



PROYECTO LEY QUE DECLARA EL "PICANTE A LA TACNEÑA", COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA NACION Y PARTE DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO DEL PERU.

El Congresista de la Republica **ISAAC MITA ALANOCA**, integrante del Grupo Parlamentario PERÚ LIBRE, ejerciendo el derecho a iniciativa legislativa que les confiere el artículo 107° de la Constitución Política del Perú, y en concordancia con los artículos 22° inciso c), 67°, 75° y 76° del Reglamento del Congreso de la República, presenta el siguiente proyecto.

FÓRMULA LEGAL

El Congreso de la República ha dado la siguiente ley:

LEY QUE DECLARA EL "PICANTE A LA TACNEÑA", PATRIMONIO GASTRONOMICO DEL PERU COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA NACION Y PARTE DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO DEL PERU.

ARTÍCULO 1. Objeto de la Ley.

La presente ley tiene por objeto promover, difundir y poner en valor el consumo del "**PICANTE A LA TACNEÑA**", como plato típico y oriundo del departamento de Tacna, que constituye parte de nuestra riqueza gastronómica e identidad cultural.

ARTÍCULO 2. Definición

El Picante a la tacneña se define como un plato tradicional de la región Tacna, elaborado a base de charqui o carne de res, ají panca, ají colorado, papas, mondongo y diversas especias locales. Se caracteriza por el uso de técnicas culinarias tradicionales y la combinación de insumos propios de la zona, representando un símbolo de la identidad gastronómica tacneña.

ARTÍCULO 3. Reconocimiento

Declárase el Picante a la tacneña 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 Picante a la tacneña 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 Tacna y las municipalidades provinciales correspondientes, implementará acciones para salvaguardar las técnicas culinarias tradicionales asociadas a la elaboración del El Picante a la tacneña.

ARTÍCULO 6. Fomento

El Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, en coordinación con el Ministerio de Cultura y el Gobierno Regional de Tacna, promoverá el Picante a la tacneña 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 Picante a la tacneña como parte de la riqueza cultural y gastronómica de la región Tacna y del Perú.



Firmado digitalmente por:
MITA ALANOCA Isaac FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 11/02/2026 09:40:10-0500



Firmado digitalmente por:
CRUZ MAMANI Flavio FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 11/02/2026 10:16:42-0500



Firmado digitalmente por:
CRUZ MAMANI Flavio FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 11/02/2026 10:17:26-0500



Firmado digitalmente por:
AGÜERO GUTIERREZ Maria
Antonieta FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 11/02/2026 17:42:59-0500



Firmado digitalmente por:
BALCAZAR ZELADA Jose
Maria FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 12/02/2026 10:44:23-0500



Firmado digitalmente por:
PORTALATINO AVALOS Kelly
Roxana FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 12/02/2026 11:46:35-0500



Firmado digitalmente por:
GONZA CASTILLO Américo
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 12/02/2026 12:05:06-0500

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I. FUNDAMENTOS DE LA PROPUESTA

La presente iniciativa legislativa tiene como finalidad promover, difundir, salvaguardar y poner en valor el consumo del Picante a la tacneña, plato emblemático de la región Tacna y expresión representativa de la identidad cultural, histórica y culinaria del sur peruano. El reconocimiento del Picante a la tacneña como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación y su incorporación al Patrimonio Gastronómico del Perú tienen por objetivo garantizar la continuidad de su legado, fortalecer su presencia en el imaginario colectivo nacional y promover su adecuada preservación frente a los cambios socioculturales, económicos y tecnológicos del país.

1. Significado histórico-cultural del Picante Tacneño

El Picante a la tacneña es una preparación culinaria cuya historia se remonta al siglo XIX, especialmente al período republicano temprano, cuando las familias tacneñas desarrollaron técnicas de cocción y combinación de insumos locales que, con el tiempo, formaron una identidad gastronómica singular. En sus orígenes, el Picante a la tacneña era un plato de preparación casera destinado principalmente a reuniones familiares y festividades tradicionales. Su composición incluía ingredientes propios de la región, como el ají panca, ají colorado, papas nativas, charqui, tripas, bazo o combinaciones de menudencias de carne de res o mondongo, y especias adaptadas al clima y a las prácticas agrícolas del altiplano y los valles tacneños.

Sin embargo, su relevancia cultural se consolidó durante el período de la ocupación chilena (1880–1929), etapa en la que la población tacneña vio en sus costumbres culinarias una forma de resistencia simbólica y reafirmación identitaria. En ese contexto, la preparación del Picante a la tacneña trascendió el ámbito doméstico para convertirse en un acto de afirmación cultural y cohesión comunitaria, contribuyendo a preservar la memoria colectiva y la tradición culinaria del pueblo tacneño.

Posteriormente, ya en el siglo XX, el plato se expandió y se convirtió en un ícono regional, transmitido de generación en generación mediante prácticas familiares, celebraciones religiosas y festivales locales. La receta, aunque susceptible de variaciones según cada familia o comunidad, mantiene técnicas tradicionales que solo pueden comprenderse desde una perspectiva identitaria más amplia: selección del ají, deshidratación del charqui, cocción lenta en fogón o a leña, y uso de utensilios tradicionales como el batán o la olla de barro.



Picante a la tacneña

2. Valor gastronómico y culinario

El Picante a la Tacneña es considerado una preparación compleja desde el punto de vista técnico y sensorial. Su proceso requiere:

- Selección de ajíes deshidratados propios de la agricultura tacneña.
- Hidratación y molienda tradicional del ají para lograr una pasta homogénea.
- Método de cocción lenta que permite liberar aromas y sabores característicos.
- Integración de proteínas como charqui, mondongo o carne de res.
- Uso de papas locales, cuyo tipo y textura influyen en el resultado del plato.
- Condimentos tradicionales que respetan la receta clásica transmitida por generaciones.

Este procedimiento refleja la herencia culinaria tacneña y evidencia aportes técnicos de las cocineras tradicionales, quienes desempeñan un rol fundamental como portadoras de conocimiento.

Su sabor intenso, su consistencia espesa y su aroma distintivo hacen del Picante a la Tacneña un plato imposible de replicar sin las técnicas, insumos y prácticas socioculturales propias del territorio. Esto lo convierte en un patrimonio alimentario cuya conservación requiere acciones específicas del Estado.

3. Relevancia nacional y proyección internacional

En las últimas décadas, el Picante a la Tacneña se ha posicionado entre los platos más representativos de la gastronomía del sur peruano. Su presencia ha sido destacada en eventos de alcance nacional e internacional, como la Feria Gastronómica Internacional

Mistura (2008–2017), donde fue promovido por asociaciones de cocineras tradicionales y productores locales de ajíes y papas.

Asimismo, su difusión en festivales gastronómicos, ferias turísticas, concursos culinarios y documentales ha permitido su proyección fuera del país. En el extranjero, es degustado en eventos organizados por comunidades de peruanos residentes, promoviendo la identidad cultural y la diplomacia gastronómica del Perú.

4. Importancia sociocultural y simbólica

El Picante a la Tacneña no es solo un plato; es un símbolo vivo de:

- La memoria histórica tacneña.
- La resistencia cultural durante épocas difíciles.
- La transmisión intergeneracional de saberes culinarios.
- El rol de las mujeres en la preservación de la identidad gastronómica local.
- La unión comunitaria en festividades y celebraciones religiosas.

Sus prácticas asociadas constituyen un sistema cultural complejo que abarca conocimientos, técnicas, rituales y tradiciones orales que merecen protección estatal.

ANTECEDENTES DEL RECONOCIMIENTO GASTRONÓMICO DEL PICANTE A LA TACNEÑA

El Picante a la Tacneña ha sido revalorizado en los últimos años gracias a festivales gastronómicos organizados en la región, como el Festival del Picante a la Tacneña y la Fiesta de la Integración Gastronómica del Sur, eventos que congregan a miles de visitantes nacionales y extranjeros. Estas actividades forman parte del calendario turístico de Tacna y han sido promovidas por la Gerencia Regional de Desarrollo Económico y la Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo (DIRCETUR).

A nivel normativo, diversas entidades locales han impulsado acciones para visibilizar este plato:

- **ORDENANZA N° 024-2014-CR/GOB.REG.TACNA - Declaran Plato Típico de la Región Tacna al Picante a la Tacneña¹**

Contenido de la Ordenanza:

Declara al Picante a la Tacneña como Plato Típico de la Región de Tacna. Establece el "Día del Picante a la Tacneña" cada tercer domingo de agosto

Encarga al Gobierno Regional de Tacna realizar trámites ante el Ministerio de Cultura para solicitar la Declaración de Patrimonio Cultural Inmaterial al Picante a la Tacneña

- Ordenanzas municipales en Tacna que reconocen la gastronomía tradicional como parte del patrimonio cultural local.

¹https://www.mef.gob.pe/contenidos/servicios_web/conectamef_quechua/pdf/normas_legales_2012/NL20140917.pdf

- Iniciativas de asociaciones gastronómicas tacneñas que buscan consolidar al Picante a la Tacneña como plato emblemático del sur peruano.
- Programas regionales de fortalecimiento de la cadena gastronómica vinculada a productores de ajíes, papas y charqui.

Estas acciones evidencian el interés de la región en consolidar su identidad gastronómica y posicionar el Picante a la Tacneña como una marca cultural.

Importancia del Picante a la Tacneña en el desarrollo gastronómico y turístico

La gastronomía es un eje fundamental de nuestra identidad cultural y constituye una herramienta clave para el desarrollo social y económico. El turismo gastronómico, reconocido en el Plan Estratégico Nacional de Turismo (PENTUR) al 2025 y en la Estrategia Nacional de Reactivación del Sector Turismo 2022–2025, considera la revalorización de las cocinas regionales como uno de sus pilares de crecimiento.

El Comité de Turismo y Competitividad de la Organización Mundial del Turismo define el turismo gastronómico como:

"Un tipo de actividad turística en la que la experiencia del visitante se vincula con la comida y productos afines, incorporando actividades como visitas a productores, festivales y clases de cocina."²

En ese sentido, el reconocimiento del Picante a la Tacneña contribuye al fortalecimiento de la oferta turística del sur peruano, generando mayor movimiento económico en toda la cadena de valor: agricultores de ají y papa, productores de carnes, cocineras tradicionales, restaurantes, guías turísticos y comerciantes.

Registro y protección de la identidad del Picante Tacneño

La denominación "Picante a la Tacneña" se asocia directamente a prácticas culinarias que se desarrollan en Tacna y cuyos ingredientes y técnicas tradicionales se vinculan con el medio geográfico y cultural de la región. Si bien no se trata de un producto agroindustrial, sino gastronómico, su reconocimiento como patrimonio inmaterial permitirá resguardar su autenticidad y evitar distorsiones comerciales, en concordancia con los principios de protección del patrimonio cultural establecidos en la Ley N.º 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación.

² <https://www.magic-edu.es/la-relacion-entre-la-gastronomia-y-el-turismo/>



Potaje tacneño figura en el Taste Atlas o “Atlas del gusto” de todo el mundo. (Foto: Difusión

II. EFECTO DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

La presente iniciativa legislativa no colisiona con la Constitución Política del Perú ni con otras normas del ordenamiento jurídico nacional. Su finalidad es promover la riqueza gastronómica del país mediante el reconocimiento del Picante a la Tacneña, fortaleciendo la identidad cultural y a la vez impulsando la actividad económica vinculada al turismo y la gastronomía.

Ello se alinea con los artículos 23 y 59 de la Constitución, que establecen el deber del Estado de promover condiciones para el progreso social y económico, fomentar el empleo productivo, estimular la creación de riqueza y garantizar la libertad de empresa y comercio.

III. ANÁLISIS DE COSTO BENEFICIO

Costos:

1. Costos administrativos

La declaratoria generará costos mínimos, relacionados con la tramitación de la Ley, coordinación interinstitucional y difusión de la norma. Estos gastos forman parte de las funciones regulares de las entidades públicas.

2. Fiscalización y control

Será necesario realizar supervisiones para garantizar la autenticidad del Picante a la Tacneña y evitar usos indebidos del nombre. Esto podría implicar un esfuerzo adicional, aunque de bajo impacto.

Beneficios:

1. Reconocimiento y prestigio

Declarar el Picante a la Tacneña como Patrimonio Cultural Inmaterial otorgará un importante reconocimiento nacional e internacional, incrementando el interés turístico y las oportunidades de promoción cultural.

2. Impulso económico y turístico

La declaratoria fortalecerá el turismo gastronómico, generando mayor demanda del plato y beneficiando a:

- Productores de ajíes, papas y otros insumos locales.
- Cocineras tradicionales, restaurantes y picanterías.
- Comerciantes y operadores turísticos.

Esto dinamizará la economía regional en toda su cadena productiva.

3. Valorización cultural

El reconocimiento contribuirá a preservar la identidad gastronómica tacneña, fortaleciendo el sentido de pertenencia y la transmisión de saberes culinarios a las nuevas generaciones.

4. Fortalecimiento de la cadena de valor

La promoción del Picante a la Tacneña impulsará la formalización, mejora y sostenibilidad de las actividades relacionadas con su producción, preparación y comercialización.

5. Potencial para la innovación

La declaratoria fomentará nuevas presentaciones e investigaciones culinarias, manteniendo la esencia del plato y estimulando el emprendimiento gastronómico local.

IV. CONCORDANCIA CON EL ACUERDO NACIONAL

La presente iniciativa se sustenta en las siguientes Políticas de Estado del Acuerdo Nacional:

1. Democracia y Estado de Derecho

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

2. Equidad y Justicia Social

Política de Estado N° 10: Reducción de pobreza.

Política de Estado N° 15: Promoción de la Seguridad Alimentaria y Nutrición.

3. Competitividad del País

Política de Estado N° 17: Afirmación de la economía social de mercado.

Política de Estado N° 18: Competitividad, productividad y formalización.

Política de Estado N° 22: Política de comercio exterior para ampliación de mercados.

Política de Estado N° 23: Desarrollo agrario y rural.