

Reg 2777

Proyecto de Ley N° 1515/2016-CR



Proyecto de Ley que Declara al Emoliente peruano, BEBIDA SALUDABLE NACIONAL.

PROYECTO DE LEY

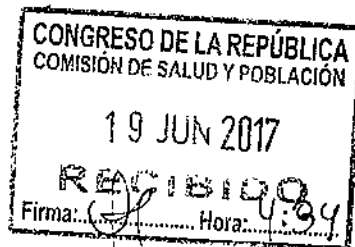
El Congresista de la República que suscribe, MARIO FIDEL MANTILLA MEDINA, integrante del Grupo Parlamentario Fuerza Popular, en uso de las facultades de iniciativa legislativa que le confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Perú, y conforme a lo establecido en los artículos 74°, 75° y 76° del Reglamento del Congreso de la República, propone el siguiente Proyecto de Ley:

FÓRMULA LEGAL

POR CUANTO:

EL CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Ha dado la Ley siguiente:



LEY QUE DECLARA AL EMOLIENTE PERUANO, BEBIDA SALUDABLE NACIONAL.

Artículo 1. Declaración

Declárase al Emoliente peruano, Bebida Saludable Nacional, al estar constituida por una variedad de hierbas, semillas y otras plantas, con propiedades medicinales, que contribuyen a la recuperación y conservación de la salud en el Perú, desde épocas milenarias.

Artículo 2. Aplicación

Se recomienda al Ministerio de Salud, Ministerio de Turismo y Comercio Exterior, Ministerio de la Producción y Colegio de Nutricionistas del Perú, a realizar las acciones pertinentes para la ejecución del objeto de la presente ley, así como a suscribir los convenios necesarios con los gremios representativos de los micros empresarios del emoliente para la aplicación de medidas de promoción, fomento y difusión orientados a su desarrollo y uso extensivo.

Nelly Cuadros

José Carlos Gonzales

Betty Andaculi Gomez

Luis F. Galarreta Velarde
Portavoz (T)
Grupo Parlamentario Fuerza Popular

[Signature]

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Antecedentes:

El lugar preciso y el momento del origen del emoliente es desconocido pero los registros de su preparación y consumo se remonta a la época Colonial. El médico Hermilio Valdizán (1885-1929) cuenta que "fue muy empleado por los prácticos de la época colonial [...], tanto que llegó a constituir una verdadera industria en Lima, donde había pequeños establecimientos exclusivamente dedicados a la preparación y expendio del emoliente.¹

Actualmente el emoliente peruano es una bebida milenaria tradicional que suele tomarse sobre todo en época de frío. Está preparada a base de cebada y una variedad de hierbas, semillas y otras plantas que se estiman medicinales como la cola de caballo, chancapiedra, muña, llantén, boldo, uña de gato, aloe o sábila, alfalfa, sangre de grado, yerba luisa, manzanilla y semillas como la linaza y el anís. Además se le suele agregar zumo de limón y azúcar, quedando como resultado una bebida de exquisito sabor.

Se sabe que los productos naturales como las hierbas y semillas usadas en la elaboración del emoliente, no solo contienen algunos nutrientes como minerales, sino que tienen algunos efectos medicinales, para el aparato digestivo, reproductor, respiratorio y circulatorio.

Principales plantas medicinales:

1. Linaza (*Linum usitatissimum*): Las propiedades beneficiosas para la salud se deben principalmente a tres grupos de compuestos presentes en estas semillas, como son: ácidos grasos polinsaturados como el omega 3, la fibra dietética soluble y los lignanos que tienen propiedades de fitoestrogenos.²

La linaza tiene un efecto positivo en la salud cardiovascular, al reducir la progresión de la aterosclerosis y el colesterol sérico total y el LDL. Las semillas de linaza contienen entre 35-45% de grasas, de los cuales 9-10% de ácidos grasos saturados (palmítico y esteárico), ácidos grasos monoinsaturados aproximadamente 20% (principalmente ácido oleico), y más de 70% de ácido ácidos grasos alfa-linolénico.

¹ <http://corantus.com/es/emoliente-bebida-historia>

² <https://mejorconsalud.com/usos-aplicaciones-y-propiedades-de-la-linaza/>

El contenido de proteína en las semillas de lino varía de 20-30%. Las proteínas de las semillas de lino están limitadas por la lisina, pero se caracterizan por un elevado coeficiente de digestibilidad (89,6%) y valor biológico (77,4%).

El contenido de fibra dietética llega a 28% en peso de semilla entera, con la relación de las fracciones solubles e insolubles de 20:80 hasta 40:60. De acuerdo con el contenido de vitaminas del grupo B y algunos minerales semillas de lino están cerca de los cultivos. La vitamina E en las semillas de lino es principalmente en la forma de gamma-tocoferol (9,2 mg / 100 g de semillas). La linaza es la más rica en la fuente mundo vegetal de lignanos (hasta 0,7-1,5% del peso seco de semilla), entre los que prevalece diglucósido secoisolariciresinol. La ingestión de la fibra de linaza, aumentó la saciedad y disminuyó la ingesta de energía en una comida posterior.

2. **Cebada (*Hordeum vulgare*):** Es muy buena fuente de inositol, sustancia considerada durante mucho tiempo como vitamina del grupo B. El inositol evita la rigidez de los capilares, es tónico cardíaco, regula el colesterol, evita la acumulación de grasa en el hígado, protege el sistema nervioso y combate ansiedad y depresión. La cebada también posee vitaminas del grupo B, ácido fólico, colina y vitamina K. ³

En materia de minerales, la cebada es buena fuente de potasio, magnesio y fósforo, pero su mayor virtud es la riqueza en oligoelementos: hierro, azufre, cobre, cinc, manganeso, cromo, selenio, yodo y molibdeno. Esto la convierte en alimento ideal para estados carenciales y para el proceso de crecimiento.

La cebada es el cereal mejor dotado de fibra (17%) y sobre todo en materia de fibra soluble (beta glucanos) que forra la cavidad de la mucosa gástrica y da una sensación de saciedad, por lo que ayuda a controlar el apetito y así evita un aumento de peso no deseado. Esta fibra retarda el índice de absorción de la glucosa y reduce la absorción de colesterol. Además la cebada posee otras sustancias benéficas, como los lignanos, antioxidantes y protectoras del cáncer, ayuda a retardar la absorción de azúcares simples que hay en algunos alimentos, lo que favorece a pacientes de diabetes o con problemas de glucosa, así también posee un efecto **desinflamante, diurético, digestivos, tranquilizantes**, ayuda a desintoxicar el organismo a diario y cuida la salud de los riñones y es un cicatrizante y antiviral.⁴

3. **Sábila (*Aloe vera*):** Actualmente a la planta de Aloe Vera se le atribuye muchas propiedades como el emoliente, cicatrizante, coagulante, hidratante,

³ <http://agnesmacrobiotica.blogspot.pe/2012/03/propiedades-y-usos-de-la-cebada.html>

⁴ <http://agnesmacrobiotica.blogspot.pe/2012/03/propiedades-y-usos-de-la-cebada.html>

antialérgico, desinfectante, antiinflamatorio, astringente, colerético y reguladora de la digestión, y muchas propiedades más.

Cicatrizante: El gel del aloe vera permite cicatrizar heridas abiertas, debido a la regeneración celular y tisular que tiene esta planta. Además tiene un efecto antiinflamatorio y antimicótico que permitirá curar las heridas de manera correcta.

Coagulante: Los componentes del aloe vera como el calcio, potasio y celulosa, provocan en las heridas la formación de una red de fibras que ayudan a que las plaquetas de sangre se coagulen de manera rápida, pudiendo cicatrizar la lesión.

Anti gástrico: El Aloe Vera al tener el gel que tiene la propiedad de regeneración celular y tisular, ayuda a curar las llagas ulceraciones bucales, así como las lesiones inflamatorias e irritativas de la mucosa gastro-intestinal.

Anti Asma: Así mismo el gel de la planta actúa como broncodilatador por su acción vaso constrictor, facilitando la respiración.

Anti úlceras: Como dijimos anteriormente, sus propiedades antiinflamatorias y su actividad sobre la mucosa gastroduodenal destaca la acción protectora en lesiones de la mucosa gástrica, siendo su actividad anti ulcerosa. Así mismo el acemanano presente en el aloe podría ser de gran utilidad para el tratamiento de enfermedades inflamatorias intestinales como la colitis ulcerosa.

Anti varicoso: Otra acción medicinal de la planta viene a ser la reducción de la presencia de los procesos varicosos por su acción vasoconstrictora, que a su vez evita la formación de las mismas.⁵

4. **Alfalfa (Medicago sativa)**: Es una planta que tiene una gran riqueza en **nutrientes beneficiosos para nuestro organismo** como Vitaminas, minerales y gran aporte de proteínas, esta gran variedad y calidad de los nutrientes que aporta la **Alfalfa** la hacen un complemento ideal de la dieta en casos de debilidad, astenia, malnutrición, anemias y otras enfermedades carenciales en general. Aunque la alfalfa también se puede consumir como una planta medicinal, es decir, en infusiones.⁶

Esta planta es muy nutritiva y su aporte en micronutrientes altamente destacable. Contiene vitaminas del grupo A, B, C y E, y minerales como el

⁵ <https://www.saludeo.com/propiedades-beneficios-medicinales-sabilla/>

⁶ <http://www.inkanatural.com/es/arti.asp?ref=alfalfa-propiedades-beneficios>

calcio, cobre, cromo, hierro, magnesio, selenio y zinc. Además posee gran contenido en proteína vegetal.

Además los **principios activos de la alfalfa** son muy interesantes, ya que nos aporta flavonoides, fitoestrógenos (isoflavonas y lignanos), fitoesteroles, saponinas, tirotropina, cumarinas y enzimas digestivas. La alfalfa es una planta muy bien valorada desde la antigüedad también por los beneficios de su **acción medicinal**: toda vez que es antipirética, antiinflamatoria, cardiotónica, antibacteriana, emética, inmuoestimulante, antirreumática, estomacal, antidiabética / Hipoglucemiante, antiviral, diurética, antioxidante, antiespasmódica, anticancerígena, Antihemorrágica.⁷

5. Cola de caballo (Equisetum arvense): es una planta medicinal con numerosas propiedades para la salud, entre las que destacan eliminar el exceso de líquidos en nuestro organismo, gracias a su contenido en potasio, flavonoides y saponidos. Puede aumentar hasta un 30% la cantidad de orina.

- **Es depurativa:** su capacidad de eliminar líquidos se suma a la de eliminar toxinas, por lo que esta planta, combinada con otras como por ejemplo el cardo mariano, la ortiga, el diente de león o la bardana, nos permitirá depurar nuestro organismo de elementos tóxicos.
- Su contenido en **silicio**, ayuda a formar el colágeno nutriendo la piel, las uñas y permite mantenerlas limpias de toxinas y bacterias y hongos. De este modo, la cola de caballo ayuda a prevenir la aparición de granitos, eczemas y arrugas, e incluso puede atenuar las estrías. También beneficia al cabello, potenciando su crecimiento y mejorando su textura, evitando las canas, la calvicie o la caspa.
- **Es regenerante y cicatrizante:** es un potente regenerador celular y contribuye a mejorar la cicatrización de heridas y marcas en la piel por la capacidad antioxidante.
- **Mejora la flexibilidad de los tendones**, muy útil para personas que realizan ejercicio fuerte habitualmente o que sufren de dolores de tendones.⁸

6. Llantén (Plantago major): Tiene propiedades antiinflamatorias, antisépticas, cicatrizantes y depurativas.

Sus principios activos son flavonoides, glucósidos aucubima, ácidos silícicos, taninos y mucílagos.⁹

Es muy utilizada en la preparación de remedios naturales para tratar enfermedades como los resfriados, la bronquitis, infecciones urinarias y

⁷ Colegio de Nutricionistas del Perú.

⁸ <https://www.trendenciahombre.com/nutricion>

⁹ Colegio de Nutricionistas del Perú.

hemorroides, también es un poderoso anti-inflamatorio y cura irritaciones tanto de los ojos como de la piel.

El llantén es muy utilizado para tratar y aliviar las infecciones urinarias y diversos problemas de la vejiga. Ayuda a sanar problemas digestivos como las diarreas, gastritis, las úlceras pépticas, y el intestino irritable, así como es muy útil para aliviar el dolor de las hemorroides y para bajar la fiebre.¹⁰

- 7. Boldo (*Peumus boldus*):** Su contenido es aceites esenciales y alcaloides. Su uso más popular es el de tratar dolencias digestivas, además de emplearse como un antiséptico y analgésico natural.

Las infusiones de hojas de boldo (té de boldo) son muy útiles para tratar el estreñimiento además de favorecer la expulsión de los gases, es decir, está recomendado para aquellas personas que padecen cólicos y flatulencias. También reduce el riesgo de padecer cálculos biliares y depura el hígado.

Sus propiedades diuréticas y depurativas permiten eliminar los líquidos acumulados en el organismo y las toxinas de la sangre, por ello suelen tomarlo pacientes con infecciones urinarias, nefritis y cistitis.

También es adecuado para tratar el insomnio gracias a sus propiedades sedantes y su capacidad para actuar sobre el sistema nervioso, y la presencia del cineol en su composición permite que se aplique por vía externa para descongestionar el pecho y para aliviar las dolencias reumáticas.

Además de todas estas aplicaciones del boldo, el sabor dulce de su fruto y su aroma a limón hacen que sea una especia muy utilizada no sólo como planta medicinal sino con fines gastronómicos.

- 8. Chancapiedra (*Phyllanthus niruri*):** Contiene lignanos, terpenos, flavonoides, alcaloides, salicilato de metilo y taninos.

La chancapiedra para combatir diversos trastornos estomacales y enfermedades del sistema genito-urinario, hígado y riñones, previene y elimina los cálculos renales y biliares, es antilítico. Así mismo es efectiva contra hepatitis infecciosa y sus extractos han mostrado actividad hipoglicémica, fungicida, antiviral y antitumoral, es protector hepático, (protector del hígado,

¹⁰ <https://mejorconsalud.com/maravillosas-propiedades-curativas-del-llanten/>

tonifica, equilibra, refuerza, desintoxica y protege a la vez que equilibra las enzimas hepáticas).¹¹

9. Muña (*Minthostachys setosa*): Este arbusto de flores blancas tiene un efecto estimulante en todo nuestro organismo que se traduce en una mejor digestión, el alivio de cólicos menstruales y mareos, es apropiado para los gases estomacales, estas flatulencias se convierten en un problema ciertamente incomodo cuando su expulsión no resulta tan sencilla. Además es una magnífica alternativa para las personas asmáticas y con problemas de tos.

También es antiparasitaria, combate las bacterias que provocan la halitosis o el mal aliento. A la lista de afecciones estomacales tratables con muña se le suman: indigestión, acidez estomacal y afecciones intestinales.

El aceite esencial que contiene la muña puede eliminar del organismo al *Helicobacter pylori*, bacteria causante de la gastritis y que afecta a más del 80% de la población mundial.¹²

Otra de sus propiedades es la prevención de diversos problemas respiratorios. Por consiguiente, si se padece de tos, congestión en la garganta o se sufre de bronquios, se puede preparar una infusión de muña logrando descongestionar las vías respiratorias, también disminuye la probable aparición de problemas visuales, tales como cataratas, miopía y degeneración macular, además contribuye a mejorar la agudeza visual.

10. Uña de gato (*Uncaria tomentosa*): Esta planta es rica en principios activos como los alcaloides (indólicos y oxindoles), ácido quinóico, fitoesteroles, polifenoles (taninos y flavonoides).¹³

- Ayuda a regular el **ciclo menstrual**, combate las infecciones víricas, mejora los casos de **debilidad general** acelerando la recuperación, en altas dosis, esta planta tiene efecto contraceptivo,
- Está indicada para la **artrosis, artritis, osteoartritis y artritis reumatoide**,
- Reduce las hemorroides, es beneficiosa en caso de **diabetes**, es muy efectiva para aliviar las inflamaciones articulares,

¹¹ Colegio de Nutricionistas del Perú

¹² <https://www.saludeo.com/propiedades-beneficios-medicinales-muna/>

¹³ Colegio de Nutricionistas del Perú

- Refuerza la función de nuestro sistema inmunológico, está contraindicado durante el embarazo y la lactancia.¹⁴

11.Sangre de Grado (Croton lechleri): este látex extraído de la corteza de los árboles ha sido usada tradicionalmente por los nativos Amazónicos desde tiempos ancestrales para el tratamiento de diarreas crónicas, leucorrea, gastritis, úlceras gastrointestinales, como cicatrizante, estimulante de defensas del organismo, bacteriostático, bactericida, fungicida; es usado tradicionalmente además en el tratamiento de influenza, tonsilitis, herpes, uta, quemaduras, acné, resfríos, afecciones de amígdalas, gingivitis, cervicitis, bajar de peso, controlar hemorragias, suele consumirse en distintas aplicaciones: por vía oral, diluida en un poco de agua y tópicamente, se puede aplicar directamente (erosiones, heridas, etc.) y en forma de colutorios, también diluida en un poco de agua. Entre sus efectos más importantes se destacan su actividad como astringente, cicatrizante y hemostática, lo que puede permitir tratar con eficacia diferentes tipos de heridas en piel y mucosas, incluso las que presentan dificultad como úlceras por decúbito ó varicosas. También se ha podido demostrar que presentan acción antibacteriana, antimicótica y antivírica, lo que mejoraría su eficacia en los malestares antes mencionados como ciertos tipos de gastritis, especialmente las erosivas, cuadros de úlceras gastro-duodenales, con la finalidad de detener el sangrado inicialmente y posteriormente cicatrizar las lesiones; Así mismo, suele consumirse en las erosiones y/o infecciones de mucosas de la cavidad bucal y oro faríngeo como gingivitis y sangrado de encías, utilizada en forma de colutorios, disuelta en agua, faringe-amigdalitis crónica y aguda.¹⁵

12.Limón (Citrus limón): Desinfecta heridas, cura males de estómago y frena enfriamientos o irritación de garganta, es un poderoso antibiótico natural que se usa en diversas comidas y bebidas, a veces para dar sabor o solo un toque de acidez a un bistec, pescado o guiso.

Los aportes nutritivos del limón son vitaminas del complejo B (B1, B2, B3, B5, B6 , PP), la vitamina C en gran cantidad y la vitamina P, además de minerales como el potasio, magnesio, calcio, fósforo, sodio, hierro y flúor, bastante agua y algo de fibra. Su bajo aporte calórico, 40 calorías por cada cien gramos, lo convierte en una fruta ideal para dietas hipocalóricas.¹⁶

¹⁴ <http://www.ecoagricultor.com/una-gato-beneficios-propiedades/>

¹⁵ <http://www.inkanat.com/es/arti.asp?ref=sangre-de-drago-grado>

¹⁶ <https://mejorconsalud.com/las-propiedades-curativas-del-limon/>

"Cuando una persona está enferma (Gripe) genera gran cantidad de radicales libres, los antioxidantes de las hierbas del emoliente y la vitamina C ayudan a eliminar estos componentes que se presentan en la enfermedad. Además sus propiedades desinflamantes desinflan todo el tracto respiratorio ya no generar tanta flema", precisó la especialista.

13. Hierba Luisa (aloesia-triphylla): muy útil para expulsar los gases del aparato digestivo, evitando las flatulencias y la aerofagia, mediante una infusión digestiva y refrescante, ejerce una **función tónico-estomacal, digestiva y tranquilizante**, evitando los espasmos y la dispepsia, por lo que es útil en caso de indigestión, ayuda a combatir la halitosis o mal aliento, es **muy útil contra las afecciones del aparato respiratorio**, especialmente para expulsar las mucosidades, y para la tos, en infusión, ayudan a **relajar y tonificar los nervios**, resultando útil en caso de insomnio.

En uso externo su uso fundamental es como **relajante y tonificante de los nervios**, añadiendo al agua del baño una infusión de dicha planta.¹⁷

14. Manzanilla (Chamaemelum nobile): Es una hierba con muchas virtudes, con **propiedades curativas, y cualidades medicinales**. Todas las propiedades que posee la manzanilla se conocen desde la antigüedad, utilizándola para enfermedades ginecológicas, y para aliviar los síntomas febriles.

Combate el insomnio: El té de manzanilla es muy buena para combatir el insomnio, y las pesadillas.

Combate el nerviosismo: El té de manzanilla ayuda a combatir el nerviosismo, alivia depresiones, palpitaciones, relaja el intestino, y ayuda a relajar el organismo en general. Otra manera de combatir el nerviosismo, es añadir en el agua del baño una infusión de flores de manzanilla bien cargada.

Alivia el dolor de muelas: Realizar enjuagues de manzanilla, ayuda a aliviar el dolor en las muelas producido por las caries.

Alivia los pies hinchados: Realizar masajes en los pies con manzanilla ayuda a reducir la hinchazón de pies, el cansancio, y dolor en éstos.

Alivia los dolores de cabeza tensionales: Una infusión de manzanilla ayuda a calmar el dolor de cabeza provocado por estados de tensión.

Propiedades digestivas: La manzanilla tiene una función protectora y reparadora del estómago, por lo que es muy beneficiosa para todo el aparato digestivo en general. Si al comer tenemos una digestión difícil consumir manzanilla puede ayudar a aliviar la pesadez de estómago, gases, flato, dolor de vientre y

¹⁷ <http://misremedios.com/sustancias/hierba-luisa>

problemas hepáticos. Una buena forma de consumir la manzanilla es mediante infusión. Algunas recetas antiguas aconsejan mezclar la manzanilla con la tila y el naranjo a partes iguales, y tomar tres tazas al día para solucionar los problemas de úlcera.¹⁸

15. Anís: El anís es una planta de la que se suele utilizar la semilla y el aceite, y en ocasiones también la raíz y las hojas, para fines medicinales. Las **propiedades del anís** incluyen **aliviar dolores de estómago**, comenzar la menstruación, abrir el apetito y **aumentar la energía sexual**.

Los frutos de la planta se utilizan a menudo para **eliminar los gases** intestinales y también el dolor y molestias que estos producen. Tienen un efecto sedante, el anís puede **curar la gastritis**, la acidez y los problemas estomacales relacionados con los nervios. También puede servir a aquellas personas que tienen problemas digestivos, ya que ayuda a hacer la digestión más rápidamente, reduciendo el dolor de estómago y abdominal en general. Además, es ideal para aquellas personas que tienen falta de apetito, ya que estimula las ganas de comer. Y aunque no es precisamente del sistema digestivo pero sí está directamente relacionado, el anís puede eliminar la halitosis -mal aliento.¹⁹

Es por ello que beber un vaso de emoliente peruano es altamente beneficioso para la salud gracias a las múltiples propiedades medicinales de sus componentes, que son desinflamantes, digestivos, diuréticos, laxantes, anti anémicos, cicatrizantes y depurativos.

Acceso a la Formalización como Micro y Pequeña Empresa de los preparadores y expendedores del emoliente.

- Recogiendo uno de los aspectos esenciales de la Ley N° 28015, Ley de Promoción y Formalización de la Micro y Pequeña Empresa, que tiene por objeto la promoción de la competitividad, formalización y desarrollo de las micro y pequeñas empresas para incrementar el empleo sostenible, y siendo que los micro empresarios del emoliente son unidades económicas constituido por una persona natural que tienen como objeto preparar y expender emoliente como bebida saludable, generando un gran consumo público, por lo que es necesario reconocer y rendir homenaje al desarrollo y emprendimiento de los Micro Empresarios del Emoliente.
- Así también es necesario reconocer a los Micro Empresarios del Emoliente, como emprendedores innovadores en el desarrollo de sus proyectos

¹⁸ <http://propiedadesde.net/propiedades-de-la-manzanilla/>

¹⁹ <http://www.vix.com/es/imj/salud/2008/12/18/el-anis-y-sus-propiedades>

empresariales, a fin de que tengan acceso a los fondos para emprendimientos dinámicos y de alto impacto, establecido en el artículo 29° del Texto Único Ordenado de la Ley de Impulso al Desarrollo Productivo y al Crecimiento Empresarial, para financiar los costos de sus módulos, a fin de buscar la igualdad de oportunidades en este mercado competitivo y todos puedan tener acceso al crédito y las demás herramientas del sistema financiero.

EFFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

La presente propuesta legislativa no se contrapone a norma constitucional alguna. Propone una Ley específica para la recuperación y conservación de la salud en el Perú, toda vez que la función principal de esta bebida es la de aportar agua al cuerpo para mantener la hidratación, contribuyendo con elementos saludables para el organismo humano.

ANÁLISIS COSTO BENEFICIO

La presente iniciativa legislativa no genera gastos adicionales al erario nacional toda vez que la declaración del emoliente peruano como Bebida Saludable Nacional, constituida por cebada y mezclas de diversas hierbas milenarias medicinales, que contribuyen a la recuperación y conservación de la salud no genera un incremento de presupuesto y muy por el contrario esta ley generará ingresos tomando en cuenta que esta bebida se internacionalizará dando realce al Estado Peruano.

Con la aplicación de la presente iniciativa legislativa, se conseguirá un mayor desarrollo y crecimiento económico del país, toda vez que generará mayores puestos de empleo sostenible, incrementando la PEA ocupada.