nacional Tu Empresa y en alianza con la Asociación PYME Perú y el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI), presentaron en Arequipa el “**Instructivo para la mejora de servicio en las MYPES gastronómicas**”¹⁶, el cual busca contribuir con la reactivación económica de este sector, afectado por la crisis sanitaria.

¹³ <https://www.peru.travel/es/noticias/peru-obtiene-8-nominaciones-en-los-world-travel-awards-2024>

¹⁴ <https://www.elperuano.pe/noticia/190584-turismo-gastronomico-generara-ingresos-por-us-200-millones>

¹⁵ <https://www.comexperu.org.pe/upload/articles/reportes/boletin-turismo-037.pdf>

¹⁶ <https://www.gob.pe/institucion/indecopi/informes-publicaciones/2906078-instructivo-para-la-mejora-del-servicio-en-las-mypes-gastronomicas>

**DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN
EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO
SUSTITUTORIO “FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES
DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD
DE PESCADOS Y MARISCOS”.**

El Instructivo es un instrumento de gestión pensada en la MYPES gastronómicas, con la finalidad de brindarle estrategias para mejorar la administración y las ventas, priorizando la satisfacción del cliente.

Al año 2021, se tienen registrados aproximadamente 102 mil restaurantes formales a nivel nacional, habiéndose generado la necesidad de desarrollar estrategias para optimizar el



acercamiento a los clientes, recuperar la confianza, posicionar la marca y los productos a través de una atención de calidad y personalización de los servicios, cuidando el estricto cumplimiento de la normatividad vigente para garantizar la vida y la salud de la población, debiendo planificar y adoptar cambios en la estrategia a través de la cual, brindan estos servicios, buscando generar confianza y estrechar lazos con el consumidor¹⁷.

La Comisión, considera de imperiosa necesidad que la industria gastronómica requiere el apoyo de todas las autoridades al ser vista como un sector que contribuye de una manera decisiva con la economía del país, pero, sobre todo, con la generación de empleo formal, ya que son muchos los trabajadores que dependen de ella. El fomento de las capacitaciones y formaciones permite que los actores involucrados en este rubro conozcan también de gestión empresarial, donde les permita adquirir habilidades administrativas para dirigir sus propios negocios o liderar empresas gastronómicas en organizaciones de servicio de

¹⁷ “Instructivo para la mejora de servicio en las MYPES gastronómicas”, pag.7



DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN
EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO
SUSTITUTORIO "FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES
DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD
DE PESCADOS Y MARISCOS".

alimentos y bebidas. La innovación es fundamental en el crecimiento de cualquier actividad y la gastronomía no es una excepción.

4.2. Vinculación con las Políticas de Estado del Acuerdo Nacional

Esta iniciativa legislativa guarda relación y se alinea al Acuerdo Nacional¹⁸, planteadas en el ítem de Políticas de Estado, como se resume a continuación:

(...)

II. Equidad y Justicia Social

(...)

12. Acceso Universal a una Educación Pública Gratuita y de Calidad y Promoción y Defensa de la Cultura y del Deporte

Nos comprometemos a garantizar el acceso universal e irrestricto a una educación integral, pública, gratuita y de calidad que promueva la equidad entre hombres y mujeres, afiance los valores democráticos y prepare ciudadanos y ciudadanas para su incorporación activa a la vida social. Reconoceremos la autonomía en la gestión de cada escuela, en el marco de un modelo educativo nacional y descentralizado, inclusivo y de salidas múltiples. La educación peruana pondrá énfasis en valores éticos, sociales y culturales, en el desarrollo de una conciencia ecológica y en la incorporación de las personas con discapacidad.

Con ese objetivo el Estado: (...) (I) promoverá la educación de jóvenes y adultos y la educación laboral en función de las necesidades del país;(...)

(...)

15. Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutrición

Nos comprometemos a establecer una política de seguridad alimentaria que permita la disponibilidad y el acceso de la población a alimentos suficientes y de calidad, para garantizar una vida activa y saludable dentro de una concepción de desarrollo humano integral.

(...)

¹⁸<https://acuerdonacional.pe/politicas-de-estado-del-acuerdo-nacional/politicas-de-estado/politicas-de-estado-castellano/>



DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN
EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO
SUSTITUTORIO “FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES
DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD
DE PESCADOS Y MARISCOS”.

III. Competitividad del País

(...)

18. Búsqueda de la competitividad, productividad y formalización de la actividad económica

Nos comprometemos a incrementar la competitividad del país con el objeto de alcanzar un crecimiento económico sostenido que genere empleos de calidad e integre exitosamente al Perú en la economía global. La mejora en la competitividad de todas las formas empresariales, incluyendo la de la pequeña y micro empresa, corresponde a un esfuerzo de toda la sociedad y en particular de los empresarios, los trabajadores y el Estado, para promover el acceso a una educación de calidad, un clima político y jurídico favorable y estable para la inversión privada, así como para la gestión pública y privada. Asimismo, nos comprometemos a promover y lograr la formalización de las actividades y relaciones económicas en todos los niveles.

(...)

4.3. Vinculación con la Resolución de la Agenda Legislativa del Congreso N° 006-2024-2025-CR

Esta iniciativa legislativa guarda relación y se alinea con la Resolución de la Agenda Legislativa del Congreso, planteada en el ítem de competitividad en el país, como se resume en el siguiente cuadro.

RESOLUCIÓN DE LA AGENDA LEGISLATIVA DEL CONGRESO N° 006-2024-2025-CR		
III. COMPETITIVIDAD EN EL PAÍS	18. Búsqueda de la competitividad, productividad y formalización de la actividad económica	71. Promoción y formalización de las Mypes y la mediana empresa. 72. Medidas para promover la productividad, competitividad y el desarrollo económico

V.EFECTOS DE LA PROPUESTA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

**DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN
EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO
SUSTITUTORIO “FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES
DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD
DE PESCADOS Y MARISCOS”.**

La iniciativa legislativa no deroga ni modifica ninguna norma de nuestro ordenamiento legal vigente, así como tampoco contraviene la Constitución Política del Perú ni ninguna ley de menor rango.

La iniciativa legislativa propone fortalecer las capacidades de gestión de las micro y pequeñas empresas gastronómicas especializadas en el rubro de pescados y mariscos para promocionar y poner en valor a nivel nacional e internacional, el consumo de platos emblemáticos de nuestro país, como el ceviche, entre otros; así mismo, busca que se reconozca la segunda semana de febrero como la Semana del Emprendedor del Ceviche Peruano, con el objeto de reactivar la economía nacional a través del fortalecimiento de las micro y pequeñas empresas dedicadas al rubro gastronómico especializadas en pescados y mariscos.

VI. PONDERACIÓN DEL ANÁLISIS COSTO BENEFICIO DE LA FUTURA NORMA

El análisis costo beneficio sirve como método de análisis para conocer en términos cuantitativos los impactos y efectos que tiene una propuesta normativa sobre diversas variables que afectan a los actores, la sociedad y el bienestar general, de tal forma que permite cuantificar los costos y beneficios.

En este caso, la presente propuesta legislativa es potestad del Poder Ejecutivo, por lo que no es competencia nuestra determinar el presupuesto para fortalecer las capacidades de gestión de las micro y pequeñas empresas gastronómicas especializadas en el rubro de pescados y mariscos; sin embargo, la Comisión de Producción Micro y Pequeña Empresa y Cooperativa al presentar un texto sustitutorio, cambiando la propuesta inicial por una declarativa, esta no irrogaría gasto al erario nacional, no contraviniendo el artículo 79 de la Constitución Política del Perú, teniendo como finalidad resaltar y hacer viable la propuesta legislativa. Por consiguiente, veamos cual será el costo y beneficio estimado.

Estado

BENEFICIO	COSTO
-----------	-------

DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN
EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO
SUSTITUTORIO "FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES
DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD
DE PESCADOS Y MARISCOS".

- Se incentivará al fomento de la gastronomía sostenible que incentiva un crecimiento económico más justo y equitativo. - Se promoverá que las MYPES gastronómicas, logren avances en el progreso en su gestión y administración de establecimientos, implementación de buenas prácticas de manipulación.	- Gastos administrativos propios de sus funciones y competencias de las autoridades competentes a este rubro. - Gastos de los privados para acogerse a la presente ley.
--	--

Económico

BENEFICIO	COSTO
- Se fomentará de manera directa e indirecta puestos de trabajo desde los pescadores, comerciantes hasta los restaurantes. - Se motivará a la formalidad de miles emprendedores gastronómicos que se encuentran en la informalidad.	- Capacitación - Innovación - Nutrición - Implementación - Formalidad - Precios justos en el mercado.

Social

BENEFICIO	COSTO
- A través del consumo prioritario de pescado y el mariscos, se generará ingresos a miles de familias. - Se incrementará las ventas de pescados y mariscos. - Se mejorará los servicios a domicilio (delivery). - La buena atención será de prioridad.	- Formalidad - Seguridad - Capacitación - Mejorar las habilidades y técnicas

DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN
EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO
SUSTITUTORIO “FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES
DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD
DE PESCADOS Y MARISCOS”.

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Accesibilidad a la formalidad del emprendedor gastronómico. | |
|---|--|

VII. PROPUESTA DE TEXTO SUSTITUTORIO

La Comisión considera necesario elaborar un texto sustitutorio que cumpla con las normas del Manual de Técnica Legislativa del Congreso de la República, aprobado por Acuerdo de Mesa Directiva 106-2020- 2021/MESA-CR, así mismo que refleje el estudio realizado sobre la base de las normas del sector y las opiniones recibidas.

En tal sentido, consideramos que el nuevo título será: **“FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD DE PESCADOS Y MARISCOS”**, consta de tres artículos y una disposición complementaria final.

En el artículo primero se establece que el objeto de la ley es fortalecer las capacidades de gestión, mejorar el servicio de atención y promocionar a las micro y pequeñas empresas gastronómicas especializadas en el rubro de pescados y mariscos con la finalidad de ponerlas en valor a nivel nacional e internacional.

En el artículo segundo se establece el fortalecimiento de las capacidades de las micro y pequeñas empresas gastronómicas especializadas en el rubro de pescados y mariscos, para lo cual dispone:

- a) Facultar al Ministerio de la Producción a brindar capacitaciones que fortalezcan las capacidades de gestión empresariales y calidad del servicio de las micro y pequeñas empresas gastronómicas especializadas en el rubro de pescados y mariscos, enfatizando el estricto cumplimiento de la normativa vigente para el uso sostenible de los recursos del mar y garantizar las normas de salubridad.
- b) Se faculta al Ministerio de Comercio Exterior y Turismo a desarrollar estrategias de promoción para optimizar el acercamiento a los clientes, posicionar la marca y los productos de las micro y pequeñas empresas gastronómicas especializadas en el rubro de pescados y mariscos.

DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO SUSTITUTORIO “FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD DE PESCADOS Y MARISCOS”.

En artículo tercero reconoce a la segunda semana de febrero como la “semana del emprendedor del ceviche peruano”; en la cual, los organismos del Estado especializados lanzan campañas de promoción para generar el mayor consumo de los productos que ofrecen los emprendedores de las micro y pequeñas empresas gastronómicas especializadas en el rubro de pescados y mariscos, en especial del ceviche peruano.

Finalmente se establece como disposición complementaria única que el Poder Ejecutivo a través de los ministerios competentes, reglamente en un plazo no mayor de sesenta días hábiles de la entrada de vigencia de la ley.

VIII. CONCLUSIÓN

Por las consideraciones expuestas, la Comisión de Producción Micro y Pequeña Empresa y Cooperativa, de conformidad con lo establecido por el literal b) del artículo 70 del Reglamento del Congreso de la República, recomienda la **aprobación con modificaciones**, acompaña TEXTO SUSTITUTORIO del PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, “FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD DE PESCADOS Y MARISCOS”.

El Congreso de la República.

Ha dado la Ley siguiente:

TEXTO SUSTITUTORIO

FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD DE PESCADOS Y MARISCOS

Artículo 1. Objeto de la ley

La presente ley tiene por objeto fortalecer las capacidades de gestión, mejorar el servicio de atención y promocionar a las micro y pequeñas empresas gastronómicas especializadas en el rubro de pescados y mariscos con la finalidad de ponerlas en valor a nivel nacional e internacional.

DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN
EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO
SUSTITUTORIO “FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES
DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD
DE PESCADOS Y MARISCOS”.

**Artículo 2. Fortalecimiento de las capacidades de las micro y pequeñas empresas
gastronómicas especializadas en el rubro de pescados y mariscos**

- 2.1.** Se faculta al Ministerio de la Producción a brindar capacitaciones que fortalezcan las capacidades de gestión empresariales y calidad del servicio de las micro y pequeñas empresas gastronómicas especializadas en el rubro de pescados y mariscos, enfatizando el estricto cumplimiento de la normativa vigente para el uso sostenible de los recursos del mar y garantizar las normas de salubridad.
- 2.2.** Se faculta al Ministerio de Comercio Exterior y Turismo a desarrollar estrategias de promoción para optimizar el acercamiento a los clientes, posicionar la marca y los productos de las micro y pequeñas empresas gastronómicas especializadas en el rubro de pescados y mariscos.

Artículo 3. Semana del emprendedor del ceviche peruano

Se reconoce a la segunda semana de febrero como la “semana del emprendedor del ceviche peruano”; en la cual, los organismos del Estado competente a esta actividad lanzan campañas de promoción para generar el mayor consumo de los productos que ofrecen los emprendedores de las micro y pequeñas empresas gastronómicas especializadas en el rubro de pescados y mariscos, en especial del ceviche peruano.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA ÚNICA

Única. Reglamentación

El Poder Ejecutivo a través de los ministerios competentes, reglamenta en un plazo no mayor de sesenta días hábiles de la entrada de vigencia la presente ley.

Dese cuenta

Sala de Comisiones

Lima, 18 noviembre de 2024.

DICTAMEN APROBADO POR UNANIMIDAD, RECAÍDO EN
EL PROYECTO DE LEY 5164/2022-CR, CON TEXTO
SUSTITUTORIO "FORTALECIMIENTO DE CAPACIDADES
DE LAS MYPES GASTRONÓMICAS EN LA ESPECIALIDAD
DE PESCADOS Y MARISCOS".



Firmado digitalmente por:
DAVILA ATANACIO Pasion
Neomias FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 19/11/2024 11:54:07-0500



Firmado digitalmente por:
MEDINA MINAYA Esdras
Ricardo FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 18/11/2024 17:31:18-0500



Firmado digitalmente por:
ESPINOZA VARGAS Jhaec
Darwin FAU 20161749126 soft
Motivo: En señal de
conformidad
Fecha: 19/11/2024 15:38:43-0500



Firmado digitalmente por:
FLORES RUIZ Victor
Seferino FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 19/11/2024 19:38:22-0500



Firmado digitalmente por:
LUQUE IBARRA Ruth FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 21/11/2024 15:14:26-0500



Firmado digitalmente por:
DAVILA ATANACIO Pasion
Neomias FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 19/11/2024 11:54:24-0500



Firmado digitalmente por:
CICCIA VASQUEZ Miguel
Angel FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 19/11/2024 15:57:59-0500



Firmado digitalmente por:
FLORES ANCACHI Jorge Luis
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 19/11/2024 17:49:46-0500



Firmado digitalmente por:
SANCHEZ PALOMINO Roberto
Helbert FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 22/11/2024 11:42:59-0500



Firmado digitalmente por:
MORANTE FIGARI Jorge
Alberto FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 22/11/2024 16:53:16-0500



Firmado digitalmente por:
PAZO NUNURA Jose Bernardo
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 22/11/2024 10:22:06-0500



Firmado digitalmente por:
ZETA CHUNGA Cruz Maria
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 21/11/2024 16:03:31-0500



Firmado digitalmente por:
GARCIA CORREA Idelso
Manuel FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 22/11/2024 10:46:21-0500



Firmado digitalmente por:
HUAMAN CORONADO Raul FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 25/11/2024 10:38:31-0500

Lima, 28 de noviembre del 2024

OFICIO N° 335-2024-2025-EMVM-CR

Señora Congresista:

TANIA ESTEFANY RAMIREZ GARCIA

Comisión de Producción, Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas

Presente. –

ASUNTO: Solicito adherir mi firma

De mi especial consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted, a efectos de expresarle mi cordial saludo y a la vez informar que por motivos de trámites del refirma digital en la PC, solicito ratificar mi voto a favor de los dictámenes 6879/2023-CR y 5164/2022-CR aprobados en la séptima sesión ordinaria realizada el 18 de noviembre del 2024, en la comisión de Producción Micro, y Pequeña Empresa y Cooperativas.

Sin otro particular hago propicia la ocasión para manifestarle las muestras de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,



ELÍAS MARCIAL VARAS MELÉNDEZ
CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"

"Año del Bicentenario, de la consolidación de nuestra independencia, y de la conmemoración de las heroicas batallas de Junín y Ayacucho"

Lima, 18 de noviembre del 2024

Oficio N° 063 -2024-2025-TERG-CR

Dr.- José Carlos Chirinos Martínez

Secretario de la Comisión de Producción, Micro y

Pequeña Empresa y Cooperativas

Asunto: Presento dispensa por
inasistencia.

Sirvan estas primeras líneas para expresar mi estima y respeto personal para con usted, al mismo tiempo que para efectos de la asistencia solicito considerar la presente dispensa a la SÉPTIMA SESIÓN ORDINARIA DE LA COMISIÓN DE PRODUCCIÓN, MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA Y COOPERATIVAS DEL CONGRESO DE LA REPÚBLICA, DEL PERIODO ANUAL DE SESIONES 2024 – 2025, que se desarrollara este lunes 18 de noviembre a las 10 horas en la Sala "Francisco Bolognesi", Palacio Legislativo del Congreso de la República.

Atentamente. -

Terg/efcg



Firmado digitalmente por:
RAMIREZ GARCIA Tania
Estefany FAU 20181749128 hard
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 18/11/2024 13:27:48-0500

Lima, 18 de noviembre de 2024

OFICIO N°414-2024-2025-JEJO/CR

TANIA ESTEFANY RAMIREZ GARCÍA

Presidenta de la Comisión de Producción, Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas

Presente. -

Asunto : Dispensa Séptima Sesión Ordinaria semipresencial

De mi mayor consideración:

Mediante el presente me dirijo a usted para expresarle mi cordial saludo y, a su vez, y por este medio presentar la dispensa por inasistencia a la Séptima Sesión Ordinaria semipresencial de la Comisión de Producción, Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas, convocada para el día de hoy, lunes 18 de noviembre a las 10:00 horas, debido a que, en ese mismo horario me encontrare haciendo labores de representación y en la sesión de las Comisiones respectivas.

Sin otro particular, hago propicia la oportunidad para expresarle los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,



Firmado digitalmente por:
JERÍ ORÉ Jose Enrique FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 18/11/2024 09:44:44-0500

JOSÉ ENRIQUE JERÍ ORÉ
Congresista de la República

JEJO/ndpq
c.c. arch.

Lima, 18 de noviembre de 2024

OFICIO N.º 719-2024/2025-LMCS-CR

Señora

TANIA ESTEFANY RAMIREZ GARCIA

Presidenta de la Comisión de Producción, Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas

Presente. -

Asunto : Presento licencia a la séptima sesión ordinaria

De mi especial consideración:

Me dirijo a usted para saludarla de manera cordial y, a la vez, hacer llegar a vuestro despacho mi licencia a la séptima sesión ordinaria, de la comisión de Producción del día lunes 18 de noviembre del presente, por motivo de actividades relacionadas a mi función congresal, programadas con antelación, fuera de las instalaciones del congreso.

Aprovecho la ocasión para reiterarle mi consideración y estima.

Atentamente,



Firmado digitalmente por:
CAMONES SORIANO Lady
Mercedes FAU 20161740126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 18/11/2024 11:37:29-0500

LADY MERCEDES CAMONES SORIANO
Congresista de la República

LMCS/nri

Lima, 18 de noviembre de 2024

Oficio N° 889-2024-2026-DC-HMPL

Señora

TANIA ESTEFANY RAMIREZ GARCIA

Presidenta de la Comisión de Producción, Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas

Presente. -

De mi especial consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted, para saludarla cordialmente y solicitarle tenga a bien justificar mi inasistencia a la **Sexta Sesión** Ordinaria de la Comisión de Producción, Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas, que usted preside, programada para el día lunes 18 de noviembre a las 10:00 horas, debido a encontrarme en la misma fecha y hora en la Tercera Sesión Extraordinaria Descentralizada de la Comisión de Transporte y Comunicaciones, la cual presido.

Agradeciendo la atención a la presente, hago propicia la oportunidad para expresarle los sentimientos de mi especial consideración y estima personal.

Atentamente,

HILDA MARLENY PORTERO LÓPEZ
Congresista de la República



Firmado digitalmente por:
PORTERO LOPEZ Hilda
Marleny FAU 20181740128 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 18/11/2024 10:12:04-0500

Lima, 18 de noviembre de 2024

OFICIO N° 1146-2024-2026-DC-RTS/CR

Señor:

GIOVANNI CARLO ANTONIO FORNO FLÓREZ

Oficial Mayor del Congreso de la República

Lima. -

Asunto: Solicito licencia por luto.

De mi consideración:

Tengo el agrado de dirigirme a usted, para saludarle cordialmente, y al mismo tiempo, solicitarle licencia por luto por ocho (08) días hábiles, del 18 al 27 de noviembre del presente año por el fallecimiento de mi hermano Fausto Cirilo Torres Salinas. Adjunto a la presente el Certificado de Defunción.

Sin otro particular, agradezco su atención y me suscribo de usted.

Atentamente,



Firmado digitalmente por:
TORRES SALINAS Rosio FAU
20161740120 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 18/11/2024 10:41:48-0500

**“Año del Bicentenario, de la consolidación de
 nuestra Independencia, y de la conmemoración de
 las heroicas batallas de Junín y Ayacucho”**

ANEXO






PERU

Ministerio
de Salud

2001015391

CERTIFICADO DE DEFUNCIÓN GENERAL

El que suscribe certifica: HABER ATENDIDO AL DIFUNTO

1. IDENTIFICACIÓN DEL FALLECIDO	
1.1 Condición de identificación:	PERSONA IDENTIFICADA
1.2 Documento de identidad:	DNILE 1010475
1.3 Prenombres:	FAUSTO CIRILO
1.4 Primer Apellido:	TORRES
1.5 Segundo Apellido:	SALINAS
1.6 Sexo:	MASCULINO 1.7 Edad: 49 AÑOS Aprox. 1.8 Nacionalidad: PERUANA

2. DATOS DEL FALLECIMIENTO	
2.1 Fecha:	15/11/2024 2.2 Hora: 17:20:00
2.3 Sitio de ocurrencia:	ESTABLECIMIENTO DE SALUD - HOSPITAL IQUITOS "CESAR GARAYAR GARCIA" - CALLE CORNEJO PORTUGAL N 1710 - AMERICA / PERU / LORETO / MAYNAS / IQUITOS
2.4 Causa básica del fallecimiento:	ACCIDENTE DE TRANSITO

3. DATOS DEL PERSONAL DE LA SALUD QUE CERTIFICA LA DEFUNCIÓN	
3.1 Documento de identidad:	DNILE 0539695
3.2 Prenombres:	CARLOS
3.3 Primer Apellido:	CALAMPA
3.4 Segundo Apellido:	DEL AGUILA
3.5 N° de registro del colegio profesional:	017796 3.6 Profesión: MEDICO
3.7 Sitio y fecha de certificación:	HOSPITAL IQUITOS "CESAR GARAYAR GARCIA" - 15 DE NOVIEMBRE DE 2024



Firmado digitalmente por:
 CALAMPA DEL AGUILA CARLOS
 FIR: D5396953 9a4
 Motivo: Soy el autor del documento
 Fecha: 15/11/2024 18:18:57

N° CIEC: 20001790
 Clav: Y1010475

PARA EL ESTABLECIMIENTO DE SALUD:

INFORME ESTADÍSTICO DE DEFUNCIÓN GENERAL	
4. IDENTIFICACIÓN DEL FALLECIDO	
4.1 Nombres y Apellidos:	FAUSTO CIRILO TORRES SALINAS
4.2 Grupo étnico:	MESTIZO
4.3 Documento de identidad:	DNILE 1010475
4.4 Sexo:	MASCULINO 4.5 Edad: 49 AÑOS

5. DATOS DEL FALLECIMIENTO	
5.1 Lugar:	ESTABLECIMIENTO DE SALUD - HOSPITAL IQUITOS "CESAR GARAYAR GARCIA" - CALLE CORNEJO PORTUGAL N 1710 - AMERICA / PERU / LORETO / MAYNAS / IQUITOS
5.2 Fecha:	15/11/2024 5.3 Hora: 17:20:00

6. DATOS DE LA PERSONA QUE CERTIFICA LA DEFUNCIÓN	
6.1 Documento de identidad:	DNILE 0539695
6.2 Nombres y Apellidos:	CARLOS CALAMPA DEL AGUILA
6.3 N° de registro del colegio profesional:	017796 6.4 Profesión: MEDICO
6.5 El que certifica declara:	HABER ATENDIDO AL DIFUNTO



Firmado digitalmente por:
 CALAMPA DEL AGUILA CARLOS
 FIR: D5396953 9a4
 Motivo: Soy el autor del documento
 Fecha: 15/11/2024