



Proyecto de Ley N° 3134/2022-CR

GRUPO PARLAMENTARIO SOMOS PERÚ

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”

“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”



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

A iniciativa del **CONGRESISTA ESDRAS RICARDO MEDINA MINAYA**, miembro del Grupo Parlamentario **SOMOS PERÚ**, en ejercicio del derecho de iniciativa legislativa que les confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Perú y de conformidad con los artículos 75° y 76° del Reglamento del Congreso de la República, proponen la siguiente iniciativa legislativa:

“LEY QUE ACREDITA LA LABOR DEL BARISTA, MAESTRO CHOCOLATERO Y SOMMELIER”

I. FÓRMULA LEGAL

Artículo 1. Objeto de la Ley

La presente Ley tiene por objeto 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.

Artículo 2. Categorización

Se deberá de categorizarse la labor del barista, maestro chocolatero y sommelier como especialista en el proceso de producción económico gastronómico y turístico.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

PRIMERA. - Vigencia

La presente Ley entra en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial El Peruano.



GRUPO PARLAMENTARIO SOMOS PERÚ

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para mujeres y hombres”
“Año del Fortalecimiento de la Soberanía Nacional”

SEGUNDA. – Reglamentación

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.

Lima, setiembre de 2022



Firmado digitalmente por:
SAAVEDRA CASTERNOQUE
Hitler FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 20/09/2022 11:49:02-0500



Firmado digitalmente por:
MEDINA MINAYA Esdras
Ricardo FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 19/09/2022 14:41:18-0500

2



Firmado digitalmente por:
SAAVEDRA CASTERNOQUE
Hitler FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 20/09/2022 11:48:27-0500



Firmado digitalmente por:
JERI ORE Jose Enrique FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 21/09/2022 11:41:27-0500

II. EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

2.1. FUNDAMENTOS DE LA PROPUESTA:

BARISTA

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 1916.¹

Debemos tener presente que un barista es un profesional especializado 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 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 profesionales especializados (baristas), que contribuyan con el desarrollo económico del país a efecto de obtener mejores condiciones de rentabilidad.

Características de los espacios de actuación del barista

Concepto del producto	Artesanal y ligado a la tecnología para comunicar información del café.
Prioridades	Fortalecer la cultura de café, vender calidad y velar por la estética del ambiente para proveer la experiencia de beber café
Precio de venta	Accesible para consumidores de ingresos promedio en una región
Objetivo	Acercar al consumidor final con el productor a través de la taza de café.

Adaptado por la Cámara Peruana del Café y Cacao (5)

2

1

<https://es.wikipedia.org/wiki/Barista#:~:text=La%20palabra%20barista%2C%20cuyo%20origen,siglo%20XX%2C%20concretamente%20en%201916.>

² <https://camcafeperu.com.pe/ES/articulo.php?id=79>

MAESTRO CHOCOLATERO

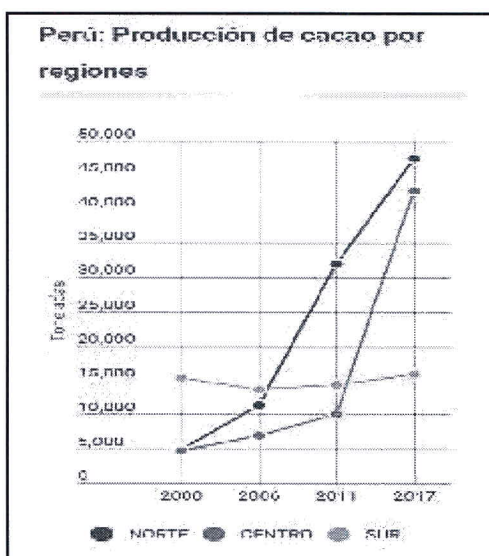
Debemos definir la labor del maestro chocolatero siendo esta una profesión que implica la preparación de productos elaborados a base de chocolate. La fabricación del chocolate actualmente tiene un nivel especializado y automatizado, ya que utilizan técnicas y métodos para su producción final.

Entre las principales funciones del chocolatero se encuentran:³

- Calentar y agitar el chocolate en la caldera a una temperatura y un tiempo determinado. Verter el chocolate líquido en moldes para formar tabletas, bloques o figuras variadas según las especificaciones del producto. Decorar el producto final con chocolate líquido u otros ingredientes alimenticios.
- Fundir los bloques de chocolate en la caldera para cubrir otros productos cocinados o como forma de relleno mezclándolo con mantequilla.
- Crear fórmulas para la confección de trufas y otras recetas de chocolate basadas en jarabe o caramelo líquido.
- Explorar recetas creativas para desarrollar productos originales a base de chocolate desde un punto de vista tanto estético como de sabor.

4

Datos generales de comercio⁴



³ <https://es.wikipedia.org/wiki/Chocolatero>

⁴ <https://camcafeperu.com.pe/ES/cacao-peruano-estadisticas.php>



SOMMELIER

En realidad, no se puede establecer con precisión los orígenes de la sumillería en la historia, pero ya existían evidencias de su actividad en Mesopotamia en el siglo V a.c., designándose shagû a la persona encargada en servir el vino. En el antiguo Egipto los faraones eran muy aficionados al vino y en sus séquitos se encontraban los maestros coperos (siglo IV a.c.), quienes eran los encargados en manipular con la bebida.⁵

La palabra sommelier aparece por primera vez en el siglo XVII, teniendo un significado primario de encargado del servicio de vinos en la casa, y quien poseía también las llaves de la bodega. Se dice que el término tiene su origen en el latín *sumer-sumere*, que significa absorber un líquido, beber.⁶

Otra versión del nacimiento de la palabra sommelier es la que plantea su origen francés, a partir del término *somme*, llamado así al carruaje o coche guiado por una persona que transportaba las cubas y todos los enseres relacionados con el vino, acompañando a la corte en sus viajes.⁷

El sommelier es el especialista experto encargado del servicio de vinos y licores, que participa en la propuesta y asiste en el desarrollo gastronómico (consumidor final). Además, al poseer una habilidad vitivinicultura puede realizar catas y ser un gestor en la educación referente a la viticultura.

Las nuevas tendencias internacionales exigen que la labor de sommelier sea más competitivo y tengan un nivel profesional, ya que el campo de acción requiere de una formación especializada por su desempeño en restaurantes, hoteles bodegas y otros.

Antecedente, a tener en cuenta:

El Ministerio de Agricultura y Riego a instituido como Día del Cacao y del Chocolate Peruano el 1 de octubre, asimismo, el Perú a través Ministerio de Agricultura y Riego informó que cuenta con un total de 60% de las variedades de cacao que existen en el mundo, además, ocupo el segundo lugar a nivel mundial como productor de cacao orgánico.

Por otro lado, Instituyen a nivel nacional la celebración del “Día del Cacao y Chocolate” el día a través de la Resolución Ministerial N° 0538-2011-AG.

⁵ <https://www.delgranoalacopa.com/los-origenes-del-sumiller-sommelier/>

⁶ <https://www.delgranoalacopa.com/los-origenes-del-sumiller-sommelier/>

⁷ <https://www.delgranoalacopa.com/los-origenes-del-sumiller-sommelier/>



2.1.1. MARCO LEGAL

- ✓ Constitución Política del Perú, artículo 58°.
- ✓ Decreto Supremo N° 011-2019-MINCETUR – Decreto Supremo que aprueba el Reglamento para la categorización y calificación turística de restaurantes.
- ✓ 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”.
- ✓ 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.

2.1.2. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA:

Actualmente la labor que desarrollan los baristas, maestros chocolateros y sommeliers en la cadena de producción del sistema económico de gastronomía, hotelería, turismo, bodegas entre otras; demanda una mayor participación con personal especializado acorde a las nuevas técnicas, métodos y tendencias que exige el mercado nacional e internacional.

De la revisión de los antecedentes, se ha evidenciado un vacío en la legislación, entre ellas la falta de categorización y sumado a la carencia de reconocimiento de la labor que desarrollan los baristas, maestros chocolateros y sommeliers, ya que los mismos contribuyen a la escasez de profesionales especialistas.

6

2.1.3. NECESIDAD DE DAR SOLUCIÓN A DICHA PROBLEMÁTICA

Se requiere de profesionales especializados acorde a las nuevas técnicas, métodos y tendencias nacionales e internacionales para continuar con el desarrollo económico en los campos gastronomía, hotelería, turístico y bodegas y demás involucrados, a fin de salvaguardar la competitividad profesional.

2.1.4. PROPUESTA DE SOLUCIÓN:

La iniciativa legislativa, impulsa la categorización de la labor que realizan los baristas, maestros chocolateros y sommeliers, lo que permitirá se mejore el desarrollo de los procesos de producción y capacidad de producción siendo más eficientes agregándole valor económico por su autenticidad y calidad.



III. EFFECTOS DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

La propuesta legislativa tiene como finalidad acreditar la labor del barista, maestro chocolatero y sommelier, a fin de salvaguardar la competitividad en la industria gastronómica, turística y demás mercados involucrados. Asimismo, no modificaría ninguna ley.

IV. ANÁLISIS COSTO BENEFICIO

La presente iniciativa respecto al análisis de costo beneficio, no demanda gasto alguno al erario nacional, pues se trata de categorizar la labor de los baristas, maestros chocolateros y sommeliers mediante los conceptos y definiciones que establece el Ministerio de la Producción.

V. RELACION CON EL ACUERDO NACIONAL

La presente propuesta legislativa tiene vinculación con las siguientes Políticas Públicas:

Acuerdo Nacional – Políticas De Estado

Competitividad Del País

17. Afirmación de la Economía Social de Mercado

Con este objetivo, el Estado: (a) garantizará la estabilidad de las instituciones y las reglas de juego; (b) promoverá la competitividad del país, el planeamiento estratégico concertado y las políticas de desarrollo sectorial en los niveles nacional, regional y local; (c) estimulará la inversión privada; (d) fomentará el desarrollo de la infraestructura; (e) evitará el abuso de posiciones dominantes y prácticas restrictivas de la libre competencia y propiciará la participación de organizaciones de consumidores en todo el territorio; (f) fomentará la igualdad de oportunidades que tiendan a la adecuada distribución del ingreso; y (g) propiciará el fortalecimiento del aparato productivo nacional a través de la inversión en las capacidades humanas y el capital fijo.