

Dictamen del Proyecto de Ley 12763/2025-CR, con texto sustitutorio, que propone declarar de interés nacional la revalorización y salvaguardia de la gastronomía de la provincia de Huaura"

CONGRESO DE LA REPÚBLICA
ÁREA DE TRÁMITE DOCUMENTARIO

RECIBIDO

RU 2275480

14 ABRIL 2026 10:18 a. m.

FIRMADO DIGITALMENTE: ELOPEZ

COMISIÓN DE CULTURA Y PATRIMONIO CULTURAL

Período Anual de Sesiones 2025-2026

Señor Presidente:

Ha ingresado para dictamen de la Comisión de Cultura y Patrimonio Cultural, el Proyecto de Ley N.º 12763/2025-CR, presentado por la congresista Magaly Rosmery Ruiz Rodríguez, que propone la "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".

Después del análisis y debate correspondientes, la Comisión de Cultura y Patrimonio Cultural, en su Séptima Sesión Extraordinaria Descentralizada, celebrada el 20 de marzo de 2026, APROBÓ por UNANIMIDAD de los congresistas presentes en el momento de la votación, con la dispensa del trámite de sanción del acta, el dictamen recaído en el Proyecto de Ley 12763/2025-CR, con el texto sustitutorio que se recoge en la parte final del presente documento.

Votaron a favor los congresistas Susel Paredes Piqué, Héctor Acuña Peralta, Magaly Ruiz Rodríguez, Carlos Alva Rojas, Luis Aragón Carreño, Flavio Cruz Mamani, Raúl Espíritu Caveró, Alex Flores Ramírez, Mery Infantes Castañeda, Edhit Julón Irigoin, Javier Padilla Romero, Cheryl Trigozo Reátegui y Germán Tacuri Valdivia.

I. SITUACIÓN PROCESAL

1.1. Antecedentes

El Proyecto de Ley 12763/2025-CR fue presentado al Congreso de la República el 10 de octubre de 2025. El mismo día fue decretado a la Comisión de Cultura y Patrimonio Cultural (como primera comisión dictaminadora) y a la Comisión de Comercio Exterior y Turismo (como segunda comisión dictaminadora).

Al respecto, verificamos que la iniciativa legislativa cumple con los requisitos generales y específicos establecidos en el artículo 75 del Reglamento del Congreso de la República.

Durante el presente periodo legislativo 2021-2026 no existen iniciativas legislativas cuya propuesta normativa sea idéntica o vinculada con la materia del proyecto de ley 12763/2025-CR.

Dictamen del Proyecto de Ley 12763/2025-CR, con texto sustitutorio, que propone declarar de interés nacional la revalorización y salvaguardia de la gastronomía de la provincia de Huaura"

1.2. Opiniones solicitadas y recibidas

En el caso de este proyecto de ley se solicitó opinión a las siguientes instituciones de acuerdo con este detalle:

INSTITUCIÓN	OFICIO	FECHA
Ministerio de Cultura	OFICIO N° 714-2025-2026-CCPC/CR	21-10-2025
Municipalidad Provincial de Huaura	OFICIO N° 718-2025-2026-CCPC/CR	21-10-2025
Ministerio de Comercio Exterior y Turismo	OFICIO N° 715-2025-2026-CCPC/CR	21-10-2025
Municipalidad Metropolitana de Lima	OFICIO N° 716-2025-2026-CCPC/CR	21-10-2025
Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PROMPERU	OFICIO N° 717-2025-2026-CCPC/CR	21-10-2025

Ahora bien, tenemos que a la fecha se ha recibido la opinión presentada.

1.2.1. CÁMARA DE COMERCIO Y PRODUCCIÓN DE LA REGIÓN LIMA

Mediante la carta 03603.03.26/CCPRL del 11 de marzo de 2026, esta organización ha señalado que la gastronomía de Huaura y Huacho no es solo una herencia de sabor, sino un pilar fundamental de nuestra identidad histórica y un motor económico vital para la región. La aprobación de esta iniciativa legislativa es indispensable para:

- **Proteger y revalorizar** nuestras expresiones culinarias frente al tiempo y la globalización.
- **Impulsar el turismo receptivo** mediante la oficialización de fechas conmemorativas.
- **Fomentar el desarrollo económico** de las familias y empresas que integran la cadena de valor turística y gastronómica de nuestra provincia.

Asimismo, se verifica que a la Comisión de Comercio Exterior y Turismo han llegado la siguiente opinión.

1.2.2. ASOCIACIÓN PERUANA DE HOTELES, RESTAURANTES Y AFINES (AHORA PERÚ)

Mediante la Carta S/N del 30 de octubre de 2025, esta institución señaló que están de acuerdo con el Proyecto de Ley, en tanto que impulsará el turismo de la provincia de Huaura-Huacho en general, y del turismo gastronómico en particular; lo cual a su vez repercutirá en forma positiva en el desarrollo y progreso de toda la región.

Dictamen del Proyecto de Ley 12763/2025-CR, con texto sustitutorio, que propone declarar de interés nacional la revalorización y salvaguardia de la gastronomía de la provincia de Huaura"

Asimismo, se señala que el hecho de establecerse fechas conmemorativas de la gastronomía de la referida provincia atraerá un mayor flujo de turistas nacionales y extranjeros que consumirán los platos típicos de la zona, e impulsará el desarrollo de todas las actividades económicas y no sólo de los restaurantes y establecimientos de hospedaje, al ser el turismo una actividad transversal en nuestra economía.

II. CONTENIDO DE LA PROPUESTA

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, así como establecer fechas conmemorativas correspondientes a sus platos y bebidas típicos. En ese marco, la propuesta reconoce diversas expresiones gastronómicas representativas de la provincia de Huaura, con la finalidad de promover su difusión, reconocimiento y valoración cultural.

En esa línea, el proyecto establece fechas conmemorativas de la gastronomía de la provincia de Huaura–Huacho, entre las que se incluyen el Día de la Salchicha Huachana, el Día del Ceviche de Pato con Naranja Agria y Arnaucho, el Día de la Sopa Huachana, el Día del Alfajor de Sayán, el Día del Conejo en Rocoto de Sayán, el Día del Charquicán de Anchoqueta de Carquín y el Día de la Guinda de Huaura, fijándose para cada caso un día específico del año para su conmemoración.

Asimismo, la iniciativa dispone que el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (MINCETUR), a través de la Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo (PROMPERÚ), incorpore estas fechas conmemorativas en el Calendario Turístico Nacional, con la finalidad de promover su difusión y reconocimiento en el ámbito nacional e internacional.

De igual forma, se establece que para la comercialización industrial, artesanal o el uso de la denominación de los productos señalados, 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.

Finalmente, la propuesta dispone que el Ministerio de Cultura, el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, el Ministerio de la Producción, el Gobierno Regional de Lima y la Municipalidades de la provincia de Huaura y de los distritos de Santa María, Sayán, Huaura, Caleta de Carquín y Hualmay, en coordinación con organizaciones gastronómicas y turísticas, desarrollen actividades para promover los platos típicos mencionados.

Dictamen del Proyecto de Ley 12763/2025-CR, con texto sustitutorio, que propone declarar de interés nacional la revalorización y salvaguardia de la gastronomía de la provincia de Huaura"

Asimismo, se encarga al Instituto Nacional de Defensa de la Competencia y de la Protección de la Propiedad Intelectual (INDECOPI) la elaboración y aprobación de disposiciones destinadas a la protección, reconocimiento y promoción de las denominaciones de origen vinculadas a productos gastronómicos y culturales de la provincia de Huaura, estableciendo criterios técnicos y culturales, regulación del uso exclusivo de las denominaciones de origen, coordinación con entidades públicas para su identificación y registro, mecanismos de control frente a la usurpación o uso indebido, y campañas de difusión para la valorización y reconocimiento de los productos protegidos.

III. MARCO NORMATIVO

- Convenio para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (UNESCO, 2003)
- Declaración Universal sobre la Diversidad Cultural (UNESCO, 2001)
- Constitución Política del Perú
- Ley 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación
- Convención para la salvaguarda del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.
- Ley 29565, Ley de Creación del Ministerio de Cultura.
- Ley 27867, Ley Orgánica de Gobiernos Regionales
- Ley 27972, Ley Orgánica de Municipalidades

IV. ANÁLISIS DE LA INICIATIVA LEGISLATIVA

4.1. La gastronomía peruana como Patrimonio Cultural de la Nación

Al respecto, es preciso señalar que mediante la Resolución Directoral Nacional N.º 1362/INC, el Estado peruano dispuso declarar patrimonio cultural de la nación a la cocina peruana como expresión cultural de cohesión que contribuye de manera significativa a la consolidación de la identidad nacional.

Cabe señalar que dicha declaración se sustentó en que la gastronomía peruana puede ser considerada en lo establecido por el inciso 1 del artículo 2 de la Convención para la Salvaguardia del patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO, el cual *"considera como patrimonio cultural inmaterial a los usos, representaciones, expresiones conocimientos y técnicas –junto con los instrumentos objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes– que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural, siendo que el patrimonio cultural inmaterial se transmite de generación en generación y es recreado*

Dictamen del Proyecto de Ley 12763/2025-CR, con texto sustitutorio, que propone declarar de interés nacional la revalorización y salvaguardia de la gastronomía de la provincia de Huaura"

constantemente en las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia, infundiéndoles un sentimiento de identidad, continuidad y contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana".

Aunado a ello, la indicada resolución precisa que el inciso 2 del artículo 1 de la Ley 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, establece que integran el Patrimonio Cultural de la Nación *"las creaciones de una comunidad cultural fundadas en las tradiciones, expresadas por individuos de manera unilateral o grupal, y que reconocidamente responde a las expectativas de la comunidad, como expresión de la identidad cultural y social, además de los valores transmitidos oralmente, tales como los idiomas, lenguas y dialectos autóctonos, el saber y conocimiento tradicional, ya sean artísticos, gastronómicos, medicinales, tecnológicos, folclóricos o religioso, los conocimientos colectivos de los pueblos y otras expresiones o manifestaciones culturales que en conjunto conforman nuestra diversidad cultural"*;

En ese marco normativo, resulta evidente que la gastronomía constituye una manifestación del patrimonio cultural inmaterial en tanto expresa prácticas sociales, conocimientos y técnicas transmitidas de generación en generación. La cocina peruana no solo comprende recetas o preparaciones culinarias, sino también los saberes asociados a la selección de insumos, las técnicas de preparación, las formas de consumo y los espacios sociales en los que estas prácticas se desarrollan, elementos que reflejan la interacción histórica entre las comunidades y su entorno natural y cultural.

En esa perspectiva, la gastronomía se configura como un vehículo de transmisión de identidad cultural, pues integra conocimientos tradicionales, prácticas colectivas y valores compartidos que forman parte de la memoria social de las comunidades. Así, las expresiones gastronómicas locales constituyen manifestaciones vivas del patrimonio cultural inmaterial, en la medida en que se recrean constantemente dentro de las comunidades y contribuyen a fortalecer el sentido de continuidad cultural y pertenencia colectiva.

En consecuencia, el reconocimiento y promoción de la gastronomía como parte del Patrimonio Cultural de la Nación constituye una medida orientada a preservar y fortalecer estas manifestaciones culturales, garantizando su continuidad en el tiempo y su transmisión a las futuras generaciones. Ello resulta coherente con los principios establecidos tanto en la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO como en la Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, instrumentos que reconocen la importancia de proteger las prácticas culturales que configuran la identidad y diversidad cultural del país.

Dictamen del Proyecto de Ley 12763/2025-CR, con texto sustitutorio, que propone declarar de interés nacional la revalorización y salvaguardia de la gastronomía de la provincia de Huaura"

4.2. Respeto a la gastronomía de la provincia de Huaura

En primer lugar, podemos señalar que la gastronomía de la provincia de Huaura guarda un lugar preponderante dentro del departamento de Lima, y en todo el territorio peruano, la cual guarda claramente lazos con la gastronomía nacional la cual tiene influencias de los pueblos indígenas de nuestro país, africanas, chinas, japonesas, italianas, españolas, entre otras¹.

Respecto al aporte de los pueblos originarios de las civilizaciones del norte chico tenemos por ejemplo que *"en Bandurria, se realizaron ocupaciones, ya sea estacional o permanente, de ofrendas o de alimentación de los grupos humanos; aprovecharon los recursos marinos de Playa Chica, y de las otras cercanas a ella. Ya que Huacho cuenta con un litoral de playas en toda su extensión. Se evidencian restos encontrados, como moluscos, peces, conchas; se millas de lúcuma, maíz, entre otros"*²

En esa línea, tenemos como ejemplo, que desde el Gobierno regional de Lima se han realizado una serie de acciones encaminadas al reconocimiento del valor de la gastronomía de la provincia de Huaura. Así tenemos por ejemplo que, en el año 2023, se realizó la presentación de diversos productos tradicionales de la provincia de Huaura en la ciudad de Huacho, actividad que tuvo como finalidad promover su difusión e impulsar su incorporación dentro de la gastronomía nacional.

En dicha actividad –en la que estuvieron presentes los *sous chefs* del restaurante de Gastón Acurio, representantes del Gobierno Regional de Lima y de la Asociación de Hoteles, Restaurantes y Afines Huacho Huaura– se expusieron diversos productos y preparaciones representativas de la zona, elaborados con insumos propios del territorio y vinculados a las prácticas culinarias locales, evidenciándose el potencial gastronómico de la provincia de Huaura y su importancia dentro de la oferta culinaria del departamento de Lima, ello a través de insumos como el ají arnaucho, la naranja agria, el naranjito (quito) y la salchicha huachana y de platos como el ceviche de pato y otros³.

¹ <https://www.formacionengastronomia.com/cocina-latina/por-que-la-cocina-peruana-esta-conquistando-el-mundo/>.

² ZUBIETA NÚÑEZ, Filomeno y Antolina LEÓN HICHPAS. "La cocina huachana y su impacto en el desarrollo local, regional y nacional". Responsorio Digital de la UNJFSC. p. 5. Versión digital en: <https://repositorio.unjfsc.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14067/1560/La%20cocina%20huachana.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

³ <https://www.gob.pe/institucion/regionlima/noticias/694873-presentan-productos-tradicionales-de-huaura-para-introducirlo-en-la-gastronomia-nacional>.

Dictamen del Proyecto de Ley 12763/2025-CR, con texto sustitutorio, que propone declarar de interés nacional la revalorización y salvaguardia de la gastronomía de la provincia de Huaura

4.3. La influencia del territorio y recursos del territorio en la gastronomía de la provincia de Huaura

Según Zubieta Núñez y León Hichpas la provincia de Huaura cuenta con una biodiversidad marina y continental conformada por: **a)** climas y microclimas, **b)** especies de plantas endémicas, adaptadas, silvestres y nativas, **c)** insumos propios, y **d)** especies de peces, moluscos, crustáceos propios de este hábitat⁴.

En esa línea, como consecuencia de lo anteriormente dicho, tenemos que se identifica como platos o comidas de la zona a los siguientes⁵:

- **El desayuno huachano** compuesto por pan con salchicha huachana (propio de la región), café pasado o jugo y una salsa picante además de relleno de Chanco y tamales.
- **Almuerzos propios de la campiña** como la sopa huachana, ceviche de pato, arroz con pato y seco a la huachana (típicos de la región por sus ingredientes y/o su preparación).
- **Otros platillos** como el conejo en rocoto de Sayán y el charquicán de anchoveta de Carquín.
- **Bebidas alcohólicas** como la guinda.

4.4. Ordenanzas municipales y regionales relacionadas a la gastronomía de la provincia de Huaura

En primer término, podemos mencionar que mediante el Acuerdo de Concejo N.º 009-2012-MPH de la Municipalidad Provincial de Huaura, se acordó integrar el Festival de la Salchicha (celebrado la primera semana del mes de noviembre) al calendario turístico de conmemoraciones cívicas religiosas y turísticas de la provincia de Huaura.

También, podemos mencionar la Ordenanza Regional 17-2015-CR-RL del Gobierno Regional de Lima, mediante la cual se declaró de interés público y de prioridad la puesta

⁴ ZUBIETA NÚÑEZ, Filomeno y Antolina LEÓN HICHPAS. "La cocina huachana y su impacto en el desarrollo local, regional y nacional". Responsorio Digital de la UNJFSC. p. 4. Versión digital en: <https://repositorio.unjfsc.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14067/1560/La%20cocina%20huachana.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

⁵ ZUBIETA NÚÑEZ, Filomeno y Antolina LEÓN HICHPAS. "La cocina huachana y su impacto en el desarrollo local, regional y nacional". Responsorio Digital de la UNJFSC. p. 4. Versión digital en: <https://repositorio.unjfsc.edu.pe/bitstream/handle/20.500.14067/1560/La%20cocina%20huachana.pdf?sequence=1&isAllowed=y>.

Dictamen del Proyecto de Ley 12763/2025-CR, con texto sustitutorio, que propone declarar de interés nacional la revalorización y salvaguardia de la gastronomía de la provincia de Huaura"

en valor y reconocimiento como platos de bandera a la salchicha huachana y al ceviche de pato de la provincia de Huaura, debiendo realizarse las gestiones para el reconocimiento de dichos platos como patrimonio cultural de la nación. Asimismo, se dispuso la realización de proyectos de inversión y actividades que garanticen la implementación de estrategias conducentes a la puesta en valor y reconocimiento como platos bandera a estos.

Asimismo, podemos señalar que Mediante la Ordenanza Municipal N.º 036-2017/MPH de la Municipalidad Provincial de Huaura se dispuso declarar a la salchicha huachana como producto gastronómico y emblemático de la ciudad de Huacho, a fin de estandarizar su proceso de elaboración y obtener su denominación de origen. Asimismo, se dispuso disponer la organización de actividades anuales a fin de promover la preparación de la salchicha huachana en diferentes potajes.

Por otra parte, se tiene que mediante el Acuerdo de Concejo N.º 040-2025/CM-MDS se declaró de interés los productos artesanales del distrito de Sayán, provincia de Huaura, región de Lima, como representativos de la tradición artesanal local, comprendiendo los siguientes productos: alfajores con manjar blanco (tradicionales y especiales), empanadas rellenas de manjar blanco (especiales), higos rellenos de manjar blanco, naranjas rellenas de manjar blanco, melocotones rellenos de manjar blanco, guindones rellenos de manjar blanco, pecanas envueltas en manjar blanco (deditos), trujillos rellenos con dulce de camote, helados artesanales con frutas nativas del Valle de Sayán, helado artesanal de alfajor y helado artesanal de panetón.

También se tiene que 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.

Respecto al charquicán de anchoveta de Carquín tenemos que mediante la resolución Viceministerial N° 126-2016-VMPCIC-MC del Ministerio de Cultura, publicada en el diario El Peruano el 21.09.2016, se reconoció la técnica de preparación de la anchoveta para su secado y consumo como Patrimonio Cultural de la Nación, siendo que en dicho instrumento de enfatizó la preparación de este alimento es propio del distrito Carquín.

4.5. Acciones encaminadas al fortalecimiento de la gastronomía de la provincia de Huaura

En esa línea de acuerdo con lo señalado precedentemente, desde la academia se han propuesto diversas medidas, siendo las más importantes

- Promover el turismo gastronómico de la provincia de Huaura y la región Lima.
- Promover áreas de conservación de carácter regional vinculadas a la preservación y recuperación de especies nativas.
- Promover cadenas de valor sobre platos o potajes de la localidad y de la Región.
- Desarrollar en coordinación con gobiernos regionales y locales acciones de fortalecimiento de capacidades en temas de promoción de la cocina local y

Dictamen del Proyecto de Ley 12763/2025-CR, con texto sustitutorio, que propone declarar de interés nacional la revalorización y salvaguardia de la gastronomía de la provincia de Huaura"

regional, gestión, técnicas de cocina, inocuidad de alimentos, calidad de servicio y mercadeo para los establecimientos gastronómicos y en mercados de insumos.

- Promover y mejorar el estándar de los festivales gastronómicos regionales.
- Promover una política de seguridad alimentaria que pase por una alimentación sana y nutritiva.

4.6. Análisis costo-oportunidad

La presente iniciativa no genera gasto público al Estado en la medida que sus disposiciones se orientan principalmente a la revalorización, promoción y difusión de la gastronomía de la provincia de Huaura, a través de acciones de coordinación interinstitucional. En ese sentido, las acciones previstas pueden ser implementadas con cargo a los presupuestos institucionales de las entidades involucradas, en el marco de sus funciones y competencias, sin demandar la creación de nuevas estructuras administrativas ni asignaciones presupuestales adicionales.

Desde la perspectiva del costo de oportunidad, la aprobación de la iniciativa representa una asignación eficiente de recursos públicos, en tanto permite canalizar esfuerzos hacia la promoción del patrimonio cultural inmaterial con efectos multiplicadores en el desarrollo económico local.

Asimismo, la iniciativa contribuye a reducir costos sociales asociados a la pérdida de conocimientos tradicionales y prácticas culturales. En ese sentido, el presente texto sustitutorio permitirá preservar y transmitir estos conocimientos a las futuras generaciones, evitando la pérdida de capital cultural que forma parte de la identidad local y nacional.

V. RECOMENDACIÓN

Por las consideraciones antes expuestas y de conformidad con lo establecido en el literal b) del artículo 70 del Reglamento del Congreso de la República, la Comisión de Cultura y Patrimonio Cultural del Congreso de la República, recomienda la **APROBACIÓN** del Proyecto de Ley 12763/2025-CR con el siguiente texto sustitutorio:

LEY QUE LEY QUE DECLARA DE INTERÉS NACIONAL LA REVALORIZACIÓN Y SALVAGUARDIA DE LA GASTRONOMÍA DE LA PROVINCIA DE HUAURA

Artículo único. Declaración de interés nacional

Se declara de interés nacional la revalorización, salvaguardia y puesta en valor de la gastronomía de la provincia de Huaura, comprendiendo los conocimientos, saberes, técnicas e insumos asociados a su preparación. Para tal fin, El Ministerio de Cultura y el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo, en el marco de sus competencias y atribuciones, coordinación con el Municipalidad Provincial de Huaura las acciones para la difusión del aporte cultural de las prácticas asociadas a la gastronomía de la provincia

Dictamen del Proyecto de Ley 12763/2025-CR, con texto sustitutorio, que propone declarar de interés nacional la revalorización y salvaguardia de la gastronomía de la provincia de Huaura"

de Huaura, en el marco de la elaboración de platos típicos como la salchicha huachana, el cebiche de pato con naranja agria y arnaucho, el charquicán de anchoveta de Carquín y el conejo en rocoto de Sayán, así como otras preparaciones emblemáticas de esta zona del país y de los conocimientos y saberes vinculados a su preparación.

Lima, 20 de marzo de 2026



Firmado digitalmente por:
PAREDES PIQUE Susel Ana
Maria FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 06/04/2026 12:19:35-0500

SUSEL ANA MARÍA PAREDES PIQUÉ
Presidenta
Comisión de Cultura y Patrimonio Cultural



Firmado digitalmente por:
CRUZ MAMANI Flavio FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 10/04/2026 11:22:32-0500



Firmado digitalmente por:
TRIGOZO REÁTEGUI Cheryl
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 08/04/2026 15:53:46-0500



Firmado digitalmente por:
RUIZ RODRIGUEZ Magaly
Rosmary FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 06/04/2026 21:06:40-0500



Firmado digitalmente por:
ESPIRITU CAVERO Raul FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 08/04/2026 17:12:58-0500



Firmado digitalmente por:
ARAGON CARREÑO Luis Angel
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 07/04/2026 11:47:36-0500



Firmado digitalmente por:
TACURI VALDIVIA German
Adolfo FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 07/04/2026 13:28:19-0500



Firmado digitalmente por:
INFANTES CASTAÑEDA Mery
Biana FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 09/04/2026 11:30:39-0500



Firmado digitalmente por:
ALVA ROJAS Carlos Enrique
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 07/04/2026 17:58:06-0500



Firmado digitalmente por:
ACUÑA PERALTA Segundo
Hector FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 07/04/2026 16:31:14-0500



Firmado digitalmente por:
JULON RIGGIN Ely Edhit
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 07/04/2026 15:34:12-0500



Firmado digitalmente por:
RUIZ RODRIGUEZ Magaly
Rosmary FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 06/04/2026 21:06:51-0500



Firmado digitalmente por:
PADILLA ROMERO Javier
Rommel FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 08/04/2026 13:47:19-0500



Firmado digitalmente por:
FLORES RAMIREZ Alex Randu
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 09/04/2026 18:51:45-0500