



Asamblea Legislativa Plurinacional de Bolivia
 Brigada Parlamentaria de Oruro
 Legislatura 2022-2023



CÁMARA DE DIPUTADO SECRETARÍA GENERAL		
1094		
17 ENE 2023		
HORA 10:29	FIRMA	
Nº REGISTRO	Nº FOJAS	

Oruro, 11 de enero de 2023

HERMANO:

DIP. JERGES MERCADO SUAREZ

PRESIDENTE DE LA CAMARA DE DIPUTADOS

PRESENTE:

REF.-

PL 221 / 22-23
 REMITE PROYECTO DE LEY

CÁMARA DE DIPUTADOS PRESIDENCIA RECIBIDO		
16 ENE 2023		
HORA 11:16	FIRMA	
Nº REGISTRO	Nº FOJAS	
	42	

De mi mayor consideración.

Hermano Presidente, de conformidad a lo expuesto en el Art. 116 Inc. b) y Art. 117 del Reglamento General de la Cámara de Diputados, remito a Ud. Exposición de Motivos y demás contenidos del Proyecto del "PROYECTO DE LEY QUE DECLARA A CHUQUICHAMBI MARKA, DEL MUNICIPIO DE SANTIAGO DE HUAYLLAMARCA, DEL DEPARTAMENTO DE ORURO, COMO CAPITAL DE LA PASAKANA DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA.", para su consideración y tratamiento legislativo.

Con este motivo

Atentamente,

Quintín Villazón Garnica
 Quintín Villazón Garnica
 DIPUTADO NACIONAL
 ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL

**BRIGADA PARLAMENTARIA
 DE ORURO**

Adj. Literales y CD.



000015

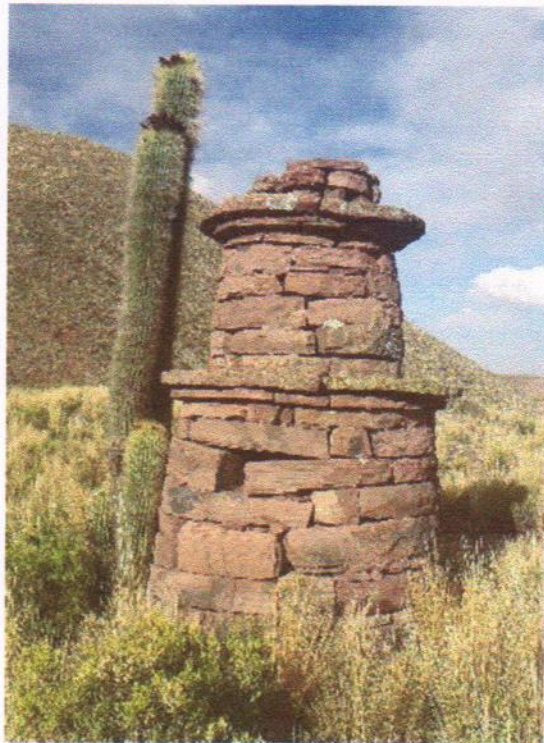
“PROYECTO DE LEY QUE DECLARA A CHUQUICHAMBI MARKA, DEL MUNICIPIO DE SANTIAGO DE HUAYLLAMARCA, DEL DEPARTAMENTO DE ORURO, COMO CAPITAL DE LA PASAKANA DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA.”

I.- EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

1. ANTECEDENTES. -

1.1. HISTORIA DE FRUTAS NATIVAS

La pasakana, achakana, sank'ayu, ayrampu, yakanku, chukipiñu, sik'i, anqhañuqu son: plantas o frutas silvestres de la región Andina de Bolivia y América del Sur. En las antiguas culturas como el Tihuanaco y los Incas, estas especies nativas tenían una gran importancia en la vida del hombre ya que consumido con fines alimenticias y medicinales incluso representaban la mayor actividad económico y cultural, a pesar que durante la conquista de Europa a América del Sur y su esfuerzo de extinguir la cultura indígena, la producción y consumo de la pasakana, sik'i, sank'ayu, anqhañuqu y ayrampu fue desvalorizada sus propiedades nutritivas y medicinales, por ello la producción y consumo estuvo al borde de la extinción. Dado los esfuerzos vanos para su extinción, las condiciones



de sobrevivencia de las plantas y frutas nativas hicieron que hasta la actualidad esta especie siga subsistiendo y que sus propiedades están catalogadas entre las más nutritivas y sanas del reino vegetal, y así mismo se considera su alto valor ritualidad y cultural del hombre andino.

Erick Morón Ríos, autor nacional en su obra “Pasakana, Fruto del Ecosistema Altiplánico”; ISBN 99954-30-34-7 determina: que en las cuatro ecoregiones del Departamento de Oruro se tienen diversas áreas discontinuas de cactales del genero TRICHOCEREUS, cuyo fruto es la pasakana. En consecuencia, a efecto de catalogar el genero y familia del fruto que se expone se hablara del antes referido.



1.2. DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA

En Bolivia las regiones especializadas de producción de la pasakana, sik'i, sank'ayu, anqhañuqu y ayrampu se encuentran en la región andina (Departamentos de Oruro, La Paz, Potosí, Cochabamba, Tarija y Chuquisaca) que representan el 64 por ciento del territorio nacional dentro de un rango altitudinal de 2000 a 4200

m.s.n.m. aproximadamente.

1.3. CARACTERÍSTICAS GENERALES DE LA PASAKANA.

1.3.1. PASAKANA

1.3.1.1 ASPECTOS GENERALES. Nombre Botánico: *Neowerdermannia vorwerckii*; Familia: Cactáceae; Genero: *Trichocereus* Nombre común: Pasakana.

La pasakana es una cactácea que es consumida por las familias de las regiones de altura de los Andes. Es una especie silvestre que no es cultivada, sino crece en áreas donde la agricultura es difícil por el clima, la falta de agua y por las condiciones topográficas adversas, la cual presenta como característica tallos aéreos esferoidales y aplastados, que en las estaciones secas se presentan enterrados quedando apenas perceptibles, mientras que en primavera y verano sobresalen hasta una altura de 6 cm. Se dispone de pocos trabajos de investigación que nos proporcionen la composición centesimal de ésta cactácea.



000013



La utilidad de esta planta es diversa, el producto principal de consumo es el fruto de pulpa jugosa que tiene **propiedades medicinales** para tratamiento de úlceras, alergias, fatiga, reumatismo y como fuente de agua por su tejido succulento, la madera se emplea en la construcción de puertas y ventanas, últimamente está se utiliza en la

construcción de muebles.

El cardón (*Trichocereus atacamensis* sin. *Echinopsis atacamensis*), también llamado pasakana, jach'a q'iru (palo inmenso), wanq'ara, kewayo, achuma, cardón de la puna, cardón grande o pasakana trae cactus, es una cactácea columnar originaria de la prepuna altiplánica, encontrándose distribuida en el suroeste de Bolivia, norte de Chile y el noroeste de Argentina.



Crece sobre suelos pedregoso-arenosos en zonas áridas y semiáridas, en altiplanicies y laderas rocosas, entre los 2.000 y 4.200 metros.

Este imponente cactus que puede alcanzar los 8 a 10 metros de altura con un diámetro de hasta 50 cm y tallos laterales en maza, ofrece flores comestibles que nacen en la cima de los tallos, son campanuladas y alcanzan los 15 cm de tamaño, se abren por la noche y permanecen abiertas no más de 48 horas. Sus carnosos frutos, también comestibles y conocidos como "pasakanas", son de agradable sabor dulce, de color verde, recubiertos por escamas subuladas de cuyas axilas emergen abundantes pelos blancuzcos, y contienen numerosas y pequeñas semillas negras en su interior, que también son comestibles.

Especie de lento crecimiento en los primeros años de vida (1 cm por año por los primeros 30 años) aunque se acelera en los siguientes (de 2 a 5 cm por año), es también muy longeva pues se han reportado ejemplares centenarios. Muy apreciada desde tiempos incaicos por ser prácticamente la única fruta y