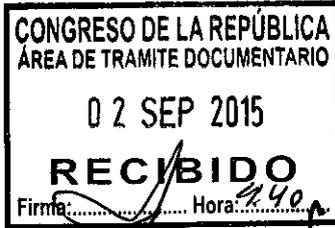


Proyecto de Ley N° 4778/2015-CR



LEY QUE DECLARA LA GASTRONOMIA AREQUIPEÑA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD, PROMUEVE ACTIVIDADES TENDIENTES A SU PRESERVACION Y EN CONSECUENCIA DECLARA A LA CIUDAD DE AREQUIPA COMO CAPITAL GASTRONOMICA DEL PERU.

El Congresista de la República **JUSTINIANO ROMULO APAZA ORDOÑEZ**, por intermedio del Grupo Parlamentario Dignidad y Democracia, ejerciendo el derecho 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 de la República, propone el siguiente:

**PROYECTO DE LEY**

**LEY QUE DECLARA A LA GASTRONOMIA AREQUIPEÑA COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD, PROMUEVE ACTIVIDADES TENDIENTES A SU PRESERVACION Y EN CONSECUENCIA DECLARA A LA CIUDAD DE AREQUIPA COMO CAPITAL GASTRONOMICA DEL PERU.**

**FORMULA LEGAL**

**Artículo Único.- Declarar a la gastronomía arequipeña como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, promueve actividades tendientes a su preservación y en consecuencia declara a la ciudad de Arequipa como capital gastronómica del Perú.**

Declárese a la gastronomía arequipeña como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, con la finalidad de promover actividades tendientes a su preservación y en consecuencia declara a la ciudad de Arequipa como capital gastronómica del Perú.

**DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIAS Y FINALES**

**Primero.- Inscripción como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**

Encargar al Ministerio de Cultura, para que dentro de los 60 días posteriores a la dación de la presente ley, inscriba a la gastronomía arequipeña ante la Organización

de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y Cultura – UNESCO como "Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad".

**Segundo.- Vigencia**

La presente Ley rige desde el día siguiente de su publicación en el diario Oficial El Peruano.

Lima, septiembre de 2015.



*[Handwritten signature]*  
JUSTINIANO RÓMULO APAZA ORDÓÑEZ  
Congresista de la República

*[Handwritten signature]*  
ESTHER SAAVEDRA UETA

*[Handwritten signature]*  
Cecilia Coariva

*[Handwritten signature]*  
SERGIO TESTADA

*[Handwritten signature]*  
Cecilia Aniceto N.

*[Handwritten signature]*  
JUSTINIANO RÓMULO APAZA ORDÓÑEZ  
Directivo Portavoz  
Grupo Parlamentario  
Dignidad y Democracia

CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, 08 de Setiembre del 2015

Según la consulta realizada, de conformidad con el Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la República: pase la Proposición N° 4778 para su estudio y dictamen, a 12 (s) Comisión (es) de Cultural y Patrimonio Cultural.



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

CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, 12 de 11 del 2015

De conformidad con el inciso c) del Artículo 70° del Reglamento del Congreso de la República y según lo acordado por la Comisión Dictaminadora - ARCHÍVESE



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

## EXPOSICION DE MOTIVOS

### NOCIONES GENERALES

Arequipa es la segunda ciudad más poblada del Perú después de Lima, ciudad capital del Perú, alcanzando en el año 2014 los 869,351 habitantes según proyecciones del INEI<sup>1</sup>.

Asimismo, es conocida como la ciudad Blanca y se encuentra ubicada al sur del país. Limita con los departamentos de Ica, Ayacucho, Apurímac, Cuzco, Puno y Moquegua,

La ciudad posee la mayor diversidad de platos registrados respecto a otras localidades del Perú, en ella se han registrado 194 variedades de platos típicos, de los cuales 40 representan platos de entrada, 11 chupes o almuerzos, 11 caldos, 70 guisos, 51 postres y 11 bebidas.<sup>2</sup>

En Arequipa, la comida está tremendamente cargada de significados, símbolos, emociones e historia, posee cualidades imaginarias y subjetivas que sirven para ordenar la vida cotidiana en horarios fijos, dar pautas de comportamiento y conducta a sus integrantes. También sirve como vehículo para «evangelizar» el cuerpo y afianzar la identidad del arequipeño<sup>3</sup>.

*“La comida arequipeña es exquisita por las siguientes razones:*

- 1. Por el sabor agradable e inconfundible de los platos, gracias al uso de la leña (eucalipto y ccapo) y las ollas de barro. El sabor se logra con el manejo de técnicas muy complicadas de combinación y preparación de los ingredientes y cocción. Estas técnicas se van aprendiendo en casa y son transmitidas de generación en generación.*
- 2. Por el uso y mezcla de ingredientes, con productos de la zona y condimentos totalmente naturales, libres de saborizantes químico-industriales. La comida arequipeña no usa Sibarita, ni Ají-No-Moto, ni «otros» sobrecitos con saborizantes industriales.*
- 3. El carácter familiar y social que forma parte y ha fomentado la comida arequipeña. Durante los almuerzos y comidas fluye la fraternidad, el calor maternal y familiar, de manera que cuando se extraña la comida, también se está extrañando a la madre, la familia.*

<sup>1</sup> Boletín Especial N° 23 del Instituto Nacional de Estadística e Informática: "Perú: Estimaciones y Proyecciones de Población Total por Sexo de las Principales Ciudades, 2000-2015".

<sup>2</sup> En [http://sisbib.unmsm.edu.pe/BibVirtualData/publicaciones/inv\\_sociales/N17\\_2006/a03n17.pdf](http://sisbib.unmsm.edu.pe/BibVirtualData/publicaciones/inv_sociales/N17_2006/a03n17.pdf). El simbolismo de la comida arequipeña por Hernán Cornejo Velásquez

<sup>3</sup> Ídem. pp 42

4. *Se refiere a la fuerza de la costumbre de respetar la dieta preparada para cada día de la semana y el establecimiento de horarios. De alguna manera se extrañará el lunes el chaque, martes: Chairo, miércoles: Chochoca, jueves: Chupe colorado o chuño, viernes: Chupe de Viernes, sábado: Puchero o Timpusca y el domingo: Caldo blanco o Pebre de lomos que se preparan para cada día de la semana. Aunque pareciera que por la fuerza de la costumbre se adquiere como mecanicidad o monotonía culinaria, el ser humano instintivamente se rige por la costumbre y los hábitos del grupo al que pertenece".<sup>4</sup>*

Entre los platos más conocidos se encuentran:

- Chupe de Camarones: es la sopa de camarones preparada a base de leche, huevo y orégano.



- Rocoto relleno: Plato relleno de carne picada con queso, leche, y se le acompaña con pastel de papa.



<sup>4</sup> Idem. Pp45

- Soltero de queso: Es un plato de entrada que acompaña a la buena y exquisita comida Arequipeña. Se prepara con queso fresco, rocoto, cebolla, aceitunas, habas y tomate.



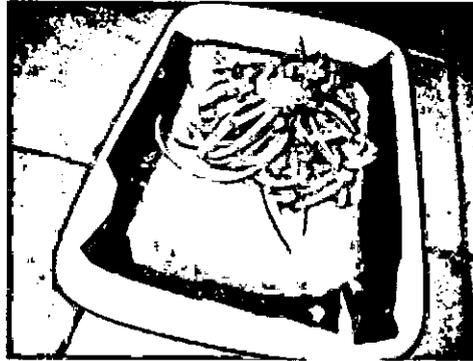
- Adobo arequipeño: Plato típico arequipeño, está elaborado con carne de cerdo adobada con especias y concho de chica.



- La Ocopa Arequipeña y el Tamal Arequipeño: Platos de entrada que inician el festín gastronómico en una celebración o agasajo familiar y se encargan de abrir el placer culinario, subordinándose al plato principal<sup>5</sup>



<sup>5</sup> Idem. Pp.59



- Pebre: es una sopa hecha con carne de res, chalona, cordero, o cecina de carnero.



Por otro lado, según se refiere en la nota periodística<sup>6</sup> emitida en la página web del diario El Comercio, se comunicó que el Ministerio de Cultura habría declarado como Patrimonio Cultural de la Nación a la Picantería Arequipeña, por ser un espacio de interacción entre los ciudadanos de diversas clases sociales, y donde se destaca la preparación de comidas y bebidas típicas de la Región

Dicha declaración fue realizada a través de la Resolución Viceministerial N° 033-2014-VMPCIC-MC, mediante la cual se destaca que la Picantería Arequipeña posee rasgos heredados de la época prehispánica y cuya consolidación se dio durante la época de la Colonia y en la República.

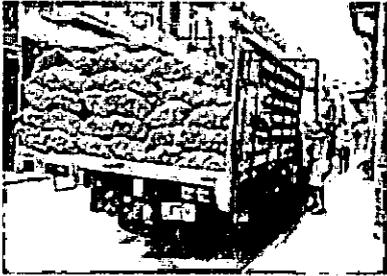
Cabe mencionar, que las picanterías se encontraban lejos de la ciudad, por ejemplo en Paucarpata, Sachaca y en Yanahuara, estaban separadas del centro de la ciudad, por extensiones de campos de cultivos fértiles.

<sup>6</sup> En <http://elcomercio.pe/peru/arequipa/picanteria-arequipena-patrimonio-cultural-nacion-noticia-1724576>.

Asimismo, según afirma el sociólogo Juan Guillermo Carpio Muñoz “las picanterías nacen de los tambos (lugar donde descansaban los campesinos que tributaban a la colonia) y luego de las chicherías, lugares muy populares (...) pues tenían múltiples usos como por ejemplo servían para aplacar la sed, acompañar las comidas y divertirse”, afirmó.

La comida arequipeña no solo es una de las más veneradas de nuestra deliciosa tierra, sino también una de las más tradicionales; por ello, con el fin de celebrar y revalorar su sabroso legado, es que se pretende resaltar a la Ciudad Blanca con esta iniciativa legislativa.

Siendo ello así, la presente iniciativa legal busca que la gastronomía promueva a la industria de transporte a nivel nacional de manera indirecta (transporte de alimentos), así que también de manera indirecta (promoviendo el turismo en la Región)<sup>7</sup>.

Transporte de Alimentos	Transporte de Turistas
	
Los alimentos llegan a los mercados capital y otras ciudades desde todas las zonas de producción y acopio, gracias al uso de los transportes de carga.	Aquellos turistas que vienen al Perú a probar su gastronomía, hacen uso de los transportes públicos y privados para llegar a los mercados y restaurantes del país.

Por otro lado, según la encuesta realizada por Aurum Consultoría y Mercado efectuada en el año 2012 en la ciudad de Arequipa, dentro de los 10 platos más representativos de la ciudad, refieren que el primer lugar lo obtuvo el Chicharrón de Chancho y el segundo lugar el Rocoto Relleno.

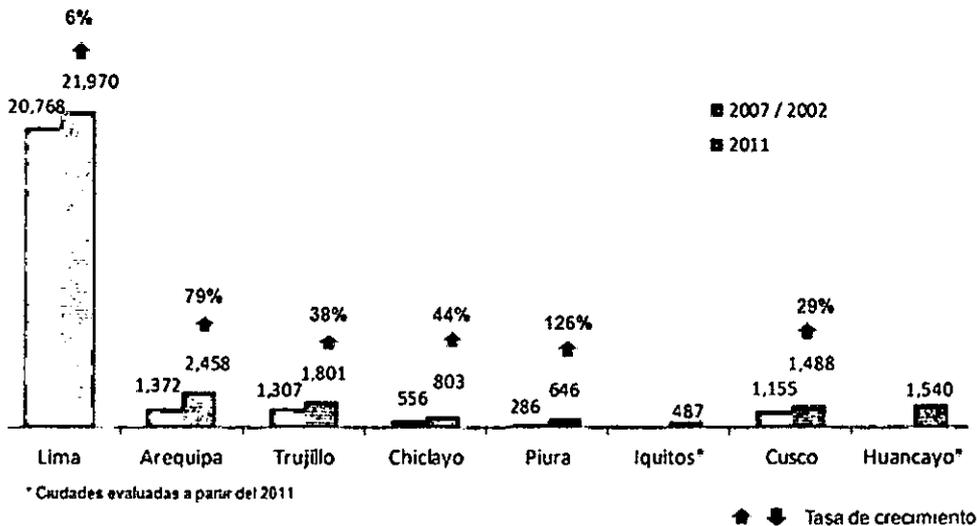
<sup>7</sup> Aporte Económico y Social de la Gastronomía en el Perú. Estudio realizado por Arellano Marketing

**¿Cuál es su plato favorito para pedir en un restaurante?**

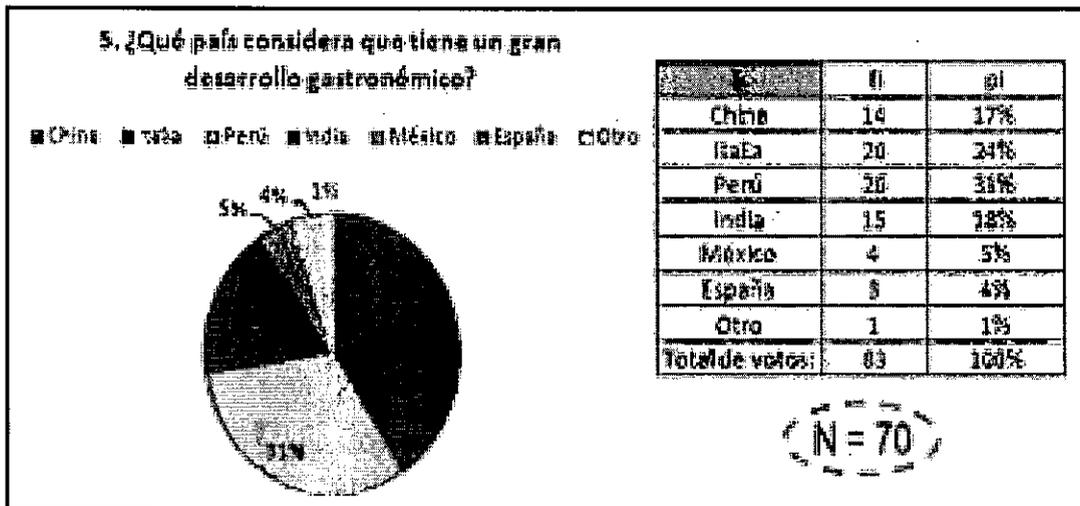
	A/B	C	D	E	Ciudad
1. Chicharrón de chancho	9,2%	13,4%	29,2%	22,9%	19,6%
2. Rocoto relleno	21,1%	11,8%	9,5%	10,0%	12,4%
3. Cuy chactado	9,2%	10,9%	8,8%	8,6%	9,5%
4. Triple	11,8%	8,4%	8,0%	1,4%	7,7%
5. Caldo de lomos	10,5%	5,9%	6,6%	4,3%	6,7%
6. Americano	5,3%	5,9%	5,8%	4,3%	5,5%
7. Arroz con pato	3,9%	5,0%	1,5%	5,7%	3,8%
8. Chancho al horno	2,6%	3,4%	3,6%	4,3%	3,5%
9. Ceviche	3,9%	3,4%	1,5%	5,7%	3,3%
10. Costillar frito	3,9%	2,5%	2,2%	2,9%	2,7%

Nota: El total para la ciudad de Arequipa ha sido ponderado por NSE. Sólo se muestran las diez respuestas más frecuentes, de manera que los porcentajes en las columnas no llegan a sumar 100%. Corresponde a un total de 402 observaciones. Fuente: Aurum Consultoría y Mercado (2012) Encuesta en la ciudad de Arequipa, Julio-agosto de 2012.

Asimismo, en el siguiente gráfico se aprecia que entre los años 2007 al 2011, la ciudad de Arequipa ha tenido un boom culinario, observando su crecimiento en un 79%, en los restaurantes en dicha ciudad.



Finalmente, en el siguiente gráfico, podemos observar que el Perú se encuentra posicionado en el primer lugar del desarrollo gastronómico, en comparación con países como China, Italia, India, México o España; por lo que, con la presente iniciativa legislativa, pretendemos que no sólo llegue a ocupar el primer lugar sino que además siga siendo uno de los motores del crecimiento económico del país.



### EFFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA

La presente iniciativa legal no contraviene ni se opone a las normas legales existentes, su aprobación generará mayor identificación del pueblo arequipeño y así mismo busca resaltar nuestra cultura culinaria.

### ANALISIS COSTO – BENEFICIO

La presente iniciativa no genera gasto al erario nacional, puesto que el espíritu de la norma es beneficiar al pueblo arequipeño y a nuestro país, porque permitirá recuperar las tradiciones y promoverá la cultura culinaria arequipeña.

Asimismo, la declaratoria de la gastronomía arequipeña como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad, coadyuva a promover actividades tendientes a su preservación y en consecuencia a ello, se solicita declarar a la ciudad de Arequipa como capital gastronómica del Perú; lo cual promoverá el turismo gastronómico y la cocina peruana generando mayor empleo, implicando a su vez de manera indirecta el crecimiento de la industria, comercio, turismo, convirtiéndose en el motor de la economía peruana en un futuro.

En ese contexto, se ha logrado identificar los efectos del proyecto en la sociedad, permitiéndonos clasificarlos en tres categorías, a saber: efectos monetarios<sup>8</sup> (Cuadro N° 4), efectos no monetarios para los cuales existen métodos que permiten valorizarlos<sup>9</sup> (Cuadro N° 5) y aquellos que no son susceptibles de valorizar<sup>10</sup> (Cuadro N° 6).

<sup>8</sup> Por efectos monetarios, estamos considerando aquellos efectos pasibles de ser cuantificados en Nuevos Soles.

<sup>9</sup> Por efectos no monetarios para los cuales existen métodos que permiten valorizarlos, estamos considerando aquellos efectos pasibles de ser cuantificados en Nuevos Soles, luego de un estudio especializado.

<sup>10</sup> Por efectos no susceptibles de una valoración, estamos considerando aquellos beneficios que son proporcionalmente grandes con relación a los costos, aunque ninguno de ellos se pueda cuantificar.

#### CUADRO N° 4: EFECTOS MONETARIOS

GANADORES <sup>11</sup>	PERDEDORES <sup>12</sup>
Los empresarios gastronómicos que generaran una mayor economía en la Región de Arequipa	
Los agricultores puesto que brindan la materia prima para la gastronomía	

#### CUADRO N° 5: EFECTOS NO MONETARIOS PARA LOS CUALES EXISTEN MÉTODOS QUE PERMITEN VALORIZARLOS

GANADORES	PERDEDORES
El pueblo arequipeño que con su cultura gastronómica ayuda a la economía del país.	

#### CUADRO N° 6: EFECTOS NO SUSCEPTIBLES DE VALORIZAR

GANADORES	PERDEDORES
Se logra posesionar una cultura gastronómica.	
Se fomenta la formalización de la gastronomía.	

De lo expuesto, se colige que resulta de gran importancia promover a través de esta iniciativa legislativa la puesta en valor del sector gastronómico en la Región de Arequipa y como consecuencia de ello, generar mayores ingresos para el pueblo arequipeño y bienestar para el país.

<sup>11</sup> Consideramos "ganadores" a aquellos grupos o sectores que obtienen una ventaja por efecto del proyecto.

<sup>12</sup> Consideramos "perdedores" a aquellos grupos o sectores que se ven afectados o muestran desventajas por efecto del proyecto.