



COMISIÓN DE PRODUCCIÓN, MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA Y COOPERATIVAS

«DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES»
«AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL»



DICTAMEN RECAÍDO EN LOS PROYECTOS DE LEY 1573/2021-CR Y 3134/2022-CR, POR EL QUE, CON TEXTO SUSTITUTORIO, SE PROPONE LA LEY QUE RECONOCE LA LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y SOMMELIER.

COMISIÓN DE PRODUCCIÓN, MICRO Y PEQUEÑA EMPRESA Y COOPERATIVAS

PERÍODO ANUAL DE SESIONES 2022 - 2023

15 JUN 2023

18:31 pm

Señor Presidente:

Ha ingresado para dictamen de la Comisión de Producción, Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas los **Proyectos de Ley 1573/2021-CR**, presentado por el Grupo Parlamentario Avanza País, a iniciativa de la señora congresista **Patricia Rosa Chirinos Venegas**, por el que se propone la "Ley que reconoce y acredita la labor del sommelier peruano" y **3134/2022-CR**, presentado por el Grupo Parlamentario Somos Perú, a iniciativa del señor congresista **Esdras Ricardo Medina Minaya**, por el que se propone la "Ley que acredita la labor del barista, maestro chocolatero y sommelier".

I. SITUACIÓN PROCESAL

- El **Proyecto de Ley 1573/2021-CR** ingresó al Área de Trámite y Digitalización de Documentos el 31 de marzo de 2022, siendo decretado el 1 de abril de 2022 a la Comisión de Producción, Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas, como primera comisión dictaminadora, y a la Comisión de Comercio Exterior y Turismo, como segunda comisión dictaminadora, para su estudio y dictamen correspondiente.
- El **Proyecto de Ley 3134/2022-CR** ingresó al Área de Trámite y Digitalización de Documentos el 21 de setiembre de 2022, siendo decretado el 23 de setiembre de 2022 a la Comisión de Producción, Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas, como única comisión dictaminadora, para su estudio y dictamen correspondiente.

**DICTAMEN RECAÍDO EN LOS PROYECTOS DE LEY
1573/2021-CR Y 3134/2022-CR, POR EL QUE, CON TEXTO
SUSTITUTORIO, SE PROPONE LA LEY QUE RECONOCE LA
LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y
SOMMELIER.**

Durante la Quinta Sesión Ordinaria Semipresencial de la Comisión de Producción, Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas realizada en la Sala Francisco Bolognesi del Palacio Legislativo el día miércoles 2 de noviembre de 2022 se aprobó el dictamen favorable, con texto sustitutorio, recaído en los **Proyectos de Ley 1573/2021-CR y 3134/2022-CR**, por **UNANIMIDAD de los presentes** en la plataforma Microsoft Teams al momento de la votación, con la dispensa de la lectura y aprobación del acta, para ejecutar los acuerdos tomados en la referida sesión. Votaron a favor los señores congresistas: Víctor Seferino Flores Ruíz, María del Pilar Cordero Jon Tay, César Manuel Revilla Villanueva, Cruz María Zeta Chunga, Bernardo Jaime Quito Sarmiento, Jhaec Darwin Espinoza Vargas, José Enrique Jerí Oré, Idelso Manuel García Correa, Jorge Alberto Morante Figari, Pasión Neomías Dávila Atanacio, Miguel Ángel Ciccía Vásquez, Diego Alonso Fernando Bazán Calderón, María Jessica Córdova Lobatón, Héctor Valer Pinto, Jorge Alfonso Marticorena Mendoza y Esdras Ricardo Medina Minaya. Ningún voto en contra y ninguna abstención.

II. CONTENIDO DE LA PROPUESTA

- El **Proyecto de Ley 1573/2021-CR**, por el que se propone la “Ley que reconoce y acredita la labor del sommelier peruano”, comprende dos artículos y una única disposición complementaria. Contiene lo siguiente:

En su artículo primero trata sobre el objetivo que sería reconocer la labor del sommelier peruano, como aquel especialista que forma parte de la industria vitivinícola y destilados, así como en el servicio turístico de restaurante, con la finalidad de preservar la calidad de la producción nacional en los mercados especializados, y contribuir a su competitividad y afianzamiento a nivel internacional.

**DICTAMEN RECAÍDO EN LOS PROYECTOS DE LEY
1573/2021-CR Y 3134/2022-CR, POR EL QUE, CON TEXTO
SUSTITUTORIO, SE PROPONE LA LEY QUE RECONOCE LA
LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y
SOMMELIER.**

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

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

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

- El **Proyecto de Ley 3134/2021-CR**, por el que se propone la “Ley que acredita la labor del barista, maestro chocolatero y sommelier”, comprende dos artículos y dos disposiciones complementarias finales. Contiene lo siguiente:

En su artículo primero trata sobre el objeto de la ley que sería categorizar la labor del barista, maestro chocolatero y sommelier en el proceso de producción económico con la finalidad de salvaguardar la competitividad en la industria gastronómica, turística y demás mercados involucrados.

En su artículo segundo trata sobre la categorización, mediante la cual dispone que se deberá de categorizarse la labor del barista, maestro chocolatero y sommelier como especialista en el proceso de producción económico gastronómico y turístico.

**DICTAMEN RECAÍDO EN LOS PROYECTOS DE LEY
1573/2021-CR Y 3134/2022-CR, POR EL QUE, CON TEXTO
SUSTITUTORIO, SE PROPONE LA LEY QUE RECONOCE LA
LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y
SOMMELIER.**

En su primera disposición complementaria final aborda la vigencia, la cual será al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial El Peruano.

Finalmente, en su segunda disposición complementaria final trata sobre la reglamentación, mediante la cual dispone que el Poder Ejecutivo a través del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo - MINCETUR, deberá considerar la definición y concepto de la labor del barista, maestro chocolatero y sommelier, de conformidad a sus atribuciones y competencias correspondientes.

III. OPINIONES SOLICITADAS E INFORMACIÓN RECIBIDA

De conformidad con los artículos 69 y 70 del Reglamento del Congreso de la República, la Comisión de Producción, Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas solicitó opinión técnico-legal respecto al referido proyecto de ley a las siguientes entidades:

3.1 Opiniones solicitadas

3.1.1. Proyecto de Ley 1573/2021-CR:

- Con Oficio N° 736-PL1573-2021-2022-CPMPEC-CR, de fecha 4 de abril de 2022, solicitando opinión al señor Jorge Luis Prado Palomino, Ministro de la Producción.
- Con Oficio N° 737-PL1573-2021-2022-CPMPEC-CR, de fecha 4 de abril de 2022, solicitando opinión al señor Roberto Helbert Sánchez Palomino, Ministro de Comercio Exterior y Turismo.
- Con Oficio N° 738-PL1573-2021-2022-CPMPEC-CR, de fecha 4 de abril de 2022, solicitando opinión al señor Oswaldo Delfin Zegarra Rojas, Superintendente Nacional de Educación Superior Universitaria.

DICTAMEN RECAÍDO EN LOS PROYECTOS DE LEY 1573/2021-CR Y 3134/2022-CR, POR EL QUE, CON TEXTO SUSTITUTORIO, SE PROPONE LA LEY QUE RECONOCE LA LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y SOMMELIER.

- Con Oficio N° 739-PL1573-2021-2022-CPMPEC-CR, de fecha 4 de abril de 2022, solicitando opinión al señor Ricardo Maquez Flores, Presidente del Comité Ejecutivo de la Sociedad Nacional de Industrias – SIN.

3.1.2. Proyecto de Ley 3134/2022-CR:

- Con Oficio N° 0067-2022-2023-CPMPEC-PO/CR, de fecha 5 de octubre de 2022, solicitando opinión al señor Jorge Luis Prado Palomino, Ministro de la Producción.
- Con Oficio N° 0068-2022-2023-CPMPEC-PO/CR, de fecha 5 de octubre de 2022, solicitando opinión al señor Alejandro Antonio Salas Herrera, Ministro de Trabajo y Promoción del Empleo.
- Con Oficio N° 0114-2022-2023-CPMPEC-PO/CR, de fecha 25 de octubre de 2022, solicitando opinión al señor Oswaldo Delfín Zegarra Rojas, Superintendente Nacional de Educación Superior Universitaria.

3.2 Información recibida

3.2.1. Proyecto de Ley 1573/2021-CR:

- Se recibió el Oficio N° 0341-2022-SUNEDU-02, de fecha 25 de abril de 2022, remitido por el señor Oswaldo Zegarra Rojas, Superintendente de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria -SUNEDU, el cual contiene copia del Informe N° 0275-2022-SUNEDU-03-06, elaborado por la Oficina de Asesoría Jurídica de dicha entidad, brindando respuesta al requerimiento.
- Se recibió el Oficio N° 425-2022-MINCETUR/DM, de fecha 9 de agosto de 2022, remitido por el señor Roberto Helbert Sánchez Palomino, Ministro de Comercio Exterior y Turismo, el cual contiene el Informe N° 030-2022-

**DICTAMEN RECAÍDO EN LOS PROYECTOS DE LEY
1573/2021-CR Y 3134/2022-CR, POR EL QUE, CON TEXTO
SUSTITUTORIO, SE PROPONE LA LEY QUE RECONOCE LA
LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y
SOMMELIER.**

MINCETUR/VMT/DGPDT/DNCT-MAR, de la Dirección de Normatividad y Calidad Turística de la Dirección General de Políticas de Desarrollo Turístico, adjunta al Memorándum N° 820-2022-MINCETUR/VMT del Viceministerio de Turismo, y el Informe N° 0056-2022-MINCETUR/SG/AJ-CRC adjunto al Memorándum N° 564-2022-MINCETUR/SG/AJ emitido por la Oficina General de Asesoría Jurídica del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, a través de los cuales se atiende el requerimiento formulado.

3.2.2. Proyecto de Ley 3134/2022-CR:

No se han recibido opiniones sobre la mencionada propuesta legislativa.

IV. MARCO NORMATIVO

- 4.1. Constitución Política del Perú. Artículos 58 y 59.
- 4.2. Reglamento del Congreso de la República. Artículos 67, 75 y 76.
- 4.3. Ley 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo.
- 4.4. Ley 30460, Ley que declara de interés nacional la promoción y difusión del vino peruano y del pisco como bebidas nacionales.
- 4.5. Ley 31078, Ley que promueve, difunde e incentiva el consumo del café peruano "Cafetea Perú".
- 4.6. Decreto Supremo N° 011-2019-MINCETUR — Decreto Supremo que aprueba el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes.
- 4.7. Decreto Supremo N° 010-2019-MINAGRI — Decreto Supremo que aprueba el Plan Nacional de Acción del Café Peruano 2019-2030.
- 4.8. Resolución Ministerial N° 212-2020-MINAGRI - Conformen Grupo de Trabajo Multisectorial con el objeto de elaborar el documento denominado "Plan Nacional de Desarrollo de la Cadena de Valor del Cacao - Chocolate 2020-2030".
- 4.9. Resolución Ministerial N° 0538-2011-AG - Instituyen a nivel nacional la celebración del "Día del Cacao y Chocolate" el día primero de octubre de cada año.

DICTAMEN RECAÍDO EN LOS PROYECTOS DE LEY 1573/2021-CR Y 3134/2022-CR, POR EL QUE, CON TEXTO SUSTITUTORIO, SE PROPONE LA LEY QUE RECONOCE LA LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y SOMMELIER.

- 4.10. Acuerdo Nacional y sus políticas de Estado. Tercer Objetivo: Competitividad del País. Política de Estado 17: Afirmación de la economía social de mercado. Política de Estado 22: Política de comercio exterior para la ampliación de mercados con reciprocidad.

V. ANÁLISIS DE LA PROPUESTA

5.1. ANÁLISIS TÉCNICO

La propuesta legislativa, bajo análisis, tiene por objetivo reconocer la labor del barista, maestro chocolatero y sommelier con la finalidad de salvaguardar su competitividad en el proceso gastronómico y en las actividades turísticas afines a sus labores.

Dicha propuesta legislativa comprende al **Proyecto de Ley 1573/2021-CR**, por el que se propone la “Ley que reconoce y acredita la labor del sommelier peruano”, y al **Proyecto de Ley 3134/2021-CR**, por el que se propone la “Ley que acredita la labor del barista, maestro chocolatero y sommelier”, los cuales fueron acumulados por ser de la misma naturaleza. En tal sentido, dicha normativa categorizaría la labor del barista, maestro chocolatero y sommelier en el proceso de producción económico con la finalidad de salvaguardar la competitividad en la industria gastronómica, turística y demás mercados involucrados.

La palabra barista, cuyo origen se puede encontrar en el idioma italiano, refiere a una persona especializada en café. Tanto en italiano como en español la palabra barista se documenta a principios del siglo XX, concretamente en 1916.

Debemos tener presente que un barista es un especialista en la preparación de café, adicionalmente realiza otras funciones como la elaboración de chocolate, té y otras infusiones. Su labor implica tener conocimiento del proceso de producción

**DICTAMEN RECAÍDO EN LOS PROYECTOS DE LEY
1573/2021-CR Y 3134/2022-CR, POR EL QUE, CON TEXTO
SUSTITUTORIO, SE PROPONE LA LEY QUE RECONOCE LA
LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y
SOMMELIER.**

y preparación, un barista saca a relucir la parte final del trabajo del productor para otorgar al consumidor final una bebida de alta calidad.

En el mercado actual se observa un incremento de la demanda de profesionales especializados en la elaboración del café, para que a través de esta manera se pueda expresar de la mejor forma sus atributos.

Asimismo, se tiene un importante espacio económico en el mercado nacional e internacional que requiere ser atendido, y que dependerá del incremento de baristas que contribuyan con el desarrollo económico del país a efecto de obtener mejores condiciones de rentabilidad.

En el caso del maestro chocolatero implica en la labor de un profesional de la cocina dedicado a la preparación de productos elaborados a base de chocolate. Actualmente, la fabricación del chocolate tiene un nivel especializado y automatizado, ya que se utilizan técnicas y métodos para su producción final. Entre sus principales tareas se encuentran:

- ✓ Elegir el tiempo y la temperatura a la que se debe calentar y agitar el chocolate en la caldera.
- ✓ Verter el chocolate líquido en diferentes moldes para formar los diferentes productos que posteriormente se venderán, como bombones y tabletas, entre otros muchos.
- ✓ Darles una forma creativa a los productos y crear decoraciones que, además de estar muy ricas, le den al chocolate una estética atractiva.
- ✓ Crear rellenos de chocolate con mantequilla para determinados productos.
- ✓ Pensar en nuevas recetas con chocolate que puedan gustar al público.
- ✓ Introducir en los productos chocolateros otros elementos que combinen bien con el chocolate, como el caramelo o los frutos secos.

**DICTAMEN RECAÍDO EN LOS PROYECTOS DE LEY
1573/2021-CR Y 3134/2022-CR, POR EL QUE, CON TEXTO
SUSTITUTORIO, SE PROPONE LA LEY QUE RECONOCE LA
LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y
SOMMELIER.**

- ✓ Estudiar el mercado para saber qué es lo que le gusta a la gente hoy en día y desechar aquellas recetas que ya no son tan populares como antes.¹

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

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

Por otro lado, resulta necesario mencionar el papel del sommelier, el cual sería contribuir en la compra de vinos y otras bebidas en función de la clientela y de la carta gastronómica del establecimiento. Participa activamente en la gestión de las existencias, en la composición y la redacción de la carta de vinos, bebidas espirituosas y otras bebidas, y aconseja a los clientes los mejores maridajes entre "comidas y vinos". Tiene la importante función de analizar y comprender el gusto de los clientes, con el fin de aconsejarles y servirles los vinos (u otras bebidas) acompañando los platos más convenientes. Asimismo, puede asesorar a los agentes de distribución y tiendas especializados. Es un profesional que actúa como enlace interactivo entre el productor y el consumidor.

Finalmente, debe tener conocimientos especializados en lo concerniente a los

1. <https://www.estudiahosteleria.com/blog/pasteleria-reposteria/que-es-un-maestro-chocolatero-y-cuales-son-sus-funciones>

**DICTAMEN RECAÍDO EN LOS PROYECTOS DE LEY
1573/2021-CR Y 3134/2022-CR, POR EL QUE, CON TEXTO
SUSTITUTORIO, SE PROPONE LA LEY QUE RECONOCE LA
LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y
SOMMELIER.**

vinos, las bebidas y la gastronomía. Sus competencias incluyen el dominio de la cata, de la gestión, de la comunicación, de la selección y del servicio del vino y otras bebidas y del maridaje con las comidas.

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

En este sentido, uno de los países con mayor potencial gastronómico del mundo es el Perú, hecho que se ha venido afianzando a lo largo de los años por la convergencia entre el Estado, la empresa privada y la sociedad. Muestra de ello es que la revista "Viajes" de National Geographic ha considerado a nuestro país dentro del ranking "Los mejores destinos gastronómicos del mundo". Al respecto, menciona: "Aclamado por muchos como el mejor destino culinario del mundo, en 2014 recibió el World Travel Awards por la riqueza, originalidad y diversidad de su gastronomía y por el empeño empresarial que la promueve. Lima, la capital, alberga reputados restaurantes, pero en cualquier lugar del país se puede disfrutar con las inspiradas recetas peruanas que tienen en el ceviche (pescado crudo y marinado), el ají de gallina y los camarones acaramelados, tres de sus especialidades más tradicionales y a la vez innovadoras"². Asimismo, destaca que en los últimos años la gastronomía se ha convertido en uno de los motores de crecimiento económico del Perú. Según estadísticas del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur), el turismo gastronómico mueve más de US\$ 5,000 millones al año.³

2. https://viajes.nationalgeographic.com/es/a/10-mejores-destinos-gastronomicos-mundo_8947

3. <https://blogs.usil.edu.pe/novedades/la-gastronomia-peruana-agente-promotor-del-desarrollo-economico>

DICTAMEN RECAÍDO EN LOS PROYECTOS DE LEY 1573/2021-CR Y 3134/2022-CR, POR EL QUE, CON TEXTO SUSTITUTORIO, SE PROPONE LA LEY QUE RECONOCE LA LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y SOMMELIER.

De esta manera, la Comisión de Producción, Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas considera que el reconocimiento de la labor del barista, maestro chocolatero y sommelier tendría un impacto positivo, tanto en la industria vitivinícola, así como en los sectores del turismo y la gastronomía nacional, puesto que serán legalmente reconocidos y posteriormente categorizados como actores fundamentales de nuestra gastronomía teniendo en consideración sus labores de suma importancia, anteriormente detalladas, de esta manera, se acabaría un trato injusto con respecto a los demás profesionales o especialistas en la gastronomía.

En tal sentido, teniendo en cuenta las consideraciones expuestas y que la presente propuesta normativa permitirá una mayor competitividad, tanto a nivel nacional como internacional, en las actividades gastronómicas y turísticas afines a las labores referidas, consideramos **VIABLE** la presente propuesta legislativa.

5.2 ANÁLISIS DEL MARCO NORMATIVO

La propuesta legislativa fue presentada mediante los **Proyectos de Ley 1573/2021-CR**, presentado por el Grupo Parlamentario Avanza País, a iniciativa de la señora congresista **Patricia Rosa Chirinos Venegas**, y **3134/2022-CR**, presentado por el Grupo Parlamentario Somos Perú, a iniciativa del señor congresista **Esdras Ricardo Medina Minaya**, en ejercicio del derecho previsto en el **artículo 107 de la Constitución Política del Perú, en concordancia con lo dispuesto por los artículos 22, inciso c), 67, 75 y 76 del Reglamento del Congreso.**

La Constitución Política del Perú en su **artículo 58** señala que: *“La iniciativa privada es libre. Se ejerce en una economía social de mercado. Bajo este régimen, el Estado orienta el desarrollo del país, y actúa principalmente en las áreas de promoción de empleo, salud, educación, seguridad, servicios públicos e infraestructura”.*

DICTAMEN RECAÍDO EN LOS PROYECTOS DE LEY 1573/2021-CR Y 3134/2022-CR, POR EL QUE, CON TEXTO SUSTITUTORIO, SE PROPONE LA LEY QUE RECONOCE LA LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y SOMMELIER.

Así también en su artículo 59 señala que ***“El Estado estimula la creación de riqueza y garantiza la libertad de trabajo y la libertad de empresa, comercio e industria. El ejercicio de estas libertades no debe ser lesivo a la moral, ni a la salud, ni a la seguridad públicas. El Estado brinda oportunidades de superación a los sectores que sufren cualquier desigualdad; en tal sentido, promueve las pequeñas empresas en todas sus modalidades”***.

En tal sentido, la propuesta legislativa se encuentra en concordancia por lo dispuesto en nuestro texto constitucional.

Asimismo, debemos señalar que la presente norma respeta lo dispuesto en la ***Ley N° 29158, Ley Orgánica del Poder Ejecutivo***, de conformidad con sus atribuciones y competencias, puesto que será el Poder Ejecutivo, de conformidad con sus atribuciones y competencias, quien realice la adecuación al Decreto Supremo N° 011-2019-MINCETUR, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes, a fin de incorporar en su artículo 4, numeral 4.1., al barista, maestro chocolatero y sommelier, por ser un personal especializado en sus labores respectivas.

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

- ✓ **Promover la imagen y la marca del vino peruano y del pisco en todo tipo de eventos oficiales en el país y en el exterior.**
- ✓ Promover el desarrollo tecnológico y comercial de las economías regionales ***a partir de acciones relacionadas con actividades de servicios vinculadas al sector vitivinícola y pisquero del país.***

DICTAMEN RECAÍDO EN LOS PROYECTOS DE LEY 1573/2021-CR Y 3134/2022-CR, POR EL QUE, CON TEXTO SUSTITUTORIO, SE PROPONE LA LEY QUE RECONOCE LA LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y SOMMELIER.

- ✓ Promover estudios, investigaciones y organizaciones tendientes a la definición de las distintas regiones vitivinícolas y pisqueras de cada provincia y departamento del país.
- ✓ **Difundir las características culturales que implican la producción, elaboración y consumo del vino peruano y del pisco, conjuntamente con sus tradiciones.**

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

Así también mediante la Ley 31078, Ley que promueve, difunde e incentiva el consumo del café peruano “Cafetea Perú”, el café peruano es considerado como una de las bebidas bandera en todo tipo de eventos oficiales y no oficiales, a nivel nacional, regional e internacional y contribuir de manera directa con el desarrollo económico de los productores agrarios de las zonas cafetaleras del territorio nacional y con la reactivación de la economía peruana.

En dicha normativa también aborda las campañas de promoción, difusión y consumo del café peruano:

A nivel nacional:

- Las instituciones públicas en sus tres niveles de gobierno, los organismos autónomos y cualquier dependencia del Estado, promoverán preferentemente en toda actividad oficial y no oficial la utilización y consumo del café peruano.

DICTAMEN RECAÍDO EN LOS PROYECTOS DE LEY 1573/2021-CR Y 3134/2022-CR, POR EL QUE, CON TEXTO SUSTITUTORIO, SE PROPONE LA LEY QUE RECONOCE LA LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y SOMMELIER.

- ***Campañas de promoción y difusión interna para fomentar el consumo de café peruano “Cafetea Perú” y promocionar la imagen de la calidad del producto y, sobre todo, la denominación de origen del café peruano.***
- Campañas de difusión del café peruano “Cafetea Perú”, en medios de comunicación televisivo y radial estatales y privados, medios digitales y en las redes sociales, sobre los atributos y beneficios que brinda el café peruano para la salud.
- ***Organización de ferias a nivel nacional, regional, provincial y distrital, distintas de las ferias existentes, para promocionar el barismo, la cata y la preparación del café peruano.***
- Campañas de promoción turística a nivel nacional, regional, provincial y local de la “ruta del café” peruano, en especial, en las regiones productoras de café; incorporando en el tour, ***la visita a los centros de producción de café, degustación y preparación.***
- Campañas que promuevan el ***maridaje y el consumo de alimentos a base de ingredientes del café peruano.***
- Difusión y promoción del consumo del café peruano en el portal web de todas las entidades del Estado.

A nivel internacional:

- Las embajadas, consulados y misiones diplomáticas ***promoverán preferentemente en toda actividad oficial y no oficial la utilización y consumo del café peruano como bebida bandera.***

DICTAMEN RECAÍDO EN LOS PROYECTOS DE LEY 1573/2021-CR Y 3134/2022-CR, POR EL QUE, CON TEXTO SUSTITUTORIO, SE PROPONE LA LEY QUE RECONOCE LA LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y SOMMELIER.

- ***El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, a través de sus organismos técnicos especializados, promociona, difunde e incentiva el consumo del café en los eventos internacionales que organiza o en el que participe una representación nacional.***
- ***Establecer de forma permanente la **promoción y difusión mundial de la marca “Cafés del Perú” (Coffees from Perú) a cargo de PROMPERÚ.*****

En tal sentido, ***dicha normativa resulta concordante con el reconocimiento de la labor del barista porque la misma dispone la promoción del café peruano, tanto a nivel nacional como internacional, siendo necesario contar con un especialista en la preparación de cafés de alta calidad***, el cual trabaja creando nuevas y diferentes bebidas basadas en él, usando varios tipos de leches, esencias y licores, entre otros. Además que el mismo es responsable de la presentación de las bebidas y puede complementar su trabajo con arte del latte o arte del café con leche.

Cabe señalar que el Decreto Supremo N° 011-2019-MINCETUR, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes, no consideró al barista, maestro chocolatero y sommelier, a pesar de ser un personal especializado en sus labores respectivas, en tal sentido, la presente propuesta legislativa plantea sus incorporaciones al mismo.

También la presente propuesta legislativa resulta concordante con el Decreto Supremo N° 010-2019-MINAGRI, Decreto Supremo que aprueba el Plan Nacional de Acción del Café Peruano 2019-2030, el cual se enmarca en las prioridades de la Política General de Gobierno, por cuanto la labor del barista resulta necesaria en la promoción y difusión del consumo de nuestro café, ya sea a nivel nacional o internacional.

**DICTAMEN RECAÍDO EN LOS PROYECTOS DE LEY
1573/2021-CR Y 3134/2022-CR, POR EL QUE, CON TEXTO
SUSTITUTORIO, SE PROPONE LA LEY QUE RECONOCE LA
LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y
SOMMELIER.**

Además que la Resolución Ministerial N° 212-2020-MINAGRI, mediante la cual conforman un Grupo de Trabajo Multisectorial con el objeto de elaborar el documento denominado "Plan Nacional de Desarrollo de la Cadena de Valor del Cacao - Chocolate 2020-2030" y la Resolución Ministerial N° 0538-2011-AG, mediante la cual instituyen a nivel nacional la celebración del "Día del Cacao y Chocolate" el día primero de octubre de cada año, muestran la importancia dada por el Gobierno a la producción del cacao, teniendo en cuenta el crecimiento que nuestro país ha tenido en los últimos años en lo que a cacao se refiere y a su reconocimiento en el mundo de la producción de cacao de calidad y aromático. En tal sentido, la propuesta legislativa resulta concordante con los dispositivos legales mencionados al reconocer la labor del maestro chocolatero como especialista de la cocina que se dedica a la fabricación y venta de productos elaborados a base de chocolate, ya sean tabletas, bombones, trufas o cualquier figura hecha de chocolate. Así también explora recetas creativas para desarrollar productos originales a base de chocolate, desde un punto de vista estético como de sabor, mostrando la calidad de nuestro cacao, tanto a nivel nacional, como internacional.

Cabe señalar que existen antecedentes normativos como la Ley 31344, Ley que reconoce la labor de los canillitas y regula sus espacios públicos, la Ley 27475, Ley que regula la actividad del lustrabotas, entre otros.

Finalmente, ***la propuesta legislativa también se encuentra acorde con el Acuerdo Nacional y sus políticas de Estado.*** Considerando al Tercer Objetivo: Competitividad del País, el cual comprende la Política de Estado 17: Afirmación de la economía social de mercado, y la Política de Estado 22: Política de comercio exterior para la ampliación de mercados con reciprocidad.

En tal sentido, ***la propuesta legislativa no contraviene la Constitución Política del Perú y guarda concordancia con los dispositivos legales antes citados, por cuanto resulta una norma que reconoce la labor del barista,***

DICTAMEN RECAÍDO EN LOS PROYECTOS DE LEY 1573/2021-CR Y 3134/2022-CR, POR EL QUE, CON TEXTO SUSTITUTORIO, SE PROPONE LA LEY QUE RECONOCE LA LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y SOMMELIER.

maestro chocolatero y sommelier con la finalidad de salvaguardar su competitividad en el proceso gastronómico y en las actividades turísticas afines a sus labores.

5.3 ANÁLISIS DE LAS OPINIONES RECIBIDAS

➤ Proyecto de Ley 1573/2021-CR:

- 5.3.1 *Mediante Oficio N° 0341-2022-SUNEDU-02, de fecha 25 de abril de 2022, remitido por el señor Oswaldo Zegarra Rojas, Superintendente de la Superintendencia Nacional de Educación Superior Universitaria -SUNEDU, el cual contiene copia del Informe N° 0275-2022-SUNEDU-03-06, elaborado por la Oficina de Asesoría Jurídica de dicha entidad, brindando respuesta al requerimiento.*

Dicho informe cuenta con las siguientes conclusiones y recomendaciones:

- El Proyecto de Ley 1573/2021-CR presenta determinadas observaciones que deberían ser meritadas a fin de que se determine la viabilidad de la propuesta normativa.
- El Proyecto de Ley 1573/2021-CR contiene disposiciones vinculadas a las competencias atribuidas al Ministerio de Educación y al Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, por lo que se recomienda solicitar a dichas entidades la opinión correspondiente sobre la propuesta normativa.
- Se recomienda al Despacho de Superintendencia remitir el presente informe a la Comisión de Producción, Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas del Congreso de la República.

DICTAMEN RECAÍDO EN LOS PROYECTOS DE LEY 1573/2021-CR Y 3134/2022-CR, POR EL QUE, CON TEXTO SUSTITUTORIO, SE PROPONE LA LEY QUE RECONOCE LA LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y SOMMELIER.

5.3.2 *Mediante Oficio N° 425-2022-MINCETUR/DM, de fecha 9 de agosto de 2022, remitido por el señor Roberto Helbert Sánchez Palomino, Ministro de Comercio Exterior y Turismo, el cual contiene el Informe N° 030-2022-MINCETUR/VMT/DGPDT/DNCT-MAR, de la Dirección de Normatividad y Calidad Turística de la Dirección General de Políticas de Desarrollo Turístico, adjunta al Memorándum N° 820-2022-MINCETUR/VMT del Viceministerio de Turismo, y el Informe N° 0056-2022-MINCETUR/SG/AJ-CRC adjunto al Memorándum N° 564-2022-MINCETUR/SG/AJ emitido por la Oficina General de Asesoría Jurídica del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, a través de los cuales se atiende el requerimiento formulado.*

Dicho informe presenta las siguientes conclusiones:

- El Directorio Nacional de Prestadores de Servicios Turísticos registra 135 restaurantes de 5 tenedores a nivel nacional donde el Sommelier podría desempeñarse, debido a la exigencia de contar con una cava de vinos, lo cual resultaría un universo muy pequeño para justificar la promulgación de una ley que considere de manera obligatoria, la presencia de un especialista, lo cual, en términos económicos, incrementaría los costos de personal de los restaurantes.
- Por lo tanto, de acuerdo a la evaluación realizada por el CENFOTUR y la Dirección General de Políticas de Desarrollo Turístico, el Proyecto de Ley N° 1573/2021-CR, que reconoce y acredita la labor del sommelier peruano, no se considera viable, toda vez que no se cuenta con elementos suficientes que ameriten la promulgación de una ley específica para este especialista.
- **Proyecto de Ley 3134/2022-CR:**

No se han recibido opiniones sobre la mencionada propuesta legislativa.

**DICTAMEN RECAÍDO EN LOS PROYECTOS DE LEY
1573/2021-CR Y 3134/2022-CR, POR EL QUE, CON TEXTO
SUSTITUTORIO, SE PROPONE LA LEY QUE RECONOCE LA
LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y
SOMMELIER.**

5.4 ANÁLISIS DEL IMPACTO DE LA NORMA PROPUESTA EN LA LEGISLACIÓN VIGENTE

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

En tal sentido, el impacto de la norma en la legislación sería la adecuación del Decreto Supremo N° 011-2019-MINCETUR, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes, a fin de incorporar al barista, maestro chocolatero y sommelier en la referida norma, brindándoles un reconocimiento a su labor.

5.5 ANÁLISIS COSTO - BENEFICIO

La presente propuesta no genera costo económico al erario nacional; por el contrario, se reconocería la labor del barista, maestro chocolatero y sommelier con la finalidad de salvaguardar su competitividad en el proceso gastronómico y en las actividades turísticas afines a sus labores. De esta manera, serían plenamente reconocidos teniendo un impacto positivo, tanto en la gastronomía, como en el turismo nacional, así como en la industria vitivinícola.

VI. CONCLUSIÓN

Por las consideraciones expuestas y de conformidad con lo establecido en el artículo 70, literal b) del Reglamento del Congreso de la República, la Comisión de Producción, Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas recomienda la **APROBACIÓN** del dictamen favorable recaído en los **Proyectos de Ley 1573/2021-CR y 3134/2022-CR**, con el siguiente texto sustitutorio:

DICTAMEN RECAÍDO EN LOS PROYECTOS DE LEY 1573/2021-CR Y 3134/2022-CR, POR EL QUE, CON TEXTO SUSTITUTORIO, SE PROPONE LA LEY QUE RECONOCE LA LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y SOMMELIER.

TEXTO SUSTITUTORIO

LEY QUE RECONOCE LA LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y SOMMELIER

Artículo 1. Objeto de la Ley

La presente ley tiene por objeto el reconocimiento de la labor del barista, maestro chocolatero y sommelier con la finalidad de salvaguardar su competitividad en el proceso gastronómico y en las actividades turísticas afines a sus labores.



Firmado digitalmente por:

DAVILA ATANACIO Pasion
Necesitas más espacio? 40,120 son

Motivo: En señal de
contenidos

Fecha: 04/11/2022 15:46:39-0500

Artículo 2. Denominación de barista

El barista es un especialista en la preparación de cafés de alta calidad, que trabaja creando nuevas y diferentes bebidas basadas en él, usando varios tipos de leches, esencias y licores, entre otros. También es el responsable de la presentación de las bebidas y puede complementar su trabajo con arte del latte o arte del café con leche.

Artículo 3. Denominación de maestro chocolatero

El maestro chocolatero es un especialista de la cocina que se dedica a la fabricación y venta de productos elaborados a base de chocolate, ya sean tabletas, bombones, trufas o cualquier figura hecha de chocolate. Así también explora recetas creativas para desarrollar productos originales a base de chocolate, desde un punto de vista estético como de sabor.

Artículo 4. Denominación de sommelier

El sommelier es un especialista del sector vitivinícola que tiene como principal función la atención del servicio de vino y a otros productos relacionados, en los diferentes locales de consumo, para cuyo efecto, desarrolla diferentes tareas



Firmado digitalmente por:

REVILLA MILLANUEVA CESAR
MANUEL FIR 44275599 hard

Motivo: Soy el autor del
documento

Fecha: 04/11/2022 18:19:57-0500



Firmado digitalmente por:

BAZAN CALDERON Diego
Alonso Fernando FAU 20181749128
soft

Motivo: Soy el autor del
documento

Fecha: 04/11/2022 14:58:53-0500



Firmado digitalmente por:

MARTICORENA MENDOZA JORGE
ALFONSO FIR 21456255 hard

Motivo: Soy el autor del
documento

Fecha: 04/11/2022 18:54:01-0500



Firmado digitalmente por:
QUITO SARMIENTO Bernardo
Jaime FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04/11/2022 12:16:20-0500

CONGRESO
de la
REPÚBLICA



Firmado digitalmente por:
ZETA CHUNGA Cruz Maria
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04/11/2022 12:42:35-0500



Firmado digitalmente por:
GARCIA CORREA Idelso
Manuel FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04/11/2022 14:27:12-0500

«DECENIO DE LA IGUALDAD DE OPORTUNIDADES PARA MUJERES Y HOMBRES»
«AÑO DEL FORTALECIMIENTO DE LA SOBERANÍA NACIONAL»

**DICTAMEN RECAÍDO EN LOS PROYECTOS DE LEY
1573/2021-CR Y 3134/2022-CR, POR EL QUE, CON TEXTO
SUSTITUTORIO, SE PROPONE LA LEY QUE RECONOCE LA
LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y
SOMMELIER.**



Firmado digitalmente por:
MORANTE FIGARI Jorge
Alberto FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04/11/2022 11:47:02-0500



Firmado digitalmente por:
VALER PINTO Hector FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 07/11/2022 11:52:37-0500



Firmado digitalmente por:
CICCIA VASQUEZ Miguel
Angel FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04/11/2022 11:42:14-0500

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

ÚNICA.- Adecuación

El Poder Ejecutivo, de conformidad con sus atribuciones y competencias, adecuará el Decreto Supremo N° 011-2019-MINCETUR, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes, a fin de incorporar en el artículo 4 sobre definiciones y referencias, en su numeral 4.1. definiciones, al barista, maestro chocolatero y sommelier, por ser un personal especializado en sus labores respectivas.



Firmado digitalmente por:
CORDOVA LOBATON Maria
Jessica FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04/11/2022 10:31:31-0500



Firmado digitalmente por:
ESPIÑOZA VARGAS Jhaec
Darwin FAU 20161749126 soft
Motivo: En señal de conformidad
Fecha: 04/11/2022 11:57:31-0500



Firmado digitalmente por:
JERI ORE Jose Enrique FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04/11/2022 08:32:05-0500

ESDRAS RICARDO MEDINA MINAYA

Presidente

Comisión de Producción, Micro y Pequeña Empresa
y Cooperativas



Firmado digitalmente por:
CORDERO JON TAY Maria Del
Pilar FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 03/11/2022 22:01:40-0500



Firmado digitalmente por:
BURGOS OLIVEROS Juan
Bartolome FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04/11/2022 07:58:02-0500



Firmado digitalmente por:
FLORES RUIZ Victor
Seferino FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04/11/2022 07:35:27-0500



Firmado digitalmente por:
MEDINA MINAYA Esdras
Ricardo FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 02/11/2022 23:24:58-0500



Firmado digitalmente por:
BURGOS OLIVEROS Juan
Bartolome FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 04/11/2022 07:58:18-0500