



Barranca, 04 de febrero de 2025.

VISTO:

El Exp. N° 0248-2025 de la Presidencia y el OFICIO N°001A-2025-OCII-UNAB;

CONSIDERANDO:



Que, el párrafo IV del artículo 18° de la Constitución Política del Perú, concordante con el artículo 8° de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, reconoce la autonomía universitaria, en el marco normativo, de gobierno académico, administrativo y económico, que guarda concordancia con el artículo 4° del Estatuto de la UNAB;

Que, el artículo 29° de la Ley N° 30220, Ley Universitaria, establece que la Comisión Organizadora tiene a su cargo la aprobación del estatuto, reglamentos y documentos de gestión académica y administrativa de la universidad, formulados en los instrumentos de planeamiento, así como su conducción y dirección hasta que se constituyan los órganos de gobierno;



Que, mediante Resolución Viceministerial N° 158-2023-MINEDU, de fecha 20 de noviembre de 2023, en su artículo 2°. - Se designa a la señora CECILIA HAYDEE EUFEMIA ALIAGA HERRERA, en el cargo de Presidenta de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Barranca;

Que mediante Resolución Viceministerial N° 062-2024-MINEDU, de fecha 11 de junio de 2024, en su artículo 2° Se designa al señor OLGER ALEJANDRINO ORTEGA ACHATA, en el cargo de Vicepresidente Académico; y, a la señora NOEMI LEON ROQUE, en el cargo de Vicepresidenta de Investigación de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Barranca;

Que, mediante OFICIO N°001A-2025-OCII-UNAB, de fecha 04 de febrero 2025, el Jefe de la Oficina de Comunicación e Imagen Institucional, presentar el Plan de Trabajo: "BARRANCA Y SU HERENCIA MILENARIA - I FORO NACIONAL DE LA COCINA ANCESTRAL 2025", cuyo objetivo es revalorar y promover la herencia culinaria ancestral de la Provincia de Barranca - Región Lima, expresión de la agrobiodiversidad, innovación tecnológica y la cosmovisión andina, que se desarrollará el 14 de marzo de 2025 en el Auditorio del Centro Cultural: Tilsa Tsushiya Castillo de la Universidad Nacional de Barranca;

Que, la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Barranca, en Sesión Ordinaria de fecha 07 de marzo de 2025, acordó APROBAR el Plan de Trabajo: "BARRANCA Y SU HERENCIA MILENARIA - I FORO NACIONAL DE LA COCINA ANCESTRAL 2025";

Que, conforme a las disposiciones establecidas en la Constitución Política del Perú, Ley N° 30220- Ley Universitaria, Ley N° 29553- Ley que crea la UNAB, Estatuto de la UNAB, Resolución Viceministerial N° 244-2021-MINEDU, que Aprueba el Documento Normativo denominado "Disposiciones para la constitución y funcionamiento de las comisiones organizadoras de las universidades públicas en proceso de constitución"; Resolución Viceministerial N° 055-2022-MINEDU, que modifica los subnumerales 6.1.4, 6.1.5, 6.1.6 y 6.1.7 del numeral 6.1, los subnumerales 6.4.1 y 6.4.2 del numeral 6.4, los subnumerales 6.4.5.1 y 6.4.5.2 del numeral 6.4.5 y el Anexo N° 3 del Documento Normativo denominado "Disposiciones para la constitución y funcionamiento de las comisiones organizadoras de las universidades públicas en proceso de constitución"; Resolución Viceministerial N° 53-2023-MINEDU, que Incorpora el numeral 7.7 al numeral VII. Disposiciones Complementarias, Resolución Viceministerial N° 158-2023-MINEDU, que Designa a la Presidenta de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Barranca y la Resolución Viceministerial N° 062-2024-MINEDU que designa a los Vicepresidentes de la Comisión Organizadora de la Universidad Nacional de Barranca y en uso de las facultades conferidas por las normas vigentes;



UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA
Resolución de Comisión Organizadora
N° 140-2025-UNAB



Página 2 de 2

SE RESUELVE:

ARTÍCULO 1.- APROBAR el Plan de Trabajo: "**BARRANCA Y SU HERENCIA MILENARIA - I FORO NACIONAL DE LA COCINA ANCESTRAL 2025**"; conforme al anexo de ocho (08) folios que forman parte integrante de la presente resolución.

ARTICULO 2.- DISPONER la publicación de la presente resolución en la página web y el Portal de Transparencia de la Universidad Nacional de Barranca.

ARTÍCULO 3.- NOTIFICAR a la Presidencia, Vicepresidencia Académica, Vicepresidencia de Investigación y Oficina de Comunicación e Imagen Institucional, para su conocimiento y fines.

REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE.



UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA
[Signature]
Dra. Cecilia H. E. Aljaga Herrera
Presidenta de la Comisión Organizadora



UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA
[Signature]
Abg. José Luis Serveleón Bellido
Secretario General

PLAN DE TRABAJO

BARRANCA Y SU HERENCIA MILENARIA

I FORO NACIONAL DE COCINA ANCESTRAL 2025



Organizadores:

Universidad Nacional de Barranca y Asociación de Hoteles, Restaurantes y afines –
“AHORA” - REGIÓN LIMA

Auspiciadores:

Municipalidad Provincial de Barranca, DIRCETUR

Lugar: Auditorio Tilsa Tsuchiya – UNAB

Día: viernes 14 marzo 2025

Objetivo

Revalorar y promover la herencia culinaria ancestral de la Provincia de Barranca - Región Lima, expresión de la agrobiodiversidad, innovación tecnológica y la cosmovisión andina.

Introducción/Presentación/fundamentación

Este evento se propone resaltar la conexión simbiótica entre la biodiversidad natural y cultural y la creación y expresión simbólica de la cocina, expresada en diversos platos de entradas, caldos y sopas, platos de fondo, piqueos y acompañantes.

Nuestro contexto geográfico tiene el privilegio de albergar culturas como: Caral, Vichama, Pativilca, Paramonga, Áspero y las familias de aquellos tiempos, conformadas también por niños, jóvenes, adultos, gozaban de todo los recursos naturales, visitaban, jugaban y pescaban en las playas, y del humedal de Albufera conseguían la totora y el junco para construir sus caballitos de totora y embarcaciones mayores para pescar diversas especies marinas y anchovetas en alta mar, de las totoras y juncos elaboraron objetos transcendentales para el desarrollo de la civilización y la cocina ancestral, no estamos refiriendo a las bolsas, alforjas o costales y todos los objetos que les permitían transportar, utensilios, semillas, alimentos. También elaboraban sus sombreros, petates para dormir y descansar cuando almorzaban después de las faenas agrícolas y pecuarias.

La cocina ancestral, también estaba integrada a un lenguaje y lectura compleja con la naturaleza, observaban el cosmos, las aves y de su interpretación y mensajes esotéricos con toda seguridad, organizaban sus faenas de pesca, agrícolas, pecuarias y bienestar familiar y personal.



Afirmamos que:

La cocina ancestral de estos centros culturales de la integración andina, está formada a partir de la adaptación e integración de técnicas e ingredientes nativos con los introducidos desde la conquista. Barranca posee una cocina a base de tubérculos de la sierra fría, cereales y menestras, hortalizas y verduras de la sierra templada y caliente. Sus insumos están muy ligados a la vasta biodiversidad en sus diversos pisos agroecológicos con sus variados cultivos e insumos. La riqueza de la tierra Barranquina es muy singular, no solo por su caudal pesquero, sino también por su rica agricultura. Las chacras están integradas a los bosques y montes, donde obtienen verduras, hortalizas y hierbas aromáticas, y de los humedales y bosques se obtiene, junco, totora, leña y madera, para elaborar herramientas, utensilios domésticos y fuego integrador y creativo para la cocina. La ganadería, aves y derivados, que juega un papel importante en la vida productiva barranquina, sobre todo el ganado vacuno, cerdos, gallinas y cuyes, cuyo impacto -desde antaño- es muy importante para la vida nacional (Silva, 2013).

Este I Foro Nacional de la Cocina ancestral de **Barranca y su herencia milenaria**, busca celebrar y revalorizar la herencia culinaria de la región de Barranca, ofreciendo una experiencia académica y vivencial que conecta a los participantes con sus raíces milenarias, y el mar y los humedales a través de la historia, la cultura y la gastronomía.

Dra. Cecilia Aliaga Herrera

Presidenta de la Comisión Organizadora de la UNAB



INFORMACION GENERAL

- *Lugar a desarrollar el evento:*
- *Auditorio del Centro Cultural: Tilsa Tsushiya Castillo - UNAB*

1.2 Fecha de la actividad: viernes 14 de marzo de 2025

1.3 Participantes : *Empresas gastronómicas locales, regionales y nacionales, productores, artesanos y autoridades del sector privado y público, estudiantes y docentes y público interesado.*

UNIDADES PARTICIPANTES : **UNIVERSIDAD NACIONAL DE BARRANCA – AHORA BARRANCA (REGIÓN LIMA)**

ORGANIZADOR

- *Universidad Nacional de Barranca*
- *Ahora (Región Lima)*

COORGANIZADOR:

- *Municipalidad Provincial de Barranca*
- *Dirección Regional de Comercio Exterior y Turismo – DIRCETUR*



BASE LEGAL

- Ley Universitaria 30220
- La Ley N°27790, Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Comercio y Turismo – MINCETUR
- Ley N°28977 y su Reglamento mediante Decreto Supremo N°022- 2008 – EF (Diario el Peruano, 2008)
- Ley N°28977, Ley de Facilitación del Comercio Exterior.
- Ley 30264, Ley que establece medidas para promover el crecimiento económico, con el objeto de incrementar la transparencia de los servicios logísticos prestados a la carga de las operaciones de comercio exterior.
- Ley N° 27867.- Ley Orgánica de Gobiernos Regionales



CRONOGRAMA			
	ÁREA	RESPONSABLE	PLAZO
1	Definición de objetivos y temática	Comité Organizador	31 de enero
2	Confirmación de ponentes y moderadores	Comité de Organizador	05 de febrero
3	Selección de sede y logística	Comité Organizador	05 de febrero
4	Comunicación y Marketing	Equipo de Comunicación	lunes 10 de febrero
5	Registro de participantes	Equipo de Registro	01 de febrero al 14 de marzo
6	Ejecución y coordinación General	Comité Organizador	01 de febrero al 14 de marzo
7	Evaluación y seguimiento	Comité Organizador	01 de febrero al 14 de marzo
8	Desarrollo de actividades: Foro Regional	Comité Organizador	01 de febrero al 14 de marzo
09	Informe Final de actividades	Equipo Responsable	21 de marzo

	PROGRAMA
HORARIO	Viernes 14 /03/2025
8.00 - 9.00 a.m.	Inscripciones
9.00 a.m. -9.30 a.m.	Bienvenida: Sr. Miguel Córdova Jara (AHORA – REGIÓN LIMA)
	Inauguración: Dra. Cecilia Aliaga Herrera
PONENCIAS	
9.30 a.m. -10.00 a.m.	Dr. JULIO CHAVEZ GALARZA (Arnauco y agrobiodiversidad)
10.00 a.m. -10.30 a.m.	Dra. ISABEL ALVAREZ NOVOA (Cocina y biodiversidad) (virtual)
10.30 a.m. -11.00 a.m.	Dr. DR. HENRY WILLIAM, MARCELO CASTILLO (Cocina ancestral)
11.00 a.m. - 12.00 m.	Panelistas: Rosa Negrón, Gregorio Arone, Vargas Luna Luis P, Luis Natividad, Aristóteles Breña (Nazca 21 de Panamá), Lenin Cahuana (Cusco y Abancay), Sixto Samanamud Chef Le Cordon Blue.
	Moderador: Mg. Jaime Silva Díaz
12.00 m. – 12:30 p.m.	Documentalista: Mariela Sonaly Tuesta Altamirano – “Saberes culinario, desde lo íntimo a lo sagrado”
12:30 p.m. - 2.00 p.m.	Cierre del evento: EXPOSICIÓN DE COCINA ANCESTRAL: Chef y Restaurantes de la cocina milenaria Barranquina
2:00 pm. – 5:00 p.m.	Circuito Turístico de Playas de Barranca Milenaria Responsable Sr. Augusto Taboada



**EXPOSITORES DE LA FERIA GASTRONÓMICA,
“EXHIBICIÓN Y DEGUSTACIÓN”**

01	EGBATUR – BARRANCA
02	AUGUST ESCOFFIER - BARRANCA
03	INSTITUTO PACÍFICO
04	TATO
05	ALONZO PEÑA
06	LA CASA DEL TACU TACU
07	LA CASA DE LOS CAMARONES
08	EL HUERTO DE DON JULIAN
09	EL ENCUENTRO
10	EL CANGREJO
11	ÁNGEL MARINO
12	PURO TUMBES
13	J RESTOBAR Y PAPILO
14	SAMA
15	LA RED DEL PESCADOR
16	EL PULPO
17	D VALE NATURAL
18	PERCY FUNG
19	LAS TERRAZAS DE CARAL
20	INDUSTRIAS ALIMENTARIAS UNAB



CERTIFICACIÓN: (OPCIONAL PREVIO PAGO)

- **De los Asistentes**

A) ESTUDIANTES: La UNAB emitirá un certificado de participación al evento académico, válido por 8 horas en actividades de Responsabilidad Social Universitaria. **(10 soles. Cuenta: 0512214 Interbank)**

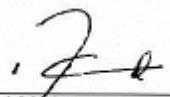
B) PROFESIONALES Y PÚBLICO EN GENERAL: La UNAB emitirá un certificado de participación al evento académico, válido por 8 horas. **(20 soles. Cuenta: 0512214 Interbank)**

- **De los Coorganizadores:** la UNAB emitirá una constancia que acredita su participación, por 30 horas.

- **De los Colaboradores:** Los colaboradores son docentes, personal administrativo y estudiantes. Los docentes y personal administrativo serán reconocidos mediante resolución que acredite su participación. Los estudiantes colaboradores serán reconocidos mediante una constancia de Iniciativa de Responsabilidad Social Universitaria.

PRESUPUESTO

La UNAB, gestionará el Presupuesto para dicho evento, considerando que hay gastos que realizarán los coorganizadores o se realizará gestión para reducir costos del evento



Manuel M. Acosta García
Jefe de la Oficina de Comunicación
e Imagen Institucional