



# Municipalidad Distrital De Laredo

Creado por ley 13792 del 28-12-1961

"Gloriosa Ciudad de Laredo, Honra de la Patria"

Ley 25253 del 19-06-1990

## ORDENANZA MUNICIPAL N° 11-2022-CM/MDL.

Laredo, 15 de diciembre del 2022

### EL CONCEJO DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LAREDO

#### EXISTO:

En Sesión Ordinaria de Concejo celebrada el día quince de diciembre del año dos mil veintidós, el Oficio N° 003-2022-MDL/R de fecha 12 de diciembre del 2022, suscrito por el señor regidor Ing. José Luis Guzmán Pérez. - Presenta PROPUESTA: DECLARA DE INTERÉS Y PRIORIDAD DISTRITAL LA PUESTA EN VALOR DEL PATRIMONIO CULTURAL Y RECURSOS TURISTICOS GASTRONÓMICOS Y LA DENOMINACIÓN PLATO BANDERA DEL DISTRITO DE LAREDO AL COMBINADO TALLARIN CON HUESITO ESTABLECIENDO SE REALICE EN LA TERCERA SEMANA DE OCTUBRE UNA FERIA EN SU RECONOCIMIENTO, y,

#### CONSIDERANDO:

Que, la Constitución Política del Perú en su artículo 194º modificada por la Ley N° 30305, Ley de Reforma Constitucional, concordante con el artículo II del Título Preliminar de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, establece que "Los gobiernos locales gozan de autonomía política, económica y administrativa en los asuntos de su competencia, precisando que, esta radica en la facultad de ejercer actos de gobierno, administrativos y de administración, con sujeción al ordenamiento jurídico;

Que, según el artículo 9º numeral 8) de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades le corresponde al Concejo Municipal aprobar, modificar o derogar las ordenanzas y dejar sin efecto los acuerdos;

Que, conforme al artículo 40º de la Ley Orgánica de Municipalidades Ley N° 27972, ordenanzas son las normas de carácter general de mayor jerarquía en la estructura normativa municipal, por medio de las cuales se aprueba la organización interna, la regulación, administrativa y supervisión de los servicios públicos y las materias en la que la municipalidad tiene competencia;

Que, el numeral 2) del artículo 1º del título I de la Ley N° 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 responden a las expectativas de la comunidad, como expresión identidad cultural y social, además de los valores transmitidos oralmente, tales como 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, según el artículo único de la Resolución Directoral N° 1362/INC de fecha 216 de octubre del 2007, el Instituto Nacional de Cultura declara como patrimonio cultural de la nación a la cocina peruana como expresión cultural cohesionadora y que contribuye de manera significativa a la consolidación de la identidad nacional;

Que, la cocina peruana por su originalidad, calidad y variedad es un producto de exportación y que, además convierte al Perú en un destino privilegiado para el turismo gastronómico,

RUC: 20178186869

JR. REFORMA N° 360

☎ 044-435519

mdlaredo301132@munilaredo.gob.pe

www.munilaredo.gob.pe

LAREDO - PERÚ



# Municipalidad Distrital De Laredo

Creado por ley 13792 del 28-12-1961

"Gloriosa Ciudad de Laredo, Honra de la Patria"

Ley 25253 del 19-06-1990

La cocina peruana es el fruto de la biodiversidad y de la diversidad cultural del Perú, lo que ha permitido el desarrollo de cocinas regionales y locales que reflejan la identidad de los pueblos y que, por su originalidad, variedad, aroma, textura y sabor es reconocida como una de las mejores expresiones gastronómicas del mundo;

que nuestras costumbres tradicionales, como es el caso de la cocina peruana, cuentan con un gran potencial histórico, cultural y simbólico, hoy en día dentro de la economía nacional son vistos como actos culturales, en este caso la cocina laredina además de ser reconocida por su excelente sabor y su variedad, es un valioso elemento local generador de ingresos económicos y por ende un medio de desarrollo social;

que, mediante Oficio N° 003-2022-MDL/R de fecha 12-12-2022, el señor regidor Ing. José Luis Guzmán Pérez hace de conocimiento que se ha realizado las coordinaciones con la Asociación de Restaurantes y Afines -ARAL, quienes plantearon la necesidad de revalorar el plato típico el Combinado Tallarín con Huesito la Gastronomía Laredina proponiendo como la tercera semana de octubre, fecha en que se realice una feria del Combinado en reconocimiento al potaje típico de los laredinos buscando además en dicha festividad convertir a Laredo en la capital gastronómica y fortalecer los lazos de identidad de nuestra cultura.

que, la comunidad del distrito de Laredo, urbano y periférico de la capital del distrito, se caracteriza por contar con una dinámica economía sustentada en pequeños negocios de gastronomía como uno de sus medios de vida, como es la preparación del Combinado TALLARIN CON HUESITO, el cual ha trascendido en el tiempo y corresponde ahora proclamarlo como parte de nuestra riqueza y declararlo como PLATO BANDERA DEL DISTRITO DE LAREDO;

que, la Municipalidad Distrital de Laredo, tiene a bien promover, declarar de interés público y el reconocimiento como patrimonio gastronómico y denominación de PLATO BANDERA DEL DISTRITO DE LAREDO al Combinado Tallarín con Huesito;

Estando a los fundamentos expuestos y a las normas legales antes referidas, y en uso de las facultades conferidas por el numeral 8) del Art. 9º y los artículos 39º y 44º de la Ley N° 27972, Ley Orgánica de Municipalidades, el Concejo Municipal, luego del debate correspondiente, aprobó por UNANIMIDAD la siguiente:

**ORDENANZA MUNICIPAL QUE DECLARA DE INTERES Y PRIORIDAD DISTRITAL LA PUESTA EN VALOR EL RECONOCIMIENTO COMO PATRIMONIO CULTURAL Y RECURSOS TURÍSTICOS GASTRONÓMICOS Y LA DENOMINACIÓN PLATO BANDERA DEL DISTRITO DE LAREDO AL COMBINADO TALLARIN CON HUESITO.**

**ARTÍCULO PRIMERO.** - DECLARAR de interés público y de prioridad distrital la puesta en valor, el reconocimiento como patrimonio cultural y recursos turísticos gastronómicos y denominación de PLATO BANDERA DEL DISTRITO DE LAREDO al COMBINADO TALLARIN CON HUESITO.

**ARTÍCULO SEGUNDO.** - INCLUIR dentro de las festividades de fiestas cívicas del distrito de Laredo de cada año, la celebración del COMBINADO TALLARIN CON HUESITO MAS GRANDE, debiéndose registrar como tal dentro del calendario de festividades locales además INSTITUCIONALIZARSE en esas mismas fechas.

RUC: 20178186869

JR. REFORMA N° 360

☎ 044-435519

mdlaredo301132@munilaredo.gob.pe

www.munilaredo.gob.pe

LAREDO - PERÚ



# Municipalidad Distrital De Laredo

Creado por ley 13792 del 28-12-1961

"Gloriosa Ciudad de Laredo, Honra de la Patria"

Ley 25253 del 19-06-1990

**ARTICULO TERCERO. - ESTABLECER** en la TERCERA SEMANA DE OCTUBRE de cada año, se realice una FERIA DEL COMBINADO TALLARIN CON HUESITO, en reconocimiento al potaje típico laredino.

**ARTÍCULO CUARTO. - ENCARGAR** a la Gerencia de Desarrollo Económico y a la Unidad de Imagen Institucional, en cooperación con las organizaciones del sector turismo del distrito de Laredo, formulen y ejecuten actividades dirigidas a promover la investigación, puesta en valor, promoción y difusión de dicho potaje como PLATO BANDERA DEL DISTRITO; así mismo, a continuar el proceso de reconocimiento ante el Gobierno Regional para su declaratoria como plato bandera de la Región La Libertad.

**ARTICULO QUINTO. - ESTABLECER** que la presente Ordenanza entrara en vigencia a partir del día siguiente de su publicación.

**POR TANTO:**

**MANDO QUE SE REGITRE, COMUNIQUE, PUBLIQUE Y CUMPLA.**



MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LAREDO

ING. MIGUEL O. CHÁVEZ CASTRO  
ALCALDE

RUC: 20178186869  
JR. REFORMA N° 360  
044-435519  
mdlaredo301132@munilaredo.gob.pe  
www.munilaredo.gob.pe  
LAREDO - PERÚ

"Año del fortalecimiento de la soberanía nacional"

Laredo, 12 de Diciembre del 2022

Oficio N° 003-2022-MDL/R

Señor  
Miguel Orlando Chavez Castro  
Alcalde de la Municipalidad Distrital de Laredo  
De mi mayor consideración:



Que, mediante el presente oficio, mi persona como regidor de la municipalidad distrital de Laredo, hago conocer que se ha realizado las coordinaciones con la Asociación de Restaurantes y Afines - ARAL presidida por el señor Jhon Benites, quienes plantearon la necesidad de revalorar el Plato Típico el Combinado Tallarin con Huesito la Gastronomía Laredina proponiendo como la tercera semana de octubre, fecha en que se realice una Feria del Combinado en reconocimiento al potaje típico de los laredinos, buscando además en dicha festividad convertir a Laredo en la capital gastronómica y fortalecer los lazos de identidad de nuestra cultura.

Que, hago mi Exposición de Motivos y por qué deberíamos el Combinado TALLARIN CON HUESITO ha trascendido en el tiempo y corresponde ahora proclamarla como parte demuestra riqueza cultura y declararlo como PLATO BANDERA DEL DISTRITO DE LAREDO.

Asimismo solicito se permita la participación de ARAL en la próxima reunión de consejo a fin de presentar el sustento correspondiente, así como trasladar la información correspondiente a los regidores de nuestra municipalidad.

Sin otro particular me despido,

Atentamente,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jose Luis Guzman Perez'.

JOSE LUIS GUZMAN PEREZ  
DNI 18001804

REGIDOR DE LA MUNICIPALIDAD DISTRITAL DE LAREDO

## EXPOSICION DE MOTIVOS

### 1.- ANTECEDENTES.

La cocina peruana es el fruto de la biodiversidad y de la diversidad cultural del Perú, lo que ha permitido el desarrollo de cocina regionales y locales que reflejan la identidad de los pueblos y que por su originalidad variedad, aroma, textura y sabor es reconocida como una de las mejores expresiones gastronómicas del mundo.

Que, el numeral 2) del artículo 1º del Título I de la Ley N° 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 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 reconocimiento tradicional ya sean artísticos, gastronómicos, medicinales, tecnológicos, folklóricos o religioso, los conocimientos colectivos de los pueblos y otras expresiones o manifestaciones culturales que en conjunto conforman nuestra diversidad cultural;

Que, en esta última década el Perú ha alcanzado un lugar privilegiado en la gastronomía Universal, consagrándose por séptima vez, como el mejor destino culinario a nivel mundial, hecho que es elogiado en los principales medios periodísticos del mundo, paseando sus aromas, por festivales internacionales y programas de la televisión internacional.

Que, el arte culinario y la gastronomía Laredina queremos que sea reconocida a nivel nacional, consideran a Laredo como una de las localidades con mayor nivel de desarrollo gastronómico y que ofrece atractivos especiales en temas de historia, recursos naturales y está considerada para el fortalecimiento de capacidades a través de un programa de fortalecimiento y generación de empleo mediante el mejoramiento de la calidad de la oferta gastronómica.

Que, en la región La Libertad ofrece grandes atractivos turísticos arqueológicos, históricos, religiosos y naturales, encontrándose muchos de estos atractivos a lo largo de nuestro distrito de Laredo;

### 2.- OBJETIVO.

La Municipalidad Distrital de Laredo tenga a bien promover declarar de interés público y el reconocimiento como patrimonio gastronómico y denominación de plato bandera del Distrito de Laredo al COMBINADO TALLARIN CON HUESITO.

Según el Plan de Desarrollo Local Concertado 2030

**Objetivo de Desarrollo:** Mejorar la competitividad y el empleo adecuado productivo en las principales actividades económicas del distrito de Laredo.

#### **Objetivo de la Propuesta**

Que, en la propuesta tiene como objetivo, viabilizar el registro del potaje; COMBINADO TALLARIN CON HUESITO, como parte de las costumbres y conocimientos tradicionales como patrimonio cultural y como recurso turístico gastronómico de Distrito de Laredo, además de promover su investigación y puesta en valor para que los peruanos conozcan más sobre el potaje; su reconocimiento como plato bandera del distrito de Laredo y posterior conseguir igual denominación a nivel regional.

### 3.- ANALISIS DE LA SITUACION ACTUAL.

#### Descripción De La Comunidad Y Su Historia

Laredo es uno de los 11 distritos de la provincia de Trujillo, que cuenta con 37,206 habitantes, con una población casi proporcionalmente distribuida en 50% compuesta por mujeres.

#### Población en Edad de Trabajar

DISTRITO LAREDO	TOTAL	EDAD EN AÑOS			
		14 - 29	30 - 44	45-64	65- MAS
	27754	9397	7579	7296	3498
HOMBRES	13493	4567	3705	3571	1650
MUJERES	14261	4830	3874	3706	1848

INEI - Censos Nacionales 2017: XII de Población, VII de Vivienda y III de Comunidades Indígenas,

Según el, INEI la población censada en edad de trabajar por estado civil en Laredo existe en total 14,261 de ese total se tiene Mujeres Conviviente 4,053, Separada 832, Casada 3,987, Viuda 925, Divorciada 116

Que, el art. 64° de la Ordenanza N° 011-2019-CM/MDL Reglamento de Organización y Funciones de nuestra municipalidad, especifica las Funciones Específicas y atribuciones de la Gerencia de Desarrollo Económico Local, en el inciso; "u) Impulsar y fomentar el turismo local en coordinación con las organizaciones públicas y privadas, gremios empresariales y otros, inmersas en la promoción del turismo;" y en su Art. 88°, especifica las Funciones Específicas y atribuciones de la Subgerencia de Promoción Empresarial, Agropecuaria y Turística en su inciso; "m) Promover, fomentar y promocionar el desarrollo del turismo, priorizando las zonas de desarrollo turístico, y MYPE relacionadas;"

La Comunidad del distrito de Laredo, urbano y periférico de la capital del distrito, se caracteriza por contar con una dinámica económica sustentada en pequeños negocios de gastronomía como uno de sus medios de vida, por eso la Municipalidad Distrital de Laredo tiene entre sus planes de corto plazo, gestionar la puesta en valor de algunos íconos del patrimonio histórico-cultural y ruinas arqueológicas, que servirán de atracción al turista extranjero. Dentro de esta perspectiva y horizonte de cambio, la gastronomía del distrito viene siendo enriquecida y complementada con platos como el Combinado Laredino "Tallarines con Huesitos" pensando en los turistas nacionales y extranjeros.

Los resultados esperados conllevan a obtener los siguientes impactos.

En las personas y sus familias:

- Consolidación de los negocios, con mayor dotación de capacidades técnicas y de gestión en los conductores y personas dedicadas al expendio de comida.
- Consolidación y/o generación de puestos de trabajo e incrementado sus ingresos familiares.

En la economía local.

- Los negocios gastronómicos están mejor cualificados, en calidad de servicios.
- Incremento de los ingresos económicos por venta de alimentos, bebidas locales y hospedaje.
- Se articula la actividad gastronómica a los planes locales de promoción turística del distrito de Laredo.

La Municipalidad de Laredo y su Gerencia de Desarrollo Económico Local a través de la Subgerencia de Promoción Empresarial, tiene el compromiso de dinamizar la economía local con enfoque de inclusión social, igualdad de género y contribución a la reducción de la pobreza con el fin supremo de generar valor público para el ciudadano y de realizar el empadronamiento de lugares donde se expenden este plato en el distrito de Laredo, que se encuentren formalizado y no formalizados, así como realizar campañas de orientación para la formalización de estos lugares gastronómicos, con la

finalidad de garantizar la participación de los mismos en las ferias que realice la municipalidad distrital de Laredo así las mujeres emprendedoras de la Comunidad del distrito de Laredo, mejoran sus capacidades generar ingresos económicos, mejoran sus técnicas de cocina, manejan herramientas de gestión en sus organizaciones y emprendimientos económicos, que les permite aumentar sus ingresos, disminuir las crisis familiares y su dependencia económica, contribuyendo a una inclusión social con equidad de género.

#### **4.- PROPUESTA.**

Que, los laredinos, a lo largo de los años ha convertido al Combinado en plato principal y de atractivo turístico, es decir siempre lo ha identificado y como parte importante de las reuniones familiares y sociales.

En Laredo nuestro combinado tiene una combinación muy particular que lo diferencia de los demás, el famoso huesito guisado con su papita revuelta.

Tenemos muchos nombres que mencionar al hablar de nuestro combinado que se remonta al año 1965 donde la Sra. Rosa Hoyos vendía los tallarines, su papita revuelta con bofe más conocido en estos tiempos como la chanfainita y lo acompañaba con su sarza criolla y su crema a la huancaína, en un triciclo en las puertas de la cocinería del mercado.

En el año 1970 podemos encontrar a la señora Luzmila Calderón Avalos que vendía este famoso platillo en las puertas del colegio San Martín (ahora, antes era la Mapresa). En ese tiempo también en las afueras del colegio se ofrecía el pan con tallarín y el famoso pan con crema a todos los alumnos.

Por aquellos años muchas alumnas del colegio se acercaban al puesto de la Sra. Luzmila para que a cambio de ayudarla a lavar los platos les brinde un plato de tallarín.

En el año 1981 la Sra. Mely Alvarado empieza a vender el combinado de la misma forma que lo hacía la Sra. Luzmila, no era la única ya que su madre una mujer laredina Primitiva Cristina Rodríguez Garces llevaba a vender su combinado hacia las Malvinas en Trujillo. Cabe resaltar que en esos tiempos ya había muchas madres de familia que se dedicaban a la venta de combinado.

Entre los años 80 y 90 es en donde la Sra. Luzmila ya entre reemplaza el bofe por el huesito de chancho ya que era menos el trabajo para cocinarlo y quedaba más sabroso y es así que se reemplaza la chanfainita por el huesito de chancho.

Ya en esos años se ofrecía el famoso combinado con huesito que constaba de tallarín, papa a la huancaína, huesito con su papita revuelta y su sarza criolla.

La Sra. Mely vendía este combinado, pero a la vez también ofrecía ceviche, y nos comenta que cuando se le terminaba la sarza criolla le agregaba una cucharada de ceviche al plato y así fue modificándose nuevamente el combinado y la gente ya lo pedía con su cebichito y fue quedando completo de esa manera como se conoce hoy en día.

En Laredo no solo se ofrece el combinado con huesito, sigue pasando el tiempo y también se utiliza el famoso hueso padrastro del chancho que es un hueso muy grande que se guisa de la misma forma y se sirve con nuestro combinado...

Que, este plato, se prepara diariamente en el distrito de Laredo, y se expende desde hace mucho tiempo en interior del mercado, restaurantes, casas de familia y otros puntos de venta específicos ubicados en las vías públicas (frente al Hospital Laredo, frente a la Plaza de Armas, etc.) en forma de delivery o en carretilla como potaje típico de Laredo.

#### **5.- CONCLUSIONES.**

Por lo expuesto, se concluyen lo siguiente:

- Que, el numeral 2) del artículo 1º del Título I de la Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, así como según el artículo único de la Resolución Directoral N° 1362/INC de fecha 16 de octubre del 2007, el Instituto Nacional de Cultura declara como patrimonio cultural de la nación a la cocina peruana como

expresión cultural cohesionadora y que contribuye de manera significativa a la consolidación de la identidad nacional.

- Que, la cocina peruana por su originalidad, calidad y variedad es un producto de exportación y que además convierte al Perú en un destino privilegiado para el turismo gastronómico.
- Que, si bien es cierto que, el Combinado "Tallarín con Huesito" es un potaje que también se prepara en otras ciudades, sin embargo, en Laredo este plato posee características propias en su preparación que van desde el uso de cantidades generosas de huesito, el manejo tan particular de los tiempos al utilizar los ingredientes hasta las formas usadas en su presentación a veces acompañado de orejitas, pata de chanco, fritanguita y ceviche. Estas particularidades, hacen que se diferencie nitidamente de demás tipos de preparación empleadas en otras cocinas regionales. Por estas consistentes razones se puede concluir que este especial caso, este potaje debe poseer su propia denominación "COMBINADO DE TALLARÍN CON HUESITO", con la finalidad de mantener intacto su valor como patrimonio cultural y su condición de atractivo turístico gastronómico del distrito de Laredo.
- Que, la Municipalidad Distrital de Laredo, concedora del auge alcanzado por la gastronomía Laredina, considera este hecho como un factor gravitante en la revaloración de nuestra cultura y en la reafirmación de nuestra identidad, que revalora y alienta a la mujer laredina, que dinamiza la economía local permitiendo una mejor calidad de vida a los pobladores de la ciudad y dar valor a este plato de la ciudad de laredo, el "**COMBINADO DE TALLARÍN CON HUESITO**".
- Que, la Municipalidad Distrital ejerce funciones normativas, teniendo entre sus funciones aprobar ordenanzas en el ámbito de su jurisdicción y en el marco de sus competencias.

## RECOMENDACIÓN

Remitir el presente informe, así como el proyecto de Ordenanza Municipal, a la Comisión de Regidores Municipal, para conocimiento, fines y el trámite correspondiente.