



# Gobierno Regional Ica



## ACUERDO DE CONSEJO REGIONAL

N° 039 -2017-GORE-ICA

Ica, 29 NOV. 2017

El Consejo Regional del Gobierno Regional de Ica, en Sesión Ordinaria de fecha 15 de noviembre del 2017. Visto la **MOCION DE ORDEN DEL DIA** para declarar a la carapulcra con sopa seca Chinchana, como plato típico de la provincia de Chincha, región Ica, presentada por la señora Esther Cartagena Castrillón de Cotito, consejera regional del Consejo Regional de Ica, en representación de la provincia de Chincha; y demás actuados en el procedimiento.

### CONSIDERANDO:

Que, el artículo 191° de la Constitución Política del Estado, concordante con el artículo 2° de la Ley N° 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, y su modificatoria la Ley N° 27902, establece que: *"Los Gobiernos Regionales, que emanen de la voluntad popular son personas jurídicas de derecho público, con autonomía política, económica, administrativa en asuntos de su competencia, constituyendo para su administración económica y financiera un pliego presupuestal"*.

Que, el artículo 39° de la Ley de Gobiernos Regionales - Ley N° 27867, señala 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 en general, y a la provincia por la cual han sido elegidos, 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 y su modificatoria.

Que, de acuerdo al artículo 2°, del Reglamento Interno de Consejo, señala que el Consejo Regional es el órgano supremo y representativo del Gobierno Regional. Ejerce las funciones normativas, fiscalizadoras, investigadoras, de fiscalización de la gestión ejecutiva y administrativa del Gobierno Regional y de la gestión ejecutiva y administrativa del Gobierno Regional y de la gestión y conducta pública de los funcionarios del mismo, y las demás que establece la Constitución Política del Estado, la Ley de Bases de la Descentralización N° 27783 y la Ley Orgánica de Gobiernos Regionales N° 27867.

Que, asimismo señala en su artículo 3°, que el Consejo Regional es soberano en el ejercicio pleno de sus funciones normativas y fiscalizadoras. Tiene autonomía normativa, política, fiscalizadora e investigadora en asuntos de su competencia, en tanto que en el artículo 4°, indica que la





función normativa comprende el debate, la aprobación, modificación, interpretación y derogación de ordenanzas regionales y acuerdos del Consejo Regional, de acuerdo con los procedimientos establecidos por la Ley de Bases de Descentralización N° 27783, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales N° 27867 y el precitado Reglamento.

Que, el precitado Reglamento Interno del Consejo Regional de Ica, en el 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 Reglamento. Asimismo, en el artículo 55°, se señala que son instrumentos procesales del Consejo las proposiciones de los consejeros y los dictámenes e informes de las comisiones.

Que, en provincia de Chincha, lugar que recibió la migración de los esclavos que vinieron a trabajar los campos de algodón años antes de la conquista, potenciaron la diversidad culinaria en nuestra Región, asimismo los pobladores andinos preparaban sus potajes a base de carne de llama, alpaca y papa seca, cocidas con piedras precalentadas dentro de una olla. De ahí nuestra capacidad de seleccionar mezclar, recrear y reinventar creando una fusión, que mezcló la sazón inca, española y africana; originando la creación de un plato típico inicialmente denominado 'Kalapurca' que significa guiso preparado sobre piedras calientes. Sin embargo, la carapulca tal como la conocemos hoy sufrió más de un cambio con la llegada de los españoles, se incorpora la carne de gallina o de chanco, el arroz se une como complemento y la yuca sancochada termina de darle un toque especial; a mediados del siglo XVII, era considerado un plato ordinario, poco agraciado a la vista, y consumido por la clase más humilde. Las narraciones de la época lo describen como un guiso de papa seca, carne molida y mucho ají con raíces incaicas que luego fueron parte de una interesante fusión con ingredientes españoles. Ricardo Palma cuenta en sus "Tradiciones Peruanas", que: "La sabrosa carapulca formaba parte de los festines" en las celebraciones populares; además, en otro de sus relatos el tradicionista comenta que poco a poco las clases más pudientes se dejaron conquistar por el sabor de este plato.

Que, tras tres siglos de fusión, hoy la carapulca es uno de los platos más importantes de la cocina criolla, que venció su fama de "plato para pobres" y desde hace algún tiempo se sirve en exclusivos restaurantes. En la provincia de Chincha se forjó un tipo distinto de preparación, pero respetando los mismos ingredientes creando la fusión de un plato típico que no puede faltar en ninguna reunión, cuyo sabor es picante, que lleva carne de cerdo, acompañado con unos fideos verdes; exquisita **CARAPULCRA CON SOPA SECA. UN PLATO REPRESENTATIVO DE LA PROVINCIA DE CHINCHA.**

Que, teniendo un pasado legendario la provincia de Chincha en la cocina peruana, la misma que hoy lleva en su esencia el sello de nuestras de creencias, sentimientos y la esperanza del porvenir, un fuerte componente





# Gobierno Regional Ica



cultural que ya está en camino a ser reconocido por el mundo entero. Originalidad, variedad, aroma, textura y sabor, esas son algunas de las razones por las que la carapulcra con sopa seca Chinchana, es reconocida como una de las mejores expresiones gastronómicas del Perú.

Que, estando a lo dispuesto y aprobado en Sesión Ordinaria de la fecha, 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 Dictamen y el Acta de la fecha.

## SE ACUERDA:

**ARTÍCULO PRIMERO.- DECLARAR a la Carapulcra con Sopa Seca Chinchana, como plato típico de la provincia de Chincha de la Región Ica.**

**ARTÍCULO SEGUNDO.- SOLICITAR al Gobernador Regional, que ordene a la Dirección Regional de Comercio Exterior, Turismo y Artesanía, implementar en el más breve plazo el presente Acuerdo de Consejo Regional de Ica.**

**ARTÍCULO TERCERO.- REMITIR el presente Acuerdo de Consejo Regional, al Alcalde de la Municipalidad Provincial de Chincha, Cesar Antonio Carranza Falla, y a los Alcaldes de las 10 (diez) municipalidades distritales, con el objeto de obtener su apoyo, y así dar cumplimiento al presente Acuerdo.**

**ARTÍCULO CUARTO.- ENCARGAR a la Oficina Regional de Administración y la Secretaría del Consejo Regional de Ica, la publicación del presente Acuerdo de Consejo Regional en el Diario encargado de las publicaciones judiciales en la capital de la Región Ica, así como 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. VÍCTOR HUGO TUBILLA ANDÍA  
CONSEJERO DELEGADO  
CONSEJO REGIONAL DE ICA.**



**GOBIERNO REGIONAL DE ICA  
CONSEJERO REGIONAL DE ICA**

**C.D. VÍCTOR HUGO TUBILLA ANDÍA  
CONSEJERO DELEGADO**