



ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA  
CAMARA DE DIPUTADOS

CAMARA DE DIPUTADOS PRESIDENCIA RECIBIDO 100		
09 MAY 2022		
HORA 11:54	FIRMA	
Nº REGISTRO	Nº FOJAS	
	24	

La Paz, 28 abril de 2022

Señor:

*Lic. Freddy Mamani Laura*

PRESIDENTE  
CÁMARA DE DIPUTADOS  
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL

Presente.-

CAMARA DE DIPUTADO SECRETARIA GENERAL RECIBIDO 2948		
09 MAY 2022		
HORA 15:35	FIRMA	
Nº REGISTRO	Nº FOJAS	

**PL 255-21**

**REF.: REMITE PROYECTO DE LEY**

*De mi mayor consideración*

*A tiempo de saludarlo, desearle éxito en sus funciones como Presidente de la Cámara de Diputados; así mismo en mi calidad de Diputada tengo el agrado de presentar Proyecto de Ley que **DECLARA AL CHOCOLATE CHUQUISAQUEÑO COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA EN BASE A LA INTERCULTURALIDAD Y LA BIODIVERSIDAD.** De conformidad numeral 5 del artículo 163 de la Constitución Política del Estado. Para efectos adjunto tres copias de Proyecto de Ley en físico y un CD.*

*Con este motivo y segura de su colaboración me despido de usted con las más altas y distinguidas consideraciones.*

*Sandra Paz Méndez*  
Dip. Sandra Paz Méndez  
CUARIA SECRETARIA  
CAMARA DE DIPUTADOS  
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL







ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA  
CAMARA DE DIPUTADOS

CÁMARA DE DIPUTADOS  
A LA COMISIÓN DE  
NACIONES Y PUEBLOS INDIGENA  
ORIGINARIO, CAMPESINOS,  
CULTURAS Y INTERCULTURALIDAD  
SECRETARIA GENERAL

## *Asamblea Legislativa Plurinacional de Bolivia* *Cámara de Diputados*

**“PROYECTO LEY QUE DECLARA AL CHOCOLATE CHUQUISAQUEÑO COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA EN BASE A LA INTERCULTURALIDAD Y LA BIODIVERSIDAD”.**

### **Exposición de motivos:**

#### **SUCRE, EL ROSTRO DEL CHOCOLATE BOLIVIANO ANTE EL MUNDO**

Cuna del primer grito libertario de América, Chuquisaca celebra este 25 de mayo 210 años de independencia. A los pies de los cerros Sica Sica y Churuquilla, se encuentra la primera ciudad de Bolivia y actual capital del país: Sucre. Sus calles inclinadas y la majestuosidad de su arquitectura la convierten en uno de los escenarios con mayor riqueza histórica nacional, no por nada fue nombrada Patrimonio Cultural de la Humanidad por la Unesco.

La ciudad de los cuatro nombres (Charcas, La Plata, Chuquisaca y Sucre) posee una serie de atractivos distribuidos a sus alrededores: el Parque Cretácico, el Castillo de la Glorieta, la Catedral Metropolitana y la Casa de la Libertad, donde se firmó el Acta de la Independencia de Bolivia en 1825 —, son algunos de ellos.

Al llegar a Sucre por primera vez, además de realizar el recorrido por el centro histórico con sus fachadas llenas de encanto visual, no puede faltar la ruta gastronómica. Los emblemáticos chorizos chuquisaqueños, el mondongo, el karapecho o la sulka son platos obligatorios durante la estadía en la Ciudad Blanca.

La hospitalidad y amabilidad de la gente sucrense solo compite con algo más dulce: los chocolates. Este producto completa a la perfección el paso de cualquier turista por la ciudad. La consistencia, el aroma y el sabor puro de las delicias derivadas del cacao que ofrece Sucre, la coronó como la capital del chocolate en Bolivia. Título que resguarda con empeño y dedicación.

En la esquina sudeste de la plaza principal 25 de mayo están establecidas imponentes las dos tiendas de las fábricas más importantes de la ciudad: Chocolates Taboada y Chocolates Para Ti. Ambas han construido una historia que, al margen de cualquier competencia, busca representar lo más dulce del país al mundo.



SECRETARIA GENERAL  
COMISION NACIONAL DE  
DESARROLLO ECONOMICO Y  
FINANCIERO  
CALLE DE LA UNIDAD 100  
BOGOTA - COLOMBIA



ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA  
CAMARA DE DIPUTADOS

## DÉCADAS DE TRADICIÓN

### CHOCOLATES TABOADA

#### LA HISTORIA

Jorge Taboada Moscoso, padre del actual gerente, fue el gestor de la fábrica. Había adquirido el gusto por el chocolate gracias a su abuelo, José Napoleón Taboada, un hombre de negocios y muchos recursos económicos que tenía el hábito de tomar todos los días chocolate caliente francés. Muchas veces sentaba en sus faldas a su hijo Jorge para que lo acompañase en la degustación.

Cuando Jorge llegó a la adultez decidió hacer realidad su sueño de niño e incentivó a sus hermanos José, Gastón y Carlos, así como a su madre, para que se animaran a inaugurar una fábrica de chocolates.

Con este fin alquilaron una casa, ubicada en la calle Estudiantes, frente a las oficinas centrales de la Universidad San Francisco Xavier, donde empezaron a trabajar el 2 de enero de 1948, como una industria netamente artesanal, elaborando bombones.

El éxito que llegaron a tener fue tan grande que el 23 de noviembre de ese mismo año asistieron a una feria internacional en La Paz, donde obtuvieron el segundo lugar, laurel que incentivó a los Taboada a seguir adelante con su esforzado emprendimiento. De esta forma, convirtieron a la empresa en pionera en la fabricación de chocolates en Sucre y en Bolivia.

El emprendimiento familiar fue creciendo poco a poco, con la elaboración de distintos productos y el uso de maquinaria de fabricación local, al principio, dando trabajo a unas 20 personas.

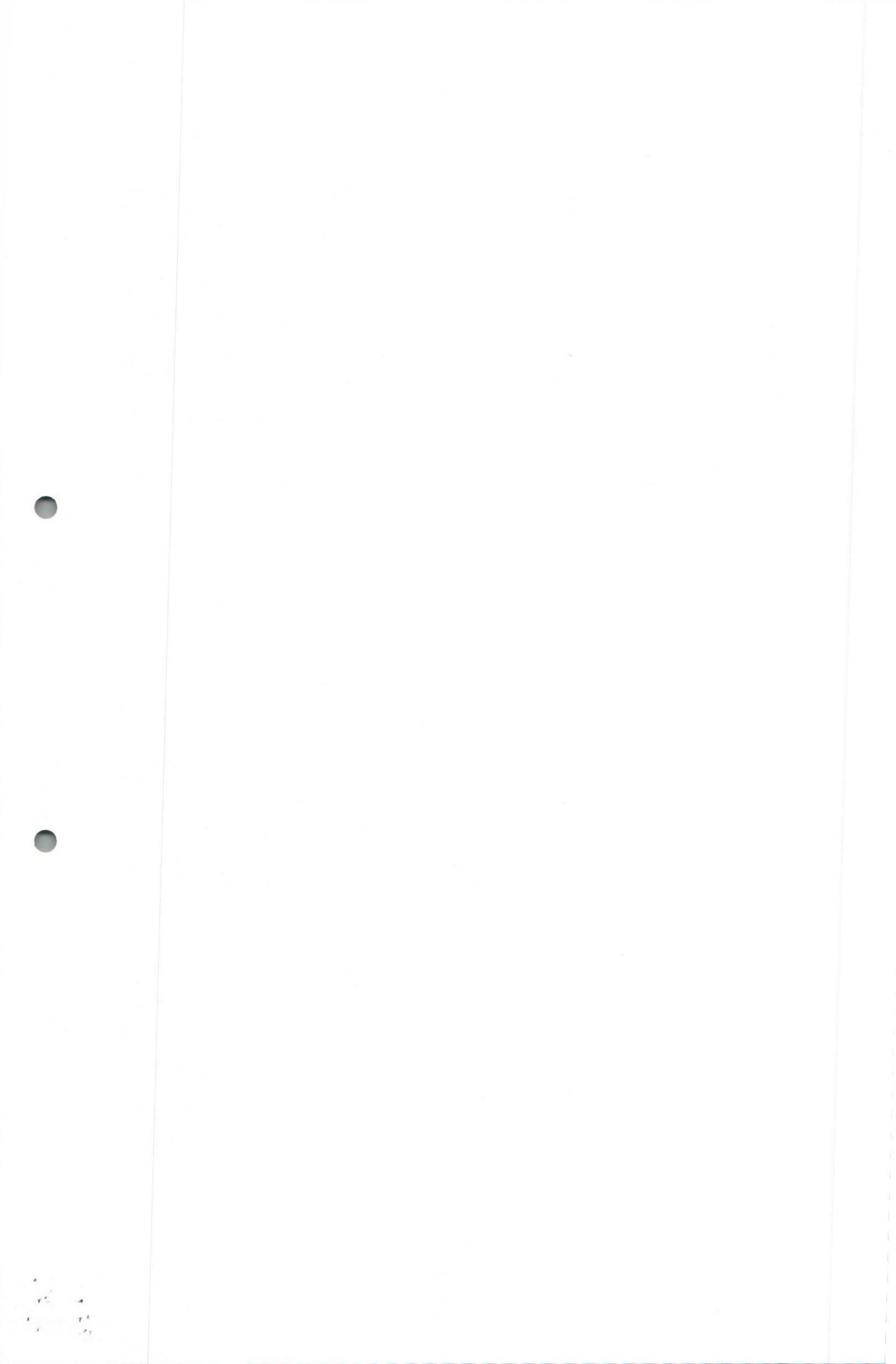
#### EL PROCESAMIENTO

Taboada explica a ECOS que desde un primer momento empezaron a procesar el cacao que adquirían del oriente boliviano; luego, procedían con el sistema de limpieza, el tostado, descascarillado, la extracción de manteca y licor de cacao y con las combinaciones para el baño de chocolate.

Una de las principales características del trabajo de esta fábrica es la producción de un chocolate puro, una combinación de cacao, manteca de cacao, leche y azúcar, en distintas proporciones, presiones y temperatura. "Se nota que el chocolate es puro cuando se debe derrite al tacto. También se puede comprobar si es puro o no cuando primero se saborea el chocolate y luego se enjuaga la boca con agua tibia; no debe quedar una sensación grasosa", explica.

Según el Gerente de Taboada, otras fábricas, para economizar en costos de producción, utilizan varias grasas sustitutas de la manteca de cacao, pues un kilo cuesta 11 veces más que un kilogramo de grasa sucedánea del cacao. Así, el chocolate deja de ser puro y se le quita propiedades del cacao como el aroma, el sabor, el color y otras incluso medicinales.







ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA  
CAMARA DE DIPUTADOS

## LA MAQUINARIA

El experto chocolatero recuerda que en la primera época de la fábrica toda la maquinaria, como la prensa extractora de cacao, las refinadoras, los molinos, tostadoras y descascarilladoras, fue producto de la habilidad de artesanos de Sucre y Oruro, a los que se les proporcionaban los modelos.

Con esa tecnología empezaron a diversificar sus productos; además de los bombones corrientes, fabricaban los tradicionales bombones a la crema, con distintos rellenos de frutas, sabores, colores y aromas, chocolate blanco (mantequilla de cacao con azúcar), amargo, combinado con leche, cocoa y chocolate para preparar en la cocina (hasta 1985, cuando ocurrió la relocalización, Taboada vendía a la COMIBOL entre 50 mil y 60 mil barras de chocolate mensuales). Asimismo, fabricaban artesanalmente hermosas cajas fantasía hechas con tela.

## LA MODERNIZACIÓN

Con el tiempo, a partir de los años 50 del siglo pasado, la empresa comenzó a adquirir modernas maquinarias alemanas e italianas, con las que elaboraron las clásicas tabletas de chocolate, azúcar impalpable, grajeas de maní, uvas pasas y almendras.

Los envoltorios y envases también se modernizaron; inicialmente eran de papel estañado que hacían traer de Inglaterra, pero después lo cambiaron por el polietileno.

Llegaron a tener una importante diversidad de productos, recalca Taboada, siempre manteniendo la pureza del producto semiartesanal y con identidad propia.

## LOS SOCIOS

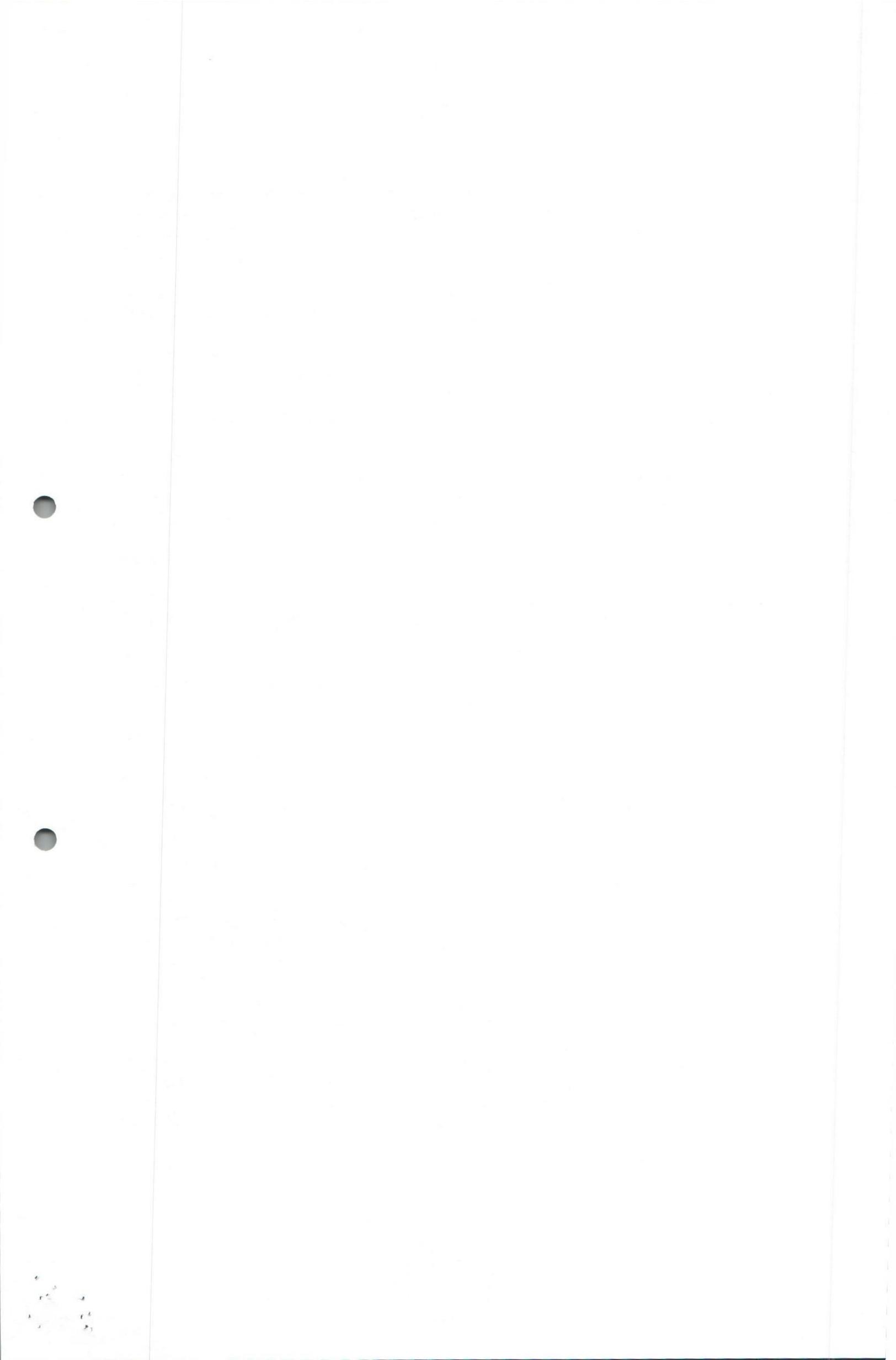
Antes de 1997, cuando algunos socios dejaron la sociedad comercial, esta se transformó en Sociedad de Responsabilidad Limitada (SRL), y entonces quedaron como dueños de la fábrica los hermanos Jorge y José Taboada Moscoso y sus esposas.

Meses después, José Taboada y su esposa decidieron vender sus acciones, que fueron compradas por Carlos Enrique Taboada Bejarano (gerente desde 1988) y su esposa Sonia Lemaitre de Taboada. Las acciones del fallecido Jorge pasaron a manos de la madre de los hermanos Taboada.

Con el tiempo se integraron las hijas del matrimonio Taboada Lemaitre: Carla y Sonia, que le dieron un nuevo impulso a la fábrica con ideas renovadas.

La afición por los chocolates fue transmitida por varias generaciones de la familia Taboada. Empezó con José Napoleón Taboada, a quien le encantaba disfrutar una buena taza de chocolate caliente a diario. Ya en 1948, su nieto, Jorge Taboada Moscoso, decidió comenzar con la fábrica. Los primeros productos que crearon fueron los bombones de chocolate artesanales.







ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA  
CAMARA DE DIPUTADOS

Setenta y un años después, Chocolates Taboada es una fábrica consolidada y de gran tradición, entre otras cosas, por ser la más antigua en funcionamiento en la actualidad.

Con la firme idea de crear productos de alta calidad, la fábrica utiliza cacao criollo proveniente del norte y oriente boliviano. El objetivo es elaborar un chocolate puro sin sustitutos de la manteca de cacao. Además, todos los envases son de cartón biodegradables y las tintas no son tóxicas. Todo ello bajo la premisa de conservar el auténtico sabor artesanal.

Actualmente, Chocolates Taboada produce 20 toneladas de chocolate al mes en siete variedades: chocolate con leche, chocolate amargo (76 por ciento de cacao), semi amargo (36 por ciento de cacao) y chocolate blanco. En la línea sin azúcar está el chocolate blanco, chocolate con leche y chocolate semi amargo. Todas las variedades empleadas en más de 120 productos distribuidos en todo el país.

### **INNOVACIÓN CONSTANTE**

Como un recuerdo grato queda los inicios de la fábrica Taboada con apenas tres personas. Ahora, cuentan con 90 trabajadores quienes siguen la visión de la empresa de renovar e innovar cada 10 años los equipos y maquinarias para automatizar el proceso de producción, pero siempre manteniendo la receta original y la línea artesanal de bombones con la que empezó hace más de siete décadas.

“Chocolates Taboada no usa ningún conservante, saborizante ni sustituto de la manteca de cacao. Manejamos productos totalmente naturales y puros, además, usamos materias primas nacionales, acompañadas de muchos procesos automatizados”, explica Ronald Inturias, gerente comercial de la empresa.

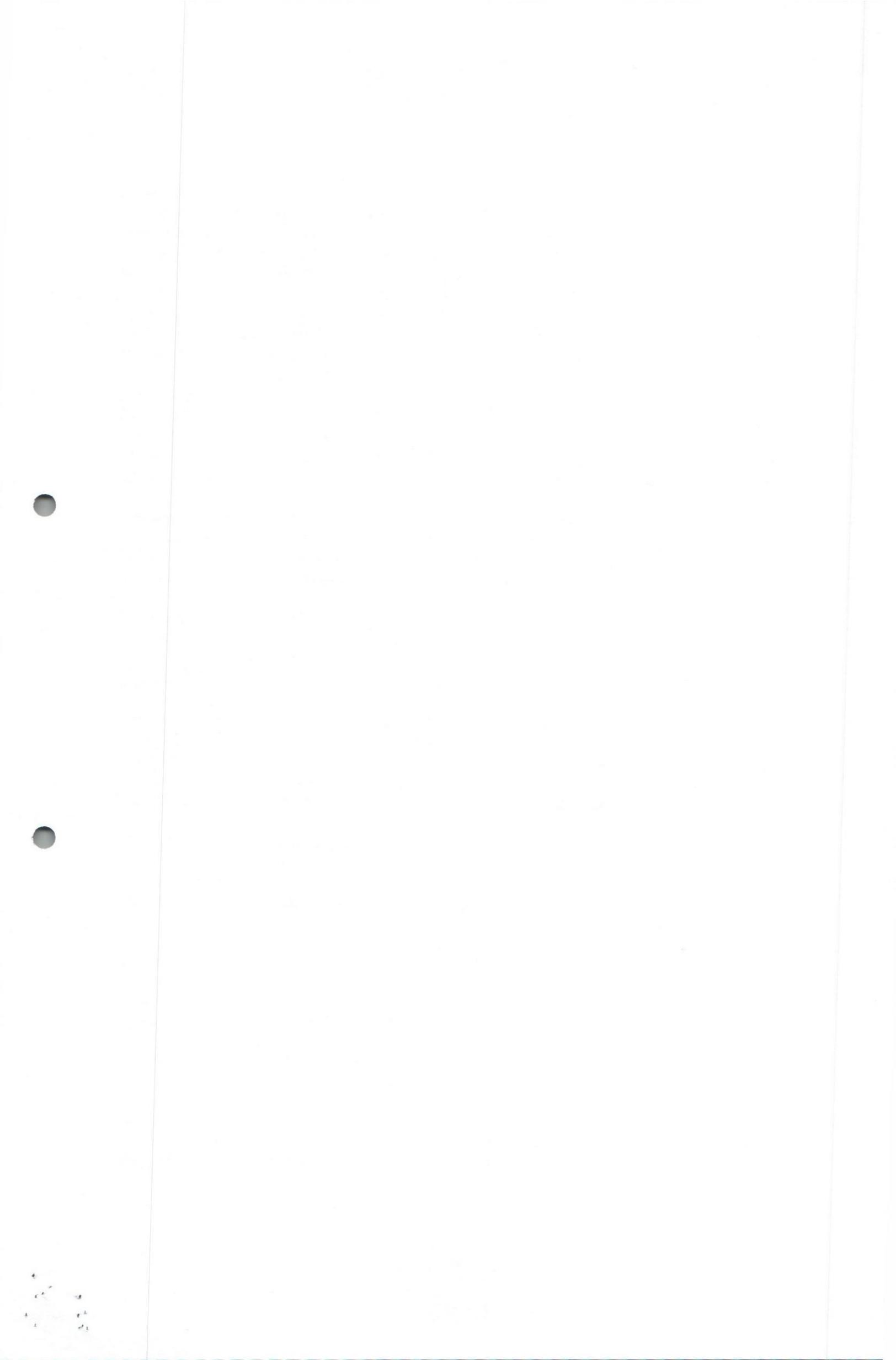
En cuanto al tema de exportación, Inturia cuenta que hasta el año 2000 Taboada llegaba a Estados Unidos con sus chocolates y actualmente buscan “expandir la producción a nivel nacional e internacional, aumentar la producción y la cuota de mercado, y, de esta manera, generar más puestos de trabajo”.

El sabor original de cada una de las delicias de los chocolates Taboada los convierte en los predilectos por muchos. Bajo la dirección de Carlos Enrique Taboada, gerente y propietario junto a Nelly Bejarano viuda de Taboada y Sonia Lemaitre de Taboada, buscan seguir un legado dulce, lleno de ilusión y orgullo tradicional.

La fábrica de Chocolates Taboada, recientemente distinguida por la Asamblea Legislativa Departamental de Chuquisaca como “Empresa pionera en el rubro del chocolate”, adquiere tecnología de punta para ampliar su producción de acuerdo con la evolución del mercado y la demanda de sus clientes, manteniendo su pureza y calidad luego de 67 años de trabajo continuo.

El aprecio por estos chocolates es tan grande que los propios consumidores se encargaron de crear, hace muchos años, una sentencia ingeniosa: “Si fuiste a Sucre y no probaste los chorizos y los chocolates Taboada, es como si no hubieses estado allí”.







ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA  
CAMARA DE DIPUTADOS

## UNA INDUSTRIA PIONERA

Al ser la primera industria y la única que perdura después de 67 años en Bolivia, Taboada creó la tradición del consumo de chocolate e impulsó indirectamente a que Sucre sea conocida como la "Capital del Chocolate", según comenta el actual gerente propietario de la empresa, Carlos Enrique Taboada.

Por esta razón, precisamente, la Asamblea Legislativa chuquisaqueña honró el 25 de Mayo pasado a Chocolates Taboada con dicha distinción. Entre otros reconocimientos, el 24 de agosto de 2005 se realizó un homenaje póstumo a Jorge Taboada Moscoso, a quien se le concedió la medalla Juana Azurduy de Padilla.

## LA PRODUCCIÓN

Hoy en día, esta fábrica transforma 44 toneladas mensuales de cacao en una gran variedad de productos muy apreciados por los consumidores de todas las edades, tanto a nivel local como nacional. Su gerente adelanta a ECOS la próxima adquisición de tecnología de punta para ampliar la producción, en concordancia con la evolución del mercado y la demanda de los clientes.

"En diferentes periodos algunos ex trabajadores de Taboada crearon otras fábricas de chocolate, fracasando en el intento de imitar nuestro producto. Estuvieron vigentes durante algunos años pero, finalmente, cerraron. Taboada tiene recetas y secretos de fabricación celosamente guardados por la familia", afirma el empresario.

En sus 67 años de vida muchos empleados pasaron por la fábrica, que actualmente tiene casi un centenar de ellos. "Aunque la cantidad de trabajadores no refleja el tamaño de la empresa", aclara Taboada.

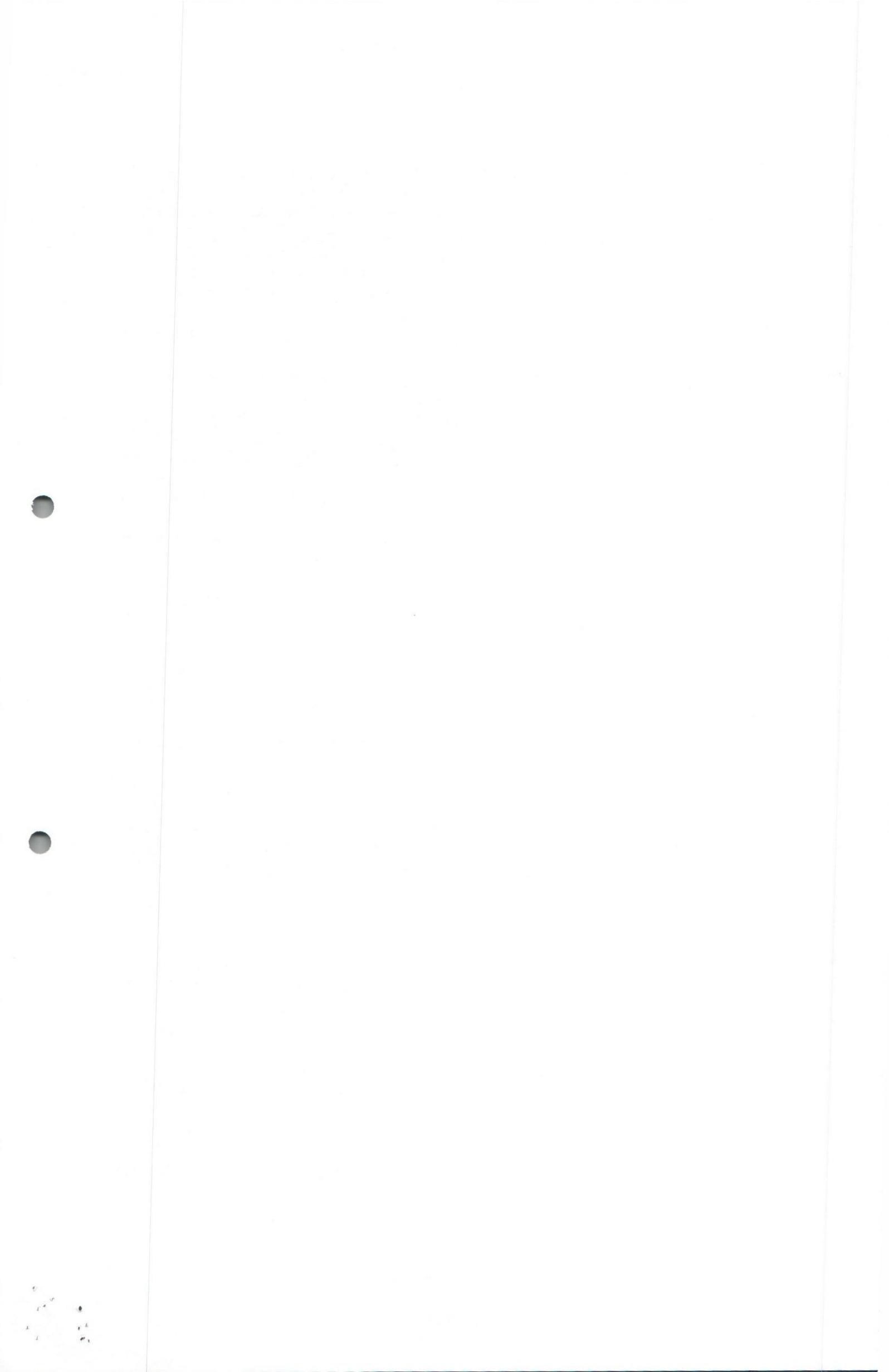
## NUEVA ERA CHOCOLATERA

Después de 20 años de trabajar en la industria cervecera de Chuquisaca, Gastón Solares dejó la gerencia general y emprendió un nuevo rumbo. Debido a su vocación de empresario, tomó la decisión de reactivar una fábrica de chocolates que estaba en quiebra con el objetivo de tener una empresa propia, trabajar por la ciudad, la región y el país, creando valor agregado y generando fuentes de trabajo. Fue así que nació SOLUR S.R.L., una sociedad que formó junto a su hermano Fernando Solares y su mejor amigo Jaime Urriolagoitia.

Chocolates Para Ti inició su producción 29 años atrás, con tres máquinas y siete trabajadores. Ahora posee una moderna planta, con más de 60 unidades entre equipos y maquinaria y 180 funcionarios, de los cuales 85 por ciento son mujeres, que comparten una misma filosofía: la verdadera pasión por el trabajo.

La calidad y la variedad en los chocolates, la innovación permanente, sus atractivos envases elaborados por hábiles artesanos de la región con materiales naturales que presentan paisajes nacionales y fotografías de los edificios históricos de Sucre, son la característica de Chocolates Para Ti, que, desde el inicio de su producción, utilizó este detalle que tiene como objetivo promocionar el turismo en la región.







ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA  
CAMARA DE DIPUTADOS

Esta empresa realizó permanentes innovaciones en cuanto a sabores, empezó a utilizar sazones andinos como la sal y el ají, también está produciendo chocolate con coca, sésamo, quinua, amaranto, chocolates rellenos con frutas naturales y chocolate amargo intenso, con un alto contenido de cacao amazónico. Además, tiene una línea de chocolates sin azúcar y sin gluten.

El cacao silvestre utilizado por la empresa proviene de la región amazónica de Bolivia. Chocolates Para Ti tiene convenios con diferentes asociaciones de productores que poseen una retribución justa por su trabajo, ya que se les paga un precio mayor al fijado internacionalmente para esta materia prima.

### CENTRO DEL CACAO

Chocolates Para Ti cuenta con las certificaciones ISO 9001-2015 a su sistema de gestión de calidad otorgada por Inborca (Instituto Boliviano de Normalización y Calidad) y RSE (Responsabilidad Social Empresarial) por CAINCO (Cámara de Industria y Comercio) de Chuquisaca.

Actualmente, producen más de 15 toneladas de chocolate al mes y tiene capacidad ampliada que seguirá creciendo a medida que se incremente su mercado.

Debido a la gran cantidad de visitas que recibía la planta industrial por parte de turistas nacionales y extranjeros, y sumado a que por normas de inocuidad no es posible ingresar a las salas de producción, es que surgió la idea de crear en la misma planta el Museo del Chocolate, donde el visitante recibe información importante respecto a la historia del chocolate, las zonas de cultivo del cacao y el proceso de producción desde la materia prima hasta el producto final.

Chocolates Para Ti participó en varias ferias importantes, donde compartió con las fábricas más representativas del mundo y cuenta con la aprobación de la FDA (Administración de Alimentos y Medicamentos) estadounidense.

La expansión internacional es uno de los objetivos principales de la empresa. "El proceso de exportación es un camino largo y pedregoso, sin embargo, se han realizado envíos de producto a Chile, Colombia y, sobre todo, a Estados Unidos. Actualmente, se están realizando exportaciones pequeñas y trabajando mucho para consolidarlas".

  
D<sup>a</sup> Sandra Paz Méndez  
CUARTA SECRETARIA  
CAMARA DE DIPUTADOS  
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL



UNIVERSITY OF CALIFORNIA  
LIBRARY  
DIVERSITY AND INCLUSION  
1000 UNIVERSITY AVENUE  
LOS ANGELES, CA 90095



ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA  
CAMARA DE DIPUTADOS

*Asamblea Legislativa Plurinacional de Bolivia*  
*Cámara de Diputados*

Decreta:

“ PL ” 255-21

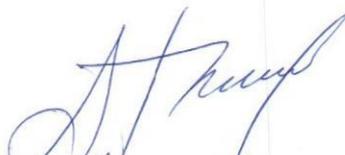
“PROYECTO LEY QUE DECLARA AL CHOCOLATE CHUQUISAQUEÑO COMO PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA EN BASE A LA INTERCULTURALIDAD Y LA BIODIVERSIDAD”.

**ARTICULO 1.- (OBJETO)** Declárese al chocolate Chuquisaqueño como Patrimonio Cultural Inmaterial del Estado Plurinacional de Bolivia en base a la Interculturalidad y la Biodiversidad que tiene el Estado Boliviano.

**ARTICULO 2. (FINALIDAD)** la finalidad de la presente ley es la protección, conservación, difusión y promoción del chocolate Chuquisaqueño, a nivel nacional e internacional.

**ARTICULO 3. (COORDINACIÓN, FOMENTO Y PROMOCIÓN)** las entidades territoriales autónomas (etas) en el marco de sus competencias, en coordinación con el ministerio de culturas, deberán implantar políticas que fomenten la conservación y la recuperación de los productos ancestrales tradicionales de las diferentes regiones.

El órgano ejecutivo a través de la instancia competente emitirá la normativa necesaria para la aplicación de la presente Ley

  
Dip. Sandra Páez Méndez  
CUARTA SECRETARIA  
CÁMARA DE DIPUTADOS  
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL



THE UNIVERSITY OF CHICAGO  
DIVISION OF THE PHYSICAL SCIENCES  
DEPARTMENT OF CHEMISTRY

BF 522-51