CONGRESO DE LA REPÚBLICA
Área de Trámite Documentario
18 NOV. 2024
RECIBIDO
Firma: Hora: 6:02 pm

LEY QUE DECLARA DE NECESIDAD PÚBLICA E INTERÉS NACIONAL EL FOMENTO DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL CHOCOLATE DE TAZA SHILICO

Los congresistas de la República que suscriben, miembros del Grupo Parlamentario Juntos por el Perú - Voces del Pueblo, a iniciativa del Congresista de la República **HAMLET ECHEVERRÍA RODRÍGUEZ**, en ejercicio del derecho de iniciativa legislativa que le confiere el artículo 107 de la Constitución Política del Perú, y de conformidad con los artículos 74, 75 y 76 del Reglamento del Congreso de la República, proponen el siguiente Proyecto de Ley.

FÓRMULA LEGAL

LEY QUE DECLARA DE INTERÉS NACIONAL Y NECESIDAD PÚBLICA EL FOMENTO DE LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL CHOCOLATE DE TAZA SHILICO

Artículo 1. Finalidad de la Ley

La presente ley tiene por finalidad promover la industria del chocolate de taza shilico, valorando su importancia cultural, gastronómica y económica para el país.

Artículo 2: Declaración de interés nacional y necesidad pública

Declárese de interés nacional y necesidad pública el fomento de la producción y comercialización del chocolate de taza shilico en nuestro país.

Artículo 3: Medidas de promoción

El Estado, a través de las entidades competentes, ejecutará acciones de promoción para optimizar la producción y comercialización del chocolate de taza shilico, así como tomará las siguientes medidas de mejora:

a) Impulsar el crecimiento y competitividad en el mercado nacional e internacional mediante los incentivos fiscales y financieros disponibles.
b) Promover la formación de cooperativas y asociaciones de productores de cacao shilico, con el propósito de mejorar las condiciones laborales y sociales de los trabajadores del sector y garantizar la calidad del producto.
c) Elaborar el registro de productores de chocolate de taza sálica, que permita identificarlos y certificarlos a fin de que cumplan con estándares de calidad y sostenibilidad requeridos.
d) Organizar campañas de promoción y difusión del chocolate de taza chilico, tanto a nivel nacional como internacional.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINALE

PRIMERA: Competencias

El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, la Dirección Regional de Agricultura del Gobierno Regional de Cajamarca y la Municipalidad Provincial de Celendín serán las autoridades competentes para la aplicación y seguimiento de lo establecido en la presente Ley, coordinando con otros organismos del Estado las acciones necesarias para su cumplimiento.

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: CUTIPA CCAMA Victor Raul FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 11/11/2024 16:02:24-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: LIMACHI QUISPE Nieves Esmeralda FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 08/11/2024 15:56:56-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: ECHEVERRIA RODRIGUEZ Hamlet FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 07/11/2024 16:57:22-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: BERMEJO ROJAS Guillermo FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 11/11/2024 10:30:32-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: SANCHEZ PALOMINO Roberto Helbert FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 08/11/2024 14:48:46-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: SANCHEZ PALOMINO Roberto Helbert FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 08/11/2024 14:48:30-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: [illegible] Samuel FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 11/11/2024 10:41:47-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: [illegible]ELENDEZ Bias Marcial FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 11/11/2024 11:32:02-0500

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I. FUNDAMENTOS DE LA PROPUESTA

1. Introducción

El chocolate de taza shilico, es una variante tradicional de chocolate para beber originario de diversas regiones, tiene una importancia significativa tanto desde el punto de vista económico como cultural. Su producción y comercialización juegan un papel clave en la preservación de tradiciones, el desarrollo económico local, y la promoción de productos artesanales únicos.

Desde hace muchos años, dada la conexión geográfica de Celendín con la región Amazonas, se ha creado un corredor económico donde uno de los productos de comercialización es el cacao, lo cual ha contribuido a que los emprendedores shilicos puedan dedicarse a crear el chocolate de taza que tiene un sabor característico que justamente lo hace único y por ello, merecedor de un incentivo legal que le permita seguir creciendo.

En ese sentido, debemos tener en cuenta que poco a poco los pequeños emprendimientos en Celendín han ido creciendo en torno a la producción y comercialización del chocolate de taza shilico ya conocido en toda la región de Cajamarca e incluso a nivel nacional, necesitando el impulso por parte del Estado para que, como en otros países industrializados, se le permita seguir creciendo a mercados más importantes y más grandes.

Tanto la producción del cacao como la del chocolate de taza shilico son parte de una cadena productiva que ha logrado crear un producto con características nuevas y que se ha posicionado en el mercado nacional con un sello especial por su particular sabor; es decir, tiene un enorme potencial para poder llegar a llegar a mercados más grandes, lo cual puede traer beneficios no solo a los productores del chocolate de taza shilico, sino a los miles de productores de cacao y otros insumos conformantes de este producto.

La presente iniciativa busca poner en los ojos de las autoridades nacionales y regionales, la importancia de impulsar la producción y comercialización del chocolate de taza shilico, en el entendido que logrará promocionar una marca peruana y brindará trabajo a muchos peruanos.

2. Diagnóstico

HIstoria

El chocolate caliente o chocolate a la taza es una preparación que se hace a partir de cacao en sus diferentes presentaciones que disuelta en agua brinda una bebida rica en nutrientes naturales importantes para nuestra salud.[1]

Fueron los mayas quienes utilizaron por primera vez esta bebida, la misma que fue popular en Europa una vez producida la invasión europea a América. Por supuesto, han sido muchas las variaciones sufridas desde ese entonces, siendo su uso permitido para curar algunos tipos de enfermedades en el siglo XIX. Si bien el cacao puede crecer naturalmente en algunas selvas tropicales de sudamérica, fueron los olmecas quienes domesticaron dicha planta en México, constituyendo para ellos la creencia de que mejorarán los niveles de fertilidad.

Se entiende que hace unos tres mil años ya se usaba el cacao, pero las evidencias nos remiten a que el uso y consumo de la bebida obtenida del chocolate se dio por parte de los Mayas hace unos 2,500 años. Además, debemos tener en cuenta que su consumo fue parte de la dieta de diferentes clases sociales de la sociedad haya. La versión espesa y cremosa se dio con la llegada a Europa del chocolate, sobre todo en Italia, en Turín para ser más específicos, como parte de las celebraciones por el traslado de la capital del Ducado de Saboya a esa ciudad[2].

[1] Olivas Weston, R. (2004). En busca del tiempo perdido: La Gastronomía Cajamarquina.
[2] Chaustre, R. A. C., & Castillo, P. C. C. (2018). La importancia de la exportación del cacao en Colombia y los países en América Latina. *Revista Investigación & Gestión*, *1*(1), 18-27.

El cacao

Resulta previsible el aumento de los precios del cacao a nivel mundial en el futuro, dado a que su producción no alcanza los niveles de la demanda del mismo, sobre todo, si tenemos en cuenta la gran cantidad de productos elaborados a partir de este alimento con diversas propiedades a nivel nutricional, rico en minerales y vitaminas. En la actualidad, su producción es mayor en los continentes asiáticos y africanos.

En América Latina, el Perú es el segundo productor de cacao, solo detrás de Ecuador, y la expectativa es creciente respecto de la exportación de dicho producto, sobre todo, atendiendo a la calidad del cacao que se produce en nuestro país. El Perú produce dos tipos de cacao, el cacao fino y el cacao corriente, teniendo una producción cercana al 50% ambas.

Dado que el origen silvestre del cacao se dio en la Amazonía y la cuenca del Orinoco, es fácil comprender que en nuestro país sean las cuencas de los ríos afluentes del río Amazonas, es decir en los territorios de la parte nororiental del Perú, aún cuando en la actualidad, la producción del cacao se ha extendido hacia otros valles del centro y sur del país.

Imágen N° 1: Cacao Natural

Fuente:
https://www.abc.es/bienestar/alimentacion/abci-cacao-hace-piel-cara-mejor-crees-201911020251_noticia.html

Beneficios del consumo del cacao[3]

Muchos son los beneficios de consumir cacao o cualquiera de sus derivados:

Estimula el sistema nervioso: El bienestar emocional es parte de la propiedad estimulante del cacao, actuando en el cerebro como el desencadenante de la euforia en las personas que la consumen.

Produce un mejor estado de ánimo: Casi como la hoja de coca, el cacao actúa como estimulante energético en casos de fatiga del cuerpo gracias a que ayuda en la producción de la hormona endorfina.

Estimula el sistema digestivo: Ayuda al sistema digestivo a funcionar de manera excelente. Ello queda corroborado por los beneficios contra el estreñimiento según estudios realizados en Estados Unidos.[4]

Derivados del cacao

El cacao exportable tiene dos tipos de presentaciones, por un lado, el cacao tostado y triturado, realizados por diferentes técnicas, y el procesamiento industrial de este alimento con la producción de diferentes presentaciones como la pasta y manteca de cacao, y claro, el chocolate. Debemos tener en cuenta que luego de varios procesos mecánicos se obtiene el licor o pasta de cacao, el mismo que se constituye en uno de los principales insumos para la producción de chocolate.

Luego de separar las partes sólidas del licor o pasta de cacao, se puede obtener la manteca de cacao, e incluso otro producto conocido como torta de cacao, sacando provecho de aproximadamente un 80% de la cantidad de licor de cacao utilizado en la producción de manteca de cacao. El proceso de producción de la cocoa o cacao en polvo es producto de un proceso de trituración y molienda de la torta de cacao.

---

[3] Moreno, L. J., & Sánchez, J. (1989). *Beneficio del cacao.* Fundacion Hondurena de Investigacion Agricola.

[4] Perea-Villamil, J. A., Cadena-Cala, T., & Herrera-Ardila, J. (2009). El cacao y sus productos como fuente de antioxidantes: Efecto del procesamiento. *Revista de la Universidad Industrial de Santander. Salud*, *41*(2), 128-134.

Sin embargo, la estrella de los derivados del cacao es el chocolate que se obtiene de la mezcla de la pasta y la manteca con el azúcar. A partir de este proceso y agregando otros ingredientes como la leche y frutos secos, se aumenta la diversidad de los chocolates que son producidos a partir del cacao.

La producción nacional de! cacao ha ido incrementándose con el tiempo, sobre todo en el presente siglo, pasando de 25 mil toneladas en el año 2000 a más de 85 mil toneladas el año 2023. Además, las áreas de cultivo del cacao han sido antiguas zonas de producción de la hoja de coca, permitiendo la reconversión productiva en diversas zonas de la selva central y el VRAEM. Así podemos ver que son las regiones de Tocache en la región San Martín donde la producción de cacao ha aumentado significativamente, así como en Junín, Cusco y Ucayali.

El cacao peruano

Como ya se anotó, la calidad del cacao peruano es reconocida a nivel internacional, lo que ha promovido el aumento sostenido de las exportaciones. Nuestro país ha declarado al cacao como Patrimonio Cultural de la Nación hace 12 años y el MIDAGRI ha declarado el Día del Cacao y Chocolate el 1 de octubre.

En el Perú, el proceso de transformación del cacao pasa por diferentes etapas, desde la cosecha, pasando por la fermentación y el secado, la misma que consiste en restarle humedad sin permitir la disminución de sabor y aroma, hasta la venta y comercialización del grano de cacao, que luego pasa al descascarillado, el tostado y la molienda, para finalmente elaborar el chocolate y sus diferentes presentaciones.

En el caso del chocolate de la provincia de Celendín, su producción se da a partir de los granos de cacao obtenidos en el Marañón andino, proceso que se hace de manera natural y con otras técnicas modernas. Esta región donde se produce el cacao base para la elaboración del chocolate shilico está comprendido entre los distritos de Utco (Celendín - Cajamarca), Balsas (Chachapoyas - Amazonas) y Longotea y Uchumarca (Bolívar – La Libertad).

Una vez producido el chocolate shilico, este se comercializa en la misma zona de producción, pero también se vende en ciudades más grandes de la costa peruana sobre todo, siendo Lima el mercado más grande donde se comercializa el chocolate shilico. Debemos mencionar en este punto que son cientos los trabajos generados por la producción del chocolate de Celendín, entre la producción del grano de cacao, su transformación en chocolate y su comercialización.

En ese sentido, una de las principales marcas de chocolate de Celendín es "Shilicolate", que nació como una idea de negocio, la cual se dedica a la elaboración y comercialización de chocolate en diferentes presentaciones garantizando siempre calidad y buen gusto. Por lo cual siempre viene innovando y ampliando la variedad del producto pensando en el gusto de las personas.

Importancia de la propuesta

A continuación los aspectos más importantes de la propuesta legislativa:

Preservación de Tradiciones Culturales:

- Herencia Gastronómica: El chocolate de taza shilico es parte de la rica herencia gastronómica de varias regiones. Su producción y consumo están vinculados a prácticas culinarias tradicionales que se transmiten de generación en generación, contribuyendo a la identidad cultural local.
- Rescate de Recetas Ancestrales: La producción artesanal de este tipo de chocolate suele seguir recetas tradicionales, utilizando ingredientes autóctonos y técnicas que han sido utilizadas por siglos, lo que ayuda a preservar y revitalizar estas prácticas.

Desarrollo Económico Local

- Generación de Empleo: La producción y comercialización de chocolate shilico puede generar empleo en comunidades rurales y urbanas, especialmente en sectores agrícolas y en pequeñas industrias familiares.

- Valor Agregado a la Producción Local: El chocolate shilico ofrece un producto con un valor añadido, ya que no solo se trata de un alimento, sino de un producto artesanal que puede comercializarse a precios más elevados en mercados especializados, tanto nacionales como internacionales.[5]

Comercialización y Turismo

- Atracción de Turismo Gastronómico: La popularidad del chocolate de taza shilico puede atraer a turistas interesados en la cultura y la gastronomía local, generando ingresos adicionales para la provincia. La promoción de rutas del chocolate puede ser una estrategia efectiva en este sentido.
- Mercados Especializados y Exportación: Con el aumento de la demanda de productos artesanales y auténticos, el chocolate shilico tiene potencial para penetrar en mercados especializados y exportarse, promoviendo la marca país y destacando la riqueza cultural y gastronómica.

Impacto Social

- Empoderamiento de Comunidades: La producción de chocolate shilico, especialmente cuando es manejada por cooperativas o pequeños productores, puede empoderar a las comunidades, ofreciendo una fuente de ingresos estable y sostenible.
- Inclusión de Género: A menudo, la producción artesanal de chocolate involucra a mujeres, lo que puede contribuir a su inclusión económica y social, mejorando el bienestar de las familias y comunidades.

Desafíos y Oportunidades

- Competencia y Mercado Global: Enfrentar la competencia de grandes productores internacionales es un desafío, pero también una oportunidad para diferenciarse mediante la calidad, la historia y la autenticidad del producto.
- Innovación y Adaptación: Aunque la tradición es clave, innovar en la presentación y en la promoción del chocolate shilico puede atraer a nuevos consumidores, especialmente en mercados urbanos y jóvenes.

[5] Olivas Weston, R. (2004). En busca del tiempo perdido: La Gastronomía Cajamarquina.

En suma, la producción y comercialización del chocolate de taza shilico es vital no solo por su valor económico, sino también por su rol en la preservación de la cultura y las tradiciones locales. Al mismo tiempo, ofrece oportunidades para el desarrollo sostenible y la inclusión social, convirtiéndose en un motor para el crecimiento de las comunidades que lo producen. Promover este producto, tanto a nivel local como internacional, puede tener un impacto positivo significativo en varias dimensiones.

Costos de Capital:

- Infraestructura: Construcción o mejora de instalaciones de procesamiento de cacao y producción de chocolate.
- Equipamiento: Adquisición de maquinaria para el procesamiento del cacao y la fabricación del chocolate.
- Capacitación: Programas de formación para productores sobre técnicas de cultivo, procesamiento y comercialización.

Costos Operativos:

- Mantenimiento: Gastos recurrentes en mantenimiento de maquinaria e infraestructura.
- Promoción y Marketing: Costos asociados a la promoción del producto en mercados locales e internacionales, incluyendo campañas publicitarias y participación en ferias.
- Distribución y Logística: Costos de transporte, almacenamiento y distribución del producto final.

Costos Indirectos:

- Impacto Ambiental: Posibles costos relacionados con la gestión ambiental y la mitigación de impactos.
- Desarrollo de Marcas: Gastos en diseño y posicionamiento de una marca distintiva para el chocolate shilico.

Identificación de Beneficios

Beneficios Directos:

- Incremento en los ingresos: Mejores precios y volúmenes de venta para los productores de chocolate shilico, lo que incrementa sus ingresos.
- Generación de Empleo: Creación de empleos directos e indirectos en las fases de producción, procesamiento y comercialización.
- Acceso a Nuevos Mercados: Expansión a mercados nacionales e internacionales, lo que puede aumentar significativamente las ventas.

Beneficios Indirectos:

- Desarrollo Comunitario: Mejoras en la calidad de vida de las comunidades productoras gracias a mayores ingresos y empleo estable.
- Preservación Cultural: Mantener y revitalizar la tradición del chocolate shilico, fortaleciendo la identidad cultural local.
- Impacto Social: Empoderamiento de mujeres y jóvenes en las comunidades productoras, promoviendo la equidad de género y el desarrollo social.

Beneficios Ambientales:

- Sostenibilidad Agrícola: Fomento de prácticas agrícolas sostenibles y conservación de la biodiversidad mediante el uso de variedades locales de cacao.
- Reducción de la Migración: La generación de empleo y la mejora en los ingresos pueden disminuir la necesidad de migración a las ciudades, ayudando a mantener la cohesión social en las áreas rurales.

Imágen N°2: Chocolate Shilico en taza

Fuente:
https://www.google.com/search?q=chocolate+shilico+cajamarca

II. ANÁLISIS COSTO BENEFICIO

La presente norma no genera gasto alguno al erario nacional, ya que cumple con lo establecido en el artículo 76° del Reglamento del Congreso de la República, en concordancia con el artículo 79° de la Constitución Política del Perú, es de carácter declarativo y busca fomentar la producción y comercialización del chocolate de taza de shilico mediante la capacitación de productores, el desarrollo de infraestructura, la mejora en la calidad del producto, y la expansión a nuevos mercados, lo que implica aumentar la producción y las ventas del chocolate shilico, mejorando los ingresos de los productores locales, preservando tradiciones culturales, y promoviendo el desarrollo económico regional de Cajamarca.

III. IMPACTO DE LA NORMA EN LA LEGISLACIÓN NACIONAL

La presente propuesta legislativa no colisiona con la normatividad vigente, muy por el contrario, fortalece la legislación nacional en términos de la promoción y comercialización del chocolate shilico, incentivando de esta manera el desarrollo de la economía local, preservación de las tradiciones culturales, fomentando la identidad cultural, desarrollo del comercio y turismo en la provincia de Celendín y región de Cajamarca.

IV. RELACIÓN CON EL ACUERDO NACIONAL

La presente propuesta legislativa tiene vinculación con políticas de Estado como la promoción de la seguridad alimentaria y nutrición (Política Nº 15) y la búsqueda de la competitividad, productividad y formalización de la actividad económica (Política Nº 18).