



VISTOS: el Oficio N° 001286-2025-BNP-J de la Jefatura de la Biblioteca Nacional del Perú; la Hoja de Elevación N° 000080-2026-OGAJ-SG/MC de la Oficina General de Asesoría Jurídica; y,

CONSIDERANDO:

Que, el numeral 1.2 del artículo 1 de la Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, establece que integran el Patrimonio Cultural de la Nación los bienes materiales muebles, entre los que se encuentran los documentos bibliográficos o de archivo y testimonios de valor histórico, manuscritos raros, incunables, libros, documentos, fotos, negativos, daguerrotipos y publicaciones antiguas de interés especial por su valor histórico, artístico, científico o literario y otros que sirvan de fuente de información para la investigación en los aspectos científico, histórico, social, político, artístico, etnológico y económico;

Que, de conformidad con lo establecido en el literal b) del artículo 7 de la Ley N° 29565, Ley de creación del Ministerio de Cultura, es competencia exclusiva de este ministerio realizar las acciones de declaración del Patrimonio Cultural de la Nación. Asimismo, el literal a) del artículo 14 de la norma señala que corresponde al Viceministerio de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales la declaración, administración, promoción, difusión y protección del Patrimonio Cultural de la Nación;

Que, el artículo 19 de la Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, dispone que el Ministerio de Cultura, la Biblioteca Nacional del Perú y el Archivo General de la Nación están encargados de la identificación, inventario, inscripción, registro, investigación, protección, conservación, difusión y promoción de los bienes integrantes del Patrimonio Cultural de la Nación de su competencia;

Que, con el Oficio N° 001286-2025-BNP-J, la Jefatura de la Biblioteca Nacional del Perú remite la propuesta de declaratoria como Patrimonio Cultural de la Nación de nueve (09) unidades bibliográficas correspondientes a recetarios de la cocina peruana (1902-1962), pertenecientes a la Biblioteca Nacional del Perú;

Que, con el Informe N° 000439-2025-BNP-J-DPC, la Dirección de Protección de las Colecciones de la Biblioteca Nacional del Perú, en base al análisis de su Unidad Funcional de Valoración y Defensa del Patrimonio Bibliográfico Documental, contenido en el Informe Técnico N° 000132-2025-BNP-J-DPC-UVDP, en el que se desarrolla la importancia, el valor y significado de los bienes indicados en el párrafo anterior, propone la declaración como Patrimonio Cultural de la Nación de las referidas unidades bibliográficas;

Que, la importancia de las nueve (09) unidades bibliográficas correspondientes a recetarios de la cocina peruana, se advierte a partir de la relevancia de los responsables de las obras y del valor histórico de cada una de ellas. En ese sentido, la trascendencia de las obras deviene de la recopilación y publicación de los recetarios 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; asimismo, las referidas unidades bibliográficas constituyen una expresión fundamental del patrimonio cultural del Perú, pues han preservado en el tiempo preparaciones tradicionales y han documentado aspectos esenciales de las costumbres vinculadas a la vida urbana y doméstica de la sociedad, de manera que estos recetarios de



la cocina peruana no fueron simples manuales de cocina, sino también instrumentos fundamentales en la construcción de la identidad culinaria nacional;

Que, asimismo, el conjunto de recetarios propuestos para su declaratoria como Patrimonio Cultural de la Nación constituye una muestra representativa de la vida social y gastronómica de la sociedad a través del tiempo: para finales del siglo XIX, la gastronomía peruana experimenta una marcada influencia francesa reflejada en técnicas más refinadas y en la incorporación de ingredientes europeos (Guardia, 2020); y en las primeras décadas del siglo XX, la cocina nacional se enriquece 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.);

Que, una de las primeras publicaciones sobre las recetas culinarias en el siglo XX es el *Manual del nuevo dulcero peruano*, publicado en 1902 constituyéndose en 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, limitándose su difusión; además, este recetario refleja la transición hacia la modernidad, incorporando ingredientes importados como el azúcar refinada y frutas europeas; y adaptando técnicas internacionales. El recetario reúne preparaciones que hoy son consideradas símbolos culturales como el suspiro a la limeña y el turrón de Doña Pepa, productos que fortalecieron la idea de la repostería como parte del orgullo peruano (El Comercio, 2025; PROMPERÚ, 2022). Por ello, sirve como base para obras posteriores como *La tapada* (1962) y otros manuales que sistematizaron la cocina dulce (Garland, 1962);

Que, por su parte, el *Nuevo manual de la cocina peruana*, publicado en 1910, se constituye en 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.);

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

Que, *La mesa peruana, o sea el libro de las familias precedido del arte de trinchar*, 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 la receta de bizcochos y cajetas, así como 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 cultura culinaria local. Asimismo, el texto evidencia que el arte de trinchar formaba parte del protocolo social, considerándose una destreza que reflejaba educación y estatus en la sociedad peruana de la época (Ministerio de Cultura, 2011);



Que, por otro lado, *El amigo del hogar: cocina criolla y extranjera, con recetario para enfermos y convalecientes*, 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, inspirando la elaboración de otros manuales en Argentina, Perú y países vecinos. Aunque concebido como un libro doméstico, su enfoque metodológico contribuye a la estandarización de recetas, práctica que posteriormente se adopta en escuelas de cocina y publicaciones técnicas (Cánepa, 2011). Más allá de su función utilitaria, este texto se erige como un documento cultural que ayuda 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);

Que, el recetario *Cocina al día, criolla y extranjera con infinidad de recetas vegetarianas*, publicado en 1934, constituye una obra pionera en la gastronomía hispanoamericana. Su propuesta combina platos tradicionales criollos, recetas internacionales adaptadas al contexto latinoamericano y una sección dedicada a preparaciones vegetarianas, una propuesta innovadora para la época. 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 al introducir la idea de que la cocina podía ser saludable y variada sin depender de carne;

Que, el recetario *Chifa: recetas de arte culinario chino*, 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, tales como el uso del wok, salteado rápido, uso 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, dando 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 referido recetario 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;

Que, *Recetas económicas y prácticas de cocina y repostería: dedicadas a las amas de casa, aficionadas al arte culinario*, 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;



Que, el recetario *La tapada: cocina y repostería*, 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 siendo reeditada en Buenos Aires y Barcelona, ampliando su contenido y alcance internacional (Guardia, 2020). 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). Muchas de las recetas fueron recopiladas en sus años de experiencia en el 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);

Que, el valor del conjunto de unidades bibliográficas seleccionadas se explica a partir de valores históricos y culturales que representan al constituirse expresión fundamental del patrimonio cultural del Perú al preservarse preparaciones tradicionales y documentando 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.

Que, el significado cultural de estas nueve (09) unidades bibliográficas (1902-1962), radica al constituir 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, permitiendo 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 nexo entre la cocina aristocrática y la cocina popular, lo que 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 bibliográficas analizadas constituyen fuentes documentales esenciales para la sistematización de la cocina peruana en formato escrito, en una época en la que la transmisión de conocimiento 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 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);

Que, 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; asimismo, 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. Los recetarios se distinguen por formar parte de las colecciones



particulares de reconocidos intelectuales peruanos, siendo custodiados por la Biblioteca Nacional del Perú. Algunos de los ejemplares integran la colección del destacado historiador Pablo Macera, uno de los investigadores más influyentes del siglo XX, cuya colección fue donada a la Biblioteca Nacional del Perú en el año 2015; y otros forman parte de la colección de Franklin Pease, destacado historiador peruano especializado en la historia andina;

Que, por lo expuesto, las nueve (09) unidades bibliográficas correspondientes a recetas de la cocina peruana (1902-1962), reúnen las condiciones de importancia, valor y significado para integrar el Patrimonio Cultural de la Nación; por ende, los informes mencionados constituyen parte integrante de esta resolución y se adjuntan como anexos;

Con los vistos de la Biblioteca Nacional del Perú y de la Oficina General de Asesoría Jurídica;

De conformidad con lo dispuesto en la Ley N° 28296, Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación; y la Ley N° 29565, Ley de creación del Ministerio de Cultura;

SE RESUELVE:

Artículo 1.- Declarar Patrimonio Cultural de la Nación a nueve (09) unidades bibliográficas correspondientes a recetas de la cocina peruana (1902-1962), pertenecientes a la Biblioteca Nacional del Perú, conforme a los anexos de la presente resolución.

Artículo 2.- Notificar la presente resolución a la Biblioteca Nacional del Perú.

Artículo 3.- Disponer la publicación de la resolución en el diario oficial "El Peruano". La resolución y sus anexos se publican en la sede digital del Ministerio de Cultura (www.gob.pe/cultura) el mismo día de la publicación en el diario oficial.

Regístrese, comuníquese y publíquese.

Documento firmado digitalmente

GISELLA MARIELL ESCOBAR ROZAS

VICEMINISTRA DE PATRIMONIO CULTURAL E INDUSTRIAS CULTURALES