



Gobierno Regional Ica



ACUERDO DE CONSEJO REGIONAL

N° 040 -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 al frejol colado chinchano como dulce 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





Gobierno Regional Ica



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, el frejol colado es un dulce típico de la provincia de Chincha. Es muy popular en donde existen comunidades afroperuanas que se cree que fueron las primeras que prepararon este dulce. En sus inicios en épocas de esclavitud los afroperuanos que dieron origen a este celestial dulce, se tomaron el enorme trabajo de sancochar el frejol, luego enfriarlo un poco, y a través de un mantel blanco, lo colaban. Sólo de esa forma se conseguía una suave pasta que los morenos llamaban "colao". El hecho es que el epicentro de este manjar está en Chincha, donde se cultiva el frejol canario.

Que, en Chincha es muy tradicional comer el frejol colado durante el jueves y el viernes de la Semana Santa, pero en el resto del Perú, se come en cualquier época del año. Este dulce era muy popular en la época del Virreynato. Para su conservación y fácil transporte, el frejol colado era colocado en mates o calabazas que eran cubiertas con engrudo. A finales del siglo XVIII el escritor y poeta español Esteban de Terralla y Landa (1750-1805), que fue un crítico de las costumbres peruanas de la época, escribió que el frejol colado era uno de los postres populares de época. En el Manual del Buen Gusto de 1866, aparece la receta del frejol colado con el nombre de "dulce de frejol", nombre con el que también era llamado antiguamente el frejol colado. El escritor y poeta Federico Flores y Galindo quien publicó en 1872 su "Salpicón de Costumbres Nacionales", nos dio una idea de lo que se comía en aquellos días.

Que, la receta se mantiene inalterable en el tiempo, siempre se sigue usando el frejol negro o canario, miel de chancaca o azúcar rubia, leche, clavo de olor, canela y ajonjolí tostado para decorarlo. La costumbre reza que debe comerse el jueves y viernes de la Semana Santa. Se sirve con pan o bizcocho. Sin embargo, en los últimos años se ha hecho común degustarse en cualquier época del año, incluso se los encuentra en las ferias populares y en los mercados. Este riquísimo dulce tiene la peculiaridad de que en su sabor no se distingue el frejol, es delicioso y tradicional postre del Perú.





Gobierno Regional Ica



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 al frejol colado chinchano, como dulce 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 e 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

03107
C.D. VICTOR HUGO TUBILLA ANDIA
CONSEJERO DELEGADO