Proyecto de Ley N° 851/2021-CR

CONGRESO DE LA REPÚBLICA
Área de Trámite y Digitalización de Documentos
26 NOV. 2021
RECIBIDO
Firma ____ Hora 10:42

**PROYECTO DE LEY QUE DECLARA EL 13 DE AGOSTO DE CADA AÑO COMO DÍA DEL CONSUMO NACIONAL DE LA QUINUA ORGÁNICA**

Los Congresistas miembros del Grupo Parlamentario Perú Libre, a iniciativa del **Congresista OSCAR ZEA CHOQUECHAMBI**, y demás Congresistas firmantes, al amparo de lo dispuesto en el artículo 107° de La Constitución Política y conforme lo establece el numeral 2) del artículo 76° del Reglamento del Congreso de la República, presentan la siguiente iniciativa legislativa:

**LEY QUE DECLARA EL 13 DE AGOSTO DE CADA AÑO COMO DÍA DEL CONSUMO NACIONAL DE LA QUINUA ORGÁNICA**

**ARTÍCULO 1.- FINALIDAD**

La presente iniciativa tiene por finalidad promover el consumo de productos para mejorar la vida y salud de las personas, generando de esta manera el incremento de la plantación y producción de este grano andino.

**ARTÍCULO 2.- OBJETO**

Ley que declara el 13 de agosto de cada año como día del consumo nacional de la quinua orgánica.

**OSCAR ZEA CHOQUECHAMBI**
Congresista de la República

Alex A. Paredes Y.
Alex A. Paredes Gonzales

Victor Cutipa

Pasión Dávila

Hamlet Echeverría. R

Américo Gonza Castillo

PERÚ
CONGRESO de la REPÚBLICA

# CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, **30** de **noviembre** del **2021**
Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición **N° 851** para su estudio y dictamen, a la (s) Comisión (es) de:
**1. AGRARIA.**

HUGO ROVIRA ZAGAL
**Oficial Mayor**
CONGRESO DE LA REPÚBLICA

# I. EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La quinua es una planta andina que se originó en los alrededores del lago Titicaca de Perú y Bolivia. La quinua fue cultivada y utilizada por las civilizaciones prehispánicas y reemplazada por los cereales a la llegada de los españoles, a pesar de constituir un alimento básico de la población de ese entonces.[1]

Asimismo, la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) señala que la evidencia histórica disponible que la domesticación de la quinua por los pueblos de América puede haber ocurrido entre los años 3.000 y 5.000 antes de Cristo. Existen hallazgos arqueológicos de quinua en tumbas de Tarapacá, Calama y Arica, en Chile, y en diferentes regiones del Perú. A la llegada de los españoles, la quinua tenía un desarrollo tecnológico apropiado y una amplia distribución en el territorio Inca y fuera de él. El primer español que reporta el cultivo de quinua fue Pedro de Valdivia, quien al observar los cultivos alrededor de Concepción menciona que, entre otras plantas, los indios siembran también la quinua para su alimentación.

Incluso Garcilaso de la Vega describe en sus comentarios reales que la planta de quinua es uno de los segundos granos que se cultivan sobre la faz de la tierra denominada quinua y que se asemeja algo al mijo o arroz pequeño y hace referencia al primer envío de semillas hacia Europa, que desafortunadamente llegaron muertas y sin poder germinar, posiblemente debido a la alta humedad reinante durante la travesía por mar.

Posteriormente, Cieza de León (1560) indica que la quinua se cultivaba en las tierras altas de Pasto y Quito, mencionando que en esas tierras frías se siembra poco maíz y abundante quinua. También Patiño (1964) menciona que en sus revisiones sobre La Paz se habla de la quinua como una planta que servía de alimento a los indígenas (Jiménez de la Espada, 1885, II, 68) y finalmente Humboldt, al visitar Colombia, indica que la quinua siempre ha acompañado a los habitantes de Cundinamarca.

Antes de su domesticación, la quinua silvestre probablemente se usó por sus hojas y semillas para la alimentación. Una evidencia temprana de su morfología se encuentra en la cerámica de la cultura Tiahuanaco, que representa a la planta de quinua con varias panojas distribuidas a lo largo del tallo, lo que mostraría una de las razas más primitivas de la planta. Desde el punto de vista de su variabilidad genética puede considerarse como una especie oligocéntrica, con centro de origen de amplia distribución y

[1] https://www.fao.org/quinoa-2013/what-is-quinoa/origin-and-history/es/?no_mobile=1

diversificación múltiple. La región andina, especialmente las orillas del Lago Titicaca, muestra la mayor diversidad y variación genética de la quinua.[2]

Durante la domesticación de la quinua, y como producto de la actividad humana, hubo un amplio rango de modificaciones morfológicas. Entre ellas: la condensación de la inflorescencia en el extremo terminal de la planta, el incremento del tamaño de la planta y la semilla, la pérdida de los mecanismos de dispersión de la semilla, así como altos niveles de pigmentación.

Durante la domesticación los pueblos andinos seleccionaron los genotipos por el tipo de uso y por la tolerancia a factores adversos tanto bióticos como abióticos, llegando a obtener las actuales plantas y ecotipos con características diferenciales, tales como las quinuas "chullpi" para sopas, las quinuas "pasankalla" para tostado, las "coytos" para harina, las "reales" para la "pissara" o graneado, la "utusaya" para resistir a la salinidad, las "witullas" y "achachinos" para resistir el frío, las "kcancollas" para resistir la sequía, las "quellus" o amarillas para alto rendimiento, las "chewecas" para resistir el exceso de humedad, las "ayaras" por valor nutritivo (alto balance de aminoácidos esenciales y proteína), y las "ratuquis" por precocidad.

Que, en el marco del Sexagésimo Sexto Período de Sesiones, la Asamblea General de la Organización de las Naciones Unidas, mediante Resolución Nº A/RES/66/221, ha declarado el año 2013 como "Año Internacional de la Quinua", en reconocimiento a los pueblos andinos que han mantenido, controlado, protegido y preservado la quinua como alimento para generaciones presentes y futuras gracias a sus conocimientos tradicionales y prácticas de vida en armonía con la madre tierra y la naturaleza.

El Año Internacional de la Quinua (AIQ) fue propuesto por el gobierno del Estado Plurinacional de Bolivia, con el apoyo de Argentina, Azerbaiyán, Ecuador, Georgia, Honduras, Nicaragua, Paraguay, Perú y Uruguay, así como con el respaldo de la FAO, siendo aprobado por la Asamblea de las Naciones Unidas en Diciembre de 2011. La Conferencia tomó nota de las excepcionales cualidades nutricionales de la quinua, su adaptabilidad a diferentes pisos agroecológicos y su contribución potencial en la lucha contra el hambre y la desnutrición.

Esta declaración tuvo su antecedente en el pronunciamiento efectuado por las Jefas y Jefes de Estado y de Gobierno de la Unión de Naciones Suramericanas – UNASUR el 30 de noviembre de 2012, que acordaron:

> "Acoger con beneplácito la declaración del año 2013 como "Año Internacional de la Quinua e invitan a los Estados miembros a desarrollar iniciativas que

[2] IDEM

aumenten la conciencia del público respecto a las propiedades nutritivas, económicas, ambientales y culturales de la quinua.

Exhortar a los gobiernos y a las organizaciones regionales e internacionales pertinentes a que hagan contribuciones voluntarias y presten otras formas de apoyo a la celebración del "Año Internacional de la Quinua", e invitar a las organizaciones no gubernamentales, otras partes interesadas y al sector privado a que aporten contribuciones generosas y apoyen la celebración de dicho Año."

Debemos destacar que el Ministerio de Salud reconoce el alto valor proteico de este cereal, "la quinua tiene 16.2% de proteínas, mientras que el arroz posee sólo 7.5% y el trigo 14%. Además, posee alto contenido de fibra, minerales y vitaminas que fortalecen el sistema inmunológico".[3] E igualmente que el consumo regular de quinua genera múltiples beneficios alimenticios gracias a su elevado contenido proteico que fortalece el organismo, así como también por ser considerada como una buena alternativa dentro de la alimentación infantil y para los adultos mayores, ya que concentra una importante cantidad de proteínas de tipo vegetal, con excelente calidad de aminoácidos esenciales, siendo a su vez una buena fuente energética y de fibra, que previene enfermedades degenerativas (cardiovasculares, diabetes, cáncer de colon.

Este grano genera múltiples beneficios alimenticios gracias a su elevado contenido proteico que fortalece el organismo, así como una alternativa en la alimentación de los niños y adultos mayores, además se distingue por su buen contenido de proteínas y minerales, pero su verdadero valor radica por su adecuado balance de aminoácidos esenciales como la lisina y la metionina.

Según el Ministerio de Salud[4], la lisina se relaciona con el desarrollo de las células cerebrales y porque mejora el desempeño físico-atlético ya que hace eficiente la producción de energía y mejora la absorción de calcio, y en el caso de la metionina, esta contribuye con el metabolismo de la insulina; otros aminoácidos que destacan en la quinua son la arginina e histidina que son muy apropiados para la alimentación infantil; el triptófano muy fundamental para el normal desarrollo del cerebro y otras funciones nerviosas; y la leucina junto con la isoleucina y la hormona de crecimiento grasa contenida en éste alimento, el nutricionista precisó que es de nivel bajo, de 4 a 9%, de los cuales la mitad contiene ácido linoleico, esencial para la dieta humana.

Incluso el Estado Peruano ha declarado mediante Resolución Ministerial N° 0392-2019-MINAgri de fecha 14 de octubre de 2013, que el día 30 de junio de cada año, como "Día Nacional de los Granos Andinos", tendiendo como sustento que la Ley N° 28477, Ley

[3]https://www.gob.pe/institucion/minsa/noticias/34316-minsa-impulsa-consumo-de-quinua-a-base-de-novedosas-recetas

[4]https://www.gob.pe/institucion/minsa/noticias/34954-recomiendan-consumo-de-quinua-por-su-buen-aporte-nutricional-especialmente-para-ninos-y-adultos-mayores

que declara a los cultivos, crianzas nativas y especies silvestres usufructuadas Patrimonio Natural de la Nación, establece como objetivo considerar como Patrimonio Natural de la Nación, entre otros, a los cultivos nativos de la Cañihua, Kiwicha y Quinua, además que por Resolución Ministerial Nº 144- 2013-MINCETUR-DM, se declaró como Producto Bandera a la Quinua.

La quinua es un alimento natural con un elevado valor nutritivo, y reconociendo que los pueblos indígenas andinos han mantenido controlada, protegida y preservada en su estado natural a la quinua, incluidas sus numerosas variedades cultivadas, para la alimentación de las generaciones actuales y las venideras, que presentan un alto índice de proteínas, aminoácidos esenciales, calcio, fósforo, hierro y vitaminas, superiores a otros cereales, las cuales cubren diversos espacios ecológicos de nuestro país, principalmente en la zona altoandina, donde sus cultivos prosperan sobre los 3,000 msnm, con características comunes como su rusticidad agronómica y su bajo requerimiento hídrico, convirtiéndose en una excelente alternativa de consumo para la población, contribuyendo a la seguridad alimentaria y nutricional del país.

Lo que conlleva no solo a mejorar la nutrición de la población, sino además a generar más puestos de trabajo a lo largo de toda la Cadena Agro Productiva (trabajo en campo, post cosecha, transformación, comercialización, gastronomía, turismo); siendo necesario promover el consumo, e impactando en su desarrollo, de la plantación y producción de este grano andino.

Que, esta iniciativa es concordante con lograr la seguridad alimentaria multinivel y la autosuficiencia alimentaria con producción nacional proveniente de la agricultura familiar, cadenas productivas y gran agricultura en todo el territorio de la República, como parte de los lineamientos de la iniciativa legislativa de la Ley de la Segunda Reforma Agraria que he formulado – Proyecto de Ley N° 658/2021-CR de fecha 08 de noviembre de 2021, y que el Poder Ejecutivo ha recogido según el artículo 3 del Decreto Supremo N° 022-2021-MIDAGRI publicado en el Diario Oficial El Peruano el 16 de noviembre de 2021.

## II. ANÁLISIS COSTO-BENEFICIO

La presente iniciativa legislativa no genera gasto al Tesoro Público.

## III. EFECTOS DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

La presente iniciativa legislativa es concordante con el inciso uno del artículo 2 de la Constitución que establece que toda persona tiene derecho a la vida, a su identidad, a su integridad moral, psíquica y física y a su libre desarrollo y bienestar, y el artículo 88 que establece que el Estado apoya preferentemente el desarrollo agrario.

## IV. VINCULACIÓN CON EL ACUERDO NACIONAL Y LA AGENDA LEGISLATIVA

La presente iniciativa se encuentra enmarcada en la Décima Quinta Política de Estado del Acuerdo Nacional: Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutrición, concordada con la Vigésimo Tercera referida a la Política de Desarrollo Agrario y Rural.