



Resolución Viceministerial

Lima, **20 MAR. 2015**

Nro. 031-2015-VMPCIC-MC

Visto, el Informe N° 044-2015-DPI-DGPC/MC de la Dirección de Patrimonio Inmaterial; y,

CONSIDERANDO:

Que, mediante la Resolución Viceministerial N° 140-2014-VMPCIC-MC del 31 de diciembre de 2014, se declaró como Patrimonio Cultural de la Nación a la Semana Santa de Moche, del distrito del mismo nombre, provincia de Trujillo, departamento de La Libertad, por ser una importante celebración religiosa en la cual la fe del pueblo se renueva y se ponen en manifiesto elementos tradicionales propios de la cultura local, la cual constituye un importante referente de identidad para esta población, heredera de una importante tradición de ritualidad;

Que, el noveno considerando de la referida Resolución Viceministerial estableció que uno de los elementos que sobresale en la Semana Santa de Moche es la tradicional sopa teóloga, la cual no ha sido adecuadamente descrita, por lo que, al ser un elemento tradicional e importante en la identidad de la población del distrito de Moche, es necesario precisar dicho proceso culinario;

Con el visado de la Directora General (e) de la Dirección General de Patrimonio Cultural, la Directora (e) de la Dirección de Patrimonio Inmaterial y de la Directora General de la Oficina General de Asesoría Jurídica; y

De conformidad con lo establecido en la Ley del Procedimiento Administrativo General, Ley N° 27444; Ley General del Patrimonio Cultural de la Nación, Ley N° 28296; Ley de Creación del Ministerio de Cultura, Ley N° 29565; el Reglamento de Organización y Funciones aprobado por Decreto Supremo N° 005-2013-MC y la Directiva N° 001-2011-MC, aprobada por Resolución Ministerial N° 080-2011/MC, y sus modificatorias;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- Modificar el noveno Considerando de la Resolución Viceministerial N° 140-2014-VMPCIC-MC, el cual quedará redactado de la siguiente manera:

“Que, esta festividad tiene una duración de 10 días; se inicia el Viernes de Dolores y culmina el Domingo de Pascua o de Resurrección, siendo estos días para la población local momentos de meditación y recogimiento. La duración de esta celebración en Moche constituye un rasgo particular que la distingue de otras celebraciones de Semana Santa, las que duran solo siete días, y da cuenta de la importancia que tiene la tradición ritual en este pueblo norteño. Otro de los elementos que sobresale en la Semana Santa de Moche es la tradicional Sopa Teóloga, plato típico del distrito de Moche, provincia de Trujillo, y singular de esta festividad, que consiste en un caldo de pava, pavo o gallina de corral, al cual se le pone pan cortado en rodajas, azafrán y manteca de chancho y que va adornado con garbanzos, aceitunas, tajadas de huevo duro, perejil picado y tomatito de chisco o tomatito silvestre, propio de la zona, cubierto por un aderezo de azafrán en polvo, cebolla





de rabo y ají denominado "uña de gavián". Este tradicional plato, suele ir acompañado de pepián de arroz con cabrito, la zarandaja o lenteja bocona, también conocida como "jeta", previamente remojada, sancochada y molida a batán, y una rosca de manteca. Algunos pobladores de Moche aseguran que su nombre se debe a que este fue un plato consumido en los conventos desde la época colonial. Durante la Semana Santa de Moche es tradición que, en la entrada de algunas casas del pueblo, se cuelgue un buche de pavo inflado, cebolla de cola o de rabo, unas ramas de culantro y ají escabeche, en señal de que ahí se ha preparado la sopa teóloga y se puede consumir";

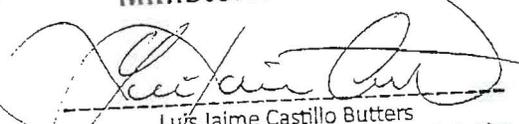


Artículo 2°.- Disponer la publicación de la presente Resolución en el Diario Oficial El Peruano y su difusión en el Portal Institucional del Ministerio de Cultura (www.cultura.gob.pe).

Artículo 3°.- Notificar la presente Resolución al señor Elías Rodríguez Zavaleta, Congresista de la República, a la Dirección Desconcentrada de Cultura de La Libertad y a la Municipalidad Distrital de Moche para los fines consiguientes.



Regístrese, comuníquese y publíquese


Luis Jaime Castillo Butters
Viceministro de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales

