



ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

La Paz, 13 de noviembre de 2025

CÁMARA DE DIPUTADOS PRESIDENCIA RECIBIDO		
17 NOV 2025		
HORA	11:00	FIRMA
Nº REGISTRO	Nº FOJAS	<i>Oliver</i>
3		

CÁMARA DE DIPUTADOS SECRETARÍA GENERAL		
P-0112-0		
18 NOV 2025		
HORA	9:20	FIRMA
Nº REGISTRO	Nº FOJAS	<i>Oliver</i>

Señor.

Dip. Roberto Julio Castro Salazar

**PRESIDENTA DE LA CÁMARA DE DIPUTADOS
ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA**

Presente:

PL-014/25

Ref.: **REPOSICIÓN DEL PROYECTO DE LEY**

De mi mayor consideración:

En principio hago llegar saludo a su autoridad, desenado éxitos en las labores que desempeña, acorde al Artículo 117 parágrafo tercero del Reglamento General de la Cámara de Diputados, detallo a continuación, por la conclusión de la legislatura se debe realizar la reposición acorde al Reglamento para dar continuidad el tratamiento de los proyectos de leyes que están en tratamiento, por ello tengo a bien **solicitar a su autoridad la reposición del proyecto de ley** que se detalla:

- PL No 521/2024-2025 DECLARA PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL A LA KONCHANAS COMO SISTEMA TRADICIONAL CULTURAL E HISTÓRICO DE DESTILACIÓN DEL SINGANI EN LA COMUNIDAD DE URUCHINI, DEL MUNICIPIO DE SAN LUCAS PROVINCIA NOR CINTI, DEPARTAMENTO DE CHUQUISACA DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA

Se proceda la reposición según la normativa vigente acorde el Reglamento General de la Cámara de Diputados.

Sin otro particular me despido con las consideraciones más distinguidas

Atentamente.



Juan Sandro Rodríguez Sánchez
DIPUTADO NACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL



-CÁMARA DE DIPUTADOS-

2025-2026

¡QUE DIOS ILUMINE NUESTROS PASOS Y QUE EL PUEBLO JUZGUE NUESTRO TRABAJO!



ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

La Paz 08 de mayo del 2025

CITE: ALP/CD/BCH/APP/ CITE EXT. N° 433/2024-2025

Señor:

Dip. Omar al Yabhat Yujra Santos

PRESIDENTE DE LA CÁMARA DE DIPUTADOS



La Paz..-

Ref.: PRESENTACIÓN DE PROYECTO DE LEY

PL-521/24

De mi mayor consideración.

En principio hacer llegar un cordial saludo a su autoridad deseando éxitos en las delicadas funciones que desempeña.

Cumpliendo las atribuciones y competencias enmarcados en el Reglamento General de la Cámara de Diputados, Artículo 116 enc. b), y Artículo 117 parágrafo I, tengo bien presentar el Proyecto de Ley denominado, **SE DECLARA PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL A LA KONCHANAS COMO SISTEMA TRADICIONAL CULTURAL E HISTÓRICO DE DESTILACION DEL SINGANI EN LA COMUNIDAD DE URUCHINI, DEL MUNICIPIO DE SAN LUCAS PROVINCIA NOR CINTI, DEPARTAMENTO DE CHUQUISACA DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA**. El mismo se proceda conforme las normativas dentro la institución cumpliendo los procedimientos legislativos como corresponde.

Sin otro particular motivo me despido con las consideraciones más distinguidas.

Atentamente.

Dip. Adan Páñolas Puma
JEFE DE BANCADA CHUQUISACA
MAS / IPSP
CÁMARA DE DIPUTADOS
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

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

**SE DECLARA PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL A LA K'ONCHANA COMO
SISTEMA TRADICIONAL CULTURAL E HISTÓRICO DE DESTILACION DEL
SINGANI EN LA COMUNIDAD DE URUCHINI, DEL MUNICIPIO DE SAN LUCAS
PROVINCIA NOR CINTI, DEPARTAMENTO DE CHUQUISACA DEL ESTADO
PLURINACIONAL DE BOLIVIA**

I. ANTECEDENTES.-

La vitivinicultura en la Real Audiencia de Charcas (hoy Bolivia) existe, en el pasado donde se plantean las cuestiones geográficas más relevantes. Todos los elementos de la vitivinicultura andina llegaron a América del Sur desde España en el siglo XVI. La Vitis vinífera fue llevada a los Andes medio siglo después de su primera introducción en las Antillas durante el segundo viaje de Colón realizado en 1493. Los componentes de todo este complejo proceso implican a la vid, la uva, la viña, el vino el destilado y la tecnología relacionada con cada uno de estos elementos.

Los orígenes geográficos de las primeras cepas en Charcas (Hoy Bolivia) se remontan a la ciudad de La Plata (Hoy Sucre) a partir de su fundación entre los años 1539 y 1540 donde se inicia el cultivo de vid en huertas para consumo doméstico, y extendiéndose su cultivo a los valles más cercanos como Yotala, Ñucchu y haciendas a orillas de los ríos Cachimayu el Pilcomayu y otros.

Varios cronistas de la época se dieron por satisfechos en clasificar las variedades de la vitis vinifera estableciendo una simple distinción binaria entre uva blanca y uva negra. Entre las variedades de uva blanca identificadas en la Real Audiencia de Charcas estaban Torrontes, Albilla y Moscatel de Alejandría. Las variedades de uva negra mencionadas fueron Palomino, Torrontes, Herrrial y Aragónés reconocidos en Charcas con los nombres de la negra corriente, la criolla negra o simplemente "uva negra".





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

Las fuentes documentales y los cronistas coloniales indican, que en las antiguas provincias de Chuquisaca Pilaya y Paspaya "Hoy los Cintis" célebres por sus grandes y hermosos viñedos fue donde se inició la vitivinicultura comercial más importante de la Real Audiencia de Charcas a partir de 1550 para proveer de vino y aguardiente al gran mercado potosino. Otras regiones de Charcas que ofrecían condiciones favorables para la producción vitivinícola fueron: Turuchipa, Santiago de Cotagaita, Oroncota, Esquiri, Mataca, Tripiza y Poco-Poco en el departamento de Potosí. Mecapaca, Sapahaqui y Luribay en el departamento de La Paz, La Villa de Salinas del Río Pisuerga del Valle de Mizque en el departamento de Cochabamba y Entre Ríos, la Angostura y el Valle de Concepción en el departamento de Tarija.

El valle de Cínti se halla ubicado en la parte suroeste del Departamento de Chuquisaca, entre las Provincias Nor y Sud Cinti. Está constituido por un valle alto conformado por varias cuencas pequeñas y un cañón estrecho amargado que corre de norte a sur, con altitudes que varían entre los 2.200 y 3.600msnm, permitiendo la existencia de varios microambientes como la cabecera de valle, el valle alto y el cañón. En general estas áreas caracterizadas como semiáridas, están cubiertas por abundante vegetación xerofítica. El valle presentó condiciones adecuadas para tareas agrícolas ya sea en su base, donde existen suelos agrícolas buenos o en las áreas de ladera o piedemonte donde se construyeron sistemas extensos de terrazas asociados a canales de irrigación.

En la época del Horizonte Tardío (1430-1535 d.C.), en el valle de Cinti las tendencias previas continuaron: un crecimiento continuo de centros locales y regionales, crecimiento poblacional, la expansión de pequeños asentamientos dispersos a lo largo del valle, y la intensificación agrícola con la expansión de un sistema de terrazas en el valle alto y el cañón. Jayun Huankarani continuó uniendo el centro dominante en el valle. Durante este periodo se formalizó y extendió un sistema de caminos probablemente construido previamente, conectando a través de una red de caminos y senderos a la mayoría de los asentamientos grandes y a las áreas agrícolas de terrazas.





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL CÁMARA DE DIPUTADOS

El valle cinteño por su cercanías a las minas de plata de Potosí y sus características singulares que se ubica entre los 2300 y 2600 m.s.n.m, fue cuna de las primeras cepas comerciales de uva moscatel de Alejandría para la industria vitivinícola, sus temperaturas máximas se encuentran entre 5 grados centígrados bajo cero en invierno y 32 grados centígrados en febrero que le permite alcanzar su máxima madurez y con ello su máximo grado de azúcar. La estación de lluvias se inicia a partir de noviembre y se extiende hasta marzo, con una precipitación anual entre 350 y 660 milímetros. Su suelo, caracterizado por poseer terrenos con mayor precipitación, se nutre de las crecientes de ríos cuyas turbias aguas se extienden y asientan en la estación de lluvias, a su paso dejan un limo llamado colmataje, que queda sedimentado en sus orillas, fertilizando su suelo en tierras de bajo riego. Todas estas características organolépticas más el trabajo laborioso de la gente cínteña en la viña y la bodega, dieron a la vid de Cinti y sus destilados una característica propia regional en sus propiedades que la distinguen de otras regiones para generar un vino base para destilar un aguardiente con un concepto singular que lo diferencia de otros aguardientes producidos en otras regiones vitivinícolas.

Las primeras plantaciones de las viñas coloniales de la variedad moscatel de Alejandría fueron las de parral de forma alternativa con la de maderos o rodrigones que conjuntamente los abundantes arboles de molde le daban una pintoresca y Llamativa belleza bucólica a los Cintis a fines del siglo XVI como lo describen los cronistas.

El vino fue en las primeras épocas el valor agregado más importante de la vid para el consumo sacramental y civil de españoles asentados en Charcas, el agua ardiente ocupaba un lugar menor y la chicha se imponía en la población originaria, situación y orden que cambiaría en los siglos venideros.

El intensivo crecimiento poblacional de Potosí por la extraordinaria producción de plata alcanzo en 1619 una población de 160.000 habitantes generando una economía de metrópoli y demandando productos en grandes cantidades entre ellos el vino y el aguardiente de los Cintis que eran los valles más próximos y de mayor cultivo de la vid.





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL CÁMARA DE DIPUTADOS

Las plantaciones de uva de las variedades moscatel de Alejandría y negrita "criolla o misionera" eran las más importantes para la elaboración de vinos y aguardientes. Pequeñas, medianas y algunas grandes bodegas en las haciendas agrícolas florecieron en las antiguas provincias de Pilaya y Paspaya. La vitivinicultura; era la actividad productiva económica más importante de los Cintis, situación que perdura hasta nuestros días.

En las haciendas, viñas y bodegas de los Cintis en la época colonial existía un mosaico poblacional, étnico y socioeconómico complejo que conformaron españoles y originarios junto a las categorías tributarias; peones, forasteros, arrenderos, conchabados y esclavos negros para los diversos trabajos durante todo el año agrícola, podas, riego, cava, despunte, fertilización cosecha y acarreo. Había un trabajo en la viña y otro en la bodega para cada día del año. La viña refleja igualmente el medio ambiente y la habilidad humana. El viticultor Cinteños dedicaba los trescientos días del año a la labranza de la tierra, a vivir en su contacto para recibir a su señalado y esperado día, que es la cosecha: el fruto de todo su esfuerzo, desvelos y esperanzas, de ahí que la Vendimia es la fiesta más importante de la región.

Los españoles introdujeron a finales del siglo XVI la destilación de vino en Charcas y paralelamente la destilación de aguardiente. El destilado tenía, como producto comercial, una relación valor-peso mucho más alta que el vino, ya que podía aguantar mejor el elevado coste de transporte en estos paisajes desérticos o accidentados de largas distancias. El vino destilado era un vehículo de embriaguez rápida e intensa, que tenía mucha salida ante la población indígena a causa de su alta graduación alcohólica de cerca 50 grados. La manufactura de vino destilado en Charcas como producto comercial importante comenzó a fines del siglo XVI, teniendo mucha aceptación en el ámbito minero. Previamente se había fabricado aguardiente en pequeñas cantidades para usos medicinales. Una paila sencilla convertía, en un principio, el vino calentado en un vapor gaseoso que luego se condensaba en alcohol.





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

A fines del siglo XVII la mayoría de las regiones vitivinícolas habían reemplazado el vino por el aguardiente de uva como producto principal de sus viñedos, si bien la vid la tecnología y los métodos dará la destilación la trajeron los españoles como la Alquitara la Falca y más tarde el alambique, la gente nativa de los Cintis al no tener acceso a estas tecnologías por los costos y dificultades para su adquisición desarrollaron una tecnología nativa apropiada denominada "K'onchana/(Q'unchana)", en idioma nativo significa fogón; que es el método de destilación tradicional de los Cintis a partir de la segunda mitad del siglo XVI y que generó un concepto de aguardiente de propiedades singulares y únicas de mucha aceptación en los tambos viñateros de Potosí, el proceso para obtener aguardiente/singani en las bodegas familiares de Cinti implicaba uva de la variedad moscatel de Alejandría; la cosecha de la uva / vendimia y la pisa era realizada de forma artesanal por todos los miembros de la familia al igual que la destilación en K'onchana, atizado por leña se realizaba de manera lenta y en pocas cantidades obteniendo un aguardiente/singani de pura uva sin adulteraciones y de gran aceptación por su calidad y pureza. Este método fue desarrollado por pequeñas haciendas familiares diseminadas en Cinti, paralelas a la gran producción en falcas y alambiques.

Las K'onchanas son una muestra de tecnología apropiada artesanal utilizada en Cinti que consistía en cantaros de barro donde se destilaba la uva fermentada que se le sometía al calor con combustible de leña interconectados por tubos rudimentarios y refrigerado con agua para transformar el vapor de la cocción en líquido, mediante este proceso se destilaba el aguardiente/singani hasta la fecha aún perdura en algunos lugares de los Cintis, Con el correr del tiempo entraron en desuso las K'onchanas y se popularizo el uso de la falca y el alambique colonial que estaba hecho de cobre y más tarde de estaño pero siempre manteniendo el concepto singular de calidad y las propiedades de la destilación secular que caracteriza al singani de los Cintis, donde destilar es una ciencia y mezcla de un arte. La tecnología de destilación de agua ardiente y singani que ya se implementó a fines del siglo XVI se extendió e intensificó en el siglo XVII. La introducción del consumo de agua ardiente/singani como bebida espirituosa se inició de forma masiva durante el





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

siglo XVIII incrementándose de forma rápida y desplazando al vino y a la chicha en las minas de Potosí hasta conformar un rasgo cultural de las poblaciones mineras como hábito cotidiano y donde beber singani es más que un ritual.



Los Cintis, desde la introducción de la vid a sus suelos fértiles en todo el proceso colonial y más allá de los primeros ciento cincuenta años como República de Bolivia desarrolló la más importante actividad vitivinícola. La primera industrialización de la vid en la Real Audiencia de Charcas y Bolivia se inició en el valle de Cintis con la destilación del singani, una bebida típica de los Cintis, de gran demanda en Potosí y en el resto del país se socializó gracias a la gran producción y calidad de las haciendas y bodegas de los Cintis.

II.- OBJETO DE LA LEY

El presente proyecto de ley, tiene por objeto declarar patrimonio cultural Inmaterial a la K'onchana como sistema tradicional cultural de destilación de singani, por primera vez en la época de la colonia en K'onchana denominado en idioma nativo, cuyo significado en castellano y/o español es (fogón), en la comunidad de Uruchini, por descubrir la en la antigua hacienda de Siwíngani de la comunidad de Uruchini, en el municipio de San Lucas, provincia Nor Cinti de Chuquisaca, por primera vez se elaboró, una bebida destilada de uva moscatel de Alejandría, en una k'onchana, son una muestra de tecnología apropiada artesanal utilizada en Cínti que consistía en cantaros de barro donde se





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

destilaba la uva fermentada que se sometía al calor, con combustible de leña interconectados por tubos rudimentarios y refrigerado con agua para transformar el vapor de la cocción en Líquido, mediante este proceso se destilaba el aguardiente/singani y que aún perdura en algunos lugares de los Cintis, del departamento de Chuquisaca del Estado Plurinacional de Bolivia.

La comunidad de Uruchini en pleno siglo XXI en la hacienda Singani con sus viñedos, se construye la k'onchana y la falca artesanal de larga historia, fuentes documentales y de historia oral con sus actuales y antiguos propietarios cuentan que en la época colonial por su difícil acceso al lugar y su escasa vinculación con las rutas coloniales, la uva de la variedad moscatel de Alejandría de la hacienda se la dedicaba al consumo y a la destilación de aguardiente en K'onchana de acuerdo a la tradición secular del lugar sin ningún tipo de alteración o contaminación de otros productos, es decir ...destilaban en K'onchana el agua ardiente para la venta en los tambos viñateros coloniales de Potosí.

Los comerciantes mayoristas de Potosí tenían en mucho aprecio la calidad y pureza el aguardiente de la hacienda singani comunidad Uruchini y de la región de Cinti por ser los proveedores primigenios de aguardiente que a su vez eran muy requeridos y famosos en los locales de expendio de la Villa Imperial de Potosí, sin embargo dada la poca cantidad que producía la k'onchana de la hacienda singani y ante la gran demanda existente, otras haciendas y bodegas de Cinti empezaron a utilizar el nombre de singani para poder comercializar sus productos, convirtiéndose con el correr del tiempo a fines del siglo XVIII y principios del siglo XIX el nombre de singani en el genérico para los destilados de uva moscatel de Alejandría de primera calidad de la región de Cinti donde se instalaron las bodegas más importantes.

El origen etimológico de la palabra Singani es el topónimo nativo prehispánico aymara/quechua, siwinga; ambos hacen referencia a una planta existente en la región llamada también SEJHWINKIJA, SEWINKIJA, SIVINGA (CORTADERIA SP) y el sufijo ni indicativo de abundancia que dio como resultado SIWINGANI, devenido con el tiempo al





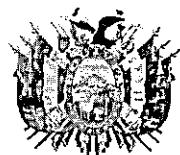
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL CÁMARA DE DIPUTADOS

español como SINGANI nombre que hace referencia a la hacienda y bodega artesanal ubicado en la comunidad Uruchini sector Sivingani, del municipio de San Lucas, Provincia Nor Cinti del departamento de Chuquisaca, donde aún se destila singani, nombre que nació por el lugar de SIVINGANI con el pasar del tiempo llamaron SINGANI destilado de uva moscatel de Alejandria de primera calidad en los, se tiene que preservar conservar y promocionar a la k'onchana como sistema tradicional cultural de destilación de singani como una herencia cultural de nuestro rico pasado de quienes trabajaron y trabajan en las viñas de las bodegas de los valles de Cinti a un siguen conservando utilizando la k'onchana en la comunidad de Uruchini.

III.- ARGUMENTOS DE MOTIVACION

Con el descubrimiento de la elaboración del Singani, al principio aguardiente posterior singani se genera un medio de vida, es así que en Camargo se instala la primera fábrica de singani en 1550, San Pedro y otros, en la dicha bodega se destila por primera vez el aguardiente/singani, de uva moscatel de Alejandria, de manera artesanal, en una k'onchana, en la hacienda siwinga, ubicada en la comunidad de Uruchini, del Municipio de San Lucas, del Departamento de Chuquisaca, del Estado Plurinacional de Bolivia, posterior singani se genera un medio de vida, es así que en Camargo se instala la primera fábrica de singani en 1550, San Pedro y otros, que hasta el día de hoy mantienen su producción de manera artesanal. Historia que es contada de la siguiente manera:





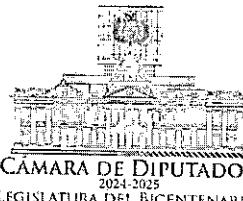
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS



**TITULO: Expediente "SINGANI", orígenes e historia en la Real
Audencia de Charcas (hoy Bolivia)**



En la hacienda Singani con autoridades de la Mancomunidad de los Cintis, representantes de "SAGIC-San Pedro", representante de la "Alcaldía de Camargo", "Asociación Cinteña de Turismo", propietario de viñedos y bodegas "Cruz Huazn", invitados especiales y prensa especializada, vecinos de la comunidad de Uruchini, se nos unió más adelante, se realizó viaje desde Camargo para verificar "In Situ" la historia y las características de viñedos y como sistema tradicional cultural de destilación en la hacienda singani, situada a orillas





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

del río Uruchini en cuya entrada y los alrededores se puede advertir gran cantidad de siwinga; posterior se ingresa a la casa de hacienda que se encuentra en media viña donde se pudo advertir la existencia de plantas de vid de larga data de la variedad moscatel de Alejandría y la "negrita", Vid trepadoras encaramadas a los molles con sus sarmientos desparramados en varios lugares y volverse rastreras con el transcurso de los años que se cometieron en viejos y gruesos troncos de los cuales brotaron muchos sarmientos, es el entorno que envuelve a la hacienda singani. Cena de la viña se encuentra la K'onchana, hecha de barro/cerámica y algo de piedra para soportar el fuego, interconectado por una cañahueca, con una canaleta rústica de madera por debajo para refrigeración con agua continua, muy cerca leña mottonada y varios cantaros con singani y vino. Después de un paseo y reconocimiento de los elementos que nos interesaban identificar nos entrevistamos con varios vinateros y viejos productores de singani artesanal para compartir experiencias lograr testimonios y recuperación de la historia oral del lugar.

La maravillosa e Histórica expedición su origen del singani, dada del siglo XVI, por primera vez se destilo en la hacienda siwinga, situada en la comunidad de Uruchini, del municipio de San Lucas, provincia Nor Cinti del Departamento de Chuquisaca, de forma artesanal en una **k'onchana**. En este sentido la Ley Municipal N° 046/2023, de fecha 09 de marzo de 2023, emitida por el Gobierno Autónomo Municipal de San Lucas, declarando como patrimonio Municipal al Singani de Uruchini, K'onchana y día municipal del singani del municipio San Lucas.

Su denominación es exclusivamente boliviana, originada espontáneamente en CINTI durante el segundo auge minero de la plata. frente a la avalancha de productos peruanos y europeos, se comenzó utilizar en la segunda mitad del siglo XIX como sinónimo de aguardiente de uva de primera Calidad; y se popularizo a fines de aquel siglo, cuando comenzó a diferenciarse de los licores competidores de Pisku (Perú), de S. Juan (Argentina) y de Europa, conocidos como "Moscatel" (aguardiente de segunda) y "Pisku Italia" (el



ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

peruano). Sus orígenes se pierden en los siglos coloniales, cuando los vinos, destinados en las k'onchana y falcas a leña, eran sublimados en aguardientes; su producción se hizo masiva a fines del siglo XVII en los valles de Cinti.

IV.- FUNDACION JURIDICA

CONSTITUCIÓN POLÍTICA DEL ESTADO PLURINACIONAL,

Artículo 99.

- I. El patrimonio cultural del pueblo boliviano es inalienable, inembargable e imprescriptible. Los recursos económicos que generen se regularán por la ley, para atender prioritariamente a su conservación, preservación y promoción.
- II. El Estado garantizará el registro, protección, restauración, recuperación, revitalización, enriquecimiento, promoción y difusión de su patrimonio cultural, de acuerdo con la ley.

Artículo 158.

- I. Son atribuciones de la Asamblea Legislativa Plurinacional, además de las que determina esta Constitución y la ley:
2. Dictar leyes, interpretarlas, derogarlas, abrogarlas y modificarlas.

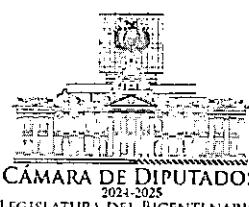
Artículo 162.

- I. Tienen la facultad de iniciativa legislativa, para su tratamiento obligatorio en la Asamblea Legislativa Plurinacional:
2. Las asambleístas y los asambleístas en cada una de sus Cámaras.

Artículo 163. El procedimiento legislativo se desarrollará de la siguiente manera:

1. El proyecto de ley presentado por asambleístas de una de las Cámaras, iniciará el procedimiento legislativo en esa Cámara, que lo remitirá a la comisión o comisiones que correspondan para su tratamiento y aprobación inicial.
2. El proyecto de ley presentado por otra iniciativa será enviado a la Cámara de Diputados, que lo remitirá a la comisión o las comisiones.

Artículo 298. II. Son competencias exclusivas del nivel central del Estado:





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

25. 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.

LEY N° 530, DEL 23 DE MAYO 2014 LEY DEL PATRIMONIO CULTURAL BOLIVIANO

ARTÍCULO 1. (OBJETO). La presente Ley tiene por objeto normar y definir políticas públicas que regulen la clasificación, registro, restitución, repatriación, protección, conservación, restauración, difusión, defensa, propiedad, custodia, gestión, proceso de declaratorias y salvaguardia del Patrimonio Cultural Boliviano.

ARTÍCULO 2. (FINALIDAD). La presente Ley tiene como finalidad poner en valor las identidades culturales del Estado Plurinacional de Bolivia, sus diversas expresiones y legados, promoviendo la diversidad cultural, el dinamismo intercultural y la corresponsabilidad de todos los actores y sectores sociales, como componentes esenciales del desarrollo humano y socioeconómico del pueblo Boliviano.

ARTÍCULO 6. (CLASIFICACIÓN). El Patrimonio Cultural Boliviano, se clasifica en: Patrimonio Cultural Inmaterial y Patrimonio Cultural Material.

ARTÍCULO 7. (PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL).

I. Se entiende por Patrimonio Cultural Inmaterial los usos, prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes; que las naciones y pueblos indígena originarios campesinos, comunidades interculturales y afrobolivianas, urbanas y rurales, reconocen como parte integral de su identidad.

II. El Patrimonio Cultural Inmaterial tiene los siguientes atributos:

1. Se transmite de generación en generación.
2. Es creado y recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia.
3. Infunde un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

LEY 774, 4 DE ENERO DE 2016, LEY DE PROMOCIÓN DE LA UVA, SINGANI, VINOS DE ALTURA BOLIVIANOS Y VINOS BOLIVIANOS

CAPÍTULO I

ARTÍCULO 1. (OBJETO). La presente Ley tiene por objeto promover y fortalecer el desarrollo del Complejo Productivo de Uva, Singani, Vinos de Altura Bolivianos y Vinos Bolivianos, de forma integral, articulada y coordinada con el conjunto de actores de la economía plural y con todos los niveles de gobierno del Estado Plurinacional de Bolivia, de acuerdo a sus competencias.

ARTÍCULO 2. (DECLARATORIA).

- I. Se declara al Singani y a los Vinos de Altura Bolivianos como Patrimonio Cultural del Estado Plurinacional de Bolivia.
- II. Se declara a la Uva, Singani, Vinos de Altura Bolivianos y Vinos Bolivianos, de interés estratégico del Estado Plurinacional de Bolivia.

LEY N° 291/2016 LEY DEPARTAMENTAL DE 04 DE MAYO DE 2016 - CHUQUISACA

LEY QUE DECLARA A LA Q'UNCHANA PATRIMONIO CULTURAL, HISTÓRICO, TECNOLÓGICO, TANGIBLE DEL DEPARTAMENTO DE CHUQUISACA

Artículo 1.- (Declaratoria). Por ser el primer medio e instrumento (dispositivo) artesanal y origen de la destilación del singani boliviano, declárese a la Q'unchana Patrimonio Cultural, Histórico, Tecnológico, Tangible del Departamento de Chuquisaca.

Artículo 2.- (Finalidades). En el marco de la implementación de las acciones que comprende la gestión coordinada del patrimonio cultural, posterior a su declaratoria, la presente Ley tiene las siguientes finalidades:

- a) Garantizar la inclusión en los Planes Operativos Anuales del Gobierno Autónomo Departamental de Chuquisaca (GADCH), de proyectos de preservación,





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

conservación, protección, promoción y difusión de los valores culturales, históricos y tecnológicos de la Q'unchana, como el primer medio e instrumento (dispositivo) artesanal y origen de la ilación del singani boliviano.

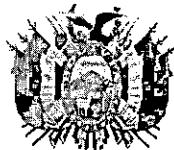
- b)** Promover la suscripción de convenios intergubernativos entre el Gobierno Autónomo Departamental de Chuquisaca (GADCH) y el Gobierno Autónomo Municipal de San Lucas, para la ejecución coordinada y conjunta de los proyectos citados en el inciso anterior.
- c)** Promover mediante Ley de la Asamblea Legislativa Plurinacional, la declaratoria de la Q'unchana, como Patrimonio Cultural, Histórico Tecnológico, Tangible Nacional, con el fin de que el nivel Central del Estado asuma también la responsabilidad en su preservación, protección, promoción y difusión.

LEY AUTONÓMICA MUNICIPAL N° 046/2023 DE FECHA 09 DE MARZO DE 2023

LEY DECLARATORIA PATRIMONIO MUNICIPAL AL SINGANI, KONCHANA Y DÍA MUNICIPAL DEL SINGANI DEL MUNICIPIO DE SAN LUCAS

Artículo 1. (Patrimonio Municipal).- se declara como patrimonio Municipal:

- I. Al Singani Uruchini, destilado y elaborado en las comunidades, Uruchini, Sunchu Pampa, Thiu Pampa y la palca, pertinentes al Municipio de San Lucas Provincias Nor Cinti del departamento de Chuquisaca.
- II. Se declara como patrimonio Municipal a la K'onchana; denominación en idioma nativo; cuyo significado al castellano y/o español es (FOGON) K'onchana, elaborado con materiales: Tierra, piedras, adobes, ramas, pajas, cañahuecas, arandelas, yurus, cañón de estaño, madera de kewayllu, arcilla y paila de cobre



ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL CÁMARA DE DIPUTADOS

V.- CONCLUSIONES.-

Revisando las normativas documentos históricos, Las K'onchanas son una muestra de tecnología apropiada (sistema tradicional) artesanal utilizada en Cinti que consistía en cantaros de barro donde se destilaba la uva fermentada que se le sometía al calor con combustible de leña interconectados por tubos rudimentarios y refrigerado con agua para transformar el vapor de la cocción en líquido, mediante este proceso se destilaba el aguardiente/singani hasta la fecha aún perdura en algunos lugares de los Cintis, Con el correr del tiempo entraron en desuso las K'onchanas y se popularizo el uso de la falca y el alambique colonial que estaba hecho de cobre y más tarde de estaño pero siempre manteniendo el concepto singular de calidad y las propiedades de la destilación secular que caracteriza al singani de los Cintis, donde destilar es una ciencia y mezcla de un arte. La tecnología de destilación de agua ardiente y singani que ya se implementó a fines del siglo XVI se extendió e intensificó en el siglo XVII. La introducción del consumo de agua ardiente/singani como bebida espirituosa se inició de forma masiva durante el siglo XVIII incrementándose de forma rápida y desplazando al vino y a la chicha en las minas de Potosí hasta conformar un rasgo cultural de las poblaciones mineras como hábito cotidiano y donde beber singani es más que un ritual.

Los Cintis, desde la introducción de la vid a sus suelos fértiles en todo el proceso colonial y más allá de los primeros ciento cincuenta años como República de Bolivia desarrolló la más importante actividad vitivinícola. La primera industrialización de la vid en la Real Audiencia de Charcas y Bolivia se inició en el valle de Cintis con la destilación del singani en k'onchanas una muestra de tecnología apropiada, sistema tradicional artesanal , una bebida típica de los Cintis, de gran demanda en Potosí y en el resto del país se socializó gracias a la gran producción y calidad de las haciendas y bodegas de los Cintis.

El patrimonio cultural inmaterial a la K'onchana como sistema tradicional cultural destilación de singani, por primera vez en la época de la colonia en K'onchana





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

denominado en idioma nativo, cuyo significado en castellano y/o español es (fogón), en la comunidad de Uruchini municipio de San Lucas del departamento de Chuquisaca.

Enclavado entre las montañas y a orillas del río Uruchini se encuentra aún en pleno siglo XXI la hacienda Singani con sus viñedos, la k'onchana y la falca artesanal de larga historia, fuentes documentales y de historia oral con sus actuales y antiguos propietarios cuentan que en la época colonial por su difícil acceso al lugar y su escasa vinculación con las rutas coloniales, la uva de la variedad moscatel de Alejandría de la hacienda se la dedicaba a consumo y a la destilación de aguardiente en k'onchana de acuerdo a la tradición secular del lugar sin ningún tipo de alteración o contaminación de otros.

Cerca de la viña se encuentra la K'onchana, hecha de barro/cerámica y algo de piedra para soportar el peso, interconectado por una cañahueca, con una canaleta rústica de madera por debajo para refrigeración con agua continua, muy cerca leña amontonada y varios cámaras con singani y Vino.

LEY N° 530, DEL 23 DE MAYO 2014 LEY DEL PATRIMONIO CULTURAL BOLIVIANO

ARTÍCULO 2. (FINALIDAD). La presente Ley tiene como finalidad poner en valor las identidades culturales del Estado Plurinacional de Bolivia, sus diversas expresiones y legados, promoviendo la diversidad cultural, el dinamismo intercultural y la corresponsabilidad de todos los actores y sectores sociales, como componentes esenciales del desarrollo humano y socioeconómico del pueblo Boliviano.

ARTÍCULO 7. (PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL).

I. Se entiende por Patrimonio Cultural Inmaterial los usos, prácticas, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas, junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes; que las naciones y pueblos indígena originarios campesinos, comunidades interculturales y afrobolivianas, urbanas y rurales, reconocen como parte integral de su identidad.

II. El Patrimonio Cultural Inmaterial tiene los siguientes atributos:





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

1. Se transmite de generación en generación.
2. Es creado y recreado constantemente por las comunidades y grupos en función de su entorno, su interacción con la naturaleza y su historia.
3. Infunde un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto de la diversidad cultural y la creatividad humana.

LEY N° 1334, DE 4 MAYO DE 1992, DENOMINACION DE ORIGEN,

ARTICULO PRIMERO.- Se entenderá por "Denominación de Origen, el nombre geográfico de la región, cantón, comarca y/o localidad empleado para designar un producto procedente de la vid cuya calidad o características con debidas exclusiva o esencialmente al medio geográfico y a una interrelación de factores naturales y humanos.

LA LEY N° 291/2016 DE 04 DE MAYO - LEY QUE DECLARA A LA Q'UNCHANA PATRIMONIO CULTURAL, HISTÓRICO, TEGNOLÓGICO, TANGIBLE DEL DEPARTAMENTO DE CHUQUISACA.

Artículo 1.- (Declaratoria). Por ser el primer medio e instrumento (dispositivo) artesanal y origen de la destilación del singani boliviano, declárese a la Q'unchana Patrimonio Cultural, Histórico, Tecnológico, Tangible del Departamento de Chuquisaca.

LEY AUTÓNOMO MUNICIPAL N° 046/ 2023 DE 09 DE MARZO 2023, LEY DECLARATORIA PATRIMONIO MUNICIPAL AL SINGANI URUCHINI, KONCHANA Y DÍA MUNICIPAL DEL SINGANI DEL MUNICIPIO DE SAN LUCAS

Ley de declaratoria patrimonio municipal al singani Uruichini, K'onchana y día municipal del singani del municipio de San Lucas

Articulo 1.- se declara como patrimonio municipal

- I. Al singani Uruchini, destilado y elaborado en las Comunidades; Uruchini,





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

Sunchu Pampa, T'hiu Pampa y la Palca, pertenecientes al Municipio de San Lucas, Provincia Nor Cinti del Departamento de Chuquisaca.

- II. Se declara como patrimonio Municipal a la: K'onchana; denominación en idioma nativo: cuyo significado al castellano y/o español es (Fogón) K'onchana, elaborado con materiales : Tierra, piedras, adobes, ramas, pajas, cañahuecas, arandelas, yurus, cañón de estaño, madera de kewayllu, arcilla y paila de cobre.

Dip. Adan Palacios Puma
JEFE DE BANCADA CHUQUISACA
MAS - IPSP
CÁMARA DE DIPUTADOS
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

PROYECTO DE LEY N°...2024-2025

SE DECLARA PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL A LA KONCHANA COMO
SISTEMA TRADICIONAL CULTURAL E HISTÓRICO DE DESTILACION DEL
SINGANI EN LA COMUNIDAD DE URUCHINI, DEL MUNICIPIO DE SAN LUCAS
PROVINCIA NOR CINTI, DEPARTAMENTO DE CHUQUISACA DEL ESTADO
PLURINACIONAL DE BOLIVIA

PL-521/24

Artículo 1. Se declare patrimonio cultural Inmaterial a la K'onchana como sistema tradicional cultural e histórico artesanal, de destilación original del singani, desde la época colonial, cuyo significado en castellano y/o español es fogón, siendo la comunidad de Uruchini municipio de San Lucas del departamento de Chuquisaca el lugar donde se origina dicho proceso de destilación.

Artículo 2 .- El Órgano Ejecutivo a través del Ministerio de Culturas, Descolonización y Despatriarcalización de Bolivia, en coordinación con el Gobierno Autónomo Departamental de Chuquisaca y el Gobierno Autónomo Municipal de San Lucas, en el marco de sus competencias, quedan encargados de formular políticas de salvaguardia, conservación, preservación y promoción a la K'onchana como práctica cultural en la destilación de singani.


Dip. Adan Palacios Puma
JEFE DE BANCADA CHUQUISACA
MAS - IPSF

CÁMARA DE DIPUTADOS
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL

