



Gobierno Regional Ica



ACUERDO DE CONSEJO REGIONAL

N° 028-2017-GORE-ICA

Ica, 22 AGO, 2017

El Consejo Regional del Gobierno Regional de Ica, en Sesión Extraordinaria Descentralizada de fecha 10 de agosto del dos mil diecisiete. **Visto la Moción de Orden del Día, para DECLARAR A LA CIRUELA COMO FRUTO ORIUNDO Y TRADICIONAL DEL SECTOR DE SAN JACINTO UBICADO EN EL DISTRITO DE RIO GRANDE PROVINCIA DE PALPA REGION ICA.**

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 39° de la Ley N° 27867 Ley Orgánica de Gobierno Regionales, establece que: "Los Acuerdos del Consejo Regional expresan la decisión de este órgano sobre asuntos internos del Consejo Regional, de interés público, ciudadano o institucional o declara su voluntad de practicar un determinado acto o sujetarse a una conducta o norma institucional".

Que, el Consejo Regional de Ica, está representado por los señores consejeros regionales, quienes representan a la Región Ica en general, y a la provincia por la cual han sido electos, para efectos de cumplir con las funciones fiscalizadoras y normativas, y de representación; organizan su trabajo en comisiones, conforme a lo regulado por el tercer párrafo del inciso b), del artículo 14°, de la Ley N° 27867- Ley de Gobiernos Regionales, y su modificatoria.

Que, el Reglamento Interno del Consejo Regional de Ica, en su artículo 54°, sobre los procedimientos normativos y fiscalizadores, indica que: Son el conjunto de actos sucesivos e integrados que se realizan para promover el debate y los acuerdos del Consejo, destinados a producir acuerdos de consejo regional y ordenanzas regionales, actos de fiscalización, propuestas y designaciones. Estos pueden ser: a) Procedimiento normativo; que comprende el debate y aprobación de acuerdos de consejo y ordenanzas regionales, y de reforma del presente Reglamento.

Que, por otro lado, el artículo 56°, de la misma norma, informa que las propuestas de los consejeros, son instrumentos destinados a promover el desarrollo de los procedimientos de producción normativa y fiscalizadora, pueden ser: c) Mociones de orden del día.

Que, finalmente, el artículo 58°, de la norma invocada establece que las Mociones de Orden del Día, son propuestas mediante las cuales los Consejeros ejercen su derecho de pedir al Consejo, que adopte acuerdos que expresen la decisión del Pleno sobre asuntos internos del Consejo Regional, de interés público, ciudadano o institucional, o declarar su voluntad de practicar un determinado acto, o sujetarse a una conducta o norma institucional. También, procede para pedidos sobre asuntos importantes para los intereses de





Gobierno Regional Ica



la Región y las relaciones con el Gobierno Regional, el Gobierno Nacional y los Gobiernos Locales. Los Acuerdos Regionales, se presentan ante la Secretaría General del Consejo y proceden en los siguientes casos: g) Pedidos para que el Pleno se pronuncie sobre cualquier asunto de importancia regional, nacional o local.

La ciruela es el fruto del ciruelo, árbol de la familia de las Rosáceas que alcanza los 5 metros de altura. Esta familia incluye más de 2.000 especies de plantas herbáceas, arbustos y árboles distribuidos por las regiones templadas de todo el mundo. Las principales frutas europeas, además del rosal, pertenecen a esta gran familia. Se presenta en una amplia gama de tamaños, formas, colores y sabores que dependen de la variedad.

COMPOSICIÓN POR 100 GRAMOS DE PORCIÓN COMESTIBLE

CALORÍAS	45
HIDRATOS DE CARBONO (G)	11
FIBRA (G)	2,1
POTASIO (MG)	190
MAGNESIO (MG)	8
CALCIO (MG)	14
VITAMINA C (MG)	3
PROVITAMINA A (MCG)	21
VITAMINA E (MG)	0,7
MCG = MICROGRAMOS	



El principal componente de las ciruelas es el agua, seguido de los hidratos de carbono, entre los que destaca la presencia de sorbitol, de leve acción laxante. El aporte de vitaminas no es relevante, aunque destaca su contenido moderado en provitamina A (más abundante en las de color oscuro) y vitamina E (interviene en la estabilidad de las células sanguíneas y en la fertilidad), ambas de acción antioxidante. La provitamina o beta caroteno se transforma en vitamina A en nuestro organismo conforme éste lo necesita. La vitamina A es esencial para la visión, el buen estado de la piel, el cabello, las mucosas, los huesos y para el buen funcionamiento del sistema inmunológico.

En lo que se refiere a su contenido de minerales, son ricas en potasio. El potasio, es un mineral necesario para la transmisión y generación del impulso nervioso y para la actividad muscular normal, interviene en el equilibrio de agua dentro y fuera de la célula.



Gobierno Regional Ica



La ciruela es muy rica en antocianos (pigmentos de acción antioxidante y antiséptica) y ácido málico. Este ácido orgánico forma parte del pigmento vegetal que proporciona sabor a la fruta. Desde el punto de vista de la salud, los antocianos tienen acción antioxidante y antiséptica; para combatir procesos infecciosos. Los antioxidantes bloquean el efecto dañino de los denominados "radicales libres". Así mismo, su abundancia de fibra y otros componentes laxantes (sorbitol y derivados de la hifroxifenilxantina), mejora el tránsito intestinal.

La respiración en presencia de oxígeno es esencial en la vida celular de nuestro organismo, pero como consecuencia de la misma se producen unas moléculas, los radicales libres, que ocasionan a lo largo de la vida efectos negativos para la salud a través de su capacidad de alterar el ADN (los genes), las proteínas y los lípidos o grasas ("oxidación"). En nuestro cuerpo existen células que se renuevan continuamente (de la piel, del intestino...) y otras que no (células del hígado...). Con los años, los radicales libres aumentan el riesgo de que se produzcan alteraciones genéticas sobre las primeras, favoreciendo el desarrollo de cáncer o bien, reducen la funcionalidad de las segundas, lo que es característico del proceso de envejecimiento. Existen determinadas situaciones que aumentan la producción de radicales libres, entre ellos: el ejercicio físico intenso, la contaminación ambiental, el tabaquismo, las infecciones, situaciones de estrés, dietas ricas en grasas y la sobre exposición a las radiaciones solares. La relación entre antioxidantes y enfermedades cardiovasculares, es hoy una afirmación bien sustentada. Se sabe que es la modificación del llamado "mal colesterol" (LDL-c), la que desempeña un papel fundamental tanto en la iniciación como en el desarrollo de la aterosclerosis (enfermedad que consiste en un engrosamiento y dureza anormal de las cubiertas internas de los vasos sanguíneos, debido a un depósito de material graso y células, que impide o dificulta el paso de la sangre). Los antioxidantes pueden bloquear los radicales libres que modifican el llamado mal colesterol, contribuyendo a reducir el riesgo cardiovascular y cerebrovascular. Por otro lado, los bajos niveles de antioxidantes constituyen un factor de riesgo para ciertos tipos de cáncer y de enfermedades degenerativas.

Lo que en realidad destaca de las ciruelas es su acción laxante, debido al contenido de fibra, de sorbitol (un tipo de azúcar) y de derivados de la hifroxifenilxantina, sustancias que estimulan la actividad de los músculos del colon. Esto explica su uso tradicional como laxante en caso de estreñimiento. Un desayuno ideal para combatir el estreñimiento y proteger la mucosa del intestino, debe contener ciruelas frescas, secas, en compota o en forma de deliciosa mermelada.

Las ciruelas constituyen un laxante ideal para todas las personas, especialmente para los niños, los ancianos y las mujeres embarazadas, que con frecuencia presentan estreñimiento. El uso continuado de las ciruelas frescas en verano y desecadas o en forma de mermelada el resto del año, contribuye a vencer el intestino perezoso y a reeducar la función intestinal. La fibra soluble de las ciruelas, además de mejorar el tránsito intestinal, tiene la capacidad de retener agua, por lo que se hincha en el estómago formando un





Gobierno Regional Ica



gel, lo que reduce la velocidad de vaciamiento gástrico y la velocidad de absorción de los hidratos de carbono.

Esto las convierte en frutas útiles en regímenes de adelgazamiento, ya que su consumo produce sensación de saciedad, aunque consumidas con mesura, por su abundancia de hidratos de carbono, lo que también han de tener en cuenta las personas que tienen diabetes. Además, la fibra soluble forma un gel viscoso que fija la grasa y el colesterol, con lo que disminuye la absorción de dichas sustancias. Esto es positivo en caso de hipercolesterolemia.

Su abundancia de potasio, el consumo de ciruelas se ha de hacer con moderación en caso de insuficiencia renal, en la que el aporte de dicho mineral esté restringido. Sin embargo, por su alto contenido en agua, potasio y ácido málico (alcaliniza la orina), posee un efecto diurético beneficioso en caso de hiperuricemia o gota y litiasis o cálculos renales (facilitan la eliminación de ácido úrico y sus sales), hipertensión arterial u otras enfermedades asociadas a retención de líquidos. También conviene su consumo cuando se emplean diuréticos que eliminan dicho mineral, y en caso de bulimia debido a los episodios de vómitos autoinducidos que originan grandes pérdidas.

El ácido oxálico que contienen las ciruelas moradas puede formar sales con ciertos minerales como el calcio y formar oxalato cálcico, por lo que su consumo se ha de tener en cuenta si se padecen este tipo de cálculos renales, ya que se podría agravar la situación.

Es dulce, sabrosa y tierna. Su aroma despierta los sentidos y conduce sin remilgos al paraíso de los sabores idílicos. Sí, es la ciruela de Río Grande, sin duda la más rica del Perú.

No es exagerado decirlo, basta disfrutarla una sola vez para quedar prendado cual quinceañero errante de su jugosa dulzura. La ciruela Río grandina es el orgullo de todo un pueblo que progresa merced a la generosa producción de la fruta convertida en ambrosía que conquista paladares y concita elogios por doquier.

La ciruela es elevada a niveles sublimes durante el festival de la Ciruela de San Jacinto ubicado en el Distrito de Río Grande que, en su honor, se prepara durante cada mes de abril.

El evento recibe todos los años a muchos lugareños que llegan no solo a saborear el delicioso fruto sino también a divertirse con las orquestas que suelen presentarse en el mencionado festival, dispuestos a disfrutar con las diversas actividades programadas y, claro, con la gastronomía palpeña que no tiene pa rangón.

Para muestra basta un botón, si se trata de la comida de Río Grande, es importante señalar que los platillos que se roban siempre las desconfiadas miradas de los asistentes. Claro, es el chupe y el ceviche de camarones río grantinos como debe ser, y que posee, según versión de los más





Gobierno Regional Ica



longevos, propiedades afrodisíacas capaces de levantar el ánimo alicaído de los consumidores.

Pero, volvamos a la ciruela. Aquella que también se presta para el deleite gastronómico en varias formas. Mermeladas, yogures, jugos, postres y diversos preparados ambicionados con fruición por las papilas gustativas.

Por ejemplo, además de otras jugosas delicias, los panificadores presentaron un gigantesco pionono con ciruelas. El postre resultó aún más apetecible al ser acompañado con un vaso repleto de chicha preparada como no podía ser de otra forma a base de ciruela.

De la ciruela se ha dicho una y mil cosas. Lo cierto es que se trata de un fruto carnoso proveniente del árbol del ciruelo con una única semilla e innumerables propiedades. La más difundida es la que resalta su eficiencia como laxante, por lo cual es ampliamente recomendada para limpiar el estómago.

Pruébelo y comprobará que el fruto destaca no sólo por su color encendido sino también por su dulce sabor. Esa dulzura que nos remite, por ejemplo, a aquel inolvidable primer beso de amor que quedará perenne en la memoria.

La Ciruela más rica es peruana y se cultiva en el Sector de San Jacinto Distrito de Río Grande, Provincia de Palpa.

Fruto pequeño de forma ovalada, de riquísimo sabor, aroma de ensueño, cáscara comestible entre roja y amarillo intenso, de pulpa tierna y suave al paladar, es una delicia esperada por las personas quienes han tenido el privilegio de saborearla, entre los meses de marzo a mayo, tiempo de cosecha. Se consume de forma natural o deshidratada (ciruela pasa); así como también como componente de una serie de derivados, como mermeladas, yogures, jugos, licores, etc.

Posee múltiples propiedades; las principales relacionadas con el sistema digestivo, siendo buena contra el estreñimiento, para "limpiar" el estómago; también es considerada un elixir natural para prolongar la juventud y preservar la lozanía de la piel. Es rica en vitamina C y E (antioxidantes) y además en minerales como el hierro, magnesio, calcio, potasio y sodio, entre otros.

Se cultiva especialmente en los cálidos valles del Distrito de Río Grande y en otras zonas de la Provincia de Palpa, aunque es considerada fruta emblemática del distrito de Virú, donde cada año, en abril, realizan la feria de la ciruela, siendo también productora de más de 30 mil toneladas anuales.

Pese a las innovaciones culinarias se suman las tradicionales mermeladas, helados, vinos, chichas, macerados y demás





Gobierno Regional Ica



derivados, para deleite de todos aquellos invitados a esta gran fiesta en la que, además, se presentó el pionono más grande del mundo. Obviamente, relleno de manjar de ciruela.

El dulce de ciruela verde es para chuparse los dedos, los pobladores del Distrito de Río Grande mantienen la ancestral receta y los secretos de su preparación, mantienen la tradición familiar de sembrar ciruelas tal como, según la creencia, lo hacían los primeros pobladores de esta zona hace cientos de años.

En el sector de San Jacinto ubicado en el Distrito de Río Grande que es el más grande de la Provincia de Palpa es la zona donde se produce la mayor cantidad de ciruela, según fuentes de la Oficina Zonal de Agricultura de Palpa en el Distrito de Río Grande se producen anualmente alrededor de 525.00 TM, con un rendimiento estimado de 15000 kg/Ha.

El precio promedio el presente año de la ciruela pagado a los productores del sector de San Jacinto ubicado en el Distrito de Río Grande ha sido de s/. 0.70 soles/Kg.

El 90% de lo cosechado se envía a diferentes mercados principalmente a Lima, Arequipa, Ica y Chincha.

Sin embargo muchos productores consideran que es importante el apoyo de las diferentes instancias de Gobierno y de las Instituciones adecuadas para promover la producción e industrialización del fruto y darse a conocer en el mundo.

Que, estando a lo dispuesto y aprobado en Sesión Extraordinaria y con el voto aprobatorio del Pleno del Consejo Regional, y en uso de sus facultades establecidas en la Ley N° 27867, y sus modificatorias; y el Reglamento Interno del Consejo Regional, con dispensa de la aprobación del Acta de la fecha.

SE ACUERDA:

ARTÍCULO PRIMERO.- DECLARAR a la ciruela como fruto oriundo y tradicional del Sector San Jacinto, ubicado en el distrito de Río Grande, provincia de Palpa, Región Ica.

ARTICULO SEGUNDO.- SOLICITAR al Gobernador Regional que ordene a la Dirección Regional de Agricultura de Ica, la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo de Ica, la Oficina Zonal de Agricultura de Palpa, la Oficina Zonal de Turismo de Palpa, la Oficina Subregional de Palpa, que de acuerdo a sus competencias implementen en el más breve plazo el presente Acuerdo de Consejo Regional de Ica.

ARTICULO TERCERO.- PONER en conocimiento del Alcalde de la Provincia de Palpa Justo Richard Mantilla Bendezú y del Alcalde





Gobierno Regional Ica



del Distrito de Rio Grande Juan Ángel Tenorio Torres el presente Acuerdo de Consejo Regional, con el objeto de obtener su apoyo para así dar cumplimiento al presente Acuerdo del Consejo Regional de Ica.

ARTICULO CUARTO.- PONER en conocimiento de la "Asociación de Productores de Ciruelas de Rio Grande" del presente Acuerdo de Consejo Regional.

ARTÍCULO QUINTO.- ENCARGAR a la Gerencia Regional de Administración y Finanzas y a la Secretaría del Consejo Regional de Ica, la publicación del presente Acuerdo de Consejo en el Diario encargado de las publicaciones judiciales de la Región y en el Portal Electrónico del Gobierno Regional de Ica, previa las formalidades de Ley.



POR TANTO:

Regístrese, Publíquese y Cúmplase

Dado en la Sede del Consejo Regional de Ica.

**C.D. VICTOR HUGO TUBILLA ANDIA
CONSEJERO DELEGADO.**

GOBIERNO REGIONAL DE ICA
CONSEJERO REGIONAL DE ICA
03100
C.D. VICTOR HUGO TUBILLA ANDIA
CONSEJERO DELEGADO

