



ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA  
CÁMARA DE DIPUTADOS

CÁMARA DE DIPUTADOS SECRETARÍA GENERAL		
R 07880		
22 DIC 2022		
HORA 12:10	FIRMA	
Nº REGISTRO	Nº FOLIOS	

La Paz, 21 de diciembre de 2022.

CITE: ALP/CD/CEPPI/INT. N° 041/2022-2023.

Al señor:  
Dip. Jerges Mercado Suárez  
**PRESIDENTE**  
**CÁMARA DE DIPUTADOS**  
**ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL**  
Presente.-

CÁMARA DE DIPUTADOS PRESIDENCIA RECIBIDO		
21 DIC 2022		
HORA 11:04	FIRMA	
Nº REGISTRO	Nº FOLIOS	
	4	P

**REF.: SOLICITA REPOSICIÓN PROYECTO DE LEY.**

De mi mayor consideración:

**PL-168/22-23**

Señor Presidente, a tiempo de saludarlo por la presente, en mi calidad de Diputado Nacional y Presidente de la Comisión de Economía Plural, Producción e Industria; en ejercicio de mis funciones y atribuciones parlamentarias de acuerdo al Art. 163 de la Constitución Política de Estado concordante con el inc. b) del Artículo 116° del Reglamento General de la Cámara de Diputados: **SOLICITO LA REPOSICIÓN DEL PROYECTO DE LEY N° 075/2021-2022: PROYECTO DE LEY, QUE: "DECLARA A LA COMIDA TRADICIONAL BOLIVIANA COMO PATRIMONIO GASTRONÓMICO, CULTURAL Y TANGIBLE DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA".**

A efectos de su tratamiento, remítase a la Comisión que corresponda y posterior aprobación.

Sin otro motivo, me despido con las atenciones más distinguidas.

Atentamente,

Dip. Abg. *Dip. Germán Barrios Aguirre*  
**PRESIDENTE**  
COMISIÓN DE ECONOMÍA PLURAL  
PRODUCCIÓN E INDUSTRIA  
CÁMARA DE DIPUTADOS  
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL

C.c./ Arch.  
DGBA/ciz  
673-73617  
788-70990



CÁMARA DE DIPUTADOS

Legislando con el pueblo

PL-0681-12

PL-681/2012-2013

20

A, 10 de Octubre de 2012  
Dr. Pacheco  
Proceda conforme a reglamento



Asamblea Legislativa Plurinacional de Bolivia  
Cámara de Diputados

CAMARA DE DIPUTADOS SECRETARIA GENERAL		
5498		
10 OCT 2012		
ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL		
HORA 10:16	Nº FOLIOS	FIRMA

PL-1681-22-23

*[Signature]*  
Abog. Carlos Camacho A.  
JEFE UNIDAD DE APOYO A LA TE.  
LEGISLATIVA Y SISTEMAS INFORMATICOS  
CAMARA DE DIPUTADOS

La Paz, 09 de octubre de 2012  
CD. RCM. Nº 0230/2012

0000020

Señora  
Dra. Rebeca Delgado Burgoa  
**PRESIDENTA**  
**CAMARA DE DIPUTADOS**  
**ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL DE BOLIVIA**  
Presente.-

PL-022-13

00000020

PL-035-17

PL-035-14  
Ref.: ANTEPROYECTO DE LEY

De mi mayor consideración.

PL-023-16

En cumplimiento al artículo 116 inc. b), y el artículo 117 del Reglamento General de la Cámara de Diputados, solicito a su autoridad tenga a bien disponer el Anteproyecto de Ley N°...../2012, "QUE DECLARA A LA COMIDA TRADICIONAL BOLIVIANA COMO PATRIMONIO GASTRONÓMICO, CULTURAL Y TANGIBLE DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA", a objeto de que siga el procedimiento legislativo correspondiente. Anteproyecto Generado por un estudio realizado por los ciudadanos Karen Estrada de Sandoval y Kevin M. Leyva Bustillos. (Adjunto Estudio)

Seguro de su cooperación me despido de usted agradeciendo de antemano su gentil deferencia.

Atentamente.

*[Signature]*  
Dra. Rebeca Delgado Burgoa  
JEFE DE BANCADA  
OPCIÓN DE LA PAZ MAS-IPSP  
Asamblea Legislativa Plurinacional de Bolivia

PL-042-18

PL-068-19

PL-075-21



Asamblea Legislativa Plurinacional de Bolivia  
Cámara de Diputados

Pl-681/2012-2013  
Cámara de Diputados  
Asamblea Legislativa Plurinacional  
**A LAS COMISIONES DE:**  
Naciones... Pueblos Indígenas...  
y...  
Cultura... Interculturalidad...  
Secretaría General  
Dr. Carlos Cadima Romero  
Secretario General  
Cámara de Diputados

CAMARA DE DIPUTADOS  
SECRETARIA GENERAL  
5992  
10 OCT 2012  
ASAMBLA LEGISLATIVA PLURINACIONAL

**EXPOSICION DE MOTIVOS**

**ANTEPROYECTO DE LEY QUE DECLARA LA COMIDA TRADICIONAL BOLIVIANA COMO PATRIMONIO GASTRONÓMICO, CULTURAL Y TANGIBLE DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA**

0000019

6100000

La Gastronomía de Bolivia es conocida principalmente por la variedad de platos por todas las regiones de nuestro país. Con profundas raíces español-morisca e indígenas, transformadas por el mestizaje y los diferentes momentos históricos que el país ha experimentado, la gastronomía boliviana ha sumado una amplia gama de platos y recetas, lo cual la hace variada, rica y diferenciada. A esto se le suman las bebidas como el vino boliviano, la Chicha y el Cocomoro.

**I. Antecedentes.-**

Bolivia fue habitada durante los últimos 20.000 años, al comienzo en pequeños pueblos y alrededor del 220 A.C. comenzó la muy importante civilización Tiwanaku a desarrollarse en la región del lago Titicaca. Sus técnicas agrícolas eran muy avanzadas. Junto con la llegada a Bolivia de los conquistadores al mando de la corona española, también llegaron los ingredientes que se transformarían en la base de la futura alimentación criolla. Entre los productos que trajeron están el trigo, los cerdos, las ovejas, los pollos y los vacunos. Estos ingredientes base se mezclaron dieron origen a los platos más típicos de Bolivia. La gastronomía boliviana tiene unas profundas raíces étnicas, europeas y árabes, transformadas por el mestizaje y los diferentes momentos históricos que el país ha experimentado. Lo que sigue es sólo una muestra de platillos de la cocina tradicional, regional boliviana, como una contribución inicial al conocimiento de la rica variedad gastronómica.

❖ LA INSTANCIA TECNICA ENCARGADA DE ELABORAR, CLASIFICAR, REGISTRAR LA COMIDA TRADICIONAL BOLIVIANA COMO PATRIMONIO CULTURAL Y TANGIBLE DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA ES EL MINISTERIO DE CULTURAS, POR LO QUE LA PRESENTE CLASIFICACION SON SOLO ANTECEDENTES A TOMARCE COMO REFERENCIA, LOS QUE ESTAN SUSCEPTIBLES A COMPROBACION POR LA INSTANCIA TECNICA

**II. Variedad Regional Gastronómico Boliviano**

**PLATOS ANDINOS**

**Aptapi:** Mesa comunitaria de diversos tubérculos, choclos, queso de oveja, pescado seco y jallpawayka (salsa picante hecha de pepas de ají). Bogas con caya: Pescado del Titicaca frito con chuño de oca. Caldo de cabeza de cordero: se acompaña con cebolla verde, papas y una hojita de apio.



*Asamblea Legislativa Plurinacional de Bolivia*  
*Cámara de Diputados*

0000018  
0000018

**Chairo:** Caldo de chuño picado, mote de maíz y trigo y chalona.

**Chinanchalona:** Sancochado de chalona de puerco con patatas y tuntas todas cocidas en la misma olla, lo cual le da su gusto característico.

**Fricasé Paceño:** Caldo de carne de cerdo en ají amarillo, mote de maíz pelado (patascka) y chuño.

**Huatía o Pampaco:** Carne de puerco, cordero, res o llama; acompañadas de tubérculos cocidas bajo tierra. Similar a la pachamaca peruana.

**Jak'onta:** Caldo de cordero con chuño y papa.

**K'arachi:** Pequeño pescado del Titicaca frito con chuño y papa.

**Lagua de Chuño:** Caldo espeso de harina de chuño aromado con hierbabuena y huacataya.

**Lagua de Choclo:** Caldo espeso de choclo triturado, papas y carne de res.

**Llaucha:** Empanada con jugo de queso cocida a la piedra.

**Panes:** hay gran variedad: cuernos o cachitos, colisa, chamillo, allullas, cauquitas y sarnita. El más famoso es la marraqueta paceña.

**Panza rebozada:** Trozos de panza de res rebozados con pan molido y rociados con chorrellana con ají amarillo.

**Pasanckalla:** rositas de maíz gigantes.

**Peskje:** Quinua lavada y hervida con leche, ahogado con ají amarillo y rodajas de queso.

**Phiri:** Quinua graneada con queso derretido y papa.

**Picante surtido:** plato fastuoso con carnes de pollo, lengua (res), saice (res), charquecan (res) o (cordero), conejo y boga (pez) frita acompañados de chuño o tunta rebozada y papa.

**Pite:** pasta a base de trigo molido y tostado, harina agua y queso

**Plato paceño:** Choclo, mote de habas, queso de oveja derretido, papa cocida con cáscara.

**P'uti de chuño o tunta:** Tunta picada y cocida con huevo revuelto. También con maní.

**Queso humacha:** queso derretido en ají amarillo, huevos duros picados, choclo desgranado y papa blanca.

**Ranga ranga:** picante de libro de res con papa blanca y salsa de ají amarillo con cebolla a la juliana, tomate y locoto.

**Sajta de gallina:** Picante de gallina con chuño p'uti, papa blanca y salsa de ají amarillo con cebolla a la juliana, tomate y locoto.

**Sajta de pollo:** Estofado picante de pollo con tunta rebozada con maní y chuño.



**Thimpu:** Carne cocida de cordero, arroz, chuño, papa y abundante ají amarillo.

**Trucha:** Es el producto más importante del Lago Titicaca.

**Wallacke:** Caldo de k'arachi (pez nativo del Titicaca) preparado con tomillo, chuño y papa.

**Wilaphíri:** Guiso de sangre de pavo o res con tripa picada de oveja y papa.

**Brazuelo:** Paleta de cordero al horno (el mejor cordero es el de Sevaruyo).

**Charkecán:** Charque de llama a la sartén con mote de maíz, huevo duro, trozos de queso y papa con cáscara.

**Intendente:** Variedad de carnes de res, cordero, pollo y pescado (preferentemente pejerrey), con menudencias de cordero y chorizo a la parrilla, acompañado con arroz, papa cocida y verduras frescas. Es un platillo emblemático de Oruro.

**Jolke:** Riñón de res picado al caldo, con orégano y papa blanca.

**Thimpu o Puchero:** Carnes de res y cordero cocidas, arroz, papa y hojas de repollo cocidas, chuño y ají amarillo.

**Mechado de Cordero:** Carne de cordero mechada con cebollas, ajos y especias.

**Pejerrey relleno:** Del Lago Poopó, relleno de jigote y rebozado con harina y huevo.

**Rostro asado:** Cabeza de cordero con piel cocida al horno o bajo tierra.

**K'alapurka:** Laguna de maíz que se prepara echando al interior de la olla una piedra de río calentada a fuego vivo.

**Ckatuchupe:** sopa tradicional en la cual el ingrediente principal es la llulluch'a (alga de río), acompañada con maíz, trigo, carne de cordero, chuño, papa y vainas enteras de ají colorado.

**Kasahuchu:** Es panza picada (res) los ingredientes son papa, arroz, zanahoria, cebolla, haba, arveja, se sirve acompañado de arroz y decorado con perejil, mucha llajua.

### PLATOS DE LOS VALLES

**Conejo Lambreado:** Cuy rebozado con pan molido y frito, roceado con chorrellana y con guarniciones de ch'uñu phuti y papa blanca.

**Ch'ajchu:** Filamentos de carne de res, cebolla verde, habas tiernas, chuño picado, tajadas de huevo duro, salsa de cebolla a la juliana, tomate y locoto, y ahogado de ají colorado.

**Chhanqa de Conejo:** Cuy tierno cocido y aromado con hierbabuena, cebolla verde, haba tierna, papa blanca y llajua de locoto. También se prepara de gallina.

**Ch'aqi de quinua:** Caldo espeso de quinua con papa.

**Ch'aqi de trigo:** Caldo espeso de trigo cocido con papa.



*Asamblea Legislativa Plurinacional de Bolivia*  
*Cámara de Diputados*

15  
00000016  
00000016

**Chicharrón de cerdo:** Cocido al perol en su propia manteca, con mote de maíz blanco y llajwa de locoto.

**Chupe de papalisa:** Caldo de papalisa picada.

**Enrollado:** embutido de carne de cerdo con especias, que se sirve con escabeche.

**Escabeche de patitas de cerdo:** manitas de cerdo al vinagre.

**Fidius uchu:** Aji de tallarines con caldo espeso, colitas de vaca, chuño y papa.

**Habas pejtu:** Habas tiernas, charque en filamentos, rehogado de cebolla y aji y papa blanca

**Jak'alawa:** Caldo espeso de choclo molido con cueritos de cerdo y papa.

**Jank'akipa:** Caldo espeso de maíz tostado y molido con carnes y papa.

**Jauri uchu:** Caldo de salvado y aji con carne de conejo, vaca y cordero, papa y fritos de huevo, harina y cebolla verde. Es comida de velatorio.

**K'allu:** Ensalada de cebolla en cortes grandes, tomate y locoto.

**K'asauchu:** Variedad de caldo espeso con aji.

**K'awi:** Pecho de vaca frito o en caldo.

**Laphin:** Pecho de vaca asado a la sartén con mote de habas, solterito y papa cocida con cáscara.

**Lloqhalla chupe:** Caldo sustancioso que contiene locotos soasados a la brasa y cocidos en el líquido.

**Llusp'ichi:** Variedad de lawa de trigo.

**Matambre:** Pecho de vaca en cecina y frito, acompañado con papa cocida con cáscara y mote de maíz.

**Pan del Valle:** De harina integral, es famoso el que se fabrica en Toco, provincia Cliza, que se exporta a la Argentina para consumo de migrantes. Asimismo el Mama

**Qunqachi** (literalmente: que hace olvidar a la madre), de grandes dimensiones.

**Patás uchu:** Aji de patas de res con papa blanca y culantro picado.

**Papawayk'u:** Papa cocida con cáscara.

**P'ampaku:** Versión valluna de la wathiya con carnes de pato, lechón, cordero, pollo y laphin condimentadas. Se sirve con papa y plátanos al horno y ensaladas.

**Perdiz a la brasa:** Carne de caza a la brasa con guarniciones.

**Pichones:** de paloma fritos o a la brasa con guarniciones. Especialidad del Valle Alto, Cochabamba.



**Pique macho:** Plato con carne picada en cuadros, papas fritas, chorizos, tomates y locotos (de los más picantes, de allí el nombre).

**Puchero de Carnaval:** Variedad de la Olla española con abundante ají amarillo.

**Pulpito frito:** Estómago de vaca frito a la sartén con papa blanca o riñones al caldo.

**Ranga:** Caldo blanco de libro de res con papa blanca y sarsa (cebolla fina y tomate).

**Rellenos de papa:** de papa molida y jigote, rebozados y fritos.

**Riñón al caldo:** Rodajas de riñón de res cocidos en agua hervida con papa blanca.

**Sajta de lisas:** Ají de papalisa con filamentos de charque y papa blanca.

**Silica:** Caldo mañanero de hígado con papa blanca.

**Sillp'ancho:** Carne delgada apanada y frita con arroz, papas en rodajas, huevo frito y salsa de cebolla, tomate y locoto en cubitos.

**Solterito:** Cebolla a la juliana, tomate y locoto picados y Quesillo Cochabambino desmenuzado.

**T'eqo:** Caldo rápido de carne molida, huevos y papa runa golpeada en batán.

**Tomatada de such'is:** Pescado de río con ahogado de tomate, cebolla y locoto. Se acompaña con papas blancas.

**Trancapecho:** Sillpa'nchu completo en pan (sandwich).

**Triunvirato:** Mixto de riñón al caldo, ranga y pulpito frito.

**Uchuku aikuileño:** Tres colores de ajíes con variedad de carnes, chuño y papa.

**Vizcacha:** Comida de caza frita a la sartén con guarniciones.

**Ají de palomitas:** Ají de trigo y maíz reventados con papa y carnes.

**Ckoko:** Versión criolla del coq-au-vin preparado con chicha y ají.

**Chanfaina:** Guiso de sangre de cordero con picado de tripas del mismo animal y papa blanca.

**Chorizos chuquisaqueños:** Herederos de la Audiencia de Charcas, se sirven con pan sopado en manteca y ensalada de lechuga, tomate, cebolla y locoto.

**Fritanga:** Costillas de cerdo cocidas en ají y cebolla verde con papa blanca.

**Jolke:** Riñón de res cocido en salsa espesa de ají colorado y papa blanca.

**K'arapecho:** Pecho de res en cecina y frito con mote de maíz.

**Mondongo chuquisaqueño:** Carne de cerdo acompañada con ají colorado, mote de maíz, ají amarillo y papas cocidas.



*Asamblea Legislativa Plurinacional de Bolivia*  
*Cámara de Diputados*

0000014

00000914

13

**Picante de cola:** Cola de res cocida en ají colorado con papa blanca.

**Popesitos:** Pequeño platillo de carne asada y papas, preferido por el Dr. Pope, conocido.

**Sullka:** Carne de res y menudencias preparadas a la parrilla con mote de maíz.

**Ají de karas:** Ají de cueros de chanco con mote de maíz y papa blanca.

**Cangrejos de río:** de los ríos Tomatitas, Guadalquivir o San Jacinto fritos en aceite con mote de maíz.

**Cuchi asao:** Asado de cerdo al horno con mote de maíz.

**Chirriadas:** Crêpes cocidas en piedra laja caliente.

**Doraditos:** Pescado menudo de río frito en aceite con mote de maíz.

**Enrollado:** Embutido de carne de cerdo con especias.

**Keperí:** Carne de res asada con guarniciones.

**Misquinchos:** Pescaditos de río fritos en aceite con mote de maíz.

**Morcilla:** ligeramente dulce y fraganciosa a canela, fabricada con recetas coloniales.

**Panes:** Hay, entre otras, dos variedades: el bollo y el pan hojaldriau.

**Saice:** Ají de carne de res molida con papa y servida con arroz.

**Sábalo de Villamontes:** Pescado de río del río Pilcomayo, frito o a la brasa.

### PLATOS ORIENTALES

**Locro:** Caldo de gallina con plátano y arroz.

**Majadito:** arroz aguado con filamentos de charque y plátano frito (aunque existe también el majadito seco).

**Masaco:** Plátano verde molido en tacú con charque o chicharrón de cerdo.

**Pacú:** Pescado de río frito con guarniciones.

**Pan de arroz:** Pan al horno hecho de arroz y queso en hojas de plátano.

**Cuñapé:** pan de almidón con queso (parecida pero no igual a la almojábana de Colombia y al pan de queso de Brasil).

**Patasca:** del quechua pataska: mote sin cáscara. Es sopa de mote con cabeza de chanco, carne de segunda y colorante

**Surubí:** Pescado de río frito en sartén con guarniciones.





*Asamblea Legislativa Plurinacional de Bolivia*  
*Cámara de Diputados*

00000013  
00000013

**Sonso:** Yuca molida con abundante queso amasado en palo y a la brasa.

**Tamal, Huminta:** Maiz aplastado envuelto en hoja de choclo al horno.

**Pacumuto de res:** carne asada en pacumuto, arroz con queso y ensalada de tomate con cebolla.

**Coto relleno:** Piel del cuello de la gallina rellena con menudencias del mismo animal.

**Cheruje:** Especie de lagua de plátano rallado con yuca.

**Jochi pintao:** Carne de caza cocida como chicharrón con guarniciones.

**Locro carretero:** locro de charque (carne seca).

**Majadito:** Arroz tostado con charque (carne seca) huevo frito ensalada de tomate y jacuú de platano maduro frito

**Mamona:** Parrillada de carne de ternera.

**Masaco de plátano:** plátano macho verde molido en tacú con charque o chicharrón.

**Taitetú:** Carne de monte en chicharrón.

**Pacú frito:** con arroz tostado y yuca.

**Tambaquí frito:** con arroz tostado y yuca.

**Masaco de platano maduro:** platano maduro molido en tacú con queso

**Jigote de charque:** Carne seca de res molida en tacú, con platano maduro cortado y huevo hervido y se sirve acompañado de arroz con queso.

**Relleno:** jigote de: arroz, carne molida,metido en la tripa de ternera y luego hervido.

**Picante de pollo:** se cuece la cebolla picada durante varias horas se agrega aceite colorante, condimentos arvejitas y caldo de pollo. Se sirve arroz, fideo, una papa, una presa de pollo, y el jugo encima del pollo.

**Empanadas de carne:** jigote de carne o pollo con papa, huevos, zanahoria.

**Gelatina de pata:** Pata de res hervida mucho tiempo se mezcla con leche y azúcar y se cuaja en la heladera.

**Caldo de peta:** Caldo de tortuga.

**Palometa frita:** Piraña de río frita al sartén.

**Tamales en hoja de plátano:** de maíz pataska molido con charque.



## PREPARACION DE LOS PRINCIPALES PLATOS DE CADA CIUDAD

### LA PAZ

### CHAIRO

#### INGREDIENTES:

Porción de carne de cordero \* Porción de carne de res \* Porción de carne de cerdo \* Cebollas \* Papas \* Mote y trigo \* chuño remojado \* habas secas \* ají remojado \* zanahoria \* Nabo.

#### PREPARACIÓN:

Lavar las verduras cortarlas en juliana, luego sofreír con ajo pimienta y comino, cortar la carne de cordero en trozos y colocar al agua hirviendo junto con el bouquet garni luego de 5 minutos las verduras, rectificar la sazón y dejar cocer. Cortar las papas en juliana, machacar los chuños y lavar el trigo e incorporar a la sopa. Cuando ya esté cocido espolvorear orégano y perejil picado, cortar cuero de cerdo en trozos pequeños y hacer cocer en aceite. Picar el ají verde y reservar.

Preparar las habas tostadas y hacer cocer en olla a presión, Se sirve en plato de barro con una llajua, los cuerdos de cerdo, las habas cocidas y una lonja de queso.

#### HISTORIA DEL PLATO DE CHAIRO

Los incas dedicaban a sus dioses ritos y ofrendas en forma de agradecimiento a su grata contribución con los alimentos que se adquirida en la región. Esta costumbre ancestral con muchas variantes persisten en los andes de este tiempo dentro de esta comunidad sobresale las costumbres de los aymarás. Según GERARDO FERNANDEZ.

JUÁREZ, profesor de la universidad de CASTILLA - LA MANCHACA, ESPAÑA en su obra; "LAS COMIDAS Y SUS CLASES EN EL ALTIPLANO AYMARA".

Es una sopa o como popularmente se llama primero, típica de la ciudad de LA PAZ tan es así que se denomina CHAIRO PACEÑO, es sopa muy nutritiva, agradable al paladar, sencilla en su preparación cuyos ingredientes se encuentra en cualquier lugar.

#### PLATO PACEÑO

#### INGREDIENTES:

Choclo \* Papas \* Habas con cascara \* Queso

#### PREPARACIÓN:

Sancochar los choclos con el azúcar y el anís, previamente envueltos en tela pequeña bien amarrada. Las habas bien lavadas llevar a cocción con cascara. En otra olla sancochar las papas con un poco de sal.



Cortar el queso en lonjas pasar por un poco de harina para que no se destrocen y freír con un poco de aceite para dorar. Puede acompañarse con llajhua.

### HISTORIA DEL PLATO PACEÑO

El origen se remonta al cerco de la ciudad de La Paz encabezado por el líder aymara TUPAC KATARI en 1781. Esta rebelión indígena que se extendió a lo largo de nueve Meses, dejó aislada a la población de la hoyada paceña y sin poder abastecerse de productos agrícolas que provenían de las comunidades circundantes, desesperados por los terribles escases, las familias comenzaron a cultivar en los jardines interiores de las viviendas, productos como las habas, papas, maíz, para su propio consumo.

La combinación de dichos alimentos se complementaban con el sabor del quesillo de la leche de oveja que era trasladado por los indígenas desde las comunidades altiplánicas hasta el centro de la ciudad, con el transcurrir del tiempo sea modificado la receta cambiando el quesillo de leche de oveja por el queso de leche de vaca.

El apego a las costumbres hizo que, según el sociólogo FERNANDO HUANACUNI, el consumo de este plato sea parte de los ritos de la alasitas, para satisfacer del todo a los dioses." Las tradiciones dicen que luego de CH'ALLAR para los achachilas y la pacha mama, además de hacer bendecir lo adquirido, se debe comer un plato paceño. Por eso, especialmente en las plazas, asisten las mankapayeras (vendedoras de comidas).

### ORURO

#### CHARQUEKAN

#### INGREDIENTES:

Carne de llama \* Papa \* Mote cocido \* Huevo \* Queso

#### PREPARACIÓN:

Freír la carne deshidratada de llama en bastante aceite caliente, hasta dejarla crocante, se acompaña con mote (maíz cocido), el cual debe estar en remojo 12 horas antes de ponerlo a cocer en una olla durante seis horas aproximadamente, hasta que esté bien cocido se acompaña con huevos duros y papas cocidas con cascara.

#### HISTORIA DEL CHARQUEKAN

Es un plato ancestral de la cultura "Uru".

#### INTENDENTE

#### INGREDIENTES:

Chuleta de res \* Chuleta de cerdo \* Pollo \* salchichas \* Chorizo \* Morcilla - Papa \* Oca \* Camote \* Choclo \* Cebolla \* Tomate \* Lechuga.

#### PREPARACIÓN:



Adobar las carnes con salpimienta, ajo, comino, cortar el pollo en cuatro y hacer cocer con agua y sal. Luego sofreír las carnes y reservar. Preparar una guarnición con ocas y camotes sancochados, choclos cocidos con un poco de azúcar, ensalada de lechuga y tomates. Preparar una llajua acompañado de las carnes y papas blancas.

### HISTORIA DEL PLATO INTENDENTE DE ORURO

Este delicioso manjar se debe al gusto de un apetitoso personaje que se desempeñaba como intendente en los mercados de abasto, cuyo nombre era Don Guillermo Ramallo. La visita e inspección que Don Guillermo realizaba en los mercados, de tanto ver cocinar y servirse a los comensales le abría un especial apetito, que una vez finalizado quehaceres se dirigía a la sección de comedores donde se servían una variedad de platos, que a Don Guillermo ya no le apetecían. Para variar el gusto, agarraba un plato de tamaño grande y recorría los puestos de comida ordenando a los vivanderas que le pongan encima de él una variedad de carnes de pollo, vaca, cordero, cerdo y menudencias y todo lo que a él le agradaba, completando con sus verduras, papas y una buena porción de llajwua. En las reiteradas visitas que hacía el señor intendente, ya no era necesario que él indique las presas que deseaba servirse, las vivanderas gritaban ahí viene el intendente, preparen el "Plato del intendente" de esa manera se da origen agradable festín, que se convirtió junto al rostro asado y los exquisitos Apis y pasteles, en lo más representativo de la culinaria orureña y que todo aquel que visite Oruro no pierde la ocasión de servirse uno.

### POTOSÍ

#### AJÍ DE CHUÑO

#### INGREDIENTES:

Carne Molida \* Chuño \* Zanahoria \* Habas \* Arvejas \* Tomates.

#### PREPARACIÓN:

Picar la cebolla y sofreír, agregar las habas, tomates y el ají amarillo, sofreír la carne con aceite, sal, pimienta, y comino, luego incorporar al ahogado, ayudar con un fondo de res o de verduras, agregar las papas cortadas juntamente con los chuños machacados y dejar cocer. Finalmente espolvorear orégano desmenuzado.

### HISTORIA

La historia de este plato se compone del chuño que es la papa deshidratada para la despensa de los patrones en la colonia, la deshidratación es un método creado por los aimaras para ser conservado, este método se realiza en las ciudades occidentales como en La Paz, Oruro y Potosí que son climas fríos. Como Potosí en el siglo XVII y XVIII era el centro económico de Bolivia se destaca suculentos platos creados por las mankhapayeras (vendedoras de comidas), por esto se destacan los ingredientes ya mencionados junto con el ají también llamados bota fuegos.



00000009

00000009

## **KHALA PURKA**

### **INGREDIENTES:**

- Carne de res \* Papa \* Harina de maíz blanco \* Aji colorado \* Chachacoma \* Cebolla

### **PREPARACIÓN:**

En la fuente o la olla donde va a cocer la khala purka, se pone lo siguiente: la carne machucada en el batán hasta casi molerla, cortajada en pedazos pequeños. La papa sipancachi, que es papa aguanosa, se pela y se machuca en el batán hasta deshacerla en pedazos pequeños. Se pica muy fino en cuadraditos dos cabezas de cebolla grande, tres o cuatro dientes de ajo. Se agrega un gajo de la yerba chachacoma y otro de pupusa, enteros y pequeños. Se agrega dos cucharadas colmadas de ají colorado, crudo, bien lavado y molido. Más un platillo de habitas muy tiernas sin las dos cascaras. Más una cuchara al ras de orégano deshecho. En una fuente diluir la harina de maíz blanco con sal a gusto, calculando bien para que no se muy espesa la lagua. Se bate bien la harina con el agua y luego se echa a la olla o a la fuente donde está el recado. Se mésela todo con cuidado para que esté bien repartido el recado, el que debe cocerse en el agua con harina. Forma de servir: en chúas grandes y hondas, con la piedra volcánica no muy caliente dentro y por encima perejil picado.

### **HISTORIA DE KHALA PURKA**

Cuenta la historia que en potosí un hombre que no tenía que comer tomo una piedra volcánica típica de la zona y la puso a hervir en una olla entonces recorrió casa por casa diciendo que tenía un receta ancestral llamada sopa de piedra o khala purka pero que si querían probarla tenían que aportar con algo entonces sus vecinos aportaron y así dieron lugar una sopa deliciosa, lo interesante fue que la piedra reventó y todos pensaron que lo delicioso de la sopa venia del interior de la piedra.

## **COCHABAMBA**

### **CHICHARRON DE CERDO**

#### **INGREDIENTES:**

- Carne de cerdo \* Mote

#### **PREPARACIÓN**

Cocinar la carne de cerdo en chicha luego retostar en su propia manteca, hacer cocer el mote amarillo y luego servir.

#### **HISTORIA**

La historia del chicharrón se inicia en la colonia por los pobladores del lugar pues esta gente tenía costumbres de criar puercos, la manteca representaba en aquellos tiempos el elemento primario para engrasar los alimentos, siendo su carne el producto

000010



*Asamblea Legislativa Plurinacional de Bolivia*  
*Cámara de Diputados*

0000008  
0000008

secundario, el cual era utilizado para la alimentación de otros animales, haciéndoles las personas caso omiso a su carne. ¿A que se debió eso? En aquellos tiempos la carne era abundante, entonces decidieron comercializarlo y ya que Cochabamba es gran productor de maíz pues lo acompañaron de este para crear el chicharrón.

### **SILLPANCHU**

#### **INGREDIENTES:**

- Carne de res \* Huevo \* Papa \* Cebolla \* Tomate \* Locoto \* Arroz

#### **PREPARACIÓN:**

Filetear la carne no muy delgada aderezar con sal y pimienta machacar sobre un batan o madera; aparte mezclar el pan con el perejil, poner un poco de esta mezcla a la carne, seguir golpeando hasta darle el tamaño del plato a servir y freír en aceite. Para la salsa la cebolla, el tomate y el locoto y las hojas de quirquiña Servir en los platos poniendo, el arroz, las papas, el sillp'anchu, el huevo y bastante zarsa sobre el sillp'anchu.

### **HISTORIA DEL SILLP'ANCHU**

Medalla al mérito otorgada a la creadora del sillp'anchu, Celia La Fuente Peredo. El sillpanchu (en Quechua significaba aplanada y delgada) es un plato típico de Bolivia más exactamente del departamento de Cochabamba. Este plato es relativamente contemporáneo al no tener más de 60 años desde que se preparó por primera vez.

El plato originalmente no llevaba el arroz y el huevo siendo que la creadora, Celia La Fuente Peredo (1928-2008) fue la primera en colocar todos los ingredientes como ahora se conoce al sillpanchu. En Cochabamba es común encontrar lugares dedicados exclusivamente al expendio de este plato. En la noche son fácilmente reconocibles por llevar un foco o bombillo con una visera en la parte superior del mismo que los caracteriza.

### **PIQUE MACHO**

#### **INGREDIENTES:**

- Carne de res \* Chorizo \* Salchicha \* Tomates \* Cebollas \* Locotos \* Papas

#### **PREPARACIÓN:**

Picar la carne, los chorizos, salchichas, la cebolla, tomates, locotos y pimentones. Pelar las papas y picar, hacer cocer en fritura honda, sofreír la carne sal pimentada. Incorporar las salchichas cocidas en agua y los chorizos sofreír y dejar cocer completamente.

Sofreír la cebolla, incorporar el pimentón, los tomates, la salsa soya rectificar la sazón y finalmente los locotos a esto incorporar las carnes y ayudar con un poco de fondo si fuera necesario. Servir en un plato con papas fritas, huevos duros, aceitunas, mayonesa y ketchup.



0000007

0000007

6

## **HISTÓRICA DEL "PIQUE MACHO"**

El Pique a lo macho, es un plato puramente tradicional de la gran variedad de la gastronomía boliviana, es una delicia, su origen se remonta al año 1974 al restaurant de Miraflores, de la pareja casada: Honorato Quiñones Andia y Evangelina Rojas Vargas, del a ciudad de Cochabamba en Bolivia.

El Pique Macho (o pique a lo macho) es un plato típico boliviano de los valles, específicamente de Cochabamba. Es conocido por sus grandes y succulentas raciones, como también por ser del agrado de todos los bolivianos, sean estos del altiplano o de las tierras bajas, ya que se prepara en todas las regiones de Bolivia.

## **SUCRE**

## **MONDONGO**

### **INGREDIENTES:**

- Carne de cerdo \* Cuero de cerdo \* Maíz \* Papa \* Cebolla

### **PREPARACIÓN:**

Cortar la carne en trozos aderezas con sal, comino, pimienta y ajo sellar en aceite y hacer cocer en de agua. Repicar finamente las cebollas sofreír en aceite e incorporar los ajíes, rectificar la sazón y ayudar con el fondo de cerdo. Cuando ya esté cocido incorporar las carnes cocidas y hacer un hervor.

Preparar una guarnición de papas blancas y mote cocido con palillo y cuero de cerdo, espolvorear con perejil picado. La salsa o ahogado debe ser semilíquida.

## **HISTORIA DEL MONDONGO**

El mondongo tiene carácter ceremonial, es la vianda que se prepara en la fiesta de Todos Santos en recuerdo de las almas, y se sirve en la mesa de once, como se denomina a la mesa que se prepara para recibir la visita de las almas.

## **TARIJA**

## **SAICE TARIJEÑO**

### **INGREDIENTES:**

- Carne de res \* Arvejas \* Tomate \* Zanahoria \* Fideo ojo de perdiz \* Aji amarillo

### **PREPARACIÓN:**

Picar la carne, salpimentar, luego incorporar la cebolla picada la zanahoria y tomates, el aji colorado y amarillo y finalmente ayudar con un fondo de verduras. Sofreír la carne por separado incorporar al ahogado rectificar la sazón y colocar las arvejas dejar cocer hasta que tenga consistencia y colocar el orégano. Granear el fideo y hacer con hojas de laurel en agua caliente y hacer cocer unas papas blancas y una zarza con cebolla, tomates servir.



## HISTORIA

En tiempos prehispánicos la cultura ha sido predominante Guarani en el siglo 16 se afianzo la presencia española y la influencia gastronómica ha sido importante para que desde entonces se convine los productos nativos y los productos triados de Europa.

## ARVEJADA

Cebolla \* Arveja \* Huevo \* Queso \* Arroz \* Tomate

## PREPARACIÓN:

Hacer cocer las arvejas muy bien peladas. Luego sofreír la cebolla y tomate picado, incorporar las arvejas cocidas luego el palillo, con sal pimienta, luego mezclar con el queso picado mezclar con el perejil y orégano. Pelar y cortar las papas sofreír en aceite y luego mezclar con las arvejas y finalmente mezclar todo con los huevos a fuego lento. Preparar un arroz graneado y servir el plato

## HISTORIA DE LA ARVEJADA

En algunos departamentos de Bolivia se conoce el ají de arvejas con el nombre de arvejada. En Bolivia existe dos tipos de aji de arvejas o arvejadas las hechas con arvejas frescas y las que se hacen con arvejas secas. En ambas el procedimiento es muy semejante.

## SANTA CRUZ

## SONSO

## INGREDIENTES:

Yuca \* Queso chaqueño \* Mantequilla

## PREPARACIÓN:

Hacer cocer la yuca luego rallarlo, añadir la mantequilla diluida, agregar el queso, mezclar hasta tener una masa homogénea, amasar hasta que este homogénea, mezclar hasta tener una masa homogénea, amasar bien, formar en cilindros la preparación en los palos pacumuteros, realizar los pasos anteriores para obtener varios del mismo.

## HISTORIA DEL SONSO

Dentro de la creación de comidas este platillo matinal es por la supervivencia de los pueblos originarios esta la yuca o mandioca hervida y echa un puré consistente con el tiempo se fue integrando el queso para luego llevarlo a cocción en parilla para que pueda gratinar. En la actualidad es un plato bandera del oriente Boliviano.

## MAJAO





*Asamblea Legislativa Plurinacional de Bolivia*  
*Cámara de Diputados*

0000005  
0000005

**INGREDIENTES:**

- Carne de res \* Arroz \* Zanahoria \* Pimentón \* Plátanos de freír \* Huevos.

**PREPARACIÓN:**

Cortar el charque lavar y hacer cocer, picar la zanahoria, cebolla y pimentón luego sofreír en aceite, incorporar el charque finalmente el colorante urucú y hacer cocer por unos minutos. Sofreír el arroz con aceite luego integrar a la anterior preparación, hacer cocer a fuego lento rectificando la sazón con sal, pimienta. Cortar los plátanos en lonjas enteras y freír en aceite, luego unos huevos estrellados y presentar en un plato plano.

**HISTORIA DEL MAJAO**

Con la conquista de los españoles se introdujo el cultivo del arroz y con la mezcla de los ingredientes orientales dieron vida al plato tradicional del Majao con la carne vacuna. Se consume más en la festividad de COTOCA.

**BENI**

**LOCRO DE GALLINA**

**INGREDIENTES:**

- Gallina \* Huevo \* Papas \* Arroz \* Tomate

**PREPARACIÓN:**

Despresar la gallina, lavar y salpimentar. Preparar un ahogado con la cebolla el tomate y pimentón picado, luego incorporar el colorante urucú ayudar con un fondo de gallina. Colocar las presas de gallina, cuando este a media cocción integrar las papas en cuartos luego el arroz. Cuando esté cocido integrar los huevos en la olla y dejar cuajar. (Debe tener una consistencia líquida espesa) Presentar en un plato hondo.

**HISTORIA DEL LOCRO CARRETERO**

El locro es un plato de merienda se menciona que los viajeros debían recorrer largos trechos en el camino y debían alimentarse es por eso que preparaban un locro (sopa consistente) tradicionalmente a base de arroz, yuca, charque. En la actualidad se prepara con algunos otros ingredientes y en el oriente boliviano.

**PANDO**

**SUDADO DE SURUBI**

- Surubí \* Cebolla \* Limón \* Tomates

**PREPARACIÓN:**

Colocar en una olla el pescado cortado en trozos previamente lavado y salpimentado, luego añadir el jugo de limón, vinagre, las cebollas juntamente con los tomates, se puede



Asamblea Legislativa Plurinacional de Bolivia

Cámara de Diputados

0000004

0000004

utilizar una lata de extracto de tomate, y un poco de aceite, todo esto hacer cocer con 2 vasos de agua hervida agregar a la misma un diente de ajo, a una temperatura media por unos 20 min. Luego pasados los 20 min. Agregar la pimienta negra y blanca y un poco de vinagre y dejas de cocer por unos 5 a 10 min. Sin que el pescado se deshaga. Servir con un arroz bien suelto y unas yucas hervidas.

## HISTORIA

Debido a que posee un clima tropical y está cubierto por la selva de la Amazonia y surcado por innumerables ríos. Los suelos bajos se caracterizan por frecuentes inundaciones que afectan gran parte de las tierras varios meses al año los pobladores de pando incluso antes de su fundación cazaban a los surubis que abundan en estos ríos y los cocinaban por que eran el único alimento en estas inundaciones al igual que las palometas.

Ley N° 217 que declara a Cochabamba como "Capital Gastronómica de Bolivia.

### III. Marco Legal

La preservación del patrimonio cultural en sus diversas manifestaciones se encuentra protegida por la Constitución Política del Estado. la que sustenta este Proyecto de Ley:

Art. 98 parág I de la mencionada Constitución Política del Estado señala que la diversidad cultural constituye la base esencial del Estado Plurinacional Comunitario. Asimismo el parág. II del mencionado artículo señala que será responsabilidad fundamental del Estado preservar, desarrollar, proteger y difundir las culturas existentes en el país.

El Art. 298 parág. II en su numeral 25) de la Constitución Política del Estado establece es competencia exclusiva del nivel central del Estado: la promoción de la cultura y conservación del patrimonio cultural, histórico, artístico, monumental, arquitectónico, arqueológico, paleontológico, tangible e intangible de interés del nivel central del Estado.

El Art. 158 de la Constitución Política del Estado inc. 3 que establece: "Son atribuciones de la Asamblea Legislativa Plurinacional, además de las que determina esta Constitución y la ley: Dictar leyes, interpelarlas, derogarlas, abrogarlas y modificarlas".

El Art. 99 de la Constitución Política del Estado, en su parágrafo I. establece "El patrimonio cultural del pueblo boliviano es inalienable, inembargable e imprescriptible. Los recursos económicos que generen se regularan por la ley, para atender prioritariamente a su conservación, preservación y promoción".

El Art. 298 Constitución Política del Estado establece: I. Son competencias privativas del nivel Central del Estado. Numeral 25.- promoción de la cultura y conservación del Patrimonio. cultural, artístico, monumental, arquitectónico, arqueológico, paleontológico, científico, tangible e intangible de interés del nivel central del Estado.

El Decreto Supremo N° 29272 de 12 de noviembre del 2007, que aprueba el Plan Nacional de Desarrollo "Bolivia Digna Soberana, Productiva y democrática para Vivir Bien"



Asamblea Legislativa Plurinacional de Bolivia

Cámara de Diputados

00000003

00000003

lineamientos estratégicos del Órgano Ejecutivo hasta el 2001, dentro del cual se determina la revalorización de la identidad cultural de Bolivia.

#### IV. Conclusión:

Es importante que la Asamblea Legislativa Plurinacional de Bolivia pueda viabilizar este Proyecto de Ley que Declarara a la Comida Tradicional Boliviana como Patrimonio Gastronómico, Cultural y Tangible del Estado Plurinacional de Bolivia, asimismo dentro del proyecto de ley menciona que el Ministerio de Cultura tiene la obligación de registrar y catalogar todo el potencial Tradicional Gastronómico del Estado Plurinacional de Bolivia. Así como su promoción y difusión.

PL 075-21  
PL-035-17



Asamblea Legislativa Plurinacional de Bolivia  
Cámara de Diputados

PL-0681-12  
PL-022-13

00000002

PL-068-19  
PL-075-21

PL-035-14  
0000002

ANTEPROYECTO DE LEY XXX

**"QUE DECLARA A LA COMIDA TRADICIONAL BOLIVIANA  
COMO PATRIMONIO GASTRONÓMICO, CULTURAL Y  
TANGIBLE DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA"**

**JUAN EVO MORALES AYMA**

PL-139-15

**PRESIDENTE DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA**

Por cuanto la Asamblea Legislativa Plurinacional, ha sancionado la siguiente Ley.

**LA ASAMBLEA LEGISLATIVA PLURINACIONAL**

**DECRETA:**

PL-023-16

**ARTICULO 1.-** Declárese a la Comida Tradicional Boliviana como Patrimonio Gastronómico, cultural y Tangible del Estado Plurinacional de Bolivia.

PL-042-18

**ARTICULO 2.-** El Ministerio de Cultura queda encargado de registrar, clasificar y catalogar todo el potencial Tradicional Gastronómico del Estado Plurinacional de Bolivia, así como su promoción y difusión.

Remita al Órgano Ejecutivo para fines constitucionales.

Es dada en la Sala de Sesiones de la Asamblea Legislativa Plurinacional a los.....del mes.... De 2012

PL-168/22-23

*[Handwritten signature]*

**Dip. Donato R. Collisaya Mayta**  
JEFE DE BANCADA  
DPTO. DE LA PAZ MAS-IPSP  
Asamblea Legislativa Plurinacional de Bolivia

000003