



PROYECTO DE LEY QUE DECLARA DE INTERÉS NACIONAL Y NECESIDAD PÚBLICA EL RECONOCIMIENTO DEL PLATO TÍPICO "MALARRABIA" COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA NACIÓN, DEL DISTRITO DE CATACAOS, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE PIURA

El Congresista de la República **Américo Gonza Castillo**, integrante de partido PERÚ LIBRE, en ejercicio del derecho de iniciativa legislativa y de las facultades conferidas por el artículo 107 de la Constitución Política y, conforme a los artículos 67, 74, 75 y 76 del Reglamento del Congreso, propone el siguiente proyecto de ley:

FÓRMULA LEGAL

El Congreso de la República,
Ha dado la siguiente Ley;

LEY DECLARA DE INTERÉS NACIONAL Y NECESIDAD PÚBLICA EL RECONOCIMIENTO DEL PLATO TÍPICO "MALARRABIA" COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA NACIÓN, DEL DISTRITO DE CATACAOS, PROVINCIA Y DEPARTAMENTO DE PIURA

Artículo 1. Objeto de la Ley

La presente ley tiene por objeto declarar de interés nacional y necesidad pública el reconocimiento del plato típico "malarrabia" como patrimonio cultural inmaterial de la nación, del distrito de Catacaos, provincia y departamento de Piura.

Artículo 2. Declaratoria de interés nacional

Se declara de interés nacional y necesidad pública el reconocimiento del plato típico "Malarrabia" del distrito de Catacaos como manifestación representativa de la identidad cultural y gastronómica del departamento de Piura.

Artículo 3. Encargo al Ministerio de Cultura

En el marco de sus competencias y de conformidad con la Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, el Ministerio de Cultura iniciará y conducirá el procedimiento administrativo para la evaluación y eventual declaratoria del plato típico 'Malarrabia' como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación.

Artículo 4. Coordinación interinstitucional

El Ministerio de Cultura, Gobierno Regional de Piura, Municipalidad de Catacaos y la sociedad civil, unen capacidades para salvaguardar la identidad gastronómica de la región, garantizando que la riqueza histórica de la Malarrabia trascienda a las futuras generaciones.



DISPOSICIÓN COMPLEMENTARIA FINAL

ÚNICA.- La implementación de la presente ley se financia con cargo al presupuesto institucional de las entidades involucradas, sin demandar recursos adicionales al Tesoro Público.

Lima, abril del 2026



Firmado digitalmente por:
MITA ALANOCA Isaac FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 04/05/2026 11:05:53-0500



Firmado digitalmente por:
GONZA CASTILLO Américo
FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 30/04/2026 17:30:53-0500



Firmado digitalmente por:
PORTALATINO AVALOS Kelly
Roxana FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 04/05/2026 11:29:57-0500



Firmado digitalmente por:
CRUZ MAMANI Flavio FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 04/05/2026 10:22:49-0500



Firmado digitalmente por:
CERRON ROJAS Waldemar
Jose FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 05/05/2026 12:03:33-0500



Firmado digitalmente por:
CRUZ MAMANI Flavio FAU
20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 04/05/2026 10:23:10-0500



Firmado digitalmente por:
AGÜERO GUTIERREZ Maria
Antonieta FAU 20161749126 soft
Motivo: Soy el autor del
documento
Fecha: 04/05/2026 10:37:00-0500

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

I. ANTECEDENTES

La malarrabia es un plato típico de la gastronomía de Piura, especialmente popular en el distrito de Catacaos, con una arraigada tradición vinculada a la temporada de Semana Santa.



La palabra “**malarrabia**” tiene antecedentes léxicos que se remontan al castellano decimonónico y a la tradición hispano-caribeña. En el pasado, el término “*mala rabia*” era usado como expresión coloquial para referirse a un deseo intenso o pasional hacia algo o alguien, reflejando una carga emocional que no correspondía necesariamente al sentido negativo contemporáneo. Esta acepción histórica se encuentra registrada en diccionarios de voces cubanas como el de Esteban Pichardo (1836), donde aparece como “*mala-rabia*”.

Además, en Cuba y otras islas del Caribe durante el siglo XX la palabra “malarrabia” se empleó para designar un dulce a base de camote o plátano en almíbar, término que era conocido en torno a figuras literarias como el escritor cubano José Lezama Lima.

Si bien no existe un registro exacto de cuándo y cómo arribó el término a Piura, diversas investigaciones y fuentes documentales sugieren que a mediados del siglo XX la denominación y concepto culinario asociado se integró a la gastronomía local, dando lugar a una preparación original propia de Catacaos. La mención más antigua del término “malarrabia piurana” aparece en registros como la *Guía Documental del Perú* de 1966, donde se describe como un “puré de plátano maduro”.

Este plato, que combina plátano maduro sancochado, queso fresco y un aderezo típico del norte peruano, se acompaña tradicionalmente con arroz, menestra (frejoles) y pescado sudado o encebollado, convirtiéndose en uno de los potajes emblemáticos que acompañan las celebraciones de Cuaresma y, de manera particular, los viernes de Semana Santa.

En la tradición oral piurana abundan las historias populares sobre el origen de la malarrabia. Una de las narraciones más extendidas relata que una mujer, ante la presión de preparar un almuerzo atractivo con pocos recursos para su esposo exigente (y a veces descrito como tacaño), combinó los ingredientes de su cocina — plátanos maduros, pescado y queso— para crear este potaje; al servirlo, lo llamó “malarrabia” para expresar la intensidad de su gesto culinario.

Aunque estas historias pueden variar y, en algunos casos, estar cargadas de elementos populares o humorísticos, reflejan cómo este plato se ha integrado en la memoria colectiva de la comunidad, representando mucho más que una simple

comida: simboliza creatividad, tradición gastronómica y conexión con las prácticas festivas de la región.

La malarrabia se consume de manera tradicional durante todos los viernes de Cuaresma y, especialmente, en el Viernes Santo, como parte de los platos que conforman el menú típico de la Semana Santa norteña. Esta costumbre constituye una práctica social que trasciende lo alimentario, involucrando aspectos de identidad cultural, memoria gregaria y cohesión comunitaria en torno a la religiosidad y celebración anual.

La gastronomía constituye una manifestación esencial del patrimonio cultural inmaterial, al integrar conocimientos tradicionales, prácticas culinarias y valores identitarios transmitidos de generación en generación.

El plato típico "Malarrabia", originario del distrito de Catacaos, en la región Piura, representa una expresión emblemática de la tradición culinaria norteña. Su preparación tradicional —que combina plátano maduro, queso fresco, arroz, menestras y pescado seco salado— forma parte central de la celebración de Semana Santa en la región, constituyendo un símbolo de identidad cultural y cohesión social. El reconocimiento como Patrimonio Cultural Inmaterial permitirá fortalecer su preservación, promover el turismo gastronómico sostenible y dinamizar la economía local, beneficiando a productores, cocineras tradicionales y emprendimientos vinculados.

Asimismo, la Constitución Política del Perú establece que el Estado promueve y protege el patrimonio cultural de la Nación, siendo deber de los poderes públicos adoptar medidas para su salvaguardia.

1.1 VALOR HISTÓRICO, CULTURAL Y SOCIAL DE LA MALARRABIA

La malarrabia representa una de las expresiones más auténticas del arte culinario piurano, especialmente del distrito de Catacaos, donde constituye un plato tradicional consumido durante los siete viernes de Cuaresma y de manera especial en Viernes Santo, en el marco de la Semana Santa, festividad declarada Patrimonio Cultural de la Nación.

De acuerdo con la investigación histórica desarrollada por el historiador y gestor cultural Deyvi Saavedra Ordinola¹, la malarrabia es un plato tradicional del Bajo Piura, único en el Perú e incluso en la América Andina, vinculado directamente a los banquetes religiosos de Semana Santa. Sus primeros registros documentales en Piura datan de la década de 1950, cuando comenzó a popularizarse en distintos sectores sociales, pasando de ser considerado un postre a convertirse en el nombre que identifica al plato completo.

¹ Investigación de Deyvi Saavedra Ordinola

Su preparación consiste en un puré de plátano maduro mezclado con queso fresco y aliñado con cebolla, ají de color y ají amarillo, acompañado de arroz blanco, menestra de frijol y sudado de pescado (tradicionalmente mero). Este potaje simboliza recogimiento, tradición y transmisión intergeneracional del saber culinario.

Asimismo, el término "malarrabia" tendría antecedentes etimológicos vinculados a la voz árabe "Mahallabia", que significa dulce con almíbar, y que llegó a América a través de tradiciones coloniales, lo que evidencia un proceso histórico de mestizaje cultural que forma parte de la identidad gastronómica regional.

1.2 MANIFESTACIÓN CONTEMPORÁNEA Y VIGENCIA CULTURAL

La vigencia y vitalidad de esta tradición se evidenció el 11 de abril de 2025, cuando la Municipalidad Distrital de Catacaos, en coordinación con la Asociación de Restaurantes y Picanterías "Heroica Villa" y cuatro comités del Vaso de Leche, organizó la actividad denominada "La Malarrabia Más Grande del Perú".

En dicha jornada se elaboraron 82 metros continuos del emblemático plato, iniciando su preparación a las 5:00 a.m. en la Plaza de Armas de Catacaos. Se distribuyeron más de mil porciones a vecinos y visitantes de otras regiones, priorizando a adultos mayores, gestantes y personas con discapacidad, lo que convirtió la actividad en una manifestación de inclusión social y solidaridad comunitaria.

Para su elaboración se utilizaron, entre otros insumos:

- 120 kilos de pescado (mero)
- 80 kilos de frijol
- 5 sacos de arroz
- 1,000 plátanos maduros
- 15 kilos de queso fresco
- 4 bidones de aceite
- Chicha de jora
- Ají de color, ají amarillo, ajo, cebolla y tomate

Este evento no solo demostró la destreza culinaria de los cocineros de los distintos restaurantes tradicionales, sino que reafirmó la importancia de la malarrabia como símbolo de identidad cultural y elemento cohesionador de la comunidad cataquense.

1.3 CONTEXTO INSTITUCIONAL Y RECONOCIMIENTO REGIONAL

Cabe destacar que mediante Ordenanza Regional N° 529-2025/GRP-CR, el Gobierno Regional de Piura declaró al distrito de Catacaos como "Capital de la Gastronomía Tradicional de la Región Piura"², reconociendo la labor de las portadoras y portadores del saber culinario tradicional.

² O.M 529

Asimismo, actualmente la malarrabia se encuentra en proceso de declaración como Especialidad Tradicional Garantizada (ETG) ante el INDECOPI, lo que demuestra el interés institucional por salvaguardar sus valores culturales y gastronómicos.

Sin embargo, pese a estos avances regionales y administrativos, aún no cuenta con reconocimiento como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación, lo cual justifica la presente iniciativa legislativa.

II. PROBLEMÁTICA QUE SE PRESENTA

El distrito de Catacaos, ubicado en la provincia y departamento de Piura, posee una importante tradición gastronómica que forma parte de su identidad cultural y de su memoria colectiva. Entre sus expresiones más representativas destaca el plato típico "Malarrabia", preparación emblemática asociada principalmente a las celebraciones de Semana Santa y transmitida de generación en generación.

No obstante, pese a su relevancia histórica, cultural y simbólica, el referido plato típico no cuenta con el reconocimiento oficial como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación por parte del Ministerio de Cultura. Esta situación genera una serie de problemáticas:

Ausencia de protección institucional formal, lo que limita la implementación de medidas específicas para su salvaguardia, documentación y promoción.

Riesgo de pérdida progresiva de conocimientos tradicionales, debido a cambios en las dinámicas sociales, migración, estandarización gastronómica y falta de incentivos para la transmisión intergeneracional.

Insuficiente valorización económica y turística, desaprovechándose su potencial como elemento dinamizador del turismo cultural y gastronómico en el distrito de Catacaos.

Débil articulación interinstitucional entre los niveles de gobierno para promover su preservación como parte del patrimonio cultural regional.

En un contexto de globalización y homogenización cultural, diversas manifestaciones gastronómicas tradicionales enfrentan procesos de transformación o desplazamiento que pueden afectar su autenticidad y continuidad. La falta de reconocimiento formal impide que el Estado adopte políticas públicas orientadas a su salvaguardia, conforme al mandato constitucional de protección del patrimonio cultural de la Nación.

Por ello, resulta necesario que el Congreso de la República declare de interés nacional y necesidad pública el reconocimiento del plato típico "Malarrabia" como Patrimonio Cultural Inmaterial, a fin de impulsar el procedimiento correspondiente y promover su protección y puesta en valor.

III. JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA LEGISLATIVA

La presente iniciativa legislativa se justifica en la obligación del Estado de proteger y promover el patrimonio cultural de la Nación, conforme a lo dispuesto en el artículo 21 de la Constitución Política del Perú, que establece que los bienes culturales, en sus diversas manifestaciones, son patrimonio cultural de la Nación y se encuentran bajo protección del Estado.

Asimismo, la Ley N° 28296 reconoce como Patrimonio Cultural Inmaterial a las creaciones de una comunidad cultural fundadas en tradiciones, expresadas por individuos de manera unitaria o grupal, y que responden a las expectativas de la colectividad como expresión de identidad cultural y social.

El plato típico "Malarrabia", originario del distrito de Catacaos, constituye una manifestación gastronómica tradicional que integra saberes ancestrales, prácticas culinarias transmitidas intergeneracional mente y un profundo significado simbólico vinculado a la celebración de Semana Santa en la región Piura. Su preparación no solo representa una práctica alimentaria, sino también una expresión cultural que fortalece la cohesión social y reafirma la identidad local³.

La declaración de interés nacional y necesidad pública permitirá:

- Impulsar el procedimiento de evaluación y reconocimiento ante el Ministerio de Cultura.
- Promover su documentación, preservación y transmisión a futuras generaciones.
- Fomentar el turismo cultural y gastronómico sostenible en el distrito de Catacaos.
- Dinamizar la economía local mediante la valorización de productos tradicionales y emprendimientos asociados.

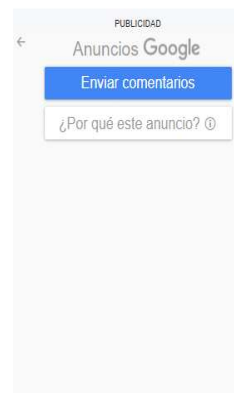
Preparan la malarrabia más grande del Perú que midió 82 metros

Se logró el reto impuesto por organizadores y fue servida en la plaza de armas de Catacaos, en el inicio de las festividades por Semana Santa



³ <https://diario82-metros-no.com>

Se logró el reto impuesto y fue servida en la plaza de armas de Catacaos.



Adicionalmente, el Perú es Estado Parte de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial adoptada por la UNESCO, instrumento internacional que compromete a los Estados a adoptar medidas orientadas a garantizar la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio.

En tal sentido, la propuesta legislativa se enmarca en el mandato constitucional, la normativa nacional vigente y los compromisos internacionales asumidos por el Estado peruano, constituyendo una medida necesaria para fortalecer la identidad cultural, la diversidad y el desarrollo sostenible del distrito de Catacaos, provincia y departamento de Piura.

3.1. Análisis de la necesidad

La presente iniciativa legislativa responde a la necesidad de fortalecer la protección y promoción de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial que constituyen elementos esenciales de la identidad local y regional.

El plato típico "Malarrabia", tradicional del distrito de Catacaos, provincia y departamento de Piura, representa una expresión gastronómica transmitida de generación en generación, estrechamente vinculada a prácticas culturales y festividades religiosas, particularmente durante la Semana Santa. Sin embargo, a la fecha, no cuenta con reconocimiento formal como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación por parte del Ministerio de Cultura.

La ausencia de dicho reconocimiento limita la implementación de acciones sistemáticas de documentación, investigación, salvaguardia y promoción. Asimismo, en un contexto de globalización y transformación de hábitos alimentarios, existe el riesgo de que los saberes tradicionales asociados a su preparación se debiliten progresivamente.

En consecuencia, resulta necesario que el Congreso de la República declare de interés nacional y necesidad pública su reconocimiento, a fin de impulsar el procedimiento correspondiente y garantizar su preservación como expresión de identidad cultural.

3.2. Análisis de la viabilidad

La propuesta legislativa es jurídicamente viable, toda vez que se sustenta en el artículo 21 de la Constitución Política del Perú, que establece la obligación del Estado de proteger el patrimonio cultural de la Nación.

Asimismo, la Ley N° 28296 regula el reconocimiento y protección del patrimonio cultural, incluyendo las manifestaciones inmateriales. La iniciativa no sustituye ni invade competencias técnicas del Poder Ejecutivo, sino que declara de interés nacional el reconocimiento, encargando al sector competente el desarrollo del procedimiento conforme a la normativa vigente.

Desde el punto de vista administrativo y presupuestal, la propuesta no genera gasto público inmediato ni crea nuevas estructuras orgánicas, sino que promueve acciones dentro del marco de las competencias ya asignadas al Ministerio de Cultura y a los gobiernos regionales y locales.

Por tanto, la iniciativa resulta legal, institucional y financieramente viable.

3.3. Análisis de la oportunidad

La oportunidad de la propuesta se sustenta en el contexto actual de revalorización de la identidad cultural y del impulso al turismo gastronómico como eje de desarrollo económico sostenible.

El reconocimiento del plato típico "Malarrabia" permitirá fortalecer la oferta cultural y turística del distrito de Catacaos y de la región Piura, contribuyendo a dinamizar la economía local, especialmente en periodos de alta afluencia como la Semana Santa. Asimismo, la medida se alinea con los compromisos asumidos por el Estado peruano en el marco de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial adoptada por la UNESCO, orientados a promover la salvaguardia de las manifestaciones culturales vivas.

En ese sentido, la presente iniciativa resulta pertinente y oportuna, al contribuir a la preservación del patrimonio cultural inmaterial y al fortalecimiento del desarrollo cultural y económico del distrito de Catacaos.

IV. MARCO NORMATIVO

La propuesta es compatible con el ordenamiento jurídico vigente, en particular con las siguientes normas:

4.1. Constitución Política del Perú

El artículo 21 de la Constitución Política del Perú establece que los yacimientos y restos arqueológicos, construcciones, monumentos, lugares, documentos y objetos artísticos y testimonios de valor histórico, expresamente declarados bienes culturales, así como provisionalmente los que se presumen como tales, son Patrimonio Cultural de la Nación, independientemente de su condición de propiedad pública o privada, encontrándose protegidos por el Estado.

Asimismo, el artículo 2 inciso 8 reconoce el derecho de toda persona a participar en la vida cultural de la Nación, lo que implica el deber del Estado de promover y salvaguardar las manifestaciones culturales que conforman la identidad nacional.

4.2. Ley N° 28296 – Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación

La Ley N° 28296 establece el marco legal para la identificación, protección, conservación y promoción del Patrimonio Cultural de la Nación.

Dicha norma reconoce como patrimonio cultural inmaterial las creaciones de una comunidad cultural fundadas en las tradiciones, expresadas por individuos de manera unitaria o grupal, y que responden a las expectativas de la colectividad como expresión de identidad cultural y social, comprendiendo las tradiciones y expresiones orales, prácticas sociales, rituales, actos festivos y conocimientos tradicionales, entre otros.

El plato típico "Malarrabia", en tanto manifestación gastronómica tradicional vinculada a prácticas culturales colectivas, se enmarca dentro de esta categoría.

4.3. Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial (2003)

El Perú es Estado Parte de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, adoptada por la UNESCO, instrumento internacional que establece la obligación de los Estados de adoptar medidas necesarias para garantizar la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial presente en su territorio.

La Convención define el patrimonio cultural inmaterial como los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas que las comunidades reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural, transmitidos de generación en generación y recreados constantemente en función de su entorno e historia.

4.4. Competencia del Ministerio de Cultura

De conformidad con la Ley de creación y funciones del Ministerio de Cultura, dicha entidad es el órgano rector en materia de cultura y tiene competencia para identificar, declarar, proteger, promover y salvaguardar el Patrimonio Cultural de la Nación, incluyendo sus manifestaciones inmateriales.

En tal sentido, la presente propuesta no invade competencias del Poder Ejecutivo, sino que declara de interés nacional y necesidad pública el reconocimiento del plato típico "Malarrabia", impulsando el procedimiento correspondiente conforme a la normativa vigente.

4.2. Normativa comparada

El reconocimiento de expresiones gastronómicas como patrimonio cultural inmaterial constituye una práctica extendida tanto en el ámbito nacional como internacional, en concordancia con la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial adoptada por la UNESCO.

9.1. Experiencia internacional

Diversos Estados han promovido el reconocimiento de sus tradiciones culinarias como parte de su identidad cultural:

- **México** logró la inscripción de "La cocina tradicional mexicana" en la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO (2010), reconociendo el conjunto de prácticas, conocimientos y rituales vinculados a su gastronomía tradicional.
- **Francia** obtuvo el reconocimiento del "Repas gastronomique des Français" (2010), destacando la dimensión social y ritual del acto culinario.
- **Japón** consiguió la inscripción del "Washoku, tradiciones culinarias de los japoneses" (2013), poniendo en valor prácticas transmitidas intergeneracionalmente.
- **Perú** logró la inscripción internacional de expresiones como la festividad de la Virgen de la Candelaria y la danza del Wititi, evidenciando su experiencia en la protección del patrimonio inmaterial.

Estas experiencias demuestran que la gastronomía no es únicamente una práctica alimentaria, sino un sistema cultural complejo que articula identidad, historia, territorio y cohesión social.

9.2. Experiencia nacional

En el ámbito interno, el Ministerio de Cultura ha declarado como Patrimonio Cultural de la Nación diversas expresiones vinculadas a la gastronomía tradicional, tales como:

- La pachamanca.
- El ceviche como expresión de la cocina tradicional peruana.
- El pan de anís de Concepción.
- El juane amazónico.

Asimismo, el Congreso de la República ha aprobado diversas leyes declarativas que reconocen de interés nacional determinadas manifestaciones culturales y gastronómicas regionales, con el objetivo de impulsar su valoración y posterior reconocimiento formal conforme a la Ley N° 28296.

9.3. Pertinencia para el caso de la malarrabia

Siguiendo esta tendencia normativa, la declaración de interés nacional del plato típico "Malarrabia" del distrito de Catacaos se enmarca en una práctica legislativa legítima y coherente con los estándares internacionales y nacionales de protección del patrimonio cultural inmaterial.

La experiencia comparada evidencia que el reconocimiento formal:

- Fortalece la identidad cultural.
- Impulsa el turismo gastronómico.
- Genera desarrollo económico local.
- Promueve la salvaguardia de conocimientos tradicionales.

En consecuencia, la presente iniciativa se encuentra alineada con las buenas prácticas legislativas y con la tendencia global de protección de las tradiciones culinarias como patrimonio cultural vivo.

V. EFECTOS DE LA VIGENCIA DE LA NORMA SOBRE LA LEGISLACIÓN NACIONAL

La presente iniciativa legislativa no modifica, deroga ni sustituye normas vigentes del ordenamiento jurídico nacional.

Su contenido es de carácter declarativo, al establecer la declaración de interés nacional y necesidad pública del reconocimiento del plato típico "Malarrabia" como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación, impulsando el procedimiento correspondiente conforme a la normativa vigente.

En ese sentido, la propuesta es coherente con la Ley N.º 28296 y con las competencias asignadas al Ministerio de Cultura, sin generar contradicción normativa ni superposición de funciones.

La vigencia de la norma fortalecerá el marco jurídico de protección del patrimonio cultural inmaterial, contribuyendo a su promoción y salvaguardia dentro del sistema normativo existente.

VI. ANÁLISIS COSTO – BENEFICIO

6.1. Costos

La iniciativa no genera gasto público adicional inmediato ni crea nuevas entidades, programas presupuestales o estructuras administrativas.

Las acciones que pudieran derivarse de su implementación como evaluación técnica, documentación o promoción cultural se realizarán en el marco de las competencias y presupuesto institucional ya asignado al Ministerio de Cultura y a los gobiernos regionales y locales correspondientes.

Por tanto, no se prevé impacto negativo en el equilibrio fiscal ni en el presupuesto público.

6.2. Beneficios

Los beneficios esperados son de carácter cultural, social y económico:

Culturales:

- Fortalecimiento de la identidad cultural del distrito de Catacaos y de la región Piura.
- Preservación y transmisión intergeneracional de conocimientos gastronómicos tradicionales.
- Revalorización del patrimonio cultural inmaterial.

Sociales:

- Mayor cohesión comunitaria en torno a prácticas culturales tradicionales.
- Reconocimiento y valorización del rol de las cocineras y portadores de la tradición.

Económicos:

- Impulso al turismo gastronómico y cultural.
- Dinamización de la economía local mediante la promoción de productos tradicionales.
- Generación de oportunidades para emprendimientos vinculados a la gastronomía típica.

En consecuencia, los beneficios sociales y culturales superan ampliamente cualquier costo administrativo derivado de su implementación, resultando la iniciativa positiva y sostenible.

VII. RELACIÓN CON LAS POLÍTICAS DE ESTADO EXPRESADAS EN EL ACUERDO NACIONAL

La presente iniciativa guarda concordancia con las Políticas de Estado del Acuerdo Nacional, particularmente con:

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

La propuesta contribuye a la afirmación de la identidad nacional mediante el reconocimiento y valorización de una manifestación gastronómica tradicional del distrito de Catacaos, región Piura.

La malarrabia constituye una expresión cultural viva que integra historia, religiosidad popular, tradición culinaria y memoria colectiva. Su reconocimiento como Patrimonio Cultural Inmaterial fortalece la diversidad cultural del país y reafirma el carácter pluricultural de la Nación, en concordancia con el mandato constitucional de protección del patrimonio cultural.

La identidad nacional no se construye únicamente desde expresiones de alcance masivo, sino también desde tradiciones regionales que enriquecen el patrimonio común del Perú.

Política de Estado N° 4: Institucionalidad y cultura democrática

La iniciativa fortalece la institucionalidad cultural al impulsar que el reconocimiento del plato típico "Malarrabia" se realice dentro del marco legal vigente, respetando las competencias del Ministerio de Cultura conforme a la Ley N.º 28296.

Asimismo, promueve la participación articulada entre el Gobierno Nacional, el Gobierno Regional de Piura, la Municipalidad Distrital de Catacaos y las organizaciones gastronómicas locales, reforzando un modelo de gobernanza cultural descentralizada y participativa.

El reconocimiento del patrimonio cultural inmaterial mediante procedimientos técnicos y transparentes fortalece la cultura democrática al legitimar las expresiones culturales surgidas de la comunidad.

Política de Estado N° 12: Acceso universal a los servicios públicos y promoción de la cultura.

La propuesta se alinea con la obligación del Estado de garantizar el acceso a la cultura como componente esencial del desarrollo humano.

El reconocimiento y puesta en valor de la malarrabia como manifestación cultural contribuye a democratizar el acceso a la identidad cultural, promover la transmisión intergeneracional de saberes tradicionales y fomentar la participación ciudadana en prácticas culturales propias del territorio.

La promoción del patrimonio cultural inmaterial no solo protege tradiciones, sino que genera oportunidades de desarrollo social, educativo y económico, especialmente en contextos regionales.

Política 18: Desarrollo sostenible y gestión ambiental

La gastronomía tradicional está estrechamente vinculada al uso sostenible de recursos locales y al aprovechamiento responsable de productos del entorno.

La malarrabia incorpora insumos tradicionales como plátano, frejol y pescado, cuya producción forma parte de la economía regional. Su reconocimiento fomenta circuitos económicos locales sostenibles, fortalece cadenas productivas regionales y promueve el turismo gastronómico responsable.

De esta manera, la iniciativa contribuye al desarrollo sostenible con identidad cultural, articulando patrimonio, economía local y sostenibilidad territorial.

Política de Estado N° 24: Afirmación de un Estado eficiente y transparente,

La presente propuesta respeta el principio de eficiencia administrativa al no crear nuevas estructuras orgánicas ni generar gasto público adicional. Se limita a declarar de interés nacional el reconocimiento del plato típico, encargando al sector competente el desarrollo del procedimiento conforme al marco normativo vigente.

De esta forma, se promueve la actuación coordinada de las entidades públicas dentro de sus competencias legales, evitando duplicidades normativas y garantizando transparencia en la gestión cultural.

VII. VINCULACIÓN CON LA AGENDA LEGISLATIVA

La presente iniciativa legislativa se vincula directamente con los ejes temáticos de la Agenda Legislativa del Congreso de la República relacionados con la **cultura, identidad nacional, descentralización y desarrollo regional**.

En particular, la propuesta se enmarca dentro de las iniciativas orientadas a:

- La protección y promoción del patrimonio cultural de la Nación.



- El fortalecimiento de la identidad cultural regional.
- La reactivación económica mediante el impulso del turismo cultural y gastronómico.
- La descentralización cultural como herramienta de desarrollo territorial.

Asimismo, guarda coherencia con las prioridades legislativas vinculadas al fortalecimiento de la diversidad cultural del país, en concordancia con la Ley N° 28296 y las competencias del Ministerio de Cultura.

La declaración de interés nacional del reconocimiento del plato típico "Malarrabia" del distrito de Catacaos contribuye al cumplimiento de los objetivos legislativos de promoción de las expresiones culturales regionales, impulsando su salvaguardia y puesta en valor dentro del marco constitucional vigente.

En ese sentido, la iniciativa se encuentra plenamente alineada con la Agenda Legislativa en materia de cultura y desarrollo regional, constituyendo una medida concreta de afirmación de la identidad cultural y fortalecimiento del patrimonio cultural inmaterial del país.