



MUNICIPALIDAD
PROVINCIAL DE ASCOPE

ORDENANZA MUNICIPAL N.º 020-2024-MPA

Ascope, 14 de mayo de 2024

LA ALCALDESA DE LA MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASCOPE

POR CUANTO

EL CONCEJO PROVINCIAL DE ASCOPE

VISTO:

En Sesión Ordinaria de Concejo de la Provincia de Ascope de la fecha 14 de mayo de 2024; el Expediente Administrativo N° 2291, de fecha 30 de abril del 2024; Proveído N° 201-2024-MPA/GDTE de fecha 02 de mayo de 2024; "**ORDENANZA MUNICIPAL QUE RECONOCE A LA CHICHA DE AÑO COMO BEBIDA EMBLEMÁTICA, TÍPICA TRADICIONAL, EN EL ÁMBITO DEL DISTRITO DE MAGDALENA DE CAO COMO PRODUCTO BANDERA DE LA PROVINCIA DE ASCOPE, REGIÓN LA LIBERTAD**"; y,

CONSIDERANDO

Que, según lo dispuesto en el Artículo 194° de la Constitución Política del Perú y de sus modificatorias, Leyes de Reforma Constitucional, en concordancia con lo dispuesto con los Artículos I y II del Título preliminar de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, que establece que los Gobiernos Locales gozan de autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia, radicando dicha autonomía en la facultad de ejercer actos de gobierno, actos administración interna, con sujeción al ordenamiento jurídico;

Que, el Artículo 59° de la Constitución Política del Perú, establece que, el Estado estimula la creación de riqueza y garantiza la libertad de trabajo y la libertad de empresa, comercio e industria. (...). El Estado brinda oportunidades de superación a los sectores que sufren cualquier desigualdad; en tal sentido, promueve las pequeñas empresas en todas sus modalidades;

Que, según el Título Preliminar, Artículo VI. PROMOCIÓN DEL DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL, de la Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades, Los gobiernos locales promueven el desarrollo económico local, con incidencia en la micro y pequeña empresa, a través de planes de desarrollo económico local aprobados en armonía con las políticas y planes nacionales y regionales de desarrollo; así como el desarrollo social, el desarrollo de capacidades y la equidad en sus respectivas circunscripciones;

Que, el artículo 36°, de la Ley N° 27972 - Ley Orgánica de Municipalidades, establece que los gobiernos locales promueven el desarrollo económico de su circunscripción territorial y la actividad empresarial local, con criterio de justicia social;

Que, el artículo 86°, numeral 1.4 de la Ley N° 27972- Ley Orgánica de Municipalidades, señala Concertar con el sector público y el privado la elaboración y ejecución de programas de apoyo al desarrollo económico local sostenible en su espacio territorial;

Que, la Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, en su Artículo II del Título Preliminar, indica que se entiende por bien integrante del

Patrimonio Cultural de la Nación toda manifestación del que hacer humano material o inmaterial que por su importancia, valor y significado paleontológico, arqueológico, arquitectónico, histórico, artístico, militar, social, antropológico, tradicional, religioso, etnológico, científico, tecnológico o intelectual, sea expresamente declarado como tal o sobre el que exista la presunción legal de serlo;

Que, la Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, en el numeral 2) del Artículo 1º, 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 responden 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 religiosos, los conocimientos colectivos de los pueblos y otras expresiones o manifestaciones culturales que en conjunto conforman nuestra diversidad cultural;

Que, los hechos y fenómenos tradicionales de un pueblo se manifiestan en diversos aspectos: materiales: como son la vivienda, la vestimenta, la comida, la bebida, los instrumentos musicales, entre otros; y los Inmateriales: como la música, la danza, los cuentos, leyendas, supersticiones, refranes, creencias, entre otros;

Que, las costumbres y tradiciones de nuestra sociedad, cuentan con un gran valor histórico ancestral, cultural, simbólico y tradicional, como es la producción de chicha que se practica de manera cotidiana, la cual está hecha a base de maíz, que fue el ingrediente principal que usaban nuestros antepasados en la producción de sus bebidas ancestrales. Hoy en día, dentro de la economía son vistos como activos culturales, un elemento local que se convierte en un medio para el desarrollo social con ingreso económico para los pueblos, pero sobre todo como un valor de identidad;

Que, en el **Distrito de Magdalena de Cao**, es uno de los ocho distritos que conforman la provincia de Ascope, ubicada en el departamento de La Libertad, en el Norte del Perú, La economía de Magdalena de Cao se sustenta fundamentalmente del cultivo de la caña de azúcar. Se estima que existen un total de 8 832 hectáreas sembradas, lo cual representa el 55% del área total del distrito. Del total del área sembrada, el 96,72 % corresponde a caña de azúcar, y el 3,28% a otros cultivos, de los cuales tenemos al maíz amarillo (en duro y chala), y al maíz morado. De manera complementaria se practica la pesca artesanal.

Que, el distrito de Magdalena de Cao, se distingue por dos aspectos culturales muy importantes. En primer lugar, la chicha de año, un tipo especial de chicha que se caracteriza por tener un largo proceso de fermentación, el cual la distingue de otras bebidas fermentadas. Este producto es reconocido por turistas a nivel local y regional, pero no tiene rango normativo municipal. **En segundo lugar, el distrito es reconocido por el notable descubrimiento de la "Señora de Cao"**, hallazgo arqueológico, que no solo ha atraído el interés de la comunidad científica, sino también de diferentes instituciones que han visto en este descubrimiento gran potencial de desarrollo turístico, cultural y económico;

Que, en el año 2015 el Ministerio del Comercio Exterior y Turismo, nombró a esta bebida como producto nacional y distintivo del distrito de Magdalena de Cao. La chicha de año pasó a ser reconocida de forma internacional, observada por miles de productores que la convirtieron en un producto semi- industrial. Pero, aunque esta bebida se haya convertido en un producto semi- industrial, los que acuden a Magdalena de Cao tienen la oportunidad de conocer a los referentes de su preparación, quienes están dispuestos a conversar sobre los motivos que los incentivaron a producir esta bebida, conservando ciertos secretos;



En el distrito de Magdalena de Cao, de la provincia de Ascope, en la costa norte del Perú, la producción de la llamada chicha de año, que suelen denominarla de esa manera por el tiempo en que los productores de chicha se toman en prepararla, se sigue elaborando de manera cotidiana y en condiciones domésticas. Sin embargo, esta actividad presenta ciertos procedimientos técnicos y simbólicos de larga tradición, arraigados en las expresiones sociales y culturales de las sociedades costeñas;

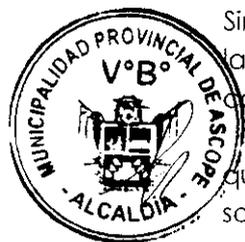
Los productores originarios de la chicha de año no revelan las recetas con las que elaboran esta bebida alcohólica. Es más, se dice que los datos de su elaboración solo son difundidos de padres a hijos, cerciorándose de que tales herederos estén completamente interesados en la preparación de dicho trago. Sin embargo, actualmente los que la producen nos cuentan de forma más abierta acerca de sus ingredientes hasta su preparación, guardándose algunos secretos de su preparación los que pasan de generación en generación. Desde cantos, ritos y otras manifestaciones propias de los pobladores del distrito de Magdalena de Cao;

La producción de esta chicha sigue los procedimientos de la chicha tradicional, la cual pasa por un proceso de cocción, tamizado y enfriado y cuando esta lista, esta se vierte en vasijas de cerámica semienterradas que se encuentran dispuestas en cuartos o depósitos cercanos el área de la cocina. A esta área de fermentación solo tiene acceso la persona que ha realizado la chicha, ya que los productores sostienen que la chicha es "celosa" y que se puede amargar si alguien la ve o la toca. Los productores de chicha de año de mayor edad transmiten los secretos de la producción de chicha a los más jóvenes;

La chicha de año de Magdalena de Cao, a partir de su venta al público, forma parte del desarrollo económico local de este distrito, constituyéndose como parte de los ingresos económicos familiares, que mueve la economía local. Estos ingresos se complementan con otras actividades productivas de cada familia, tales como la agricultura, la pesca, el comercio y el turismo, que incluye su gastronomía, artesanía. Los productores de la chicha de año, en Magdalena de Cao, mantienen procesos de producción tradicionales y utilizan como insumo original y principal el maíz amarillo. La chicha de año, la preparación más reconocida mantiene procesos tradicionales que la caracterizan y distinguen, y es producida solo por unas pocas personas. Los parámetros, creencias y técnicas de producción de la chicha se transmiten de generación en generación, cuidadosos de no revelar los procedimientos de manera abierta a personas que no se dediquen a la producción de chicha o estén involucradas en ella;

Para los productores de la chicha de Año de Magdalena de Cao, es un producto tradicional de gran carga simbólica. Su producción tiene orígenes prehispánicos y ha enfrentado diversos cambios culturales, sociales, medioambientales, económicos e ideológicos. Este producto está cargado de significados culturales, los cuales también se han ido reconfigurando a lo largo del tiempo. La producción de chicha de año, constituye una actividad tradicional que se realiza dentro del grupo familiar, con fines turísticos, inserta en una economía local de mercado y que a su vez forma parte de las actividades económicas tradicionales;

Que, la producción de la chicha de año de Magdalena de Cao ha pasado de ser meramente artesanal para convertirse en una producción de tipo semi - industrial, es cierto. En consecuencia, la venta de esta bebida ya no es solamente local sino también dirigida hacia el público turista que visita el complejo arqueológico "El Brujo" y su moderno museo de sitio, ubicado a las afueras del distrito. La presencia de nuevos actores en el desarrollo cultural y turístico en Magdalena de Cao forman parte de un proceso regional de revalorización cultural Mochica;





En cuanto a los materiales utilizados, los productores hacen énfasis en que la base de la chicha de año debe ser el maíz de jora o maíz germinado. Adicionalmente, puede tener cebada y trigo en menor cantidad. Para endulzar la chicha se agrega canchaca a lo largo del proceso de fermentación. Este proceso depende de los conocimientos empíricos de los chicheros, quienes ocasionalmente añaden algunas cáscaras de frutas para mejorar el proceso o cuando la chicha se ha puesto amarga por alguna manipulación accidental. El proceso de la fermentación es el que requiere de mayor cuidado ya que toda la chicha puede malograrse si este proceso es afectado por cambios de luz, temperatura o humedad; Sin embargo, a pesar de ser una bebida tradicional que se hereda de generación en generación se refiere que cada vez son menos las personas interesadas en aprender las técnicas y secretos para su elaboración. Uno de los aspectos más importantes dentro del proceso de producción es el tiempo de maduración, que de acuerdo a los estándares tradicionales debe ser de un año o nueve meses como mínimo, llegando, incluso, a encontrarse chicha de dos años de maduración;

La presentación de la chicha de año ha evolucionado notablemente. Actualmente podemos encontrar esta bebida alcohólica en atractivas botellas etiquetadas. Hoy son productos semi industriales que día a día tienen mayor demanda por parte turistas a los que les fascina su sabor y modo de preparación;



Con la inauguración del Museo de Cao, hace 12 años, surgió en el público una enorme necesidad por conocer todas actividades y tradiciones que conservaba el distrito de Magdalena de Cao. Es así como las autoridades locales crean espacios en donde se comercializa la chicha de año y distintos platos típicos. Para Magdalena de Cao, la chicha de año es un importante potencial económico y cultural;



Que, con informe N° 0126-2024-JDE-GDTYE-MPA, del área de Desarrollo Económico y Turismo de la Municipalidad Provincial de Ascope, respecto al Proyecto de Ordenanza Provincial "Reconocer a la "Chicha de Año" como Bebida Emblemática, Típica Tradicional, en el ámbito del Distrito de Magdalena de Cao como Producto Bandera de la Provincia de Ascope, Región La Libertad";

Que, con Informe **Técnico Legal N° 0210-2024-DKBH-OGAJ-MPA**, la Oficina de Asesoría Legal de la Municipalidad Provincial de Ascope, de fecha **14 de mayo de 2024**, emitido por el Jefe de la Oficina de Asesoría Legal, brinda opinión favorable a la propuesta de Ordenanza descrita, por ser parte de la identidad de la Provincia de Ascope y que este se eleve al concejo para su aprobación respectiva;

Que el pleno del concejo reunidos en **Sesión Ordinaria de Concejo N° 09-2024-MPA** de fecha **14 de mayo del 2024**, de conformidad con lo dispuesto en artículo 9°, numeral 3 de la ley N° 27972, Ley orgánica de municipalidades, y con la dispensa del trámite de aprobación del acta aprobó por UNANIMIDAD, lo siguiente:

"ORDENANZA MUNICIPAL QUE RECONOCE A LA "CHICHA DE AÑO" COMO BEBIDA EMBLEMÁTICA, TÍPICA TRADICIONAL, EN EL ÁMBITO DEL DISTRITO DE MAGDALENA DE CAO COMO PRODUCTO BANDERA DE LA PROVINCIA DE ASCOPE, REGIÓN LA LIBERTAD".

ARTÍCULO PRIMERO. - RECONOCER a la "Chicha de Año", como Bebida Emblemática, Típica Tradicional, en el ámbito del Distrito de Magdalena de Cao, como Producto Bandera de la Provincia de Ascope, Región La Libertad.

ARTÍCULO SEGUNDO. - ENCARGAR a la Gerencia Municipal y demás áreas de la Municipalidad Provincial, solicitar al Gobierno Regional de La Libertad el reconocimiento de "la "Chicha de Año", como Bebida Emblemática, Típica Tradicional, en el ámbito del Distrito de Magdalena de Cao, como Producto Bandera de la Provincia de Ascope, Región La Libertad.

ARTÍCULO TERCERO. - ENCARGAR a la Gerencia Municipal y demás áreas de la Municipalidad Provincial de Ascope, coordinar y apoyar a la Municipalidad Distrital de Magdalena de Cao y a los productores de la Chicha de Año, realizando las acciones siguientes:

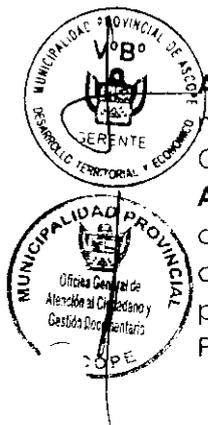
- Organizar la Feria Provincial de la "Chicha de Año", a realizarse en el distrito de Magdalena de Cao.
- Formalizar a los productores de la "Chicha de Año" de Magdalena de Cao, para gestionar el Registro Sanitario, para su comercialización.

ARTÍCULO CUARTO: INSTITUIR el Festival de la "Chicha de Año" todos los años en el marco de las Festividades por Aniversario de fundación del Distrito de Magdalena de Cao.

ARTÍCULO QUINTO: La presente Ordenanza Provincial entrará en vigencia al día siguiente de su publicación en el Diario encargado de las publicaciones judiciales u otro medio que se asegure de manera indubitable su publicidad, así mismo la publicación de la presente en el portal institucional.

POR TANTO:

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE, PUBLÍQUESE Y CÚMPLASE



MUNICIPALIDAD PROVINCIAL DE ASCOPE
Maria Del Rosario Cortijo Izquierdo
Lic. Maria Del Rosario Cortijo Izquierdo
ALCALDESA-MPA