



La Paz, 25 de Abril de 2025
VPEP-SG-DGGL-URL-NE-0169/2025

Hermano:
Dip. Omar Al Yabhat Yujra Santos
**PRESIDENTE DE LA CÁMARA DE DIPUTADOS
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL**
Presente.-



Ref.: Remite Proyecto de Ley

Estimado Presidente:

Por instrucciones del Vicepresidente del Estado-Presidente de la Asamblea Legislativa Plurinacional, Jilata David Choquehuanca Céspedes, remito la Nota con Cite: MP-VCGG-DGGLP-N°008/2025, recepcionada el 24 de abril de 2025, así como la documentación adjunta, presentados por el Presidente Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia, Luis Alberto Arce Catacora, concerniente al Proyecto de Ley que tiene por objeto declarar el "*Día Nacional de la Gastronomía Ancestral Boliviana*"; para su atención y tratamiento legislativo correspondiente.

Con este motivo, saludo a usted con mis mayores atenciones.



JCAT/OCHC/LMG
CC: Archivo
HR: 2025-01726
Adj.: Documentación Original y CD

Ing. Juan Carlos Alurralde Tejada
SECRETARIO GENERAL
Vicepresidencia del Estado Plurinacional
Presidencia de la Asamblea Legislativa Plurinacional



VICEPRESIDENCIA DEL ESTADO PLURINACIONAL
CORRESPONDENCIA

24 ABR 2025

No. 01726 Fojas 35 Anexo 1 cd
Horas: 08:53
Recepcionado por: Chura

La Paz, 23 ABR 2025
MP-VCGG-DGGLP-N° 08/2025

Señor
David Choquehuanca Céspedes
PRESIDENTE DE LA ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
Presente.

De mi consideración:

PL-509/24

En aplicación del Numeral 3, Parágrafo I del Artículo 162 de la Constitución Política del Estado, remito a usted el Proyecto de Ley que tiene por objeto declarar el **"DÍA NACIONAL DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL BOLIVIANA"**, por lo que solicito respetuosamente que en cumplimiento del Numeral 3, Parágrafo I del Artículo 158 del mismo texto constitucional, los Asambleístas Nacionales procedan a su consideración y tratamiento pertinente.

Se hace propicia la ocasión, para reiterar a usted, las consideraciones más distinguidas.


Luis Alberto Arce Catacora
**PRESIDENTE CONSTITUCIONAL
DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA**

GTL
Adj. lo citado



ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE
LA PRESIDENCIA

CÁMARA DE DIPUTADOS
A LA COMISIÓN DE
NACIONES Y PUEBLOS INDÍGENA
ORIGINARIO, CAMPESINOS,
CULTURAS Y INTERCULTURALIDAD
SECRETARÍA GENERAL

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

PROYECTO DE LEY

“DÍA NACIONAL DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL BOLIVIANA”

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Los numerales 2 y 9 del Parágrafo II del Artículo 30 de la Constitución Política de Estado determinan que las naciones y pueblos indígena originario campesinos gozan del derecho a su identidad cultural, creencia religiosa, espiritualidades, prácticas y costumbres, y a su propia cosmovisión; y a que sus saberes y conocimientos tradicionales, su medicina tradicional, sus idiomas, sus rituales y sus símbolos y vestimentas sean valorados, respetados y promocionados.

Los Parágrafos II y III del Artículo 98 del Texto Constitucional establecen que el Estado asumirá como fortaleza la existencia de culturas indígena originario campesinas, depositarias de saberes, conocimientos, valores, espiritualidades y cosmovisiones; y será responsabilidad fundamental del Estado preservar, desarrollar, proteger y difundir las culturas existentes en el país.

El Parágrafo I del Artículo 100 de la Constitución Política del Estado dispone que es patrimonio de las naciones y pueblos indígena originario campesinos las cosmovisiones, los mitos, la historia oral, las danzas, las prácticas culturales, los conocimientos y las tecnologías tradicionales. Este patrimonio forma parte de la expresión e identidad del Estado.

El numeral 25 de Parágrafo II del Artículo 298 del Texto Constitucional señala que es competencia exclusiva del nivel central del Estado, la promoción de la cultura y conservación del patrimonio cultural, histórico, artístico, monumental, arquitectónico, arqueológico, paleontológico, científico, tangible e intangible de interés del nivel central del Estado.

Por otro lado, la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003, aprobada y ratificada por Bolivia mediante Ley N° 3299, de 12 de diciembre de 2005, y las Directrices Operativas para la Aplicación de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, establece que los Estados Partes procurarán por todos los medios apropiados que se mantenga al público informado sobre la importancia del patrimonio cultural inmaterial y los peligros que lo amenazan; así como sobre las actividades realizadas en cumplimiento de la Convención. A tal efecto, se alienta a los Estados Partes a apoyar la organización de coloquios, talleres, foros públicos y seminarios sobre el patrimonio cultural inmaterial, así como de exposiciones, festivales, días del patrimonio cultural y concursos.

“2025 BICENTENARIO DE BOLIVIA”.



ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE
LA PRESIDENCIA

El numeral 12 del Artículo 4 de la Ley N° 530, de 23 de mayo de 2014, del Patrimonio Cultural Boliviano define al Patrimonio Etnográfico como el conjunto de bienes y expresiones de la cultura inmaterial, como ser fiestas populares, folklore, gastronomía, costumbres, hábitos y otros que a su vez poseen una dimensión material expresada en muebles, artesanías, herramientas y utensilios, así como inmuebles vinculados con las formas de vida de un pueblo o cultura.

En el marco de la presente Ley se entenderá por gastronomía ancestral boliviana al conjunto de saberes y conocimientos ancestrales sobre la preparación, conservación y consumo de alimentos naturales y orgánicos que se transmite de generación en generación por las naciones y pueblos indígena originario campesinos y pueblo afroboliviano, en función a su cosmovisión y relación con la Madre Tierra, que rescata la cocina milenaria de cada región y cultura, y se articula con prácticas rituales que manifiesta identidad cultural.

Se puede identificar como parte de la gastronomía ancestral boliviana, entre otros, a los siguientes:

Kalapurka: El nombre proviene del Aymara qala (piedra) y p'urka (acción de asar), es una lawa en base a harina de maíz blanco tostado, con charque, papa, sazonado y ají colorado. Al momento de servir en el plato se introduce una piedra volcánica ardiente, que representa el elemento fuego, además es símbolo de fuerza y energía. Se consume caliente para contrarrestar el frío intenso de la región andina.

Jak'a lawa: Plato de la región de los valles, sopa espesa elaborada con choclos maduros molidos y cocidos, acompañado con papas.

Wallake: Plato de la región andina elaborado con pescado Karachi y K'oa (hierba aromática), acompañado con papa y chuño.

Refresco de Chivé: Bebida elaborada a base de yuca fermentada, secada y molida, tradicional de los pueblos de las tierras bajas como Cayubaba, Sirionó, Guarayos, Movima y otros.

Phisara: Plato elaborado a base de quinua. Su preparado incorpora técnicas de lavado, tostado y cocción; y sus ingredientes son papa y cebolla verde picadas, haba verde y quesillo.

P'esqe: Plato de la región andina a base de quinua, para su preparación se lava la quinua para quitar su sabor amargo, se lleva a cocción y una vez cocido se agrega leche o ají amarillo y queso.

Pacumutu: Su preparado consiste en insertar carne de anta o vaca de monte, jabalí o chanco tropero en palillos de chonta para su cocción en la brasa, acompañado con plátano verde o yuca cocida a la brasa.



ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE
LA PRESIDENCIA

Locro: Sopa de carne de anta, jochi o chancho tropero, acompañado con trozos de yuca y plátano verde con plantas aromáticas.

Pescado a la brasa: Pescado de río envuelto en hojas de plátano cocinado a la brasa, acompañado con yuca o plátano verde. Principal dieta de los pueblos Tacana, Yuracaré, Cavineño y otros.

Masaco: Plátano verde cocido a la brasa, machacado y acompañado con charque de anta, jochi o chancho tropero.

A fin de contribuir a la identidad cultural, promover la interculturalidad, costumbres y tradiciones ancestrales sobre las técnicas gastronómicas, la presente Ley tiene la finalidad de revalorizar, proteger y promover la gastronomía ancestral de las naciones y pueblos indígena originario campesinos y del pueblo afroboliviano, declarando al primer domingo del mes de agosto de cada año como el “Día Nacional de la Gastronomía Ancestral Boliviana”.

ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIAMINISTERIO DE
LA PRESIDENCIA**PROYECTO DE LEY****PL-509/24****LA ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL,****DECRETA:****“DÍA NACIONAL DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL BOLIVIANA”**

ARTÍCULO 1.- (OBJETO). Con la finalidad de revalorizar, proteger y promover la gastronomía ancestral de las naciones y pueblos indígena originario campesinos y pueblo afroboliviano, la presente Ley tiene por objeto declarar el “Día Nacional de la Gastronomía Ancestral Boliviana”.

ARTÍCULO 2.- (DECLARACIÓN). Se declara al primer domingo del mes de agosto de cada año, como el “Día Nacional de la Gastronomía Ancestral Boliviana”.

ARTÍCULO 3.- (PROMOCIÓN DEL DÍA NACIONAL DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL BOLIVIANA). El nivel central del Estado a través del Ministerio de Culturas, Descolonización y Despatriarcalización, en coordinación con las entidades territoriales autónomas, en el marco de sus atribuciones y competencias, promoverán actividades para el “Día Nacional de la Gastronomía Ancestral Boliviana” que coadyuven a la revalorización y protección de la gastronomía ancestral.

DISPOSICIONES FINALES

DISPOSICIÓN FINAL ÚNICA.- La implementación de la presente Ley no representará asignación de recursos adicionales del Tesoro General de la Nación – TGN.

Remítase al Órgano Ejecutivo, para fines constitucionales.

Es dada en la Sala de Sesiones de la Asamblea Legislativa Plurinacional, a los...



ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE
LA PRESIDENCIA

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

PROYECTO DE LEY

“DÍA NACIONAL DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL BOLIVIANA”

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

Los numerales 2 y 9 del Parágrafo II del Artículo 30 de la Constitución Política de Estado determinan que las naciones y pueblos indígena originario campesinos gozan del derecho a su identidad cultural, creencia religiosa, espiritualidades, prácticas y costumbres, y a su propia cosmovisión; y a que sus saberes y conocimientos tradicionales, su medicina tradicional, sus idiomas, sus rituales y sus símbolos y vestimentas sean valorados, respetados y promocionados.

Los Parágrafos II y III del Artículo 98 del Texto Constitucional establecen que el Estado asumirá como fortaleza la existencia de culturas indígena originario campesinas, depositarias de saberes, conocimientos, valores, espiritualidades y cosmovisiones; y será responsabilidad fundamental del Estado preservar, desarrollar, proteger y difundir las culturas existentes en el país.

El Parágrafo I del Artículo 100 de la Constitución Política del Estado dispone que es patrimonio de las naciones y pueblos indígena originario campesinos las cosmovisiones, los mitos, la historia oral, las danzas, las prácticas culturales, los conocimientos y las tecnologías tradicionales. Este patrimonio forma parte de la expresión e identidad del Estado.

El numeral 25 de Parágrafo II del Artículo 298 del Texto Constitucional señala que es competencia exclusiva del nivel central del Estado, la promoción de la cultura y conservación del patrimonio cultural, histórico, artístico, monumental, arquitectónico, arqueológico, paleontológico, científico, tangible e intangible de interés del nivel central del Estado.

Por otro lado, la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de 2003, aprobada y ratificada por Bolivia mediante Ley N° 3299, de 12 de diciembre de 2005, y las Directrices Operativas para la Aplicación de la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, establece que los Estados Partes procurarán por todos los medios apropiados que se mantenga al público informado sobre la importancia del patrimonio cultural inmaterial y los peligros que lo amenazan; así como sobre las actividades realizadas en cumplimiento de la Convención. A tal efecto, se alienta a los Estados Partes a apoyar la organización de coloquios, talleres, foros públicos y seminarios sobre el patrimonio cultural inmaterial, así como de exposiciones, festivales, días del patrimonio cultural y concursos.



ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE
LA PRESIDENCIA

El numeral 12 del Artículo 4 de la Ley N° 530, de 23 de mayo de 2014, del Patrimonio Cultural Boliviano define al Patrimonio Etnográfico como el conjunto de bienes y expresiones de la cultura inmaterial, como ser fiestas populares, folklore, gastronomía, costumbres, hábitos y otros que a su vez poseen una dimensión material expresada en muebles, artesanías, herramientas y utensilios, así como inmuebles vinculados con las formas de vida de un pueblo o cultura.

En el marco de la presente Ley se entenderá por gastronomía ancestral boliviana al conjunto de saberes y conocimientos ancestrales sobre la preparación, conservación y consumo de alimentos naturales y orgánicos que se transmite de generación en generación por las naciones y pueblos indígena originario campesinos y pueblo afroboliviano, en función a su cosmovisión y relación con la Madre Tierra, que rescata la cocina milenaria de cada región y cultura, y se articula con prácticas rituales que manifiesta identidad cultural.

Se puede identificar como parte de la gastronomía ancestral boliviana, entre otros, a los siguientes:

Kalapurka: El nombre proviene del Aymara qala (piedra) y p'urka (acción de asar), es una lawa en base a harina de maíz blanco tostado, con charque, papa, sazonado y ají colorado. Al momento de servir en el plato se introduce una piedra volcánica ardiente, que representa el elemento fuego, además es símbolo de fuerza y energía. Se consume caliente para contrarrestar el frío intenso de la región andina.

Jak'a lawa: Plato de la región de los valles, sopa espesa elaborada con choclos maduros molidos y cocidos, acompañado con papas.

Wallake: Plato de la región andina elaborado con pescado Karachi y K'oa (hierba aromática), acompañado con papa y chuño.

Refresco de Chivé: Bebida elaborada a base de yuca fermentada, secada y molida, tradicional de los pueblos de las tierras bajas como Cayubaba, Sirionó, Guarayos, Movima y otros.

Phisara: Plato elaborado a base de quinua. Su preparado incorpora técnicas de lavado, tostado y cocción; y sus ingredientes son papa y cebolla verde picadas, haba verde y quesillo.

P'esqe: Plato de la región andina a base de quinua, para su preparación se lava la quinua para quitar su sabor amargo, se lleva a cocción y una vez cocido se agrega leche o ají amarillo y queso.

Pacumutu: Su preparado consiste en insertar carne de anta o vaca de monte, jabalí o chanco tropero en palillos de chonta para su cocción en la brasa, acompañado con plátano verde o yuca cocida a la brasa.



ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIA

MINISTERIO DE
LA PRESIDENCIA

Locro: Sopa de carne de anta, jochi o chanco tropero, acompañado con trozos de yuca y plátano verde con plantas aromáticas.

Pescado a la brasa: Pescado de río envuelto en hojas de plátano cocinado a la brasa, acompañado con yuca o plátano verde. Principal dieta de los pueblos Tacana, Yuracaré, Cavineño y otros.

Masaco: Plátano verde cocido a la brasa, machacado y acompañado con charque de anta, jochi o chanco tropero.

A fin de contribuir a la identidad cultural, promover la interculturalidad, costumbres y tradiciones ancestrales sobre las técnicas gastronómicas, la presente Ley tiene la finalidad de revalorizar, proteger y promover la gastronomía ancestral de las naciones y pueblos indígena originario campesinos y del pueblo afroboliviano, declarando al primer domingo del mes de agosto de cada año como el "Día Nacional de la Gastronomía Ancestral Boliviana".

ESTADO PLURINACIONAL DE
BOLIVIAMINISTERIO DE
LA PRESIDENCIA**PROYECTO DE LEY****PL-509/24****LA ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL,****DECRETA:****“DÍA NACIONAL DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL BOLIVIANA”**

ARTÍCULO 1.- (OBJETO). Con la finalidad de revalorizar, proteger y promover la gastronomía ancestral de las naciones y pueblos indígena originario campesinos y pueblo afroboliviano, la presente Ley tiene por objeto declarar el “Día Nacional de la Gastronomía Ancestral Boliviana”.

ARTÍCULO 2.- (DECLARACIÓN). Se declara al primer domingo del mes de agosto de cada año, como el “Día Nacional de la Gastronomía Ancestral Boliviana”.

ARTÍCULO 3.- (PROMOCIÓN DEL DÍA NACIONAL DE LA GASTRONOMÍA ANCESTRAL BOLIVIANA). El nivel central del Estado a través del Ministerio de Culturas, Descolonización y Despatiarcalización, en coordinación con las entidades territoriales autónomas, en el marco de sus atribuciones y competencias, promoverán actividades para el “Día Nacional de la Gastronomía Ancestral Boliviana” que coadyuven a la revalorización y protección de la gastronomía ancestral.

DISPOSICIONES FINALES

DISPOSICIÓN FINAL ÚNICA.- La implementación de la presente Ley no representará asignación de recursos adicionales del Tesoro General de la Nación – TGN.

Remítase al Órgano Ejecutivo, para fines constitucionales.

Es dada en la Sala de Sesiones de la Asamblea Legislativa Plurinacional, a los...