

El Congresista de la República que suscribe, RAMÓN KOBASHIGAWA KOBASHIGAWA, en el ejercicio del derecho de iniciativa 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, por intermedio del Grupo Parlamentario Fuerza Popular, la siguiente iniciativa legislativa:

1. FÓRMULA LEGAL

El Congreso de la República
ha dado la siguiente ley:



LEY DE PROMOCIÓN CULTURAL, INVESTIGACIÓN, RESCATE, PUESTA EN VALOR Y DIFUSIÓN DE LA HISTORIA Y LOS USOS RELACIONADOS AL ARROZ

Artículo 1.- Finalidad

La presente ley tiene como finalidad la promoción cultural, investigación, rescate, puesta en valor y difusión de la historia y los usos relacionados al arroz, orientados a la transmisión de conocimientos acerca de los orígenes y la evolución de este producto esencial en la alimentación de la población y de sus múltiples usos en la cocina, así como su influencia en el desarrollo de las comunidades que se han dedicado a su cultivo, procesamiento y consumo.

Artículo 2.- Objetivos

Son objetivos de la ley:

- a. Preservar el acervo histórico de la comunidad, en relación a la influencia de la actividad arrocería en su identidad cultural.
- b. Incentivar la investigación sobre las implicancias sociales, culturales y económicas en el desarrollo de la comunidad.
- c. Rescatar y poner en valor los bienes patrimoniales que constituyen vestigios de la tradición productiva local.
- d. Transmitir a las siguientes generaciones y a los visitantes, los usos, costumbres, técnicas de cultivo y saberes ancestrales.
- e. Ofrecer información demostrativa sobre posibilidades de producción industrial diversificada en base al arroz como materia prima.

Artículo 3.- Medios instrumentales

Las entidades pertinentes podrán implementar los objetivos de la presente ley dentro de sus respectivas organizaciones, a través del fomento de:

- a. Formación de núcleos de investigación histórica.

- b. Promoción del establecimiento de museos temáticos sobre el arroz.
- c. Promoción del consumo de manera diversificada en su preparación.
- d. Innovación en la elaboración de productos que utilicen el arroz como materia prima.
- e. Elaboración de proyectos demostrativos.
- f. Promoción del desarrollo tecnológico y comercial.
- g. Intercambio de experiencias con otros países.
- h. Difusión del conocimiento.

Artículo 4.- Autoridades competentes

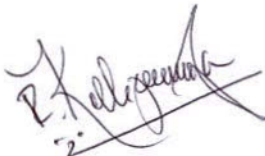
El Ministerio de Cultura, los gobiernos regionales y los gobiernos locales, de conformidad con sus competencias y funciones, así como la importancia y trascendencia histórica del producto en el desarrollo social, cultural y económico de su circunscripción, dispondrán las acciones pertinentes para la aplicación de la presente ley.

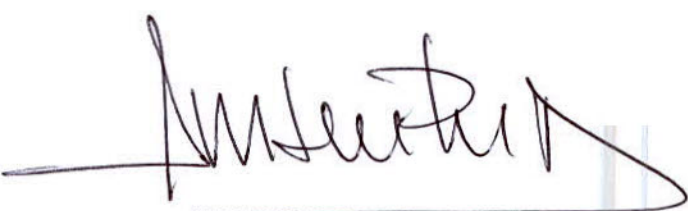
Primera Disposición Transitoria.-

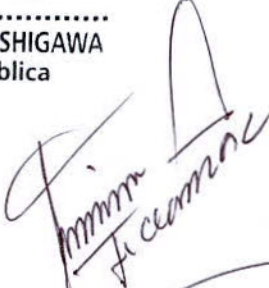
El **Museo del Arroz de Chepén** en actual organización, cuya creación es promovida por la Municipalidad Provincial de Chepén, en el departamento de La Libertad, forma parte de los propósitos de la presente ley.

Segunda Disposición Transitoria.-

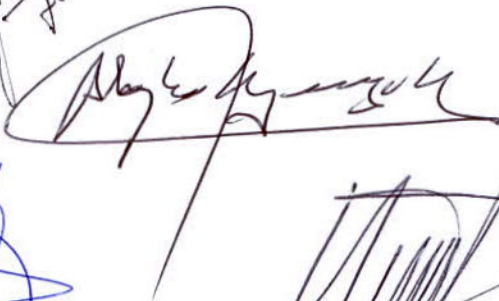
La presente ley entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el diario oficial El Peruano.

.....

 RAMÓN KOBASHIGAWA KOBASHIGAWA
 Congresista de la República


 Pedro C. Spadaro Philipps
 Portavoz (T)
 Grupo Parlamentario Fuerza Popular



 A. Barda



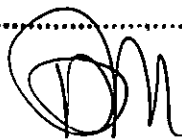
 ANGEL NAYAO

CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, 14 de abril del 2016

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición N° 2203 para su estudio y dictamen, a la(s) Comisión(es) de

Cultura y Patrimonio Cultural



HUGO FERNANDO ROVIRA ZAGAL
Oficial Mayor(e)
CONGRESO DE LA REPÚBLICA

2. Exposición de Motivos

La Constitución Política del Perú, en su artículo 2º establece que *“.....El Estado propicia el acceso a la cultura y fomenta su desarrollo y difusión.....”* El artículo 14º dispone que *“.....Es deber del Estado promover el desarrollo científico y tecnológico del país”.....* El artículo 195º es concluyente, cuando señala que los gobiernos locales promueven el desarrollo y la economía local, así como que son competentes para desarrollar y regular actividades y/o servicios en materia de Cultura.

Al respecto, en diversas localidades de la costa norte, de la selva y otras del Perú, se encuentran vestigios de una antigua y próspera actividad arrocera que incluyen molinos e implementos históricamente importantes para explicar la forma en que fue desarrollándose a través del tiempo y de las sucesivas generaciones de familias y los procesos agroindustriales predominantes en cada zona. Estos procesos se inician con la preparación de la tierra, pasando por la selección de la semilla, la provisión de agua, el sembrío, el cultivo, la cosecha, su procesamiento en el molino, la selección y distribución, la comercialización y su uso como insumo base de la culinaria tradicional de cada región.

Hoy, la cocina peruana goza de gran reconocimiento a nivel internacional. Algunos de los logros destacables son los siguientes:

- Declaración de Lima como “Capital Gastronómica de América”. Madrid 2006.
- Declaración de “Patrimonio Cultural de las Américas para el Mundo”, por la Organización de Estados Americanos (OEA), en ocasión de celebrarse el Año Interamericano de la Cultura el 23 de marzo de 2011.
- Declaración de “Principal Destino Culinario a Nivel Mundial”, por la World Travel Awards. Nueva Delhi, India. 2012.
- Declaración de “Principal Destino Culinario a Nivel Mundial”, por la World Travel Awards. Doha, Qatar. 2013.

Individualmente, son muchos los cocineros peruanos que han logrado gran notoriedad en eventos gastronómicos internacionales, y existen numerosas publicaciones de gran calidad sobre la materia, además de guías y recetarios. Algunas de estas publicaciones constituyen verdaderos tratados que contienen análisis filosóficos y/o investigaciones sobre el origen y significado de elementos de la cocina peruana. Algunas de estas obras son¹:

- “500 Años de Fusión”, de Gastón Acurio.
- “Cusco, el Imperio de la Cocina”, de Rosario Olivas Weston.
- “Perú, Mucho Gusto”, de la Empresa Editora El Comercio y PROMPERÚ.
- “Alas de los Querubines”, de Guillermo Toro Lira.
- “Peruvian Potato, History and Recipes”, de Sara Beatriz Guardia.

¹ [http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía del Perú](http://es.wikipedia.org/wiki/Gastronomía_del_Perú).

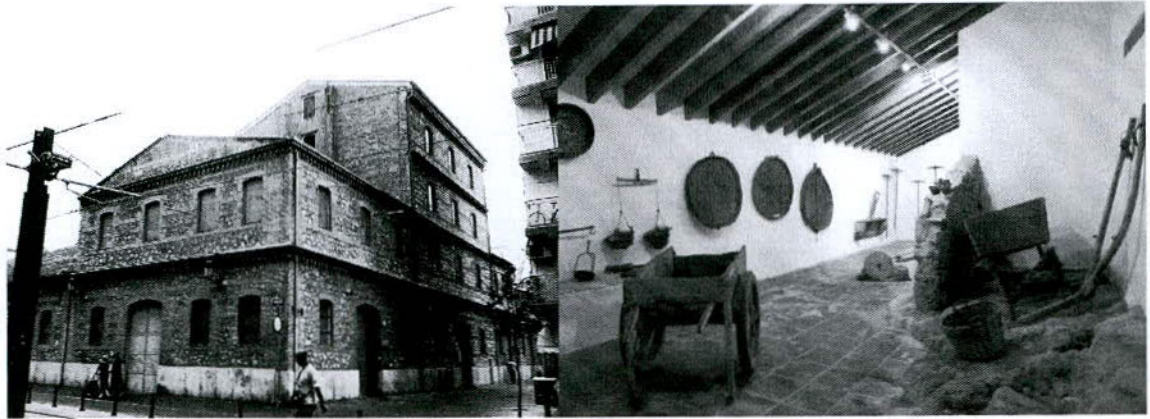
- "Cocina de Colores", de Karissa Becerra.
- "Eat Smart in Peru", de Joan Peterson

Estos resultados tienen su explicación en la gran variedad de ingredientes básicos existentes en el medio, entre los que destaca el arroz, así como en la diversidad étnica de la población, cuyas tradiciones y costumbres, al llegar al Perú, han seguido un complejo proceso de mestizaje, adaptación y/o transformación, para conformar lo que hoy conocemos como cocina peruana. La pluralidad de costumbres alimenticias y de técnicas de preparación, desde las culturas prehispánicas, como la pachamanca que sigue siendo hoy un producto gastronómico de gran disfrute, enriquecidas por la influencia de culturas aportantes como la española, morisca, africana, francesa, italiana, china, japonesa y otras, fueron configurando una tradición culinaria de características propias que son parte importante de la identidad social y cultural del país.

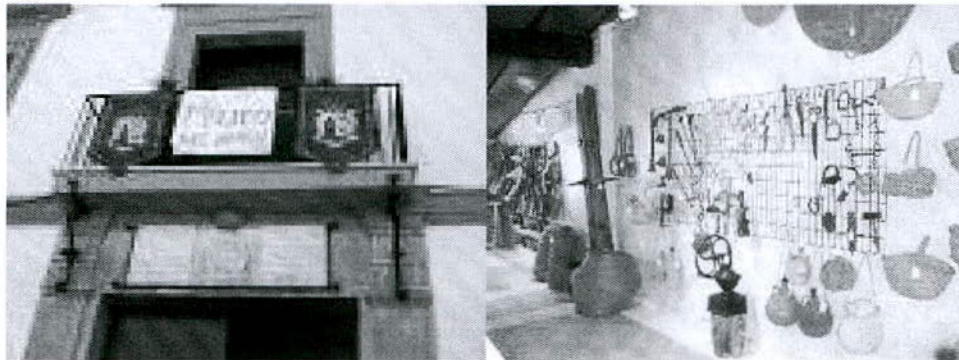
En este contexto, el arroz es base de una amplia gama de platos típicos de la culinaria nacional, tanto como ingredientes o acompañamiento de platos de fondo, como de sopas, entradas, postres y bocadillos.

La importancia del arroz en la alimentación tradicional, en la cultura culinaria y en el desarrollo productivo de otros países, es también gravitante. Por ello, se han creado y vienen funcionando diversos centros dedicados a la investigación, rescate, puesta en valor y difusión del patrimonio cultural material e inmaterial sobre el arroz, orientada a la transmisión de conocimientos acerca de los orígenes y la evolución de este producto. Algunos de ellos son los que se enumeran a continuación:

❁ **MUSEO DEL ARROZ DE VALENCIA (ESPAÑA).**- Está ubicado en el barrio del Cabanyal, calle del Rosario 1, ocupando un antiguo molino de arroz construido a principios del siglo XX, el *Moli d'Umbert*, debidamente rehabilitado y acondicionado por el Ayuntamiento de Valencia en colaboración con la Universidad Politécnica. Su sala de exposiciones exhibe maquinaria e implementos excelentemente restaurados, así como fotografías de la época. La exquisita "Paella Valenciana" es el plato de bandera local y uno de los más solicitados de la gastronomía española.



⦿ **MUSEO DEL ARROZ DE CALASPARRA (ESPAÑA).**- Está ubicada la calle Mayor 14, de la ciudad de Calasparra, en la región de Murcia, teniendo como sede la casa-granero que perteneció a los condes del valle de San Juan. El museo muestra paneles descriptivos del proceso de cultivo del arroz, recetas en las que el arroz es ingrediente predominante, fotografías en las que se muestra el proceso de trabajo, maquinaria y herramientas del siglo XIX. El arroz de Calasparra tiene denominación de origen, desde 1986, siendo el primer arroz del mundo en lograr esta distinción.



⦿ **GOHAN (RICE) MUSEUM (JAPÓN).**- Forma parte del complejo denominado Tokyo Museum Marathon, localizado en el edificio A del Tokyo International Forum 1F, Marunouchi, Chiyoda-ku, Tokyo. La exhibición está separada en varias partes temáticas. Un sector está dedicado a los niños con juegos informáticos, en los que los niños pueden divertirse con juegos en computadoras, por ejemplo, eligiendo diversos tipos de sushi en modelos de plástico, pudiendo demostrar su habilidad en el manejo de palitos para coger los sushi. Mientras tanto, sus madres pueden revisar en la sección de recetas, el detalle de preparación de los platos que consumirán en el almuerzo. También existe una pequeña sección de libros y revistas relacionadas al tema. La sección más grande está dedicada al espacio para eventos de cocina, donde se dictan clases y se realizan seminarios. Lamentablemente para los extranjeros, por el momento toda la presentación requiere por lo menos de un conocimiento básico del idioma japonés. En la sección de tiendas, los visitantes pueden comprar productos que utilizan el arroz como

insumo principal, como galletas de arroz de diferente forma y sabores (arare) dulces de arroz (mochi), licores de arroz (sake), cosméticos de arroz y otros.



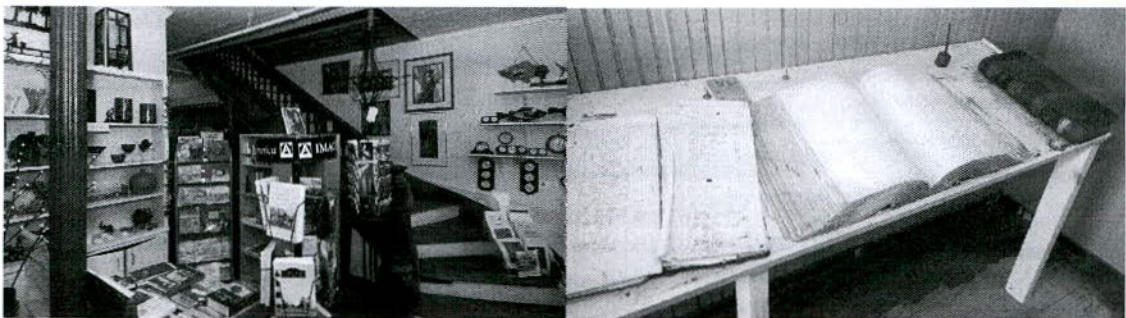
❁ **INTERNATIONAL RICE RESEARCH INSTITUTE, IRRI (FILIPINAS).**- Establecido en 1960 con sede en Los Baños, Laguna, Filipinas, IRRI es el más grande y antiguo instituto de investigaciones agrarias en Asia. Es una institución autónoma y sin fines de lucro, con presencia en 16 países de Asia y África. Su misión es reducir las condiciones de pobreza y hambre, cuidar la salud de los agricultores y consumidores de arroz, así como asegurar la producción de arroz de manera ambientalmente sostenible. Trabaja en estrecha coordinación con la mayoría de los principales países productores y consumidores de arroz, sus sistemas de investigaciones y extensión, así como las comunidades productoras y organizaciones internacionales, regionales y locales. En coordinación con dichos sistemas nacionales, IRRI conduce investigaciones y provee educación y entrenamiento para ayudar a los agricultores, difundiendo información y proporcionando tecnología sostenible.



☉ **MUSEO DEL ARROZ DE SAN SALVADOR (ENTRE RÍOS, ARGENTINA).**- Está ubicado en un edificio construido en 1929, considerado patrimonio cultural de San Salvador, que fuera la antigua comisaría de la localidad. De acuerdo a lo informado por la misma institución, *“es un museo temático que tiene como objetivo el rescate, la difusión y la puesta en valor del patrimonio histórico, cultural y social de San Salvador. Pretende generar mecanismos que permitan facilitar la incorporación de conocimientos formativos e informativos y que encuentre un sentido acabado de la historia pasada, vida presente y aspiraciones de futuro...”*; *“...En sus salas se registra la historia de este importante cultivo, así como la industria desarrollada alrededor del mismo, un sector dedicado a las ediciones de la Fiesta Nacional del Arroz...”*; *“...en el programa Noches en el Museo se ofrecen espectáculos musicales, teatro, degustación de platos de arroz...”*



⊗ **MUSEO DEL ARROZ DE CAROLINA DEL SUR (ESTADOS UNIDOS).**- Está ubicado en un campanario marrón y blanco de mediados del siglo XIX, conocido como Old Market Building, en Georgetown, aproximadamente a 50 minutos en auto, al sur de Myrtle Beach. A finales del siglo XVIII, los colonos descubrieron que las pantanosas tierras bajas de este Estado eran adecuadas para el cultivo del arroz, por lo que se dedicaron a desarrollarlo, llegando a producir casi la mitad de la demanda del país, convirtiéndose en una de sus zonas más prósperas. El museo muestra maquinaria restaurada, maquetas, utensilios antiguos, así como una reflexión sobre los efectos económicos y sociales de este producto en la región, en un proceso que se realizó con la participación extendida de esclavos africanos.



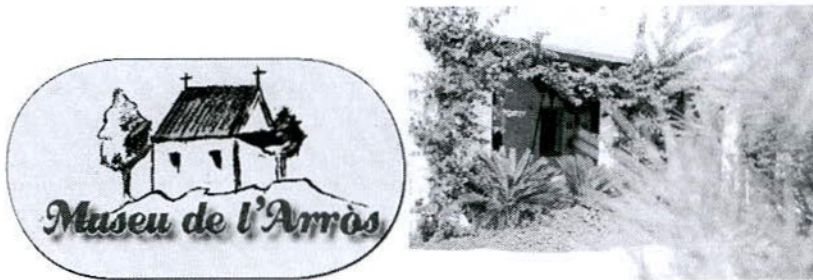
⊗ **MOLÍ DE RAFELET (ESPAÑA).**- En el mes de julio de 2008, la Generalitat de Catalunya designó el antiguo molino fundado por Rafael Margalef Bertomeu en el año 1935, como "Museo del Arroz Molí de Rafelet". Actualmente es el único molino de madera del Delta del Ebro, en la provincia de Tarragona, donde está localizado.



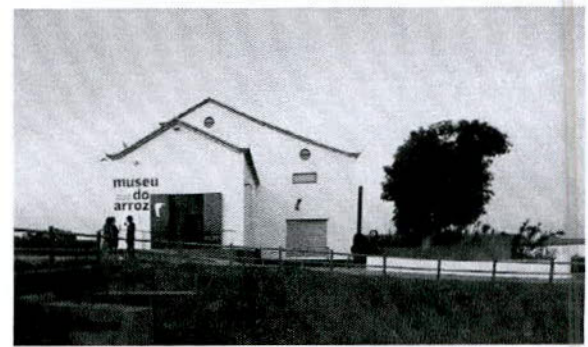
Molí de

Rafelet

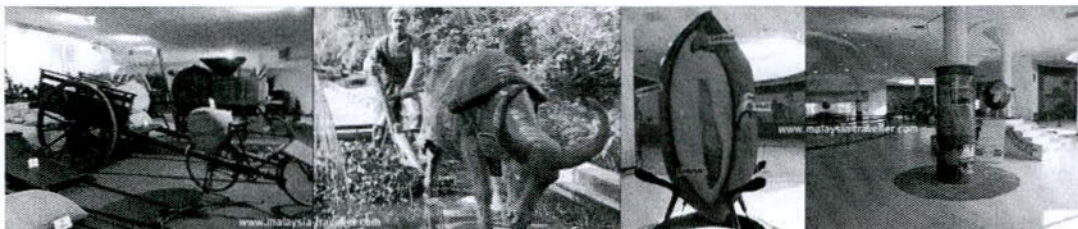
⦿ **MUSEU DE L'ARRÓS (ESPAÑA).**- Está ubicado en el Parque Natural de l'Albufera, en la ciudad de Sueca (Valencia). Fue creado en homenaje a sus antepasados y a las generaciones de suecanos que trabajaron en el marjal, contribuyendo al bienestar y desarrollo de esta localidad arrocer por naturaleza.

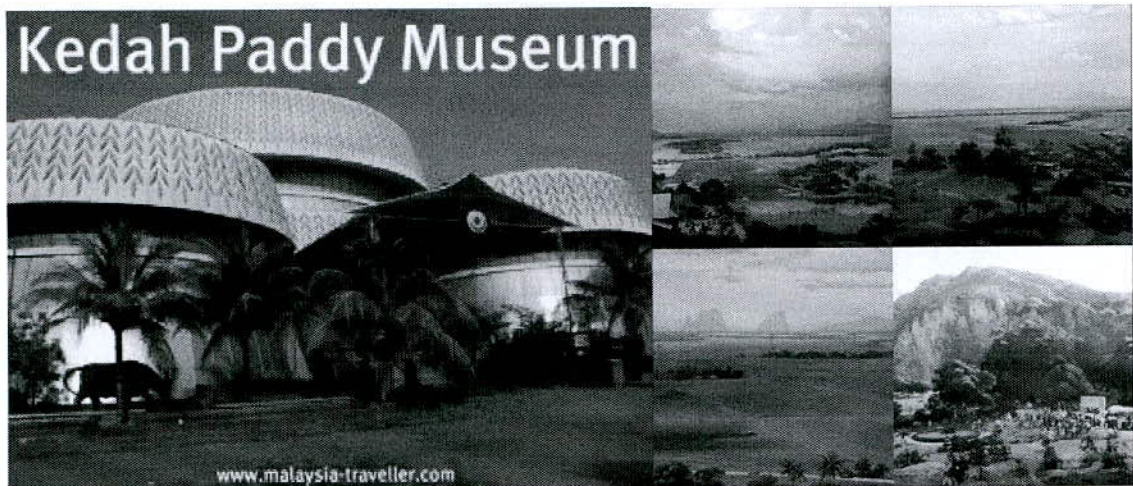


⦿ **MUSEU DO ARROZ (PORTUGAL).**- Está ubicado en Comporta, Portugal, existiendo desde 1952 para mostrar la importancia de este cultivo en la historia de Comporta. Tiene una colección de herramientas asociadas al cultivo y procesamiento del arroz. También alberga uno de los más populares restaurantes del lugar, especializado en platos preparados en base al arroz.



⦿ **KEDAH PADDY MUSEUM (MALASIA).**- El denominado también Museo Nacional del Arroz, funciona en Kedah, Malasia, desde marzo de 2008, en la ciudad de Alor Setar. Es famoso por su enorme pintura de 360° en el techo de su cúpula interior, aparentemente pintada por 60 artistas norcoreanos, así como en murales, mostrando el ciclo de la producción del arroz desde la selección de semillas hasta su consumo. La edificación, diseñada y construida para este propósito, cuenta con un área de 12,000 m2 distribuidos en tres pisos, tratando de simbolizar en su decoración motivos relacionados a la planta del arroz. El museo explica el proceso de cultivo, muestra diferentes variedades de arroz, y exhibe equipos y herramientas utilizadas a través del tiempo en varios países.



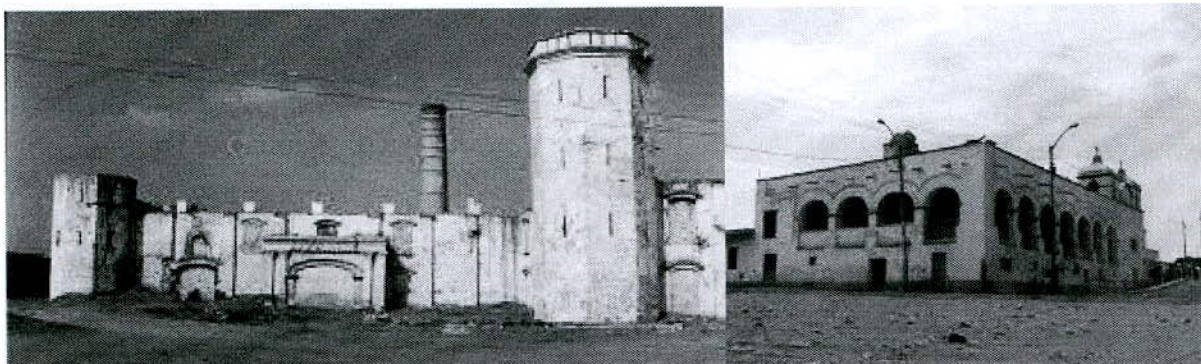


⦿ **OTROS.-** Existen en el mundo otros museos temáticos dedicados al arroz, como el denominado **"Rice Castle, Rice Museum"**, ubicado en el N° 526, Sec. 2, Zhangshui Rd., Pitou Township, Changhua County, Taipei, China.



En el Perú, país eminentemente arrocero en su cocina, históricamente, han sido las localidades ubicadas en valles de la costa norte del país los que se dedicaron al cultivo del arroz, entre ellas Chepén y otras provincias vecinas, las que concentraron también los antiguos centros de acopio y procesamiento del producto, habiendo sido este el sustento económico de la gran mayoría de familias de Chepén y del valle de Jequetepeque, desde hace mucho tiempo.

En tal virtud, la Municipalidad Provincial de Chepén ha tenido la iniciativa de realizar las primeras acciones para la instalación de un museo del arroz, habiéndose manifestado de inmediato el interés de apoyar el proyecto por parte de familias de antiguos productores que ofrecen donar maquinarias, equipos, herramientas, fotografías y otros implementos. Paralelamente, se gestiona la transferencia, por parte de la Hacienda Lurifico, del inmueble de interés histórico que albergaría la muestra, así como también cooperación internacional y empresarial privado que ofrecerían su valioso aporte para este propósito.



Vistas parciales de las edificaciones de la Hacienda Lurifico, construida a fines del siglo XVI. La chimenea fue posteriormente construida por Enrique Meiggs. Está ubicada a la altura del km 698 de la Carretera Panamericana. Foto de la derecha: Casona de Talambo, donde se ubicaría el Museo del Arroz de Chepén.

3. EFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA EN LA LEGISLACIÓN NACIONAL

La aprobación de la presente iniciativa legislativa no modifica, deja en suspenso ni deroga norma alguna del ordenamiento jurídico vigente, por el contrario, contribuye a establecer el marco normativo para concretar acciones importantes sobre el acceso a la cultura y el fomento de su desarrollo y difusión, así como la promoción del desarrollo científico y tecnológico del país.

4. ANÁLISIS COSTO - BENEFICIO DE LA NORMA

El costo que genera la aprobación de este proyecto de ley se limita al costo administrativo originado por el trámite, aprobación, promulgación y difusión de la iniciativa, el mismo que ya está considerado en los presupuestos institucionales respectivos, por lo que no ocasiona ni aumenta el gasto público, sino que lo distribuye de manera más equitativa. No produce impacto ambiental adverso, costo social alguno, problemas de género ni consecuencias micro o macro económicas negativas.

Los beneficios que el proyecto representa para el departamento y el país son múltiples y trascendentes. Se derivan principalmente de hacer viables propósitos del texto constitucional, la Ley de Bases de la Descentralización y otras normas, en relación a la promoción del desarrollo regional y local, así como el desarrollo y la regulación de las actividades y/o servicios en materia de cultura y turismo, así como a todo lo que compete al bienestar social de la comunidad.

Lima, 12 de febrero de 2016.