



**PROYECTO DE LEY QUE DECLARA
DE INTERÉS NACIONAL Y DE
NECESIDAD PÚBLICA LA
PROMOCIÓN, COMERCIALIZACIÓN
Y RECONOCIMIENTO DEL DULCE
TRADICIONAL "KING KONG" DE LA
REGIÓN DE LAMBAYEQUE**

Los Congresistas de la República que suscriben, a iniciativa de la Congresista de la República, **HILDA MARLENY PORTERO LÓPEZ**, miembro del Grupo Parlamentario Acción Popular, en ejercicio de las facultades de iniciativa legislativa que le confiere el artículo 107 de la Constitución Política del Perú, y de conformidad con los artículos 75 y 76 del Reglamento del Congreso de la República, proponen el siguiente Proyecto de Ley:

FÓRMULA LEGAL

**El Congreso de la República
Ha dado la siguiente Ley**

**LEY QUE DECLARA DE INTERÉS NACIONAL Y DE NECESIDAD PÚBLICA LA
PROMOCIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y RECONOCIMIENTO DEL DULCE
TRADICIONAL "KING KONG" DE LA REGIÓN DE LAMBAYEQUE**

ARTÍCULO 1: OBJETO DE LA LEY

La presente ley tiene por objeto establecer un marco normativo para la promoción, comercialización y reconocimiento del dulce tradicional "King Kong", originario de la región de Lambayeque, con el fin de fortalecer su visibilidad como emblema representativo de la identidad cultural gastronómica y como elemento clave para el desarrollo turístico y económico de la región.

ARTÍCULO 2: FOMENTO DEL TURISMO Y DESARROLLO ECONÓMICO

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, en coordinación con las entidades competentes, promueve el dulce tradicional "King Kong", resaltando su relevancia dentro de la diversidad gastronómica peruana y su vínculo con la identidad cultural de Lambayeque.

ARTÍCULO 3: INCENTIVOS PARA LA COMERCIALIZACIÓN

3.1 El Gobierno Regional de Lambayeque con el apoyo de los sectores competentes relacionados a producción, cultura, salud, agricultura, comercio exterior y turismo, implementan programas, talleres, proyectos y acciones de fortalecimiento de la cadena de producción, comercialización, distribución y promoción del dulce tradicional "King Kong", mediante la capacitación y asistencia técnica que garanticen la calidad y

seguridad alimentaria de los productos, así como expandir su presencia en mercados nacionales e internacionales promoviendo el conocimiento de la cultura Lambayecana.

- 3.2 El Estado impulsará incentivos tributarios y programas de financiamiento para los productores de King Kong, fortaleciendo sus capacidades para que se constituyan en pequeñas y medianas empresas que producen y elaboran este dulce tradicional, con la finalidad de mejorar la productividad, impulsar la formalización de productores locales, generar más puestos de trabajo formal, incentivar el emprendedurismo, facilitar la promoción y su acceso a mercados, crear sentimientos de apego cultural y gastronómico relacionados a las costumbres tradicionales y culturales.
- 3.3 Se promoverán incentivos para la investigación, innovación y mejora en los procesos de producción del King Kong, para lo cual se impulsará programas de financiamiento dirigidas a pequeños y medianos empresarios. Asimismo, se promoverá la articulación con universidades, centros de investigación y organizaciones especializadas en la agroindustria para el desarrollo de nuevas tecnologías, mejora en la conservación del producto y optimización de su proceso de fabricación.

ARTÍCULO 4: RECONOCIMIENTO DEL KING KONG COMO PATRIMONIO GASTRONOMICO DE LAMBAYEQUE

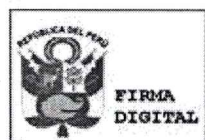
Se declara al dulce tradicional "King Kong" como patrimonio gastronómico de la región de Lambayeque, reconociendo su importancia en la identidad cultural de la región.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

UNICA. – Semana Tradicional del King Kong

Se declara la última semana del mes de julio de cada año como la "Semana Tradicional del King Kong" por lo que las entidades competentes, en todos los niveles de gobierno, promueven actividades para su difusión y promoción, fortaleciendo la identidad cultural peruana y el impulso de la economía regional.

Lima, marzo de 2025



Firmado digitalmente por:
ALVA ROJAS Carlos Enrique
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 02/04/2025 13:03:04-0500



Firmado digitalmente por:
PORTERO LOPEZ Hilda
Marleny FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 27/03/2025 15:52:07-0500



Firmado digitalmente por:
LOPEZ UREÑA ILICH FREDY
FIR 42834886 hard
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 02/04/2025 17:02:09-0500



Firmado digitalmente por:
VERGARA MENDOZA Bvis
Herman FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 27/03/2025 15:57:39-0500

HILDA MARLENY PORTERO LÓPEZ
Congresista de la República



Firmado digitalmente por:
VERGARA MENDOZA Bvis
Herman FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 27/03/2025 15:57:52-0500

Jr. Huallaga 358 – Cercado de Lima
Edif. Fernando Belaúnde Terry – Oficina 403
Teléfono Oficina: 01-311 7777 – Anexo 7230

www.congreso.gob.pe
E-mail: hportero@congreso.gob.pe

Página 2 de 7



Firmado digitalmente por:
DOROTEO CARBAJO Raul
Felipe FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 03/04/2025 10:30:41-0500



Firmado digitalmente por:
MORI CELIS Juan Carlos
FAU 20161749126 soft
Motivo: En señal de conformidad
Fecha: 01/04/2025 16:08:40-0500

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I. FUNDAMENTOS DE LA PROPUESTA

1. Origen del dulce tradicional "King Kong"

El King Kong es un dulce tradicional peruano y originario de la región de Lambayeque, que remonta sus raíces en la década de 1920, época en la que Victoria Mejía de García y un grupo de mujeres que vivían en la calle San Roque decidieron crear un gran alfajor, con el objetivo de recaudar fondos que posteriormente se invertirían principalmente en la alimentación de personas de tercera edad con escasos recursos ("Los Pobres de San Antonio"). En ese entonces, dicho dulce no tenía un nombre específico, siendo denominado de distintas formas, pero fue hasta 1933, que empezó a conocerse de una manera muy particular debido a su tamaño, por lo que la leyenda popular sugiere que el nombre "King Kong" fue inspirado por la fama de la película homónima que causó furor en esa época¹.

El reconocido antropólogo y escritor Alfredo Villanueva también ha documentado el impacto del King Kong en su libro "La comida y el alma: Sabores del Perú"², destacando cómo este dulce se transformó en un símbolo regional. Villanueva subraya que la mezcla de miel de chancaca y manjar blanco, elementos de la tradición lambayecana, junto con la influencia de la gastronomía europea, propició la creación de un producto híbrido que refleja la diversidad cultural del país.

Por otro lado, el escritor José Antonio Bravo, en su estudio "Cultura y Gastronomía de Lambayeque"³, resalta que el King Kong no solo es un símbolo de la cocina lambayecana, sino también de la resiliencia y creatividad del pueblo frente a los retos históricos, especialmente en una región que ha sido influenciada por múltiples corrientes migratorias, como las de los afrodescendientes y los europeos.

A través de estos estudios, se puede afirmar que el King Kong es mucho más que un simple dulce, es un reflejo de la historia y la identidad cultural de Lambayeque, cuyos ingredientes y técnicas de preparación han sido preservados y adaptados a lo largo de generaciones. Su legado se ha mantenido fuerte, y su presencia en las festividades religiosas, como la Virgen de la Merced, evidencia su vínculo con las tradiciones populares.

¹ Perú Travel. (2021). King kong, el postre emblema de la costa norte peruana. Recuperado de <https://www.peru.travel/es/masperu/king-kong-el-postre-emblema-de-la-costa-norte-peruana>

² Villanueva, A. (2005). La comida y el alma: Sabores del Perú. Fondo Editorial del Congreso del Perú.

³ Bravo, J. A. (2010). Cultura y Gastronomía de Lambayeque. Ediciones Lambayecanas.

2. Importancia Cultural y gastronómica del dulce "King Kong"

El "King Kong" es un dulce tradicional de la región de Lambayeque que, a través de los años, alcanzado notoriedad por su sabor especial y su proceso de elaboración artesanal. Este producto es una mezcla de galleta, manjar blanco, dulce de piña y maní, preparado con recetas heredadas de generación en generación. Su historia remonta sus orígenes en la región de Lambayeque, siendo un claro ejemplo de la influencia de diversas culturas en la gastronomía local y que representa el mestizaje cultural que caracteriza a Lambayeque.

La preservación y promoción de este dulce no solo contribuyen al fortalecimiento de la identidad local, sino también a la valorización de la gastronomía peruana en su conjunto. Es por ello, que la gastronomía es un pilar fundamental para la construcción de la identidad nacional, ya que permite que los pueblos expresen su historia y tradiciones a través de los sabores⁴.

Es así que, que todos los años en la última semana del mes de Julio, como parte de las actividades Turísticas que ofrece la Ciudad de Lambayeque por Fiestas Patrias en Perú, desde hace 20 años los empresarios kingkoneros y la Municipalidad Provincial de Lambayeque desarrollan la "Feria del King Kong de Lambayeque" o "Semana tradicional del dulce King Kong" y cada año se elabora un king kong gigante, teniendo que ser de mayor tamaño que el año anterior. Para el 2024 se elaboró un king kong de 1,250 kilos y de tres sabores manjar blanco, dulce de piña y de maní, con la participación de diversas empresas productoras.



⁴ Vásquez, C. (2014). Gastronomía del Perú: Un estudio sobre sus orígenes y evolución. Editorial Peruana.

3. Potencial turístico y económico

En el ámbito turístico, el "King Kong" representa un atractivo gastronómico que podría integrarse en rutas y circuitos turísticos de Lambayeque, complementando la oferta de sitios históricos como el Museo Tumbas Reales de Sipán y la Reserva Ecológica de Chaparrí. La creación de festivales, ferias y eventos especializados en torno a este dulce contribuiría al fortalecimiento del turismo local y la dinamización económica de la región.

Por otro lado, la industria del "King Kong" es una fuente importante del empleo en Lambayeque, en la actualidad existen más de 30 fábricas formales de King Kong, que genera alrededor de 500 puestos de trabajo directos y más de 5000 empleos indirectos para la región⁵, abarcando desde la producción en mercados locales, nacionales e internacionales. Su promoción estratégica podría impulsar la generación de más puestos de trabajo y fortalecer las cadenas de valor ligadas a la agroindustria, beneficiando a agricultores, productores y comerciantes.

4. Necesidad de un marco normativo para la protección y promoción del "King Kong"

La implementación de este marco normativo contribuirá significativamente al desarrollo económico y turístico de Lambayeque. Y es que, la gastronomía ha demostrado ser un motor de crecimiento económico para muchas regiones del país, atrayendo turistas nacionales e internacionales y promoviendo la cultura local. Al promover el dulce tradicional "King Kong" como un símbolo representativo de Lambayeque, se atraerá a más visitantes interesados en conocer los sabores de la región, lo que generará empleo y fortalecerá la economía local.

De acuerdo con el informe del Ministerio de Comercio Exterior y Turismo del 2016, el desarrollo del turismo gastronómico ha mostrado un crecimiento sostenido en los últimos años, y el reconocimiento de productos tradicionales como el 'King Kong' será clave para potenciar esta tendencia. El reconocimiento y la promoción del "King Kong" como un símbolo gastronómico contribuirá a consolidar la región como un destino turístico destacado, favoreciendo tanto la preservación cultural como el crecimiento económico a través del turismo gastronómico, generando empleo y atrayendo inversiones.

Es por ello, que un marco normativo permitirá establecer políticas claras para la promoción, comercialización y reconocimiento del dulce tradicional "King Kong", incluyendo incentivos a los productores, apoyo a la exportación y el

⁵ Ver en, sitio web: <https://andina.pe/agencia/noticia-elaboraran-un-king-kong-gigante-1200-kg-por-semana-del-dulce-emblema-lambayeque-994276.aspx>

reconocimiento de denominaciones de origen que garanticen su autenticidad y calidad.

II. EFECTOS DE VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACION NACIONAL

La presente proposición legislativa no contraviene el ordenamiento jurídico vigente, ni colisiona con otra norma aplicable al presente caso. La promulgación de esta norma implicará la coordinación con diversas entidades estatales como el Gobierno Regional de Lambayeque, el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, el Ministerio de Cultura, el Ministerio de Producción, entre otros, a fin de garantizar la efectiva implementación de la inclusión del 'King Kong' en las estrategias nacionales de desarrollo turístico y gastronómico, generando sinergias con las políticas de protección del patrimonio cultural y el fomento de la economía local.

III. ANALISIS COSTO – BENEFICIO

El presente proyecto de Ley, no representa costo o gasto alguno al erario nacional, puesto que las medidas planteadas serán ejecutadas con el presupuesto de los sectores involucrados, lo que su implementación no generará ningún egreso adicional al Estado.

Por el contrario, con su aprobación se logrará el incremento de la producción y comercialización del 'King Kong', beneficiando a micro y pequeños productores, se generará empleo directo e indirecto en el sector gastronómico y turístico, se fortalecerá la identidad cultural y promoción de la región de Lambayeque como destino turístico y gastronómico y se impulsará la formalización y mejora de la calidad del producto, permitiendo su acceso a mercados internacionales.

IV. VINCULACIÓN CON LAS POLÍTICAS DE ESTADO DEL ACUERDO NACIONAL

En presente proyecto de ley se encuentra alineada con la Política de Estado N° 10 del Acuerdo Nacional, referida a la reducción de la pobreza que prevé el compromiso de dar prioridad efectiva a la lucha contra la pobreza y a la reducción de la desigualdad social, aplicando políticas integrales y mecanismos orientados a garantizar la igualdad de oportunidades económicas, sociales y políticas. Con ese objetivo el Estado a) Promoverá la producción, el desarrollo empresarial local y el empleo; (b) fortalecerá las capacidades locales de gestión que promuevan el acceso a la información, la capacitación, la transferencia tecnológica y un mayor acceso al crédito.

Asimismo, está relacionada con la Política de Estado N° 14 del Acuerdo Nacional, referida al acceso al empleo pleno, digno y productivo que prevé el compromiso de:

(d) desarrollar políticas nacionales y regionales de programas de promoción de la micro, pequeña y mediana empresa con énfasis en actividades productivas y en servicios sostenibles de acuerdo a sus características y necesidades, que faciliten su acceso a mercados, créditos, servicios de desarrollo empresarial y nuevas tecnologías, y que incrementen la productividad y asegurar que ésta redunde a favor de los trabajadores; (f) apoyará las pequeñas empresas artesanales, en base a lineamientos de promoción y generación de empleo.

De igual forma, está relacionada con la Política de Estado N° 18 del Acuerdo Nacional, referida a la mejora en la competitividad de todas las formas empresariales, incluyendo la de la pequeña y micro empresa que prevé el compromiso de: (b) garantizará un marco legal que promueva la formalización y la competitividad de la actividad económica.