



COMISIÓN DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO

“Decenio de la igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año de la recuperación y Consolidación de la Economía Peruana”

Dictamen recaído en el Proyecto de Ley 11909/2024-CR, mediante el cual se propone Ley que declara de interés nacional la promoción y el reconocimiento de la panadería artesanal como expresión de la identidad cultural del país.

COMISIÓN DE COMERCIO EXTERIOR Y TURISMO PERIODO ANUAL DE SESIONES 2025 -2026

Señor Presidente:

Ha ingresado para estudio y dictamen de la Comisión de Comercio Exterior y Turismo de conformidad con lo dispuesto en el artículo 107 de la Constitución Política del Perú y los artículos 74 y 75 del Reglamento del Congreso de la República, la siguiente iniciativa legislativa:

Proyecto de Ley N° 11909/2024-CR, presentado por el Grupo Parlamentario Renovación Popular, a iniciativa del señor congresista Diego Alonso Fernando Bazán Calderón, que propone la Ley que promueve y reconoce la actividad del panadero artesanal como parte de la economía productiva del Perú.

El presente dictamen fue **APROBADO** por **UNANIMIDAD**, en la Octava Sesión Ordinaria de la Comisión de Comercio Exterior y Turismo, celebrada el 7 de noviembre de 2025. Votaron a favor de los señores congresistas: Jorge Arturo Zeballos Aponte, Yorel Kira Alcarraz Aguero, Raúl Huamán Coronado, David Julio Jiménez Heredia, Jeny Luz López Morales, Miguel Ángel Ciccía Vásquez, Javier Padilla Romero, Luis Ángel Aragón Carreño y Kelly Roxana Portalatino Ávalos (miembro accesitaria).

I. SITUACION PROCESAL

1.1. Antecedentes procedimentales

Proyecto de Ley 11909/2024-CR, ingresó al Área de Trámite y Digitalización Documentaria el 11 de julio de 2025, siendo decretado el 14 de julio de 2025 a:

- La Comisión de Producción, Micro y Pequeña Empresa y Cooperativas como primera comisión dictaminadora y,
- La Comisión de Comercio Exterior y Turismo como segunda comisión dictaminadora.

1.2. Opiniones solicitadas e información recibida

1.2.1. Opiniones solicitadas

N°	OFICIO	ENTIDAD	FECHA
1	2027-2024-2025-CCET-CR	Ministerio de Comercio Exterior y Turismo	24/07/2025
2	2028-2024-2025-CCET-CR	Ministerio de Economía y Finanzas	24/07/2025
3	2029-2024-2025-CCET-CR	Ministerio de la Producción	24/07/2025

Dictamen recaído en el Proyecto de Ley 11909/2024-CR, mediante el cual se propone Ley que declara de interés nacional la promoción y el reconocimiento de la panadería artesanal como expresión de la identidad cultural del país.

4	2030-2024-2025-CCET-CR	Gobierno Regional de Arequipa	24/07/2025
5	2031-2024-2025-CCET-CR	Gobierno Regional de Ayacucho	24/07/2025
6	2032-2024-2025-CCET-CR	Gobierno Regional de Cusco	24/07/2025
7	2033-2024-2025-CCET-CR	Gobierno Regional de Cajamarca	24/07/2025
8	2034-2024-2025-CCET-CR	Gobierno Regional de Lima	24/07/2025
9	2035-2024-2025-CCET-CR	Superintendencia Nacional de Aduanas y de Administración Tributaria – SUNAT	24/07/2025

1.2.2. Opiniones recibidas

Esta comisión recibió la opinión del Gobierno Regional de Cusco, que mediante Oficio N° 990-2025-GR CUSCO/GERCETUR-GR, de fecha 21-10-2025, adjunta el Informe N° 412-2025-GR CUSCO/GERCETUR-SGG, elaborado por la Gerencia Regional de Comercio Exterior, Turismo y Artesanía.

II. CONTENIDO DE LA PROPUESTA

La iniciativa legislativa busca promover y reconocer a la **panadería artesanal** como una actividad: i) productiva y económica, ii) que contribuye a la seguridad alimentaria y nutricional, iii) de identidad cultural y el desarrollo sostenible. Plantea la definición de **panadería artesanal** como la actividad productiva de elaboración de pan a través de procesos manuales y con métodos tradicionales de amasado y horneado. No comprenden procesos altamente automatizados o líneas de producción de escala.

En ese orden, propone que personas naturales y jurídicas **pueden** inscribirse en el Registro Nacional del Artesano, señalado en la Ley 29073, Ley del artesano y del desarrollo de la actividad artesanal, recibir los beneficios que otorga la referida ley; pero, además, propone el acceso: a) programas públicos de capacitación técnica, empresarial y sanitaria, b) participación en ferias gastronómicas, c) prioridad en compras públicas alimentarias realizadas por entidades del Estado, señalando al Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR) para que gestione un sub registro de panaderos artesanales y coordine con los gobiernos regionales y locales para ejecutar lo señalado.

Además, busca promover las panaderías saludables a través de, i) la elaboración de pan saludable con insumos como nativos de alto valor nutricional; ii) que el Ministerio de Salud en coordinación con el Instituto Nacional de Calidad – INACAL, apruebe normas sanitarias para la fabricación, elaboración y expendio de panes artesanales, con condiciones mínimas de salubridad, higiene e inocuidad alimentaria; y iii) que los gobiernos locales fiscalicen el cumplimiento de la norma sanitaria, emitiendo certificados a los panaderos que cumplan con la disposición.

Dictamen recaído en el Proyecto de Ley 11909/2024-CR, mediante el cual se propone Ley que declara de interés nacional la promoción y el reconocimiento de la panadería artesanal como expresión de la identidad cultural del país.

III. MARCO NORMATIVO

- Constitución Política del Perú.
- Reglamento del Congreso de la República.
- Ley 27790, Ley de organización y funciones del MINCETUR.
- Ley 31075, Ley de organización y funciones del Ministerio de Desarrollo Agrario y Riego.
- Ley 32392, La Nueva Ley General de Turismo.
- Ley 26842, Ley General de Salud.
- Ley 28477, Ley que declara a los cultivos, crianzas nativas y especies silvestres usufructuadas Patrimonio Natural de la Nación, considerando entre otros, a los cultivos nativos de la Cañihua, Kiwicha y Quinua.
- Ley 30224, Ley que crea el Sistema Nacional para la Calidad y el Instituto Nacional de Calidad – INACAL.
- Ley 31315, Ley de seguridad alimentaria y nutricional.
- Ley 32343, Ley que promueve la articulación de la industria farinácea con la producción de quinua y otros granos andinos para fortalecer la seguridad alimentaria y la agricultura familiar.
- Decreto Legislativo N° 1047, que aprueba la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de la Producción.
- Decreto Supremo N° 009-2021-PRODUCE, que crea el Programa Nacional de Desarrollo Tecnológico e Innovación – PROINNOVATE.
- Resolución Ministerial N° 00099-2022-PRODUCE, aprueba el Reglamento Operativo del "Programa de Innovación, Modernización Tecnológica y Emprendimiento".
- Decreto Supremo N° 170-2021 - Reglamento del Régimen de Protección de las Especialidades Tradicionales Garantizadas y del Régimen de las Indicaciones Geográficas

IV. ANALISIS DE LA PROPUESTA LEGISLATIVA

4.1. Antecedentes legislativos relevante.

El Proyecto de Ley 602/2021-CR, Ley que declara al distrito de Oropesa de la provincia de Quispicanchi, departamento del Cusco, como capital nacional del pan, fue exonerado de dictamen de la Comisión de Cultura y Patrimonio Cultural (09/12/2021), que con texto sustitutorio fue aprobado en la Sesión del Pleno del 9 de diciembre de 2021, y convertido en la Ley N° 31339, Ley que establece capital nacional del pan al distrito de Oropesa de la provincia de Quispicanchi, departamento del Cusco.

Igualmente, en el Periodo Anual de Sesiones 2024 - 2025, la Comisión e Cultura y Patrimonio Cultural recibió para su estudio y debate el Proyecto de Ley N° 9792/2024-CR, que busca el reconocimiento del aporte cultural de la industria tradicional panadera de la provincia de Concepción, en el departamento de Junín.

Dictamen recaído en el Proyecto de Ley 11909/2024-CR, mediante el cual se propone Ley que declara de interés nacional la promoción y el reconocimiento de la panadería artesanal como expresión de la identidad cultural del país.

4.2. Análisis técnico de la propuesta.

La iniciativa legislativa busca promover y reconocer a la panadería artesanal como una actividad productiva y económica, de identidad cultural y el desarrollo sostenible, y que contribuye a la seguridad alimentaria y nutricional. **Define la panadería artesanal** como la actividad productiva de elaboración de pan a través de procesos manuales y con métodos tradicionales de amasado y horneado. No comprende procesos automatizados o líneas de producción de escala.

Plantea que personas naturales y jurídicas pueden inscribirse en el Registro Nacional del Artesano, señalado en Ley 29073, Ley del artesano y del desarrollo de la actividad artesanal, para tener acceso a los beneficios que otorga la referida ley; pero, y tener acceso: a) a programas de capacitación técnica en producción, gestión empresarial y sanitaria, b) a participar en ferias gastronómicas y en las compras públicas alimentarias del Estado; señala que el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR) gestione un sub registro de panaderos artesanales y realice las coordinaciones con los gobiernos regionales y locales para ejecutar lo señalado; busca promover las panaderías saludables a través de la elaboración de pan saludable con insumos andinos (cereales nativos de alto valor nutricional), que el Ministerio de Salud, en coordinación con el Instituto Nacional de Calidad apruebe normas sanitarias de higiene e inocuidad alimentaria en la elaboración y expendio del pan artesanal, y que los gobiernos locales fiscalicen el aspecto sanitario, emitiendo certificados a los panaderos que cumplan con la disposición.

Respecto a las panaderías, se estima que en el Perú existen 16,000 panaderías en promedio, y más de la mitad (8,800) se encuentran en Lima Metropolitana. Asimismo, las personas consumen 15.1 kg. de pan en el año¹. Como actividad económica genera una importante cantidad de empleos. Para la Asociación Peruana de Empresarios de la Panadería y Pastelería – ASPAN, esta cifra bordea los 200 mil puestos de trabajo.

Las panaderías como parte de la identidad, a nivel nacional existen más de 300 variedades de pan² que **identifica** a cada localidad o región, a cada época del año o cada festividad cívica, religiosa o familiar³, es un alimento que se elabora con los ingredientes más representativos de cada comunidad y que a lo largo de la historia del Perú ha estado presente, permitiendo robustecer la gastronomía nacional, contribuir a la

¹ https://x.com/INEI_oficial/status/1912953119870251408

<https://rumboeconomico.com/tendencias-del-consumo-de-pan-en-peru-este-2025/> Este nivel de consumo es relativamente bajo en comparación con años anteriores. Por ejemplo, en Lima Metropolitana y Callao, el consumo per cápita osciló entre 20,5 y 24,5 kg anuales entre 2009 y 2019, disminuyendo a 19,7 kg en 2021.

² <https://elcomercio.pe/provecho/tendencias/dia-internacional-del-pan-estos-son-6-panes-tradicionales-que-todo-peruano-deberia-conocer-noticia/>

³ <https://www.revistapancaliente.co/panaderia-peruana-la-tradicion-y-legado-de-los-incas/>

Dictamen recaído en el Proyecto de Ley 11909/2024-CR, mediante el cual se propone Ley que declara de interés nacional la promoción y el reconocimiento de la panadería artesanal como expresión de la identidad cultural del país.

seguridad alimentaria y nutricional y al reconocimiento en el ámbito internacional como un eje de la gastronomía. (La gastronomía pasó como principal motivador de viaje del 15% al 23% en el año 2014. PENTUR 2025)

En relación a la panadería artesanal el autor de la iniciativa la define como la actividad productiva de elaboración de pan a través de procesos manuales y con métodos tradicionales de amasado y horneado. En esa línea, en el Decreto Supremo N° 170-2021-PCM, que aprueba el Reglamento del Régimen de Protección de las Especialidades Tradicionales Garantizadas y del Régimen de las Indicaciones Geográficas⁴, define:

-Especialidades Tradicionales Garantizadas, es el nombre que identifica una preparación alimenticia destinada al consumo humano que posee características específicas que la distinguen claramente de otras preparaciones alimenticias pertenecientes a la misma categoría, debido a que han sido elaboradas a partir de materias primas o ingredientes tradicionales o que es resultado de una composición, elaboración, producción o transformación tradicional. (subrayado nuestro)

-Tradicional, el uso que demuestre una elaboración en el mercado durante un período de tiempo que permita su transmisión entre distintas generaciones; este período es de al menos veinte (20) años.

En ese orden, el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual – INDECOPI, a través de la Resolución N° 13299-2023/DSD-INDECOPI ha reconocido el **carácter tradicional** del PAN DE ANÍS DE CONCEPCIÓN, del departamento de Huancayo, y establece que: *el cual está vinculado a la práctica panificadora de la provincia de Concepción, relacionada con la llegada del trigo al valle del Mantaro hace más de 400 años. En tal sentido, de forma continuada, por más de 30 años se mantiene el uso de ingredientes como la harina de trigo regional molida en piedra, el uso de anís y de agua de manantial, y un método de elaboración artesanal que incorpora elaboración, tableado y boleado manual de la masa, el uso de utensilios únicos y el horneado a leña*. (cursiva y subrayado nuestro).

Respecto a la vinculación de la panadería artesanal con la Ley N° 29073, Ley del artesano y del desarrollo de la actividad artesanal, dicha ley se encuentra en el contexto de los procesos y producción de *artesanías*, y toda esta normatividad descansa en el desarrollo de esta actividad; define al artesano, como la persona dedicada a la **elaboración de objetos** que reúnan las características establecidas en el artículo 5 de la

⁴ Decreto Legislativo N° 1397, que modifica el Decreto Legislativo 1075, que aprueba disposiciones complementarias a la Decisión 486 de la Comisión de la Comunidad Andina

Artículo 3.- Especialidades tradicionales garantizadas

Precísese que las especialidades tradicionales garantizadas a las que hace mención el literal n) del artículo 3 del Decreto Legislativo 1075 **buscan proteger las recetas tradicionales, los métodos de producción o transformación que correspondan a la práctica tradicional aplicable** a un producto o alimento contribuyendo a dar valor agregado a los productos tradicionales en su comercialización, producción o transformación; y, a informar a los consumidores de sus atributos.

Dictamen recaído en el Proyecto de Ley 11909/2024-CR, mediante el cual se propone Ley que declara de interés nacional la promoción y el reconocimiento de la panadería artesanal como expresión de la identidad cultural del país.

ley que **define a la artesanía**⁵ como la *“actividad económica y cultural destinada a la elaboración y producción de bienes...”*, *“..... pudiendo la naturaleza de los productos estar basada en sus características distintivas, intrínsecas al bien final ya sea en términos del valor histórico, cultural, utilitario o estético”*, a nivel empresarial indica que se dedican a la *“producción y comercialización de objetos que reúnan las características establecidas en el artículo 5”*. Igualmente, a nivel de planificación el Plan Estratégico Nacional de Artesanía⁶ está relacionado al ámbito de las **artesanías**. A nivel de reconocimientos la ley establece que el Congreso de la República, en coordinación con el MINCETUR, impondrá la Medalla “Joaquín López Antay”⁷, “Premio Nacional Amatas de la Artesanía Peruana” y “Premio Nacional de Diseño de la Artesanía Peruana”, como se aprecia la citada ley busca el desarrollo de la artesanía peruana. En ese sentido, por la propia naturaleza de este sector no se contempla la actividad de las panaderías tradicionales.

En el ámbito sanitario, el Ministerio de Salud mediante la Resolución Ministerial N° 1020-2010/MINSA, que aprueba la Norma Técnica de Salud N° 088- MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería” asevera que es un *“instrumento normativo para que las Municipalidades fiscalicen el cumplimiento de los Principios Generales de Higiene en las llamadas **“panaderías de barrio”** para que el pan diario que llega a las mesas familiares no constituya riesgo por la presencia de peligros que pueden dañar la salud de la población”*. Asimismo, tiene el objetivo de *“establecer las características de calidad sanitaria e inocuidad que deben cumplir los productos elaborados en panaderías, galleterías y pastelerías para ser considerados aptos para el consumo humano”*. Por otro lado, define como autoridad sanitaria competente al Ministerio de Salud a través de la Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA) en el nivel nacional; al Gobierno Regional a través de la Dirección Regional de Salud o la que haga sus veces en el nivel regional y a nivel local a través de la Municipalidad.

Igualmente, el Instituto Nacional de Calidad – INACAL que tiene conformado el Comité Técnico de Normalización (CTN) Panadería, pastelería y galletería, cuya secretaría se encuentra a cargo de la Asociación Peruana de Empresarios de la Panadería y Pastelería (ASPAN), ha emitido la correspondiente normatividad que coadyuvan al fortalecimiento de la actividad panificadora como la NTP 106.004:2016 Panadería, Pastelería y

⁵ Artículo 5.- Artesanía

Entiéndese por artesanía a la actividad económica y cultural destinada a la elaboración y producción de bienes, ya sea totalmente a mano o con ayuda de herramientas manuales, e incluso medios mecánicos, siempre y cuando el valor agregado principal sea compuesto por la mano de obra directa y esta continúe siendo el componente más importante del producto acabado, pudiendo la naturaleza de los productos estar basada en sus características distintivas, intrínsecas al bien final ya sea en términos del valor histórico, cultural, **utilitario o estético**, que cumplen una función social reconocida, empleando materias primas originarias de las zonas de origen y que se identifiquen con un lugar de producción.

⁶ R.M. N° 309-2019-MINCETUR (Aprueban Plan Estratégico Nacional de Artesanía - PNDAR 2019 - 2029)

⁷ Reconocido artesano por su trayectoria artístico-artesanal en la elaboración de retablos.

Dictamen recaído en el Proyecto de Ley 11909/2024-CR, mediante el cual se propone Ley que declara de interés nacional la promoción y el reconocimiento de la panadería artesanal como expresión de la identidad cultural del país.

Galletería. Pan francés, entre otros⁸. En ese sentido, existe la normatividad correspondiente para el tema sanitario y fiscalización de las panaderías tradicionales propuesto en la iniciativa legislativa.

Con relación al financiamiento mediante el Apoyo a la Competitividad Productiva (PROCOMPITE)⁹, en el año 2024, mediante ley se amplió los fondos que destinan los gobiernos locales y regionales a PROCOMPITE pasando de 10% a 15%, dicha estrategia también contempla el ámbito de las panaderías, podemos citar el caso de la Municipalidad de Huamanga (Ayacucho)¹⁰, de Cusco, de San Pedro (Canchis -Cusco), de Tacna, San Marcos (Huari – Ancash), Gobierno Regional de Puno, de La Libertad, entre otros. En ese sentido, las panaderías tradicionales se encuentran incorporadas dentro de PROCOMPITE. Adicional a ello existe el Programa Nacional de Desarrollo Tecnológico e Innovación – ProInnovate.

La panadería y el turismo, en este ámbito el pan es un alimento que contiene sabores que transmite identidad y tradición de cada cultura, de cada comunidad, *cada pieza cuenta una historia que conecta al presente con el pasado prehispánico y colonial del país*¹¹, en nuestro medio se afirma que existe panaderos que elaboran el pan con recetas antiguas que de más de 400 años¹². Con el transcurrir del tiempo los panaderos han jugado un papel clave, construyendo estrategias para salvaguardar los métodos, recetas y costumbres, transmitiendo de generación en generación. En las ciudades del país aún encontramos el denominado *pan de piso*, muchas variedades, y que los maestros panaderos conservan las recetas y las técnicas tradicionales de su elaboración y horneado, propias de cada localidad.

En la actualidad los panaderos han iniciado una importante tarea de rescate de los

⁸ NTP 205.047:1981 (revisada el 2016) bizcochos, galletas, pastas y fideos. Toma de muestras; NTP 206.001:2016 panadería, pastelería y galletería. Galletas. Requisitos. 2ª Edición; NTP 206.004:2021 panadería, pastelería y galletería. Pan de molde. Requisitos. 2ª Edición; NTP 206.007:1976 (revisada el 2016) productos de panadería. Determinación del porcentaje de cenizas; NTP 206.009:1976 (revisada el 2016) pan baguette.

⁹ Ley que establece disposiciones para apoyar la competitividad productiva Ley N° 29337

"Artículo 4. Financiamiento de las iniciativas de Apoyo a la Competitividad Productiva

Para financiar las iniciativas de Apoyo a la Competitividad Productiva (PROCOMPITE) que se autoricen conforme a las disposiciones de la presente ley, los gobiernos regionales y los gobiernos locales destinan no menos del cinco por ciento y hasta el quince por ciento de los recursos presupuestados a proyectos de inversión que provengan de las fuentes de financiamiento mencionadas en el artículo 2.

El MEF pone a disposición de los gobiernos regionales y gobiernos locales mecanismos que faciliten la ejecución de los recursos públicos correspondiente a un ejercicio presupuestal anual..".

¹⁰ <https://portalayacucho.pe/procompite-2025-impulsa-panaderia-y-floricultura-como-motores-de-la-economia-huamanguina/>

<https://elbuho.pe/2025/02/cusco-productores-de-pan-artesanal-en-union-ashaninka-acceden-a-financiamiento-para-expandir-su-produccion/>

<https://www.gob.pe/institucion/munisanpedro-cusco/noticias/1203005-asociacion-de-panificadores-y-expendedores-de-pan-de-trigo-san-pedro-fue-beneficiada-con-un-monto-de-s-349-925-13-de-procompite-regional>

¹¹ <https://blog.roosevelt.edu.mx/2025/06/26/por-que-la-panaderia-mexicana-es-clave-para-turismo-y-gastronomia/>

¹² <https://wb2server.congreso.gob.pe/spley-portal-service/archivo/MjQzODYx/pdf>

Dictamen recaído en el Proyecto de Ley 11909/2024-CR, mediante el cual se propone Ley que declara de interés nacional la promoción y el reconocimiento de la panadería artesanal como expresión de la identidad cultural del país.

sabores y nutrición de las semillas andinas como es la quinua, kiwicha, cañihua, entre otros, para incorporarlo en las panaderías permitiendo impulsar y desarrollar el turismo de panaderías, como un eje del turismo gastronómico. En ese orden, la Ley N° 32343, Ley que promueve la articulación de la industria farinácea con la producción de quinua y otros granos andinos para fortalecer la seguridad alimentaria y la agricultura familiar (2025), establece la incorporación de la harina de quinua o de otros granos andinos en la mezcla con la harina de trigo de preferencia de producción nacional, la misma que deberá de implementarse gradualmente en el periodo de cinco años. La Ley N° 28477, Ley que declara a los cultivos, crianzas nativas y especies silvestres usufructuadas Patrimonio Natural de la Nación, considerando entre otros, a los cultivos nativos de la Cañihua, Kiwicha y Quinua, promueve el consumo de las semillas andinas. Tal como lo establece la citada ley ya se encuentra normado lo señalado por la propuesta legislativa

El pan tradicional peruano, en los últimos tiempos ha tomado mayor participación en el ámbito del turismo gastronómico, tal como se menciona líneas arriba en nuestro país existen más de 300 variedades de pan, sin embargo, para el diario El Economista¹³ en Perú existen 700 tipos de pan en promedio. Este escenario se está convirtiendo en una importante parte de los destinos turísticos de diversos territorios, podemos señalar, entre otros:

- Ruta del Pan Chuta (Cusco – Oropesa): en Oropesa, reconocida como la Capital del Pan en el Cusco, donde se puede apreciar la cadena de la elaboración del pan, actividad que se desarrolla todo el año.
Se estima que alrededor del 85% de la población de Oropesa, que supera los 3,000 habitantes, se dedica a la producción de panes convirtiéndose en un claro ejemplo de turismo de panadería¹⁴.
- Feria del Pan en Arequipa, en el mes de octubre, reúne a maestros panaderos.
- Semana del Pan Artesanal en Lima, congrega a panaderías artesanales de la capital.
- El Festival de la Tanta Wawa en Ayacucho.
- Festival Nacional del Pan en Trujillo, (mayo)¹⁵.
- PROMPERU, Feria Perú Mucho Gusto Lima 2025, más de 10 ediciones.

El interés por parte de los panaderos de **salvaguardar las viejas métodos tradicionales** y costumbres de la panadería, del carácter manual de elaboración del pan, de los insumos básicos, mucho son propios de cada región, así como el uso de instrumentos

¹³ <https://www.eleconomista.com.mx/empresas/Dan-respiro-a-pymes-peruanas-en-politicas-de-octagonos-impresos-20230703-0126.html>

¹⁴ <https://andina.pe/agencia/noticia-conoce-por-oropesa-es-desde-hoy-capital-nacional-del-pan-876044.aspx>

¹⁵ Resultados del Concurso Nacional del Pan 2025:

Categoría: Pan Innovador

1er Puesto: CEFOP La Libertad, con su Pan Guerrero Moche

2do Puesto: Fito Pan, con su Pan de masa madre con semillas

3er Puesto: Señor de la Misericordia de Cajamarca, con su Pan Múltiples

Categoría: Pan Artístico Artesanal

Premio Revelación: Panadería Miño de Monsefú, con su Pan Señor de la Misericordia

Dictamen recaído en el Proyecto de Ley 11909/2024-CR, mediante el cual se propone Ley que declara de interés nacional la promoción y el reconocimiento de la panadería artesanal como expresión de la identidad cultural del país.

poco sofisticadas, que constituye un elemento diferencial en la gastronomía, convirtiéndolo en una excelente estrategia para el desarrollo del turismo de panadería como existe en otros países.

Según estudios de PROMPERÚ, en el año 2023 arribaron al Perú, 175 mil extranjeros, afirma que entre sus motivaciones estuvo probar la gastronomía peruana, el 61% de los visitantes provienen de Latinoamérica, en especial Chile. Esta misma entidad que a través de la feria Perú Mucho Gusto busca revalorar las tradiciones y costumbres gastronómicas regionales recibió en la edición 2025 -en Lima-, a 182 mil asistentes, además se otorgó el reconocimiento al Desarrollo del Turismo Gastronómico a la tradicional Panadería "Campos" (Cajamarca).

A nivel internacional, en México el medio El Imparcial (2025) ha titulado un artículo "*Los turistas ya no buscan museos, ahora prefieren panaderías artesanales*"¹⁶, este medio tomó como referencia la data del El Economista que afirma que el 30% del gasto realizado por visitantes internacionales en México se destina a experiencias gastronómicas. El citado medio afirma que las panaderías han creado 530,000 empleos directos en México.

Asimismo, el diario británico *The Gaurdian* (2025)¹⁷ titula *El extraordinario auge del turismo de panadería: La gente viaja de todo el mundo. ¡Es alucinante!*, este medio hace referencia a los recorridos de panaderías que están de moda, con gente organizando días enteros, fines de semana o incluso vacaciones en torno a la búsqueda del pan. Asimismo, refiere, que, en Corea, tienen una palabra para esta tendencia: "bbangjisullae" es una combinación de "bbang", que significa "pan", y "seongjisullae", que significa "peregrinación del pan". Los coreanos están cada vez más dispuestos a viajar para probar las mejores panaderías del país.

Tal como se aprecia el contenido de la iniciativa relacionado a la seguridad alimentaria, normatividades sanitarias para la elaboración y expendio de productos de panificación, aspectos productivos y financiamiento para el desarrollo de las capacidades productivas de las panaderías, que han sido analizadas, estas no guardan relación con los objetos de la Comisión de Comercio Exterior y Turismo.

Empero, la propuesta legislativa que busca en uno de sus objetivos revalorar el aspecto de identidad cultural de la "panaderías artesanales", por un lado, armoniza con los objetos del MINCETRUR (Ley 27790) en materia de turismo, que es contribuir al proceso de fortalecimiento de identidad respecto a la diversidad cultural fomentando la conciencia turística (art. 4); igualmente, con la Ley N° 32392, Nueva Ley General de Turismo, que en

¹⁶ <https://www.elimparcial.com/locurioso/2025/06/30/los-turistas-ya-no-buscan-museos-ahora-prefieren-panaderias-artesanales/>

¹⁷ <https://www.theguardian.com/food/2025/apr/22/the-extraordinary-rise-of-bakery-tourism>

Dictamen recaído en el Proyecto de Ley 11909/2024-CR, mediante el cual se propone Ley que declara de interés nacional la promoción y el reconocimiento de la panadería artesanal como expresión de la identidad cultural del país.

el principio de Interculturalidad indica que, el desarrollo sostenible del turismo valora y promueve la incorporación de los conocimientos tradicionales y la identidad de las comunidades anfitrionas para garantizar su participación y el respeto de sus derechos colectivos. Por otro lado, dicha valoración cultural e histórica es un elemento clave para promover y consolidar el turismo gastronómico¹⁸, constituyendo las panaderías tradicionales un elemento del *turismo de panaderías*; en ese sentido, son estos aspectos los que guardan el interés de esta Comisión dictaminadora.

En ese orden, en consideración a lo establecido en el Plan de Trabajo de la Comisión de Comercio Exterior y Turismo, cuyo Objetivo estratégico del Sector Turismo **es lograr el posicionamiento del Perú como destino seguro y competitivo**, podemos afirmar que las panaderías tradicionales son repositorios de conocimientos, que han perdurado en el espacio y tiempo manteniendo y difundiendo viejas prácticas de elaboración de pan tradicional, por lo que, existe la necesidad de salvaguardar el carácter tradicional y de identidad de las panaderías que elaboran el pan mediante técnicas tradicionales, que contribuyen al desarrollo del *turismo gastronómico – turismo de panaderías* y económico del país, por lo que consideramos **VIABLE** la presente propuesta legislativa

4.3. Análisis del marco normativo

La Nueva Ley General de Turismo, Ley N° 32392, declara de interés nacional el turismo y su tratamiento como política prioritaria del Estado para el desarrollo del país; asimismo, lo reconoce como actividad esencial para la generación de empleo, el crecimiento económico y el desarrollo ambientalmente sostenible (art.3), y sobre este contexto descansa la propuesta.

Como antecedente legislativo se tiene la Ley N° 31389, Ley que establece capital nacional del pan al distrito de Oropesa de la provincia de Quispicanchi, departamento del Cusco, como un **reconocimiento al valor cultural de la industria tradicional panadera** (art. 1); la Ley N° 32347, Ley que declara “día nacional del pan peruano” el 13 de junio de cada año, tiene la finalidad de conmemorar y celebrar la importancia del pan en la cultura e historia y alimentación peruana, resalta la **importancia del pan en la cultura e historia y alimentación peruana**; busca generar una conciencia sobre la variedad, valor nutricional y relevancia del pan en la dieta diaria, así como **establecer controles sanitarios para garantizar la salud pública**, para dicha situación establece que los Ministerios de Producción, MINCETUR y de Cultura, en coordinación con los gobiernos regionales y locales, deben de **realizar eventos culturales, ferias gastronómicas**,

¹⁸ MINCETUR (2025) Plan Estratégico Nacional de Turismo 2025.

Es importante destacar que desde el año 2007 se intensificaron los esfuerzos en la promoción del turismo en dichos mercados, lo que permitió pasar de 17% de participación en el total de llegadas internacionales en el 2007 a 21% en el 2015. **El turismo gastronómico tuvo un rol estratégico en la promoción turística**, a través de la marca Perú Mucho Gusto. Según el Perfil del Turista Extranjero 2014, la gastronomía pasó como principal motivador de viaje del 15% al 23% en el año 2014 (pág.101)

Dictamen recaído en el Proyecto de Ley 11909/2024-CR, mediante el cual se propone Ley que declara de interés nacional la promoción y el reconocimiento de la panadería artesanal como expresión de la identidad cultural del país.

concursos de panadería y otras iniciativas para destacar la importancia del pan en la cultura peruana.

La Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, Ley N° 27790, en materia de turismo establece como un objetivo de dicho Ministerio, **contribuir al proceso de fortalecimiento de la identidad**, el respeto a la diversidad cultural, y al proceso de integración fomentando la conciencia turística; así como de preservar a través de la producción artesanal los **valores culturales, históricos y la identidad** nacional, entre otros.

Igualmente, a través del Decreto Supremo N° 068-82-ITI-IND, se establece la relación de actividades industriales **que están bajo la competencia del Ministerio de Agricultura siendo una de ellas la elaboración del pan** (art. 3)¹⁹.

A nivel sanitario, la Norma Técnica de Salud N° 088- MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería, **establece las características de calidad sanitaria e inocuidad que deben cumplir los productos elaborados en panaderías, galleterías y pastelerías** para ser considerados aptos para el consumo humano.

Respecto a la denominación de panadería la RM N° 1020-2010/MINSA, define al establecimiento donde se elaboran productos de panificación, galletería y/o pastelería, de expendio directo al público desde el propio local y para consumo dentro de las 48 horas. Los productos no requieren de Registro Sanitario.

Con relación a la “*panadería artesanal*” el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual - INDECOPI a través de la Resolución N° 13299- 2023 /DSD-INDECOPI, sobre el método de elaboración artesanal **incorpora la elaboración, tableado y boleado manual de la masa, el uso de utensilios únicos y el horneado a leña**, de acuerdo a este concepto hay diferencia en lo que corresponde con la panadería industrial que requiere de otro tratamiento, Registro Sanitario, entre otros.

4.4. Análisis de las opiniones recibidas

➤ Gobierno Regional de Cusco

Mediante Oficio N° 990-2025-GR CUSCO/GERCETUR-GR, de fecha 21-10-2025, adjunta el Informe N° 412-2025-GR CUSCO/GERCETUR-SGG, de la Gerencia Regional de Comercio Exterior, Turismo y Artesanía. En dicho informe se afirma que, en el registro de

¹⁹ Artículo 3.- Las siguientes actividades industriales registrarán por lo dispuesto en la Ley N° 23407, Ley General de Industrias, bajo el ámbito administrativo del Ministerio de Agricultura

Dictamen recaído en el Proyecto de Ley 11909/2024-CR, mediante el cual se propone Ley que declara de interés nacional la promoción y el reconocimiento de la panadería artesanal como expresión de la identidad cultural del país.

nacional de artesanos, publicado por el MINCETUR, no se encuentra el rubro de panadería como parte de las líneas artesanales; respecto a la propuesta de las compras estatales esta contraviene a la Ley General de Contrataciones del Estado; concluye que se debe de precisar la definición de "procesos manuales" y "métodos tradicionales".

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

La iniciativa legislativa que, entre otros, pretende la salvaguarda de la tradición e identidad de la panadería artesanal identidad, cuya practica de elaboración de pan ha permanecido de generación en generación, siendo parte de diversas actividades cívico, religiosas, familiares del ámbito local, regional y nacional, que favorece el desarrollo del *turismo de panadería*, elemento clave del turismo gastronómico, y respaldada por la normatividad vigente. **La necesidad** de reconocer de dicha actividad tradicional garantiza los derechos colectivos de los actores de las panaderías tradicionales.

La iniciativa se hace **viable** en el contexto turístico, aspecto compatible con la normatividad vigente y la Comisión. Representa una **oportunidad** para posicionar y dinamizar el turismo gastronómico, el turismo de panaderías, con gran impacto en la economía, empleo e ingresos familiares y al erario.

4.6. Análisis del impacto de la norma propuesta en la legislación vigente.

Tal como se ha desarrollado el análisis de la iniciativa que en parte armoniza con el desarrollo del turismo de gastronomía, en especial de las panaderías artesanales, y en consideración con la definición de las "*Especialidades Tradicionales Garantizadas*" y "*Tradicional*", así como el reconocimiento del *carácter tradicional del pan de anís de concepción*, se propone la declaración de interés nacional el reconocimiento de la panadería artesanal.

Puesto que la declaración propuesta constituye una decisión jurídico-normativa, que busca llamar la atención al Poder Ejecutivo para la valoración y reconocimiento de las panaderías tradicionales como agentes del desarrollo del turístico gastronómico, las acciones que se deriven en su implementación se encuentran en el marco de la normatividad vigente, en los planes y presupuestos de las entidades que lo vinculan.

Dicha declaratoria de interés nacional no contraviene con alguna disposición legal de nuestro ordenamiento jurídico, además, no produciría un efecto directo en el marco que regula esta materia, respeta la separación de poderes del Estado, no crea programas y se encuentra en el marco de la Nueva Ley General de Turismo, Ley N° 32392.

Concuerda con la Tercera Política de Estado contenida en el Acuerdo Nacional

Dictamen recaído en el Proyecto de Ley 11909/2024-CR, mediante el cual se propone Ley que declara de interés nacional la promoción y el reconocimiento de la panadería artesanal como expresión de la identidad cultural del país.

“Afirmación de la Identidad Nacional”, que expresa el compromiso de consolidar una nación peruana integrada, respetuosa de sus valores, de su patrimonio milenario y de su diversidad étnica y cultural, vinculada al mundo y proyectada hacia el futuro.

V. ANÁLISIS COSTO BENEFICIO

El carácter de declaratoria de interés nacional de la presente iniciativa **no genera gasto al erario**, la implementación de las acciones que deriven de esta ley se enmarca en los planes y presupuestos de las entidades relacionadas a la materia.

Respecto a los beneficios, la propuesta normativa alineada a la política del turismo puede proyectar beneficios razonables tanto en la revaloración de las panaderías tradicionales como en el desarrollo económico del país mediante iniciativas privadas. Podemos afirmar que:

SECTOR	BENEFICIO
-Turístico	-Incremento del turismo nacional y receptivo. -Posicionamiento sostenible de turismo gastronómico – turismo de panadería de cada región. - Colabora con el impulso de Marca Perú
-Sector panificación	-Mayor demanda de panes tradicionales. -Contribuye al crecimiento del sector.
-Laboral	-Impulsaría la creación de empleos directos e indirectos. -Incremento de la demanda de mano de obra especializada.
-Iniciativa privada	-Por cada millón de soles invertido en turismo se genera 11,7 millones de soles en actividad turística.
-Desarrollo económico local	-Dinamización de la economía local. -Familias mejoran sus ingresos económicos. -Reducción de los niveles de pobreza.
-Ingresos económicos	-La dinámica turística impulsa la inversión en más panaderías, hoteles, restaurantes, transportes, negocios, entre otros, que mueven los indicadores económicos sectoriales, locales y regionales el mismo que impacta positivamente sobre la recaudación tributaria
-La Academia	-Mayor interés de la academia por la investigación de la materia.

VI. CONCLUSIÓN

Por las razones expuestas, y al amparo de lo dispuesto en el artículo 70, literal b), del Reglamento del Congreso de la República, la Comisión de Comercio Exterior y Turismo emite recomendación para la **APROBACIÓN** del dictamen correspondiente al Proyecto de Ley N° 11909/2024-CR, que presenta, a través de un texto sustitutorio, la siguiente

Dictamen recaído en el Proyecto de Ley 11909/2024-CR, mediante el cual se propone Ley que declara de interés nacional la promoción y el reconocimiento de la panadería artesanal como expresión de la identidad cultural del país.

propuesta:

TEXTO SUSTITUTORIO

LEY QUE DECLARA DE INTERÉS NACIONAL LA PROMOCIÓN Y EL RECONOCIMIENTO DE LA PANADERÍA ARTESANAL COMO EXPRESIÓN DE LA IDENTIDAD CULTURAL DEL PAÍS

Artículo único. Declaración de interés nacional

Se declara de interés nacional la promoción y el reconocimiento de la panadería artesanal, por su carácter tradicional y aporte a la identidad cultural del país, así como por su contribución al desarrollo del turismo gastronómico y de la economía sostenible a nivel local, regional y nacional.

Dese cuenta
Sala de la Comisión

Lima, 7 de noviembre de 2025



Firmado digitalmente por:
HUAMAN CORONADO Raul FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 14/11/2025 15:59:08-0500



Firmado digitalmente por:
ZEBALLOS APONTE Jorge
Arturo FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 12/11/2025 10:41:52-0500



Firmado digitalmente por:
CICCIA VASQUEZ Miguel
Angel FAU 20161749126 hard
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 17/11/2025 11:58:21-0500



Firmado digitalmente por:
PORTALATINO AVALOS Kelly
Roxana FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 19/11/2025 12:16:52-0500



Firmado digitalmente por:
ALCARRAZ AGUERO Yonel
Kira FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 13/11/2025 08:54:05-0500



Firmado digitalmente por:
PADILLA ROMERO Javier
Rommel FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 24/11/2025 11:51:27-0500



Firmado digitalmente por:
JIMENEZ HEREDIA David
Julio FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 13/11/2025 15:50:11-0500



Firmado digitalmente por:
ARAGON CARREÑO Luis Angel
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 17/11/2025 18:21:25-0500



Firmado digitalmente por:
LOPEZ MORALES Jeny Luz
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 13/11/2025 22:22:15-0500



Firmado digitalmente por:
LIMACHI QUISPE Nieves
Esmeralda FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 19/11/2025 16:49:47-0500