

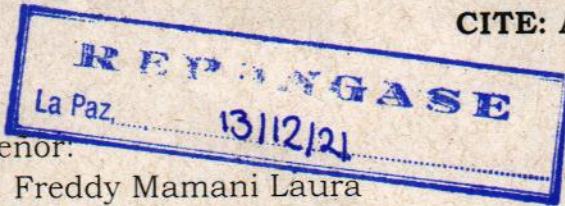


ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA  
CÁMARA DE DIPUTADOS



La Paz, 1 de diciembre de 2021

CITE: ALP/CD/DGBA/N° 26/2021-2022



Al señor:

Dip. Freddy Mamani Laura

**PRESIDENTE**

**CÁMARA DE DIPUTADOS**

**ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL**

Presente.-



**REF.: SOLICITA REPOSICIÓN DEL PL N° 068/2020-2021 CD, MÁS EXTENSIÓN DE FOTOCOPIAS.**

De mi mayor consideración:

**PL 075-21**

En virtud al artículo 117 párrafo III del Reglamento General de la Cámara de Diputados, tengo a bien solicitar la REPOSICIÓN del siguiente Proyecto de Ley, que se detalla a continuación:

N°	RESUMEN
PL. N° 068/2020-2021	Proyecto de Ley: "DECLARA LA COMIDA TRADICIONAL BOLIVIANA COMO PATRIMONIO GASTRÓNOMICO, CULTURAL Y TANGIBLE, DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA".

A fin de dar continuidad con el procedimiento legislativo establecido en el artículo 163, de la Constitución Política del Estado y el artículo 116 del Reglamento General de la Cámara de Diputados.

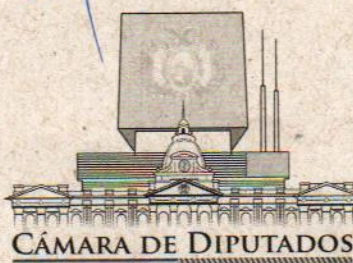
Así también, solicito - una vez realizada la reposición del referido Proyecto - se me extienda fotocopias del mismo (Exposición de Motivos y Proyecto de Ley).

Con este particular motivo, saludo a su Autoridad con las consideraciones más distinguidas.

Atentamente,

*Delfor Germán Burgos Aguirre*  
DIPUTADO TITULAR  
CIRCUNSCRIPCIÓN C-42 LA PAZ

C.c./Arch.  
DGBA/clz  
673-73617



2020 - 2021



ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA  
CÁMARA DE DIPUTADOS



La Paz, 23 de Noviembre de 2017  
CITE: ALP.CD.NQT.N°184/2017-2018.

Señora:  
Dip. Lilly Gabriela Montaña Viaña  
**PRESIDENTA DE LA CAMARA DE DIPUTADOS  
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL**  
Presente.-

**REF.: REMITE MODIFICACIÓN AL PL N° 035 QUE DECLARA LA COMIDA  
TRADICIONAL BOLIVIANA COMO PATRIMONIO GASTRONOMICO, CULTURAL Y TANGIBLE  
DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA.**

De mi mayor consideración:

En principio hacer llegar un cordial saludo revolucionario deseándole éxitos en las aduas labores que desempeña.

Me es grato dirigirme a su autoridad a objeto de REMITIR LA MODIFICACION que se ha venido trabajando conjuntamente con las organizaciones del sector, sobre el PL N° 035/2017-2018 PROYECTO DE LEY QUE "DECLARA LA COMIDA TRADICIONAL BOLIVIANA COMO PATRIMONIO GASTRONOMO, CULTURAL Y TANGIBLE DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA", Bajo el siguiente tenor: PROYECTO DE LEY DE LA COCINA TRADICIONAL BOLIVIANO COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA EN BASE A LA INTERCULTURALIDAD Y LA BIODIVERSIDAD.

Por tanto, siendo que cuenta con el Informe de Aprobación del Comité y Comisión de Naciones, Pueblos Indígena Originario Campesinos, Culturas e interculturalidad, solicito a su autoridad con el mayor respeto, se APRUEBE en el Pleno de la Cámara de Diputados, para tal efecto adjunto el mencionado proyecto modificado y la Acta de Reunión llevadas.

Sin otro particular, me despido con las consideraciones más distinguidas.

Atentamente.

Gloria Quisbert Tito  
DIPUTADA NACIONAL  
CÁMARA DE DIPUTADOS  
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL BOLIVIA

C.c/arch.



# MODIFICACIÓN

al PL N° 035/2017-2018 PROYECTO DE LEY QUE "DECLARA LA COMIDA TRADICIONAL BOLIVIANA COMO PATRIMONIO GASTRONOMO, CULTURAL Y TANGIBLE DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA"

Bajo el siguiente tenor: PROYECTO DE LEY DE LA COCINA TRADICIONAL BOLIVIANO COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA EN BASE A LA INTERCULTURALIDAD Y LA BIODIVERSIDAD.

*Deora Cadena Flores*  
PRESIDENTE NACIONAL  
FRATERNIDAD DE GASTRONOMOS DE BOLIVIA  
*Jesús Fariña*  
*Ismael Arellano*  
4804024CP



*Juan Chacolla*  
PRESIDENTE EJECUTIVO NAL.  
DE ASOCIACION BOLIVIANA DE  
CHEFS. DE GASTRONOMOS  
DE BOLIVIA  
CHEF JUAN CHACOLLA  
*Jose Paul Rivera S.*  
CS 42735032P

La Paz - Bolivia

*Maria C. Quisbert Blanco*  
SECRETARIA DE FINANZAS  
COMITE CIVICO  
PRO DEPARTAMENTAL DE LA PAZ

*Martha B. Cevallos Mendoza*  
SECRETARIA DE TRANSPORTE  
F.D.O.M.C.I.O.L.P.  
BARTOLINA SISA  
La Paz - Bolivia

POR CUANTO LA ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL A SANCIONADO LA SIGUIENTE LEY.

00000203

ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL,

DECRETA:

PROYECTO DE LEY DE LA COCINA TRADICIONAL BOLIVIANO COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA EN BASE A LA INTERCULTURALIDAD Y LA BIODIVERSIDAD.

1. EXPOSICIÓN DE MOTIVOS:

Para efectos de mayor precisión y claridad en el objeto y la importancia de la aprobación del Proyecto de Ley, se trabajó enmarcándose en la parte de antecedentes en tres etapas Dentro del estado Plurinacional de Bolivia: COCINA ANCESTRAL, COCINA TRADICIONAL Y COCINA MODERNA CONTEMPORANEA.

2. ANTECEDENTES.

a) COCINA ANCESTRAL.-

Bolivia fue habitada durante los últimos 20 000 años, al comienzo en pequeños pueblos y alrededor del 220 a. C. comenzó la muy importante civilización Tiwanaku a desarrollarse en la región del lago Titicaca. Sus técnicas agrícolas eran muy avanzadas. Junto con la llegada a Bolivia de los conquistadores al mando de la corona española, también llegaron los ingredientes que se transformarían en la base de la futura alimentación criolla. Entre los productos que trajeron están el trigo, los cerdos, las ovejas, los pollos y los vacunos. Estos ingredientes base se mezclaron y, así, dieron origen a los platos más típicos de Bolivia. La gastronomía boliviana tiene unas profundas raíces étnicas indígenas aimaras, europeas, argentinas y árabes, transformadas por el mestizaje y los diferentes momentos históricos que el país ha experimentado.

**Cocinas por regiones**

**Platos andinos**

- Picante surtido: plato fastuoso con carnes de pollo, lengua (res), saice (res), charquecan (res o cordero), conejo y boga (pez) frita acompañados de chuño o tunta rebozada y papa.

Salteñas en un expositor.

- Pito: pasta a base de trigo molido y tostado.
- Plato paceño: Choclo, mote de habas, queso de oveja derretido o otro tipo de queso que se pueda conseguir, papa cocida con cáscara, actualmente con carne asada y acompañada de llajua (Depto La Paz).
- P'uti de chuño o tunta: Tunta picada y cocida con huevo revuelto. También con maní.
- Queso humacha: queso derretido en ají amarillo, huevos duros picados, choclo desgranado y papa blanca (Depto La Paz).

- Ranga ranga: picante de libro de res con papa blanca y salsa de ají amarillo con cebolla a la juliana, tomate y locoto.
- Sajta de gallina: Picante de gallina con chuño p'uti, papa blanca y salsa de ají amarillo con cebolla a la juliana, tomate y locoto. Estofado picante de pollo con tunta rebosada con maní y chuño.
- Trucha: Es el producto más importante del Lago Titicaca.
- Wallacke: Caldo de k'arachi (pez nativo del Titicaca) preparado con tomillo, chuño y papa.
- Wilaphíri o Wilaparka: Guiso de sangre de pavo o res con tripa picada de oveja y papa.
- Brazuelo: Paleta de cordero al horno, elaborado en la ciudad de Oruro.
- Charkecán: Charque de llama a la sartén con mote de maíz, huevo duro, trozos de queso y papa con cáscara. Elaborado en la ciudad de Oruro.
- Intendente: Variedad de carnes de res, cordero, pollo y pescado (preferentemente pejerrey), con menudencias de cordero y chorizo a la parrilla, acompañado con arroz, papa cocida y verduras frescas. Es un platillo emblemático de Oruro.
- Jolke: Riñón de res picado al caldo, con orégano y papa blanca.
- Thimpu o Puchero: Carnes de res y cordero cocidas, arroz, papa y hojas de repollo cocidas, chuño y aji amarillo.
- Mechado de Cordero: Carne de cordero mechada con cebollas, ajos y especias.
- Pejerrey relleno: del Lago Poopó, relleno de jigote y rebozado con harina y huevo.
- Rostro asado: Cabeza de cordero con piel cocida al horno o bajo tierra, elaborado en la ciudad de Oruro.
- K'alapurka: Laguna de maíz que se prepara echando al interior de la olla una piedra de río calentada a fuego vivo, tradicional de la ciudad de Potosí.
- Ckatuchupe: sopa tradicional en la cual el ingrediente principal es la llulluch'a (alga de río), acompañada con maíz, trigo, carne de cordero, chuño, papa y vainas enteras de ají colorado.

#### Bebidas

- Yungueñito: Coctel preparado con singani y jugo de naranja, almíbar y hielo.
- Api: Mazamorra de maíz amarillo y maíz morado (producido en los valles), con canela, clavo de olor y cáscara de naranja

#### Platos de los Valles

- Conejo lambreado: Cuy rebozado con pan molido y frito, roceado con chorrellana y con guarniciones de ch'uñu phuti y papa blanca.
- Ch'ajchu: Filamentos de carne de res, cebolla verde, habas tiernas, chuño picado, tajadas de huevo duro, salsa de cebolla a la juliana, tomate y locoto, y ahogado de ají colorado.

- Chhanqa de conejo: Cuy tierno cocido y aromado con hierbabuena, cebolla verde, haba tierna, papa blanca y llajwa de locoto. También se prepara de gallina.
- Ch'aqi de quinua: Caldo espeso de quinua con papa.
- Ch'aqi de trigo: Caldo espeso de trigo cocido con papa.
- Chicharrón de cerdo: Cocido al perol en su propia manteca, con mote de maíz blanco y llajwa de locoto.
- Chupe de papalisa: Caldo de papalisa picada.
- Enrollado: embutido de carne de cerdo con especias, que se sirve con escabeche.
- Escabeche de patitas de cerdo: manitas de cerdo al vinagre.
- Fidius uchu: Ají de tallarines con caldo espeso, colitas de vaca, chuño y papa.
- Habas pejtu: Habas tiernas, charque en filamentos, rehogado de cebolla y ají y papa blanca.

umitas.

- Humitas: o "Humintas": elaboradas con choclo, sal, queso de cabra y albahaca propia de los valles de Tupiza, Tarija y Chuquisaca.
- Tamales: elaborados con maíz pelado y relleno de un jigote de charque (carne deshidratada) y cebollas, tradicionales de la ciudad de Tupiza, Tarija, Chuquisaca.
- Jak'alawa: Caldo espeso de choclo molido con cueritos de cerdo y papa.
- Jank'akipa: Caldo espeso de maíz tostado y molido con carnes y papa.
- Jauri uchu: Caldo de salvado y ají con carne de conejo, vaca y cordero, papa y fritos de huevo, harina y cebolla verde. Es comida de velatorio.
- K'allu: Ensalada de cebolla en cortes grandes, tomate y locoto.
- K'asauchu: elaborado con panza de res, caldo con aji, papa, tradicional de la ciudad de Tupiza.
- K'awi: Pecho de vaca frito o en caldo.
- Laphin: Pecho de vaca (suadero mexicano) asado a la sartén con mote de habas, solterito y papa cocida con cáscara.
- Lloqhalla chupe: Caldo sustancioso que contiene locotos soasados a la brasa y cocidos en el líquido.
- Llusp'ichi: Variedad de lawa de trigo.
- Pan del Valle: De harina integral, es famoso el que se fabrica en Toco, provincia Cliza, que se exporta a la Argentina para consumo de migrantes. Asimismo el Mama Qunqachi (literalmente: que hace olvidar a la madre), de grandes dimensiones.
- Patas uchu: Ají de patas de res con papa blanca y culantro picado.
- Mari a la cruz: cochinito crocante de lento proceso de cocción

00000200

- Papawayk'u: Papa cocida con cáscara.
- P'ampaku: Versión valluna de la wathiya con carnes de pato, lechón, cordero, pollo y laphin condimentadas. Se sirve con papa y plátanos al horno y ensaladas.
- Perdiz a la brasa: Carne de caza a la brasa con guarniciones.
- Pichones: de paloma fritos o a la brasa con guarniciones. Especialidad del Valle Alto, Cochabamba.
- Pique macho: Plato con carne picada en cuadros, papas fritas, chorizos, tomates y locotos (de los más picantes, de allí el nombre) en cubitos.
- Solterito: Cebolla a la juliana, tomate y locoto picados y Quesillo Cochabambino desmenuzado.
- T'eqo: Caldo rápido de carne molida, huevos y papa runa golpeada en batán.
- Tomatada de such'is: Pescado de río con ahogado de tomate, cebolla y locoto. Se acompaña con papas blancas.
- Trancapecho: Sillpa'nchu completo en pan (sandwich).
- Triunvirato: Mixto de riñón al caldo, ranga y púlpito frito.
- Uchuku aiquileño: Tres colores de ajíes con variedad de carnes, chuño y papa.
- Vizcacha: Comida de caza frita a la sartén con guarniciones.
- Ají de Karas: Ají de cueros de chancho con mote de maíz y papa blanca.
- Morcilla: ligeramente dulce y fraganciosa a canela, fabricada con recetas coloniales.
- Panes: Hay, entre otras, dos variedades: el bollo y el pan hojaldriau.
- Saice: Ají de carne de res molida con papa, arvejas y servida con arroz.
- Sábalo de Villamontes: Pescado de río del río Pilcomayo, frito o a la brasa.
- Salteña: (Empanadas de caldo de pollo) y/o carne de res, papas picadas, arvejas (guisantes), cebolla y aceituna.
- Anticuchos: Carne de corazón de vaca trozada con papas que están ensartadas en forma de brocheta y cocidas a la parrilla. Se la acompaña de un aji de mani picante.
- Tripitas: Tripas de res fritas al sartén acompañadas de papa, mote cocido y aji de mani.
- Silpancho: Arroz, papa frita en rodajas, carne de res apanada, huevo, y ensalada de tomate, cebolla, locoto, quirquiña en pequeños cuadritos.
- Sopa de maní: Sopa hecha a base de mani molido y cocido en agua con carne de res, cebolla, tomate, papa, fideos, pimienta dulce, y servido con papas fritas delgadas y perejil picado.
- Planchitas: Cebolla, tomate, huevo, chuleta de res, chorizo, plátano de freír, huevo y yuca, todos esos cocidos en una plancha.

## Postres

- Misk'iq'eta (Arrope): Postre elaborado con harina de maíz, azúcar o chankaka, es uno de los ingredientes para la elaboración de la chicha.

00000199

#### Bebidas

- Chicha: Bebida derivada de la fermentación del maíz propia de los valles como Tupiza, Tarija Chuquisaca, Cochabamba, etc.
- Garapiña: Bebida similar a la chicha, pero mezclada con helado de canela, coco rallado y ocasionalmente con frutillas.
- Guarapo: Bebida dulce alcohólica tradicional a base de la fermentación de la uva.
- Tojorí: Mazamorra de maíz willkaparu molido en trozos grandes.

#### Plato de Chanfaina.

- Ají de palomitas: Ají de trigo y maíz reventados con papa y carnes.
- Ckoko: Versión criolla del coq-au-vin preparado con chicha y ají.
- Chanfaina: Guiso de sangre de cordero con picado de tripas del mismo animal y papa blanca.
- Chorizos chuquisaqueños: Herederos de la Audiencia de Charcas, se sirven con pan sopado en manteca y ensalada de lechuga, tomate, cebolla y locoto.
- Empanadas de caldo: Variedad regional de la salteña.
- Empanadas de Santa Clara: Rellenas con jigote de pollo y originarias del Convento de dicho nombre.
- Fritanga: Costillas de cerdo cocidas en ají y cebolla verde con papa blanca.
- Jolke: Riñón de res cocido en salsa espesa de ají colorado y papa blanca.
- K'arapecho: Pecho de res en cecina y frito con mote de maíz.
- Mondongo chuquisaqueño: Carne de cerdo acompañada con ají colorado, mote de maíz, ají amarillo y papas cocidas.
- Picante de cola: Cola de res cocida en ají colorado con papa blanca.
- Popesitos: Pequeño platillo de carne asada y papas, preferido por el Dr. Pope, conocido abogado.
- Sullka: Carne de res y menudencias preparadas a la parrilla con mote de maíz.

#### Bebidas

- Ajenjo: Es la única región donde todavía se fabrica la bebida espirituosa para Carnaval.
- Cerveza: Tradicional cerveza Stout de consumo local.
- Mistelas: Licor de frutas maceradas en alcohol.



- Tojorí: Mazamorra de maíz willkaparu molida en trozos grandes.

Botellas de singani, producido únicamente en Bolivia.

00000198

### Bebidas

- Vino patero: vino criollo.
- Singani

### Platos del Trópico

Cuñapé.

- Cuñapé: pan de almidón con queso (parecido pero no igual a la almojábana de Colombia y al pan de queso de Brasil).
- Locro: Caldo de gallina con plátano y arroz.
- Majadito: arroz aguado con filamentos de charque y plátano frito (aunque existe también el majadito seco).
- Masaco: Plátano verde (o Yuca) molido en tucú con charque o chicharrón de cerdo.
- Pacú: Pescado de río frito con guarniciones.
- Pan de arroz: Pan al horno hecho de arroz y queso en hojas de plátano.
- Patasca: del quechua pataska: mote sin cáscara. Es sopa de mote con cabeza de chancho, carne de segunda y colorante.
- Roscas paraguayas: Rosquillas de almidón al horno.
- Surubí: Pescado de río frito en sartén con guarniciones.
- Zonzo: Yuca molida con abundante queso amasado en palo y a la brasa.
- Tamal, Huminta: Maíz aplastado envuelto en hoja de choclo al horno.

### Postres

- Cuajadilla: Postre de leche cortada con miel de caña.
- Gelatina de pata: Postre fabricado con pata de res.

### Bebidas

- Ambrosía: leche recién ordenada de la vaca con un poco de singani.
- Sucumbe: leche con canela y azúcar hervida con singani, se lo sirve caliente.

### Más comidas

De Santa Cruz de la Sierra:

- Pacumuto de res: carne asada en pacumuto, arroz con queso y ensalada de tomate con cebolla.

- Parrillada de res: Carne y costillas de res, menudos: Ubre, Tripa, chinchulices, panza, chorizo a la parrilla.
- Bife chorizo: carne asada de res en trozos gruesos con ensalada.
- Coto relleno: Piel del cuello de la gallina rellena con menudencias del mismo animal.
- Cheruje: Especie de lagua de plátano rallado con yuca.
- Jochi pintao: Carne de caza cocida como chicharrón con guarniciones.
- Locro carretero: locro de charque (carne seca).
- Majadito: Arroz tostado con charque (carne seca) huevo frito ensalada de tomate y jacuú de plátano maduro frito
- Mamona: Parrillada de carne de ternera.
- Masaco de plátano: plátano macho verde molido en tacú con charque o chicharrón.
- Taitetú: Carne de monte en chicharrón.
- Pacú frito: con arroz tostado y yuca.
- Tambaquí frito: con arroz tostado y yuca.
- Masaco de platano maduro: platano maduro molido en tacú con queso
- Jigote de charque: Carne seca de res molida en tacú, con platano maduro cortado y huevo hervido y se sirve acompañado de arroz con queso.
- Relleno: jigote de: arroz, carne molida, metido en la tripa de ternera y luego hervido.
- Picante de pollo: se cuece la cebolla picada durante varias horas se agrega aceite colorante, condimentos arvejitas y caldo de pollo. Se sirve arroz, fideo, una papa, una presa de pollo, y el jugo encima del pollo.
- Empanadas de carne: jigote de carne o pollo con papa, huevos, zanahoria.
- Gelatina de pata: Pata de res hervida mucho tiempo se mezcla con leche y azúcar y se cuaja en la heladera.
- Caldo de peta: Caldo de tortuga
- Locro: De pato o de gallina.
- Palometa frita: Piraña de río frita al sartén.
- Tamales en hoja de plátano: de maíz pataska molido con charque.
- Pescado de río: Abundante.
- Carne de monte: venado, hurina, jochi pintao, taitetú
- Masaco de yuca con chicharrón

## b) COCINA TRADICIONAL.-

00000190

Desde que Bolivia a la vida independiente, el 6 de agosto de 1825 ha ido forjando una identidad nacional, tarea difícil por la diversidad étnica y geográfica del territorio nacional. En cuestión de gastronomía también se ve esa gran variedad, aunque sin duda está marcada por platos tradicionales que son una mezcla de la tradición culinaria española con los ingredientes propios consumidos por los pueblos originarios. Parte de esa herencia está resumida en el libro de Beatriz Rossells Montalvo, 'La gastronomía en Potosí y Charcas', sobre la cocina boliviana en los siglos XVIII, XIX y principios del XX. ¿Qué se comía en Bolivia antes que se llame así?.

**Herencia colonial.** Si tratamos de buscar un plato que sea compatible al gusto nacional, probablemente sea el picante, en sus variedades de pollo, lengua o mixto. El ají como ingrediente y el arroz como acompañamiento son características muy propias, que reflejan el sincretismo entre la tradición culinaria española y los ingredientes que utilizaban los pueblos originarios.

En 1776, en Potosí se publicó el libro de recetas de Doña Josepha de Escurrechea, que es el más antiguo de los recopilados por Beatriz Rossells en su obra. "Contiene varias recetas curiosas que podrán desempeñar al más lucido y costoso (sic) banquete", dice la portada del recetario.

**Platos clásicos.** El charquecán, pipián o pepián, carbonada, el escabeche de pescado o el mondongo, son algunos de los platos ya mencionados en este recetario, que se preparaban durante el siglo XVIII. También hay una infinidad de dulces como manjar blanco, alfeñiques o alfajores, entre otros.

La autora hace notar que hay que tomar en cuenta que se trata de un hábitat de 4.000 metros sobre el nivel del mar, "donde la cocción es muy lenta por la falta de oxígeno, y con los elementos de que podía disponer, infinitamente más limitados que los que tiene un ama de casa hoy".

**El albor de la república.** Un par de recetarios históricos además son los de Doña Eugenia de Atayora, en 1820 y Juana Manuela Gorriti, en 1880. Este último se denominada 'Cocina ecléctica'.

En ambas obras prácticamente podemos encontrar lo que era la gastronomía ya boliviana, aunque siempre basada en Sucre y Potosí, el centro del poder entonces.

El de Juana Gorriti, más reducido que el de Eugenia de Atayora contiene muchas recetas de conejo, por entonces una preciada carne entre las clases más pudientes.

En tanto, doña Eugenia se concentra mucho en los dulces, como jaleas o dulce de membrillo, y masas, ya sea roscas, buñuelos, duquesas y tortas.

Es curioso también como plantea también muchas recetas de pretensiones curativas con títulos como "para el mal de inflación de riñones", "para los jarabes que curan el gálico" o "para personas convalecientes".

**Entrado el siglo XX.** Un libro que fue muy influyente, publicado en 1917 es el de Doña Sofía Urquidi, también de Sucre.

Allí ya se vislumbra platillos tradicionales como los famosos chorizos chuquisaqueños, el pastel de choclo o las Kaucas paceñas. Aunque también evidencia una fuerte influencia europea, principalmente francesa e italiana, pero asimismo, muchos platos peruanos.

### Regiones

El clima marca la tendencia culinaria

**Sucre.** La fuerte herencia colonial se nota en los platos típicos de origen europeo como los chorizos o el 'Cocko' de pollo, un simil del 'coq au vin' francés.

**La Paz.** La sede de gobierno tiene una de las gastronomías más eclécticas y a diferencia del resto del país, se consume más fideo en lugar de arroz.

**Oriente.** El popular majadito, con sus variedades, tiene su origen también en los platos de arroz españoles. El horneado se presta para el café de la tarde casi obligado por el caluroso clima.

### Cocina boliviana del siglo XVIII

#### Libro de Doña Josepha de Escurrechea (1776)

##### Tamales

Remojar bien el maíz, hacer dar dos hervores en leche, a falta en agua, y después molerlo con grano grueso.

Molido, amarlo con harta manteca, yemas de huevo, anís, leche bien cocida. Ha de estar la masa aguanosita para que salgan buenos, tanto que apenas se dejen hacer. Agregar pollo desmenuzado mezclado con ají y todo recaudo de tomates, ajíes verdes, perejil (sin cebollas), maní molido. Encima le pondrán otras verduras, un pedazo de tocino cocido, con una raja de huevo duro y tapados con la masa los amasarán. Luego hervir, sin que tapen los tamales para que no salgan aguados.

Pondrán el agua hirviendo sazonada con sal.

##### Tamales de papa

El maíz pelado o chochoca se ha de hervir en leche, a falta en agua, hasta que reviente, orearlo para que seque algo, molerlo mucho más grueso que para los otros tamales, casi como para tojorí, y otro tanto se ha de poner de papas harinosas cocidas y deshechas.

Agregar manteca, yemas de huevo, sal y amasar bien; hacer los cajoncitos lo más delgado que se pudiese y en el hueco ponerle lo mismo que a los otros tamales y tapado freírlos untándolos con claras de huevo para que no revienten.

#### c) COCINA MODERNA CONTEMPORANEA.-

Hablar de "nueva cocina boliviana" es necesariamente un tema que requiere de una mirada a las diferentes tendencias culinarias que se dan hoy en el mundo. En todas partes del mundo se habla de lo nuevo, de aplicaciones culinarias creativas que parten de la utilización de los ingredientes locales y se combinan con técnicas culinarias de vanguardia. Es decir que lo "nuevo" es como una marca que nos aparece con el mensaje de renovación para el espíritu y para el estómago.

Claro, estamos en una época en la que lo regional toma preeminencia sobre lo nacional, sobre lo continental. Cada ciudadano es orgulloso de su región, de su ciudad y en ella descubre valores que antes no se los había visto porque la mentalidad era más generalista. Las comidas regionales están en boga, presentadas con todo su esplendor tradicionalista y conservador.

Muchas de estas cocinas existieron siempre, como la cocina fusión, que se viene haciendo en América desde el momento en que los europeos desembarcaron en nuestras costas y se encontraron con un

paraíso de condimentos e ingredientes que enriquecieron para siempre los recetarios internacionales. Con el advenimiento de la nouvelle cuisine en 1971, la cocina "conceptual" liderada por Augusto Escofier quedó adormecida, para dar paso a una desenfadada competencia creativa entre todos los cocineros del mundo, que se volvieron más empresarios y mediáticos, viéndose obligados a mostrar su talento presentando un plato bonito, cada vez más apegado a las estrictas reglas del minimalismo.

En España, por ejemplo, se decantaron por la cocina molecular que además tiene otros liderazgos en Inglaterra y Francia; en Francia miraron a sus cocinas vernaculares tratando de recuperarlas y de mantener sus valores culinarios de antaño, pero más pudieron las fuerzas del mercado que llevaron a sus cocineros y máximos exponentes de su culinaria a una diáspora que les repartió por el mundo y les obligó a cerrar sus más emblemáticos restaurantes en sus principales ciudades. Se dice que hoy se come mejor comida francesa en Tokio. En Italia surgió el movimiento del slow food y del kilómetro cero.

La "nueva cocina boliviana" tiene sus propios argumentos y no copia a nadie, es nueva y es original; sus ejecutores así lo entienden y son capaces de seguir un camino ordenado, como les dicta la filosofía de este singular encuentro cultural entre lo nuestro y lo moderno del mundo.

En 2005 salió a la luz la declaración de principios de la nueva cocina boliviana, elaborada por un grupo de talentosos jóvenes cocineros a punto de graduarse de la carrera de gastronomía, a fin de "innovar" y/o "refrescar" la cultura culinaria de nuestro país y de recuperar sustancialmente los movimientos culinarios que se iniciaron en la ciudad de Santa Cruz, a finales del siglo pasado, y que continuaron en franca expansión en Chuquisaca y Cochabamba.

Esta declaración de principios es un mandato para todos sus cocineros y en estos puntos se basa el desarrollo de la actual nueva cocina boliviana:

1. Cuando el boliviano cocina es tranquilo, alegre y limpio, lo que garantiza una transmisión de energía positiva, calidad y manipulación higiénica de los alimentos.
2. La comida del boliviano respeta los ciclos naturales de cultivo y las regiones que lo producen, se surte de productos que no ofenden a la madre tierra y se atiene a sus temporadas.
3. Es diversa como lo son las culturas que habitan esta tierra, es producto de una fusión permanente de ingredientes, técnicas y tendencias gustativas acumuladas a lo largo de su historia gastronómica y que conforman la base de nuestra cultura culinaria.
4. La cocina boliviana utiliza técnicas y conocimientos culinarios de sus culturas más antiguas, poniéndolas con valor permanente, en defensa de su patrimonio culinario ancestral.
5. El cocinero boliviano es creativo y se preocupa por conservar en el diseño de sus platos los valores estéticos y culturales de la región que habita.

Sus preparaciones y presentaciones están animadas del más puro eclecticismo culinario, con sabores de alto contraste y fuerte condimentación.

6. La cocina boliviana se enorgullece de haber aportado al mundo alimentos troncales para la dieta humana con una larga lista de productos nacionales, lo cual demuestra la gran riqueza de nuestros diversos pisos ecológicos.

7. El cocinero boliviano es respetuoso de las manifestaciones culinarias y tendencias de otras nacionalidades y/o culturas del orbe. Por lo tanto, exige el mismo respeto a su cocina, su fuerte condimentación y utilización de ajíes, en mayor grado que las cocinas del resto de América.

PROYECTO DE LEY N°...

POR CUANTO LA ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL HA SANCIONADO LA SIGUIENTE LEY:

ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL,

DECRETA:

PROYECTO DE LEY DE LA COCINA TRADICIONAL BOLIVIANO COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA EN BASE A LA INTERCULTURALIDAD Y LA BIODIVERSIDAD.

ARTÍCULO 1.- (Objeto) Se declara a las Cocina Tradicional Boliviana como Patrimonio Cultural, Inmaterial del Estado Plurinacional de Bolivia, en base a la interculturalidad y la Biodiversidad que tiene el Estado Boliviano.

ARTÍCULO 2.- (Finalidad) La finalidad de la presente Ley es la Protección, Conservación, difusión y promoción de la Cocina Tradicional Boliviana, a nivel nacional e internacional.

ARTICULO 3.- (COORDINACION, FOMENTO Y PROMOCIÓN) Las Entidades Territoriales Autónomas (ETAs) en el marco de sus competencias, en coordinación con el Ministerio de Culturas, deberán implementar políticas que fomente la conservación y la recuperación de los productos ancestrales tradicionales de las diferentes regiones.

Remítase al Órgano Ejecutivo para fines constitucionales.

Es dada en la sala de sesiones de la Cámara de Diputados, a los..... días del mes de ..... de dos mil diecisiete años.

*Pedro Cadena Flores*  
PRESIDENTE NACIONAL  
FRATERNIDAD DE GASTRONOMOS DE BOLIVIA



*H. Samuel*  
PRESIDENTE EJECUTIVO NAL.  
DE LA ASOCIACION BOLIVIANA DE  
CHEF. DE GASTRONOMICOS DE  
BOLIVIA  
CHEF. JUAN CHACOLLA.

*Jesus...*  
Jesus...

*Srma Laura Arce D.*  
4809024 LP.

*Maria C. Quisbert Blanco*  
SECRETARIA DE FINANZAS  
COMITE CIVICO  
DEPARTAMENTAL DE LA PAZ

*Jose R. Rivas*  
003 427350324

*Oscar...*  
6108601  
OSCAR...

*Justa Elena Canaviri Choque*  
DIRECTORA PROGRAMA  
LA JUSTA BTV

*Marta B. Quisbert Mendoza*  
SECRETARIA DE TRANSPORTE  
F.D.U.M.C.I.O.L.P.  
BARTOLINA SISA  
La Paz - Bolivia

ANTONIO MAURIZIO M.  
C.I. 2292185 L.P.

CONDORI M.R.  
RDC CONDORI MOSCOSO  
C.I. 306944802

00000192

*[Signature]*

MARTINO ALVARO MUSCO  
4284383 L.P.

*[Signature]*

JOSÉ ENRIQUE QUIROGA TENORIO  
8319276 L.P.

*[Signature]*

FELICIDAD MIRAMIRA QUISPE  
4978680

*[Signature]*

ROBERTO PEREZ MARTINEZ  
4006080 CD

*[Signature]*

EDDY MAMANI LUNA  
9150084

*[Signature]*

TANIA MAMANI LIMOS  
9973949 L.P.