

# Proyecto de Ley N° ..... 926/2021-CR



LIC. GERMAN TACURI VALDIVIA

CONGRESISTA DE LA REPÚBLICA



Sumilla: LEY QUE CREA EL  
"INSTITUTO NACIONAL DEL  
CAFÉ Y CACAO"

El Congresista de la República **GERMAN TACURI VALDIVIA**, integrante del Grupo Parlamentario Perú Libre, en ejercicio de las facultades que le confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Perú, y de conformidad con lo establecido en los artículos 75° y 76° del Reglamento del Congreso, presenta la siguiente iniciativa legislativa:

El Congreso de la República

Ha dado la siguiente Ley:

## LEY QUE CREA EL "INSTITUTO NACIONAL DEL CAFÉ Y CACAO"

### Artículo 1: Objeto de la Ley

La presente Ley tiene por objeto la creación del Instituto Público Técnico y Especializado en la de investigación, innovación y generación de conocimiento en toda la cadena productiva del café y cacao

### Artículo 2: Creación y Domicilio

Crease el Instituto Nacional del Café y Cacao, cuya es Santa Rosa - VRAEM, estableciendo sedes en otras regiones, como organismo público técnico especializado en la de investigación, innovación y generación de conocimiento en toda la cadena productiva del café y cacao. Adscrito al Ministerio de Agricultura y Riego

### Artículo 3: Funciones

Son funciones del "Instituto Nacional del Café y Cacao"

- a) Formular planes, programas y proyectos de desarrollo científico y tecnológico, referidos al Café y Cacao.
- b) Impulsar la investigación sobre tecnologías y adaptación de tecnologías e innovación de las mismas, para la producción, industrialización y comercialización del café y cacao, en articulación y alianzas con las empresas, cooperativas, asociaciones, universidades, nacionales y extranjeras, CITES e institutos de investigación nacionales y extranjeras.

- c) Promover y desarrollar patentes y la protección de conocimientos, en beneficios de los agricultores y empresas de toda la cadena productiva del café y cacao.
- d) Promover, realizar proyectos y actividades de inversión pública, así como actividades de operación y mantenimiento en cumplimiento de las funciones de ciencia tecnología e innovación.
- e) Diseñar y proponer estándares, normas de calidad de las tecnologías en todos los procesos de la cadena productiva del café y cacao.
- f) Diseñar y proponer estrategias de mercadeo, promoción el café y cacao de acuerdo a las tendencias de consumo del mercado nacional e internacional.
- g) Diseñar y proponer políticas de incentivo de consumo nacional, regional y local del café y cacao contribuyendo a los estándares de calidad, cuidado de la salud y el medio ambiente.
- h) Realizar investigaciones y estudios de los productos agrícolas y agroforestales amigables el medio ambiente, que puedan considerarse complementario a la economía del agricultor cafetalero y productor de cacao.
- i) Desarrollar tecnologías de producción para la adaptación del café y cacao al cambio climático.
- j) Gestionar fondos de aportes públicos y privados para proyectos de investigación.
- k) Representar al Perú en organismos nacionales e internacionales para ciencia, tecnología e innovación para los cultivos de café y cacao, en cumplimiento a los acuerdos y tratados internacionales.
- l) Las demás atribuciones y funciones que les confiera la ley o por convenio con otra entidad del Estado y las entidades privadas.

#### **Artículo 4. Estructura orgánica**

Instituto Nacional del Café y Cacao, para el cumplimiento de sus fines, cuenta con la estructura básica siguiente:

El Consejo Nacional

- Dirección Ejecutiva
- Órganos de Línea
- Órganos de Apoyo
- Órgano consultivo regionales
- Oficinas Regionales Desconcentradas
- Representantes de cafetaleros
- Representantes de los cacouteros

#### **Artículo 5. Recursos**

Constituyen recursos del Instituto Nacional del Café y Cacao:

- a). Los montos que se le asigne conforme a la Ley del Presupuesto del Sector Publico de cada año fiscal.
- b). Aportes públicos y/o privados.
- c). Los recursos propios que genere.
- e). Los demás establecidos por ley expresa.



Firmado digitalmente por:  
CERRON ROJAS Waldemar  
Jose FIR 20036514 hard  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 07/12/2021 04:51:45-0500

### Artículo 6. Patrimonio

Constituyen patrimonio del Instituto Nacional del Café y Cacao los bienes muebles e inmuebles y los que asigne el Estado, los Gobiernos Regionales o Locales y los que adquiera por cualquier título, donaciones diversas, transferencias y/o adquisiciones.

### DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS

**PRIMERA.** - La implementación del Instituto Nacional del Café y Cacao, se hace con los recursos que el Ministerio de Agricultura y Riego dispongan para la investigación y desarrollo de los recursos nacionales.



Firmado digitalmente por:  
QUISPE MAMANI Wilson  
Rusbel FAU 20161749126 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 23/11/2021 16:32:29-0500



Firmado digitalmente por:  
UGARTE MAMANI Jhakeline  
Katy FAU 20161749126 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 24/11/2021 16:38:29-0500



Firmado digitalmente por:  
ZEA CHOQUECHAMBI Oscar  
FAU 20161749126 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 01/12/2021 12:16:58-0500



Firmado digitalmente por:  
TELLO MONTES Nivardo  
Edgar FAU 20161749126 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 23/11/2021 16:05:30-0500



Firmado digitalmente por:  
TACURI VALDIVIA German  
Adolfo FAU 20161749126 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 23/11/2021 11:16:49-0500



Firmado digitalmente por:  
GUTIERREZ TICONA Paul  
Silvio FAU 20161749126 soft  
Motivo: Soy el autor del documento  
Fecha: 24/11/2021 09:13:26-0500



## CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, **9** de **diciembre** del **2021**

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición **N° 926** para su estudio y dictamen, a la (s) Comisión (es) de:

- 1. DESCENTRALIZACIÓN, REGIONALIZACIÓN, GOBIERNOS LOCALES Y MODERNIZACIÓN DE LA GESTIÓN DEL ESTADO.**

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

## I. EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

### EL CAFÉ

El café se ha convertido en uno de los principales productos agrícolas de exportación en el Perú, y es el séptimo país exportador de café a nivel mundial.

“El<sup>1</sup> café peruano se produce en 350.000 hectáreas de cafetales en 210 distritos rurales ubicados en 10 departamentos de la vertiente oriental de los Andes, siendo las regiones de Amazonas, San Martín y Chanchamayo, las tres áreas principales de cultivo. Este último territorio, Chanchamayo ha sido tradicionalmente la región cafetalera por excelencia, pero en los tiempos se ha constatado un cambio en las tierras altas del norte de las regiones de San Martín y Amazonas. Aunque Chanchamayo todavía representa el 16% de la producción total, mientras que San Martín y Amazonas junto representan el 47% de la producción nacional”.

Después de México, el Perú es el segundo exportador mundial del café orgánico. Actualmente 223,482 familias de pequeños productores están comprometidas con la producción de café a nivel nacional y el 95% de ellos son agricultores.

### PROPIEDADES

El café contiene un gran número de sustancias bioquímicamente activas que lo convierten en un gran revitalizante energético y “es<sup>2</sup> una de las de las bebidas más consumidas en todo el mundo después del agua. Esta bebida, que se obtiene a partir de los granos tostados y molidos de los frutos de la planta del café, tiene una serie de propiedades increíbles que muchas veces pasamos por alto”.

Tiene tres propiedades muy importantes como: Antioxidantes, cafeína y es un excelente diurético. Así mismo posee diversas beneficiosas para la salud.

### PRODUCCIÓN EN EL PAÍS

En base a los estimados en el Plan Nacional de Acción del Café, los agricultores cafetaleros del país suman 223 mil, ubicados en 15 regiones, 95 provincias y 450 distritos, en el 2020 las exportaciones del café en el Perú fue de 648 millones de dólares, que equivale a 4.7 millones de quintales.

<sup>1</sup> <http://www.revistaforumcafe.com/el-café-de-peru>

<sup>2</sup> <http://www.businessempresarial.com.pe/dia-del-cafe-peruano-beneficios-de-esta-deliciosa-y-tradicional-bebida/>

Según datos del CENAGRO, en el Perú existen 144,232 hectáreas de cacao, lo que representa el 3.5% de la superficie agrícola del Perú, el cacao se cultiva en 16 de los 24 regiones de nuestro país, el 2018 la producción nacional fue de 135,000 toneladas.

Su campo de acción se estima en 100 mil los agricultores que se dedican al cultivo de cacao, esta actividad genera 11 millones de jornales por año y las exportaciones de cacao superan los US\$ 266 millones, actualmente se encuentra en proceso de elaboración su plan de acción al 2030.

## PREMIOS

El café peruano obtuvo la medalla de oro en el VI Concurso Internacional de Cafés Tostados al Origen AVPA 2020, que se desarrolló en París, aperturando un nuevo mercado internacional, por lo tanto se debe motivar al emprendimiento de siembra, cosecha y exportación del café peruano.

Teniendo conocimiento que el mercado de café es amplio y tiene gran demanda en la exportación, no podemos dejar de mencionar a los productores de Puno que recibieron reconocimiento entre ellos sobresalen: Adán Rodrigo con la marca 'Café Esquilaya', del distrito de Ayapata (Carabaya), obtuvo la medalla de plata y bronce en la categoría Puissant Aromatique Acidulé. Y Juan Ernesto Tito Quito, quien con la marca 'Yana Uya Coffee' del distrito de Yanahuaya obtuvo el premio a la calidad en la categoría Gourmet.

Así también tenemos el café Tunki considerado como un café especial, obteniendo en el 2015, el premio como el mejor del mundo.

---

<sup>3</sup> <https://andina.pe/agencia/noticia-conoce-a-prudencio-ochochoque-galardonado-productor-del-mejor-cafe-del-mundo-823060.aspx>

PERU: SUPERFICIE COSECHADA ANUAL DE CAFE,  
EN PRINCIPALES DEPARTAMENTOS, AÑO: 2016 -  
2017 (has)

DPTOS	2016	2017
<b>PERU</b>	<b>387,421</b>	<b>424,129</b>
San Martín	87,163	95,526
Junín	79,808	94,849
Cajamarca	53,038	60,087
Amazonas	53,258	55,174
Cusco	53,850	53,591
Pasco	10,794	10,794
Huánuco	16,202	18,326
Puno	10,858	10,952
Piura	7,979	8,075
Ucayali	5,779	6,456
Ayacucho	5,866	7,476
Otros dptos	2,826	2,824

Fuente: MINAGRI - DGSEP - DE  
Elaboración: MINAGRI-DGPA-DEEIA

PERU: PRODUCCION ANUAL DE CAFE, EN  
PRINCIPALES DEPARTAMENTOS, AÑO: 2016 - 2017  
(t)

	2016	2017
<b>PERU</b>	<b>280,978</b>	<b>344,910</b>
San Martín	82,319	91,197
Junín	46,692	75,100
Cajamarca	48,182	67,897
Amazonas	34,966	41,438
Cusco	30,381	26,615
Pasco	10,094	11,669
Huánuco	7,850	9,427
Puno	6,940	7,754
Piura	3,044	4,050
Ucayali	4,529	4,004
Ayacucho	3,875	3,781
Otros dptos	2,107	1,978

Fuente: MINAGRI - DGSEP - DE  
Elaboración: MINAGRI-DGPA-DEEIA

## LOS PRINCIPALES PROBLEMAS DEL SECTOR CAFETALERO

El Ministerio de Agricultura y Riego (MINAGRI) aprobó el plan nacional de acción del café peruano 2019-2030, calificando como bajo el nivel de competitividad, sostenibilidad social y medio ambiental, la producción del café, las causas principales son, la baja productividad, incapacidad en el manejo técnico y la falta de financiamiento para elevar la calidad de las cosechas, son factores que impiden llegar a la competitividad y posesionarse en el mercado nacional e internacional.

La institución encargada como ente rector debe impulsar proyectos en favor del sector cafetalero con el fin de obtener productos de calidad para su comercialización.

Es importante señalar que el producto de café tiene un amplio mercado a nivel global, donde las exigencias del mercado especializado cuenta con gran demanda, por ello es necesario innovar y seleccionar las variedades para obtener una certificación de calidad.

Somos un país cafetalero y está demostrado en la práctica que el Perú obtuvo grandes premios y galardones de reconocimiento a nivel del mercado mundial, sin embargo; no contamos con una variedad que nos represente como producto nacional, teniendo como ejemplo, el logro posesionado de los países de Colombia y Panamá como una marca de lujo, gracias al trabajo arduo de selección y promoción efectuada y planificada de estos países desde hace más de una década.

El presente Proyecto de Ley tiene la finalidad de brindar servicio a la cadena productiva del café y cacao, mediante un instituto técnico especializado para la investigación, innovación y generación de conocimientos, para contribuir en conseguir un producto bandera en el mercado, con el objetivo de incrementar sus ingresos a las Mypes y potencializar sus capacidades en un mercado sostenible, en precio y calidad.

### **EL CACAO.-**

El cacao es reconocido en el mercado internacional por su calidad y cuenta con una amplia demanda en el mercado mundial, como materia prima, teniendo un valor agregado en su procesamiento para su comercialización.

Al igual que el café, el cacao se posesiono en los últimos años, obteniendo premios internacionales, reconocidos en el mercado internacional entre las mejores del mundo, por las empresas más reconocidas de chocolate en los mercados de Suiza, Francia y Bélgica, ganando un prestigio en el mercado, gracias a nuestro producto nacional del cacao.

El 80 % de la producción nacional está concentrada en la zona de selva y sierra del país, principalmente en las regiones de Amazonas, San Martín, Piura, Cusco, Junín y Ayacucho, donde se produce y cosecha este preciado grano reconocido en el mercado internacional, dónde está ganado gran demanda en la exportación y comercialización.

El futuro del cacao presenta gran demanda brindando grandes oportunidades en el mercado interno y externo, por ello es necesario crear estrategias para conseguir posesionar ante el mercado competitivo una variedad única y especial que resalte por su exclusividad como producto originario.

### **PROPIEDADES.-**

El cacao como materia prima generalmente es utilizado para la producción de chocolates, y cuenta con un mercado amplio tanto nacional como el internacional, debido a las propiedades y nutrientes que contiene, como el magnesio, cobre, hierro y potasio.

Según múltiples estudios el cacao es bueno para la salud, por sus propiedades antiinflamatorias y efectos cardio protectores, además ayuda con el sistema inmunológico.

## **PRODUCCIÓN.-**

De acuerdo al reporte del Ministerio de Agricultura y Riego, la producción nacional de cacao se incrementó de manera sostenible desde hace más de una década, creciendo aproximadamente 12.6% anual.

La organización internacional del Cacao (ICCO), califica que el 75% de las exportaciones presenta un cacao fino y de aroma a diferencia de otros, imponiéndose en un mercado global por su calidad e incrementándose su comercialización.

En el 2019, antes del COVID-19 la producción del cacao se elevó hasta 135,9 mil toneladas en un área aproximadamente de 130,3 mil hectáreas generando un ingreso de 11 millones de jornales, beneficiando a más de 90 mil familias. Es importante resaltar que el Perú está considerado como el segundo país productor del cacao.

El departamento que concentra la mayor producción de cacao es Cusco, seguido por Ayacucho, Amazonas y Junín.

## **PRINCIPALES PROBLEMAS.-**

- Uno de los principales problemas del cacao es la falta de asistencia técnica para mejorar y seleccionar la calidad del producto.
- Falta de financiamiento para reactivar la actividad agrícola del cacao.
- Promocionar su comercialización en nuevos mercados especializados

## **PROPUESTA .-**

Con el fin de apoyar a los productores, pequeños y medianos agricultores de Café y Cacao, proponemos el uso de la ciencia y tecnología, con la finalidad de obtener un producto estrella ante el mercado nacional e internacional, y trabajar de manera articulada con el Ministerio de Agricultura y Riego.

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

La propuesta mediante una norma especial busca complementar e implementar y revalorar de cadena productiva del café y cacao, a través de la generación de conocimiento con valor para la sociedad a través de la Ciencia, Tecnología e Innovación para los principales cultivos de exportación de la amazonia, así desarrollar y fortalecer toda la cadena productiva y posicionar los principales productos en el mercado nacional e internacional, la creación del Instituto de Ciencia, Tecnología e Innovación del Café y Cacao, fortalecerá con conocimiento en todos los eslabones de la cadena productiva.

### III. ANALISIS COSTO – BENEFICIO

La presente propuesta legislativa no genera ni implica ningún costo adicional al Erario Nacional, puesto que su implementación será con los recursos propios del Ministerio de Agricultura y Riego, su beneficio redundara en mejorar la competitividad de las cadenas productivas, para el mercado nacional y las exportación como un primer paso a generar tecnología desde el productor hasta el consumidor nacional e internacional.

### IV. RELACIÓN DE LA INICIATIVA CON EL ACUERDO NACIONAL

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

- Política de Estado N° 10: Reducción de la Pobreza
- Política de Estado N° 11: Promoción de la Igualdad de Oportunidades sin Discriminación.
- Política de Estado N° 18: Búsqueda de la Competitividad, Productividad y Formalización de la Actividad Económica.
- Política de Estado N° 20: Desarrollo de la ciencia y tecnología.
- Política de Estado N° 28: Plena Vigencia de la Constitución en cuanto a los artículos 59 y 61 de la Carta Magna.