



Proyecto de Ley N° 10404/2024-CR

MAGALY RUÍZ RODRÍGUEZ

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"



"PROYECTO DE LEY QUE PROMUEVE LA DIFUSIÓN Y CONSUMO DE GRANOS ANDINOS EN LOS EVENTOS Y COMPETENCIAS DEPORTIVAS A NIVEL NACIONAL"

El Grupo Parlamentario **ALIANZA PARA AL PROGRESO** a iniciativa de la Congresista **Magaly Ruíz Rodríguez**, en uso de las facultades conferidas por los artículos 102° numeral 1), y 107° de la Constitución Política del Perú y en el inciso c) del Artículo 22°, 67°, 75° y 76° del Reglamento del Congreso de la República, propone el siguiente proyecto de Ley:

FÓRMULA LEGAL

"LEY QUE PROMUEVE LA DIFUSIÓN Y CONSUMO DE GRANOS ANDINOS EN LOS EVENTOS Y COMPETENCIAS DEPORTIVAS A NIVEL NACIONAL"

Artículo 1. Objeto de la Ley

La presente Ley tiene por objeto promover la difusión, el conocimiento y el consumo de los granos andinos en los eventos y competencias deportivas a nivel nacional, para la valorización de los productos nativos, la mejora de la nutrición deportiva y el desarrollo de la agricultura familiar.

Artículo 2. Ámbito de Aplicación

Las disposiciones de la presente ley se aplican en:

1. Eventos deportivos organizados o coorganizados por el Instituto Peruano del Deporte (IPD).
2. Competencias deportivas organizadas por las Federaciones Deportivas Nacionales, dentro del ámbito de su respectiva disciplina.
3. Actividades deportivas escolares promovidas por el Ministerio de Educación (MINEDU).
4. Las competencias deportivas organizadas o coorganizadas por los Gobiernos Regionales y Locales.

Artículo 3. Difusión de los granos andinos

- 3.1. Las entidades responsables implementan actividades de sensibilización y educación sobre los beneficios nutricionales y deportivos de los granos andinos, en el marco de las actividades deportivas.

3.2. Las estrategias de difusión pueden incluir:

- a) Talleres y charlas informativas dirigidas a deportistas, entrenadores, organizadores y asistentes.
- b) Distribución de material educativo en eventos deportivos, de manera física y digital.
- c) Campañas en redes sociales y plataformas digitales del Estado.
- d) Inclusión de los granos andinos en los programas curriculares y extracurriculares relacionados con la educación física y el deporte.

3.3. Lo dispuesto en el presente artículo está a cargo del Ministerio de Educación, Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego, el Instituto Peruano del Deporte, y los Gobiernos Regionales y Locales, según corresponda.

Artículo 4. Participación de los productores de granos andinos en eventos deportivos

El Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI), en coordinación con el Ministerio de Educación (MINEDU), y los Gobiernos Regionales y Locales, promoverá la participación activa de los productores de granos andinos en los eventos deportivos organizados por las entidades descritas en el artículo 2 de la presente ley, priorizando a los pequeños productores de la agricultura familiar. Para ello, implementa las siguientes acciones:

- a) Elaborar un registro oficial de productores de granos andinos, en coordinación con los Gobiernos Regionales, a fin de facilitar su participación en los eventos deportivos.
- b) Fomentar la organización de los pequeños productores en asociaciones o cooperativas, con el propósito de mejorar su acceso a los mercados y fortalecer su capacidad de abastecimiento en eventos deportivos. Esto no impide la participación individual de los agricultores.
- c) Garantizar que en los eventos deportivos se incluya productos a base de granos andinos en su oferta alimentaria, asegurando su disponibilidad para los participantes y asistentes.
- d) Promover la inclusión de los productores de granos andinos en actividades deportivas y ferias alimentarias en los colegios de su localidad.

Artículo 5. Coordinación interinstitucional

El Instituto Peruano del Deporte, el Ministerio de Educación, el Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego y los Gobiernos Regionales y Locales coordinan esfuerzos para garantizar la efectiva implementación de esta ley, desde la producción hasta la promoción y consumo de los granos andinos en actividades y eventos deportivos.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

ÚNICA. Reglamentación

El Poder Ejecutivo, mediante decreto supremo, refrendado por los ministros de Desarrollo Agrario y Riego, y de Educación, dictará las disposiciones reglamentarias y complementarias necesarias para la aplicación de la presente Ley, en un plazo no mayor de noventa días calendario desde su publicación.



Firmado digitalmente por:
SOTO REYES Alejandro FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 12/02/2025 20:01:22-0500



Firmado digitalmente por:
SALHUANA CAMDES Eduardo
FAU 20161749126 hard
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 17/02/2025 15:54:23-0500



Firmado digitalmente por:
CHIABRA LEÓN Roberto
Enrique FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 14/02/2025 12:23:24-0500



Firmado digitalmente por:
RUIZ RODRIGUEZ Magaly
Rosmary FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 14/02/2025 09:47:26-0500



Firmado digitalmente por:
CAMONES SORIANO Lady
Mercedes FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 17/02/2025 16:16:39-0500



Firmado digitalmente por:
HEIDINGER BALLESTEROS
Nelcy Lidia FAU 20161749126
soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 17/02/2025 09:27:25-0500



Firmado digitalmente por:
SOTO REYES Alejandro FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 12/02/2025 20:01:03-0500



Firmado digitalmente por:
GARCIA CORREA Idelso
Manuel FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 14/02/2025 10:04:10-0500



CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, **04** de **marzo** de **2025**

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición **N° 10404/2024-CR** para su estudio y dictamen, a la (s) Comisión (es) de:

1. **AGRARIA; Y**
2. **EDUCACIÓN, JUVENTUD Y DEPORTE.**



GIOVANNI FORNO FLOREZ
Oficial Mayor
CONGRESO DE LA REPÚBLICA

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I. FUNDAMENTOS

LOS GRANOS ANDINOS

Los granos andinos son cultivos originarios de la región andina de América del sur, abarcando países como Perú, Bolivia, Ecuador y Colombia. Estos granos, han sido parte fundamental de la alimentación de nuestros pueblos durante miles de años, gracias a su capacidad de adaptación a condiciones climáticas adversas y a su alto valor nutricional.

En nuestro país, estos granos han sido consumidos tradicionalmente tanto en zonas rurales como urbanas. Su versatilidad culinaria, derivada de su diversidad genética, permite su preparación en una amplia variedad culinaria. Además, su alto contenido proteico varía según la especie y variedad, representando una alternativa nutritiva y asequible frente a las proteínas de origen animal.

Actualmente, los granos andinos han alcanzado un reconocimiento a nivel mundial como superalimentos, destacándose por sus beneficios nutricionales y funcionales. No solo son una fuente de energía de alta calidad, sino que también poseen un impacto positivo en la seguridad alimentaria, la economía local y la sostenibilidad agrícola.

En el Perú, la producción de granos andinos es una actividad fundamental para aproximadamente 125 mil familias en todo el país, con las principales regiones productoras ubicadas en Ayacucho, Apurímac, Cusco, Huancavelica, La Libertad y Puno. Su cultivo ha mostrado un crecimiento sostenido, alcanzando en el 2024 una producción estimada de 143,400 toneladas. Este sector genera alrededor de 6.4 millones de jornales en el campo, además de empleos adicionales en actividades como procesamiento, transporte, industrialización y comercialización¹.

Entre las principales especies de granos andinos cultivadas en el país destacan la quinua, kiwicha, cañihua y tarhui, cada una con propiedades nutricionales únicas y un alto potencial para fortalecer la alimentación nacional e internacional.

QUINUA

La quinua (*Chenopodium quinoa*) es un cultivo originario de la región andina, cuya domesticación se remonta a aproximadamente 5000 años a.C. Las culturas preincas y la inca valoraron tempranamente su alto contenido nutricional y la incorporaron como un alimento fundamental en su dieta. Antes de la llegada de los españoles, su

¹ "Los granos andinos han conquistado más de 50 mercados internacionales". Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego. Nota de prensa. 30.06.2022. Extraído de <https://www.gob.pe/institucion/midagri/noticias/628060-los-granos-andinos-han-conquistado-mas-de-50-mercados-internacionales>

cultivo se extendía por todo el Tahuantinsuyo, abarcando territorios que hoy corresponden al Perú, Bolivia, Ecuador, Chile, Argentina y Colombia.

Las principales zonas de producción de quinua se encuentran entre los 2,500 y 3,900 m.s.n.m., en climas templados a fríos con alta dependencia de las lluvias. No obstante, su adaptabilidad le permite crecer en regiones cálidas y áridas con niveles adecuados de humedad. Se trata de una planta de ciclo anual, con hojas anchas y una altura promedio de 1 a 2 metros. Su tallo puede ser ramificado o no, dependiendo de la variedad y densidad de siembra. La raíz principal alcanza entre 30 y 35 cm de longitud, mientras que su fruto, un grano seco de aproximadamente 2 mm de diámetro, puede contener entre 250 y 500 semillas².



Foto: Instituto Nacional de Innovación Agraria – INIA

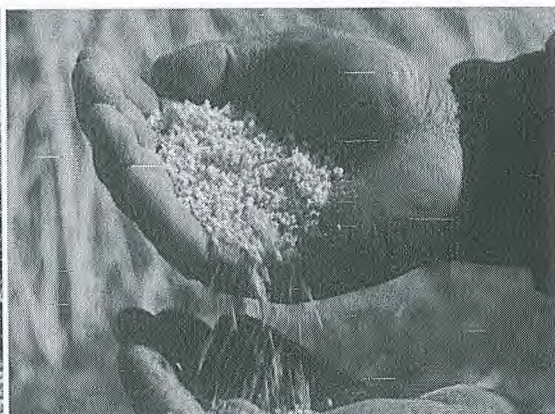


Foto: Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego - MIDAGRI

La quinua es reconocida por su excepcional calidad proteica y su versatilidad en la elaboración de diversos productos alimenticios. Entre ellos destaca la leche vegetal de quinua, que representa una alternativa nutritiva para niños adultos. En el Perú, donde el 12.2% de los niños menores de cinco años padecen de desnutrición crónica infantil, su consumo puede contribuir significativamente a mejorar la seguridad alimentaria y la nutrición³.

En 1996, la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) catalogó a la quinua como uno de los cultivos más prometedores para la humanidad. Su riqueza nutricional, sus múltiples aplicaciones y su potencial para combatir la desnutrición la convierten en un recurso clave para la seguridad alimentaria global.

² Quinoa. Ministerio de Desarrollo Agrario y riego. Extraído de <https://www.midagri.gob.pe/portal/download/pdf/sectoragrario/agricola/lineasdecultivosemergentes/QUNUA.pdf>

³ Encuesta Nacional Demografía y Salud – ENDES 2024-I

CAÑIHUA

La Cañihua (*Chenopodium pallidicaule*) es un cultivo andino menos conocido y difundido que la quinua, pero de gran importancia para las poblaciones altoandinas. Su resistencia a condiciones climáticas extremas ha permitido su cultivo durante cientos de años, especialmente en el altiplano peruano y parte de Bolivia, donde se desarrolló la cultura Tiahuanaco y lugar donde actualmente existen mayores extensiones cultivadas con esta especie. *Durante los tiempos incaicos la kañiwa era un alimento exclusivo del Inca y su corte, y la población común tenía prohibido consumir este alimento "real"* (Gade 1970) citado por Repo-Carrasco (1992)⁴.

Las principales zonas de cultivo de la cañihua se encuentran entre los 3,000 y 4,200 m.s.n.m., en suelos con buena humedad y alto contenido de materia orgánica. Su tolerancia a las heladas y su alto valor nutricional la convierten en un cultivo estratégico para la seguridad alimentaria en sistemas productivos de alto riesgo, como los del altiplano. Comparada con la quinua, la cañihua puede soportar temperaturas de hasta -3 °C.

Se trata de una planta que crece entre 20 y 70 cm. Sus hojas son alternas, con peciolo cortos y finos, láminas de forma romboide de 1 a 3 cm de largo y tres nervaduras bien marcadas en la parte inferior. Las flores, agrupadas en inflorescencias tipo espiga, son pequeñas (1 a 2 mm de diámetro).



Foto: Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego - MIDAGRI



Foto: Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego - MIDAGRI

La cañihua posee un alto valor nutricional y es una excelente fuente de antioxidantes. Su composición incluye aproximadamente un 60% de carbohidratos y un 8% de aceites vegetales, lo que la convierte en un alimento altamente nutritivo y energético. Diversos estudios han destacado su importancia en la alimentación debido a estos beneficios⁵.

⁴ "Cultivos Andinos y la Alimentación Infantil. Serie Investigaciones N°1 del CCTA. Lima-Perú. Repo-Carrasco, 1995.

⁵ "Propiedades nutricionales y antioxidantes de la cañihua (*Chenopodium pallidicaule* Aellen)". Batolo Estrella, Dolly Elisa. (2013). Revista de Investigación Universitaria, 2013, Vol. 2 (1): 47-53

TARWI

El tarwi (*Lupinus mutabilis sweet*) es conocido con este nombre a nivel general, aunque en distintas regiones del país recibe denominaciones específicas. En el centro del Perú se llama *tarwi*, mientras que en la zona sur, particularmente en Puno, es conocido como *tauri*. En la región norte, su denominación varía a *chocho*⁶.

Este cultivo presenta diferencias en su morfología dependiendo de la variedad y la zona donde se cultiva. Puede desarrollarse en cultivares con muchas o pocas ramas, y su tamaño en la madurez varía según las condiciones ambientales.

El tarwi se cultiva principalmente en las zonas templadas y frías del Altiplano peruano-boliviano, en valles interandinos situados entre los 2,000 y 3,850 m.s.n.m. Sin embargo, diferentes prácticas han demostrado que también puede alcanzar buenos rendimientos a nivel del mar.

Su flor mide aproximadamente 1.2 cm de longitud, y una sola planta puede llegar a producir más de mil flores. Los pétalos presentan una amplia gama de colores, que incluyen blanco, crema, azul y púrpura. Mientras que su fruto del tarwi es una vaina ligeramente dehiscente, en cuyo interior las semillas se disponen en una hilera. El tamaño de las semillas varía entre 4 y 15 mm, y su color puede ser blanco, gris, baya, marrón, negro o marmorizado.

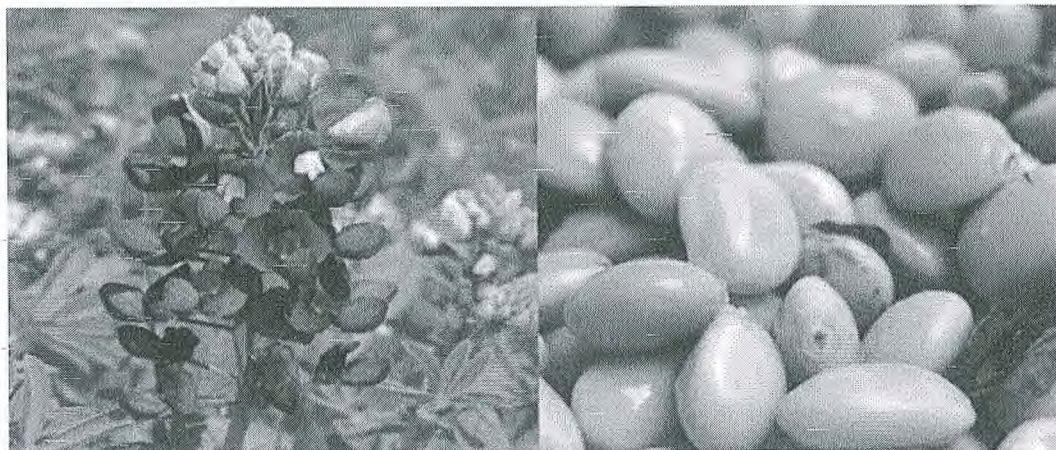


Foto: Agencia Agraria

El tarwi es reconocido por su alto contenido de calcio, lo que lo hace ideal para fortalecer huesos y dientes. Además, ayuda a regular los niveles de azúcar en la sangre, por lo que su consumo es especialmente recomendado para personas con diabetes. También, es una fuente de ácidos grasos esenciales, que favorecen el desarrollo óptimo del sistema nervioso central y fortalecen el sistema inmunológico, ayudando al organismo a combatir infecciones y enfermedades.

⁶ El Tarwi, Lupino Andino. Mario Edgar Tapia. 2015.

LA PRODUCCIÓN DE GRANOS ANDINOS Y LA AGRICULTURA FAMILIAR

El presente proyecto de ley tiene como objetivo promover la difusión y el consumo de los granos andinos, fortaleciendo a los productores, en especial a aquellos dedicados a la agricultura familiar, y contribuyendo a la seguridad alimentaria del país. Según cifras oficiales del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego (MIDAGRI), hasta julio de 2024, más de 125 mil familias en todo el Perú se dedican al cultivo de quinua, kiwicha, cañihua y tarwi⁷.

En el 2023⁸, la producción de granos andinos alcanzó aproximadamente 143,400 toneladas, lo que generó 6,4 millones de jornales en el sector agrícola y en áreas vinculadas como procesamiento, transporte, industrialización, investigación y otros sectores relacionados con el desarrollo de la cadena de valor.

Distribución de la producción por cultivo:

- **Quinua:** En el 2022, su cultivo se extendió por 17 departamentos, aunque seis de ellos concentraron el 94.6% de la producción nacional. Puno lideró con un 39.9%, seguido de Ayacucho (23.9%), Apurímac (11.3%), Cusco (9.1%), Junín (5.5%) y Arequipa (4.9%). Según la Encuesta Nacional Agropecuaria (ENA) 2021, 114,600 productores agrarios se dedican al cultivo de quinua, la mayoría pertenecientes a la agricultura familiar⁹.
- **Tarwi:** Cultivado por alrededor de 30,000 familias, este grano genera 850,000 jornales directos al año. El 82% de las tierras dedicadas al tarwi pertenecen a la agricultura familiar (entre 1 y 3 hectáreas por unidad de producción)¹⁰. Además, el 60% de los pequeños agricultores destinan su producción al mercado interno. Los principales departamentos productores son La Libertad, Cusco, Huánuco, Puno, Apurímac, Áncash, Cajamarca, Junín, Huanavelica y Ayacucho¹¹.
- **Kiwicha:** En el 2022, Apurímac fue el principal productor, con 5,422 toneladas, representando el 80.4% de la producción nacional. Le siguieron Cusco (13.1%), Arequipa (2.8%) y Áncash (2.2%). Según la ENA 2021, 8,874 productores agrarios cultivan kiwicha, concentrándose en Apurímac (32.1%), Cusco (17.6%), Ayacucho (16.5%) y Áncash (14.2%)¹².

⁷ Extraído de <https://agraria.pe/noticias/mas-125-mil-familias-de-agricultores-a-nivel-nacional-se-ded-36255>

⁸ Extraído de <https://www.agroperu.pe/participa-en-la-conferencia-magistral-por-el-dia-nacional-de-los-granos-andinos/>

⁹ Los Granos Andinos en el Perú. Nota Técnica de Coyuntura Económica Agraria N°011-2023-MIDAGRI

¹⁰ Extraído de <https://agraria.pe/noticias/30-mil-familias-se-dedican-al-cultivo-de-tarwi-en-nuestro-pa-36866>

¹¹ Los Granos Andinos en el Perú. Nota Técnica de Coyuntura Económica Agraria N°011-2023-MIDAGRI

¹² Idem.

- **Cañihua:** Puno lideró la producción en 2022 con 5,611 toneladas, lo que representa el 96% del total nacional. Cusco, con 4%, ocupó el segundo lugar. De acuerdo con la ENA 2021, 21,292 agricultores cultivaban cañihua, con Puno concentrando el 77.4% de ellos y Cusco el 22.3%¹³.

LOS GRANOS ANDINOS Y SU RELACIÓN CON EL DEPORTE

Se ha desarrollado diferentes investigaciones que señalan que el consumo de quinua, cañihua, tarwi y kiwicha, contribuye a la lucha contra la anemia y fortalece el sistema inmunológico. Además, gracias a su riqueza en proteínas, aminoácidos esenciales, fibra y minerales, estos granos son una excelente fuente de energía y recuperación para quienes practican deporte de alta competencia o solamente actividades recreativas.

Por ejemplo, la **quinua**¹⁴, por su alto contenido de proteínas de valor biológico, contribuye a la recuperación y desarrollo muscular. Sus ácidos grasos insaturados favorecen la salud cardiovascular, optimizando la oxigenación y el rendimiento físico. Además, es rica en minerales esenciales: el calcio fortalece los huesos y el hierro previene el cansancio al mejorar el transporte de oxígeno en la sangre.

Las vitaminas que aporta la quinua también desempeñan funciones clave en el rendimiento deportivo: la vitamina E actúa como antioxidante, protegiendo las células del estrés oxidativo (reduce la probabilidad de lesiones); las vitaminas B1 y B2 participan en la producción de energía a partir de los carbohidratos, y el niacina (B3) contribuye a la recuperación muscular y la reducción de la inflamación.

Valor nutricional

Componentes / Components	Por 100g / Per 100g	Número de determinaciones Number of determinations	Rango Range
Humedad Moisture	12.65%	58	20.7- 6.8%
Proteínas Proteins	13.81	77	22.08- 7.47
Grasa Fat	5.01	60	9.3- 1.8
Ceniza Ash	3.36	60	9.8- 1.8
Hidratos de carbono Carbon Hydrates	59.74	50	71.3- 36.72
Celulosa Cellulose	4.38	22	12.20- 1.5
Fibra Fiber	4.14	30	16.32- 1.10

Fuente: Super Foods Perú

¹³ Idem.

¹⁴ Perú.info. Super granos. Extraído de <https://sites.peru.info/es-pe/superfoods/detalle/super-quinua>

Por otro lado, la **cañihua**¹⁵ puede ser beneficioso para los deportistas gracias a su alto contenido en hierro, clave para la producción de hemoglobina, mejorando el transporte de oxígeno en la sangre y ayudando a prevenir la fatiga, favoreciendo el rendimiento deportivo. También contiene fibra soluble, que contribuye a una digestión saludable y al mantenimiento de niveles estables de glucosa en sangre, evitando picos de energía y promoviendo una mejor recuperación luego del ejercicio. Asimismo, contiene carbohidratos y fósforo, que proporciona energía para el cuerpo y fortalecer huesos, respectivamente. Finalmente, el magnesio ayuda a la relajación muscular y a prevenir calambres.

Valor nutricional	
Componentes / Components	Por 100g / Per 100g
Humedad Water	9,6%
Proteínas Protein	13,1 g
Fibra Fiber	3,8 g
Grasas Fat	8,63 g
Carbohidratos Carbohydrates	59,59 g
Ceniza Ash	5,28 g
Fósforo Phosphorus	0,59 mg
Potasio Potassium	0,24 mg
Calcio Calcium	0,7 mg
Magnesio Magnesium	200 mg
Hierro Iron	50 mg

Fuente: Super Foods Perú

El **tarwi** es una excelente fuente de proteínas, superando a muchas legumbres y cereales (soya y frejol), lo que lo convierte en un aliado clave para la recuperación muscular y el desarrollo de masa magra en los deportistas.

Además, es rico en ácidos grasos insaturados, como el oleico, linoleico y linolénico, esenciales para mantener la salud cardiovascular, reducir la inflamación post - entrenamiento y favorecer la regeneración celular.

Otro de sus grandes beneficios es su alto contenido de hierro, un mineral fundamental para la producción de hemoglobina, lo que mejora el transporte de oxígeno en la sangre, reduce la fatiga y optimiza el rendimiento en deportes de resistencia y fuerza.

¹⁵ Perú.info. Super granos. Extraído de <https://sites.peru.info/es-pe/superfoods/detalle/super-quinua>

Valor nutricional

Componentes / Components	Por 100g / Per 100g
Proteína Protein	12,9 g
Calcio Calcium	247 g
Fósforo Phosphorus	500 mg
Hierro Iron	3,4 mg
Ceniza Ash	2,5 g
Grasa Fat	7,2 g
Fibra Fiber	6,7 g
Carbohidratos Carbohydrates	65,1 g
Humedad Humidity	12,3 %
Valor energético Energy Value	358 kcal
Tiamina Thiamine	0,14 mg
Riboflavina Riboflavin	0,32 mg
Niacina Niacin	1,0 mg
Vitamina C Vitamin C	3,0 mg

Fuente: Super Foods Perú

La **kiwicha** es rico en calcio, fósforo y hierro, minerales que son esenciales para el rendimiento físico y la recuperación muscular. Su alto contenido de calcio fortalece los huesos y articulaciones, con la posibilidad de reducir riesgos de lesiones. El fósforo al ser un componente esencial del ATP (adenosín trifosfato), ayuda a optimizar el desempeño deportivo. Por otro lado, la kiwicha presenta alto contenido en hierro, lo que le permitirá al deportista mejorar el transporte de oxígeno en la sangre y reducir la fatiga, aumentar la resistencia aeróbica y acelerar la recuperación post – entrenamiento.

Como podemos observar, los granos andinos como la quinua, **kiwicha**, **cañihua** y **tarwi** contienen elementos que ayudan a mejorar la condición antes y durante de una competencia a los deportistas de todas las disciplinas. Gracias a su alto contenido de proteínas, aminoácidos esenciales, minerales y antioxidantes, estos superalimentos optimizan la recuperación muscular, la resistencia física y la salud ósea, permitiendo un mejor rendimiento en entrenamientos y competencias. Su aporte de carbohidratos de absorción lenta proporciona energía sostenida, ideal para deportes de alta exigencia, mientras que su riqueza en ácidos grasos saludables y fibra favorece el metabolismo y la digestión, contribuyendo a una mejor salud general.

COMPETENCIAS DEPORTIVAS PROMOVIDAS DESDE EL ESTADO

El estado, a través de sus distintos niveles de gobierno, organiza múltiples eventos y competencias con el propósito de promover la actividad física, competitividad y el deporte. A modo de ejemplo, se mencionan algunas de las actividades programadas para el año 2025.



MAGALY RUÍZ RODRÍGUEZ

"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

A) **Válida de Acuatlón:** Organizada por la Federación Deportiva de Triatlón, esta competencia combina dos disciplinas: natación y carrera. Se encuentra dividida en distintas categorías según la edad de los participantes:

- **Categoría Kids (6 a 9 años):** Recorrido de 500 m de carrera, 50 m de natación y nuevamente 500 m de carrera.
- **Categoría Súper Sprint (10 a 15 años):** Consiste en 1,250 m de carrera, 430 m de natación y 1,250 m de carrera.
- **Categoría Élite (16 años en adelante):** Se subdivide en grupos etarios: 16-19, 20-29, 30-39, 40-49, 50-59, 60-64 y mayores de 65 años. El recorrido para esta categoría incluye 2,500 m de carrera, 1 km de natación y nuevamente 2,500 m de carrera.

B) **Triatlón Puerto Huarmey 2025:** Este año 2025 se llevará a cabo la sexta edición de esta competencia organizada por la Federación Deportiva Nacional de Triatlón en colaboración con la Municipalidad Provincial de Huarmey. Este evento reúne a atletas de diversas edades y niveles de experiencia para competir en tres disciplinas: natación, ciclismo y carrera. Las categorías establecidas son las siguientes:

- **Categoría Pre Infantil: (12 a 13 años):** Consiste en 375 m de natación, 10 km de ciclismo y 2,500 m de carrera.
- **Categoría Infantil: (14 a 15 años):** Consiste en 375 m de natación, 10 km de ciclismo y 2,500 m de carrera.
- **Categoría Junior (16 a 19 años):** Recorrido de 750 m de natación, 20 km de ciclismo y 5 km en carrera.
- **Categoría por rangos etarios 20-29, 30-39, 40-49 y 50 a más, Élite y Postas Open,** recorren la misma distancia que la categoría junior.

C) **San Borja Bike in Colors 2025:** La Municipalidad Distrital de San Borja organiza este evento con el propósito de fomentar la actividad física, la salud, el deporte y la integración comunitaria. La competencia es accesible para todas las edades y consiste en un recorrido en bicicleta de 10 Km dentro del Parque Olímpico, ubicado en el distrito de San Borja.

D) **Travesía La Ruta de Olaya:** Inspirado en la gesta del prócer de la independencia José Olaya Balandra, quien nadaba desde el Callao hasta Lima transportando mensajes de manera clandestina, este evento recrea su ruta a través de una travesía a nado de aproximadamente 22 km. La competencia inicia en la Playa Pescadores (Chorrillos) y finaliza en la Playa Cantolao (La Punta – Callao). Es organizada por Perú Swimmers y la Municipalidad de La Punta, con el apoyo de la Marina de Guerra del Perú y la Unidad de Salvataje de la PNP.

E) **Carrera Avancemos Juntos Marcona:** Como parte de la celebración de la XXV Semana Turística de Marcona, la Municipalidad Distrital de Marcona llevará a cabo esta competencia en febrero de 2025. El recorrido es de 10 km

y cuenta con dos categorías: *Libre*, para participantes de 18 a 39 años, y *Master*, para corredores de 40 a 55 años.

Estas actividades no solo promueven el desarrollo deportivo, sino que también representan una oportunidad para difundir y fomentar el consumo de granos andinos, resaltando sus beneficios nutricionales para los atletas y la población en general. Como se mencionó en el ítem anterior, estos superalimentos pueden mejorar el rendimiento deportivo y contribuir a una alimentación saludable.

NUESTRA PROPUESTA

Con esta propuesta legislativa, no solo tenemos como objetivo difundir los beneficios que tienen los granos andinos a nivel nacional, sino que se busca promover el consumo de estos granos entre los deportistas de alta competencia, sino que también se beneficiarían los escolares que practican deporte en las Olimpiadas que impulsen los gobiernos locales, quienes también necesitan una alimentación adecuada para su crecimiento y desarrollo físico. Asimismo, este acceso los amigos y familiares que asistan a estas actividades y campeonatos deportivos podrán informarse sobre alimentos de calidad que impactará de manera positiva en ellos, ya que el consumo regular de estos granos ayuda a prevenir y combatir la anemia, la desnutrición y la mala alimentación en el hogar.

Asimismo, esta propuesta representa un importante impulso para los pequeños agricultores dedicados al cultivo de granos andinos. La promoción y el aumento del consumo de quinua, kiwicha, cañihua y tarwi generará mayor demanda en el mercado interno, permitiendo que estos productores mejoren sus ingresos y amplíen su capacidad productiva. Asimismo, fortalecemos la producción nacional para que continúe el incremento de hectáreas cultivadas. Esto también se traducirá en oportunidades para que los agricultores fortalezcan toda su cadena productiva, desde la siembra y cosecha hasta el procesamiento y comercialización de los granos.

II. EFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACION NACIONAL

La iniciativa legislativa no deroga ninguna norma constitucional o ley, toda vez que su finalidad es fomentar la difusión de los beneficios de los granos andinos, así como promover su consumo en las diferentes actividades y competencias a nivel nacional, impactando positivamente en el consumo y producción de los granos andinos, en beneficio de nuestros agricultores.

III. ANÁLISIS DE COSTO BENEFICIO

El presente proyecto de ley cumple con lo dispuesto en los artículos 77° y 78° de la Constitución Política, pues no vulnera el principio de equilibrio financiero o presupuestal al no demandar recursos adicionales al tesoro público. De igual manera, resulta importante considerar el análisis costo beneficio.

ENTIDADES / ACTORES INVOLUCRADOS	COSTO	BENEFICIO
Estado (IPD, MINEDU, MIDAGRI, Gobiernos locales)	Posibles costos logísticos (personal) y administrativos para la difusión y supervisión del cumplimiento de la ley.	Se favorece el desarrollo del cultivo de granos andinos y promueve la productividad de las áreas de cultivo. Se fortalece la articulación interinstitucional entre el deporte, educación y agricultura. Se revalora la cultura alimentaria de los andes.
Agricultores	Posibles costos para formalización y adecuación a estándares de calidad. Necesidad de capacitación para garantizar la calidad de sus productos.	Aumento en la demanda de producción, y con ello mejora en los ingresos de los agricultores. Se fortalece la seguridad económica de las familias agricultores al aprobarse convenios con las instituciones públicas
Población en General (deportistas, asistentes a eventos deportivos)	Costos asociados a la adaptación a nuevos productos y ajustes en hábitos de consumo.	Mejoras en la nutrición deportiva. Contribuye a la prevención y reducción de la anemia en la población. Incremento en el conocimiento sobre los granos andinos, promoviendo su consumo habitual en la dieta diaria.

IV. VINCULACION CON LAS POLÍTICAS DE ESTADO DEL ACUERDO NACIONAL Y AGENDA LEGISLATIVA 2023-2024

La presente iniciativa legislativa se enmarca en las Políticas de Estado del Acuerdo Nacional:

II. Equidad y Justicia Social

13. Acceso Universal a los Servicios de Salud y a la Seguridad Social.

15. Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutrición.

III. Competitividad del País

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

23. Política de desarrollo agrario y rural.

Por otro lado, respecto a la Agenda Legislativa, aprobado mediante **Resolución Legislativa N°006-2024-2025-CR**, para el periodo anual de sesiones 2024-2025, guarda relación con los siguientes objetivos y temas del proyecto de ley:

Cumple con el objetivo **Equidad y Justicia Social**, política de Estado "Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutrición". Así como del objetivo **Competitividad en el País**, políticas de Estado "Búsqueda de la competitividad, productividad y formalización de la actividad económica" y "Política de Desarrollo Agrario y Rural"

Lima, febrero del 2024.