



ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA
CÁMARA DE DIPUTADOS



La Paz, 14 de Diciembre del 2022
CITE: APP N° 02/2022-2023

Señor:
Dip. Dip. Jerges Mercado Suarez
PRESIDENTE
CAMARA DE DIPUTADOS
Presente.-



REF. SOLICITA REPOSICION DE PROYECTOS DE LEY.

PL 171 / 22-23

De mi mayor consideración:

A través de la presente me permito saludarlo y desearle el mayor de los éxitos en las funciones que viene desempeñando.

Asimismo Solicito a su Digno Autoridad de conformidad lo dispuesto en el Art. 117ª del Reglamento General de la Cámara de Diputados la reposición de los proyectos de ley.

Nº PL	NOMBRE COMPLETO DEL PROYECTO
84	PROYECTO DE LEY " DECLARATORIA DE LA FERIA NACIONAL DEL MOCOCHINCHI A LA FERIA MUNICIPAL QUE SE REALIZA EN EL MUNICIPIO DE CAMARGO"

Sin otro particular y agradeciendo su gentil atención me despido de usted con las consideraciones más distinguidas.

Atentamente,


Adan Palacios Puma
DIPUTADO NACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL

C.c./Archivo
APP/PLD
75770396-73428803





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA
CÁMARA DE DIPUTADOS

CÁMARA DE DIPUTADOS PRESIDENCIA RECIBIDO		
ICP		
03 SEP 2021		
HORA	11:09	FIRMA
Nº REGISTRO	Nº FOJAS	
	78	

CÁMARA DE DIPUTADO SECRETARÍA GENERAL RECIBIDO		
4799		
03 SEP 2021		
HORA	14:44	FIRMA
Nº REGISTRO	Nº FOJAS	

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

Señor:
Dip. FREDDY MAMANI LAURA.
PRESIDENTE DE LA CÁMARA DE DIPUTADOS.
PRESENTE.

PL 171/22-23

REF.- PRESENTA PROYECTO DE LEY.

PL 084-21

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.

Atte,

[Handwritten Signature]
Dip. Man Patacios Puma
PRESIDENTE
COMISIÓN DE EDUCACIÓN Y SALUD
CÁMARA DE DIPUTADOS

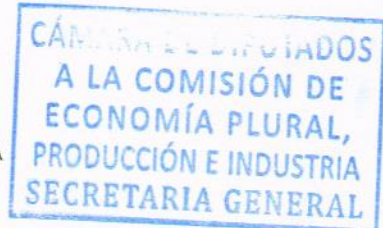
CC. Arh.
APP/fts
Se adjunta medio magnético y tres ejemplares.

000028





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA
CÁMARA DE DIPUTADOS



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 mocochini (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.

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

La preparación de Mocochini 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, Mocochini se sirve en casi todas las esquinas.

El fresco de mocochini, 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 mocochini, 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.



000027



ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA
CÁMARA DE DIPUTADOS

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 mocoichinchi. 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 Mocoichinchi hace más de 14 años en la comunidad de Liquimayu Distrito 7 del municipio de Camargo.

FUNDAMENTACIÓN LEGAL:

Constitución Política Del Estado:

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

Agenda Patriótica 2025 (Pilar N°6).

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 N° 144 De Revolución Productiva Agropecuaria:



000026