

**LEY MUNICIPAL Nº 057/2018**  
**GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE ORURO**  
**CONCEJO MUNICIPAL**

**LEY MUNICIPAL DE DECLARACIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE  
DEL MUNICIPIO DE ORURO LA “GASTRONOMÍA ORUREÑA”**

**EXPOSICIÓN DE MOTIVOS:**

La conservación, enriquecimiento y difusión del patrimonio constituye en un Estado social y democrático de Derecho, una obligación de los poderes públicos que aparece jurídicamente consagrada en la Constitución Política del Estado, en su artículo 99, párrafos I y II, donde se establece que el patrimonio cultural del pueblo boliviano es inalienable, inembargable e imprescriptible; que el Estado garantizará entre otros su protección, recuperación, promoción y difusión.

Que el artículo 302 párrafo I numeral 16 señala que entre las competencias exclusivas de los gobiernos municipales autónomos, se encuentra la promoción y conservación de cultura, patrimonio cultural, histórico, artístico, monumental, arquitectónico, arqueológico, paleontológico, científico, tangible e intangible municipal.

Asimismo la Ley Marco de Autonomías y Descentralización “Andrés Ibáñez” Nº 031 de 19 de Julio de 2010, en el artículo 9, párrafo I numeral 3, señala que la autonomía municipal se ejerce por la facultad legislativa, determinando así las políticas y estrategias de su gobierno autónomo concordante con el artículo 34 de la misma ley que establece que el Gobierno Municipal está constituido por un Concejo Municipal con facultad legislativa y un Órgano Ejecutivo.

Este mismo cuerpo normativo en el artículo 86 párrafo III numerales 1 y 2 establece que los Gobiernos Municipales Autónomos tendrán la competencia exclusiva de formular y ejecutar política de protección , conservación, recuperación, custodia y promoción del Patrimonio Cultural municipal y descolonización, así como elaborar y desarrollar normativas municipales para la declaración para la protección, declaración y conservación de patrimonio cultural, histórico, documental, artístico, monumental, arquitectónico, arqueológico paleontológico, científico, tangible e intangible a su cargo respectivamente.

En concordancia con las facultades normativas conferidas a las Entidades Territoriales Autónomas, el Gobierno Autónomo Municipal de Oruro emitió la Ley Municipal Nº 001 de Ordenamiento Jurídico y Administrativo, que en su Artículo 9 señala que la facultad legislativa “es la función privativa e indelegable del Concejo Municipal de Oruro, como Órgano Legislativo de la autonomía municipal, para la creación de derecho por medio de Leyes Municipales en el marco de las competencias autonómicas y jurisdicción municipal, concordante con su artículo 18 que expresa que la Ley Municipal es la disposición legal que emana del Concejo Municipal emergente del ejercicio de su facultad legislativa, en observancia estricta del procedimiento, requisitos y formalidades establecidas en la presente ley.

La ciudad de Oruro posee una rica y tradicional gastronomía que se circunscribe a las definiciones de Patrimonio Cultural Inmaterial porque reúne valores tradicionales de la gastronomía de nuestro municipio que son dignos de conservar y preservar.

En ese contexto se ha evidenciado la existencia de una gastronomía tradicional ligada a la vida cotidiana de los orureños pero también al tiempo festivo y de carnaval, y que constituye parte de nuestra identidad cultural desarrollada mediante procesos de apropiación y recreación constante de los platos tradicionales que también forman parte del fastuoso carnaval de Oruro, que fue

declarado Obra Maestra del Patrimonio Oral e Intangible de la Humanidad, dando lugar a que no solamente se visite nuestra capital por nuestro Carnaval, sino también a la degustación de la riqueza gastronómica como ser: **Charquekan, Cabeza, Tostada, Brazuelo, Costillar, Colita, Rostro Asado (cordero y vaca), Chorizo de la Ranchería, Intendente, Api, Tojori y Pastel**".

**El CHARQUEKAN, preparado** Cuyo ingrediente principal es el charque de res y llama este último de mayor uso por sus bondades de salud. "La carne de llama tiene un mayor contenido de proteínas en relación con otras carnes, y el bajo contenido de su grasa no incide en la formación de colesterol que responde a las necesidades y requerimiento del consumidor moderno." Hay poco escrito sobre su origen, algunos autores afirman que nació en la comunidad de los Urus, plato que se popularizó en las minas Orureñas, los mineros, luego de su ardua jornada de trabajo, salían cansados de los socavones y lo primero que hacían era comer la primera oferta que era el charque de llama con mote. A este plato se lo incorporo la papa con cascara (papahuayku) y el queso criollo de esa zona hasta que finalmente este plato se convirtió en famoso charquekan que ahora también lleva huevo duro, charque o ch'arkhi, es la carne deshidratada.

La cabeza de cordero, preparada en caldo con papas, arroz y chuño, es otro plato preferido y bastante requerido en los restaurantes. Esta elaborado a partir de la cocción de la cabeza del ovino y al momento de servir se la parte para posibilitar el saboreo de lado de carne, los sesos, la lengua y hasta los ojos. Se acompaña el sabor con algo de llajua.

La tostada plato elaborado en base a la carne de cordero cada presa luego de ser cocida en agua, es fritada en abundante aceite caliente lo que lo hace crujiente. Se sirve con chuño, papa y zarza (cebolla y tomate picados) donde la presa más apetecida es la cola, por su sabor. Es tradicional luego de servirse la tostada tomar la sopa que es producto de la cocción de la carne de cordero.

**El Brazuelo es** preparado en base a lo que se conoce como la "paleta" que no es nada más que el omoplato del cordero, sometido a hervor y luego frito. Se acompaña con guarniciones de verdura, papa arroz o de acuerdo a la preferencia del comensal se incluye chuño.

El Costillar se prepara en base a las costillas del cordero, su peculiaridad está en que si bien es sometido al mismo procedimiento de los otros platos preparados en base a cordero, es bastante crocante y la carne adherida a las costillas queda con un sabor muy particular, Para su degustación también se acompaña con ensalada de verduras, arroz papa y chuño.

La Colita de Cordero platillo elaborado con carne de cordero, específicamente la cola de éste, luego frita en aceite acompañado de chuño papa y verduras. De un gusto muy singular y impactante a la vista.

**El Rostro Asado es uno de los preparados más antiguos de Oruro** la génesis de esta comida reside en las comunidades originarias que antiguamente traían los corderos para comercializarlos en la ciudad y solo se quedaban con la cabeza. Explica que, si bien los indígenas se alojaban en los antiguos “tambos”, éstos tenían sus panaderías y como la cabeza de cordero era lo único que no se vendía y el campesino no tenía muchas veces dinero, pedía al dueño del tambo que aproveche el calor para hornear la cabeza, de esta manera el indígena degustaba con un pedazo de pan este exquisito manjar, que antojó al ciudadano y se constituye en parte importante de la tradición de la ciudad, éste posteriormente llegó a ser el platillo emblemático de Oruro y que solo en Oruro se lo puede comer.

Se trata de una cabeza de cordero con pelaje, cocida bajo la tierra o durante 8 horas al horno y que sirve sobre todo en las festividades del carnaval de Oruro y resto del año. El rostro asado de la cabeza de res es tradicional entre los mañasos, son ellos los que lo preparan, se trata de hacer cocer al horno la cabeza de un ternero, que para servirse se debe cocer bien, mayormente este plato se sirve en horas de la noche al rostro asado, como el plato típico más característico de Oruro y que siempre se come con pan y con la mano. Los datos históricos tienen data mayor a 200 años con el famoso quitakapas.

El Chorizo de la Ranchería, son famosos en todo Oruro, los orureños hemos degustado alguna vez de estos ricos chorizos que son vendidos en la Plazuela de la Ranchería, lugar perfecto para degustarlo a media mañana. Estos sándwich llevan 3 o 4 chorizos con abundante ensalada y un aderezo que lo complementa perfectamente. Otro banquete para el paladar, también se sirve en platos acompañando el bocadillo con porciones de maíz cocido.

El intendente es otro platillo famoso de la culinaria orureña; se cuenta que se creó a mediados del siglo pasado y debe su nombre a un funcionario municipal que ocupaba el cargo de intendente y controlaba a raja tabla los puestos de venta, donde las comideras le ofrecían sus mejores productos y un pedazo de diferentes carnes. Así, esta delicia tiene costillas de cordero, pollo, riñones, tripas, ubres, criadillas, chorizos, entre otros.

Es un plato que se origina a mediados del siglo XX, cuando un intendente acostumbraba a realizar inspecciones a los mercados y los comedores populares, las vendedoras sabían los gustos del intendente porque cada vez que llegaba y pedía decía: **“un plato con un poquito de esto, y un poquito de lo otro”**, de manera que era un plato con varias carnes y complementos.

#### **API, TOJORI Y PASTELES:**

El Api orureño, Tojori y pasteles es una bebida que se sirve caliente y es elaborado con maíz morado y maíz amarillo, a ello se debe la coloración de la bebida al momento de servirla, normalmente viene acompañado de un pastel con queso, se sirve por la mañana o por la noche. Es posible encontrar esta bebida en otros lugares del país pero en ningún lugar es tan delicioso como los que sirven en el sector de Apis del mercado Fermín López de la ciudad de Oruro.

Es fundamental la Declaratoria de la Gastronomía Tradicional orureña como Patrimonio Cultural Inmaterial del Municipio de Oruro, por su importancia sociocultural, tradicional, de identidad orureña y boliviana; y como una medida de reconocimiento y revaloración que promueva su promoción y difusión, lo que no significa soslayar otras comidas tradicionales

orureñas contemporáneas, más al contrario este reconocimiento patrimonial busca que esta iniciativa sea extensiva a otros menús que sean considerados y valorados a futuro.

Por estos motivos, en el marco de competencias legislativas establecidas en la Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia, la Ley Marco de Autonomías y Descentralización “Andrés Ibáñez” N° 031, y la Ley N° 001 Ley Municipal de Ordenamiento Jurídico y Administrativo del Gobierno Autónomo Municipal de Oruro y al Convención de Salvaguarda del Patrimonio Cultural e inmaterial suscrita por la Conferencia de la Organización de las Naciones Unidas para la educación, la ciencia y la cultura “UNESCO”, se emite la presente Ley Autónoma Municipal

## **LEY MUNICIPAL N° 057/2018**

### **LEY MUNICIPAL DE DECLARACIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL INTANGIBLE DEL MUNICIPIO DE ORURO LA “GASTRONOMÍA ORUREÑA”**

Por cuanto el Concejo Municipal de la Ciudad de Oruro, ha sancionado la siguiente Ley Autónoma Municipal

#### **EL CONCEJO MUNICIPAL DE LA CIUDAD DE ORURO**

#### **DECRETA:**

**ARTÍCULO 1 (OBJETO).**- Declarar Patrimonio Cultural Gastronómico del Municipio de Oruro a la culinaria de los platos y preparados típicos denominados: *Charquekan, Cabeza, Tostada, Brazuelo, Costillar, Colita, Rostro Asado (cordero y vaca), Chorizo de la Ranchería, Intendente, Api, Tojori y Pastel.*

**ARTÍCULO 2 (FINALIDAD).**- El Órgano Ejecutivo a través de la Secretaría Municipal de Cultura, en el marco de sus competencias deberá desarrollar políticas públicas orientadas a la protección, conservación y difusión del Patrimonio Cultural gastronómico declarado por la presente Ley.

**ARTÍCULO 3 (PROMOCIÓN).**- El Órgano Ejecutivo a través de la Secretaría Municipal de Cultura y la Dirección de Desarrollo Económico Local será responsable de ejecutar tareas de promoción del Patrimonio gastronómico orureño en espacios públicos, ferias, festivales y otro tipo de eventos de naturaleza similar en el ámbito Local, Nacional e Internacional.

#### **DISPOSICIÓN ABROGATORIA Y DEROGATORIA**

**ARTÍCULO ÚNICO.** Quedan abrogadas y derogadas todas las disposiciones de igual o menor jerarquía contrarias a la presente Ley.

Es dada en la Sala de Sesiones del Concejo Municipal de la ciudad de Oruro, a los catorce días del mes de marzo del año dos mil dieciocho.