

ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA
CÁMARA DE DIPUTADOS





LA PAZ, 02 DE SEPTIEMBRE DE 2021. CITE: CES N° 0299/2020-2021

Señor:

Dip. FREDDY MAMANI LAURA. PRESIDNETE DE LA CAMARA DE DIPUTADOS. PRESENTE. -

REF.- PRESENTA PROYECTO DE LEY.

De mi mayor consideración:

PL- 295-20

Mediante la presente quiero hacerle llegar mi más respetuoso saludo, presento ante Ud. el Proyecto de Ley "DE DECLARATORIA DE FERIA NACIONAL DEL MOCOCHINCHI A LA FERIA MUNICIPAL QUE SE REALIZA EN EL MUNICIPIO DE CAMARGO", para que conforme lo establece el Reglamento General de la Cámara de Diputados se proceda a su correspondiente tratamiento.

Sin otro particular y agradeciendo su atención a la presente me suscribo de Ud. Con la atención más distinguida.

Man Patacios Puma PAFSIDENTE HISTORIONY SALUD HIMARA DE DIPUTADOS

Atte,

CC. Arh. APP/fts

Se adjunta medio magnético y tres ejemplares.





CÁRLIA EL DIFICIADOS

A LA COMISIÓN DE
ECONOMÍA PLURAL,
PRODUCCIÓN E INDUSTRIA
SECRETARIA GENERAL

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS:

ANTECEDENTES:

El durazno en fresco es una de las principales frutas de la temporada Enero a Abril. La oferta frecuentemente coincide en las mismas épocas entre las distintas regiones productoras y provoca caídas de precio en los mercados inmediatos. En Bolivia los departamentos ofertantes de durazno son Cochabamba, Chuquisaca, Tarija, La Paz, Potosí y Santa Cruz.

Como producto, el durazno en fresco es una de las principales frutas de la canasta familiar (de la temporada "Enero – Abril") y es utilizado en la agroindustria (mediana y pequeña) para la producción de mocochinchi (duraznos deshidratados), dulces, mermeladas y jugos, actividad está en proceso de evolución ya que se advierte la instalación de pequeñas empresas que se dedican a la transformación.

Mocochinchi es un té helado boliviano hecho de duraznos pelados y secos.

La preparación de Mocochinchi es muy simple: las frutas se dejan en el agua durante la noche para que se ablanden nuevamente y luego se cocinen junto con azúcar y canela. También puede agregar algunos dientes para el aroma.

La bebida se sirve fría, posiblemente con algunos cubitos de hielo, y es particularmente popular entre jóvenes y viejos en la mitad del año más cálido. En Bolivia, Mocochinchi se sirve en casi todas las esquinas.

El fresco de mocochinchi, bebida tradicional boliviana, parecida a algunas versiones latinoamericanas es el resultado de la preparación refrescante y azucarada del durazno pelado y deshidratado. Con los años se ha hecho símbolo de los comensales de a pie que la compran de los puestos callejeros para calmar la sed y de las mesas bolivianas.

Este durazno deshidratado o mocochinchi, también conocido como quisa es un fruto muy producido en diferentes regiones del país incluidos Santa Cruz y Tarija, entre otros que además aporta variadas vitaminas y minerales. Siendo más específicos, este alimento aporta vitaminas A, C, B1, B2 y B6 y contiene minerales como el calcio, hierro, magnesio, zinc, y azufre entre otros.





Lastimosamente, esta bebida popular no cuenta con una historia oficial en Bolivia, pero "según la tradición oral, llegó al país con la colonización española, a finales del siglo XVI".

Sin embargo, bien podemos hablar sobre el proceso para la obtención del mocochinchi. Luego de cosechar el fruto, se lo debe pelar, esto se hace a mano. A continuación, "se lo lleva a secar sobre esteras hechas de caña, que quedan a cargo de una persona responsable para taparlas por la noche con carpas para que no llegue el rocío, mientras que durante el día permanecen descubiertas de cara al sol". Cuando está seco, los productores se encargan de realizar el proceso de selección de calidad con ayuda de una máquina que separa los duraznos grandes, medianos y pequeños.

Los duraznos suelen dar en terrenos que están cerca de los ríos, lo que complica su cosecha, pues el terreno es difícil de acceder en muchos casos, para ello se requiere varios ayudantes en el momento de la cosecha.

La región de los Cintis - Chuquisaca de la que es parte el municipio de Camargo es identificada como una zona altamente potencial en la producción de MOCOCHINCHI donde promociona su producción a través de la Feria del Mocochinchi hace más de 14 años en la comunidad de Liquimayu Distrito 7 del municipio de Camargo.

FUNDAMENTACIÓN LEGAL:

Constitución Política Del Estado:

Articulo 9 num. 6. Artículo 302. I, Articulo. 306. V. Artículo 318. Par. IV.

Agenda Patriótica 2025 (Pilar Nº6).

Soberanía Productiva Con Diversificación Y Desarrollo Integral Sin La Dictadura Del Mercado Capitalista

La Ley 031 Marco De Autonomías Y Descentralización

Artículo 5. Artículo 9. I, num) 2,3 y 4; Artículo 113.

Ley Nº 144 De Revolución Productiva Agropecuaria:

CÁMARA DE DIPUTADOS



Artículo 2, Artículo 38.I núm.) 5,

Ley Autonómica Departamental Nº 432/2020 de 29 de enero de 2020

Que declara de Interés Departamental a la Feria del Mocochinchi del Municipio de

Camargo.

Ley Autonómica Municipal N°106/2019, de fecha 24 de diciembre de 2019

Declaratoria de Ferias Municipales de Mocochinchi (Pelón) del Municipio de

Camargo.

JUSTIFICACION.-

De acuerdo a la Ley de Revolución Productiva Agropecuaria se pretende promover

el desarrollo integral del pueblo boliviano a través de una economía plural y

diversificada, fortaleciendo la producción agropecuaria, conservación de bosques,

servicio de turismo, transporte y comunicaciones, e impulsando los

emprendimientos productivos, empresariales de pequeños y medianos productores

y organizaciones económicas productivas.

El proceso de la Revolución Productiva Comunitaria Agropecuaria, para la

soberanía alimentaria establece las bases institucionales, políticas y mecanismos

técnicos, tecnológicos y financieros de la producción, transformación y

comercialización de productos agropecuarios y forestales, de los diferentes actores

de la economía plural; priorizando la producción orgánica en armonía y equilibrio

con las bondades de la madre tierra.

Para la concreción de las políticas y planes de la Revolución Productiva Comunitaria

Agropecuaria, se dispone la creación y el fortalecimiento de entidades públicas,

según corresponda, para el cumplimiento de entre otras acciones la asistencia

técnica, provisión de maquinaria, equipamiento agrícola diferenciado por pisos

ecológicos, a requerimiento y decisión de los productores.

De acuerdo a los fundamentos del desarrollo Productivo Comunitario el presente

Proyecto de Ley permite un adecuado procedimiento para permitir la promoción de

productos orgánicos de gran demandad a nivel nacional y que también fortalezcan

CÁMARA DE DIPUTADOS



los procesos económicos productivos de productores nacionales del área rural que se dedican a la producción del Mocochinchi.

DID Adan Palacios Puma
PRESIDENTE
MISION DE EDUCACION Y SALUD
CAMARA DE DIPUTADOS





PROYECTO DE LEY .../2020-2021

"DE DECLARATORIA DE FERIA NACIONAL DEL MOCOCHINCHI A LA FERIA MUNICIPAL QUE SE REALIZA EN EL MUNICIPIO DE CAMARGO"

La Asamblea Legislativa Plurinacional

DECRETA,

PL- 295-20

Artículo 1. Se declara Feria Nacional a la feria del Mocochinchi que se realiza en el en el Distrito 7, Comunidad de Liquimayu del Municipio de Camargo, Provincia Nor Cinti del Departamento de Chuquisaca los días 16 y 17 de julio de cada año.

Artículo 2. El Órgano Ejecutivo a través de los Ministerios de Desarrollo Productivo y Desarrollo Rural y Tierras quedan encargados de coordinar con el Gobierno Autónomo Departamental de Chuquisaca y el Gobierno Autónomo Municipal de Camargo en el marco de sus atribuciones y competencias para implementar y generar programas de promoción, difusión y desarrollo de la Feria Nacional del Mocochinchi que se realiza en el Municipio de Camargo.

Remítase al Órgano Ejecutivo para fines constitucionales.

Es dado en la Sala de sesiones de la Asamblea Legislativa Plurinacional, a los ... días del mes de Septiembre de dos mil veintiún años.

PRESIDENTE MISIÓN DE EDUCACIÓN Y SALUC AMARA DE DIPUTADOS

CÁMARA DE DIPUTADOS