



MAGALY RUÍZ RODRÍGUEZ

“Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana”

“LEY QUE REVALORIZA Y SALVAGUARDA LAS TRADICIONES CULTURALES DE LA PROVINCIA DE HUAURA–HUACHO, EXPRESADAS EN SU GASTRONOMÍA”

El Grupo Parlamentario **ALIANZA PARA AL PROGRESO** a iniciativa de la Congresista **Magaly Ruíz Rodríguez**, en uso de las facultades conferidas por los artículos 102° numeral 1), y 107° de la Constitución Política del Perú y en el inciso c) del Artículo 22°, 67°, 75° y 76° del Reglamento del Congreso de la República, propone el siguiente proyecto de Ley:

FÓRMULA LEGAL

“LEY QUE REVALORIZA Y SALVAGUARDA LAS TRADICIONES CULTURALES DE LA PROVINCIA DE HUAURA–HUACHO, EXPRESADAS EN SU GASTRONOMÍA, Y ESTABLECE LA CONMEMORACIÓN DE FECHAS REPRESENTATIVAS DE SUS PLATOS Y BEBIDAS TÍPICOS”

ARTÍCULO 1.- Objeto de la Ley.

La presente iniciativa legislativa tiene como objeto la revalorización y salvaguarda de las tradiciones culturales de la provincia de Huaura, que se hallan expresadas en su gastronomía como parte de su patrimonio cultural inmaterial, y de establecer las fechas conmemorativas correspondientes a sus platos y bebidas típicas.

ARTÍCULO 2.- Fechas conmemorativas.

Se establece las siguientes fechas conmemorativas de la gastronomía de la provincia de Huaura- Huacho:

1. **“Día de la Salchicha Huachana”**
El segundo sábado del mes de noviembre de cada año.
2. **“Día del Ceviche de Pato con Naranja Agria y Arnaucho”**
El segundo domingo del mes de febrero de cada año.
3. **“Día de la Sopa Huachana”**
El tercer domingo del mes de agosto de cada año.
4. **“Día del Alfajor de Sayán**
El último sábado del mes de setiembre de cada año
5. **“Día del Conejo en Rocoto de Sayán”**
El último sábado del mes de junio de cada año.
6. **“Día del Charquicán de Anchoqueta de Carquín”**
Viernes y Sábado de Semana Santa de cada año.
7. **“Día de la Guinda de Huaura”**
El día 30 del mes de agosto de cada año.

ARTÍCULO 3.- Inclusión en el Calendario Turístico Nacional

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), a través de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ), incorporará en el Calendario Turístico Nacional las fechas conmemorativas de los platos y bebidas tradicionales de la provincia de Huaura- Huacho, reconocidos en la presente ley, con la finalidad de promover su difusión y reconocimiento en el ámbito nacional e internacional.

ARTÍCULO 4.- Elaboración exclusiva, fiscalización y certificación.

Para la comercialización industrial, artesanal o el uso de la denominación de los productos señalados en el Artículo 2 de la presente Ley, estos deberán ser elaborados dentro de la jurisdicción de la provincia de Huaura, respetando las técnicas tradicionales de preparación, los insumos originarios y las prácticas culturales propias de la zona.

ARTÍCULO 5.- Actividades oficiales

El Ministerio de Cultura, el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, el Ministerio de la Producción, el Gobierno Regional de Lima, la Municipalidad Provincial de Huaura y los municipios distritales de Santa María, Sayán, Huaura, Caleta de Carquín y Hualmay, en coordinación con organizaciones gastronómicas y turísticas, desarrollarán e implementarán actividades para promover los mencionados platos típicos.

DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

Primera. Protección de las denominaciones de origen de productos gastronómicos y culturales de la provincia de Huaura.

Encárguese al Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI) la elaboración y aprobación de las disposiciones normativas destinadas a la protección, reconocimiento y promoción de las denominaciones de origen vinculadas a productos enumerados en el artículo 2 de la presente Ley, estableciendo:

En el marco de sus competencias, el INDECOPI deberá:

1. **Establecer los criterios técnicos y culturales** que garanticen la autenticidad, originalidad y vínculo geográfico de los productos sujetos a denominación de origen.
2. **Regular el uso exclusivo de las denominaciones de origen**, asegurando que solo los productores y organizaciones autorizadas, que cumplan con las especificaciones técnicas y culturales, puedan utilizarlas.
3. **Coordinar con los gobiernos regionales y locales**, el Ministerio de Cultura y el Ministerio de la Producción, la identificación, registro y promoción de los productos con potencial denominación de origen.
4. **Adoptar mecanismos de control y sanción** frente a la usurpación, imitación o uso indebido de las denominaciones de origen, de conformidad con la legislación vigente.
5. **Impulsar campañas de difusión y sensibilización**, a nivel nacional e internacional, para la valorización y reconocimiento de los productos protegidos bajo denominación de origen.

Segunda. Reglamentación

El Poder Ejecutivo reglamentará la presente ley en un plazo máximo de noventa (90) días calendario desde la entrada en vigencia.



Firmado digitalmente por:
CHIABRA LEON Roberto
Enrique FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 06/10/2025 15:03:17-0500



Firmado digitalmente por:
MARTICORENA MENDOZA Jorge
Alfonso FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 06/10/2025 15:37:01-0500



Firmado digitalmente por:
CAMONES SORIANO Lady
Mercedes FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 06/10/2025 16:15:59-0500



Firmado digitalmente por:
KAMICHE MORANTE Luis
Roberto FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 03/10/2025 12:43:41-0500



Firmado digitalmente por:
RUIZ RODRIGUEZ Magaly
Rosmery FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 02/10/2025 16:18:44-0500



Firmado digitalmente por:
ACUÑA PERALTA Maria
Grimaneza FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 03/10/2025 15:34:22-0500



Firmado digitalmente por:
HEIDINGER BALLESTEROS
Nelcy Lidia FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 03/10/2025 17:27:43-0500



Firmado digitalmente por:
GARCIA CORREA Idelso
Manuel FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 03/10/2025 09:18:11-0500



Firmado digitalmente por:
SALHUANA CAMDES Eduardo
FAU 20161749126 hard
Motivo: En señal de conformidad
Fecha: 02/10/2025 11:01:45-0500



EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

1.- JUSTIFICACIÓN Y NECESIDAD DE LA NORMA

Sustento cultural.

La cultura se pone de manifiesto en una diversidad de formas de hacerlo, en la lengua, en las fiestas, en los saberes tradicionales y, de forma muy especial, en las prácticas alimenticias que se han transmitido de generación en generación. Estas prácticas no deben confundirse con simples recetas de cocina, ya que suponen una dimensión simbólica que expresa la historia, las creencias, la cosmología de cada comunidad. Cada plato, bebida, técnica de preparación, son en definitiva un acto cultural, un relato colectivo en el que se reflejan memorias, identidades y lazos sociales.

Hacer referencia a cultura en movimiento es hablar de gastronomía. Un plato emblemático no es solo una receta; es la representación de modos de vida, sistemas de cultivo, rituales de celebración, redes de intercambio que han ido conformando, a lo largo del tiempo, el entramado cultural de los pueblos. Simplificar estas expresiones a lo turístico o a lo económico es limitar su alcance y despojar sus matices y su verdadera esencia: son patrimonio cultural inmaterial, portadoras de saberes ancestrales y símbolos de identidad compartida. En ese contexto, la cultura gastronómica, también conocida como platos tradicionales simbolizan, en muchos de los casos, creencias y prácticas de una comunidad intercultural o de un grupo étnico.

Asimismo, pueden representar creencias sobre los ingredientes originarios de una región que son utilizados en su preparación, simbolizando la cultura general de un grupo, técnicas que son transmitidas de generación en generación. Estos platos y costumbres se transmiten de generación en generación.¹

La cultura se caracteriza precisamente por esa dinámica, es decir, las tradiciones no son memorias que se parchean en un momento determinado; por el contrario, son tradiciones que se transforman en el marco de las instancias con las cuales dialogan para introducir ciertos elementos en sus dimensiones históricas, sociales y geográficas. Así dicho, la gastronomía —entendida como expresión cultural en el ámbito del presente— se convierte en un espacio por un lado de continuidad, por el otro lado de cambio, porque en ella se dan las memorias indígenas, los aportes coloniales, las migraciones que van nutriendo el horizonte cultural de un territorio; de ahí que, frente a la riqueza culinaria del Perú, debamos comprenderla como una expresión cultural consecuente que tiene almacenada la memoria de los pueblos y la identidad nacional del país.

Nuestra gastronomía es reconocida a nivel mundial, considerada como una de las mejores en el mundo por su diversidad e identidad cultural, debido a la fusión de raíces indígenas, aportes coloniales posteriores migraciones. Cada plato refleja la tradición y el sabor de la costa, sierra y selva, en donde fusiona tradiciones ancestrales y aportes culturales de diversas migraciones.

El Estado ha desarrollado diversas normativas con el fin de reconocer, preservar y promover nuestra gastronomía como un elemento clave en el impulso económico y de identidad nacional. En ese marco, el año 2007 la cocina peruana fue declarada como Patrimonio Cultural de la Nación mediante resolución directoral N° 1362/INC. Mediante Ley N° 28296 se establece un marco normativo para la protección del patrimonio cultural de la Nación incluyendo expresiones

¹ Cultura y Gastronomía: ¿Cómo se relacionan?

Ver: <https://www.universitatcarlemany.com/actualidad/blog/comida-cultura/>



gastronómicas como parte del patrimonio inmaterial.²

Los platos típicos de la provincia de Huaura, corresponde a los platos típicos como una de las más variadas, exquisitas, de la Región Lima y del Perú. Como en todo el territorio peruano, gracias a la herencia de los antiguos peruanos, la española y a la inmigración africana, francesa, chino-cantonesa, japonesa, italiana, ofrece una importante variedad de platos culinarios. Desde el desayuno, almuerzos con entradas de ensaladas o frutas, sopas o consomé, segundos, postres; Huacho presenta sus platos típicos del “Norte Chico”, como el chicharrón de chanco, la sopa huachana, el ceviche huachano, entre otros platos, que son utilizados con los insumos que se producen en su mayoría por todo el “Norte Chico”, que a continuación, mencionaremos a los principales: la sopa huachana, ceviche de pato, charquicán, la sopa huachana, entre otros.

1.1 La Salchicha Huachana.

La reconocida salchicha huachana es un embutido que está hecho a base de carne de cerdo de buena calidad y especias como ajos y el achiote que le dan el tradicional color naranja; además, de la naranja agria que solo se puede encontrar en la campiña de la provincia de Huaura, secreto que le da otro sabor a la salchicha. Sus antecedentes datan de finales del siglo XIX. Nuestro escrito Ricardo Palma, en su emblemática obra “Tradiciones Peruanas” ya nombraba a Huacho como la zona de producción de la salchicha desde el año 1890, mientras que el libro “Nuevo Manual de la Cocina Peruana”, publicado en el año 1926, señala que desde el año 1895 se menciona a la Salchicha Huachana e indica su elaboración desde sus inicios.³

Con el transcurso del tiempo este producto emblemático fue tomando posición en la gastronomía peruana, es así que el año 1999, con el apoyo de las autoridades locales y emprendedores, se realizó el Primer “Festival de la Salchicha” en la ciudad de Huacho. Este festival tuvo como objetivo promocionar y poner en valor a nivel nacional el embutido huachano.

A la fecha, la salchicha huachana es uno de los principales productos en los desayunos de nuestro país, comparándose con el tradicional pan con chicharrón, este hecho género que traspasara fronteras, siendo pedido en diversos países del mundo, donde están alojados colonias de peruanos. Este auge también ha traído que diversas empresas reconocidas tomen el nombre de salchicha huachana sin que este sea producido en Huacho.

1.2 El ceviche de pato con naranja agria y arnaucho.

El ceviche de pato es un potaje típico del distrito de Santa María, conocida como la campiña de Huacho, considerado como una joya de la gastronomía local. Su historia remonta a la época colonial y republicana, cuando la ciudad de Huacho era considerada como uno de las principales zonas agrícolas del norte chico.

Si bien es cierto, no existe estudios ni investigaciones sobre el origen del ceviche de pato, pero según cuentan los antiguos campesinos, en el distrito de Santa María se criaban cientos de patos criollos de corral en los campos de sembríos en que su mayoría eran huertos de los vecinos y eran

² Sara Beatriz Guardia “Gastronomía peruana patrimonio cultural de la humanidad”

Ver: <https://catedraunesco.usmp.edu.pe/wp-content/uploads/2020/11/gp-patrimonio-cultural-humanidad-294.pdf>

³ RPP Noticias: Nuestra Tierra: conoce la deliciosa salchicha huachana, embutido emblema del norte de Lima

Ver: <https://rpp.pe/peru/lima/nuestra-tierra-conoce-la-salchicha-huachana-embutido-del-norte-de-lima-noticia-1561784>



alimentados con granos y productos locales, lo que hacía que la carne tenga un sabor particular.

Para muchos especialistas gastronómicos, el ají arnaucho y la naranja agria marcan la diferencia al ceviche de pato de Huacho, y para suerte de ellos, ambos ingredientes solo se producen en la provincia de Huaura, haciendo única su preparación.

La naranja agria fue introducida durante la época colonial, por antecedentes históricos se conoce que en el convento de San Francisco de Asís, que está ubicado en el distrito de Huaura, ya se plantan de este fruto. Por su parte, el ají arnaucho, está ligada al distrito Caleta de Carquín y la sierra baja de la provincia de Huaura, su arena y sabores lo hace único de estas zonas.

La preparación del ceviche de pato, como receta antigua, se basa en marinar el pato con jugo de naranja agria, ají mirasol y especias, antes de cocinar en olla de barro, aderezarlas con ají amarillo, ajos e introducir el ají arnaucho entero, se sirve con arroz blanco y yuca sancochada.

En el año 2015 el gobierno regional de Lima emitió la ordenanza 017-2015-CR-RL declarando al ceviche de pato como "*plato bandera de la provincia de Huaura*", por el entonces gobernador regional Nelson Chui; además, se instauró el festival del ceviche de pato en el distrito de Santa María.

1.3 Sopa huachana.

Conocido plato tradicional del distrito de Hualmay, en la provincia de Huaura, por información se conoce que a mediados del siglo XX se servía solamente en aniversarios, celebraciones familiares y fechas festivas y serían pocos pobladores de la zona quienes conocían el secreto de la receta.

Actualmente, es un plato que se comparte a menudo en los hogares de los huachanos, siendo ofrecido en restaurantes turísticos de la zona, por su agradable sabor viene siendo muy popular por los visitantes. Este potaje está compuesto de tres tipos de carne; el pavo, cerdo y gallinas, sumado a ello las migajas de pan y aderezo de la zona.

Por su amplio reconocimiento como patillo la municipalidad Provincial de Huaura emite la Ordenanza Municipal N° 2024-MPHH donde declara de interés público y prioridad municipal la puesta en valor y reconocimiento de la salchicha Huachana y Sopa Huachana como platos bandera del distrito de Huacho, el cual fue publicado en el diario oficial El Peruano.

1.4 Alfajores de Sayán.

Los reconocidos alfajores de Sayán fueron elaborados hace más de 100 años por doña Santos Vargas en conmemoración a su esposo don Lorenzo Lumbré. La palabra "alfajor" proviene del árabe "al-hasú" (relleno), y fue traída por los españoles al Perú durante el virreinato.

Se conoce que a finales del siglo XIX la mamá Santos, como era conocida Santos Vargas, quedó viuda de su esposo Lorenzo y teniendo la responsabilidad de criar sola a sus cuatro hijos tuvo que crear este postre, con mucho ingenio, unas finas capas ovaladas de masa crujiente, que contenía en medio un exquisito manjar blanco, el cual en un principio era intercambiaba con sus vecinas estos dulces por otros insumos, terminó abriendo una modesta tienda en enero de 1904 como la dulcería Lumbré.

La Municipalidad Distrital de Sayán, mediante el acuerdo de concejo N° 040-2025/CM-MDS,



declara a sus tradicionales dulces como “Tradición Artesanal Local”, incluyendo a los alfajores, con el fin de contribuir con la promoción turística y el desarrollo económico de Sayán.

Este postre bandera de Sayán se ha convertido en uno de los iconos más importantes de la gastronomía de la provincia de Huaura, siendo valorado y apreciado por los visitantes de todas partes del país, quienes hacen una parada obligatoria antes o después de visitar los baños termales de Churín y la provincia de Oyón.

1.5 Conejo en Rocoto de Sayán.

El conejo en Rocoto, fue creado en la campiña del distrito de Sayán, provincia de Huaura, considerado en la actualidad como su plato bandera. Según antecedentes se tiene referencia que en el año de 1976 una ciudadana de Sayán de nombre Nelly Chileno de poner en valor el conejo criado en corrales de la zona, decide crear un estofado utilizando insumos y condimentos de la zona altoandina del distrito. Luego de varios intentos logran crear el reconocido Conejo en Rocoto, sin pensar que años más tarde este potaje sería reconocido a nivel nacional.

La Municipalidad Distrital de Sayán, mediante acuerdo de concejo N°053-2018-MDS-CM, de fecha 30 de octubre de 2018 reconoce como plato bandera de su distrito el conejo en rocoto, e institucionalizar el Día del Conejo en Rocoto, el último sábado del mes de junio de todos los años.

1.6 El Charquicán de Anchoqueta de Carquín.

El charquicán de anchoqueta es un plato marino- campesino, que se en el distrito Caleta de Carquín, provincia de Huaura. La palabra charquicán deriva de “charqui” que significa carne o pescado deshidratado y el sufijo “cán/kán”, que significa dar o proveer.

Como parte de tradición, desde hace décadas muchos de los pobladores del Carquín desarrollan el secado de pescado al sol en sus techos o tendales de sus domicilios, uno de los productos marinos que más es la anchoqueta charqueada con lo que se prepara el charquicán, considerada en la actualidad como plato bandera del distrito de Caleta de Carquín.

Este plato típico tradicional se encuentra registrado en el inventario turístico del Perú el 27 de marzo del año 2014, dando pase al primer festival de la anchoqueta; “Carquín y su Charquicán”. Por otro lado, bajo la resolución Viceministerial N° 126-2016-VMPCIC-MC del Ministerio de Cultura, publicada en el diario El Peruano el 21.09.2016, reconoció la preparación oficialmente la técnica de preparación de la anchoqueta para su secado y consumo como Patrimonio Cultural de la Nación, enfatizando la preparación del charquicán en el distrito Caleta de Carquín.

Desde la semana santa del año 2010, los gobiernos locales vienen impulsando festividades gastronómicas y turismo vivencial teniendo al charquicán como plato eje de estas actividades. Dichas acciones fueron reflejadas en los principales medios de comunicación de la ciudad de Lima, en el año la agencia Andina publicó la técnica de secado y la receta base del charquicán.

1.7 La Guinda de Huaura

La guinda de Huaura es una bebida tradicional está elaborado del macerado de la guinda en el pisco peruano, a la que se añade azúcar y/o especies aromáticos como la canela y otros, según la receta de cada productor. Se conoce que en la provincia de Huaura la maceración de frutos en pisco se difundió a finales del siglo XIX, con lo que varias familias amantes del macerado habrían adquirido



esta receta y probando con varios frutos, hasta que lograr crear el licor típico del distrito de Huaura, como la "Cuna de la Independencia".

En Huaura celebra el Festival de la Guinda, conocida como la "Ruta de la Guinda", es un evento anual que incluye concurso de productores, presentaciones culturales y actividades de promoción turística, organizado por la Municipalidad Distrital de Huaura, en coordinación los productores y emprendedores de la guinda de Huaura. En dicha actividad se recorre el balcón de Huaura, el museo de sitio y la iglesia matriz, pasando por bodegas tradiciones donde degustas el licor bandero de Huaura.

Problema detectado.

El problema en la falta de protección del patrimonio gastronómico y cultural de Huaura, pone en riesgo la autenticidad de sus platos típicos y bebidas tradicionales. Sin esta protección, corren el peligro de ser desnaturalizados, apropiados indebidamente y perder su valor cultural, convirtiéndose en meros productos comerciales que carecen de conexión con su historia, identidad y territorio.

La Falta de protección podría generar:

Pérdida de identidad cultural e histórica; cuando cualquier empresa puede utilizar nombres como "Salchicha Huachana" o "Ceviche de Pato" sin respetar los ingredientes, las técnicas y el lugar de origen, se rompe el lazo entre el plato y la memoria colectiva de la comunidad. Esto hace que el conocimiento ancestral, las prácticas sociales y las creencias que dieron vida a la gastronomía queden en el olvido.

Riesgo de apropiación indebida y desvirtuación; cuando las empresas externas pueden aprovecharse de nombres tradicionales para sus propios fines comerciales, sin ofrecer ningún beneficio a la comunidad que realmente posee ese conocimiento. Esto genera confusión en los consumidores, quienes piensan que están disfrutando de un producto "auténtico" cuando, en realidad, no lo es.

Impacto económico y turístico negativo, en tanto sin protección, los productores locales se ven en desventaja frente a las versiones industriales masivas. Esto debilita la capacidad de la gastronomía para atraer turismo cultural y fomentar un desarrollo económico sostenible en la provincia.

Ruptura en la transmisión intergeneracional; en tanto las nuevas generaciones podrían dejar de valorar las técnicas y prácticas tradicionales al verlas reemplazadas por versiones simplificadas y comerciales. Esto pone en peligro la continuidad del patrimonio cultural inmaterial.

Sustento de la protección.

La disposición que establece que los productos gastronómicos emblemáticos de la provincia de Huaura solo puedan ser elaborados en su jurisdicción, respetando insumos y técnicas tradicionales, encuentra sustento en la **Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO (2003)**, instrumento internacional ratificado por el Perú, que reconoce como patrimonio cultural inmaterial "los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas [...] que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural" y obliga a los Estados a adoptar medidas de identificación, preservación y transmisión intergeneracional (artículo 2).



MAGALY RUÍZ RODRÍGUEZ

“Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana”

En este marco, la protección normativa de la denominación de platos y bebidas típicos de Huaura resulta indispensable para salvaguardar su autenticidad cultural, evitar la desvirtuación y apropiación indebida de sus nombres, y fortalecer el desarrollo sostenible de la región, alineándose además con experiencias exitosas en materia de **denominaciones de origen** reconocidas por la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI).

Un caso revelador de la situación riesgosa que se expone es el uso comercial que se da a la obligación a la designación “Salchicha Huachana” o “Salchicha de Huacho” en supermercados de todo el país, donde se comercializan estos productos que no han sido elaborados por productores locales siguiendo el procedimiento de la receta ancestral que se ha transmitido de generación en generación. Ejemplos:

**Metro.pe**
<https://www.metro.pe> > Embutidos

Salchichas: Huachana, Frankfurt, Viena y más
Compra una gran variedad de salchichas en Metro.pe. Encuentra Salchicha Huachana ... Salchicha de Huacho Casa Europa 150 g. Precio Online. S/ 6.90. true.

**Delivery San Fernando**
<https://delivery.sanfernando.pe> > categorias > embutidos

Salchicha Huachana x 150 Gr.
Salchicha Huachana x 150 Gr. S/ 5.90. Agregar a mi carrito Agregar ...
PEN 5.90 • Disponible

**Plaza Vea**
<https://www.plazavea.com.pe> > salchicha-huachana-bra...

Salchicha Huachana BRAEDT Paquete 150g
Compra online Salchicha Huachana BRAEDT Paquete 150g desde donde estés en plazaVea ... Precio Regular. s/ 6.50. Precio Online. s/ 5.50. -15%. Tarjeta. s/ 4.99.
PEN 5.50

**Plaza Vea**
<https://www.makro.plazavea.com.pe> > ... > Salchichas

Salchicha Huachana ARO Paquete 200g | plazaVea - Makro
Compra online Salchicha Huachana ARO Paquete 200g desde donde estés en plazaVea ... Precio x kg. Precio Regular. s/ 4.99. Precio Online. s/ 4.99. -42%. Tarjeta. s ...
PEN 4.40 • Disponible

**candymarket.com.pe**
<https://catalogo.candymarket.com.pe> > preview

cerdeña salchicha huacho kg - Catálogo Candy Market
CERDEÑA. SALCHICHA HUACHO KG. CERDEÑA Puede pedir a partir de 200 gr. Precio x KG S/ 23.90. KG. AGOTADO. LOS CLIENTES TAMBIÉN COMPRARON. SUPER PRECIO.

**Wong**
<https://www.wong.pe> > ... > Embutidos > Salchichas

Salchicha Huachana San Fernando 150g
Referencia: 906316 ; S/ 6.90 ; Ingredientes.
PEN 6.90 • Disponible

**zimmermann.pe**
<https://zimmermann.pe> > products

Salchicha Huacho 150g - Zimmermann
Salchicha Huacho 150g. Salchicha Huacho 150g. Precio habitual S/ 6.95. Precio habitual Precio de oferta S/ 6.95. Precio unitario / por. Oferta Agotado.
PEN 6.95 • Disponible

**Razzelo**
<https://razzelo.com.pe> > tienda > salchicha-colorada-2

Salchicha de Huacho
Salchicha de Huacho Empacado por 12 unidades. Peso aproximado 1 kg. Disponibilidad: 99 disponibles. - Salchicha de Huacho cantidad +. Añadir al carrito.
PEN 30.79 • Disponible

**Tottus**
<https://www.tottus.com.pe> > ... > Huevos y Fiambres

Salchicha Huachana San Fernando Empaque 150 g
S/ 8.90 UN. -10% - S/ 9.90 UN.
PEN 6.50 • Agotado



MAGALY RUÍZ RODRÍGUEZ

“Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana”

Esta situación genera un riesgo de desnaturalización y aprovechamiento indebido, puesto que la obligación a la designación comercializable no hace referencia a su espacio de origen y a la vez se desconecta dicha designación de las recetas hereditarias que se transmiten reiteradamente de generaciones a generaciones, aunado a inducir a error a las personas que consumen dicho producto en cuanto a su producción legítima y genuina.

Esto es, debe quedar totalmente garantizada que solo los productos efectivamente elaborados en la provincia de Huaura puedan portar legalmente dicha designación.

2.- EFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACION NACIONAL

El presente proyecto de Ley no se contrapone con ninguna norma constitucional, por el contrario, busca declarar de interés nacional la revaloración, preservación y promoción de la gastronomía de la provincia de Huaura – Huacho, estableciendo las fechas conmemorativas oficiales para sus principales bebidas y platos típicos; además, demanda que el Ministerio de Cultura, el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, el Ministerio de la Producción, el Gobierno Regional de Lima, la Municipalidad Provincial de Huaura y los municipios distritales de Santa María, Sayán, Huaura, Caleta de Carquín y Hualmay, en coordinación con organizaciones gastronómicas y turísticas, desarrollarán e implementarán actividades para promover los platos típicos.

Por último, no modifica norma alguna.

3.- ANÁLISIS DE COSTO BENEFICIO

El presente proyecto de ley cumple con lo dispuesto en los artículos 77° y 78° de la Constitución Política, pues no vulnera el principio de equilibrio financiero o presupuestal al no demandar recursos adicionales al tesoro público. Los recursos destinados a campañas de difusión, organización de festividades gastronómicas y apoyo logístico a productores locales, estos gastos serán asumidos en el marco del presupuesto institucional de las entidades competentes.

Los beneficios de la ley está el incremento del turismo gastronómico de la provincia de Huaura, fortalecimiento de cadenas productivas locales; así como también la generación de empleo en sectores vinculados al turismo y la gastronomía; además, proyección internacional de la marca “Huacho” como destino gastronómico.

4.- VINCULACION CON LAS POLÍTICAS DE ESTADO DEL ACUERDO NACIONAL

La presente iniciativa legislativa se enmarca en las Políticas de Estado del Acuerdo Nacional:

I. Democracia y Estado de Derecho

- **Política de Estado N° 3:** Afirmación de la identidad nacional.

II. Equidad y Justicia Social

- **Política de Estado N°10:** Reducción de pobreza.

III. Competitividad del País



MAGALY RUÍZ RODRÍGUEZ

“Año de la Recuperación y la Consolidación de la Economía Peruana”

- **Política de Estado N° 18.** Búsqueda de la competitividad, productividad y formalización de la actividad económica.
- **Política de Estado N° 22:** Política de comercio exterior para la ampliación de mercados con reciprocidad.⁴

⁴ Acuerdo Nacional Políticas de Estado

Ver: <https://acuerdonacional.pe/politicas-de-estado-del-acuerdo-nacionalpoliticas-de-estado/politicas-de-estado-castellano/>