

**PERÚ****Ministerio
de Cultura****Biblioteca
Nacional del Perú**

Firmado digitalmente por
ARRIAGA HERRERA Cesar Rodolfo FAU
2013137963 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 2025/12/18 22:08:51-0500

*"Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana*

INFORME N° 000439-2025-BNP-J-DPC

A : **JUAN YANGALI QUINTANILLA**
JEFE INSTITUCIONAL
JEFATURA INSTITUCIONAL

ASUNTO : Propuesta de declaratoria como Patrimonio Cultural de la Nación de nueve (09) unidades bibliográficas correspondientes a recetas de la cocina peruana (1902-1962), pertenecientes a la Biblioteca Nacional del Perú.

REFERENCIA : INFORME TECNICO N°000132-2025-BNP-J-DPC-UVDP (17DIC2025)

FECHA : Lima, 18 de diciembre de 2025

Es grato dirigirme a usted para saludarlo cordialmente e informarle que dentro del Plan Operativo Institucional 2025 de esta dirección se tiene previsto efectuar la selección y evaluación periódica del material bibliográfico documental (MBD), con el fin de determinar si reúnen las condiciones materiales para ser declarados bienes integrantes del Patrimonio Cultural de la Nación (PCN).

En cumplimiento de ello, la Unidad Funcional de Valoración y Defensa del Patrimonio Bibliográfico Documental (UVDP) ha emitido el documento de la referencia, el cual hace suyo esta dirección, donde se sustenta técnicamente la Propuesta de declaratoria como Patrimonio Cultural de la Nación de nueve (09) unidades bibliográficas correspondientes a recetas de la cocina peruana (1902-1962) pertenecientes a la Biblioteca Nacional del Perú, cuyas unidades presentan singularidades en el material que realzan su importancia, valor y significado cultural, por lo que ameritan ser declarados como PCN.

En tal sentido, de conformidad con lo dispuesto en el numeral (a) del artículo 29 del Reglamento de Organización y Funciones de la BNP, se remite a su Despacho la presente propuesta de declaratoria de PCN para su aprobación y posterior derivación al Viceministerio de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales del Ministerio de Cultura a fin de que se expida la resolución de declaratoria correspondiente.

Atentamente,

CESAR RODOLFO ARRIAGA HERRERA
DIRECTOR
DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN DE LAS COLECCIONES

CAH/mrc

C.C.:
Adj.:

**PERÚ****Ministerio
de Cultura****Biblioteca
Nacional del Perú**

Firmado digitalmente por
MARTINEZ CESPEDES Raul Jimmy FAU
20131373663 soft
Motivo: Soy el autor del documento
Fecha: 2025/12/17 19:25:23-0500

*“Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres”
Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana*

INFORME TECNICO N° 000132-2025-BNP-J-DPC-UVDP

A : **CESAR RODOLFO ARRIAGA HERRERA**
DIRECTOR
DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN DE LAS COLECCIONES

ASUNTO : Propuesta de declaratoria como Patrimonio Cultural de la Nación de nueve (09) unidades bibliográficas correspondientes a recetas de la cocina peruana (1902-1962), pertenecientes a la Biblioteca Nacional del Perú.

FECHA : Lima, 17 de diciembre de 2025

Es grato dirigirme a usted para saludarlo cordialmente y presentarle el sustento técnico de la propuesta de declaratoria como Patrimonio Cultural de la Nación (PCN) de nueve (09) unidades bibliográficas correspondientes a recetas de la cocina peruana (1902-1962), pertenecientes a la Biblioteca Nacional del Perú (BNP).

1. Antecedentes

- 1.1 A inicios del año 2025, la Unidad Funcional de Valoración y Defensa del Patrimonio Bibliográfico Documental (UVDP) incluyó dentro de su Plan Operativo Institucional la revisión y evaluación técnica del material bibliográfico documental (MBD) custodiado en los repositorios de la BNP, sede San Borja, a fin de seleccionar aquellos que reúnen las condiciones para ser declarados PCN.
- 1.2 Durante el mes de noviembre de 2025, la UVDP identificó en el catálogo general de la BNP nueve (09) unidades bibliográficas correspondientes a recetas de la cocina peruana (1902-1962); cuyas características materiales fueron analizadas bajo los alcances de la normativa que regula la identificación, declaratoria y gestión del PCN.

2. Análisis

- 2.1 De conformidad con lo establecido en los artículos 28 y 29 del Reglamento de Organización y Funciones de la BNP, aprobado por Decreto Supremo N° 002-2024-MC, la DPC es el órgano de línea que tiene entre sus funciones la gestión para la declaratoria del patrimonio cultural bibliográfico documental de la nación, lo cual comprende elaborar la propuesta técnica para su derivación al Ministerio de Cultura.
- 2.2 De la misma forma, acorde a lo señalado en la Resolución de Gerencia General N° 024-2025-BNP-GG, la UVDP tiene entre sus funciones evaluar y proponer la calificación del MBD como bien integrante del PCN, sea de oficio o de parte; la cual se efectúa a través de un informe técnico donde se sustenta la importancia, valor y significado del MBD propuesto.
- 2.3 Respecto a la condición de bienes integrantes del PCN, el artículo 21 de la Constitución Política del Perú prescribe que los documentos bibliográficos, entre otros testimonios de valor histórico, expresamente declarados bienes culturales, y provisionalmente los que se presumen como tales, son PCN, independientemente de su condición de propiedad privada o pública; los



PERÚ

Ministerio
de Cultura

Biblioteca
Nacional del Perú

*“Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres”
Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana
mismos que se encuentran protegidos por el Estado.*

- 2.4 De igual modo, en los artículos III y VII del Título Preliminar de la Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, se establece que tienen la condición de bienes integrantes del PCN los bienes materiales que tengan importancia, valor y significado histórico, social, tradicional, científico o intelectual, entre otros; asimismo, se precisa que la BNP es uno de los organismos competentes del Estado para el registro, declaración y protección del PCN que se encuentre dentro del ámbito de su competencia.
- 2.5 En concordancia con ello, el artículo 8 del reglamento de la Ley N° 28296, aprobado por Decreto Supremo N° 011-2006-ED y modificatorias, señala que corresponde a los organismos competentes la tramitación de los expedientes para declarar bienes culturales a aquellos que están dentro del ámbito de su competencia.
- 2.6 En cumplimiento a lo dispuesto en ese marco normativo, la DPC, a través de la UVDP, incluyó dentro de su Plan Operativo Institucional 2025 la evaluación del MBD custodiado en los repositorios de la BNP, sede San Borja, a fin de seleccionar aquellos que reúnen las condiciones para ser declarados PCN; en cuya programación del mes de noviembre se incluyó la evaluación de nueve (09) unidades bibliográficas correspondientes a recetarios de la cocina peruana (1902-1962).
- 2.7 Por consiguiente, durante el mes de noviembre de 2025, los especialistas de la UVDP efectuaron el análisis técnico correspondiente del referido MBD, cuyos resultados se detallan a continuación:

a) Generalidades:

- **Tipo de Material:**
Impresos
- **Procedencia:**
Biblioteca Nacional del Perú
- **N° de ejemplares analizados:**
Nueve (09) unidades bibliográficas

b) Identificación del material bibliográfico documental

El siguiente cuadro contiene la descripción técnica y las características materiales de las nueve (09) unidades bibliográficas correspondientes a recetarios de la cocina peruana (1902-1962).

Ítem	Signatura	Código de barras INV 2011	Código de Barras CBN	Responsable	Título	Pie de imprenta	Colección o Fondo
1	641.85 / M	-	0000096289	-	MANUAL DEL NUEVO DULCERO PERUANO	Lima: Librería e imprenta Gil, 1902.	Biblioteca Nacional del Perú – Fondo Antiguo
2	XPM / 09083	-	0000860115	E. Rosay, editor.	NUEVO MANUAL DE LA COCINA PERUANA: Escrito en forma de Diccionario	Lima: Librería francesa [científica Galland], 1910	Biblioteca Nacional del Perú – Colección Pablo Macera

**PERÚ****Ministerio
de Cultura****Biblioteca
Nacional del Perú**

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

3	XFP / 641.5 / L / 1921	1000081144	0000473136	-	LECCIONES DE COCINA. Contienen las más deliciosas y fáciles recetas de cocina como también consejos prácticos para el hogar	Lima: Imprenta del Estado, 1921.	Biblioteca Nacional del Perú – Colección Franklin Pease
4	641.5 / M44	-	0000294006	-	LA MESA PERUANA O SEA EL LIBRO DE LAS FAMILIAS. Precedido del Arte de Trinchar	Arequipa: Tipografía y encuadernació n Medina, 1924.	Biblioteca Nacional del Perú – Fondo Antiguo
5	641.5 / B85A	-	0000607987	Brusco de Liberti, Josefina	EL AMIGO DEL HOGAR: COCINA CRIOLLA Y EXTRANJERA CON RECETARIO PARA ENFERMOS CONVALESCIENTES	Lima: Imp. y Lit. T. Scheuch, 1934.	Biblioteca Nacional del Perú – Fondo Antiguo
6	641.5 / B69	-	0000293950	Boix Ferrer, Juan, compilador.	COCINA AL DIA: CRIOLLA Y EXTRANJERA CON INFINIDAD DE RECETAS VEGETARIANAS ADAPTADA A LOS PAÍSES HISPANO- AMERICANOS. Volumen I	Lima: Librería e Imprenta Gil, S.A., 1934	Biblioteca Nacional del Perú – Fondo Antiguo
7	641.595 1 / W26 / 1954	-	0000294120	Wang, Chang, [1913-]	CHIFA: RECETAS DE ARTE CULINARIO CHINO. Primer tomo.	[Lima], 1954.	Biblioteca Nacional del Perú – Fondo Antiguo
8	641.5 / B96	-	0000293953	Bustíos de Sanguinetti, María Luisa, 1905-1976.	Recetas Económicas y Prácticas de Cocina y Repostería. Dedicadas a las Amas de Casa, aficionadas al arte culinario	[Lima: Cía. de Impresiones y Publicidad, 1958]	Biblioteca Nacional del Perú – Fondo Antiguo
9	641.5 / G26 / 1960	-	0000293987	Garland de Pérez Palacios, Laura.	"LA TAPADA": COCINA Y REPOSTERIA	Lima, [1962].	Biblioteca Nacional del Perú – Fondo Antiguo

c) Valoración cultural del material bibliográfico documental

2.8 La Biblioteca Nacional, ente responsable del registro y protección del Patrimonio Bibliográfico Documental, en conformidad con el artículo II del Título Preliminar de la Ley 28296 – Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, ha desarrollado la implementación de cuatro criterios de valoración cultural. La aplicación de estos criterios determina la importancia, significado y valor histórico, social, científico, intelectual, artístico del material bibliográfico documental para la cultura peruana, tanto de sus características materiales y de sus contenidos intelectuales, conforme se detalla:

- a. Relevancia del autor: se desarrolla la importancia del creador de la obra. Entre las cualidades que se consideran, destaca el legado del autor en los diferentes campos del arte y la ciencia.

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres”

Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

- b. Relevancia de la obra: se analiza la contribución de la obra al desarrollo histórico, científico, artístico, social e intelectual peruano.
- c. Relevancia de la edición: resalta el tipo de edición del ejemplar, la complejidad de su producción y se da especial importancia a las primeras ediciones.
- d. Relevancia del ejemplar: se determina por las singularidades que el libro haya adquirido tras su impresión. Se destacan las características materiales que ocasionan que un ejemplar cobre mayor valor y se distinga de otro, convirtiéndolo al bien en único. Son relevantes las dedicatorias entre los intelectuales más importantes de la cultura peruana, por constituirse en registro y testimonio que contribuye a preservar la memoria de los peruanos que forjaron el desarrollo de la cultura peruana.

2.9 Asimismo, es preciso señalar que un MBD declarado PCN o el que se presume como tal, puede expresar diferentes significados y/o valores para la sociedad, tal como lo ha desarrollado y discutido la literatura sobre el Patrimonio Cultural (Barreiro y Criado, 2015; Cohen y Fernández, 2013; Lipe, 1984). Estos valores pueden ser históricos, sociales, científicos y artísticos, entre otros. A un material bibliográfico documental se le puede atribuir diferentes tipos de valores y variar los valores entre uno y otro, considerando las características materiales y culturales de cada uno de ellos. Del mismo modo, entre los valores atribuibles a un MBD, puede resaltar uno más sobre el otro.

c.1) Importancia

Relevancia del responsable de la obra

Los responsables de las obras que integran la presente propuesta de declaratoria destacan por sus aportes significativos a la cultura gastronómica peruana durante la primera mitad del siglo XX. Diversos estudios han abordado la importancia de estos autores y sus recetarios desde perspectivas históricas, sociales y culturales, evidenciando su papel en la consolidación de la identidad culinaria nacional. Entre las autoras más destacadas de los recetarios se encuentran:

Josefina A. Brusco (ítem 5), responsable de la obra *El amigo del hogar: cocina criolla y extranjera, con recetario para enfermos y convalecientes* (Brusco, 1937). Brusco, escritora y recopiladora de recetas especializada en cocina criolla, internacional y repostería, publicó sus obras entre las décadas de 1930 y 1960, en un contexto en el que la cocina doméstica comenzaba a sistematizarse en libros (Guardia, 2020).

Su objetivo fue documentar recetas tradicionales y extranjeras, además de ofrecer consejos para la alimentación de enfermos y convalecientes, lo que revela una visión integral de la cocina como salud y cultura (Brusco, 1937). Fue una de las primeras autoras en



PERÚ

Ministerio
de Cultura

Biblioteca
Nacional del Perú

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres”

Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

sistematizar la cocina peruana en libros extensos, incorporando aspectos de nutrición y salud.

Juan Boix Ferrer (ítem 6), fue autor y editor vinculado a la gastronomía peruana, conocido por compilar recetas tradicionales y extranjeras en un formato práctico para el hogar (Boix, 1934). Incorporó métodos de cocina más eficientes y consejos sobre higiene y conservación, alineados con la modernización doméstica de mediados del siglo XX (Guardia, 2020). Fue pionero en incluir recetas vegetarianas en un recetario hispanoamericano, en una época donde la dieta basada en carne era dominante (Zapata, 2015). Su aporte contribuyó a la diversificación de la cocina doméstica, mostrando que la alimentación sin carne podía ser variada y nutritiva (Boix, 1934).

Chang Wang (ítem 7), maestro en cocina china que vivió en Perú y es reconocido por haber publicado uno de los recetarios más emblemáticos sobre la cocina china adaptada al contexto peruano (Wang, 1952). Su objetivo fue difundir el arte culinario chino y promover su integración con la gastronomía peruana, consolidando la identidad del chifa como parte de la cultura nacional (Guardia, 2020; Cánepa, 2011). Este aporte no solo enriqueció la diversidad culinaria del país, sino que también marcó un hito en la historia gastronómica peruana al legitimar la fusión chino-peruana como una expresión cultural propia.

María Luisa B. de Sanguinetti (ítem 8), escritora especializada en gastronomía doméstica. Su objetivo principal fue brindar soluciones económicas y sencillas para la cocina diaria, ofreciendo menús completos, platos criollos, internacionales y repostería. Adaptó recetas internacionales al contexto peruano, mostrando la fusión cultural que caracteriza nuestra gastronomía (Guardia, 2020). Además, incorporó consejos sobre etiqueta y servicio de mesa, reflejando la importancia social de la comida en la época (Cánepa, 2011).

La autora promovió el uso de utensilios modernos y métodos más eficientes, marcando el paso hacia una cocina más práctica y organizada. Su obra transformó la cocina casera en una práctica económica y culturalmente rica, convirtiéndose en una referente para la mujer peruana de mediados del siglo XX (Sanguinetti, 1958).

Laura Garland de Pérez Palacio (ítem 9), autora peruana reconocida por su contribución a la gastronomía nacional a través de recetarios emblemáticos (Garland, 1962). Su aporte fue sistematizar los recetarios de la cocina y la repostería, y a su vez influyó en la modernización culinaria y la proyección internacional de la gastronomía peruana en la segunda mitad del siglo XX (Cánepa, 2011).

La responsabilidad de la publicación de los otros recetarios incluidos en la presente propuesta de declaratoria, como *Manual del nuevo dulcero peruano* (1902), *Nuevo manual de la cocina peruana: escrito en forma de diccionario* (1910), *Lecciones de cocina: contienen las más deliciosas y fáciles recetas de cocina como también consejos prácticos para el hogar* (1921) y *La mesa peruana, o sea el libro de las familias precedido del arte de trinchar* (1924); recae en sus



PERÚ

Ministerio
de Cultura

Biblioteca
Nacional del Perú

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres”

Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

respectivas imprentas o editoriales, las cuales recopilaban y publicaban estas recetas que tradicionalmente se transmitían de forma oral en la sociedad peruana.

Tal es el caso del *Manual del nuevo dulcero peruano*, que fue editado por la Librería e imprenta Gil, taller de gran prestigio que publicó diversos libros de autores como García Calderón, Jorge Basadre, entre otros. Esta casa editora fue una de las más antiguas abiertas en la época republicana (1854). Desde su fundación y durante más de 50 años, editó casi todos los códigos y libros de leyes peruanas. Su local inicial se ubicó en la antigua calle de Bodegones (la tercera cuadra del Jr. Carabaya), posteriormente la librería se trasladó a la calle del Banco del Herrador (quinta cuadra del Jr. Lampa), en el centro de Lima (Pastor, 2017).

Nuevo manual de la cocina peruana: escrito en forma de diccionario, publicada por la Librería Francesa y Casa Editora J. Galland E. Rosay, ubicada en la calle de La Merced, frente a la iglesia del mismo nombre en el Jirón de La Unión. La dueña de esta casa editora fue Mercedes Rateri, viuda de Rosay, quien promovió la lectura con gran ímpetu, al punto que en su librería se podía encontrar el último libro publicado en París casi al mismo tiempo de su aparición. Malachowski (2019) la describiría diciendo que “en vez de sangre, corría tinta por sus venas”.

Lecciones de cocina: contienen las más deliciosas y fáciles recetas de cocina como también consejos prácticos para el hogar, fue publicada en la Imprenta del Estado, la cual se creó con el objetivo de que el gobierno peruano comunicara de manera oficial para dar vigencia a las leyes promulgadas a través de sus órganos oficiales como *La Gaceta de Gobierno* y luego *El Peruano*. Desde su nacimiento, la Imprenta del Estado, centró su actividad en la producción de textos oficiales (memorias, decretos, bandos presidenciales, diarios oficiales, etc.). Como institución productora, también fomentó la edición de aquellas obras cuyos autores pudieran costear su producción en dicha imprenta (Arrambide, 2010).

La mesa peruana, o sea el libro de las familias precedido del arte de trinchar, editado por Tipografía y Encuadernación Medina, la cual publicó diversos libros a principios del siglo XX en la ciudad de Arequipa.

Relevancia de la obra

Valor histórico y social: el conjunto de recetarios de la cocina peruana (1900-1962) propuestos para su declaratoria constituye una muestra representativa de la vida social y gastronómica de la sociedad en las primeras décadas del siglo XX.

La publicación y preservación de estos textos son un factor clave en la toma de conciencia colectiva del patrimonio gastronómico del país, debido que los recetarios no fueron simples manuales de cocina, sino instrumentos fundamentales en la construcción de la identidad culinaria nacional (Cánepa, 2011; Guardia, 2020). A finales del siglo XIX, la gastronomía peruana experimentó una marcada influencia



PERÚ

Ministerio
de Cultura

Biblioteca
Nacional del Perú

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres”

Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

francesa, reflejada en técnicas más refinadas y en la incorporación de ingredientes europeos (Guardia, 2020). Posteriormente, durante el siglo XX, la cocina nacional se enriqueció con la presencia de diversas colonias inmigrantes: italianas, que aportaron pastas y panes; chinas, que introdujeron el arroz y la técnica del salteado, dando origen a platos como el arroz chaufa; y japonesas, que influyeron en la preparación de pescados y mariscos, sentando las bases de la cocina nikkei (Zapata, 2013; Arias, s.f.).

Este proceso de mestizaje culinario convirtió a la mesa peruana en un espacio de encuentro cultural, donde se fusionaron saberes ancestrales, tradiciones europeas y aportes orientales, consolidando una identidad gastronómica única que hoy es reconocida mundialmente (Berríos, 2014).

Las primeras publicaciones sobre las recetas culinarias en el siglo XX, tenemos a *Manual del nuevo dulcero peruano* (ítem 1), este recetario publicado en 1902 constituye un hito en la historia de la dulcería peruana. Antes de su aparición, la elaboración de repostería estaba estrechamente vinculada a los conventos y a las familias aristocráticas, lo que limitaba su difusión. Asimismo, este recetario refleja la transición hacia la modernidad, incorporando ingredientes importados —como azúcar refinada y frutas europeas— y adaptando técnicas internacionales. El recetario reunió preparaciones que hoy son consideradas símbolos culturales, como el *suspiro a la limeña* y el *turrón de Doña Pepa*, estos productos fortalecieron la idea de la repostería como parte del orgullo peruano (El Comercio, 2025; PROMPERÚ, 2022). Además, sirvió como base para obras posteriores, como *La tapada* (1962) (ítem 9), y otros manuales que sistematizaron la cocina dulce, impulsando la profesionalización de este ámbito (Garland, 1962).

El *Nuevo manual de la cocina peruana* (ítem 2), publicado en 1910, constituye una obra fundamental para comprender la evolución de las recetas en el país y marca una etapa de consolidación de la llamada cocina peruana (Zapata, 2013). Este recetario, impreso en Lima y escrito en forma de diccionario por un “limeño mazamorrero”, presenta un ordenamiento alfabético que facilita la consulta y evidencia una clara intención de sistematizar el conocimiento culinario. Reúne aproximadamente 320 preparaciones que abarcan platos criollos, dulces y confites, consolidando la cocina peruana como un corpus escrito (Real Academia de Gastronomía, s.f.).

La mayoría de las recetas incluidas en el *Nuevo manual de la cocina peruana* continúan vigentes, aunque con modificaciones en sus denominaciones: por ejemplo, “albóndigas”, “papas con ají”, “arroz con dulce”, “pastel” y “turrón de miel” corresponden hoy a “caiguas rellenas”, “papas a la huancaína”, “arroz zambito”, “hojaldre” y “turrón de Doña Pepa”, respectivamente. Sin embargo, otras han cambiado sustancialmente o han dejado de prepararse (Zapata, 2013).

Lecciones de cocina: contienen las más deliciosas y fáciles recetas de cocina, como también consejos prácticos para el hogar (ítem 3), publicado en 1921, pertenece al género de manuales domésticos y recetarios, muy difundidos en las primeras décadas del siglo XX. Su



PERÚ

Ministerio
de Cultura

Biblioteca
Nacional del Perú

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres”

Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

propósito era instruir en la preparación de recetas sencillas y prácticas, complementadas con recomendaciones para la administración del hogar, dirigidas principalmente a amas de casa. Este tipo de obras reflejaba, en el contexto de 1921, la importancia social de la cocina como espacio femenino y la concepción de eficiencia en la vida doméstica (Zapata, 2013; Cánepa, 2011).

El texto constituye un testimonio de la vida cotidiana en los hogares urbanos del país, donde la cocina era concebida como centro del bienestar familiar. Así lo expresa la autora en sus líneas: *“Lo dedico a las madres de familia, las cuales podrán no sólo mandar hacer, sino aprender, desde encender la candela hasta ejecutar el plato más difícil y delicado”* (La limeña, 1921). Esta afirmación evidencia la intención pedagógica del manual y su función como herramienta para la formación culinaria y doméstica (Infobae, 2023; Zapata, 2013).

La mesa peruana, o sea el libro de las familias precedido del arte de trinchar (ítem 4), editado en la ciudad de Arequipa, tuvo cuatro ediciones: 1867, 1880, 1896 y 1924, todas de autor anónimo. La edición de 1924 presenta variaciones significativas respecto a las anteriores, suprimiendo algunas recetas —como bizcochos y cajetas— y secciones completas de repostería (dulces bañados, dulces cubiertos, flores, gaznates, hojaldre, huevos en dulce, jalea, leche), al tiempo que incorpora nuevas preparaciones (Zapata, 2013).

Este recetario constituye una fuente esencial para comprender el proceso histórico-evolutivo de la gastronomía peruana, en estrecha relación con la influencia francesa en la culinaria local. Asimismo, el texto evidencia que el arte de trinchar formaba parte del protocolo social, considerado una destreza que reflejaba educación y estatus en la sociedad peruana de la época (Ministerio de Cultura, 2011).

El amigo del hogar: cocina criolla y extranjera, con recetario para enfermos y convalecientes (ítem 5), publicado en 1934, constituye uno de los primeros textos extensos sobre las recetas de la comida peruana en el siglo XX. La obra reúne más de 1,600 recetas, incluyendo preparaciones criollas, extranjeras y dietéticas para enfermos y convalecientes, y se presenta con un enfoque práctico orientado al hogar, ofreciendo instrucciones claras, consejos de organización y economía doméstica (Zapata, 2013).

Este recetario fue pionero en integrar cocina criolla y extranjera bajo una estructura sistemática, lo que inspiró la elaboración de otros manuales en Argentina, Perú y países vecinos. Aunque concebido como un libro doméstico, su enfoque metodológico contribuyó a la estandarización de recetas, práctica que posteriormente se adoptó en escuelas de cocina y publicaciones técnicas (Cánepa, 2011). Más allá de su función utilitaria, este texto se erige como un documento cultural que ayudó a preservar y difundir la cocina peruana en un contexto marcado por la modernización y la influencia extranjera, factores que transformaron los hábitos alimentarios en la sociedad (Infobae, 2023).

El recetario *Cocina al día, criolla y extranjera con infinidad de recetas vegetarianas* (ítem 6), publicado en 1934, constituye una obra pionera en la gastronomía hispanoamericana. Su propuesta combina platos



PERÚ

Ministerio
de Cultura

Biblioteca
Nacional del Perú

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres”

Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

tradicionales criollos, recetas internacionales adaptadas al contexto latinoamericano y una sección destacada dedicada a preparaciones vegetarianas, lo que resulta innovador para la época. Entre sus contenidos se incluyen sopas, guisos, postres y una amplia variedad de preparaciones sin carne, elaboradas a base de legumbres, cereales, verduras y frutas, anticipando tendencias contemporáneas de alimentación saludable (Boix, 1934).

En la década de 1930, la dieta predominante en Hispanoamérica se basaba en productos animales. En este contexto, la inclusión de una sección amplia de recetas vegetarianas en el recetario fue revolucionaria, ya que introdujo la idea de que la cocina podía ser saludable y variada sin depender de carne.

Chifa: recetas de arte culinario chino (ítem 7), publicado en 1954, constituye un texto especializado en cocina china adaptada al Perú. La obra incluye recetas emblemáticas del chifa peruano, como arroz chaufa, pato asado, tallarines saltados, sopas y salsas, y describe técnicas orientales —uso del wok, salteado rápido, empleo de salsas como el sillao— habituados a ingredientes locales como ají, culantro y productos marinos (Chang, 1954).

Este libro surge en un momento clave: entre 1940 y 1960, cuando los restaurantes chifas se consolidaron en Lima, tras la expansión iniciada en la década de 1920 con locales pioneros como Kuong Tong (1921) y San Joy Lao (1927), ubicados en la calle Capón, epicentro del barrio chino limeño. La propuesta gastronómica del chifa refleja la adaptación de la cocina cantonesa a la despensa peruana, incorporando productos autóctonos y técnicas criollas, lo que dio lugar a una cocina mestiza que hoy es parte esencial de la identidad culinaria nacional (Balbi, 1999 y Rodríguez, 2008).

Desde una perspectiva cultural, el libro es una fuente primaria para estudiar la fusión gastronómica en el Perú del siglo XX, pues documenta cómo la migración china y su interacción con la sociedad peruana transformaron la mesa nacional.

Recetas económicas y prácticas de cocina y repostería: dedicadas a las amas de casa, aficionadas al arte culinario (ítem 8), publicado en 1958, constituye uno de los primeros recetarios peruanos que introduce un enfoque integral basado en menús completos y balanceados. Su propósito es orientar en la solución de los problemas cotidianos de la cocina, ofreciendo propuestas prácticas y económicas adaptadas a las necesidades del hogar en respuesta a los cambios sociales y económicos derivados del contexto de la posguerra (Sanguinetti, 1958; Zapata, 2013). También la obra se erige como un testimonio del rol femenino en la organización del hogar y en la transmisión de saberes culinarios, contribuyendo a la preservación y difusión de la cultura alimentaria.

El recetario *La tapada: cocina y repostería* (ítem 9), publicado en 1962 por Laura Garland, es considerado uno de los compendios más completos de la cocina peruana y latinoamericana de mediados del siglo XX. Tanto que fue reeditada en Buenos Aires y Barcelona, ampliando su contenido y alcance internacional (Guardia, 2020).

**PERÚ**Ministerio
de CulturaBiblioteca
Nacional del Perú*“Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres”**Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana*

La obra reúne más de 1,500 recetas, que abarcan platos típicos peruanos, preparaciones latinoamericanas, repostería y coctelería. Además, incluye consejos sobre la disposición de la mesa y el servicio (Garland, 1962). Ella señala que muchas de las recetas fueron recopilados en sus años de experiencia en Perú y en el extranjero, lo que explica la fusión de estilos criollos y europeos en su propuesta. Asimismo, el libro incorpora recetas tradicionales de diversos departamentos del país, anticipando el interés que, a partir de la década de 1960, se desarrollaría por redescubrir sistemáticamente las comidas regionales, la biodiversidad (productos nativos animales y vegetales) y el estudio de la culinaria tradicional peruana, incluyendo la alimentación prehispánica y regional (Zapata, 2015).

Valor histórico y cultural: el conjunto de unidades bibliográficas seleccionadas, correspondientes a recetarios de la cocina peruana, constituye una expresión fundamental del patrimonio cultural del Perú, pues no solo ha preservado preparaciones tradicionales, sino que también ha documentado aspectos esenciales de las costumbres vinculadas a la vida urbana y doméstica en una época en que la gastronomía se consolidaba como parte sustantiva de la identidad nacional (Guardia, 2016; Zapata, 2013). Estas obras tuvieron como propósito principal conservar recetas tradicionales y adaptarlas a las dinámicas de la vida moderna, en un contexto histórico en el que la culinaria comenzaba a ser reconocida como patrimonio cultural, contribuyendo así a la construcción y fortalecimiento de la memoria gastronómica del país.

c.2) Valor

Relevancia de la edición

El conjunto de unidades bibliográficas seleccionadas para la presente propuesta de declaratoria corresponde principalmente a las primeras ediciones de recetarios de la cocina peruana publicados entre 1902 y 1962.

Cabe precisar que otros ejemplares como la obra *Lecciones de cocina* {...} (ítem 3) corresponde a una segunda edición, publicada en 1921 por la Imprenta del Estado. Asimismo, el recetario *La mesa peruana* (ítem 4), editado en Arequipa en 1924, es una cuarta edición; también el texto *Chifa: recetas de arte culinario chino*, (ítem 7), salió a la luz en 1954 y corresponde a una tercera edición. Finalmente, *La tapada: cocina y repostería* (ítem 9), editado en Lima en 1962, es una segunda edición.

Relevancia de los ejemplares

En términos materiales, las nueve (09) unidades bibliográficas presentan características singulares que las distinguen de otros ejemplares, convirtiéndolas en bienes culturales únicos. La materialidad de estos textos refleja su valor para la cultura peruana, al constituirse en registros y testimonios que contribuyen a preservar la memoria gastronómica nacional.

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres”

Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

Los ejemplares seleccionados se caracterizan por su escasez. Según los catálogos consultados en los principales repositorios bibliográficos de acceso público, únicamente la Biblioteca Nacional del Perú conserva estos nueve (09) textos sobre recetarios de la cocina peruana publicados en la primera mitad del siglo XX, lo que refuerza su relevancia patrimonial (ver imágenes 1, 4-10).

Los recetarios se distinguen por formar parte de las colecciones particulares de reconocidos intelectuales peruanos, que son custodiadas por la Biblioteca Nacional del Perú. Algunos de los ejemplares integran la colección del destacado historiador Pablo Macera (ítem 2) (ver imagen 2), uno de los investigadores más influyentes del siglo XX. Su colección fue donada a la BNP en el año 2015. Otros forman parte de la colección de Franklin Pease (ítem 3) (ver imagen 3), quien fue un destacado historiador peruano especializado en la historia andina.

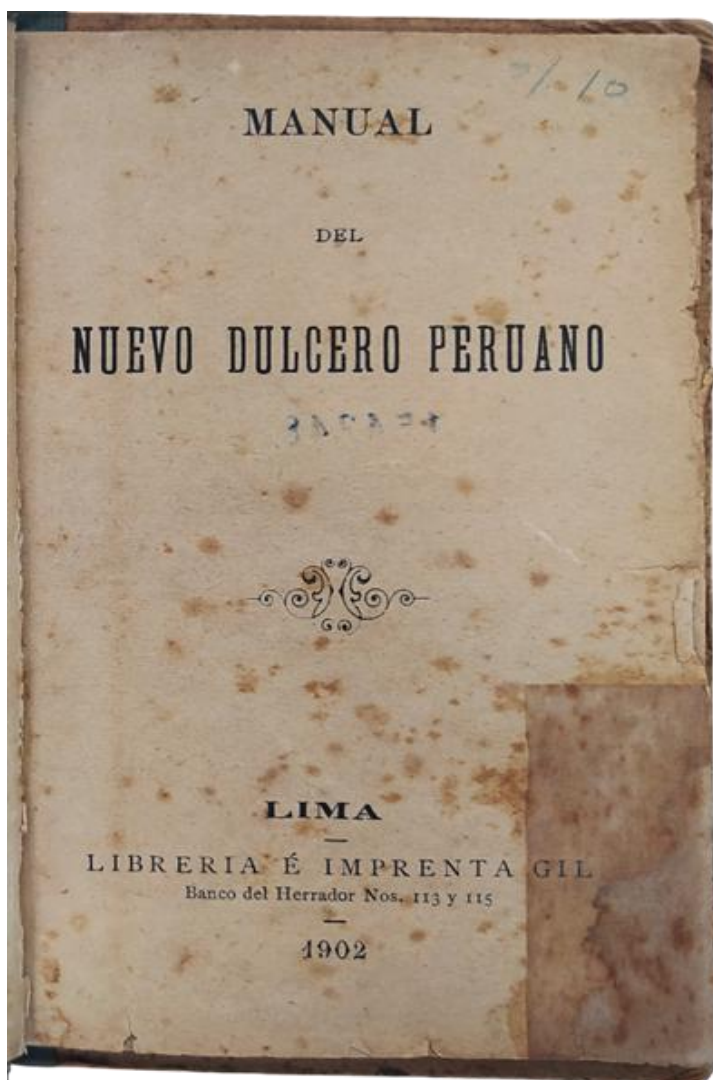
Ítem N° 1**MANUAL DEL NUEVO DULCERO
PERUANO (1902)**

Imagen N° 1: Portada



PERÚ

Ministerio
de Cultura

Biblioteca
Nacional del Perú

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

Ítem N° 2

**NUEVO MANUAL DE LA COCINA
PERUANA [...] (1910)**

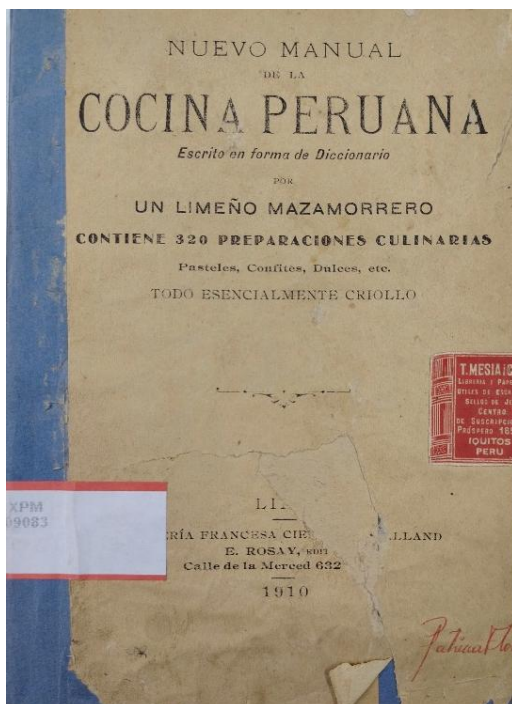


Imagen N° 2: Cubierta
Colección Pablo Macera

Ítem N° 3

LECCIONES DE COCINA [...] (1921)

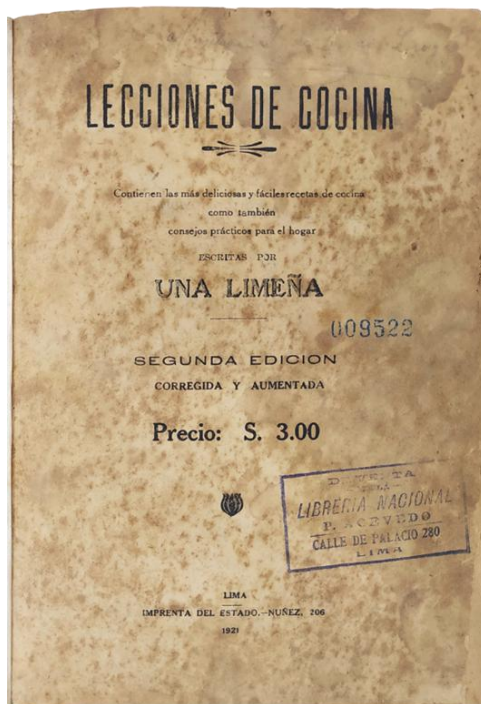
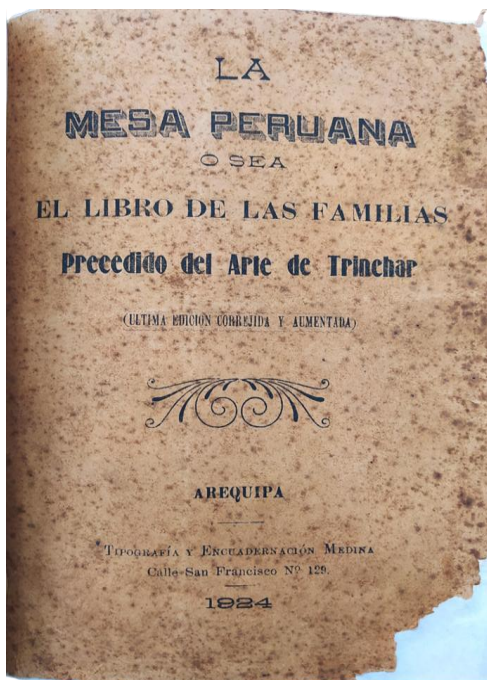
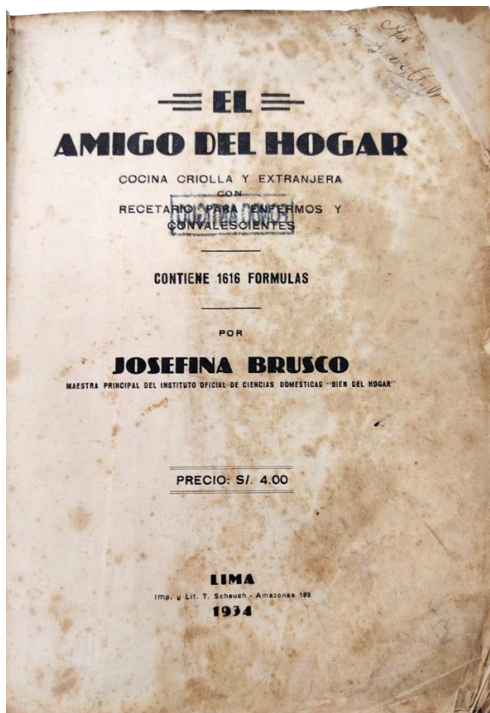


Imagen N° 3: Portada
Colección de Franklin Pease

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

Ítem N° 4**LA MESA PERUANA [...] (1924)****Imagen N° 4: Cubierta****Ítem N° 5****EL AMIGO DEL HOGAR [...] (1934)****Imagen N° 5: Portada**



PERÚ

Ministerio
de Cultura

Biblioteca
Nacional del Perú

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

Ítem N° 6

**COCINA AL DIA: CRIOLLA Y
EXTRANJERA [...] (1934)**



Imagen N° 6: Cubierta

Ítem N° 7

**CHIFA: RECETAS DE ARTE
CULINARIO CHINO [...] (1954)**



Imagen N° 7: Cubierta



PERÚ

Ministerio
de Cultura

Biblioteca
Nacional del Perú

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

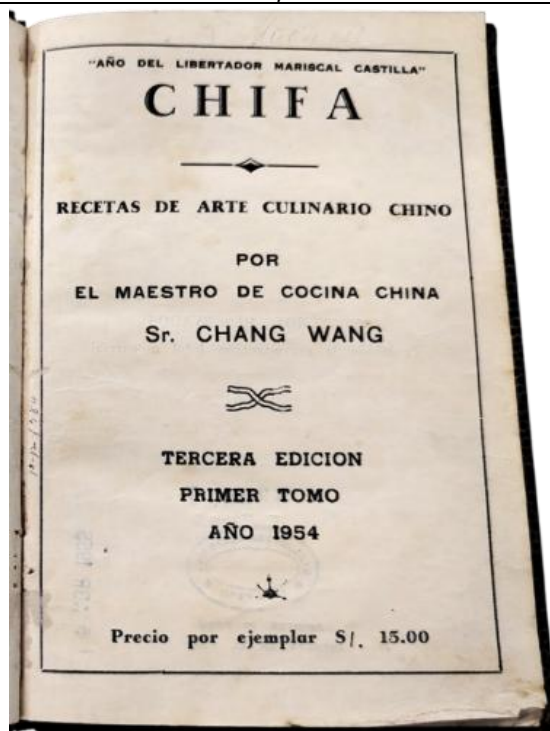


Imagen N° 8: Portada

Ítem N° 8

Recetas Económicas y Prácticas
[...] (1958)

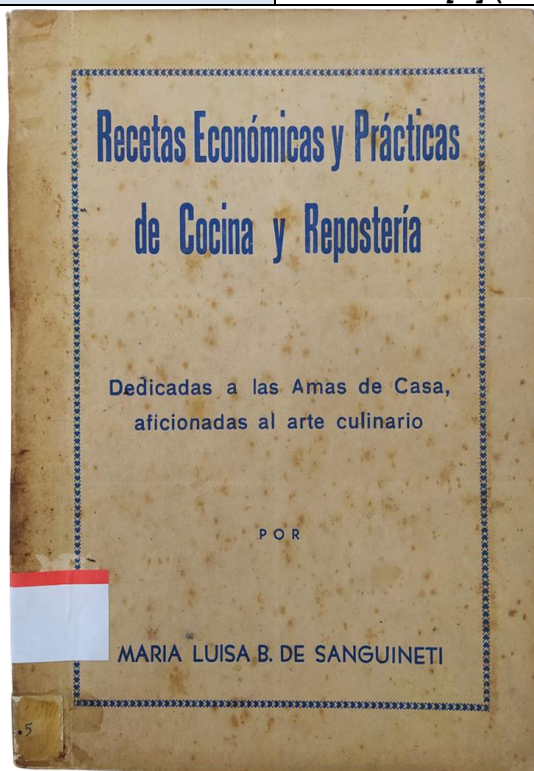


Imagen N° 9: Cubierta

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres"
Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

Ítem N° 9

**"LA TAPADA": COCINA Y
REPOSTERIA (1962)**



Imagen N° 10: Cubierta

c.3) Significado

El valor cultural de estas nueve (09) unidades bibliográficas (1902-1962), radica en que constituyen testimonios de la riqueza de la cocina peruana que se sustenta en la biodiversidad del territorio, la creatividad popular y la interacción histórica con otras culturas, lo que ha permitido que sea considerada una de las más importantes del mundo (Coloma, 2010).

Asimismo, durante el siglo XX, la publicación de los recetarios se convirtió en un puente entre la cocina aristocrática y la cocina popular, lo cual significó la democratización del conocimiento culinario, al permitir que técnicas y recetas llegaran a los hogares comunes, ampliando el acceso de preparaciones sofisticadas que antes se reservaban a los grandes salones (Infobae, 2024; Zapata, 2008). Este fenómeno refleja procesos de movilidad social y la apropiación cultural de prácticas culinarias.

Cabe destacar el interés del Estado peruano por consolidar la identidad nacional, en cuyo proceso, la gastronomía se ha convertido en un factor primordial. En este contexto, las unidades analizadas constituyen fuentes documentales esenciales para la sistematización de la cocina peruana en formato escrito, en una época en la que la transmisión era predominantemente oral. Esta formalización contribuyó a preservar y difundir el patrimonio gastronómico, fortaleciendo su reconocimiento como parte integral de la cultura peruana. Asimismo, estos recetarios representan algunos de los escasos testimonios elaborados por costumbristas, cocineras y cocineros, educadores y viajeros, dedicados a la recopilación de las



PERÚ

Ministerio
de Cultura

Biblioteca
Nacional del Perú

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres”

Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

prácticas alimentarias en el país. Por ello, se erigen como fuentes primarias para el estudio histórico y cultural de la gastronomía peruana, al reflejar procesos de mestizaje culinario y la construcción de una identidad alimentaria nacional (Zapata, 2013).

c.4) Estado de conservación

Las nueve (09) unidades bibliográficas propuestas para ser declaradas Patrimonio Cultural de la Nación se encuentran en regular estado de conservación debido a la naturaleza del soporte, que es de origen orgánico, y a las alteraciones producidas por el paso del tiempo, también presentan manchas de acidez y *foxing* (oxidación) en el soporte.

2.10. Conforme a lo descrito en los párrafos precedentes, la UVDP identificó la importancia, valor y significado cultural de nueve (09) unidades bibliográficas correspondientes a recetarios de la cocina peruana (1902-1962), cuyas fichas técnicas se adjuntan por Anexo 1; en consecuencia, corresponde iniciar los trámites ante el Ministerio de Cultura a fin de que se expida la resolución de declaratoria de bienes integrantes del PCN.

3. Conclusiones y recomendaciones

- 3.1 La Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, establece que la Biblioteca Nacional del Perú es uno de los organismos competentes para tramitar los expedientes de declaratoria de bienes integrantes del Patrimonio Cultural de la Nación que se encuentran dentro del ámbito de su competencia.
- 3.2 La Biblioteca Nacional del Perú, a través de la Dirección de Protección de las Colecciones y la Unidad Funcional de Valoración y Defensa del Patrimonio Bibliográfico Documental, incluyó dentro de su Plan Operativo Institucional 2025 la evaluación periódica del material bibliográfico documental bajo su custodia; debido a ello, en el mes de noviembre se evaluaron nueve (09) unidades bibliográficas correspondientes a recetarios de la cocina peruana (1902-1962).
- 3.3 La importancia de las nueve (09) unidades bibliográficas correspondientes a recetarios de la cocina peruana (1902-1962), se establece a partir de la relevancia de los responsables de las obras y del valor histórico de cada una de ellas. En cuanto a los responsables de las obras cobran relevancia por recopilar y publicar estas recetas que tradicionalmente se transmitían de forma oral en la sociedad peruana. Los primeros autores marcan un hito pues sus publicaciones son clave en la toma de conciencia colectiva del patrimonio gastronómico del país. Y con relación a los recetarios de la cocina peruana, constituye una expresión fundamental del patrimonio cultural del Perú, pues no solo ha preservado preparaciones tradicionales, sino que también ha documentado aspectos esenciales de las costumbres vinculadas a la vida urbana y doméstica de la sociedad. En ese sentido, los recetarios no fueron simples manuales de cocina, sino que también instrumentos fundamentales en la construcción de la identidad culinaria nacional.
- 3.4 De igual modo, el valor para la cultura peruana de las nueve (09) unidades bibliográficas correspondientes a recetarios de la cocina peruana (1902-



PERÚ

Ministerio
de Cultura

Biblioteca
Nacional del Perú

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres”

Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

1962), radica en su materialidad debido que refleja su valor para la cultura peruana, al constituirse en registros y testimonios que contribuyen a preservar la memoria gastronómica nacional. Estos ejemplares seleccionados se caracterizan por su escasez; según los catálogos consultados de los principales repositorios bibliográficos de acceso público, únicamente la Biblioteca Nacional del Perú conserva estos textos sobre las recetas de la cocina peruana publicados en la primera mitad del siglo XX, lo que refuerza su relevancia patrimonial.

- 3.5 Asimismo, las nueve (09) unidades bibliográficas correspondientes a recetarios de la cocina peruana (1902-1962), destaca por su significado para la cultura peruana, al contribuir en el desarrollo y fortalecimiento de la identidad nacional. Estos recetarios no solo han preservado preparaciones tradicionales, sino que también han documentado aspectos esenciales de las costumbres gastronómicas de la primera mitad del siglo XX. Estos recetarios representan algunos de los escasos testimonios elaborados por costumbristas, cocineras y cocineros, educadores y viajeros, dedicados al registro de las prácticas alimentarias en el país.
- 3.6 La evaluación técnica realizada por la Unidad Funcional de Valoración y Defensa del Patrimonio Bibliográfico Documental ha permitido determinar que las nueve (09) unidades bibliográficas correspondientes a recetarios de la cocina peruana (1902-1962), son materiales relevantes para la cultura peruana y reúnen las condiciones de importancia, valor y significado para integrar el **PATRIMONIO CULTURAL DE LA NACIÓN**; por lo que **SE PROPONE SU DECLARATORIA** como tal.
- 3.7 En consecuencia, se recomienda a su despacho elevar el presente informe a la Jefatura Institucional para su aprobación y continuación del trámite ante el Ministerio de Cultura, a efectos de que se expida la resolución que declara Patrimonio Cultural de la Nación a los citados materiales y dispone su ingreso al Registro Nacional de Material Bibliográfico.

Atentamente,

RAUL JIMMY MARTINEZ CESPEDES

COORDINADOR

UNIDAD FUNCIONAL DE VALORACIÓN Y DEFENSA DEL PATRIMONIO
BIBLIOGRÁFICO DOCUMENTAL

RMC/rpm

C.C.:

Adj.:

-Anexo 1 – nueve (09) fichas técnicas de las unidades bibliográficas propuestas

Referencias Bibliográficas

Arias, L. (s.f.). *Historia y evolución de la gastronomía del Perú*. Cámara de Comercio Empresarial.

Arrambide, V. (2010). ¿Inversión pública o despilfarro? La reorganización de la Imprenta del Estado ante la opinión pública (1868). *Uku Pacha. Revista de Investigaciones Históricas*, 9(15). pp. 137–147.



PERÚ

Ministerio
de Cultura

Biblioteca
Nacional del Perú

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres"

Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

Balbi, M. (1999). *Los chifas en el Perú: historia y recetas*. Editorial: Lima: Universidad San Martín de Porres, Escuela de Turismo y Hotelería.

Barreiro, D. y Criado, F. (2015). Analizando el valor social de Altamira. *Revista Ph* 87: 108-127. <http://www.iaph.es/revistaph/index.php/revistaph/article/view/3559>

Berrios, L. (2014). *Desarrollo histórico de la gastronomía en el Perú*. Universidad Nacional del Santa.

Cohen, D. y Fernández, M. (2013). *Valoración de colecciones. Una herramienta para la gestión de riesgos en museos*. Bogotá: Museo Nacional de Colombia. http://www.museoscolombianos.gov.co/Gestindelriesgo/valoracion_de_colecciones.pdf

El Comercio. (2025). Turrón de Doña Pepa: la historia de cómo se originó el postre y las claves de la receta tradicional. Recuperado de <https://elcomercio>

Guardia, S. B. (2016). *Cocina peruana. Historia, cultura y sabores*. Lima: USMP
Guardia, S. B. (2020). *Gastronomía peruana: patrimonio cultural de la humanidad*. Fondo Editorial USMP.

Infobae. (2023). *Los recetarios a través de la historia: desde cantidades imprecisas y breves descripciones hasta la irrupción de "¿Qué cocinaré hoy?"*. Recuperado de <https://www.infobae.com/peru>

Infobae. (2024). *Conoce la evolución de la repostería peruana desde el tiempo de los incas hasta hoy*. Recuperado de <https://www.infobae.com/peru>

Lipe, W. (1984). Value and Meaning in Cultural Resources. *Approaches to the Archaeological Heritage: A Comparative Study of World Cultural Resource Management Systems*, 1-11.

Malachowski, A. 2019. Por algunas de las viejas librerías peruanas de 1920 y antes. Encontrado en: <https://www.vallejoandcompany.com/2019/03/14/por-algunas-de-las-viejas-librerias-peruanas-de-1920-y-antes/>

Ministerio de Cultura del Perú. (2011). *Cocina e identidad. La culinaria peruana como patrimonio cultural inmaterial*. Lima: Dirección General de Patrimonio Cultural.

PROMPERÚ. (2022). *Suspiro a la limeña: historia y origen de uno de los postres más emblemáticos del Perú*. Recuperado de <https://peru.info>

Real Academia de Gastronomía. (s.f.). *Nuevo manual de la cocina peruana escrito en forma de diccionario por un limeño mazamorrero*. Recuperado de <https://realacademiadegastronomia.com/libro-biblioteca-dda/nuevo-manual-de-la-cocina-peruana-escrito-en-forma-de-diccionario-por-un-limeo-mazamorrero/>

Rodriguez, H. (2008). Gastronomía Chino-Cantonesa y el chifa peruano. *Gaceta Cultural del Perú*, núm. 32. http://tusanaje.org/biblioteca/files/original/1/566/2008_Rodriguez_Humberto_gastronomia_cantonesa_articulo.pdf

Zapata, G. (2015). *La cocina peruana: historia, tradición y biodiversidad*. Lima: Fondo Editorial.

Zapata, S. (2008). *Manual de buen gusto: estudio de un recetario peruano impreso en 1866*. Universidad de San Martín de Porres. Recuperado de <https://biblioteca.herdez.com/pdf/MANUAL.pdf>



PERÚ

Ministerio
de Cultura

Biblioteca
Nacional del Perú

“Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres”

Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana

Zapata, S. (2013). Recetarios y textos culinarios peruanos del siglo XIX. Boletín de Lima, N° 171, pp. 43–61. Recuperado de <https://biblioteca.herdez.com/pdf/Recetarios.pdf>

DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN DE COLECCIONES

FICHA TÉCNICA Nº 548-2025-BNP-J-DPC-UVDP

Ley Nº 28296

Código de barras CBN: 0000096289

Signatura topográfica: 641.85 / M

Título: MANUAL DEL NUEVO DULCERO PERUANO

Pie de Imprenta: Lima: Librería e imprenta Gil, 1902.

Descripción física: [2b, 3], 4-48, 53-56, 49-52, 61-64, 57-60, 65-114, [2b] p.; 16.7 x 11.4 cm.

Localización: Depósito del 5to piso / Sector II. Fondo Antiguo. Biblioteca Nacional del Perú. Av. De la Poesía 160, San Borja.

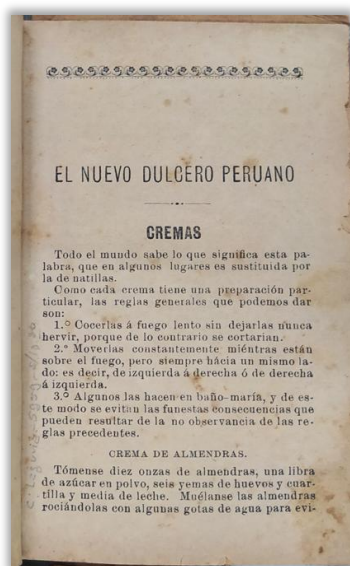
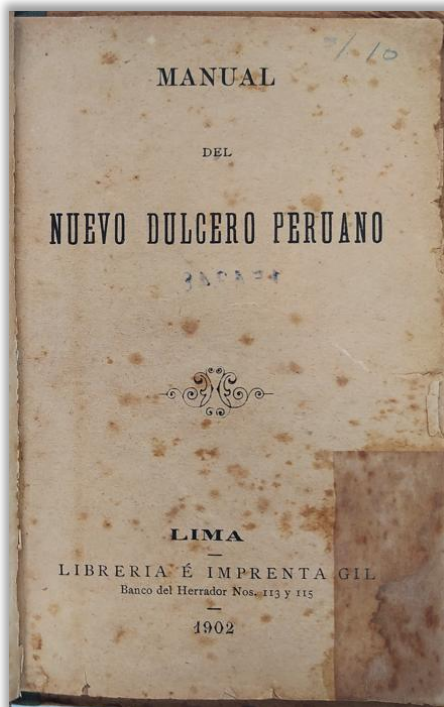
Nota general: [Primera edición]. Obra que constituye un hito en la historia de la dulcería peruana, a inicios del siglo XX.

Nota de idioma: Texto en español.

Nota de restricciones al acceso: Disponible solo para investigadores.

Nota de descripción física: Reencuadernación en tapa dura con cubiertas forradas en papel color gris. Lomo forrado con tela color gris oscuro.

Características particulares: Etiqueta de signatura topográfica adherida en el lomo: "641.85 / M". Anotación



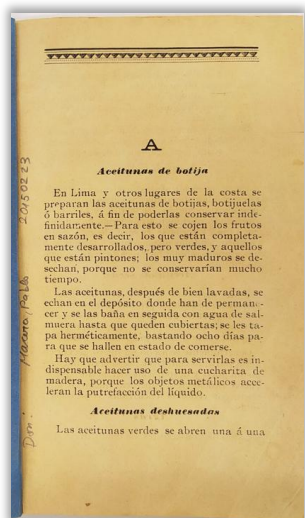
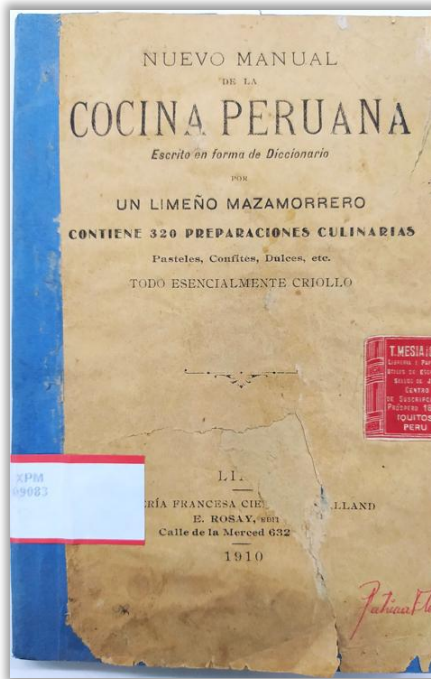
manuscrita a lápiz color azul en portada: "S/. 10". En el reverso de la portada: 1.- Sello en tinta negra: "154348". 2.- Anotación manuscrita a lápiz: "I2000". 3.- Sello ovalado en tinta negra: "BIBLIOTECA NACIONAL / LIMA - PERÚ". Anotación manuscrita a lápiz en el anverso de la tercera hoja: "C: Laguna-5g5g- s/10.00". Sello ovalado en tinta negra en la p. 43: "BIBLIOTECA NACIONAL / LIMA - PERÚ". Anotaciones manuscritas a lápiz en el reverso de la última hoja: "P(202477)", "MFN=424674", "641.85 / M". Etiqueta de código de barras adherida en pedazo de papel en el anverso de la cubierta posterior: "bnp", "biblioteca / nacional / del Perú", "BNPCBN", "0000096289".

Estado de conservación: Manchas de oxidación (foxing). Papel de refuerzo adherido en la segunda hoja. Rotura que no afecta el texto en la segunda hoja.

DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN DE COLECCIONES

FICHA TÉCNICA Nº 549-2025-BNP-J-DPC-UVDP

Ley Nº 28296

Código de barras CBN: 0000860115**Signatura topográfica:** XPM / 09083**Título:** NUEVO MANUAL DE LA COCINA PERUANA: Escrito en forma de Diccionario**Responsabilidad:** E. Rosay, editor.**Pie de Imprenta:** Lima: Librería francesa [científica Galland], 1910.**Descripción física:** [1], 4-154 p.; 19.4 x 12.8 cm.**Localización:** Colección Pablo Macera. Depósito del 5to piso / Sector II. Fondo Antiguo. Biblioteca Nacional del Perú. Av. De la Poesía 160, San Borja.**Nota general:** [Primera edición]. Se menciona en la cubierta: "CONTIENE 320 PREPARACIONES CULINARIAS, Pasteles, Confites, Dulces, etc. TODO ESENCIALMENTE CRIOLLO". Datos tomados de la cubierta.**Nota de idioma:** Texto en español.**Nota de restricciones al acceso:** Disponible solo para investigadores.**Nota de descripción física:** Reencuadernación en tapa blanda de color azul.**Características particulares:** Etiqueta de signatura topográfica adherida en el lomo: "XPM / 09083". En la cubierta anterior: 1.- Anotación manuscrita en tinta roja: "Patricia Flor". 2.- Etiqueta adherida: "T. MESIA i Cia /

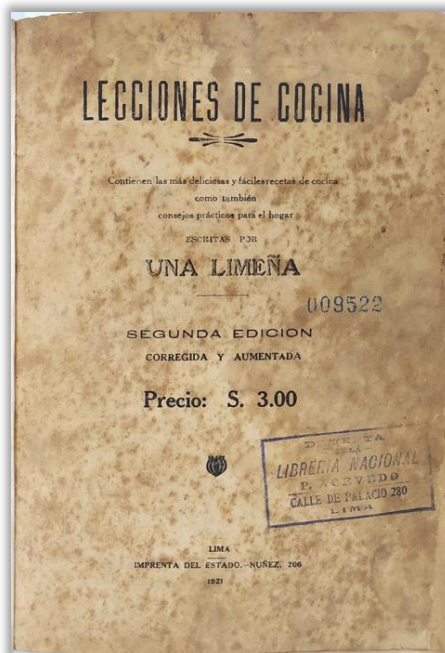
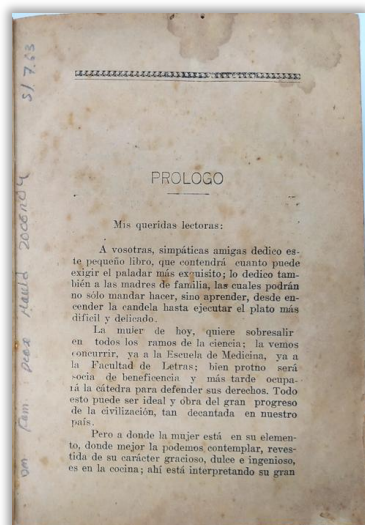
LIBRERIA I PAPEL / UTILES DE ESCRIT / SELLOS DE JEBE / CENTRO / DE SUSCRIPCION / PROSPERO 185 / IQUITOS / PERÚ". En el reverso de la cubierta anterior: 1.- Sello en tinta azul: "FONDO ANTIGUO", 2.- Sello ovalado con tinta azul: "BIBLIOTECA NACIONAL / LIMA-PERÚ", 3.- Anotación manuscrita a lápiz: "16 - 17147". Anotación manuscrita a lápiz en el anverso de la primera hoja: "Don: Macera, Pablo / 20150223". En la p. 43: 1.- Sello ovalado en tinta azul: "BIBLIOTECA NACIONAL / LIMA-PERÚ". 2.- Anotación manuscrita a lápiz: "16-17147". En la p. 154: 1.- Anotaciones manuscritas a lápiz: "CPA / rhj", "MFN=470901", "XPM / 09083". 2.- Firmas manuscritas en tinta roja. Etiqueta de código de barras adherida en el anverso de la cubierta posterior: "bnp", "biblioteca / nacional / del Perú", "BNPCBN", "0000860115".

Estado de conservación: Cubierta original adherida en la cubierta anterior de la reencuadernación. Mutilación en la cubierta afecta el texto. Rotura que no afecta el texto en la p. 153. Papel de refuerzo adherido en la p. 154.

DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN DE COLECCIONES

FICHA TÉCNICA Nº 550-2025-BNP-J-DPC-UVDP

Ley Nº 28296

Código de barras Inventario 2011: 1000081144**Código de barras CBN:** 0000473136**Signatura topográfica:** XFP / 641.5 / L / 1921**Título:** LECCIONES DE COCINA. Contienen las más deliciosas y fáciles recetas de cocina como también consejos prácticos para el hogar**Pie de Imprenta:** Lima: Imprenta del Estado, 1921.**Descripción física:** [2b, 1, 1b, 1], 4-398, [2b] p.; 20 x 14.1 cm.**Localización:** Colección Franklin Pease. Depósito del 5to piso / Sector II. Fondo Antiguo. Biblioteca Nacional del Perú. Av. De la Poesía 160, San Borja.**Nota general:** Segunda edición. Se menciona en la portada: "Corregida y aumentada".**Nota de idioma:** Texto en español.**Nota de restricciones al acceso:** Disponible solo para investigadores.**Nota de descripción física:** Encuadernación en tapa dura con cubiertas forradas en papel color negro. Lomo forrado con papel color azul.**Características particulares:** Etiqueta de signatura topográfica adherida en el lomo: "XFP / 641.5 / L / 1921". Anotaciones manuscritas a lápiz en el anverso de la primera hoja: "641.5 / L / 1921", "J. libra / 460". Sello rectangular en tinta negra en el reverso de la primera hoja: "BIBLIOTECA NACIONAL DEL PERÚ / DE REGISTRO E INGRESO / ☐ DL FECHA. / ☐ DONACIÓN / ☐ COMPRA / ☐ CANJE", con anotación manuscrita a lápiz: "200[0] 1204".

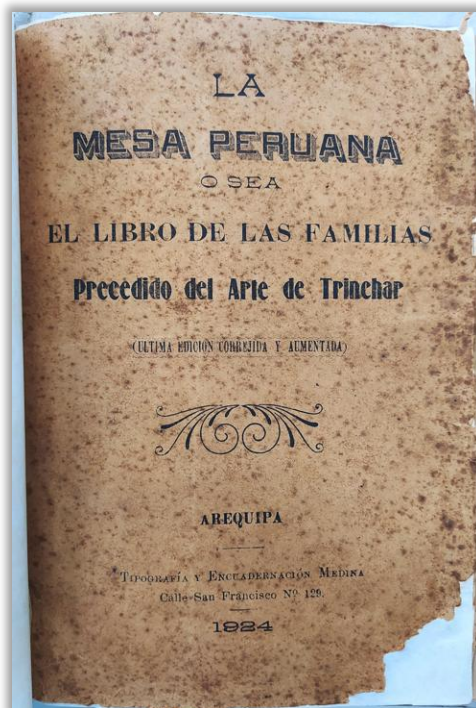
En la portada: 1.- Sello en tinta azul: "009522". 2.- Sello rectangular en tinta azul: "DE VENTA / [ilegible] / LIBRERIA NACIONAL / P. ACEVEDO / CALLE DE PALACIO 280 / LIMA", 3.- Rastros de anotación manuscrita a lápiz. En el reverso de la portada: 1.- Sello ovalado en tinta azul: "BIBLIOTECA NACIONAL / LIMA-PERÚ". 2.- Sello en tinta azul: "BIBLIOTECA NACIONAL DEL PERU". 3.- Anotación manuscrita en tinta negra: "5/95523". Anotaciones manuscritas a lápiz en la p. [3]: "Dn Fam. Pease Mauld 20061204", "S/. 7.63". En la p. 43: 1.- Sello ovalado en tinta azul: "BIBLIOTECA NACIONAL / LIMA-PERÚ", 2.- Anotación manuscrita en tinta negra: "5/95523". Anotaciones manuscritas a lápiz en la p. 398: "MP", "P(130616)", "XFP / 641.5 / L / 1921". En el anverso de la última hoja: 1.- Etiqueta de código de barras adherida en pedazo de papel: "bnp", "biblioteca / nacional / del Perú", "INVENTARIO 2011", "1000081144", 2.- Etiqueta de código de barras: "bnp", "biblioteca / nacional / del Perú", "BNPCBN", "0000473136".

Estado de conservación: Picaduras por xilófagos, que no afecta el texto. Manchas de adhesivo. Manchas y puntos de oxidación (foxing). Cinta adhesiva en la p. 215. Rotura en la p. 243, 284 y 351, que no afecta el texto. Cinta adhesiva en la cubierta posterior.

DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN DE COLECCIONES

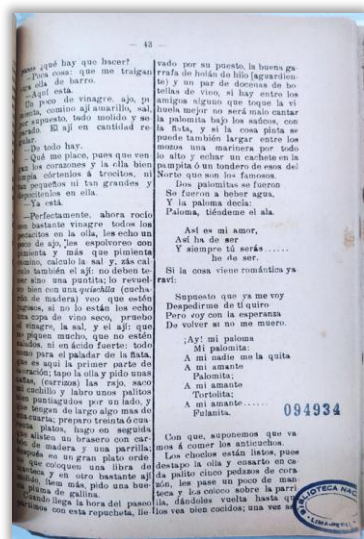
FICHA TÉCNICA Nº 551-2025-BNP-J-DPC-UVDP

Ley Nº 28296

Código de barras CBN: 0000294006**Signatura topográfica:** 641.5 / M44**Título:** LA MESA PERUANA O SEA EL LIBRO DE LAS FAMILIAS. Precedido del Arte de Trinchar**Pie de Imprenta:** Arequipa: Tipografía y encuadernación Medina, 1924.**Descripción física:** [2b, 1, 1b, 2], 7-8, 3-8, 7-72, 69-92, [2b] p.; 22.1 x 16.6 cm.**Localización:** Depósito del 5to piso / Sector II. Fondo Antiguo. Biblioteca Nacional del Perú. Av. De la Poesía 160, San Borja.**Nota general:** Se menciona en la portada: "ULTIMA EDICION CORREGIDA Y AUMENTADA". Título tomado de la cubierta original.**Nota de idioma:** Texto en español.**Nota de restricciones al acceso:** Disponible solo para investigadores.**Nota de descripción física:** Reencuadernación en tapa blanda de color blanco. Encuadernación original rústica (tapa blanda). Hojas de protección agregadas en las cubiertas originales.**Características particulares:** Etiqueta de signatura topográfica adherida en el lomo: "641.5 / M44". En el reverso de la tercera hoja: 1.- Anotación manuscrita a

lápiz: "I2000". 2.- Sello en tinta negra: "094934". 3.- Sello en tinta azul: "SALA PERÚ". 4.- Sello ovalado en tinta azul: "BIBLIOTECA NACIONAL / LIMA-PERÚ". Anotación manuscrita a lápiz en el anverso de la quinta hoja: "641.5 / MLL". En la p. 43: 1.- Sello ovalado en tinta azul: "BIBLIOTECA NACIONAL / LIMA-PERÚ". 2.- Sello en tinta azul: "094934". Sello rectangular en tinta azul en la p. 92: "BIBLIOTECA NACIONAL / Oficina de Procesos [Técnicos] / [ilegible]", con anotación manuscrita a lápiz: "641.5 / M44". Anotaciones manuscritas a lápiz en el reverso de la última hoja: "641.5 / M44", "P(80094)". En el anverso de la cubierta posterior: 1.- Etiqueta de código de barras: "8002575540". 2.- Etiqueta de código de barras: "bnp", "biblioteca / nacional / del Perú", "BNPCBN", "0000294006".

Estado de conservación: Manchas y puntos de oxidación (foxing). Papel de refuerzo adherido en varias páginas. Mutilación que afecta el texto en la cuarta hoja. Error en la encuadernación de las páginas.





PERÚ

Ministerio
de Cultura

Biblioteca
Nacional del Perú

"Decenio de la Igualdad de oportunidades para Mujeres y Hombres"
"Año de la recuperación y consolidación de la economía peruana"

DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN DE COLECCIONES

FICHA TÉCNICA Nº 552-2025-BNP-J-DPC-UVDP

Ley Nº 28296

Código de barras CBN: 0000607987

Signatura topográfica: 641.5 / B85A

Título: EL AMIGO DEL HOGAR: COCINA CRIOLLA Y EXTRANJERA CON RECETARIO PARA ENFERMOS CONVALESCIENTES

Responsabilidad: Brusco de Liberti, Josefina

Pie de Imprenta: Lima: Imp. y Lit. T. Scheuch, 1934.

Descripción física: [1, 1b, 1, 1b, 1, 1b, 1], 8-538 p.; 21.5 x 17 cm.

Localización: Depósito del 5to piso / Sector II. Fondo Antiguo. Biblioteca Nacional del Perú. Av. De la Poesía 160, San Borja.

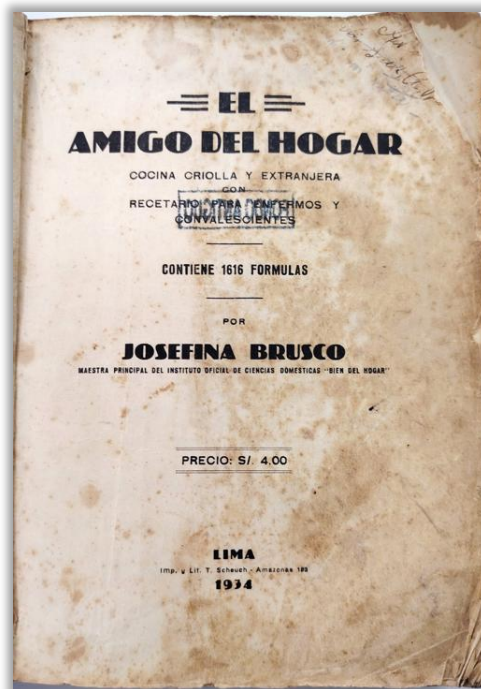
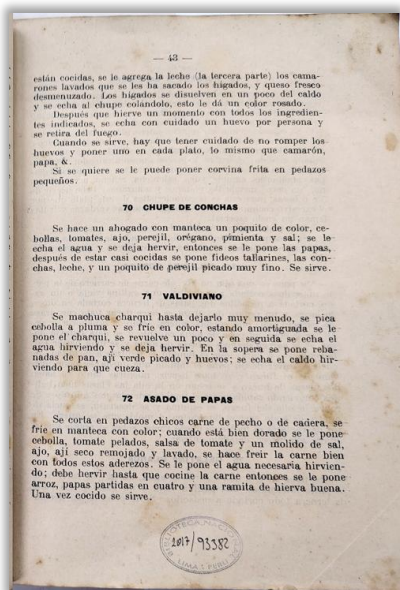
Nota general: [Primera edición]. Se menciona en la portada: "CONTIENE 1616 FORMULAS".

Nota de idioma: Texto en español.

Nota de restricciones al acceso: Disponible solo para investigadores.

Nota de descripción física: Encuadernación original rústica (tapa blanda).

Características particulares: Etiqueta de signatura topográfica adherida en el lomo: "641.5 / B85A". Anotación manuscrita en tinta negra en la portada:



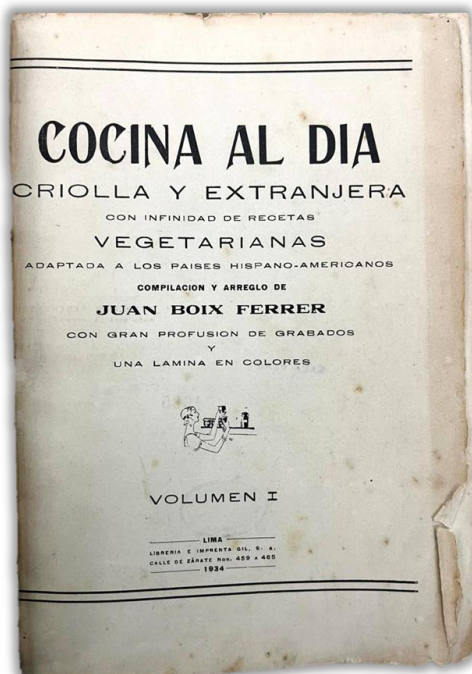
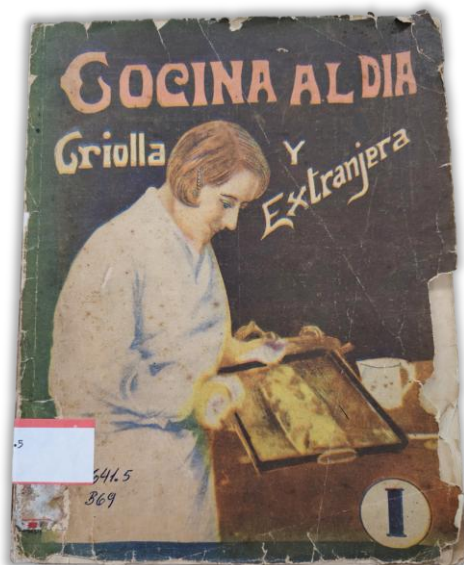
"[ilegible]". En el reverso de la portada: 1.- Sello rectangular en tinta negra: "FONDO ANTIGUO". 2.- Sello ovalado en tinta azul: "BIBLIOTECA NACIONAL / LIMA-PERÚ", con anotación manuscrita en tinta negra: "2017/93382". Sello ovalado en tinta azul en la p. 43: "BIBLIOTECA NACIONAL / LIMA-PERÚ", con anotación manuscrita en tinta negra: "2017/93382". Anotaciones manuscritas a lápiz en la p. [286]: "28 gramos agua manteca / 1 K de harina sal", "R 6", "K F / I-Y / 3-17". Anotaciones manuscritas a lápiz en la p. 291: "T y ha / c 3 sal / 2 Royal". Anotación manuscrita a lápiz en la p. 518: "cebiche". En la p. 538: 1.- Anotaciones manuscritas a lápiz en la p. 538: "CAP", "MFN=412767", "641.5 / B85A". 2.- Etiqueta de código de barras adherida en pedazo de papel: "bnp", "biblioteca / nacional / del Perú", "BNPCBN", "0000607987".

Estado de conservación: Mutilación en la cubierta anterior que afecta el texto. Mutilación de las p. 539-540 y cubierta posterior. Doble en varias hojas.

DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN DE COLECCIONES

FICHA TÉCNICA Nº 553-2025-BNP-J-DPC-UVDP

Ley Nº 28296

Código de barras CBN: 0000293950**Signatura topográfica:** 641.5 / B69**Título:** COCINA AL DIA: CRIOLLA Y EXTRANJERA CON INFINIDAD DE RECETAS VEGETARIANAS ADAPTADA A LOS PAÍSES HISPANO-AMERICANOS. Volumen I**Responsabilidad:** Boix Ferrer, Juan, compilador.**Pie de Imprenta:** Lima: Librería e Imprenta Gil, S.A., 1934.**Descripción física:** [9], 10-129, [1] p.: il.; [1] h. de lámina; 22.3 x 17.5 cm.**Localización:** Depósito del 5to piso / Sector II. Fondo Antiguo. Biblioteca Nacional del Perú. Av. De la Poesía 160, San Borja.**Nota general:** [Primera edición]. Incluye índice de materias en la p. [130].**Nota de idioma:** Texto en español.**Nota de restricciones al acceso:** Disponible solo para investigadores.**Nota de descripción física:** Encuadernación original rústica (tapa blanda).**Características particulares:** Etiqueta de signatura topográfica adherida en el lomo: "641.5 / B69". Anotación manuscrita en tinta negra en el anverso de la cubierta anterior: "641.5 / B69". En el reverso de la portada: 1.-

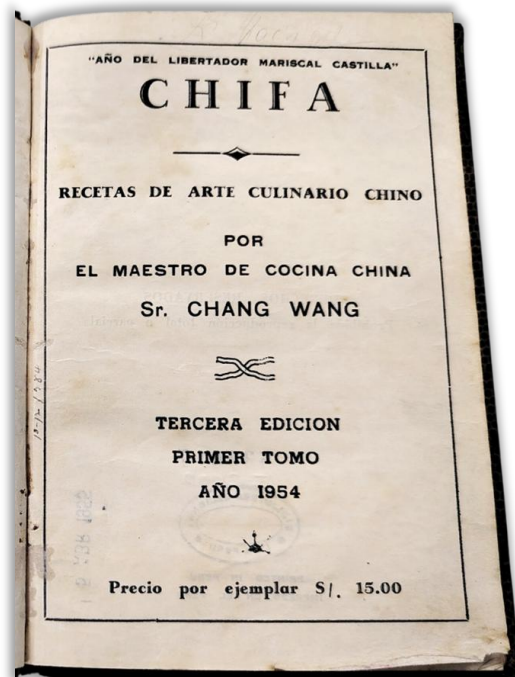
Sello ovalado en tinta azul: "BIBLIOTECA NACIONAL / LIMA-PERÚ". 2.- Sello en tinta negra: "174635". 3.- Sello en tinta azul: "SALA PERU". Anotaciones manuscritas a lápiz en la p. [3]: "C: PERU HEBE ARNOUX 14m 72 S/. 60.- (2 Tms.)". En la p. 43: 1.- Sello ovalado en tinta azul: "BIBLIOTECA NACIONAL / LIMA-PERÚ". 2.- Sello en tinta negra: "174635". Hoja de publicidad adherido entre las p. 72-73. Trazos manuscritos a lápiz color azul en la p. 106. En el reverso de la última hoja: 1.- Anotación manuscrita a lápiz: "P(82044)". 2.- Sello rectangular en tinta azul: "Biblioteca Nacional del Perú / DIVISION DE CLASIFICACION / Y CATALOGACION / 26 ENE [1975]", con anotación manuscrita a lápiz: "641.5 / B69", "cc". 3.- Etiqueta de código de barras adherida en pedazo de papel: "bnp", "biblioteca / nacional / del Perú", "BNPCBN", "0000293950".

Estado de conservación: Deterioro de la cubierta anterior y de la primera y última hoja. Desprendimiento de la cubierta posterior. Papel de refuerzo en el margen interno de la primera y segunda hoja.

DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN DE COLECCIONES

FICHA TÉCNICA Nº 554-2025-BNP-J-DPC-UVDP

Ley Nº 28296

Código de barras CBN: 0000294120**Signatura topográfica:** 641.5951 / W26 / 1954**Título:** CHIFA: RECETAS DE ARTE CULINARIO CHINO. Primer tomo.**Responsabilidad:** Wang, Chang, [1913-]**Pie de imprenta:** [Lima], 1954.**Descripción física:** [2b, 1, 1b, 4], 7-96, 99-108, [1,3b] p.: il.; 18 x 12.5 cm.**Localización:** Depósito del 5to piso / Sector II. Fondo Antiguo. Biblioteca Nacional del Perú. Av. De la Poesía 160, San Borja.**Nota general:** Tercera edición. Incluye índice en la p. [105]. Se menciona en la portada: "AÑO DEL LIBERTADOR MARISCAL CASTILLA".**Nota de idioma:** Texto en español.**Nota de restricciones al acceso:** Disponible solo para investigadores.**Nota de descripción física:** Reencuadernación en tapa dura con cubiertas forradas en papel texturizado color crema y marrón. Lomo forrado con papel color marrón y letras doradas: "WAN[G] / CHIFA", "195[4]", "B.N.". Encuadernación original rústica (de tapa blanda).**Características particulares:** Etiqueta de signatura topográfica adherida en el lomo: "641.5951 / W26 / 1954". Etiqueta adherida en el anverso de la segunda hoja: "641.5951 / W26 / 1954". En la portada: 1.- Anotación

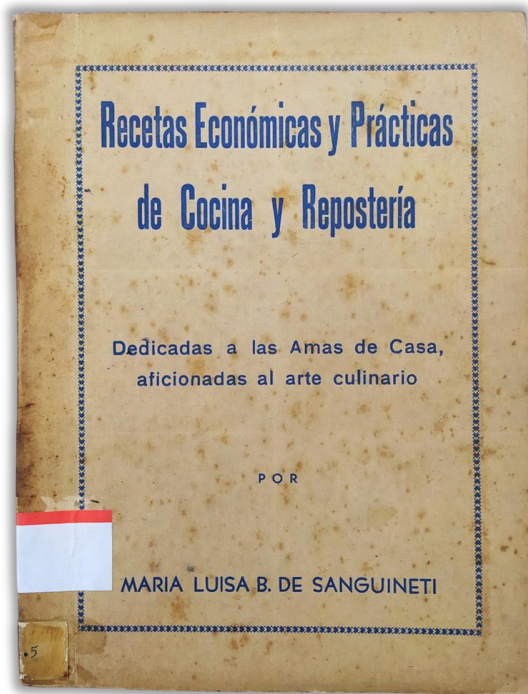
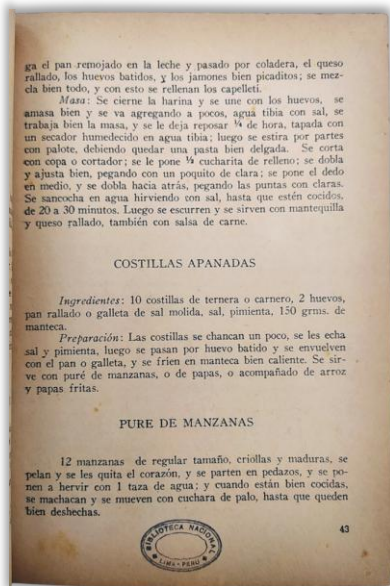
manuscrita a lápiz: "13-17- 1984". 2.- Rastros de anotación manuscrita a lápiz. En el reverso de la portada: 1.- Sello en tinta negra: "539617". 2.- Anotación manuscrita a lápiz: "I2000". 3.- Sello ovalado en tinta negra: "BIBLIOTECA NACIONAL / LIMA - PERU". 4.- Sello en tinta negra: "15 ABR 1955". Sello ovalado en tinta negra en la p. 43: "BIBLIOTECA NACIONAL / LIMA - PERU". Sello rectangular en tinta azul en la p. [104]: "Biblioteca Nacional del Perú / DEPARTAMENTO DE CLASIFICACION / Y CATALOGACION / JUN 16 1955", con anotación manuscrita a lápiz: "C 641.5951 / W26 / 1954 / t. I", "2L - MA". Sello rectangular en tinta azul en la p. [109]: "Biblioteca Nacional del Perú / DEPARTAMENTO DE CLASIFICACION / Y CATALOGACION / 16 JUN 1955", con anotación manuscrita a lápiz: "C 641.5951 / W26 / 1954", "zl - ma". Anotación manuscrita a lápiz en el reverso de la última hoja: "P(80875)". En el anverso de la cubierta posterior: 1.- Etiqueta de código de barras: "8002575540". 2.- Etiqueta de código de barras: "bnp", "biblioteca / nacional / del Perú", "BNPCBN", "0000294120".

Estado de conservación: Manchas de oxidación (foxing). Lomo deteriorado. Mutilación de las p. 97-98.

DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN DE COLECCIONES

FICHA TÉCNICA Nº 555-2025-BNP-J-DPC-UVDP

Ley Nº 28296

Código de barras CBN: 0000293953**Signatura topográfica:** 641.5 / B96**Título:** Recetas Económicas y Prácticas de Cocina y Repostería. Dedicadas a las Amas de Casa, aficionadas al arte culinario**Responsabilidad:** Bustíos de Sanguinetti, María Luisa, 1905-1976.**Pie de Imprenta:** [Lima: Cía. de Impresiones y Publicidad, 1958].**Descripción física:** [1, 1b], 5-103, [1b] p.; 21.4 x 16.4 cm.**Localización:** Depósito del 5to piso / Sector II. Fondo Antiguo. Biblioteca Nacional del Perú. Av. De la Poesía 160, San Borja.**Nota general:** [Primera edición]. Título tomado de la cubierta.**Nota de idioma:** Texto en español.**Nota de restricciones al acceso:** Disponible solo para investigadores.**Nota de descripción física:** Encuadernación original rústica (tapa blanda).**Características particulares:** En el lomo: 1.- Etiqueta de signatura topográfica adherida: "641.5 / B96". 2.- Etiqueta

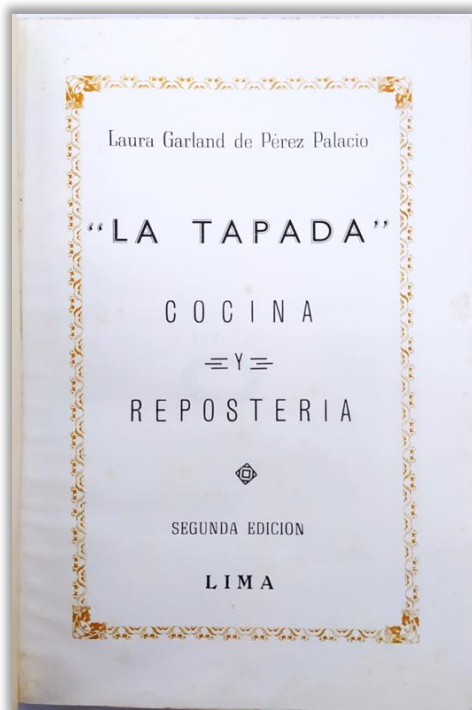
de signatura topográfica adherida: "641.5 / B96". Anotación manuscrita a lápiz en el anverso de la primera hoja: "d: autor- 5d58 - peru". En el reverso de la primera hoja: 1.- Sello en tinta negra: "BIBLIOTECA NACIONAL DEL PERU". 2.- Sello en tinta negra: "548304". 3.- Anotación manuscrita a lápiz: "I2000". 4.- Sello ovalado en tinta negra: "BIBLIOTECA NACIONAL / LIMA - PERU". Sello ovalado en tinta negra en la p. 43: "BIBLIOTECA NACIONAL / LIMA - PERU". En la p. [104]: 1.- Anotaciones manuscritas a lápiz: "P(80855)", "BN 641.5 / B96". 2.- Sello rectangular en tinta azul: "Biblioteca Nacional del Perú / DEPARTAMENTO DE CLASIFICACION / Y CATALOGACION / 5 MAR 1959", con anotación manuscrita a lápiz: "641.5 / B26", "mp.mp". En el anverso de la cubierta posterior: 1.- Etiqueta de código de barras: "8002575540". 2.- Etiqueta de código de barras: "bnp", "biblioteca / nacional / del Perú", "BNPCBN", "0000293953".

Estado de conservación: Manchas y puntos de oxidación (foxing).

DIRECCIÓN DE PROTECCIÓN DE COLECCIONES

FICHA TÉCNICA Nº 556-2025-BNP-J-DPC-UVDP

Ley Nº 28296

Código de barras CBN: 0000293987**Signatura topográfica:** 641.5 / G26 / 1960**Título:** "LA TAPADA": COCINA Y REPOSTERIA**Responsabilidad:** Garland de Pérez Palacios, Laura.**Pie de Imprenta:** Lima, [1962].**Descripción física:** [2b, 1, 1b, 1, 1b, 1, 1b], 7-499, [22, 3b] p., [24] h. de láminas: il.; 25.8 x 18.3 cm.**Localización:** Depósito del 5to piso / Sector II. Fondo Antiguo. Biblioteca Nacional del Perú. Av. De la Poesía 160, San Borja.**Nota general:** Segunda edición. Incluye índice en la p. 501.**Nota de idioma:** Texto en español e inglés.**Nota de restricciones al acceso:** Disponible solo para investigadores.**Nota de descripción física:** Encuadernación en tapa dura en papel de color crema. La cubierta anterior presenta la imagen de una tapada limeña.**Características particulares:** En el lomo: 1.- Etiqueta de signatura topográfica adherida: "641.5 / G26 / 1960". 2.- Etiqueta de signatura topográfica adherida: "641.5 / G26". En el reverso de la portada: 1.- Anotación

manuscrita a lápiz: "I2000". 2.- Sello en tinta negra: "575104". 3.- Sello ovalado en tinta azul: "BIBLIOTECA NACIONAL / LIMA - PERU". Anotación manuscrita a lápiz en la p. 9: "Prop. Intelectual, autor, Perú, 3a63". En la p. 43: 1.- Sello ovalado en tinta azul: "BIBLIOTECA NACIONAL / LIMA - PERU". 2.- Sello en tinta negra: "575104". Sello rectangular en tinta azul en el reverso de la penúltima hoja: "Biblioteca Nacional del Perú / Departamento de Clasificación / y Catalogación / 9 JUL. 1963 / Jefe / Catalogación", con anotación manuscrita a lápiz: "641.5 / G26", "mp.mp". Anotación manuscrita a lápiz en el reverso de la última hoja: "P(80863)". En el anverso de la cubierta posterior: 1.- Etiqueta de código de barras: "8002575540". 2.- Etiqueta de código de barras: "bnp", "biblioteca / nacional / del Perú", "BNPCBN", "0000293987".