



Gobierno Regional Ica



ORDENANZA REGIONAL

Nº 016 -2021-GORE-ICA

Ica, 30 DIC. 2021

El Consejo Regional del Gobierno Regional de Ica, en Sesión Extraordinaria de fecha 29 de octubre de 2021. Visto, el Proyecto de Ordenanza Regional que declara de interés público y prioridad regional "La Puesta en Valor y Reconocimiento como plato bandera, típico y representativo, en el ámbito del Gobierno Regional de Ica, la Carapulcra y la Sopa Seca Chinchana", a celebrarse el cuarto domingo del mes de octubre de todos los años.

CONSIDERANDO:

Que, el artículo 191° y 192° de la Constitución Política del Perú, concordante con el artículo 2° de la Ley N° 27867 Ley Orgánica de los Gobiernos Regionales y su modificatoria Ley N° 27902, establece que los gobiernos regionales son personas jurídicas de derecho público, con autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de sus competencias. Asimismo, determina que "la misión de los gobiernos regionales es organizar y conducir la gestión pública regional de acuerdo a sus competencias exclusivas, compartidas y delegadas, en el marco de las políticas nacionales y sectoriales, para contribuir al desarrollo integral y sostenido de la región".

Que, la Ley N° 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, en su artículo 9° inciso g) establece que los Gobiernos Regionales son competentes de promover y regular actividades y/o servicios en materia de agricultura, pesquería, industria, agroindustria, comercio, turismo, energía, minería, vialidad, comunicaciones, educación, salud y medio ambiente, conforme a Ley.

Que, según el marco legal vigente, de acuerdo a lo estipulado por el Art. 38° de la Ley Orgánica de Gobiernos Regionales N° 27867, las ordenanzas regionales norman asuntos de carácter general, la organización y la administración del gobierno regional y reglamentan materias de su competencia.

Que, durante años se han venido acumulando las pruebas históricas y testimoniales generacionales del origen chinchano de nuestro Plato Típico "mancha pecho" (Carapulcra con sopa seca) en donde los chefs y cocineros más representativos de Chíncha brindan información a los turistas y público en general sobre la historia, ingredientes y modo de preparación del plato típico Chinchano. Es muy popular comer la carapulcra acompañada con sopa seca como plato tradicional. Esta costumbre empezó en las diferentes reuniones sociales, principalmente en los bautizos y matrimonios, en donde era común que las personas se mancharan el pecho al consumirla. De esta manera se hizo conocida con el nombre de "mancha pecho" o "combinado". Existen muchas personas que atribuyen el origen de este plato a una fusión de culturas. Esto se debió a que, en Chíncha, recibieron en sus tierras a españoles, indios, africanos, italianos y culíes (trabajadores chinos). En aquellos tiempos llegaban muchos a trabajar en las haciendas y también en la recolección del guano de las islas que se encontraba en





Gobierno Regional Ica



apogeo, es así que en la 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.

Que, 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, complementado con 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 carapulcra 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. Tras tres siglos de fusión, hoy la carapulcra 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.

Que, es en la provincia de Chincha donde 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. Teniendo un pasado legendario la Provincia de Chincha en la cocina peruana, la misma que hoy lleva en su esencia el sello de nuestras creencias, sentimientos y la esperanza del porvenir, un fuerte componente 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, en un mundo cada vez más globalizado donde internet y la forma de interactuar a través de las redes sociales han abierto el campo del conocimiento y ha permitido conocer nuevas culturas que sin duda han enriquecido tanto socialmente como culturalmente la sociedad, es de vital importancia no dejar de lado nuestra verdadera esencia, nuestro sentido de ser, nuestro origen, nuestra historia, nuestro sentido de pertenencia y con ello nuestros valores y trabajar desde las entidades públicas y privadas, los colectivos y entidades regionales y locales en proteger y mantener la esencia de fiestas y actividades culturales como identidad local de la Región. La pérdida de identidad de un pueblo incide directamente con la falta de arraigo y por tanto con el abandono de los pueblos. Pueblos donde nacimos y crecimos y donde compartimos los primeros años de vida donde la familia, los Valores y modos de conducta que nos acompañarán a lo largo de nuestra vida, vivamos donde vivamos.





Gobierno Regional Ica



Que, conocer de dónde venimos como sociedad local y regional para valorar lo que somos y reforzar a nivel colectivo es clave fundamental para conservar la identidad cultural de un pueblo. Siendo los factores que refuerzan la identidad:

Puesta de valor de la memoria colectiva. Recopilación de información del ideario colectivo valorando a los mayores de la comunidad como fuente de conocimiento y esencia de identidad.

Conocer el porqué de tradiciones y folklore. El conocer el por qué se hacen las fiestas, gastronomía de una determinada manera, y lo que representa a nivel colectivo para la comunidad es esencial para valorarlas, protegerlas y defenderlas en el paso del tiempo.

Identidad cultural en el sistema educativo. Es fundamental trabajar la identidad cultural en la escuela, donde los pequeños conozcan el porqué de las fiestas y las vivan como momentos de alegría y devoción de la comunidad y se sientan honrados de recibir tal importante herencia.

Fomento y dinamización de jornadas culturales. Que ahonden en la difusión y que eviten la pérdida de las tradiciones tanto para los que viven en los pueblos como aquellos que se acercan a la población y que no entienden el porqué de las tradiciones.

Aporte social. El ser humano es social por naturaleza y necesita momentos de homenaje tanto a nivel familiar como a nivel colectivo, muchas fiestas patronales tienen figuras como mayordomos, reinas de la fiesta, que son importantes a nivel personal y que refuerzan el sentido pertenencia al pueblo o comunidad.

Que, estando a lo acordado y aprobado por el Pleno del Consejo Regional, en la Sesión Ordinaria de la fecha, con dispensa del Dictamen, la lectura y aprobación del Acta; y en uso de las facultades y atribuciones conferidas por la Ley N° 27867 - Ley Orgánica de Gobiernos Regionales, modificado por la Ley N° 28968, y el Reglamento Interno del Consejo Regional.

Ha dado la Ordenanza Regional siguiente:

"ORDENANZA REGIONAL QUE DECLARA DE INTERÉS PÚBLICO Y PRIORIDAD REGIONAL "LA PUESTA EN VALOR Y RECONOCIMIENTO COMO PLATO BANDERA, TÍPICO Y REPRESENTATIVO, EN EL ÁMBITO DEL GOBIERNO REGIONAL DE ICA, LA CARAPULCRA Y LA SOPA SECA CHINCHANA - MANCHAPECHO", A CELEBRARSE EL CUARTO DOMINGO DEL MES DE OCTUBRE DE TODO LOS AÑOS"

ARTÍCULO PRIMERO.- Objeto: La presente Ordenanza tiene por objeto promover dentro del marco celebratorio de la Semana Turística de Chincha **APROBAR EL PROYECTO DE ORDENANZA DECLARA DE INTERÉS PÚBLICO Y PRIORIDAD REGIONAL "LA PUESTA EN VALOR Y RECONOCIMIENTO COMO PLATO BANDERA, TÍPICO Y REPRESENTATIVO, EN EL ÁMBITO DEL GOBIERNO REGIONAL DE ICA, LA CARAPULCRA Y LA SOPA SECA CHINCHANA - MANCHAPECHO", A CELEBRARSE EL CUARTO DOMINGO DEL MES DE OCTUBRE DE TODO LOS AÑOS.**

ARTÍCULO SEGUNDO.- Ámbito de aplicación: Se encuentran sujetos al ámbito de aplicación de la presente Ordenanza, las personas naturales, jurídicas, instituciones públicas y privadas de las cinco provincias de la Región Ica.





Gobierno Regional Ica



ARTÍCULO TERCERO.- ENCARGAR a la Gerencia Regional de Desarrollo Social, a la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo del Gobierno Regional de Ica, para que, en el marco de sus competencias, formulen y ejecuten los proyectos de inversión y/o actividades que garanticen la implementación de estrategias conducentes a "La Puesta en Valor y Reconocimiento como Plato de Bandera, Típico y Representativo, en el ámbito del Gobierno Regional de Ica, la Carapulcra y la Sopa Seca Chinchana - Mancha pecho", en el ámbito del Gobierno Regional de Ica, a celebrarse el cuarto domingo del mes de octubre de todo los años.

ARTÍCULO CUARTO.- ENCARGAR a la Subgerencia de Gestión Documentaria y Atención al Ciudadano del Gobierno Regional de Ica y a la Secretaría General del Consejo Regional de Ica, la publicación de la presente Ordenanza Regional en el Diario Oficial "El Peruano", en el diario encargado de las publicaciones judiciales de la Región, en el Portal Electrónico del Gobierno Regional de Ica y en todas sus dependencias descentralizadas

Comuníquese al señor Gobernador Regional de Ica para su promulgación

ABOG. BORIS DÍAZ HUAMANI
CONSEJERO DELEGADO
CONSEJO REGIONAL DE ICA

GOBIERNO REGIONAL DE ICA
CONSEJO REGIONAL DE ICA

[Firma]
ABOG. BORIS DÍAZ HUAMANI
CONSEJERO DELEGADO

Que, de conformidad con el Artículo 69° del Reglamento Interno del Consejo Regional de Ica y ante la omisión por parte del Gobernador Regional, en promulgar la presente Ordenanza, el Consejero Delegado del Consejo Regional dispuso la promulgación y publicación de la presente Ordenanza Regional.

POR TANTO:

Regístrese, Comuníquese y Cúmplase.

Dado en la Sede del Gobierno Regional de Ica

ABOG. BORIS DÍAZ HUAMANI
CONSEJERO DELEGADO
CONSEJO REGIONAL DE ICA

GOBIERNO REGIONAL DE ICA
CONSEJO REGIONAL DE ICA

[Firma]
ABOG. BORIS DÍAZ HUAMANI
CONSEJERO DELEGADO

