

## **“LEY QUE DECLARA AL MUNICIPIO DE YAPACANÍ COMO CAPITAL PRODUCTIVA, COMERCIAL, TURÍSTICA Y CULTURAL DEL TAMBAQUÍ EN EL DEPARTAMENTO DE SANTA CRUZ”**

### **1. EXPOSICIÓN DE MOTIVOS**

El departamento de Santa Cruz es catalogado como el motor productivo y económico de Bolivia. Sus actividades más importantes son la industria manufacturera y el sector agropecuario. Santa Cruz está compuesta por seis macro-regiones, cada una con características únicas y especiales para cada modalidad de producción. Estas macro-regiones son: Área Metropolitana, Valles, Chaco, Chiquitanía, Pantanal y Norte Integrado.

El municipio de Yapacaní está ubicado a 124 km al noroeste de la capital del departamento de Santa Cruz, pertenece a la provincia Ichilo y a la macro-región del Norte Integrado. Se caracteriza por sus tierras ricas y nutritivas, por ser una gran fuente de recursos forestales, recursos hídricos y por su enorme potencial productivo y económico, desarrollado bajo los principios de la soberanía alimentaria y soberanía económica, que reivindican, a través de métodos innovadores, el derecho de los pueblos a participar en la toma de decisiones, el consumo de alimentos saludables y culturalmente apropiados, producidos mediante métodos socialmente justos, ecológicamente sanos y sustentables, y el derecho colectivo de esos pueblos a definir sus propias políticas, estrategias y sistemas para la producción, distribución y consumo de alimentos.

El municipio de Yapacaní presenta todas las condiciones climatológicas, además de tierra favorable para la producción debido a los suelos arcillosos, convirtiéndose así en el municipio con más producción dentro del territorio nacional de Bolivia en las variedades de pacú, Tambaquí, tambacú, sábalo, y en mínima proporción Tilapia, Carpa y Surubí.

El municipio de Yapacaní, al tener alta producción de peces necesita expandir el mercado para los consumidores que requieren la calidad producida en nuestro municipio, cumpliendo con todos los estándares de salubridad y calidad cárnica, con mira a cubrir los requerimientos a nivel del mercado nacional y posteriormente con miras para la exportación.

En este sentido, los pobladores de Yapacaní han desarrollado sistemas de producción, cultivo y comercialización de la especie Tambaquí, un pez con características altamente nutritivas y que su crianza, correctamente planificada y ejecutada, se convierte en una forma innovadora para el desarrollo sostenible y el uso responsable de los recursos naturales, además del impulso que brinda a la actividad turística.

### **2. ANTECEDENTES**

El Tambaquí (*Piaractus brachipomus*) es un pez de agua dulce y cálida perteneciente a la familia Characidae, este pez se caracteriza por su gran tamaño, que puede alcanzar hasta un metro de longitud y superar los 40 kilogramos de peso. Su cuerpo es robusto, con escamas grandes y una coloración que varía desde el gris plateado hasta el marrón oscuro. Natural de

la región amazónica, muy popular en la piscicultura boliviana, de mucha importancia social y económica para las comunidades que se dedican a su crianza.

La producción de Tambaquí inició el año 2002, con la excavación de 4 estanques piscícolas; en los años 2004 y 2005, el Centro para la Promoción Agropecuaria Campesina (CEPAC) mediante su programa de ayuda en acción realizó capacitaciones técnicas dirigidas a productores, enfocado en el manejo y la producción técnica del Tambaquí.

En el año 2008 la producción de Tambaquí se fortalece través de la Asociación de Piscicultores del Norte Integrado de Yapacaní (APNI) en alianza con el CEPAC y otras asociaciones.

En una primera etapa el proyecto de CEPAC (2008 – 2012) se concentró en introducir la piscicultura como medio de vida de 30 familias de la organización APNI. Los resultados alcanzados han convertido a esta experiencia como una referencia de varios otros proyectos.

En base a un diagnóstico realizado por expertos de Canadá, Brasil y Bolivia, el proyecto “Peces Para la Vida” (PPV, 2011 – 2014), encontró el ejemplo exitoso de APNI y CEPAC, y se alió para fortalecer capacidades, aportar con nuevas tecnologías e investigación participativa con los piscicultores. De esta manera se elaboró una nueva fase de proyecto (PPV II, 2015 -2018), donde se propuso potenciar la piscicultura familiar de manera rentable, sostenible y con enfoque de género, mediante la especialización técnica, el empoderamiento de mujeres y la articulación de alianzas de diversos actores en 4 municipios del Trópico Boliviano (Yapacaní, San Carlos, Entre Ríos y Puerto Villarroel).

La experiencia ha tenido una fase de escalamiento 2015 - 2018, alcanzando a beneficiar a 740 familias piscicultoras de 4 municipios. Los aprendizajes técnicos, sociales y organizacionales (11 organizaciones de productores) y formación de recursos humanos (60 extensionistas), están siendo diseminados en aproximadamente 12 municipios de la Amazonía Boliviana.

Desde la gestión 2016 el Gobierno Autónomo Municipal de Yapacaní viene incentivando a la producción, comercialización y consumo del Tambaquí con ferias de piscicultura.

El 2018 el Ministerio De Desarrollo Rural Y Tierras mediante el Fondo Desarrollo Indígena (FDI) y el programa IPD PACU vienen fortaleciendo al sector piscícola mediante la excavación de estanques piscícolas, insumos en producción, capacitaciones y asistencias técnicas.

Actualmente la producción, transformación y comercialización del Tambaquí creció exponencialmente, existiendo plantas de alimentos balanceados que de manera privada proveen insumos a los productores del municipio y los departamentos vecinos aportando al movimiento económico y seguridad alimentaria del país.

### 3. RELEVANCIA ECONÓMICA DEL TAMBAQUÍ EN PISCICULTURA

*El Tambaquí ha adquirido una relevancia económica significativa en la piscicultura por diversas razones:*

**ALTO VALOR  
COMERCIAL**

Su carne es muy apreciada por su sabor y textura, lo que la convierte en un producto de alto valor en el mercado nacional e internacional.

<b>RAPIDO CRECIMIENTO</b>	El Tambaquí tiene una tasa de crecimiento relativamente rápida, lo que permite obtener biomasa en un tiempo relativamente corto.
<b>ADAPTABILIDAD</b>	Esta especie se adapta bien a diferentes sistemas de cultivo, desde la producción extensiva en estanques naturales hasta la producción intensiva en sistemas cerrados.
<b>RESISTENCIA A ENFERMEDADES</b>	El Tambaquí es generalmente resistente a enfermedades comunes en otras especies de peces, lo que reduce los costos de producción.
<b>IMPORTANCIA NUTRICIONAL</b>	La carne de Tambaquí es una excelente fuente de proteínas de alta calidad y ácidos grasos esenciales, lo que la convierte en un alimento saludable y nutritivo.

Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Yapacaní

#### a. FACTORES QUE INFLUYEN EN LA PRODUCCIÓN:

- Condiciones ambientales: La temperatura, la calidad del agua, la disponibilidad de alimento y el espacio son factores cruciales para el crecimiento y desarrollo del Tambaquí en los estanques.
- Alimentación: La alimentación balanceada y de alta calidad es esencial para obtener un crecimiento rápido y eficiente del pez.
- Manejo sanitario: La prevención y el control de enfermedades son fundamentales para evitar pérdidas económicas.
- Tecnología: La aplicación de tecnologías modernas, como sistemas de aireación y filtración, ha mejorado la eficiencia de la producción.

#### b. SISTEMAS DE PRODUCCIÓN EN EL MUNICIPIO DE YAPACANI

- **Semi-intensivo:** El sistema semi-intensivo representa un equilibrio entre la producción extensiva tradicional y la intensiva tecnificada. En este sistema, se aprovechan las condiciones naturales de los estanques, pero se complementan con prácticas de manejo y alimentación para mejorar la productividad, es decir se combina características de los sistemas extensivos e intensivos, con una mayor densidad de peces y una alimentación suplementaria.
- **Intensivo:** En el municipio de Yapacaní un mayor porcentaje de los productores piscícolas están en el rubro de la producción piscícola la cual representa un enfoque moderno y eficiente para maximizar la producción de este valioso pez en un área determinada. Este sistema se caracteriza por una alta densidad de siembra, un control preciso de los parámetros del agua y la alimentación artificial. Se caracteriza por altas densidades de peces, alimentación controlada y sistemas de recirculación del agua. Los sistemas intensivos ofrecen grandes oportunidades para aumentar la producción de Tambaquí en Yapacaní. Sin embargo, es necesario evaluar cuidadosamente los factores mencionados y contar con el apoyo técnico y financiero necesario para garantizar el éxito en la producción, situación que va mejorando el productor porque quiere llegar a manejar sus estanques piscícolas de manera más tecnificada a futuro.

#### 4. POTENCIALIDADES

**Económicos:** La producción de Tambaquí en Yapacaní tiene un impacto significativo en la economía local, generando un movimiento económico que abarca diversos sectores.

- **Impacto Económico Directo**

La piscicultura de Tambaquí demanda mano de obra tanto para la producción como para la comercialización. Desde la preparación de estanques hasta la distribución del producto final, se generan puestos de trabajo. Los productores de Tambaquí obtienen ingresos directos de la venta de su producción, lo que contribuye a mejorar su calidad de vida. La demanda de insumos para la producción de Tambaquí, como alimentos, medicamentos, equipos y materiales de construcción, impulsa el comercio local.

- **Impacto Económico Indirecto**

La producción de Tambaquí estimula el desarrollo de empresas relacionadas con la piscicultura, como procesadoras de alimentos, fabricantes de equipos acuícolas, laboratorios de análisis de agua y transporte. El potencial turístico de Yapacaní basado en la producción de Tambaquí puede generar ingresos adicionales a través del turismo gastronómico, visitas a granjas piscícolas, actividades relacionadas. El aumento de la actividad económica puede incentivar la inversión en infraestructura local, como caminos, energía eléctrica y servicios básicos.

- **Potencial de Crecimiento Económico**

La producción de Tambaquí puede ser complementada con otras actividades acuícolas, como la cría de camarones o peces ornamentales, ampliando las fuentes de ingresos con el aumento de la producción y la mejora de la calidad, existe la posibilidad de exportar Tambaquí a otros mercados, generando divisas para el país, la transformación del Tambaquí en productos derivados, como filetes, conservas o embutidos, puede agregar valor y ampliar las opciones de mercado. El creciente interés por productos saludables y sostenibles, así como el apoyo gubernamental a la acuicultura, representan oportunidades para el crecimiento del sector.

- **Mercado local:** El consumo local es importante, especialmente en las regiones productoras.

- **Mercado nacional:** El Tambaquí se comercializa en grandes ciudades y centros urbanos, mayores consumidores son el departamento de Tarija, Cochabamba, Santa Cruz y La Paz.

#### 5. PRODUCCIÓN DEL TAMBAQUÍ EN YAPACANÍ

En el municipio de Yapacaní el 20% de los productores de Tambaquí lo realizan de manera asociada y un 80% de manera privada, no existe producción pública.

##### a. Productores Piscícolas en Yapacaní

El municipio de Yapacaní cuenta con 24 centrales y 184 sindicatos de los cuales 81 sindicatos se dedican a la piscicultura. Según el censo municipal de productores piscícolas existen 503 emprendimientos incursionando en la producción de las variedades de Pacú y Tambaquí.

N°	SINDICATOS PRODUCTORES DE PISCICULTURA	N° Productores
1	SIND. PALMAR DEL NORTE	7
2	SIND. INDOAMERICA	2
3	SIND. LA MARCED	3
4	SIND. LOS MAJOS	11
5	SIND. 22 DE SEPTIEMBRE	24
6	SIND. LA ALTURA	5
7	SIND. SANTA FE	8
8	SIND. 15 DE JUNIO	8
9	SIND. BANANERO	4
10	SIND. ARENALES	9
11	SIND. COTOCA	1
12	SIND. TOPATER	2
13	SIND. LA CONQUISTA	36
14	SIND. PUERTO GRETER	7
15	SIND. EL CHORE	7
16	SIND AGRARIO KM 7 F. N	7
17	SIND. AGRARIO MONTE RICO	11
18	SIND VILLA BOLIVAR KM 17 F. N	5
19	SIND AGRARIO KM 21 LA RECTA	2
20	SIND. AGRARIO LIBERTAD CHORE	2
21	SIND AGRARIO VILLA SUCRE F. N	5
22	SIND AGRARIO VILLA IMPERIAL F. N	9
23	SIND SIMON BOLIVAR F. N	2
24	SIND 13 DE SEPTIEMBRE F. N	2
25	SIND. PAMPA VERDE	2
26	BARRACA ORIENTAL KM 26 F. N	2
27	SIND. PLATANAL	4
28	SIND SAN MIGUEL 3RA F. N	2
29	COOP. JOSE MARIA LINARES 3RA F. N	2
30	COOP. 15 DE AGOSTO TRONCAL 3RA F. N	2
31	COOP. 27 DE MAYO 3RA F. N	2
32	SIND. 25 DE MAYO	2
34	SIND. ARBOLEDA	15
35	PUERTO CHORE	3
36	COOP. AGRICOLA YAPACANI	6
37	SIND. COLAVI	11
38	SIND. VICTOR PAZ	6
39	SIND. MANANTIAL	9
40	COOP. CHOROLQUE	5
41	SIND. CONDOR	5
42	COOP. NUEVO HORIZONTE	18
43	SIND. 1 DE MAYO	9
44	COOP. 2 DE ABRIL	2
45	SIND. BOLIVAR KM. 18 FN	11
46	SIND. ITILI LAS PETAS	1

47	SIND. CASCABEL	18
48	SIND. VOLCAN	6
49	COOP. 15 SE AGOSTO	30
50	SIND 18 DE NOVIEMBRE	15
51	SIND. BARRIENTOS	1
52	SIND. LA ELE	14
53	SIND. NUEVO PARAISO	9
54	SIND. ORIENTE DEL MAR	4
55	SIND. 10 DE JULIO	4
56	SIND. SANTA ANA	4
57	SIND. EL PALMAR	4
58	SIND. ILLIMANI	2
59	SIND. HANS GRETER	2
60	SIND. 10 DE NOVIEMBRE	2
61	SIND. 45 FN	2
62	SIND. CHALLAVITO	22
63	SIND VILLA ROSARIO	4
64	SIND. LOS YUQUIS	12
65	SIND. CHORE VIBORA	3
67	PUERTO AVAROA	9
68	UNION DEL NORTE	2
69	SIND. SIBERIA	2
70	NUEVA EDEN	4
71	SIND. 10 DE NOVIEMBRE	3
72	SIND. SAN GERMAN	2
73	SIND. MOILER	3
74	SIND 8 DE SEPTIEMBRE	2
75	COOP. LUNA NUEVA	1
76	SIND. VIÑA DEL MAR	4
77	SIND. CHUCHUAL	4
78	SIND. LOS OLIVOS	1
79	SIND. 27 DE NOVIEMBRE	1
80	SIND. SAN JUAN	3
81	SIND. LA ESPUMA	6
TOTAL PRODUCTORES PISCICOLAS		503

FUENTE: Gobierno Autónomo Municipal de Yapacaní.

**b. Asociaciones de Productores en la Piscicultura.**

N°	NOMBRE DE LAS ASOCIACIONES	N° DE SOCIOS
1	AS. CENTRAL KM. 18 FN.	
2	AS. LIBERTAD CHORE	
3	AS. KM. 40 FN.	
4	AS. 15 DE AGOSTO	
5	AS. CHALLAVITO	
6	AS. CASCABEL	
7	AS. AMBORO	
8	AS. 18 DE NOBIEMBRE	
9	AS. SAN MARTIN KM. 40 FC.	
10	AS. NUEVO HORIZONTE	
11	AS. CHOROLQUE	

12	AS. CONDOR	
13	AS. LITORAL	
14	AS. KM 18 FC.	
15	AS. PORVENIR	
16	AS. SAN ISIDRO	
17	AS. DE MUJERES COMUNITARIAS CHORE KM. 13 FC.	
18	AS. GUABERTO VILLARRUEL	
19	AS. LA CHONTA	
20	AS. KM. 18 FN. VARONES	
21	AS. LAS DIVINAS	
22	AS. EL PALMAR	
23	AS. PUERTO GREYER	
24	AS. 2 DE ENERO	

FUENTE: Gobierno Autónomo Municipal de Yapacaní.

### c. Empresas Proveedoras de Alimento Balanceado para la Producción Piscícola

Yapacaní una población con bastante crecimiento en el sector productivo, así como existen una gran cantidad de productores piscícolas, también existen empresas que producen alimento para peces.

EMPRESA	CANTIDAD DE PRODUCCION TONELADA-ANUAL
NUTRI -PER	5000TN
NUTRI-PEZ	1500TN
REY FHISZ	1500TN
JATUN PACU	1500TN
<b>TOTAL</b>	<b>9500TN ANUAL</b>

FUENTE: Gobierno Autónomo Municipal de Yapacaní.

### d. Productores que Comercializan Alevines

En el Municipio de Yapacaní los que comercializan alevines son productores y/o proveedores privados:

Nº	PRODUCTOR	CANTIDAD-ALEVINES	SEMESTRAL-ANUAL
1	Juan Sonabi	250,000	Anual
2	Eliceo Condo	500,000	Anual
3	Pablo Galindo	500,000	Anual
	<b>TOTAL</b>	<b>1,250,000</b>	<b>ANUAL</b>

FUENTE: Gobierno Autónomo Municipal de Yapacaní.

### e. Centro de Producción de Alevines.

En el municipio de Yapacaní cuenta con dos laboratorios de reproducción de alevines de Tambaquí de dependencia privada:

<b>NOMBRE PRODUCTOR</b>	<b>CANTIDAD-ANUAL</b>
Pablo Galindo	20 millones de larvas
Eliceo Condo	20 millones de larvas
<b>TOTAL</b>	<b>40 MILLONES DE LARVAS</b>

FUENTE: Gobierno Autónomo Municipal de Yapacaní.

## 6. CONSUMO

El Tambaquí es altamente apreciado por su carne blanca, sabor suave y textura firme. Su consumo se ha extendido más allá de las regiones productoras de nuestro municipio de Yapacaní, llegando a mercados nacionales. En datos generales los mayores consumidores del Tambaquí producido en Yapacaní son los mercados del departamento de Tarija, Cochabamba, La Paz, Potosí y Oruro.

## 7. CONCLUSIONES

La producción piscícola en el municipio de Yapacaní está en crecimiento constante y según los datos, se tiene prevé de incrementar la producción, por lo cual, para maximizar su potencial, es necesario abordar los desafíos existentes y aprovechar las oportunidades que se presentan para garantizar la sostenibilidad de esta actividad y mejorar la calidad de vida de las comunidades involucradas.

La producción de Tambaquí en Yapacaní representa una actividad económica importante con un gran potencial de crecimiento, tiene un impacto positivo en la economía local, generando empleo, ingresos y dinamizando el comercio.

**LEY DEPARTAMENTAL N° 353**

**LEY DEPARTAMENTAL DE 17 DE DICIEMBRE DE 2024**

**MARIO JOAQUÍN AGUILERA CIRBIAN**  
**GOBERNADOR EN EJERCICIO DE LA SUPLENCIA GUBERNAMENTAL DEL**  
**DEPARTAMENTO DE SANTA CRUZ**

Por tanto, **LA ASAMBLEA LEGISLATIVA DEPARTAMENTAL DE SANTA CRUZ**

**DECRETA:**

**“LEY QUE DECLARA AL MUNICIPIO DE YAPACANÍ COMO CAPITAL PRODUCTIVA,  
COMERCIAL, TURÍSTICA Y CULTURAL DEL TAMBAQUÍ EN EL DEPARTAMENTO DE  
SANTA CRUZ”**

**CAPÍTULO I**  
**GENERALIDADES**

**ARTÍCULO 1 (OBJETO).** - La presente Ley tiene por objeto declarar al Municipio de Yapacaní ubicado en la Provincia Ichilo como “CAPITAL PRODUCTIVA, COMERCIAL, TURÍSTICA Y CULTURAL DEL TAMBAQUÍ” EN EL DEPARTAMENTO DE SANTA CRUZ, por ser el máximo exponente de la crianza, producción y comercialización de esta especie con un gran valor nutricional, social y económico en beneficio del departamento de Santa Cruz.

**ARTÍCULO 2 (MARCO NORMATIVO).** - La presente Ley tiene como marco legal:

- I. La Constitución Política del Estado:
  - 1) Artículo 47 párrafo I, II y III referentes a las unidades económicas y productivas;
  - 2) artículo 277 referente a las facultades de los Gobiernos Departamentales Autónomos;
  - 3) artículo 300 párrafo I numerales 2, 4, 20, 21, 29 (empresas públicas departamentales), 31 (Promoción y administración de los servicios para el desarrollo productivo y agropecuario en relación con las competencias exclusivas de los Gobiernos Departamentales Autónomos);
  - 4) artículo 306 párrafo III en relación con los principios de la economía plural;
  - 5) artículo 309 numeral 4 relacionado a democracia económica y soberanía alimentaria;
  - 6) artículo 312 párrafo III sobre el cuidado del medio ambiente.
- II. Ley 031 Marco de Autonomías:
  - 1) Artículo 91, Párrafo I, numeral 2 sobre la competencia concurrente del nivel departamental relacionado al desarrollo rural integral; párrafos III y IV sobre las competencias exclusivas de los gobiernos departamentales relacionadas al desarrollo rural integral.

- 2) Artículo 95, parágrafo II sobre la competencia exclusiva de los gobiernos departamentales en materia de Turismo.
- III. Ley 938 Ley pesca y acuicultura sustentable
- IV. Ley 292 Ley General de Turismo "BOLIVIA TE ESPERA"
- V. Estatuto Autonómico de Santa Cruz
- VI. Ley Departamental 209 Ley De Reactivación Del Desarrollo Productivo Del Departamento De Santa Cruz

**ARTÍCULO 3 (ÁMBITO DE APLICACIÓN).** - La presente ley se aplicará a todas las personas naturales y jurídicas del Departamento de Santa Cruz.

**ARTÍCULO 4 (FINALIDAD).** -

1. Declarar al municipio de Yapacaní como un referente departamental, de la producción, comercialización y exportación de Tabaquí.
2. Apoyar la producción del Tabaquí, con el fin de mejorar la calidad de vida de las familias, así como la soberanía económica y el bienestar social de las familias productoras del mismo.
3. Garantizar el respeto al medio ambiente en todos los sistemas productivos, comerciales y turísticos del Tabaquí.
4. Proteger la producción de especies nativas de la región amazónica con un alto nivel de adaptación y sostenibilidad económica y ambiental.
5. Asesorar técnica y tecnológicamente a los productores de Tabaquí con la finalidad de mejorar y optimizar la producción de Tabaquí.
6. Promocionar la producción y el consumo del Tabaquí en el departamento de Santa Cruz a través de medios de comunicación, ferias productivas y el establecimiento de un Día Departamental del Tabaquí a celebrarse todos los años.
7. Desarrollar circuitos turísticos y culturales, respetuosos con el medio ambiente, relacionados a la producción, comercialización, transformación e industrialización del Tabaquí.
8. Incentivar la producción del Tabaquí, en el municipio de Yapacaní y la provincia Ichilo a través de planes, programas y proyectos del nivel departamental; además de la gestión de proyectos y recursos concursables provenientes del nivel central del Estado y la cooperación internacional.
9. Motivar la apertura de mercados locales, nacionales e internacionales para el comercio del Tabaquí producido en Yapacaní.
10. Fomentar procesos de industrialización y transformación del Tabaquí en el municipio de Yapacaní, en beneficio de la seguridad económica de las familias productoras.

11. Desarrollar y empoderar las capacidades empresariales a las organizaciones productoras del Tabaquí a través de alianzas estratégicas y creación de empresas públicas o mixtas.
12. Fortalecer y formalizar a las organizaciones, asociaciones, cooperativas y empresas privadas, públicas y mixtas, con el objetivo de mejorar la calidad de vida de estas.
13. Contribuir a la buena y sana alimentación de los estantes y habitantes de Santa Cruz para mejorar la salud y la seguridad alimentaria a través del consumo de los productos del Tabaquí.

## **CAPÍTULO II PRODUCCIÓN DEL TABAQUÍ**

### **ARTÍCULO 5 (PRODUCCIÓN). -**

- I. El Órgano Ejecutivo Departamental, así como el Servicio Departamental Agropecuario de Santa Cruz (SEDACRUZ), en coordinación con el Gobierno Autónomo Municipal de Yapacaní y otras organizaciones e instituciones públicas y/o privadas relacionadas con la producción, cultivo y comercialización del Tabaquí, deberán coordinar acciones, esfuerzos y políticas públicas para el apoyo y fomento la productividad, comercio e industrialización, en beneficio del municipio, la provincia y el departamento.
- II. El Órgano Ejecutivo Departamental según normativa vigente gestionará personalidades jurídicas de los productores de Tabaquí, con la finalidad de acceder a proyectos y programas productivos.

**ARTÍCULO 6 (SISTEMA PRODUCTIVO).** - El Gobierno Autónomo Departamental, en coordinación con el Gobierno Autónomo Municipal de Yapacaní, deberá ejecutar políticas públicas que garanticen la seguridad económica y el crecimiento de los sectores involucrados en el sistema productivo del Tabaquí.

**ARTÍCULO 7 (INDUSTRIALIZACIÓN Y DIVERSIFICACIÓN).** - El Gobierno Autónomo Departamental a través de las instituciones correspondientes, dispondrá recursos técnicos y científicos con el objetivo de transformar y diversificar la producción del Tabaquí en el municipio de Yapacaní para mejorar el estándar de calidad, dar valor agregado a la producción del Tabaquí y que sea un producto con calidad de exportación.

### **ARTÍCULO 8 (PROMOCIÓN Y DIFUSIÓN). -**

- I. El Órgano Ejecutivo Departamental fomentará la producción integral y sustentable del Tabaquí para lograr que el Tabaquí producido en Yapacaní sea un producto variado, industrializado y que su consumo sea diario y tradicional en la gastronomía del departamento de Santa Cruz, de Bolivia.
- II. Se realizará la promoción y difusión de la producción de Tabaquí en las distintas ferias productivas y económicas en las que participe el Gobierno Autónomo Departamental.

III. El Gobierno Autónomo Departamental promocionará el consumo y producción de Tambaquí a través de sus canales de comunicación oficiales.

**ARTÍCULO 9 (MEDIO AMBIENTE).** - El Gobierno Autónomo Departamental deberá garantizar los mecanismos necesarios para que el sistema productivo del Tambaquí sea respetuoso con el medio ambiente, proponiendo instrumentos técnicos y legales a los productores para su cumplimiento.

### **CAPÍTULO III TURISMO Y CULTURA DEL TAMBAQUÍ EN YAPACANÍ**

**ARTÍCULO 10 (TURISMO DEL TAMBAQUÍ).** - El Gobierno Autónomo Departamental de Santa Cruz, en coordinación con la Secretaría Departamental de Desarrollo Sostenible y Medio Ambiente, la Dirección Departamental de Turismo y Cultura, el Gobierno Autónomo Municipal de Yapacaní y las instituciones públicas y privadas relacionadas al área turística y cultural, desarrollarán una estrategia de turismo en torno a la producción del Tambaquí.

**ARTÍCULO 11 (ESTRATEGIA TURÍSTICA DE LA PRODUCCIÓN DE TAMBAQUÍ).** - La estrategia departamental de turismo de la producción de Tambaquí contemplará las siguientes áreas:

- a) Gastronomía. - Emprendimientos públicos y privados para la ampliación de la oferta culinaria y gastronómica en el municipio de Yapacaní y en el departamento de Santa Cruz.
- b) Rutas turísticas productivas. - Rutas turísticas de las piscinas de producción de Tambaquí, sus procesos y la transformación de la materia prima del Tambaquí.
- c) Rutas turísticas gastronómicas. - Rutas turísticas relacionadas a la variedad gastronómica y la oferta culinaria del Tambaquí.
- d) Turismo vivencial. - Promoción del turismo de las experiencias productivas, las formas de vida de los productores y de la vivencia del proceso productivo.

**ARTÍCULO 12 (DÍA DEPARTAMENTAL DEL TAMBAQUÍ).**- Se declara la primera semana del mes de octubre de cada año como la Semana Departamental del Tambaquí, debiendo el Gobierno Autónomo Departamental, en coordinación con el Gobierno Autónomo Municipal de Yapacaní, desarrollar Ferias Productivas y de Promoción del consumo y comercialización del Tambaquí producido en Yapacaní, elección de la Reina del Tambaquí, además de su red turística y cultural.

### **CAPÍTULO IV DECLARATORIA Y FINANCIAMIENTO**

**ARTÍCULO 13 (DECLARATORIA).** - Se declara al Municipio de Yapacaní de la Provincia Ichilo como Capital Productiva, Comercial, Turística y Cultural del Tambaquí en el departamento de

Santa Cruz, por el potencial productivo, económico y turístico que posee en favor de los productores y la economía de la región y el departamento.

**ARTÍCULO 14 (FINANCIAMIENTO). –**

- I. El financiamiento de actividades relacionadas con el objeto de la presente ley se realizará de acuerdo con programas y proyectos previstos en el Plan Operativo Anual y Presupuesto Institucional.
- II. El Gobierno Autónomo Departamental de Santa Cruz deberá gestionar la obtención de recursos adicionales, fondos concurrentes, fondos concursables y financiamiento de cooperaciones externas para el apoyo y fomento de la producción del Tabaquí.

**DISPOSICIONES FINALES**

**DISPOSICIÓN FINAL PRIMERA.** - El Órgano Ejecutivo Departamental por intermedio de la Secretaría Departamental de Desarrollo Económico y la Secretaría Departamental de Desarrollo Sostenible y Medio Ambiente serán las responsables de la implementación y cumplimiento de la presente Ley.

**DISPOSICIÓN FINAL SEGUNDA.** - La presente Ley entrará en vigor a partir de su publicación en la Gaceta Oficial.

**DISPOSICIÓN FINAL TERCERA.** - Quedan abrogadas y derogadas todas las disposiciones contrarias a la presente Ley Departamental.

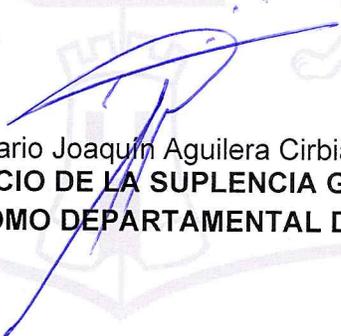
Es dada en Santa Cruz de la Sierra, en el hemicycle de la Asamblea Legislativa Departamental a los doce días del mes de diciembre del dos mil veinticuatro.

Remítase al Ejecutivo Departamental para fines consiguientes.

Lic. Mavy Darinka Pedraza                    **ASAMBLEÍSTA PRESIDENTE a.i**  
Dra. Keila Fernanda García Milhomen                    **ASAMBLEÍSTA SECRETARIA GENERAL**

Por tanto, la promulgo para que se tenga y cumpla como Ley del Departamento de Santa Cruz.

Es dada en la ciudad de Santa Cruz de la Sierra, a los diecisiete días del mes de diciembre del año dos mil veinticuatro.



Arq. Mario Joaquín Aguilera Cirbian  
**GOBERNADOR EN EJERCICIO DE LA SUPLENCIA GUBERNAMENTAL DEL  
GOBIERNO AUTÓNOMO DEPARTAMENTAL DE SANTA CRUZ**