

LEY DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO
DE LA COCINA PERUANA

Proyecto de Ley N° 3969/2018-CR

PROYECTO DE LEY

Los congresistas de la República que suscriben, miembros del grupo parlamentario Peruanos Por el Kambio, a iniciativa del congresista MOISÉS GUIA PIANTO, en uso de las facultades legislativas que les confiere el artículo 107 de la Constitución Política del Estado y los artículos 22, inciso c), 37, 75 y 76 numeral 2, del Reglamento del Congreso de la República, proponen el Proyecto de Ley siguiente:

FÓRMULA LEGAL

El Congreso de la República

Ha dado la ley siguiente:



LEY DE PROMOCIÓN Y DESARROLLO DE LA COCINA PERUANA

TITULO I
DISPOSICIONES GENERALES

Artículo 1. Objeto de la ley

La presente ley tiene por objeto establecer los lineamientos generales para la promoción y desarrollo de la Cocina Peruana, como factor de identidad histórica y cultural del Perú.

Artículo 2. Ámbito de aplicación

La presente ley será de aplicación para todas las entidades de la administración pública que tengan competencia sobre la promoción y el desarrollo de la Cocina Peruana y orienta la acción de los organismos competentes, en los distintos niveles de gobierno.

Artículo 3. Fines de la ley

La presente ley tiene como fin la difusión, promoción, desarrollo y posicionamiento de la Cocina Peruana, como producto de identidad histórica y cultural, y promueve, a través de ella, nuestro legado culinario, rescatando y

difundiendo el valor de nuestros productos nativos y prácticas ancestrales, características de nuestra cocina peruana reconocida mundialmente.

Artículo 4. Declaratoria de interés nacional

Declárese de interés nacional la promoción y desarrollo de la Cocina Peruana, con la finalidad de revalorar nuestra identidad histórica y cultural, en todos los sectores del Estado y en la sociedad civil.

TÍTULO II DEFINICIÓN DE TÉRMINOS

Artículo 5. Definiciones

Para los efectos de esta ley, se entenderá por:

- a. **Cocina peruana:** expresión cultural inmaterial, que tiene como base la tradición culinaria del antiguo Perú (cultura Pre inca e Inca) con sus propias técnicas, elementos y potajes, su característica principal es su biodiversidad.
- b. **Identidad cultural:** conjunto de valores, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamiento que funcionan como mecanismo cohesionador dentro de un grupo social y que actúan como un factor de influencia para que los individuos que lo forman puedan fundamentar su sentimiento de pertenencia.
- c. **Gastronomía peruana:** La palabra gastronomía deriva de dos términos de origen griego: gastros y nomos, que respectivamente significan estómago y conocimiento. Lo que la definiría como el estudio de la alimentación, concepto más general que tendría como base central a la cocina peruana, este término está más relacionado a fines comerciales, asociado a un uso más reciente, y moderno para llamar así a la cocina peruana. Para Jean Anthelme Brillat-Savarin, autor del libro gastronómico "La filosofía del gusto", la gastronomía trata del conocimiento de todo lo respectivo a la alimentación, teniendo como objetivo asegurar la supervivencia del hombre a través de un balance adecuado en esta.
- d. **Cocinas Regionales:** expresión de la cultura de un pueblo cuyos encargados de custodiar, valorar esta expresión cultural inmaterial son los residentes del lugar, su principal característica debe ser original, uso de recursos propios y una racionalidad en las formas de preparación y de servir. Así las comidas regionales se presentan como parte de una costumbre generacional para asegurar su permanencia en el tiempo.
- e. **Cocina costeña:** destaca la preparación de especies crudas, entre ellas destaca el pescado ingrediente principal del cebiche, plato reconocido en todo el mundo, entre sus dulces destacan los dulces, la mazamorra, ranfañote, el turrón y los picarones.
- f. **Cocina andina:** se caracteriza por el consumo de tubérculos, el maíz, la carne de llama, alpaca, trucha y el cuy, entre sus principales platos tenemos la pachamanca, una particularidad de su preparación cocinarse bajo tierra.

- g. **Picanterías:** es típico de este lugar su ubicación en un barrio popular, locales humildes y populares de la cocina peruana, entre sus platos figuran cebiches, picantes, chicharrones, patitas de chanco, pescados asados y menudencia las recetas, las fórmulas y secretos culinarios son una tradición en cada uno de estos lugares.
- h. **Arte Culinario:** arte de preparar los alimentos a través del cual se expresa de manera creativa y original, las ideas artísticas u originarias de una cultura. Existiendo algunas variaciones en sus técnicas relacionadas con cada pueblo y no posee una característica general, sino asociada a cada región y su origen tradicional.

TITULO III RECONOCIMIENTO DE LA COCINA PERUANA

Artículo 6. Del maestro o maestra del arte culinario

Reconózcase a las personas que se encuentran inmersas en la cocina peruana como maestros y maestras del arte culinario en el Perú. Dicho reconocimiento es otorgado de acuerdo con lo establecido en el reglamento de la presente Ley.

Artículo 7.- De las técnicas ancestrales

Reconózcase las técnicas ancestrales como los procesos y métodos en las cuales se ha desarrollado el arte culinario en las distintas regiones del país. Dicho reconocimiento es otorgado de acuerdo con lo establecido en el reglamento de la presente Ley.

Artículo 8.- Del lugar del desarrollo del arte culinario

Reconózcase a los lugares de todo el territorio nacional (departamentos, provincias, distritos y caseríos) en los cuales se cultiva el arte culinario y que forman parte del patrimonio nacional en el ámbito de la Cocina Peruana. Dicho reconocimiento es otorgado de acuerdo con lo establecido en el reglamento de la presente Ley.

TITULO IV PROMOCIÓN DE LA COCINA PERUANA

Artículo 9. Promoción a nivel nutricional

El Poder Ejecutivo desarrollará una política de alimentación nutritiva y saludable que tenga de protagonistas a productos oriundos del Perú con alto contenido nutricional y proteico como la papa, el maíz, la quinua, kiwicha, cereales andinos,



pescados y frutas, y creará canastas regionales adecuadas a la oferta productiva y a la cultura culinaria de cada zona, así como a la estacionalidad de los productos, diseñando dietas especiales orientadas a las poblaciones con déficit calórico y proteico.

Artículo 10. Promoción a nivel regional

Los gobiernos regionales establecerán canales de comunicación a nivel de departamentos, provincias, distritos y caseríos con el objetivo de promover rutas turísticas y gastronómicas que pongan en valor sus platos e ingredientes tradicionales, junto con los atractivos históricos, culturales y naturales de los ámbitos bajo su jurisdicción.

Artículo 11. Promoción del Estado

De conformidad con el artículo 4° de la presente ley, en concordancia con la declaratoria de interés nacional de la promoción y desarrollo de la Cocina Peruana, el Estado Peruano implementará políticas orientadas a esta finalidad, en sus tres niveles de gobierno (nacional, regional y local), desarrollando acciones conducentes a revalorar nuestra identidad culinaria y considerar a la Cocina Peruana como factor de desarrollo de nuestro país.

Artículo 12. Promoción a nivel internacional

El Estado peruano, a través de sus organismos competentes, en especial el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur), promoverá acciones en el ámbito internacional con la finalidad de promocionar la Cocina Peruana, proteger los conocimientos de los pueblos ancestrales en materia gastronómica y abrir mercados y fuentes de empleo.

Artículo 13. Premio Nacional de la Cocina Peruana

Establézcase el premio nacional de la Cocina Peruana, que se otorgará al ganador de un concurso convocado a nivel nacional, por una entidad competente; designada conforme al reglamento de la presente ley.

Artículo 14. Día de la Cocina Peruana

Declárase el 16 de octubre como el Día de la Cocina Peruana.

TITULO V

COCINA PERUANA MOTOR DE DESARROLLO NACIONAL

Artículo 15. De los agricultores

El Poder Ejecutivo fortalecerá a nivel nacional los gremios y asociaciones de agricultores para la modernización de la agricultura familiar y su articulación con

negocios urbanos, ya sea de productos, frescos o procesados, para los mercados de consumo, nacional, industrial y para la exportación.

Asimismo, se implementarán políticas para el rescate y fortalecimiento de las virtudes y sabores singulares de los productos, asociándolos al terruño y estableciendo los parámetros de calidad que distinguen su origen y procedencia.

Artículo 16. De los mercados de abastos

Reconózcase y establézcase en las zonas de producción zonas de acopio que faciliten la transformación primaria y selección de los productos que serán enviados a los mercados mayoristas, que permitan respetar precios justos para los productores, organizar campañas de relanzamiento de los mercados y fortalecer y potenciar los mercados mayoristas y de abastos, al introducir sistemas de gestión modernos y estándares sanitarios adecuados.

Artículo 17. De los restaurantes

Encárguese al Poder Ejecutivo la creación de estímulos para el fortalecimiento de las capacidades de los pequeños y medianos restaurantes en tema de cocina, gestión, calidad de servicio e inocuidad.

Artículo 18. Cocina Peruana como factor de desarrollo nacional

Declárese de interés nacional e interés público el fortalecimiento de la cadena de valor culinario, que constituye una prioridad nacional por ser un instrumento de desarrollo económico y social inclusivo y encárguese al Poder Ejecutivo la implementación de acciones conducentes al mejoramiento del grado de cooperación e intercambio de información entre los distintos eslabones de la cadena gastronómica, cadenas agro-gastronómicas e hidrobiológicas, relanzamiento de mercados, control sanitario de mercados y establecimientos gastronómicos.

TITULO VI RELACIONES DE COORDINACIÓN ENTRE ENTIDADES COMPETENTES

Artículo 19. Coordinación entre entidades públicas

Otórguense al Ministerio de Cultura las facultades de ente coordinador de las acciones de promoción y desarrollo de la cocina peruana estipuladas en el objeto de la presente ley.



El Ministerio de Cultura, a través de un representante, entablará relaciones de coordinación con el Ministerio de Relaciones Exteriores, Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, gobiernos regionales y gobiernos locales.

Artículo 20.- Coordinación entre el Estado y los particulares

El Ministerio de Cultura, a través de un representante, coordinará las acciones de promoción y desarrollo de la cocina peruana con las entidades del sector privado y con personalidades de reconocida trayectoria que destaquen y coadyuven en el fortalecimiento, difusión y desarrollo de la Cocina Peruana.

TITULO VII

PROTECCIÓN DE LOS DERECHOS DE LA COCINA PERUANA

Artículo 21. Registro

El Ministerio de Cultura creará el Registro de la Cocina Peruana, con la finalidad de cautelar los derechos que corresponden a nuestro país, en el ámbito culinario, así como para proteger los conocimientos de nuestros pueblos ancestrales, sobre la cocina peruana.

Artículo 22. Coordinación con el Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (Indecopi)

El Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (Indecopi) otorgará facilidades y promoverá acciones orientadas a la protección, formalización y certificación al maestro(a) que brinda el servicio culinario y de las prácticas, elaboraciones tradicionales, objetos, elementos y conocimientos vinculados al tratamiento y preparación de alimentos.

Artículo 23. Protección de derechos en el ámbito internacional

El Estado peruano desplegará medidas cautelares y de protección de los derechos que corresponden a nuestro país como nación milenaria, cuna de un rico y variado arte culinario, accionando ante los organismos internacionales correspondientes para la protección de los derechos de la Cocina Peruana, liberándolos de actos de usurpación, tanto de insumos como productos. El reglamento establecerá la entidad encargada competente.

DISPOSICIONES COMPLEMENTARIAS FINALES

PRIMERA. Reglamentación



El Poder Ejecutivo reglamentara la ley dentro del plazo de 90 días.

SEGUNDA. Consejo Nacional de la Cocina Peruana

Encárgase al Poder Ejecutivo que, dentro de sus competencias y funciones, evalúe la creación del Consejo Nacional de la Cocina Peruana, con las siguientes funciones e integrantes:

Funciones del Consejo Nacional de la Cocina Peruana

- Promover la Cocina Peruana.
- Implementar políticas de protección de los conocimientos ancestrales en materia de la cocina peruana.
- Coordinar acciones de difusión y desarrollo de la Cocina Peruana, entre las entidades del Poder Ejecutivo, Gobiernos Regionales, Gobiernos Locales y las entidades del sector privado, dedicadas a la cocina peruana.
- Otorgar premios y reconocimientos a las instituciones públicas y privadas que coadyuven y destaquen en la promoción y desarrollo de la Cocina Peruana.

Integrantes del Consejo Nacional de la Cocina Peruana

- Un representante del Ministerio de Cultura, quien lo presidirá.
- Un representante del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo.
- Un representante de los gobiernos regionales.
- Un representante de los gobiernos locales
- Dos representantes de entidades privadas, dedicadas a la Cocina Peruana.

MOISÉS GUIA PIANTO
Congresista de la República

Desplazo Grupo Parlamentario
Peruano por el Cambio
Central: 311-7777 Anexo 7443
Plaza Simón Bolívar, Av. Alancosy s/n setano
Oficina 12 (Folsio Legislativo)

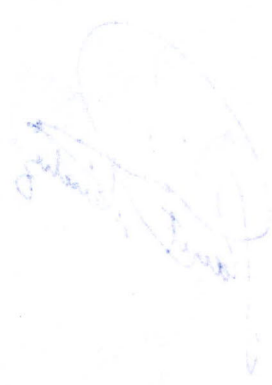
CONGRESO DE LA REPÚBLICA

Lima, 07 de Marzo del 2019.....

Según la consulta realizada, de conformidad con el
Artículo 77° del Reglamento del Congreso de la
República: pase la Proposición N° 3969 para su
estudio y dictamen a la(s) Comisión(es) de
CULTURA Y PATRIMONIO CULTURAL.

.....
.....
.....

.....
GIANMARCO PAZ MENDOZA
Oficial Mayor
CONGRESO DE LA REPÚBLICA





EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Perú es uno de los países con mayor biodiversidad y riqueza cultural. De acuerdo con la UNESCO, el patrimonio cultural no se limita a monumentos y colecciones de objetos, sino que comprende también tradiciones o expresiones vivas heredadas de nuestros antepasados y transmitidas a nuestros descendientes, como tradiciones orales, artes del espectáculo, usos sociales, rituales, actos festivos, conocimientos y prácticas relativos a la naturaleza y el universo, y saberes y técnicas vinculados a la artesanía tradicional. La gran diversidad cultural del Perú, tiene uno de sus orígenes en la privilegiada biodiversidad del territorio peruano; lo natural y cultural en nuestro país son indisociables e interdependientes, razón por la cual en las últimas décadas se ha incrementado su investigación, conocimiento, conservación, protección, difusión y uso social, interrelacionados entre sí.

En ese sentido la presente iniciativa legislativa tiene la finalidad de impulsar y promocionar nuestra cocina peruana, transmitida como herencia de generación en generación, la cual representa un factor fundamental de identidad cultural y de cohesión social, contribuyendo así al desarrollo de las comunidades. El patrimonio cultural inmaterial de la cocina peruana está representado por sus usos, expresiones, conocimientos y técnicas junto con los instrumentos, objetos, parte integrante de este legado cultural que constituyen una de las prácticas culturales más importantes de la identidad peruana la cual refleja esta diversidad de procesos sociales e históricos de nuestro país.

El antropólogo Jesús Contreras, en su libro *Alimentación y Cultura*, señala que "la alimentación no es, exclusivamente un fenómeno biológico, nutricional, médico. La alimentación es un fenómeno, además, social, psicológico, económico, simbólico, religioso, cultural en el más amplio sentido del término".¹

Para la historiadora Cecilia Bákula, la identidad cultural no es un elemento estático. Lo define así:

La identidad solo es posible y puede manifestarse a partir del patrimonio cultural, que existe de antemano y su existencia es independiente de su reconocimiento o valoración.

Es la sociedad la que, a manera de agente activo, configura su patrimonio cultural al establecer e identificar aquellos elementos que desea valorar y que asume como propios y los que, de manera natural, se van convirtiendo

¹ CONTRERAS, Jesús. *Alimentación y cultura: necesidades y costumbres*. México D.F. Alfa Omega. 1995.



en el referente de identidad (...) Dicha identidad implica, por lo tanto, que las personas o grupos de personas se reconocen históricamente en su propio entorno físico y social y es ese constante reconocimiento el que le da carácter activo a la identidad cultural

El patrimonio y la identidad cultural no son elementos estáticos, sino entidades sujetas a permanente cambios, están condicionadas por factores externos y por la continua retroalimentación entre ambos (p. 169).

La cocina peruana se caracteriza por su sabor, textura, originalidad, historia, cultura y variada diversidad, expresión cultural inmaterial de identidad nacional, que pocas manifestaciones culturales son capaces de representar, heredera de un proceso de fusión y mestizaje que ha evolucionado a lo largo del tiempo, originando una de las cocinas más exóticas y ricas.

La cocina peruana tiene características peculiares porque la historia del Perú gira alrededor de la comida desde sus inicios. Tenemos productos cultivados desde hace ocho mil años antes de Cristo, muchos de ellos resultado de la domesticación en grandes "laboratorios naturales" que aún podemos apreciar, como Moray (Cusco).

La comida peruana es una de las más antiguas del mundo y se sustenta en varios milenios de creación cultural por diversas etnias y culturas que poblaron el Perú; además, tiene un carácter mágico-religioso que le da un profundo contenido simbólico y cultural.

Entre los autores que nos dan una de las más importantes referencias acerca de la alimentación y la nutrición en el antiguo Perú tenemos Santiago E. Antúnez de Mayolo² quien a través de sus escritos nos expone que la alimentación del hombre andino prehispánico fue ampliamente variada y balanceada, la tecnología adaptada a la difícil topografía de la sierra alcanzo un gran nivel de desarrollo expresado en obras de ingeniería hidráulica y tecnología.

1. ASPECTOS PRELIMINARES

1.1. Antecedentes normativos

Se han presentado diversos proyectos orientados a temáticas muy específicas, como la creación de un "día de la gastronomía", por ejemplo, pero no una norma que aborde el la promoción, desarrollo y protección de la cocina peruana de manera sistémica e integral, a manera de una ley general.

² ANTÚNEZ DE MAYOLO Santiago E. La Nutrición en el antiguo Perú. Publicado por el Banco Central de Reserva del Perú. Lima 1981



Las iniciativas presentadas son:

Periodo legislativo 2016-2021:

Grupo parlamentario u entidad proponente	Fecha de presentación	Número de proyecto de ley	Sumilla	Estado final
Peruanos por el Cambio	15/08/2017	1783/2017-CR	Propone instituir el segundo domingo de setiembre de cada año como el Día de la Gastronomía Peruana.	Archivado
	04/11/2016	539/2016-CR	Propone instituir el segundo domingo de setiembre de cada año como el Día de la Gastronomía Peruana. (Autógrafa de ley observada de los proyectos núm. 3262/2013-CR y 3757/2014-CR).	En agenda, se propone su archivamiento.

Periodo legislativo 2011-2016:

Grupo parlamentario u entidad proponente	Fecha de presentación	Número de proyecto de ley	Sumilla	Estado final
Fuerza Popular	13/03/2014	3262/2013-CR	Ley que propone instituir el segundo domingo de setiembre como el día de la Gastronomía Peruana.	Archivado
Agrupado con: Concertación parlamentaria	28/08/2014	3757/2014-CR	Ley que propone instituir cada segundo domingo de setiembre de todos los años, el Día Nacional de la Gastronomía Peruana.	Archivado
Dignidad y Democracia	02/09/2015	4778/2015-CR	Ley que declara 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.	Archivado



<i>Agrupado con:</i>				
Gobierno Regional de Arequipa	13/06/2013	02379/2012-GR	Declarar a Arequipa Capital Gastronómica del Perú.	Archivado

Periodo legislativo 2006–2011:

Grupo parlamentario u entidad proponente	Fecha de presentación	Número de proyecto de ley	Sumilla	Estado final
Grupo Parlamentario Nacionalista	03/10/2007	1676/2007-CR	Propone declarar el día 16 de octubre de cada año, como el "Día Nacional de la Cocina y la Gastronomía Peruana".	Archivado
<i>Agrupado con:</i>				
Grupo Parlamentario Especial	03/10/2007	1679/2007-CR	Propone declarar a nivel nacional el 16 de octubre como el "Día de la cocina y gastronomía peruana".	Archivado
Partido Aprista Peruano	20/11/2007	1884/2007-CR	Propone declarar a nivel nacional el 27 de julio de cada año como el "Día de la Gastronomía Peruana".	Archivado
Grupo Parlamentario Multipartidario	26/10/2009	3594/2009-CR	Propone una política de Estado para la promoción y el desarrollo de la gastronomía nacional peruana.	Archivado
Partido Aprista Peruano	23/09/2010	4326/2010-CR	Propone instituir la Semana de la Gastronomía Peruana, que se celebrará la segunda semana de setiembre de cada año, en todo el país.	Archivado
Partido Aprista Peruano	13/10/2010	4356/2010-CR	Propone declarar el segundo domingo de setiembre de cada año, como el "Día de la Gastronomía Nacional" e incluirlo en el calendario cívico patrio.	Archivado

Fuente: Portal del Congreso de la República ³

Como se puede observar en el periodo 2016 -2021 se presentaron 2 iniciativas legislativas, del 2011-2016 fueron presentadas 4 iniciativas y del 2006 - 2011 figuran 6 iniciativas presentadas de las cuales todas fueron archivadas.

³ Congreso de la República. Proyectos de ley. Propositiones de ley o de resolución legislativa. (s. f.). Recuperado de <http://www.congreso.gob.pe/pley-2016-2021/>.



1.2. Problemática

En las últimas dos décadas, la gastronomía peruana ha experimentado un boom que sirve de catalizador de esas raíces culturales (Valderrama, 2010; Lauer, 2007).

Según lo informado por el diario Gestión, en su edición del 23 de febrero de 2012, el portal especializado en el mundo culinario Food Channel ubicó (en dicho año) a la comida peruana en el puesto octavo de las principales tendencias, al considerar la cocina internacional, movimientos culturales y comportamientos que influirán en el consumo.

Sin embargo, a pesar de su reconocimiento mundial, la cocina peruana enfrenta una serie de problemas que no permiten que se convierta en un motor del desarrollo del país.

De acuerdo con el gerente general de la Asociación Peruana de Gastronomía (Apega), Mariano Valderrama,⁴ la cocina peruana viene gozando de un gran reconocimiento mundial:

Algo que parecía impensable hace algunos años es que la cocina peruana haya logrado gran prestigio internacional. Los World Travel Awards han seleccionado a nuestro país, por cinco años consecutivos, como el mejor destino turístico gastronómico del mundo. Cabe también destacar que en 2011, el Food Chanel (canal de comidas) ubicó a nuestra cocina dentro de las diez tendencias culinarias de los Estados Unidos y, del mismo modo, la clasificó como una nueva estrella en el ámbito de la cocina étnica. Sumado a ello, un año después la prestigiosa revista "Forbes", especializada en finanzas y negocios, hizo lo propio al incluirla entre las diez tendencias más interesantes. Además, en 2016 la revista "National Geographic" consideró a Lima -la única ciudad en América Latina en ser nombrada- en el top diez de los destinos gastronómicos para visitar. De igual manera, de acuerdo con las listas de viajeros de Lonely Planet, Perú tiene uno de los sabores más ricos en la gastronomía a nivel mundial.

Durante una entrevista a la agencia Andina, el gerente general de la Asociación Peruana de Gastronomía (Apega), Mariano Valderrama, señaló que es prioritario que la cocina nacional mejore la calidad de sus servicios, por ejemplo, en cuanto a inocuidad, que es una de sus grandes deficiencias, y para ello debieran crearse centros de emprendimiento e innovación que permitan que las microempresas de gastronomía superen sus problemas de gestión⁵:

⁴ Valderrama, M., (2017). ¿Cuál es el futuro de la gastronomía peruana? Segunda edición actualizada. Lima - Perú: Apega - Sociedad Peruana de Gastronomía (p. 14).000

⁵ Agencia Peruana de Noticias Andina. Apega: gastronomía peruana debe superar sus debilidades para dar el gran salto". 24 de octubre de 2017. Recuperado de



Hay que hacer grandes esfuerzos por capacitar a los emprendedores dedicados al rubro de la cocina. Entre el 80 y el 85 por ciento de las microempresas de gastronomía adolecen de problemas de gestión. Hay que crear centros de emprendimiento e innovación que permitan que estos microempresarios den el gran salto, tanto en las ciudades como en los alrededores, donde hay restaurantes campestres que tienen muy buena sazón, pero no elementos de gestión. Lo peor que puede pasar es que la gastronomía se duerma en sus laureles.

Otro de los problemas es el relacionado a la formación de profesionales, pues aun cuando en el país tenemos muchos centros de formación de chefs, no ocurre lo mismo para los asistentes de cocina, camareros, personal de salón y otros y esa carencia está impidiendo que se dé un servicio integral de calidad al usuario.

Durante una mesa de trabajo desarrollada el 10 de enero de 2018 en el Congreso de la República, convocada por el Grupo de Trabajo de ProInversión y Generación de Empleo del Congreso, se pudo identificar, entre otros, los siguientes problemas relacionados a la cocina peruana:⁶

- Falta de promoción y fortalecimiento del biocomercio y de la pequeña agricultura, en el marco de la cadena gastronómica, la alimentación local y las exportaciones.
- Desconexión de los programas sociales y el sistema educativo y de salud con las políticas de lucha contra la desnutrición infantil y la anemia, que debiera estar sustentada en la producción de productos de la zona.
- Falta de articulación entre la cocina peruana y el turismo, de manera tal que se promueva su difusión como atracción turística hacia el Perú.
- Los trámites y costos para las nuevas inversiones y emprendimientos gastronómicos son excesivos y desalientan las iniciativas empresariales peruanas relacionadas con la gastronomía.
- No existen políticas de promoción para la formalización de la micro y pequeña empresa gastronómica, que incluya carretillas, puestos de comida en mercados, restaurantes de menú y otros.
- No se cuenta con una política articulada que promueva la expansión internacional de la gastronomía peruana, que fortalezca su competitividad frente a las otras cocinas regionales globales.

<https://andina.pe/agencia/noticia-apega-gastronomia-peruana-debe-superar-sus-debilidades-para-dar-gran-salto-687415.aspx>.

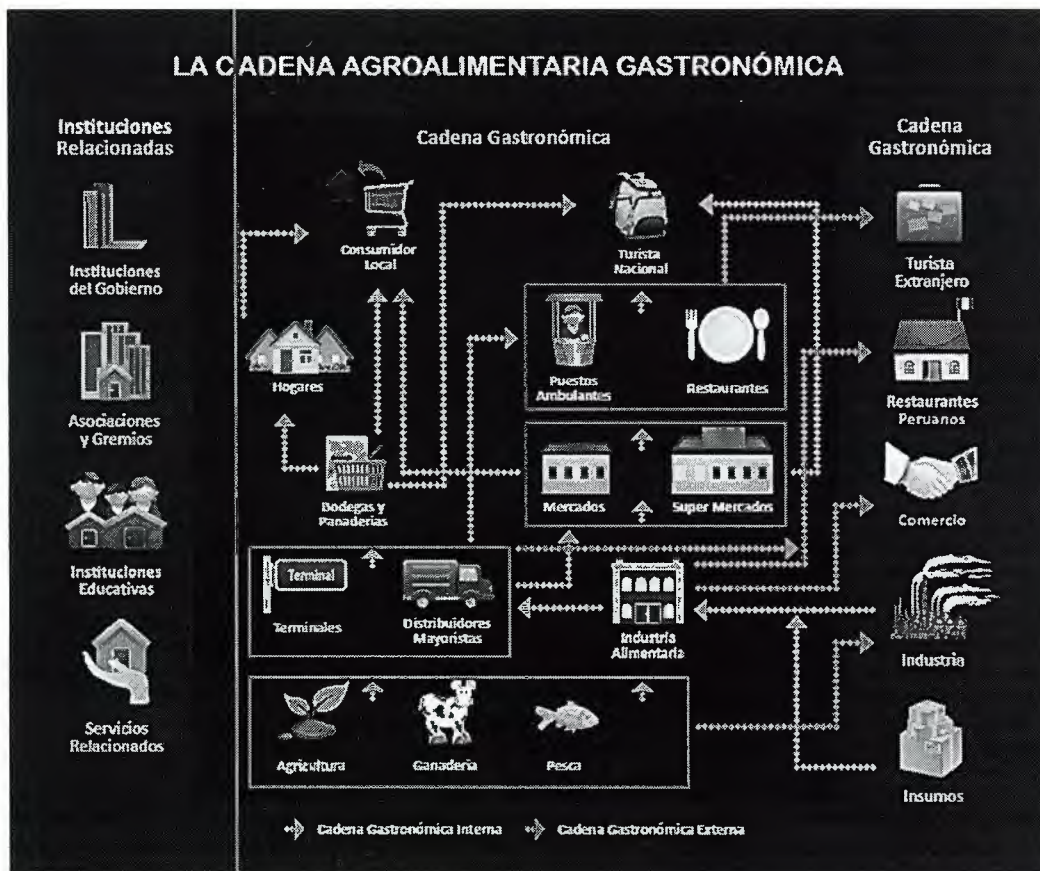
⁶ Ley de Promoción de la Gastronomía Peruana: propuestas y beneficios para desarrollo del sector. 11 de enero de 2019. Portal de Turismo. Recuperado de <http://www.portaldeturismo.pe/noticia/ley-de-promocion-de-la-gastronomia-peruana-propuestas-y-beneficios-para-desarrollo-del-sector>.



- Los eventos gastronómicos nacionales que se vienen desarrollando no logran atraer a personalidades y prensa del mundo de la gastronomía internacional, para convertirlos en embajadores de nuestro país en el mundo.
- La cocina peruana no es vista como un instrumento de unidad nacional o de fortalecimiento de nuestra identidad, cultura y de nuestra diversidad.
- No existe legislación sobre el pago de propinas y utilidades del trabajador en empresas del rubro gastronómico.
- No existen políticas para la motivación de jóvenes extranjeros que se sientan atraídos por nuestra gastronomía y que quieran venir a capacitarse al Perú y que se conviertan luego en difusores de la cocina peruana en sus países de origen.
- No se cuenta con ningún Fondo Concursal para las iniciativas gastronómicas innovadoras que aporten al fortalecimiento de la empresa, la industria, la cultura, el medio ambiente, la agricultura, el comercio y otros.
- No se cuenta con iniciativas para el desarrollo de los mercados distritales como espacio de promoción de la producción regional e identidad local.
- Falta de regulación y acciones de control para el cumplimiento normativo de las vedas, tallas mínimas, pesca responsable y sostenibilidad de nuestras especies marinas que sustentan la actividad gastronómica y alimentaria.

Como podemos observar, la gastronomía constituye toda una industria que conecta con otras industrias conexas, como las de producción agraria y pesquera, la logística, el transporte, la distribución, el turismo, los centros de estudios en cocina, las fábricas de equipos y utensilios de cocina, las fábricas de muebles, manteles y otros.

«la gastronomía genera eslabones con otras industrias conexas como la que se dedica a la producción agraria y pesquera, el transporte y el mercadeo de alimentos, el turismo, los institutos de formación en cocina, los fabricantes de equipos, utensilios de cocina, sillas, mesas, manteles y las industrias de alimentos.»



La mayor parte de los insumos de nuestra cocina son producidos por la pequeña agricultura, que de acuerdo con el IV Censo Nacional Agropecuario (INEI, 2013), involucra a más de dos millones de productores (una cuarta parte de la PEA). Lo irónico es que esta parte de la población produce más del 70% de los alimentos que se consume en el país. Sin embargo, a pesar de esto, la mayor parte de estos productores viven en la pobreza y deben, además, enfrentar grandes dificultades, como el acceso limitado a tierras de calidad y con riego permanente, la falta de crédito, escasas maquinarias, falta de asesoría técnicas y empresarial, falta de vías de transporte y una cadena logística injusta con ellos.

1.3. Aspectos religiosos y culturales

Los antiguos peruanos tenían mandatos religiosos muy rígidos, estaban prohibidos de afectar lo que iba a ser la vida de los animales, defendían la ecología, consideraban a los alimentos no como cosas, sino como seres que tenían emociones que odiaban, que amaban.

En el aspecto religioso, todos sus dioses eran productivos. La diosa luna o Mama Quilla, que tiene que ver con los ciclos de la siembra y la cosecha; la diosa del agua o Mama Cocha, la diosa de los peces o Urpay Huachac, la madre tierra o



Pacha Mama, la diosa laguna o Mama Puquio, divinidades a la que ofrecían una serie de rituales como tributo o agradecimiento por una buena cosecha.

Otro aspecto vinculado a la gastronomía en el antiguo Perú fue el gran adelanto de las tecnologías agrícolas y del manejo del agua, que permitió la domesticación de gran variedad de plantas y la crianza de animales.

Entre ellas destacan los acueductos, una forma de riego y aprovechamiento del agua.

La extensa red del Qhapaq Ñan o Camino Inca de más de 50 mil kilómetros, fundamental para el transporte de alimentos, su intercambio y almacenaje de los tambos. Los adelantos también se evidencian en el manejo de los alimentos para su preservación, el deshidratar y salar los alimentos fue uno de los avances más significativos, muchas de esas técnicas precolombinas se utilizan aún en la actualidad.

Existen platos que tienen miles de años, como los chupes, platos precerámicos que se hacían en mates (calabazas grandes) con líquido, verduras y carne, contenido que se cocinaba en piedras precalentadas que se cambiaban mientras duraba la ebullición.

1.3.1 Orígenes precolombinos

Los antiguos peruanos aprendieron a dominar la agricultura, por lo que supieron aprovechar las especies nativas como el maíz, tubérculos, papa (más de 2 500 variedades), camote, yuca, oca, maca, quinua, kiwicha, cañihua y diversos tipos de frutas, leguminosas y hierbas aromáticas. El Inca Garcilaso de la Vega escribía en los Comentarios Reales de los Incas: *Los de mi tierra son tan amigos del uchu, que no comerán sin él aunque no sea sino unas hierbas crudas.*⁷

Los pobladores de la época ya conocían los métodos de deshidratación, uno de los métodos preferidos para la preparación de sus alimentos porque les permitía conservarlos por más tiempo, y la dieta de la época también incluía una gran cantidad de pescados y mariscos, y en menos cantidad carne de pato, cuy, alpaca y llama.

Los chupes o sopas eran comunes desde antiguo. Así, la carapulcra es considerado el tipo de guiso peruano más antiguo y también se elaboraban diversos potajes con especies marinas crudas marinadas con ají, tumbo y hierbas, de donde se origina el cebiche.

⁷ VEGA, Garcilaso de la, 1539-1616. (1995). Comentarios reales de los incas. México, D.F. :Fondo de Cultura Económica.



En aquella época ya habían desarrollado diversas técnicas para la preparación de sus alimentos. Así, salaban el pescado para conservarlo; tostaban el maíz y obtenían la "cancha serrana"; pelaban sus granos y los secaban para obtener el mote; deshilachaban y salaban la carne para obtener charqui; deshidrataban y congelaban a la intemperie diversos tubérculos para obtener chuño; y cocinaban en ollas de barro y, en ocasiones, organizaban banquetes de carne y vegetales en hornos de tierra natural, que hoy conocemos como pachamancas. También conocían el licor y preparaban diversas formas de cerveza de maíz (chicha) y de yuca (masato).

1.3.2 Época colonial

Con la presencia española apareció la fritura, el uso de lácteos en chupes o sopas, y el consumo de carne de res, cerdo, huevo de gallina y otras aves de corral. También aparecerían la cebolla y el ajo.

La lima traída por los españoles se adaptó al terreno y clima peruano y apareció el limón. También llegaron la vid, los vinos y el chicharrón. Se crearon las plantaciones de azúcar y en los conventos de la época comenzó a desarrollarse la repostería.

Los esclavos africanos también aportaron lo suyo en una serie de guisos y la utilización de las partes blandas de la carne (desechadas por las élites), a las que condimentaban abundantemente para disminuir su fuerte sabor, dando lugar a los anticuchos, la sangrecita, el camote con relleno, el cau cau, la pancita, el rachi, las mollejititas, la chanfainita, la patita con maní, el choncholí y el tacu-tacu. Otro aporte afroperuano es el tamal.

1.3.3 Época republicana

En la república se recibió una gran influencia proveniente de migraciones, como la de los chinos-cantoneses de mediados del siglo XIX que trajo el salteado a fuego fuerte, las carnes con sabores agri-dulces, el uso de nuevas hierbas y del sillao; y, principalmente, el arroz que, si bien ya se consumía desde el siglo XVI, se popularizó.

La migración italiana, que tuvo lugar en la segunda mitad del siglo XIX, trajo las pastas (las popularizó), el pastel de acelga, los dulces y postres como el panetón. Luego, la migración japonesa de fines del siglo XIX trajo cortes y técnicas muy prolijas en la presentación de los platos y algunas fusiones, como el tiradito, que surge de la fusión del sashimi japonés y el cebiche peruano.



2. ALGUNAS INICIATIVAS

Existen diversas iniciativas orientadas a fomentar la promoción, desarrollo y protección de la cocina peruana, pero no existe un ente que articule todas las propuestas y las viabilice.

Una de ellas es la desarrollada por la Sociedad Peruana de Gastronomía (Apega) viene desarrollando una propuesta de lineamientos de una agenda orientada a potenciar el sector gastronómico y también, durante la octava edición de Mistura (setiembre de 2015), Apega lanzó el manifiesto "Gastronomía peruana al 2021, segunda independencia", también con una serie de propuestas orientadas a fortalecer nuestra gastronomía, de cara al bicentenario.⁸

El 26 de noviembre del 2016, la Pontificia Universidad Católica del Perú organizó el evento "Yuntémonos", en donde se presentó la iniciativa *Generación con Causa*, que agrupa a un grupo de jóvenes cocineros que plantearon el siguiente manifiesto:⁹

1. Hambre cero: generar conciencia respecto a la inseguridad alimentaria y el no desperdicio de alimentos, a través de un puente entre la cocina y la labor social.
2. Cadenas de valor: trazabilidad e interdisciplinas entre las personas. Conocer al productor, al producto, su origen, su modo de producción.
3. Denominación de origen: basándose en el catálogo existente.
4. Educación y trabajo digno: reconocer la importancia de ser un grupo social inclusivo para el desarrollo de la gastronomía y la cultura en la sociedad.
5. Guardianes de la tradición: con miras a la innovación, la protección de las raíces, costumbres y recetas de antaño.
6. Mar peruano: hábitat que se encuentra en alerta roja, pero cuya situación negativa puede revertirse con las iniciativas adecuadas.
7. Amazonía: el interés principal es rescatar productos, historias, identidad, formas y tradiciones.
8. Altiplano y Andes: somos reconocidos por nuestras culturas ancestrales, por lo vasto de las montañas. Se pondrá en valor productos de nuestras regiones, en armonía con sus habitantes.
9. Nuevas generaciones: ser ejemplo para los que vengan después. Diseñar un plan viable de certificación para las escuelas de cocina en conjunto con

⁸ Apega, Sociedad Peruana de Gastronomía. Gastronomía Peruana al 2021 - Segunda Independencia. 28 de agosto de 2015. Recuperado de <http://www.apega.pe/publicaciones/documentos-de-trabajo/gastronomia-peruana-al-2021---segunda-independencia.html>.

⁹ Javier Masías. Yuntémonos, buenas juntas. 16 de noviembre de 2016. Recuperado de https://es.scribd.com/document/333180378/Yuntemonos-Diciembre-2016#from_embed.



un ente regulador del Estado, para así estandarizar las currículas con la realidad actual.

10. Unión: un solo discurso que no sea víctima de antagonismos, que sea transparente y atento al debate. Coherente con las necesidades del Perú.

Así mismo, en marzo del 2017, el chef Matías Cillóniz, junto a un grupo de jóvenes, promovió un ciclo serie de conversatorios denominado «Manos en la Mesa» para analizar el futuro de la industria gastronómica peruana.¹⁰

Otro espacio fue el encuentro denominado «Momento Andes», el cual fue organizado por Mater Iniciativa, del chef Virgilio Martínez del 16 al 19 de febrero de 2017, en Cusco, y sirvió para analizar la interacción de las múltiples disciplinas relacionadas a la gastronomía y ver cómo estas se relacionan, en relación con la naturaleza y el entorno.¹¹

En definitiva, existen muchas iniciativas que se van presentando, todas orientadas a generar, desde diferentes aspectos, propuestas para la promoción, desarrollo y protección de nuestra comida. Sin embargo, —como ya se mencionó—, no existe un ente articulador que recoja todas estas iniciativas y las viabilice.

3. PROTECCIÓN LEGAL

3.1. Propiedad intelectual

Un aspecto importante de la problemática está relacionado a la protección que puede brindar a nuestra cocina el sistema de propiedad intelectual, a nivel nacional e internacional, sobre todo ahora que ha logrado superar las barreras geográficas y comienza a ser valorada y reconocida a nivel mundial. Este punto es particularmente importante debido a que los avances en el reconocimiento de los derechos derivados de la propiedad intelectual impactan, de manera directa, en el desarrollo económico del país.

Un ejemplo de este problema es el caso del acceso ilegal a recursos genéticos de origen peruano en una solicitud de patente presentada ante la Oficina Estatal de Propiedad Intelectual de la República Popular China, que incluía un método de propagación e injerto de la planta *Plukenetia huayllabambana*, especie endémica

¹⁰ SEMANAeconómica.com. "Manos en la Mesa": los actores y el futuro de la cocina peruana. 21 de marzo de 2017. Recuperado de <http://semanaeconomica.com/boom-gastronomico/2017/03/21/manos-en-la-mesa-los-actores-y-el-futuro-de-la-cocina-peruana/>.

¹¹ El Comercio. Momento Andes: colores y sabores de la primera jornada. 17 de febrero de 2017. Recuperado de <https://elcomercio.pe/gastronomia/peruana/momento-andes-colores-sabores-primera-jornada-404066>.



parecida al sachu inchi que solo se encuentra en la provincia Rodríguez de Mendoza, en la región Amazonas.

Este no es un caso aislado y constituye una gran problemática que debe ser atendida. La biopiratería, tal como es definida por Indecopi,¹² es el acceso o uso no autorizado o no compensado de recursos biológicos o conocimientos tradicionales de los pueblos indígenas que incumple los principios establecidos en el Convenio sobre Diversidad Biológica y las normas vigentes sobre la materia, tales como la Decisión 391 o Régimen Común sobre Acceso a los recursos genéticos, y la Ley 27811, ley que establece el régimen de protección de los conocimientos colectivos de los pueblos indígenas vinculados a los recursos biológicos, que establece el régimen de protección de los conocimientos colectivos de los pueblos indígenas vinculados a los recursos biológicos, vigente desde agosto del 2002.

Indecopi también menciona que la Comisión Nacional contra la Biopiratería (CNB) es la entidad encargada de realizar búsquedas en las oficinas de patentes de todos los países con el fin de identificar patentes, e incluso solicitudes de estas, en las que estén involucrados recursos biológicos del Perú o conocimientos sobre sus usos que tienen nuestras comunidades nativas; y que, al momento de elaborar esta exposición de motivos, la CNB había identificado 67 casos de biopiratería en diversas oficinas de patentes a nivel mundial durante el 2018, todos relacionados con el uso indebido de conocimientos tradicionales relacionados a recursos biológicos del país. Lo preocupante es que esta cifra del año 2018 representa un incremento del 91% respecto a la del año 2017, en el que la CNB detectó un total de 35 casos.

3.2. Denominación de origen

Otro de los pilares de la propiedad intelectual está dado por el uso de la Denominación de Origen (DO) – que ya resguarda a varios productos peruanos tradicionales y únicos – entendida como un “signo distintivo” que representa el reconocimiento otorgado por el Estado, a través del Indecopi, para declarar el carácter único que la procedencia geográfica y las condiciones culturales otorgan a un producto.

Una denominación de origen (DO) es, en sentido estricto, “un signo distintivo que toma el nombre de una región o ámbito geográfico y que sirve para designar,

¹² Indecopi. 31 de enero de 2019. Balance 2018: Comisión Nacional contra la Biopiratería ganó 45 casos a nivel internacional por uso indebido de conocimientos tradicionales vinculados con recursos biológicos del Perú. Recuperado de https://www.indecopi.gob.pe/inicio/-/asset_publisher/ZxXrtRdgbv1r/content/balance-2018-comision-nacional-contra-la-biopirateria-gano-45-casos-a-nivel-internacional-por-uso-indebido-de-conocimientos-tradicionales-vinculados-c?inheritRedirect=false.



distinguir y proteger un producto, en función de sus especiales características. Esas peculiaridades son derivadas, esencialmente, del medio en que se cultiva o se elabora, considerando factores naturales, climáticos y humanos. El reconocimiento es otorgado por el Estado a través del Indecopi"¹³.

Dicho de otro modo, y tal como ocurre con las marcas, la denominación de origen es un instrumento legal y comercial que nos permite identificar y diferenciar determinados productos, destacándolos de otros similares o de la misma categoría y garantizando al consumidor que goza de una muy buena reputación y de determinadas características que lo hacen mejor que los demás, con lo cual tienen la posibilidad de mejorar su competitividad en el mercado.

En este punto resulta importante mencionar que el reconocido chef Flavio Solórzano ha publicado el primer libro de recetas de cocina cuyos principales ingredientes son, precisamente, aquellos productos que cuentan con estas denominaciones de origen como el Maíz Blanco Gigante Cusco; Pallar de Ica; Café Villa Rica; Loche de Lambayeque; Café Machu Picchu – Huadquiña; Maca Junín – Pasco y Aceituna de Tacna, además del muy peruano Pisco. La importancia de esta publicación radica en que, más que un recetario de entradas, platos de fondo y postres, constituye una minuciosa investigación sobre cada producto, abarcando su cultivo, sus orígenes y las características que lo hacen único. Este libro se llama "Recetas con Origen", ha sido editado por Indecopi y puede ser descargado gratuitamente de su repositorio digital.¹⁴

Todos estos esfuerzos de protección son importantes porque la cultura peruana –y particularmente su cocina– está siendo amenazada por plagios y apropiaciones indebidas. De allí la necesidad de otorgar a todos estos productos la protección que el sistema de propiedad intelectual puede otorgar a nuestros productos oriundos y también promover el consumo de nuestros productos oriundos que cuentan con denominación de origen, difundiendo entre los consumidores que con este consumo, además de ayudar a la preservación de nuestra cultura, se está llevando un producto que ha tenido un cultivo tradicional en un lugar que le da un sabor único, que cuenta con un valor gastronómico superior y que, en definitiva, es mejor que cualquier copia.

Al momento de la elaboración de esta exposición de motivos, los productos que ya cuentan con la denominación de origen otorgada por el Indecopi, de acuerdo

¹³ Gastronomía y propiedad intelectual: el maridaje perfecto. Indecopi a tu servicio (2016, abril - junio.) Recuperado de <https://www.indecopi.gob.pe/documents/20182/438150/Revista+IV/d2124fca-4696-4b2a-aa69-a4a8bba3513a>

¹⁴ El libro "Recetas con Origen" puede ser descargado del repositorio digital de Indecopi, en http://repositorio.indecopi.gob.pe/bitstream/handle/11724/5012/Libro_RECETAS_CON_ORIGEN_Final_WEB.pdf?sequence=6&isAllowed=y>.



con lo informado a través de su portal institucional, son los siguientes:¹⁵ Pisco, Maíz Blanco Gigante Cusco, Chulucanas, Pallar de Ica, Café Villa Rica, Loche de Lambayeque, Café Machu Picchu-Huadquiña, Maca Junín-Pasco, Aceitunas de Tacna y Cacao Amazonas Perú.

Respecto al trámite para la obtención de una denominación de origen, este es relativamente sencillo, pero hay que tener ciertos cuidados. Uno de ellos está relacionado al uso fraudulento que terceros pueden hacer, para buscar aprovecharse indebidamente de la reputación de los productos que ya cuentan con estas denominaciones, introduciendo productos similares y asegurando que vienen del mismo lugar, sin ser cierto. Es por esa razón que resulta necesario contar con un sistema de control, de verificación y de promoción que garantice la protección jurídica y comercial de los productos.

Finalmente, cuando se implementa una denominación de origen se crea el compromiso de los productores de mantener el estándar de calidad, por lo que se crean oportunidades que deben ser aprovechadas para el desarrollo del turismo en la zona.

4. IDENTIDAD Y CULTURA

El desarrollo de la cocina peruana ha contribuido a la revalorización de nuestra cultura, convirtiéndose en un factor de reafirmación de nuestra identidad.

Una encuesta de Ipsos Perú señala que la principal razón para sentirse orgullosos del Perú es la gastronomía (39%), seguida de Machu Picchu (36%), la cultura y el arte (35%), los recursos naturales (31%), el crecimiento económico (8%) y otros más.¹⁶ Y en otras encuestas se señala que lo que mejor representa al país es la comida, en primer lugar, delante de la artesanía, la música, los bailes folclóricos y el fútbol nacional y, finalmente, que las tres cosas que más gustan de Lima a los limeños, nuevamente aparece la comida en primer lugar.

4.1. Principales platos típicos por departamento

La abundancia de recursos naturales y la diversidad cultural del Perú hacen que nuestra cocina sea tanto variada como reconocida mundialmente. Así, existe una gran diversidad de platos y cada departamento tiene sus propios platos típicos.

En general, la cocina costeña destaca por la preparación ancestral de pescados crudos como el ceviche, así como la elaboración de dulces como la mazamorra,

¹⁵ Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI) (s. f.). Denominaciones de Origen Nacionales. Recuperado de <https://www.indecopi.gob.pe/web/signos-distintivos/denominaciones-de-origen-nacionales>.

¹⁶ Trome. Encuesta de Ipsos Perú muestra que mayoría siente orgullo de ser peruano (2014, 29 de julio). Recuperado de <http://archivo.trome.pe/actualidad/encuesta-ipsos-peru-muestra-que-mayoria-siente-orgullo-peruano-2017478>.



los picarones. La cocina andina se caracteriza por el consumo de tubérculos, el maíz, la carne de llama, alpaca, trucha y el cuy. Mención aparte merece la pachamanca, almuerzo campestre que se cocina bajo tierra, comida deliciosa y saludable. La cocina de la selva, abundante y exótica, que actualmente se encuentra en proceso de mayor difusión, especialmente los platos preparados a base peces de ríos como el paiche; de igual forma, los frutos como el camu camu, el aguaje y los macerado de algunas raíces utilizados como ingredientes de algunos platillos deliciosos.

El proceso que ha sufrido nuestra comida, la aceptación y preferencia a nivel mundial, ha hecho que, en todo el país, especialmente en Lima, se hayan abierto escuelas de cocina, donde las nuevas generaciones no solo se dedican a aprender los secretos de la preparación de nuestros platos ancestrales, sino que se encuentran en constante innovación e investigación para ofrecer nuevas alternativas.

El portal Peru.travel tiene una sección¹⁷ que incluye referencias a la gran variedad de comidas de nuestro país:

Tabla: Comidas típicas en el territorio peruano

Lugar de procedencia	Elementos o características típicas	Plantos típicos
Amazonia	La gastronomía del oriente peruano es exótica. Entre sus principales especies tenemos la chonta o palmito, que se obtiene de las palmeras, y se utiliza para hacer ensaladas. Las carnes que se consumen son diversas: especies del monte, como el Majaz, el Suri, gusano que se reproduce en el tallo de los árboles del aguaje o palmito y el Paiche. El plátano es otro ingrediente base de las comidas amazónicas. Sirve para la preparación del tacaco, que se acompaña con chicharrones o cecina (carne seca).	• Los juanes, trozos de gallina envueltos en arroz cocido y cubiertos con hojas de bijao para ser recocidos; • El asado de picuro, una especie similar al cuy. • El apichado, piezas de cerdo guisado con maní y maíz • La patarashca de pescado son otras muestras de sabores que ofrecen las mesas amazónicas. • Entre los caldos, sobresalen el Inchicapi, gallina guisada con maní, cilantro y yuca. • El caldo de Carachama, a base de pescado y que se come con plátanos y cilantro. • En cuanto a las bebidas, resaltan sus jugos frescos de innumerables tipos de frutas, como la aguajina y la cocona; • Brebajes como el masato, el chuchuhuasi elaborado con aguardiente, el uvachado, un macerado de uva, y el chapo, preparado con plátano y/o leche.

¹⁷ Perú Travel. Gastronomía peruana (s. f.). Recuperado de <https://www.peru.travel/es-pe/gastronomia/>.



Andina	La sierra peruana es rica en productos de alto valor nutricional que los antiguos habitantes de Perú supieron combinar para crear agradables sabores sin que pierdan sus propiedades naturales. Los hornos de leña y las ollas de barro son parte de la sabiduría inca para preservar los nutrientes de los alimentos mediante una cocción suave, de profundo aroma. Carnes, tubérculos, granos y hierbas son la base de su saludable tradición culinaria. Su cocción sencilla, sin mucho aderezo, garantiza una buena digestión. El choclo con queso, la ensalada de chochos, el mote con chicharrón, la cancha, las humitas y la papa a la huancaína son parte de la oferta de todo restaurante andino. Esta selección de platos emplea carnes, choclo, maíz, papa, yuca, queso, ají, maní y hierbas.	• La pachamanca es una selección de carnes de res, cordero, cerdo y cuy maceradas en chicha de jora y hierbas, cocinadas sobre piedras calientes junto con habas, papas y humitas dentro de un hoyo que se cubre con tierra y hojas de maíz. • La patasca, una sopa de mote; • Cuy chactado, que se fritó con una piedra encima • Puka picante, un guiso de cerdo y papas aderezadas con ají colorado y remolacha; son parte de la tradición culinaria andina. • Las típicas sopas andinas son el chochoca; la sopa verde, el kapchi de habas y la lawa, el chuño o morraya, en base a papa deshidratada, y el chairo, con carne de res y cordero, trigo, papas, habas, zapallo y chuño. • Los postres se caracterizan por el uso de maíz, leche y algunas frutas de las alturas. Destacan la mazamorra de calabaza, la chapana, el quesillo con miel, y las jaleas (dulces de moras y sauco). • En cuanto a licores, los vinos y sidras artesanales son los que más se comercializan junto con la chicha de maíz. También se rinde culto al pan: wawas, santiagos, bollos de agua y tres puntas son diferentes tipos preparados con trigo, cebada, maíz, oca, anís, papa y camote.
Arequipa	Las picanterías de la Ciudad Blanca son la expresión moderna de una costumbre ancestral de la región, que vincula lo rural con lo gastronómico. Son restaurantes tradicionales donde aún se cocina con leña, una fuente de calor natural que intensifica el aroma de las especias en las comidas. Entre los principales elementos que se utilizan para sus platos destacan el camarón, el anís najar	• Rocoto relleno con picadillo de carne, queso, huevos y aceituna, y cubierto con una lonja de queso derretido • Solterito de queso, que combina habas, choclo o maíz, aceitunas, rocoto y queso picado en una marinada de limón y hierbas; • La ocopa, cuatro o cinco rodajas de papa hervida cubiertas con una crema elaborada con leche, queso, maní, ají, cebollas, galletas y cola de camarón. • Entre sus sopas. Las más conocidas son el caldo blanco, la sopa puchero, el chupe de camarones, el locro y la malaya frita, que consiste en falda de res guisada y dorada servida con yuca frita y salsa de cebolla. • Los postres arequipeños son variados, como los buñuelos de bolillas de harina, huevos y leche y el queso helado. También son famosos sus chocolates y toffees. • La bebida tradicional es la chicha de maíz o chicha de jora y el anís Nájjar.



Lima	Lima posee una gran variedad en cuanto a platos típicos ofrecidos en lugares tan diversos como hoteles de 5 estrellas, restaurantes, cebicherías, pollerías, mercados, "huariques" y chifas (restaurantes de comida china). sede de la feria gastronómica más importante de América Latina: Mistura.	• Su cocina cautiva paladares con una extensa carta de platos, en la que el pescado es una de las estrellas y el cebiche, un orgullo nacional. El tiradito y la parihuela son típicos platos marinos. La larga lista incluye arroz con mariscos, pescado a la chorrillana, conchitas a la parmesana, choritos a la chalaca, jalea mixta, tequeños rellenos con pulpa de cangrejo, causa rellena de atún, arroz chaufa de pescado, pastas con salsa de mariscos, etc. • La presencia africana aportó a nuestra cocina el uso de vísceras de res que originaron los célebres anticuchos, brochetas de corazón de res frito sobre parrillas al carbón; el cau cau, un guiso de mondongo y papas, y el tacu tacu, frijoles cocidos mezclados con arroz, con carnes o mariscos de relleno o por encima. • La fusión peruano-hispana creó platos como la causa limeña, el tamal, y el ají de gallina. • La influencia china también generó nuevas propuestas culinarias como el arroz chaufa, y el lomo saltado. • Los postres son otra fuente de inventiva. La mazamorra morada, el arroz con leche, el suspiro a la limeña, el turrón de doña Pepa y los picarones, representan el lado dulce que acompaña la comida. • El refresco de maíz morado, conocido como chicha morada, la cerveza y la Inca Kola, agua gaseosa de color amarillo, son bebidas tradicionales de Lima.
Costa Norte	Las regiones del Norte tienen un clima cálido y un mar generoso en pescados y mariscos.	• Entre sus platos destacados tenemos los cebiches y sudados. Hay cebiches de pescado, de conchas negras o de mariscos. También están el chinguirito y el sudado de pescado o pescado al vapor. • Las yucas fritas, las conchitas a la parmesana y los chifles son entremeses para compartir. • Toda comida en el norte se acompaña con una cerveza helada o con chicha de jora, bien helada. • El seco de cabrito es una de sus comidas típicas. Otro plato es el seco de chabelo. • La sopa teóloga y el shámbar son también símbolos de la gastronomía norteña. • Como cada región, también tiene sus postres. Son populares las jaleas de membrillo y el King Kong.
Cocina novoandina	En las últimas décadas, los cocineros peruanos rescataron	• Entradas y sopas: antojos de queso en salsa de maracuyá (enrollado de queso y



	los ingredientes empleados por sus ancestros antes de la influencia española y los incorporaron con éxito en la gastronomía internacional. Surgió un nuevo estilo culinario que retoma costumbres alimenticias del Perú prehispánico y las combina con tendencias de la gastronomía internacional. Se ha logrado una armonía perfecta en sabores suaves, con escaso uso de condimentos, cocciones ligeras y muy bajo contenido de grasa.	espinaca), ensalada fresca de caracoles con quinua, flan de queso y hojuelas de cebada, yuca en pastel, crema de apio y poro con hojuelas de cebada. • Platos principales: alpaca a la parrilla, escabeche de pescado con algarrobina, reventón ayacuchano, risotto de quinua, carapulcra de yuca y papa seca, cuy en salsa de ostión y calamares con ternera. • Postres: imperial de quinua, espuma de quinua y guanábana, tarta de oca, miski súmac, mazamorra de cañihua y turrón de paca. • Bebidas: batido de aguaymanto, chicha de quinua y mamey, chicha de uva y cañihua, maca sour, sour de frutas andinas o amazónicas, tumbo frozen y otras.
--	---	--

Elaboración propia, con datos tomados del portal Peru.travel, en <https://www.peru.travel/es-pe/gastronomia/>.

Como se puede notar, la biodiversidad de nuestros recursos gastronómicos parece infinita. Eso, sumado a la evolución histórica que nuestra cocina ha tenido, junto a la creatividad que se vuelve a manifestar, hacen que la cocina peruana sea reconocida por la gran diversidad de platos y combinaciones que la componen.

4.2. Patrimonio Cultural de la Humanidad

Otro aspecto relevante es el relacionado al reconocimiento de nuestra cocida peruana como patrimonio inmaterial de la humanidad.

Al referirnos al concepto de patrimonio cultural inmaterial, nos remitimos al artículo 2 de la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Inmaterial,¹⁸ celebrada en octubre de 2003 durante la 32° reunión de la Conferencia General de la UNESCO, en la cual se acordó lo siguiente:

[...]

Artículo 2: Definiciones

A los efectos de la presente Convención,

¹⁸ Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco). Texto de la Convención para la Salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial (s. f.). Recuperado de <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>.



1. Se entiende por «patrimonio cultural inmaterial» los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas – junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes – que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural. Este patrimonio cultural inmaterial, que se transmite de generación en generación, es recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad y continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana. A los efectos de la presente Convención, se tendrá en cuenta únicamente el patrimonio cultural inmaterial que sea compatible con los instrumentos internacionales de derechos humanos existentes y con los imperativos de respeto mutuo entre comunidades, grupos e individuos y de desarrollo sostenible.

En este momento solo Francia y México tienen este reconocimiento, mientras que Chipre, Croacia, España, Grecia, Italia, Marruecos y Portugal comparten la dieta mediterránea.

El Gobierno de Perú está haciendo esfuerzos para que la cocina tradicional peruana tenga este reconocimiento de la Unesco y esa es una de las metas del Ejecutivo, de cara al 2021, año del bicentenario de la independencia de Perú.

Desde el año 2006 la Cancillería peruana cuenta con una relación oficial de restaurantes de comida peruana en el extranjero que al día de hoy tiene 2 018 registrados. Sin embargo, se estima que la cifra real debe superar los 5 000 restaurantes en el mundo.

Cabe recordar que el 16 de octubre de 2007 la gastronomía del Perú fue proclamada Patrimonio Cultural de la Nación; con lo cual se declara que la cocina peruana es una expresión cultural que contribuye a la consolidación de la identidad del país.

También fueron declarados Patrimonio Cultural de la Nación otros elementos de la gastronomía peruana:

- El pisco, el 7 de abril de 1988.
- La pachamanca, el 8 de julio de 2003.5
- El cebiche, el 26 de marzo de 2004.
- El pisco sour, el 7 de septiembre de 2007.



5. ESTADÍSTICAS Y RECONOCIMIENTOS INTERNACIONALES

5.1. Estadísticas

De acuerdo con lo informado por el INEI en su reporte "Evolución mensual del subsector restaurantes 2017-2018",¹⁹ en noviembre de 2018 la actividad restaurantes (servicio de preparación de comidas y bebidas) creció en 5,33%, con 9 meses de crecimiento seguido.

En efecto, el grupo de restaurantes tuvo un aumento de 3,63%, explicándose este crecimiento por el impulso de pollerías, restaurantes de comidas rápidas, chifas, restaurantes turísticos, restaurantes y heladerías, lo cual fue promovido, a su vez, por el aumento de la demanda de consumidores nacionales y extranjeros. Así, crecieron mayormente los rubros de sandwicherías, carnes y parrillas, pizzerías, dulcerías, comida japonesa y cevicherías, sea que contaran con soporte publicitario tradicional o por aplicativos; y también lo hicieron la expansión de franquicias y el uso intenso del servicio delivery.

Es importante destacar que estos resultados fueron apoyados por la organización de ciertos eventos, como el "Black Friday", el lanzamiento de la Agenda del Bicentenario a nivel nacional, la participación en ferias gastronómicas como "XII Edición de FestiSabores 2018" en Arequipa y el festival gastronómico "Expo Cumbre 2018" en Chiclayo, el evento "Perú Puro Sabor", I Festival de Costillas de Cerdo Americano, "Perú Alfajor", Festival Gastronómico Japonés y la segunda versión de "La Salchipapa más Grande del Mundo", todos ellos en Lima.

Otra actividad de servicio de comidas que también aumentó fue el de los concesionarios de alimentos, que mejoraron sus ventas en 15,94%, con base principalmente en el mejoramiento de la calidad, la seguridad alimentaria y el balanceo de los alimentos. Todos estos factores hicieron que aumentaran la captación y ampliación de contratos, principalmente en los sectores minero, energético, agroindustrial, financiero, autoservicios y clubes. También se registró un crecimiento en el suministro de comidas para contratistas (empresas de transporte aéreo y terrestre), debido principalmente al aumento de viajes por feriado largo y festividades costumbristas.

El grupo relacionado al servicio de bebidas, que alberga a bares, restaurantes, cafeterías y pubs, también creció en 3,32%, lo que explica principalmente por una mayor innovación en los aperitivos, variedad de bebidas, sandwiches, postres y desayunos, servicio gratuito de wi-fi y extensión de horarios. En este rubro también contribuyó la realización de eventos especiales como la sexta edición del

¹⁹ Instituto Nacional de Estadística e Informática (Inei). Evolución mensual del subsector restaurantes: 2017-2018. Variación % respecto a similar mes del año anterior (noviembre 2018). Recuperado de https://proyectos.inei.gob.pe/emcrs/Pag_Resultados2009.asp?varcuadro=1b.



festival de cerveza artesanal "Craft Beer Sessions - Festival de IPAs", realizado en Lima.

Un aspecto importante es el relacionado a la producción de este tipo de estadísticas, que no responden a una función permanente, sino que requiere de una autorización expresa a través de una resolución jefatural, como la última publicada el 18 de enero de 2019,²⁰ que dice:

Autorizan ejecución de diversas investigaciones estadísticas durante el año 2019

RESOLUCIÓN JEFATURAL
Nº 023-2019-INEI

[...]

Artículo 1.- Autorizar la ejecución de las investigaciones estadísticas siguientes: "Encuesta Mensual de Comercio"; "Encuesta Mensual de Restaurantes"; "Encuesta Mensual de Servicios Prestados a otras Empresas" y "Encuesta Mensual de otros Servicios" durante el año 2019, dirigidas a las empresas que realizan dichas actividades, ubicadas en el territorio nacional, las que estarán a cargo de la Dirección Técnica de Indicadores Económicos (DTIE) en la ciudad de Lima y Provincia Constitucional del Callao y, de las Oficinas Departamentales de Estadística e Informática (ODEI) en las principales ciudades del país.

[...]

5.2. Reconocimientos internacionales

De acuerdo con el Portal Wikipedia,²¹ el Perú ha merecido los siguientes reconocimientos internacionales, en relación con su cocina:

Año 2006

- La declaración de Lima como «Capital Gastronómica de América», distinción otorgada en la Cuarta Cumbre Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2006, realizada del 17 al 19 de enero de 2006.

²⁰ Diario Oficial "El Peruano", resolución jefatural 023-2019-INEI, autorizan ejecución de diversas investigaciones estadísticas durante el año 2019 (18 de enero de 2019). Recuperado de <https://busquedas.elperuano.pe/normaslegales/autorizan-ejecucion-de-diversas-investigaciones-estadisticas-resolucion-jefatural-no-023-2019-inei-1735491-1/>.

²¹ Portal Wikipedia, la enciclopedia libre. Gastronomía en el Perú (s. f.). Recuperado de https://es.wikipedia.org/wiki/Gastronom%C3%ADa_del_Per%C3%BA#Premios_internacionales.



- A nivel de publicaciones, las distinciones otorgadas por los Premios Gourmand 2006, destacándose cinco publicaciones sobre gastronomía peruana:
 - *Perú, mucho gusto* por la Empresa Editora El Comercio y PromPerú (Premio Especial del Jurado).
 - *Guía gastronómica del Perú*: el manual del buen gourmet por María Rosa Arrarte (ganadora en la categoría Mejor Guía del Mundo).
 - *Diccionario de gastronomía peruana tradicional* por Sergio Zapata Acha (mención honrosa en la categoría Mejor Libro de Historia Culinaria en el Mundo).
 - *Eat Smart in Peru* por Joan Peterson (ganador en la categoría Mejor Guía de Viajes Culinaria).
 - *Alas de los querubines* por Guillermo Toro-Lira (medalla de plata en la categoría Mejor Libro (distinto al vino del Mundo)).

Año 2007

- Diego Oka Hosaka y Hajime Kasuga, chefs de cocina peruanos que obtuvieron el primer premio del Concurso Internacional de Cocina del Atún Rojo llevado a cabo en Cerdeña, entre el 17 y el 20 de mayo de 2007.

Año 2009

- Cinco máximos premios a ediciones en materia gastronómica por parte de Gourmand World Cookbook Awards, dados a conocer el 2 de julio de 2009 en París. Las ediciones galardonadas fueron:
 - Mejor libro del mundo en materia gastronómica: *500 años de fusión*, de Gastón Acurio, editado en Lima por el diario El Comercio.
 - Mejor guía de restaurantes: *Lima 40 restaurantes 40 espacios*, de Mixmade Producciones Editoriales.
 - Mejor libro de historia gastronómica: *Cusco, el imperio de la cocina*, de Rosario Olivas Weston.
 - A la mejor traducción: *Peruvian Potato, History and Recipes*, de Sara Beatriz Guardia.
 - Mejor libro de historia de una bebida: *Chicha peruana. Una bebida, una cultura*, de Rafo León.

Año 2010

- En febrero de 2010, el evento Gourmand World Cookbook Awards realizado en París, que otorga los premios más importantes del mundo en el ámbito de publicaciones del ámbito gastronómico, cuatro libros peruanos obtuvieron destacados premios entre todas las publicaciones participantes de 136 países:



- El *Larousse de la Gastronomía Peruana*, escrito por Gastón Acurio con la colaboración para su impresión por parte de la Editorial Larousse y tiendas Wong. Premio Gourmand en la categoría Mejor Libro del Mundo para Profesionales.
- *Cocina de colores*, de Karissa Becerra. Se trata de una de los tres mejores obras del mundo en la categoría de publicaciones para niños y familias.
- *Frutas amazónicas*, de Astrid Gutsche, esposa de Gastón Acurio. Fue considerado uno de los mejores libros del mundo escritos por una chef. El libro contiene postres creativos y bebidas exóticas.
- *La Rosa Náutica Restaurante* es un trabajo realizado por el restaurante del mismo nombre, enclavado en las aguas marinas del distrito limeño de Miraflores. El libro fue una de las tres mejores publicaciones en la denominada categoría Primer Libro de Cocina.

Año 2011

- En ocasión de la celebración del Año Interamericano de la Cultura, el 23 de marzo de 2011, la Organización de los Estados Americanos (OEA) otorgó la distinción a la gastronomía del Perú como *Patrimonio Cultural de las Américas para el Mundo*.

Año 2012

- El 12 de diciembre de 2012, el Perú fue distinguido en los World Travel Awards, llevados a cabo en Nueva Delhi, como *Principal Destino Culinario a nivel mundial*.

Año 2013

- El 30 de noviembre de 2013, el Perú fue distinguido en los World Travel Awards, llevados a cabo en Doha, como *Principal Destino Culinario a nivel mundial*.

Año 2014

- El 7 de diciembre de 2014, el Perú fue distinguido en los World Travel Awards, llevados a cabo en Anguila, como *Principal Destino Culinario a nivel mundial*.

Año 2015

- En marzo de 2015, Perú fue nombrado por la revista Top Travel de China como *Mejor Destino Gastronómico*. Además, ese año obtuvo el premio como *Principal Destino Culinario a nivel mundial* otorgado en los World Travel Awards.



- En el mes de junio se dieron a conocer en Yantai otros cuatro máximos premios a libros peruanos en materia gastronómica por parte de Gourmand World Cookbook Awards. Las ediciones ganadoras fueron:
 - *Dulces de Moquegua*, de Rosario Olivas y Sandra Pleviani.
 - *Pasiones. Gastronomía & Arte*, de Gonzalo Ferrand y Marcelo Wong.
 - *Cocina peruana*, de Martín Morales.
 - *Perú-Honduras. La mesa nuestra*, de Guillermo Gonzales Arica e Isaac Albaladejo.

Año 2016

Perú es nuevamente nombrado como *Principal Destino Culinario* en los World Travel Awards por quinto año consecutivo.

Año 2017

Por sexto año consecutivo, Perú es nombrado como *Principal Destino Culinario* en los World Travel Awards.

Año 2018

Por séptimo año consecutivo, Perú es nombrado como *Principal Destino Culinario* en los World Travel Awards.

EFFECTO Y VIGENCIA DE LA NORMA EN LA LEGISLACIÓN NACIONAL

La presente iniciativa legislativa no contraviene ni se opone a las normas legales existentes, pues su aprobación tiene como objetivo promover y desarrollar la cocina peruana como factor de identidad cultural y orgullo nacional, motor de desarrollo sostenible e inclusivo, valorado desde el punto de vista de su biodiversidad.

ANÁLISIS COSTO - BENEFICIO

La presente iniciativa no genera gasto al erario nacional puesto que el espíritu de la norma es beneficiar a nuestro país porque permitiría valorar y recuperar tradiciones de nuestra cocina peruana

Así mismo la Ley de Promoción y Desarrollo de la Cocina Peruana coadyuvaría a promover actividades tendientes a su preservación y, en consecuencia, repercutiría en la promoción de un turismo gastronómico de la cocina peruana, generando fuentes de desarrollo lo cual tendría un impacto directo en el crecimiento económico de los sectores industria, turismo, comercio convirtiéndose a la cocina peruana en una potencia de empleo y desarrollo nacional.