CONGRESO DE LA REPÚBLICA
ÁREA DE TRAMITE DOCUMENTARIO
14 MAYO 2024
RECIBIDO
FIRMA: HORA: 9:02

PROYECTO DE LEY N°.....

PROYECTO DE LEY QUE DECLARA EL "KANKACHO AYAVIREÑO" COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA NACIÓN Y PARTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL PERÚ.

La Congresista de la República que suscribe, **Margot Palacios Huamán**, integrante del Grupo Parlamentario PERÚ LIBRE, ejerciendo el derecho a la iniciativa legislativa que le confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Perú, en concordancia con los artículos 22° inciso c), 67°, 75° y 76° del Reglamento del Congreso de la República, propone la siguiente iniciativa legislativa.

FÓRMULA LEGAL

El Congreso de la República

Ha dado la siguiente Ley:

"PROYECTO DE LEY QUE DECLARA EL KANKACHO AYAVIREÑO COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA NACIÓN Y PARTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL PERÚ"

ARTÍCULO 1. Objeto de la Ley

La presente Ley tiene por objeto declarar el Kankacho ayavireño como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación y parte del Patrimonio Gastronómico del Perú.

ARTÍCULO 2. Definición

El Kankacho ayavireño se define como un plato tradicional de la ciudad de Ayaviri, de la región Puno, consistente en asado de cordero con piel, sazonada y cocinada en hornos de ladrillo, acompañado de papas nativas. Su elaboración incluye técnicas culinarias ancestrales y emplea insumos originarios de la zona.

ARTÍCULO 3. Reconocimiento

Declárase el Kankacho ayavireño como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación y parte del Patrimonio Gastronómico del Perú, en mérito a su valor histórico, cultural y gastronómico.

ARTÍCULO 4. Patrimonio Gastronómico

Reconózcase al Kankacho ayavireño como parte del Patrimonio Gastronómico del Perú, integrando el vasto acervo culinario nacional.

ARTÍCULO 5. Salvaguarda

El Ministerio de Cultura, en coordinación con el Gobierno Regional de Puno y la Municipalidad Provincial de Melgar, implementará acciones para salvaguardar las técnicas culinarias tradicionales asociadas a la elaboración del Kankacho ayavireño.

ARTÍCULO 5. Fomento

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, en coordinación con el Ministerio de Cultura y el Gobierno Regional de Puno, promoverá el Kankacho ayavireño como atractivo turístico gastronómico a nivel nacional e internacional.

ARTÍCULO 7. Difusión

El Ministerio de Educación incorporará, en el currículo educativo nacional, el conocimiento del Kankacho ayavireño como parte de la riqueza cultural y gastronómica de la región Puno y del Perú.

ARTÍCULO 8. Vigencia

El presente Proyecto de Ley deberá entrar en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario Oficial *"El Peruano"*.

DISPOSICIÓN FINAL: Encargar al Ministerio de Cultura la elaboración del reglamento de la presente Ley en un plazo de 90 días hábiles.

Lima, mayo de 2024

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: CERRON ROJAS Waldemar Jose FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 13/05/2024 16:20:01-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: PALACIOS HUAMAN Margot FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10/05/2024 17:24:13-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: GONZA CASTILLO Américo FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 13/05/2024 18:36:27-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: PORTALATINO AVALOS Kelly Roxana FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 13/05/2024 15:26:49-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: CRUZ MAMANI Flavio FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 13/05/2024 16:38:09-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: PALACIOS HUAMAN Margot FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 10/05/2024 17:24:22-0500

FIRMA DIGITAL
Firmado digitalmente por: MITA ALANOCA Isaac FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 13/05/2024 16:52:19-0500

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I. FUNDAMENTOS DE LA PROPUESTA

El Perú, sin duda posee una vasta riqueza cultural inmaterial, manifestada en diversas expresiones artísticas, tradicionales y populares. Dentro de este patrimonio se encuentra de manera intrínseca la **gastronomía peruana**, reconocida mundialmente por su gran variedad, creatividad, fusiones, colores, olores, texturas e insumos únicos.

El presente Proyecto de Ley busca reconocer y salvaguardar el valor cultural del "Kankacho ayavireño", un plato tradicional de la ciudad de Ayaviri, capital de la provincia de Melgar, de la región Puno. Este plato típico nos transportará imaginariamente a las alturas de los Andes peruanos, a la meseta del Collao propiamente.

El Kankacho ayavireño es originario de Ayaviri – Melgar – Puno, siendo la provincia de Melgar reconocida como capital ganadera del Perú, según la Ley N° 30031, publicado en el diario oficial *"El peruano"*, en fecha 5 de junio de 2013. Se le considera como plato típico y en la actualidad es reconocido como patrimonio gastronómico regional de Puno.

Su preparación tradicional implica cocinar el Kankacho ayavireño en hornos de adobe o ladrillo alimentados con leña, utilizando como ingrediente principal la carne de cordero, papas nativas, ají, especias nativas y cerveza negra, lo que hace especial al Kankacho ayavireño es la carne de cordero macho tierno, animales criados a gran altitud en los pastos naturales puneños; su alimentación a base de ichu (también conocido como paja ichu o paja brava, es un tipo de pasto nativo de las alturas andinas de Sudamérica) y agua salitrosa que le impregna un sabor único. Su elaboración involucra técnicas culinarias ancestrales transmitidas de generación en generación, el Kankacho ayavireño no es apenas un plato típico, sino también una expresión cultural muy ligada a la identidad y los saberes del pueblo ayavireño.

Más allá de su exquisito sabor, este plato representa una valiosa herencia cultural para el pueblo de Ayaviri, representando siglos de tradición gastronómica en el distrito de Ayaviri y en toda la región de Puno. Este plato no solo es una exquisitez culinaria, sino también un símbolo de identidad para la comunidad local, por lo que

declararlo como: **"PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA NACIÓN Y PARTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL PERÚ"**, constituye por sí mismo es un paso importante para preservar esta riqueza cultural y que se siga transmitiendo a las futuras generaciones. En ese sentido, esta declaratoria servirá de impulso para fomentar otras iniciativas relacionadas con la gastronomía de nuestro país e incorporar eventos gastronómicos y festivales en las diferentes regiones del Perú; lo que en efecto contribuirá significativamente al desarrollo económico de nuestro país.

Además de su sabor excepcional, reiteramos que este plato representa una valiosa herencia cultural para el pueblo de Ayaviri, y su declaración como "**PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA NACIÓN Y PARTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL PERÚ"**, es un paso crucial para preservar esta riqueza cultural y seguir transmitiendo a las generaciones futuras.

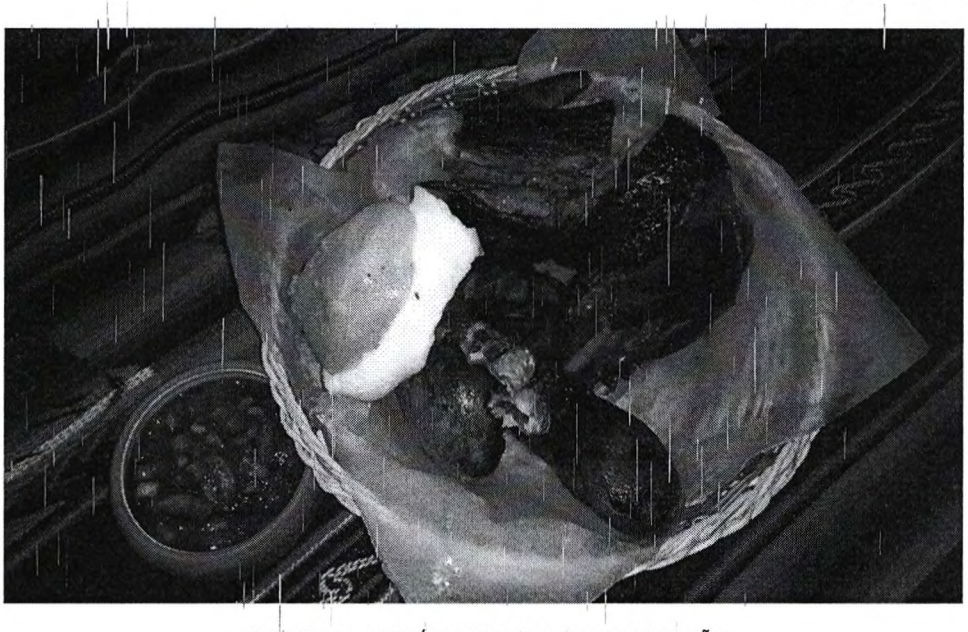
Declarar el Kankacho ayavireño como "**Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación y parte del Patrimonio Gastronómico del Perú"** permitirá:

- Reconocer el valor cultural y culinario del Kankacho ayavireño.
- Fomentar su difusión y consumo a nivel nacional e internacional.
- Promover el turismo gastronómico en la región Puno, particularmente en Ayaviri.
- Salvaguardar las técnicas culinarias tradicionales asociadas a su elaboración.
- Fortalecer la identidad cultural del pueblo ayavireño.

PRINCIPIOS RECTORES

El presente Proyecto de Ley se basa en los siguientes principios rectores:

- **Sostenibilidad:** El aprovechamiento de la carne de cordero debe realizarse de manera sostenible, asegurando la conservación del ganado ovino y su ecosistema.
- **Equidad:** Los beneficios del aprovechamiento de la carne de cordero debe favorecer de manera equitativa a los criadores, intermediarios, procesadoras del Kankacho ayavireño, y todos los que representan la cadena productiva.
- **Calidad:** La preparación del Kankacho ayavireño debe ser de alta calidad y debe cumplir con todas las normas sanitarias.



EXQUISITA PORCIÓN DE KANKACHO AYAVIREÑO

II. Antecedentes del Kankacho ayavireño

Un Legado Culinario Ancestral:

El Kankacho Ayavireño, es un plato típico de Ayaviri, provincia de Melgar de la región de Puno en el Perú, que ha ganado gran reconocimiento por su sabor único y su arraigo en la cultura local. Sus antecedentes se remontan a la época prehispánica, cuando los pobladores de la zona ya consumían carne de alpaca y llama asada en hornos de tierra.

Orígenes:

- **Raíces ancestrales:** Las raíces del Kankacho ayavireño se encuentran en las prácticas culinarias de las culturas prehispánicas de la región, como los Lupacas y los Pukinas. Estos pueblos criaban llamas y alpacas, y consumían su carne asada en hornos de tierra, una técnica ancestral que aún se conserva en la actualidad, respecto de su cocción.

- **Influencias coloniales:** La llegada de los españoles en el siglo XVI introdujo nuevos ingredientes y técnicas culinarias que se fusionaron con la tradición local. El uso de especias como el comino, el ajo, el ají y especias, así como la incorporación de papas y otros productos agrícolas, enriquecieron de sobremanera el sabor del Kankacho.

- **Evolución histórica:** A lo largo de los siglos, el Kankacho se ha ido perfeccionando y transmitiendo de generación en generación, convirtiéndose en un plato emblemático de la región Puno, propiamente en Ayaviri, provincia de Melgar.

Doña Julia y su legado:

- **Figura emblemática:** Doña Julia Cleotilde Luna Aguilar, nacida en Ayaviri en 1943, es considerada "Digna representante del Kankacho ayavireño". Criada en una familia con esta tradición culinaria, Doña Julia aprendió la receta de su madre y abuela, y dedicó su vida entera a perfeccionarla y compartirla con el mundo.

- **Reconocimiento nacional e internacional:** La fama y aceptación del Kankacho ayavireño trascendió las fronteras de Ayaviri y el Perú, llegando a conquistar paladares a nivel nacional e internacional. Su participación en ferias gastronómicas como Mistura convirtió a este plato andino en un referente de la cocina peruana.

ORDENANZA REGIONAL N° 022-2023-GRP-CRP: Ordenanza Regional que declara al kankacho ayavireño como Patrimonio Gastronómico Regional con proyección nacional y plato típico de origen del distrito de Ayaviri, provincia de Melgar. La Iniciativa que fue impulsada y sustentada por el consejero regional por la provincia de Melgar.

Esta Ordenanza Regional reconoce la importancia de este plato típico originario de la ciudad de Ayaviri, provincia de Melgar, promoviendo así su valoración a nivel regional y nacional; en consonancia, con esta declaración se estableció la instauración de la "Semana del Kankacho ayavireño" en la región de Puno, que se celebrará anualmente del 4 al 8 de junio, siendo el día central el día 04 de junio de cada año.

Más allá de un plato:

El Kankacho ayavireño representa más que un simple plato delicioso; en una expresión cultural viva que refleja la historia, las tradiciones y la identidad del pueblo ayavireño. Su preparación, que involucra técnicas ancestrales y la selección

cuidadosa de ingredientes locales, lo convierte en un símbolo de la conexión con la tierra y el respeto por los saberes ancestrales.

En definitiva, el Kankacho Ayavireño es un legado culinario invaluable que forma parte del patrimonio cultural del Perú. Su historia, sabor y significado lo convierten en un referente de la gastronomía peruana y un motivo de orgullo para la región de Puno.

III. EFECTO DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN VIGENTE

El presente Proyecto de Ley, se encuentra alineado y tiene concordancia con la Constitución Política del Perú, que reconoce y protege la riqueza cultural del país, incluyendo la gastronomía, el turismo y la cultura en general. a fin que se garantice el cumplimiento de los siguientes artículos:

Artículo 2, inciso 8.- *"A la libertad de creación intelectual, artística, técnica y científica, así como a la propiedad sobre dichas creaciones y a su producto. El Estado propicia el acceso a la cultura y fomenta su desarrollo y difusión".*

Este artículo e inciso, propicia el acceso a la cultura y fomenta su desarrollo y difusión.

Artículo 2, inciso 19.- *"A su identidad étnica y cultural. El Estado reconoce y protege la pluralidad étnica y cultural de la Nación".*

Este inciso reconoce y protege la pluralidad étnica y cultural de la nación.

Artículo 21.- Patrimonio Cultural de la Nación

"Los yacimientos y restos arqueológicos, construcciones, monumentos, lugares, documentos bibliográficos y de archivo, objetos artísticos y testimonios de valor histórico, expresamente declarados bienes culturales, y provisionalmente los que se presumen como tales, son patrimonio cultural de la Nación, independientemente de su condición de propiedad privada o pública. Están protegidos por el Estado.

En el caso de los bienes culturales no descubiertos ubicados en el subsuelo y en zonas subacuáticas del territorio nacional, la propiedad de estos es del Estado, la que es inalienable e imprescriptible.

Todos los bienes integrantes del patrimonio cultural de la Nación ya sean de carácter público o privado, se encuentran subordinados al interés general. El Estado fomenta conforme a ley, la participación privada en la conservación, restauración, exhibición

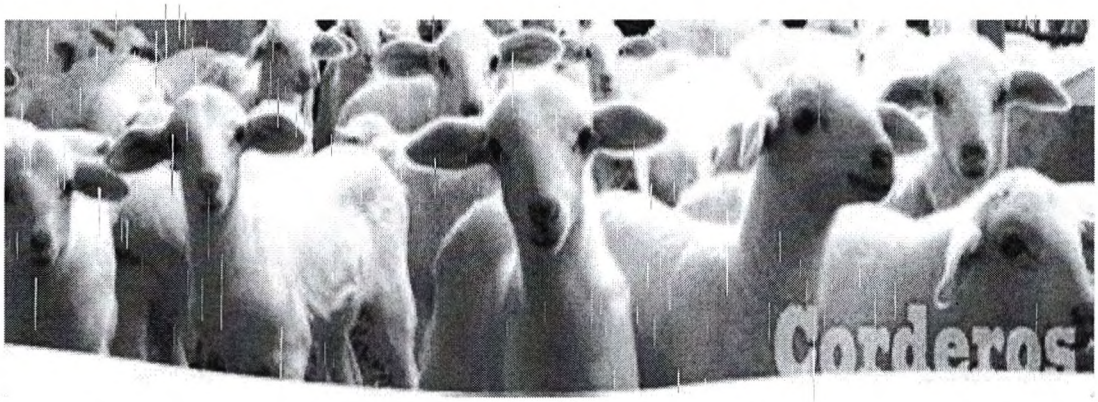
y difusión del mismo, así como la restitución al país cuando hubiere sido ilegalmente trasladado fuera del territorio nacional".

Este artículo, define y protege el Patrimonio Cultural de la Nación, incluyendo yacimientos arqueológicos, construcciones, monumentos, lugares, documentos bibliográficos y de archivo, objetos artísticos y **testimonios vivos de valor histórico**.

En suma, debemos postular que, por antonomasia la Constitución Política del Perú establece un marco sólido para la protección y promoción de la riqueza cultural del país, por consecuencia incluyendo la gastronomía, el turismo y la cultura en general. El presente Proyecto de Ley, busca fortalecer estas garantías se encuentra en absoluta consonancia con nuestra Carta Magna y contribuye al cumplimiento de sus mandatos.

Además, es importante destacar que, además de la Constitución Política, existen diversas leyes y normas que regulan la protección de la riqueza cultural del Perú. Entre ellas se encuentran:

- **Ley N° 28296:** Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación
- **Ley N° 31797:** Ley de Promoción y Desarrollo del Turismo Comunitario



GANADO OVINO (corderos machos y tiernos), INGREDIENTE PRINCIPAL PARA PREPARAR EL DELICIOSO KANKACHO AYAVIREÑO

IV.- ANÁLISIS COSTO BENEFICIO

Costos:

- **Costos administrativos:** El proceso de declaratoria podría generar costos administrativos mínimos asociados a la tramitación de la Ley y difusión de la normativa.

- **Fiscalización y control:** La declaratoria podría implicar un aumento de los controles para garantizar la calidad y autenticidad del Kankacho ayavireño.

Beneficios:

- **Reconocimiento y prestigio:** Declarar el kankacho ayavireño como **"PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA NACIÓN Y PARTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL PERÚ"** le otorgará un importante reconocimiento a nivel nacional. Esto podrá generar un mayor interés por parte de turistas y consumidores locales, impulsando el turismo gastronómico y las ventas de este plato.

- **Promoción, difusión y estimulación a la economía local:** La declaratoria de este Proyecto de Ley impulsará la promoción y difusión del Kankacho ayavireño a nivel nacional e internacional. Esto se logrará mediante campañas publicitarias, festivales gastronómicos, y participación en ferias nacionales e internacionales, un mayor conocimiento de este plato va estimular la demanda y generará oportunidades económicas para los criadores de ganado ovino, productores, procesadores y expendedores locales.

- **Valorización de la cultura alimentaria ayavireña:** La declaratoria de este Proyecto de Ley contribuirá a la valorización de la cultura alimentaria de Ayaviri en la provincia de Melgar de la región Puno. Reconocerá además la tradición culinaria local y fomentará el sentimiento de identidad y pertenencia cultural entre la población.

- **Fortalecimiento de la cadena de valor:** Al promover el Kankacho ayavireño, se fortalecerá la cadena de valor asociada a este potaje; esto beneficiará a los

productores de insumos locales (carnes, papas, ajíes), cocineros, locales de expendio y otros actores involucrados en su elaboración y comercialización.

- **Potencial para la innovación:** El reconocimiento como parte patrimonio gastronómico del Perú, podría impulsar la innovación culinaria en torno al Kankacho ayavireño. Se podrían generar nuevas versiones o presentaciones del plato, manteniendo su esencia, pero adaptándolo a diferentes gustos y tendencias.

- **Revalorización del plato:** La declaratoria de este Proyecto de Ley, ciertamente generará un mayor reconocimiento y prestigio del Kankacho ayavireño a nivel nacional e internacional.

- **Impulso al turismo gastronómico:** En definitiva, va atraer a turistas regionales, nacionales e internacionales interesados en probar platos emblemáticos del Perú, beneficiando al sector turismo, restaurantes y toda la cadena de servicios y de producción local.

- **Fortalecimiento de la identidad cultural:** Contribuirá a la preservación y difusión de las tradiciones culinarias de Ayaviri y la región de Puno.

Aspectos a considerar en el presente Proyecto de Ley:

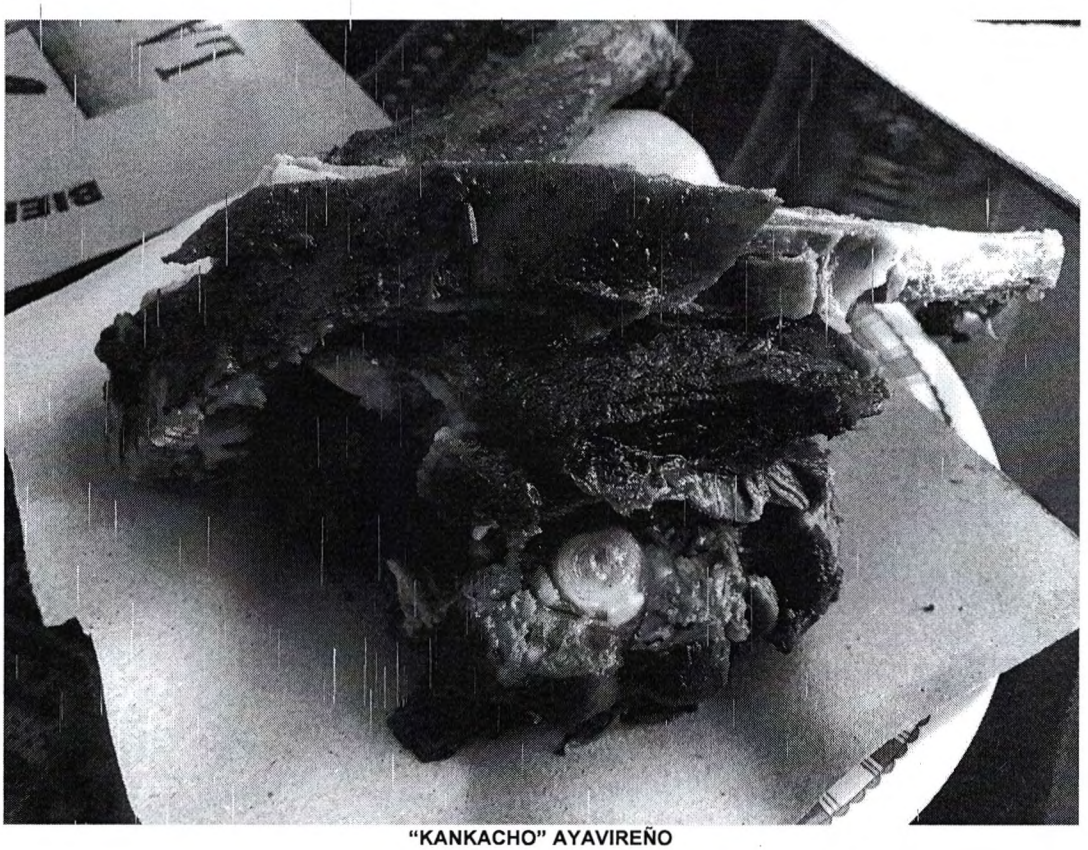
- **Plan de salvaguardia:** Si bien **no genera costos** directos, se debería esbozar un plan a futuro para la protección y transmisión de este patrimonio culinario a las nuevas generaciones.

- **Participación de la comunidad:** Es importante involucrar a la comunidad ayavireña en su conjunto, profesionales agropecuarios, criadores de ganado ovino, productores locales, procesadores locales y portadores de la tradición en la salvaguardia y promoción del Kankacho ayavireño.

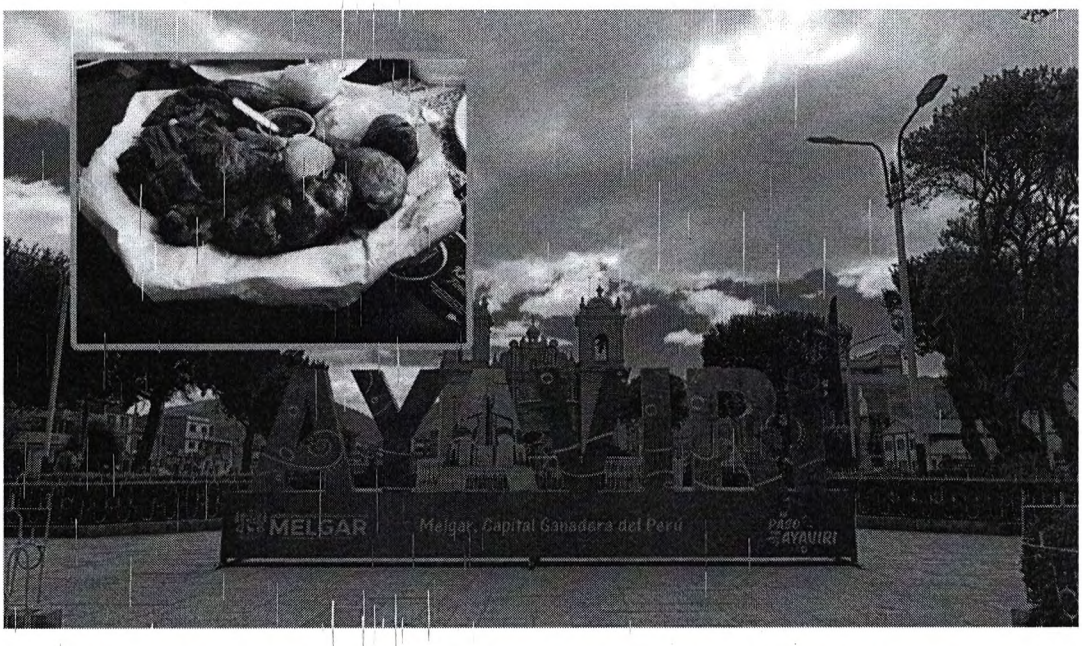
- **Participación de la comunidad:** Es importante que la comunidad ayavireña participe activamente en el proceso de declaratoria del presente Proyecto de Ley y en la posterior promoción del Kankacho ayavireño. Esto permitirá asegurar que los beneficios repercutan en la población local.

- **Impacto ambiental:** Es necesario evaluar el impacto ambiental asociado al potencial aumento de la demanda del Kankacho ayavireño. Esto podría requerir planes de manejo sostenible para la crianza de ganado ovino y la producción de insumos locales.

El presente Proyecto de Ley para declarar al Kankacho ayavireño como **"PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA NACIÓN Y PARTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL PERÚ"**, presenta un balance significativamente positivo entre costos y beneficios. Los beneficios potenciales en términos de reconocimiento, promoción y desarrollo económico local en efecto superan ampliamente los costos administrativos mínimos. La clave para el resultado exitoso está en una gestión adecuada que involucre a la comunidad ayavireña en su conjunto, por en cuanto, fomentar la innovación sostenible y garantizar la autenticidad del plato.



"KANKACHO" AYAVIREÑO



PLAZA DE ARMAS DE AYAVIRI, DE FONDO LA TRICDNTENARIA CATEDRAL "SAN FRANCISCO DE ASIS"

*"**Opiniones** de grandes referentes sobre el Kankacho ayavireño, que va más allá de ser un simple plato tradicional; y se presenta de la **manera más sublime** como **expresión de pertenencia** de un **pueblo noble**, que quiere compartir y hacer que se deguste lo que elaboran con sus propias manos y que, **ese compartir signifique la tan anhelada unidad de nuestro país**".*

"Luego de visitar a nuestros entrañables hermanos en sus hermosas islas del lago Titicaca, no se olvide de probar el Kancacho. Cordero de Ayaviri, delicioso, jugoso, doradito, horneado en leña por hermosas y orgullosas damas puneñas."

Gastón Acurio
Chef peruano

"El Kankacho me parece una maravilla, he venido probándolo a través de los años. Me encanta el cordero de Ayaviri porque es un cordero que tiene mucha grasa, queda como una mantequilla con todo el sabor y el horno en el que se hace es como una olla a presión más el ají, hacen…un espectáculo"

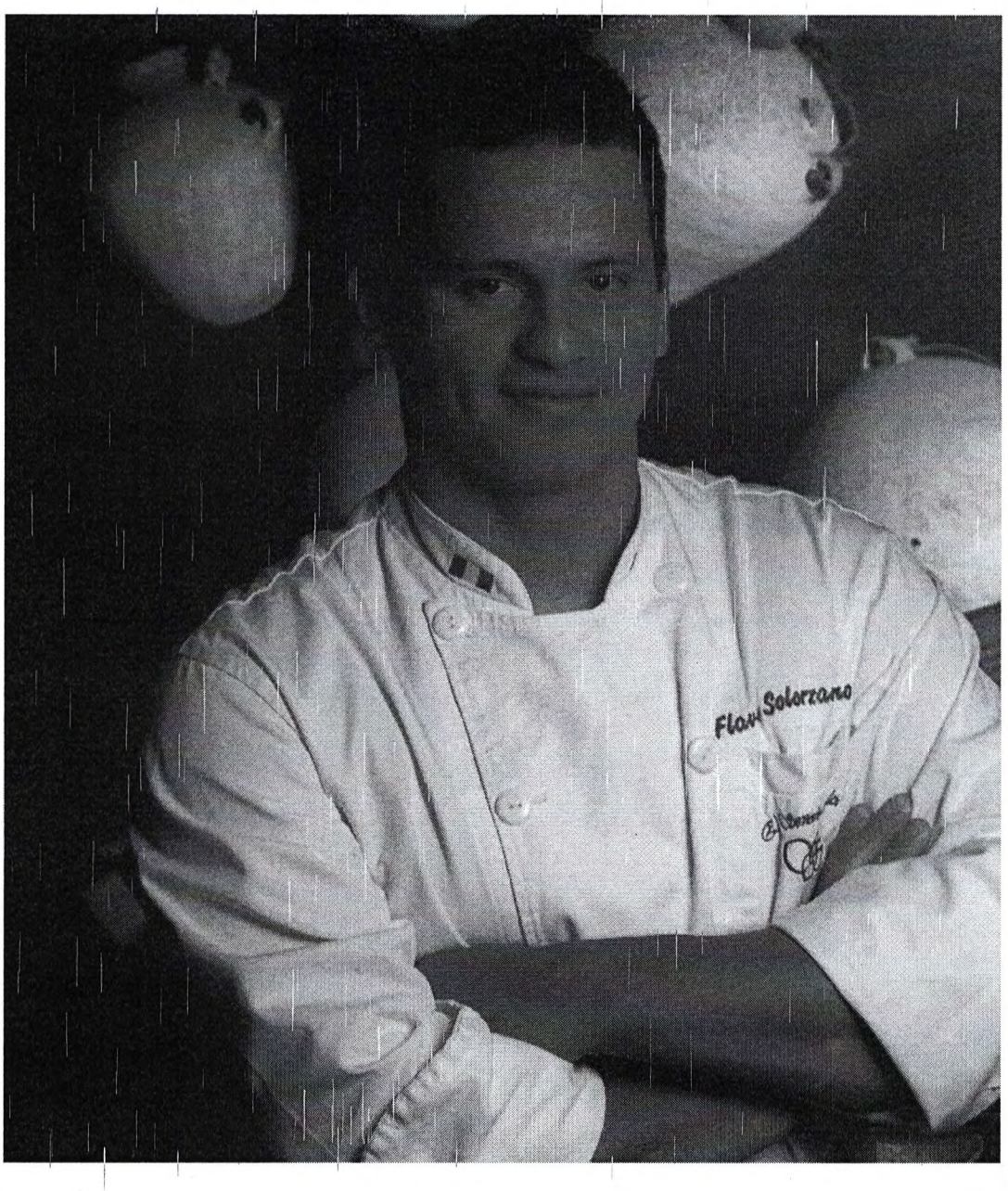
Mitsuharu Tsumira "Micha"
Chef peruano

"El Kankacho llega desde Puno gracias a las manos de doña Julia. El sabor del carnero de Ayaviri sazonado con sal, ají y ajos es horneado junto a las papas huayro que lo acompañan. El gusto de la carne es intenso y extremadamente sabroso, pero no cansa".

Soledad Marroquín
Periodista gastronómica Diario El Comercio

"El Kankacho de Ayaviri es uno de los platos emblemáticos dentro de las propuestas del mundo brasas de Mistura... tenerlos presentes en Mistura es muy importante porque así revalorizamos nuestras tradiciones gastronómicas de la zona andina".

Jimena Fiol
Asociación Peruana de Gastronomía "APEGA"



"La primera vez que comí un Kankacho…, y antes de venderme el plato, recibí un trozo de carne en la boca con una frase muy linda"

Flavio Solorzano
Chef peruano

V.- VINCULACIÓN DE LA NORMA PROPUESTA CON EL ACUERDO NACIONAL

El Acuerdo Nacional es un compromiso con la Nación que involucra a partidos políticos, organizaciones de la sociedad civil y gobierno. Concebido en un espacio de diálogo y concertación, define una visión compartida del futuro del Perú en función de un proyecto de desarrollo en democracia, a través de 31 políticas de Estado agrupadas bajo cuatro objetivos: Democracia y Estado de Derecho; **Equidad y Justicia Social**; Competitividad del País; y Estado Eficiente, Transparente y **Descentralizado**.

El Foro del Acuerdo Nacional es la instancia encargada de velar por la continuidad y cumplimiento de las políticas de Estado suscritas el 22 de julio de 2002.

El presente Proyecto de Ley se advierte en el contexto de las siguientes políticas de Estado que buscan promover la cultura, la identidad nacional, el desarrollo sostenible y el turismo:

- **Política Nacional de Cultura:**
  Cuyo objetivo es fortalecer la identidad cultural peruana y promover el desarrollo cultural sostenible del país, al reconocer y proteger el patrimonio cultural de la nación, incluyendo la gastronomía. Así también el fomento de la investigación, difusión y promoción de la cultura peruana en sus diversas expresiones.

- **Política Nacional de Desarrollo Sostenible:**
  Se debe asegurar el desarrollo sostenible del Perú, satisfaciendo las necesidades de las generaciones presentes sin comprometer las de las futuras. Teniendo como lineamiento la promoción de la cultura como elemento fundamental para el desarrollo sostenible, al valorar y conservar de la biodiversidad, incluyendo los recursos alimentarios locales.

- **Política Nacional de Turismo:**
  Teniendo como fin posicionar al Perú como un destino turístico líder a nivel mundial, fomentando el desarrollo sostenible del sector, con los lineamientos de promoción de la diversidad cultural y gastronómica del Perú como atractivo turístico. A tal efecto el desarrollo de productos turísticos que valoricen la identidad local y las tradiciones culturales.

- **Política Nacional de Seguridad Alimentaria y Nutricional:**

Cuyo objetivo es garantizar el derecho a la alimentación y a una nutrición de calidad para toda la población peruana, con lineamientos claros respecto de la promoción de la diversidad alimentaria y el consumo de productos locales, al fortalecer la agricultura familiar y la producción sostenible de alimentos.

- **Política Nacional de Interculturalidad:**
  Con el objetivo de promover el respeto, la valoración y la convivencia armónica entre las diversas culturas del Perú, regidos por los lineamientos de reconocimiento de la diversidad cultural como un valor fundamental de la sociedad peruana; Así como la lucha frontal contra la discriminación y la exclusión por motivos étnicos o culturales.

- **Política de Desarrollo Sostenible y Gestión Ambiental:**
  El PROYECTO DE LEY QUE DECLARA EL "KANKACHO AYAVIREÑO" COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA NACIÓN Y PARTE DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO DEL PERÚ, reconoce la importancia de lograr un equilibrio entre el desarrollo económico, el bienestar social y la protección del medio ambiente. Esta política establece el marco para la implementación de prácticas sostenibles y la gestión ambiental responsable a lo largo de todas las fases al poner en efecto el proyecto.