



ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS



La Paz, 29 de julio de 2026
CD/LIBRE/NI N° 254/2025-2026

Señor:
Dip. Roberto Julio Castro Salazar
PRESIDENTE
CÁMARA DE DIPUTADOS
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA
Presente. -



Ref. REMITE PROYECTO DE LEY.

De mi mayor consideración:

PL-671/25

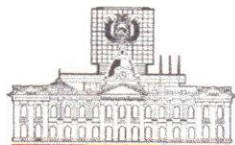
Por medio de la presente, conforme lo dispuesto en el Art. 162, parágrafo I, numeral 2 y Art. 163 de la Constitución Política del Estado, concordante con el Art. 116 inc. b). y Art. 117 del Reglamento General de la Cámara de Diputados, tengo a bien presentar el **"PROYECTO DE LEY DE DECLARATORIA DEL DÍA NACIONAL DEL CHARQUE Y CHARQUEKAN ORUREÑO Y PROMOCIÓN DEL PATRIMONIO GASTRONÓMICO ANDINO"**, para su tramitación conforme al procedimiento legislativo.

Sin otro particular, me despido de usted con las consideraciones más distinguidas.

Atentamente.


Daniel E. Alcalá Quispe
DIPUTADO NACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL

D.E.A.Q.
Cc/Arch
Contacto: 60434914



• CÁMARA DE DIPUTADOS •
2025-2026

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



ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

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

**PROYECTO DE LEY DE DECLARATORIA DEL DÍA NACIONAL DEL
CHARQUE Y CHARQUEKAN ORUREÑO Y DE PROMOCIÓN DEL
PATRIMONIO GASTRONÓMICO ANDINO**

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

PL-671/25

I. ANTECEDENTES Y CONTEXTO

Bolivia constituye un Estado Plurinacional sustentado en la pluralidad y el pluralismo cultural, reconociendo la existencia de diversas culturas, conocimientos, saberes, prácticas y expresiones que forman parte de la identidad colectiva del pueblo boliviano.

La gastronomía tradicional constituye una de las manifestaciones más vivas de esta diversidad cultural. Los alimentos, sus formas de producción, transformación, conservación, preparación y consumo no representan únicamente una actividad vinculada a la alimentación, sino que expresan conocimientos transmitidos entre generaciones, formas de relacionamiento con la naturaleza, prácticas productivas, identidad territorial y memoria colectiva.

En este contexto, el charque constituye una de las técnicas ancestrales de conservación de alimentos desarrolladas en el ámbito andino. La deshidratación y conservación de la carne mediante procesos tradicionales permitió a las poblaciones de los Andes disponer de alimentos durante periodos prolongados, adaptándose a las características climáticas y geográficas del altiplano.

La permanencia de esta práctica hasta nuestros días demuestra la importancia de los conocimientos tradicionales vinculados a la conservación y transformación de alimentos y su capacidad para mantenerse vigentes, transmitiéndose de generación en generación y formando parte de la identidad cultural y productiva de las poblaciones andinas.

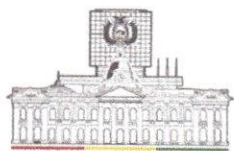
El charque, además de constituir una forma tradicional de conservación alimentaria, se encuentra vinculado a la producción ganadera, particularmente a la ganadería camélida, actividad de especial importancia para las comunidades del altiplano boliviano.

La carne de llama constituye un producto característico de la región andina y posee importancia económica y alimentaria para numerosas familias productoras. Su transformación mediante técnicas tradicionales como la elaboración de charque permite generar valor agregado, ampliar las posibilidades de comercialización y fortalecer los vínculos entre producción primaria, transformación, gastronomía y turismo.

II. EL CHARQUEKAN ORUREÑO COMO EXPRESIÓN DE IDENTIDAD

A partir de esta tradición alimentaria se ha desarrollado el **charquekan orureño**, preparación gastronómica emblemática del departamento de Oruro, que integra productos tradicionales y originarios de la región andina, entre ellos el charque, la carne de llama, la papa, el maíz y el huevo.

El charquekan representa una expresión gastronómica que reúne conocimientos, técnicas culinarias, productos agropecuarios y prácticas sociales transmitidas a través de generaciones.





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL CÁMARA DE DIPUTADOS

Su preparación y consumo forman parte de la identidad gastronómica de Oruro y se han convertido en una referencia de la cocina tradicional del departamento, trascendiendo progresivamente el ámbito local para adquirir reconocimiento a nivel nacional.

Por ello, el reconocimiento legal del charquekan orureño no debe entenderse únicamente como la declaratoria de un plato gastronómico, sino como el reconocimiento de un conjunto de conocimientos, prácticas culinarias, productos originarios y actividades económicas vinculadas a una expresión cultural territorial.

La protección y promoción de esta manifestación contribuye, además, a la transmisión de conocimientos entre generaciones y a la preservación de prácticas tradicionales que podrían verse afectadas por procesos de homogeneización cultural y transformación de los hábitos alimentarios.

III. FUNDAMENTO EN LA LEY DEL PATRIMONIO CULTURAL BOLIVIANO

La **Ley N.º 530, de 23 de mayo de 2014, del Patrimonio Cultural Boliviano**, constituye uno de los principales instrumentos jurídicos para sustentar la presente iniciativa.

Dicha norma reconoce al patrimonio cultural inmaterial como el conjunto de representaciones, manifestaciones, conocimientos y saberes que las comunidades, grupos e individuos reconocen como parte integral de su identidad y que se transmiten de generación en generación.

De manera particularmente relevante para la presente iniciativa, la Ley N.º 530 incorpora dentro del patrimonio etnográfico a la **gastronomía, costumbres y hábitos**, y reconoce los saberes culinarios como parte del patrimonio cultural comunitario y colectivo inmaterial.

Asimismo, la Ley N.º 530 establece que el patrimonio cultural inmaterial posee una relación directa con la identidad y continuidad cultural, y contempla mecanismos de registro, protección, promoción, difusión y salvaguardia.

En consecuencia, la declaratoria del Día Nacional del Charque y Charquekan Orureño se encuentra en concordancia con el marco jurídico nacional de protección del patrimonio cultural y constituye una medida de promoción y salvaguardia de una expresión gastronómica vinculada con la identidad andina.

IV. IMPORTANCIA PRODUCTIVA Y ECONÓMICA

La importancia del charque y del charquekan no se limita al ámbito cultural.

Alrededor de su producción, transformación, comercialización y consumo se desarrolla una cadena económica que involucra a diferentes actores, entre ellos:

Productores de ganado camélido.

Productores agrícolas.

Familias dedicadas a la transformación de alimentos.





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

Elaboradores y comercializadores de charque.

Comerciantes.

Emprendedores gastronómicos.

Restaurantes y establecimientos de comida.

Ferias y mercados.

Operadores turísticos.

Organizaciones productivas.

Transportistas y otros actores vinculados a la cadena de comercialización.

La promoción del charque y del charquekan puede contribuir a generar valor agregado a la producción primaria, fortalecer los emprendimientos locales y ampliar los mercados para productos tradicionales.

Particularmente, la articulación entre la producción de carne de llama y su transformación en charque permite generar oportunidades económicas para familias productoras del área rural, promoviendo una relación entre la actividad agropecuaria y la economía gastronómica.

De esta manera, la presente Ley pretende contribuir a que la gastronomía tradicional se constituya también en un instrumento para la generación de empleo, ingresos y oportunidades económicas, especialmente para pequeños productores, emprendedores y familias vinculadas a la economía local.

V. SEGURIDAD ALIMENTARIA, PRODUCTOS ORIGINARIOS Y VALOR NUTRICIONAL

La preservación de técnicas tradicionales de transformación y conservación de alimentos también se relaciona con la seguridad alimentaria.

El charque forma parte de una tradición alimentaria que permitió a las poblaciones andinas conservar fuentes de proteína durante periodos prolongados, utilizando técnicas adaptadas a las condiciones naturales del altiplano.

La promoción del consumo de productos originarios, entre ellos la carne de llama, papa y maíz, contribuye asimismo a revalorizar la producción nacional y las prácticas alimentarias tradicionales.

La presente iniciativa, por tanto, busca promover el patrimonio gastronómico sin desvincularlo de la importancia de fortalecer la producción agropecuaria, la transformación con valor agregado, la inocuidad alimentaria y el consumo responsable.





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

VI. TURISMO GASTRONÓMICO

La gastronomía constituye un componente relevante de la experiencia turística y puede contribuir al posicionamiento de territorios mediante sus productos, platos, técnicas y tradiciones culinarias.

La **Ley N.º 292, General de Turismo “Bolivia Te Espera”**, establece que el turismo es una actividad económica estratégica y contempla entre sus objetivos la promoción del turismo interno, el fortalecimiento de la identidad plurinacional y el aprovechamiento del patrimonio cultural.

La gastronomía tradicional de Oruro puede constituirse en un elemento complementario a otros atractivos culturales y turísticos del departamento, generando circuitos gastronómicos y experiencias vinculadas a la producción, preparación y consumo de alimentos tradicionales.

La promoción nacional del charquekan orureño puede contribuir a posicionar a Oruro como un referente de la gastronomía andina y fortalecer la oferta turística departamental.

La realización de actividades gastronómicas, ferias, festivales, concursos, muestras culinarias y acciones de promoción puede generar espacios de encuentro entre productores, cocineros, emprendedores, instituciones y visitantes nacionales y extranjeros.

VII. IDENTIDAD TERRITORIAL DE ORURO

El departamento de Oruro posee una identidad profundamente vinculada con las culturas andinas, la producción altiplánica, la ganadería camélida, las prácticas comunitarias y diversas expresiones culturales.

En este contexto, el charquekan orureño constituye una expresión gastronómica que permite articular la cultura, la producción y la identidad territorial.

Por ello, resulta pertinente reconocer al departamento de Oruro como **“Capital del Charque”** y **“Capital Gastronómica de la Zona Andina”**, en consideración a su aporte a la preservación, elaboración, promoción y difusión de esta tradición gastronómica.

Este reconocimiento pretende constituirse en un instrumento de promoción cultural, turística y productiva, evitando que la declaratoria se limite a un carácter meramente simbólico.

VIII. IMPORTANCIA DE LA DECLARATORIA DEL 6 DE OCTUBRE

La institución del **6 de octubre de cada año como “Día Nacional del Charque y Charquekan Orureño”** permitirá establecer una fecha de alcance nacional destinada a la promoción y revalorización de esta expresión gastronómica.

La fecha podrá ser aprovechada para desarrollar actividades culturales, gastronómicas, productivas, académicas y turísticas en diferentes regiones del país, articulando a instituciones públicas, organizaciones sociales, productores, universidades, emprendimientos gastronómicos y actores privados.





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL CÁMARA DE DIPUTADOS

La conmemoración permitirá, además, promover investigaciones sobre el origen, evolución, técnicas de elaboración y valor cultural del charque y del charquekan, contribuyendo a la documentación y transmisión de estos conocimientos.

IX. PARTICIPACIÓN DE LOS ACTORES SOCIALES Y PRODUCTIVOS

La protección del patrimonio cultural inmaterial requiere la participación de las comunidades y de los actores que mantienen vivas las prácticas culturales.

Por ello, la presente iniciativa contempla la participación de organizaciones de productores, asociaciones gastronómicas, gobiernos autónomos, universidades, instituciones académicas, organizaciones sociales y sector privado.

La participación de estos actores permitirá fortalecer la investigación, promoción, difusión y transmisión de los conocimientos vinculados al charque y al charquekan, procurando que los beneficios derivados de su promoción alcancen también a los productores y emprendedores que forman parte de su cadena de valor.

X. COORDINACIÓN INTERINSTITUCIONAL

La promoción del charque y del charquekan requiere una acción articulada entre diferentes áreas del Estado, considerando que convergen aspectos culturales, productivos, turísticos, agropecuarios y de inocuidad alimentaria.

La Constitución Política del Estado distribuye competencias entre los diferentes niveles de gobierno en materia de cultura, patrimonio, turismo y desarrollo productivo. En particular, el artículo 300, párrafo I, numeral 19, reconoce como competencia exclusiva de los gobiernos departamentales autónomos la promoción y conservación de la cultura y del patrimonio cultural departamental, mientras que el numeral 20 contempla las políticas de turismo departamental.

De igual manera, la normativa nacional en materia de patrimonio cultural y turismo establece mecanismos de coordinación entre los diferentes niveles territoriales.

Por ello, el proyecto propone una articulación institucional que permita desarrollar acciones de promoción y difusión respetando las competencias constitucionales y legales de cada nivel de gobierno.

XI. IMPACTO ESPERADO

La aprobación de la presente Ley permitirá generar impactos positivos en diferentes ámbitos:

Cultural: contribuirá a preservar y revalorizar conocimientos y prácticas gastronómicas tradicionales.

Identitario: fortalecerá la identidad gastronómica de Oruro y su vinculación con la cultura andina.





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

Productivo: promoverá la producción de carne de llama y otros productos originarios vinculados a la cadena del charque.

Económico: favorecerá a productores, transformadores, comerciantes, emprendedores y establecimientos gastronómicos.

Turístico: contribuirá a desarrollar y posicionar el turismo gastronómico en Oruro y Bolivia.

Académico: podrá incentivar investigaciones y procesos de documentación de conocimientos tradicionales.

Social: favorecerá espacios de participación y articulación entre comunidades, organizaciones productivas, instituciones públicas y sector privado.

XII. CONCLUSIÓN

Por los antecedentes expuestos, resulta necesario que el Estado Plurinacional de Bolivia reconozca y promueva el valor histórico, cultural, gastronómico, productivo y turístico del charque y del charquekan orureño.

La institución del **Día Nacional del Charque y Charquekan Orureño** permitirá establecer un mecanismo permanente de revalorización y promoción de esta expresión cultural, fortaleciendo la identidad nacional y departamental y generando oportunidades para los sectores productivos y gastronómicos vinculados a ella.

La propuesta se encuentra además respaldada por el marco constitucional y legal de protección del patrimonio cultural boliviano, especialmente por la Constitución Política del Estado y la Ley N.º 530, que reconoce expresamente la gastronomía y los saberes culinarios como componentes del patrimonio cultural.

En este marco, la presente Ley propone instituir el “**Día Nacional del Charque y Charquekan Orureño**”, reconocer al departamento de Oruro como “**Capital del Charque**” y “**Capital Gastronómica de la Zona Andina**”, y promover acciones de preservación, investigación, difusión, producción y turismo vinculadas a esta expresión de la gastronomía andina boliviana.

FUNDAMENTO CONSTITUCIONAL Y LEGAL

El presente Proyecto de Ley se sustenta en las siguientes disposiciones:

Constitución Política del Estado

Artículo 8, que establece los principios ético-morales y valores que sustentan el Estado Plurinacional.

Artículo 16, que reconoce el derecho a la alimentación y establece la obligación estatal de garantizar la seguridad alimentaria.





ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

Artículo 98, que reconoce la diversidad cultural como base esencial del Estado Plurinacional Comunitario y establece la responsabilidad del Estado de preservar, desarrollar, proteger y difundir las culturas existentes en el país.

Artículo 99, que establece la protección del patrimonio cultural del pueblo boliviano y dispone que el Estado garantizará su registro, protección, restauración, recuperación, revitalización, enriquecimiento, promoción y difusión.

Artículo 100, que reconoce como patrimonio de las naciones y pueblos indígena originario campesinos sus cosmovisiones, conocimientos, prácticas culturales y tecnologías tradicionales.

Artículo 300, parágrafo I, numeral 19, relativo a la promoción y conservación de la cultura y patrimonio cultural departamental.

Artículo 300, parágrafo I, numeral 20, relativo a las políticas de turismo departamental.

Artículo 337, que reconoce al turismo como actividad económica estratégica y dispone que el Estado promoverá y protegerá el turismo comunitario.

Ley N.º 530, de 23 de mayo de 2014, del Patrimonio Cultural Boliviano

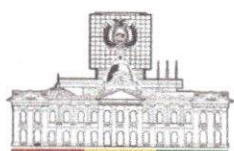
La Ley N.º 530 reconoce el patrimonio cultural inmaterial y etnográfico, incluyendo expresamente la **gastronomía**, los saberes ancestrales y los saberes culinarios como expresiones vinculadas con la identidad cultural.

Asimismo, establece mecanismos de protección, registro, promoción, difusión y salvaguardia del patrimonio cultural boliviano.

Ley N.º 292, de 25 de septiembre de 2012, General de Turismo “Bolivia Te Espera”

Establece políticas generales y el régimen del turismo en Bolivia, orientados a desarrollar, difundir, promover, incentivar y fomentar la actividad turística, incluyendo el aprovechamiento del patrimonio cultural y el fortalecimiento del turismo comunitario.

Daniel E. Alcalá Quispe
DIPUTADO NACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL



• CÁMARA DE DIPUTADOS •
2025-2026



ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

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

**PROYECTO DE LEY DE DECLARATORIA DEL DÍA NACIONAL DEL
CHARQUE Y CHARQUEKAN ORUREÑO Y DE PROMOCIÓN DEL
PATRIMONIO GASTRONÓMICO ANDINO**

PL-67 / 25

Artículo 1. (OBJETO).

La presente Ley tiene por objeto instituir el “**Día Nacional del Charque y Charquekan Orureño**”, como reconocimiento a su valor histórico, cultural, productivo, gastronómico y turístico en el Estado Plurinacional de Bolivia; así como promover su preservación, revalorización, investigación, difusión y promoción.

Asimismo, se reconoce al departamento de Oruro como “**Capital del Charque y Charquekan**” y “**Capital Gastronómica de la Zona Andina**”, en mérito a su contribución a la preservación, elaboración, promoción y difusión del charque y del charquekan orureño.

Artículo 2. (DECLARATORIA).

Se declara el **6 de octubre de cada año** como el “**Día Nacional del Charque y Charquekan Orureño**”, a ser celebrado en todo el territorio del Estado Plurinacional de Bolivia mediante actividades culturales, gastronómicas, turísticas, productivas, académicas y de promoción.

Artículo 3. (RECONOCIMIENTO).

Se reconoce al departamento de Oruro como “**Capital del Charque**” y “**Capital Gastronómica de la Zona Andina**”, por su contribución histórica, cultural, productiva y gastronómica a la preservación, elaboración, promoción y difusión del charque y del charquekan orureño.

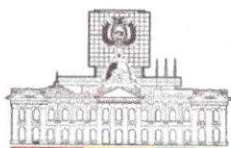
Artículo 4. (FINALIDAD).

La presente Ley tiene las siguientes finalidades:

1. Revalorizar y preservar el patrimonio gastronómico boliviano.
2. Fortalecer la identidad cultural nacional y departamental.
3. Promover el conocimiento y transmisión de saberes culinarios tradicionales.
4. Promover el consumo de productos originarios y tradicionales.
5. Impulsar la producción agropecuaria, en especial la ganadería camélida.
6. Fortalecer la cadena productiva vinculada al charque y al charquekan.
7. Incentivar el turismo gastronómico nacional e internacional.
8. Dinamizar la economía local y regional.
9. Promover la investigación, documentación y difusión de los conocimientos y técnicas tradicionales vinculados al charque.
10. Contribuir al posicionamiento de la gastronomía andina boliviana a nivel nacional e internacional.

Artículo 5. (PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN).

El nivel central del Estado, en coordinación con las entidades territoriales autónomas y dentro del marco de sus respectivas competencias, promoverá actividades de difusión, investigación,



• CÁMARA DE DIPUTADOS •

2025-2026



ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS

promoción, valorización, ferias, festivales, muestras gastronómicas y eventos vinculados al charque y al charquekan orureño.

Estas actividades podrán desarrollarse en el marco de la conmemoración del **Día Nacional del Charque y Charquekan Orureño**.

Artículo 6. (ARTICULACIÓN INTERINSTITUCIONAL).

Los ministerios competentes en materia de culturas, turismo, desarrollo productivo y desarrollo rural, en coordinación con las entidades territoriales autónomas y de acuerdo con sus respectivas competencias, podrán establecer mecanismos de articulación destinados a:

- a) Fortalecer la cadena productiva del charque.
- b) Promover estándares de calidad e inocuidad alimentaria.
- c) Impulsar programas de promoción turística y gastronómica.
- d) Apoyar iniciativas de emprendimiento vinculadas a la gastronomía tradicional.
- e) Promover la investigación y documentación de los conocimientos y técnicas tradicionales vinculados al charque y charquekan.
- f) Promover la participación de productores y emprendedores en ferias, festivales y actividades de promoción nacional e internacional.

Artículo 7. (PARTICIPACIÓN SOCIAL).

Las asociaciones de productores, organizaciones gastronómicas, gobiernos autónomos, universidades, instituciones académicas, organizaciones sociales y sector privado podrán participar, de acuerdo con sus competencias y atribuciones, en la organización y desarrollo de actividades conmemorativas, culturales, productivas, académicas y gastronómicas relacionadas con la presente Ley.

DISPOSICIÓN ADICIONAL ÚNICA.

El Órgano Ejecutivo, a través de las instancias correspondientes y en el marco de sus competencias, podrá incorporar la fecha establecida en la presente Ley en los calendarios oficiales de actividades culturales, turísticas, gastronómicas y productivas del Estado.

DISPOSICIÓN FINAL ÚNICA.

La implementación de la presente Ley se realizará en el marco de las competencias institucionales y de los presupuestos asignados a las entidades públicas involucradas, sin generar obligaciones financieras adicionales para el Tesoro General de la Nación.

La presente Ley entrará en vigencia a partir de su publicación oficial.

Remítase al Órgano Ejecutivo para fines constitucionales.


Daniel E. Alcalá Quispe
DIPUTADO NACIONAL
CÁMARA DE DIPUTADOS
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL


• CÁMARA DE DIPUTADOS •
2025-2026