



ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA
CÁMARA DE DIPUTADOS



La Paz, 07 de septiembre del 2022
CITE: ALP/CD/DU/LLS N° 073/2022

Señor:
Fredy Mamani Laura
PRESIDENTE CÁMARA DE DIPUTADOS
Presente.-

REF.: PRESENTACIÓN “PROYECTO DE LEY QUE DECLARA PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL AL AJÍ NATIVO BOLIVIANO”

PL 380-21

De mi mayor consideración:

Estimado presidente, mediante la presente reciba Usted, un cordial saludo el motivo de la misma es para presentarle el **“PROYECTO DE LEY QUE DECLARA PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL AL AJÍ NATIVO BOLIVIANO”** la finalidad de la presente ley es la protección, conservación, difusión y promoción de las variedades de ají, a nivel nacional e internacional

Sin otro particular me despido de Usted con las consideraciones más distinguidas

C/ Arch.
Contacto: 75762201

Lidia Limón Solís
Lidia Limón Solís
DIPUTADA NACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL



Legislando con el pueblo



ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA
CÁMARA DE DIPUTADOS

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

**PROYECTO DE LEY QUE “DECLARA PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
AL AJÍ NATIVO BOLIVIANO”
EXPOSICIÓN DE MOTIVOS**

I. ANTECEDENTES:

Bolivia es considerada un país con una agrobiodiversidad muy grande con particularidades medioambientales, ecológicas y sociales favorables para la conservación de recursos genéticos y el aprovechamiento de su potencial productivo. Varias instituciones han trabajado en investigar sobre la variabilidad genética de los ajíes silvestres y cultivados (especies del género *Capsicum*) en Bolivia y promover así que las familias de productores aprovechen las ventajas comparativas de las variedades de ajíes en aspectos como la forma de los frutos (alargados, redondos, periformes, ovalados), color de la cáscara (rojo oscuro, rojo, anaranjado, amarillo, verde, blanquecino), picor (extremadamente picante a picante) y aroma (fuerte a inexistente); y convertirlas en ventajas competitivas para mejorar la productividad y acceder tanto a mercados locales como extranjeros.

El ají es un ingrediente básico en la cocina boliviana. Ya sea en la deliciosa llajua, en salsas, dentro de la preparación de platillos o en su estado natural es indispensable y muy querido por los ciudadanos.

Todas las variedades que tenemos en nuestro Estado Plurinacional, estos tienen un origen, en este caso, podría decirse “la madre de los ajíes”. Del tipo de ají que te hablamos es de la ulupica. Esta pequeña bolita que hace llorar hasta al más valiente es la que originó a los diferentes tipos de ajíes que no solo se encuentran en Bolivia, sino en el mundo.

Según algunas investigaciones científicas que utilizaron estudios de ADN, entre ellas las realizadas por el botánico W. Hardy Eshbaugh, la ulupica silvestre boliviana originaria del triángulo formado por los valles mesoandinos ubicados entre las comunidades de Aiquile, Comarapa y Villamontes sería el origen de todas las especies de ajíes del mundo, incluyendo locotos, rocotos, chiles e incluso pimientos.

Se estima que las aves fueron las que dispersaron las semillas de ulupica, y cuando se adaptaron a otras tierras y diferentes climas, los diversos ajíes en el mundo empezaron a aparecer.

Como puedes darte cuenta, esta es originaria de la región Andina, específicamente de Bolivia y Perú, sin embargo, se encontró primero en Bolivia, por eso te decimos que el ají es originalmente de nuestro país. Y, por si nunca la has visto, es una planta silvestre de pequeños frutos esféricos y extremadamente picantes de color verde intenso. Así La ulupica creció originalmente en lugares de altura media, lluvia moderada y temperaturas cálidas.

➤ **Historia**

Los ajíes, chiles, páprika y/o pimentones son frutos de diversas especies del género *Capsicum* originarias de Sudamérica de las regiones Tropicales y Subtropicales de Perú y Bolivia.



CÁMARA DE DIPUTADOS



ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA
CÁMARA DE DIPUTADOS

La ulupica se encontró por primera vez en el altiplano boliviano, cerca de la ciudad de La Paz. Las pruebas de este hecho se describen en una colección de Otto Buchtien aparecida en 1911, donde se menciona una planta encontrada a una altitud de 2.450 metros. La planta fue descrita por primera vez en 1958 por Heiser y PG Smith en la revista "Brittonia". Heiser también encontró una planta en las cercanías de La Paz.

En la actualidad se conocen alrededor de 30 especies de Capsicum, entre domesticadas y silvestres distribuidas en el mundo, sin embargo, sólo unas pocas especies son cultivadas comercialmente.

➤ **Uso**

El ají se utiliza como condimento en los alimentos. Las bayas, los frutos, se recolectan y se utilizan frescas o secas como especia en la cocina boliviana. Estas tienen un sabor muy fuerte, su picor realmente es poderoso. En Bolivia las encontramos a menudo un pequeño tazón para añadirles a gusto en nuestra comida, pero créenos que con una o dos es más que suficiente. También podemos encontrarla junto al tomate en la preparación de la llajua.

También tiene usos medicinales, pasando por la industria farmacéutica; desde una perspectiva nutricional, los ajíes tienen alto contenido de vitamina C y E, y finalmente, los carotenoides que están presentes en los Capsicum constituyen uno de los más importantes grupos de pigmentos naturales. Se hizo énfasis en la cadena de valor, desde la gestión de los cultivos hasta la poscosecha, la tecnología de procesamiento y las estrategias de mercadeo, junto con la acción colectiva en Asociaciones; permitieron que los pequeños agricultores y socios del sector privado, entreguen productos de calidad para satisfacer las demandas específicas del mercado generando mayores ingresos para los agricultores de escasos recursos.

➤ **Variedades**

Cabe hacer notar que el siguiente listado es enunciativo y no limitativo, ya que existen más de 30 especies de ají, entre ellos podemos mencionar.

1. Pimentón colorado

Especie: Capsicum annum L.

Sitio de origen: Departamento Santa Cruz, Provincia Ñuflo de Chavez, Localidad Brecha Casarabe

Color fruto maduro: Rojo

Forma del fruto: Acampanulado y en bloque

Longitud del fruto: 7.0 cm

Diámetro del fruto: 4.2 cm

Peso del fruto: 22.0 g

Ají





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA
CÁMARA DE DIPUTADOS

14. Asta de Buey Amarillo

Sitio de origen: Departamento Chuquisaca, Localización Utorunjuillo

Color fruto maduro: Rojo

Forma del fruto: Elongado

Longitud del fruto: 11.0 cm

Diámetro del fruto: 2.8 cm

Peso del fruto: 13.66 g

15. Chicotillo grueso

Sitio de origen: Departamento Chuquisaca, Localización La Cienega

Color fruto maduro: Amarillo-naranja pálido

Forma del fruto: Elongado

Longitud del fruto: 12.3 cm

Diámetro del fruto: 2.3 cm

Peso del fruto: 10.8 g

16. Locoto

Sitio de origen: Departamento Chuquisaca, Localización San Miguel del Banado

Color fruto maduro: Rojo

Forma del fruto: Elongado

Longitud del fruto: 19.9 cm

Diámetro del fruto: 2 cm

Peso del fruto: 6.0 g

17. Ají Cochabambino

Sitio de origen: Departamento Cochabamba, Localidad Sacaba

Color fruto maduro: Amarillo-naranja

Forma del fruto: Acampanulado

Longitud del fruto: 4.6 cm

Diámetro del fruto: 3.0 cm

Peso del fruto: 15.3 g

Nombre no registrado aún

18. ají rojo

Sitio de origen: Departamento Cochabamba, Localidad Tablas Monte

Color fruto maduro: Rojo

Forma del fruto: Acampanulado

Longitud del fruto: 6.8 cm

Diámetro del fruto: 2.9 cm

Peso del fruto: 14.0 g

II. JUSTIFICACIÓN

Es importante que el ají reciba la protección, conservación, difusión, y promoción de las variedades de ají, a nivel nacional e internacional.

Bolivia es una de las cunas ancestrales del ají (género *Capsicum*), que incluye entre 20 y 30 especies. Los ajíes domesticados presentan rica diversidad en los tamaños y formas de la vaina y por supuesto, variedad en sabor y picor. En Bolivia, la mayor concentración de cultivos de ají (*Capsicum pendulum*) se encuentra en el



departamento Chuquisaca; que, año a año, es la sede de la Fiesta del Ají Chuquisaqueño.

La oferta total de ají deshidratado en vaina en Bolivia es de 4.000 toneladas anuales, de las cuales el 53% proviene de importaciones. El valor del negocio en la cadena agroproductiva del ají, a precios de mercado, asciende a 815.000 US\$ al cual contribuyen con 1,45% los proveedores de insumos, 34,70% los productores de ají, el 12,5% los intermediarios, las empresas transformadoras con el 4,51%, comerciantes mayoristas con 32,84% y minoristas con el 14,00%.

La presente Ley del Ají tiene como finalidad, Concentra sus esfuerzos en:

- **Mejorar la calidad de semilla.** Desarrollando inicialmente un proceso de investigación que llegue a la obtención de variedades locales en base a recolección de germoplasma, además de la introducción y validación de variedades exóticas con visión de mercado.
- **Mejorar la eficiencia del cultivo.** Desarrollando participativamente un paquete tecnológico con mejores prácticas, introduciendo actividades de selección, clasificación, empaques y envases mejorados.
- **Ampliar los volúmenes de comercialización.** Apertura de nuevos mercados, nacionales e internacionales, identificando, facilitando y concretando alianzas entre los interesados, fortaleciendo a las organizaciones involucradas para mejorar sus capacidades gerenciales.
- **Incrementar la eficiencia productiva.** A través de procesos de transformación, mejorando la calidad del producto ofertado a los consumidores, incrementando el retorno económico proveniente de las actividades de comercialización y fortaleciendo a las instituciones involucradas para mejorar la calidad de sus servicios.


Lidia Limón Solís
DIPUTADA NACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL

**“PROYECTO DE LEY QUE DECLARA PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL
AL AJÍ NATIVO BOLIVIANO”**

La Asamblea Legislativa Plurinacional:

Decreta:

PL 380-21

ARTÍCULO 1.- (Objetivo), declarar Patrimonio Natural del Estado Plurinacional de Bolivia las distintas variedades de ají nativo, en base a la biodiversidad que tiene Bolivia.

ARTÍCULO 2.- (Finalidad), la finalidad de la presente ley es la protección, conservación, difusión y promoción de las variedades de ají, a nivel nacional e internacional a través de:

I. La recuperación, revalorización y salvaguarda de sus distintos complejos raciales y variedades.

II. Proteger y revalorizar los saberes y conocimientos ancestrales, en torno a su cultivo y aprovechamiento.

III. Crear un Banco de Semillas y Centros de Investigación.

ARTÍCULO 3.- (Coordinación, Fomento y Promoción) Se encomienda al Órgano Ejecutivo, a través del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras (MDRyT), que en coordinación con las Entidades Territoriales Autónomas, pueda llevar adelante políticas públicas para el ají nativo boliviano, sea destinadas a:

Disposición Transitoria

UNICO.- Se encarga al Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, junto al Ministerio de Cultura, deberán implementar políticas que fomenten la conservación y recuperación de los proyectos ancestrales tradicionales de las diferentes regiones de nuestro Estado.

Disposición Abrogatoria y Derogatoria

ÚNICA.- Queda abrogada y derogada cualquier normativa contraria a la presente ley.


Lidia Limón Solís
DIPUTADA NACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL