



1^{ER} ENCUENTRO
GASTRONÓMICO
BOLIVIANO 2012

TAMBO

PROGRAMA DEL SIMPOSIO

CONSTRUYENDO EL FUTURO GASTRONÓMICO BOLIVIANO:

TEJIENDO UN MOVIMIENTO NACIONAL

VIERNES, OCTUBRE 12 DE 2012

8:00 - 9:00: Inscripción de participantes

9:00 - 10:00: ACTO INAUGURAL

- Javier Valda – Director Ejecutivo CIOEC - Representante Comité Directivo - (3 minutos)
- Claus Meyer, Embajador de la Gastronomía Danesa - (3 minutos)
- Pablo Groux Canedo, Ministro de Culturas del Estado Plurinacional de Bolivia (3 minutos)
- Larrs Henrik Worsoe, Sub - Jefe, Consejero de Cooperación Embajada de Dinamarca (3 minutos)

Api de honor (bebida sin alcohol tradicional de la Oruro - Bolivia)

GUSTU Restaurantes & Escuela de Comida de la Fundación Melting Pot Bolivia

VIERNES, OCTUBRE 12 DE 2012

10:00 10:15 Lectura del Manifiesto y explicación del proceso de elaboración: Comité Directivo del Proyecto

CONFERENCIAS MAGISTRALES

TEMA: IDENTIDAD CULTURAL

Visualización de experiencias gastronómicas. Crear un espacio de reflexión y de diálogo entre los portadores del Patrimonio Alimentario Regional Boliviano (PARB) y las experiencias internacionales exitosas para valorar los productos de las diferentes eco-regiones que existen en el país.

- 10:20 – 10:35 Introducción al tema: la experiencia de GastroCruz: Inés España (Santa Cruz-Bolivia)
- 10:35 – 10:55: Pedro Miguel Schiaffino - Chef Schiaffino Gastronómica SAC - Perú
- 10:55 – 11:15: Gastón Acurio – Chef Internacional - Perú (Teleconferencia desde Lima)
- 11:15 – 11:35: Claus Meyer – Chef co-propietario de NOMA / Fundación Melting Pot - Dinamarca
- 11:35 – 11:55: Marco Machicado – Viceministro de Turismo del Estado Plurinacional de Bolivia - Bolivia
- 12:10 - 13:40: Preguntas y debate general

Moderador: FAUTAPO

Síntesis de Moderador: Inés España, Cocinera y directora de la Escuela "La Cocina de Inés"- Bolivia

13:55 – 14:50

Almuerzo

GUSTU Restaurantes & Escuela de Comida de la Fundación Melting Pot Bolivia

15:00 – 17:00 **PANEL I**

Bases para el futuro - Cocinas Regionales: nuestra herencia

Contribuir desde las experiencias nacionales e internacionales a fortalecer las investigaciones gastronómicas en Bolivia para revalorizar el

PARB

- 15:00 - 15:30 Julián Estrada, Chef- Colombia
- 15:30 – 15:45 Alfredo Zárate Instituto de Investigaciones Agropecuarias INIAF-Bolivia
- 15:45 – 16:00 Letty Becerra, Chef – Bolivia
- 16:00 – 16:20 Andrés Ugaz, Consultora; Cocina, Identidad y Territorio – APEGA- Perú
- 16:20 – 16:30 Fernando Prada, antropólogo –Cochabamba, Bolivia

Moderador: Rita del Solar, Asesora Gourmet

Síntesis de moderador: Ricardo Pérez-Alcalá, artista plástico

Preguntas y debate general (20 minutos)

Receso (10 minutos)

17:00- 17:15 **PANEL II**

Currículos en las Escuelas de Cocina

Enfoque en los objetivos y resultados, ideas fundamentales sobre la práctica y problemas. ¿Cómo contribuye este currículo a la innovación?

La enseñanza es lo que hace la diferencia, historias exitosas.

- 17.15 - 17.40 David Barraza, Director de Gastronomía y Hotelería DUOC UC – Chile
- 17:40 – 17: 50 Juan Carlos Menacho Chef Universidad para el Desarrollo y la Innovación UDI - Bolivia
- 17:50- 18:00 Luis Ampuero, Presidente de INFOCAL;Bolivia
- 18:00 – 18:10 Inés España, Cocinera y directora de la Escuela “La Cocina de Inés”- Bolivia
- 18:10 – 18:20 Representante del Ministerio de Educación
- 18:30 – 18:40 Coral Ayoroa , Sous-chef e instructora de GUSTU Restaurantes & Escuela de Comida –Bolivia
- 18:50 – 19:00 Alfonso Cifuentes Chef- Chile

Moderador: Isabel Álvarez, Sociedad Peruana de Gastronomía, APEGA. Peru

Síntesis de moderador

Preguntas y debate general (20 minutos)

SÁBADO, 13 DE OCTUBRE DE 2012

9:30- 9:40 *Presentación del MANIFIESTO*

CONFERENCIAS MAGISTRALES

TEMÁTICA: ECONOMÍAS GASTRONÓMICAS: ECONOMÍAS DEL SABOR

Generar procesos de desarrollo desde las cocinas regionales bolivianas que contribuyan a la generación de empleos dignos, el incremento de los ingresos y la mejora de la calidad de vida de las familias vinculadas a la cadena alimentaria, fortaleciendo sus identidades locales y regionales.

- 9:45 - 10:05 Edson Espinoza – Fundación Nuevo Norte - Bolivia
- 10:05 – 10:35 Carlos Lima – OMPE / Oficialía Mayor Promoción Económica Marca Ciudad GAMLP - Bolivia

- 10:35 – 10:55 Jorge Calvo - Los Tajibos Jardines de Asia - Bolivia
- 10:55 – 11:15 Claudia Ranaboldo- RIMISP - Bolivia
- 11:15 – 11:35 Andrés Ugaz – Consutora; Cocina, Identidad y Territorio – APEGA- Perú
- 11:35 – 12:45 Preguntas Debate General

Moderador: José Durán - Programa ASAP-CNI

Síntesis de moderador

13:00 – 14:45

Almuerzo

GUSTU Restaurantes & Escuela de Comida de la Fundación Melting Pot Bolivia

15:00 – 16:30 **PANEL I**

El Turismo: Motor de la Economía Gastronómica en Bolivia

Generar movimientos económicos en base a alianzas estratégicas en el sector gastronómico, asociaciones de productores y el turismo nacional y local

- 15:00 – 15:10 Marcelo Álvarez, Antropólogo – Instituto Nacional de Antropología Latinoamericana - Argentina
- 15:15 – 15:25 Eduardo Forno, director de Conservación Internacional - Bolivia
- 15:30 – 15:40 Eric Lacoste Chef - Asociación Boliviana de Chefs ACB - Bolivia
- 15:45 – 15:55 Edwin Viaña Niña, Chef Escuela Gastronómica C-CAPAZ – Tarija - Bolivia
- 16:00 – 16:10 Sergio Prudencio, Enólogo - Bolivia
- 16:15 – 16:25 Ángel Ramos, Representante - ICCO

Moderador: Mario Valori - Hivos

Síntesis de moderador

Preguntas y debate general (20 minutos)

17:00 – 17:15 Receso (café)

18:00 – 19:30 **PANEL II**

Sistemas agro-alimentarios locales, patrimonio cultural y desarrollo territorial. *Conversando con productores y líderes territoriales*

Coauspicio de: DTR-IC/Rimisp; Slow Food; ICCO; PROSEDER/COSUDE ejecutado por Swisscontact y PROFIN; CIP/ISS Andes; TAS y OGD Tarija.

Conocer y analizar avances y experiencias de valorización y articulación entre el fortalecimiento de los sistemas agro-alimentarios locales, la valorización del patrimonio cultural y procesos de desarrollo territorial.

- 18:00- 18:10 Javier Vaca - Presidente Asociación Turismo San Lorenzo, Tarija - Bolivia
- 18:15- 18:25 Marcelino Palma - Presidente de la Plataforma Agroproductiva Leche y Papa Omasuyos (PADELPO), La Paz - Bolivia
- 18:30-18:40 Germán Jarro - Líder local, Director de PRODII con el apoyo de ICCO - Bolivia
- 18:45- 18:55 Rómulo Alconz - Director de Fortalecimiento Municipal de la Gobernación de Oruro - Bolivia.
- 19:00-19:10 Gladis Alarcón - Alcaldesa del Gobierno Municipal de Yunchará y Presidenta de la Mancomunidad de Héroes de la Independencia, Tarija - Bolivia
- Claudio Velasco, Coordinador en Bolivia del Centro Internacional de la Papa- Bolivia

Moderador: Lía Poggio Directora para América Latina de la Fundación Biodiversidad / Slow Food Internacional de Italia y Brasil

Síntesis: Claudia Ranaboldo (5 minutos)

Preguntas y debate general (15 minutos)

DOMINGO, 14 DE OCTUBRE DE 2012

9:30 -9:40 Presentación del MANIFIESTO

CONFERENCIAS MAGISTRALES – Experiencias que llegan de fuera

TEMÁTICA: DESPLEGANDO EL POTENCIAL DE LA CULTURA CULINARIA BOLIVIANA.

Articular sinergias para la integración de los portadores del Patrimonio Alimentario Regional boliviano (PARB)

- 9:40 - 10:10 Isabel Álvarez – Sociedad Peruana de Gastronomías APEGA del Perú
- 10:10 – 10:40 Lía Poggio – Directora para América Latina de la Fundación Biodiversidad / Slow Food Internacional de Italia y Brasil
- 10:30 – 11:00 Jan Krag Jacobsen – Academia Gastronómica de Dinamarca y Movimiento Gastronómico de Dinamarca
- 11:00 – 11:30 María Julia Jiménez, Experta en Movimientos Sociales
- 11:30 – 12:00 Ricardo Cortéz, Chef Gastrocruz - Bolivia
- 12:00 – 13:00 Debate General sobre la consolidación del Movimiento llevado por dos miembros el Comité Directivo del Proyecto.

Moderadora: Anahí Reyes – Asociación de Chef de Bolivia

Síntesis de moderador

Preguntas

13:00 – 14:45

Almuerzo

15:00 – 16:30 **PANEL I**

El baúl del tesoro de la biodiversidad boliviana:

Productos conocidos y desconocidos: Identificación y revalorización de los productos e insumos bolivianos conocidos

- 15:00 – 15:10 Juan Pablo Rodríguez- Universidad de Copenhague - Bolivia y Dinamarca
- 15:15 – 15:25 Dr. Alejandro Bonifacio investigador especies exóticas andinas PROINPA- Bolivia
- 15:30 – 15:40 Edgar Guardia – Fundación Valles - Bolivia
- 15:45 – 15:55 Pedro Navarro, Chef de Factory Grill Bolivia - Bolivia
- 16:00 - 16:10 Humberto Gómez, director Fundación Amigos de la Naturaleza FAN - Bolivia
- 16:15- 16:25 Stanislas Gilles, ejecutivo de Flor de Leche -Bolivia
- 16:30- 16:40 René Cavero – Aromas y Sabores – Tarija, Bolivia
- Preguntas y debate general (20 minutos)

Moderador: Wilfredo Rojas – PROINPA

Síntesis de moderador

Receso (café)

17:00 **PANEL II**

LA CULTURA ALIMENTARIA Y PRODUCTIVA BOLIVIANA: SABOR, SALUD Y MEDIOAMBIENTE

- 17:00 – 17:10 Marco Bonifaz – Chef - Bolivia
- 17:15 – 17:25 Andean Valley - Bolivia
- 17:30 – 17:40 Carmen Sotomayor, Representante de AOPEB - Bolivia
- 17:45 – 17:55 CIOEC- Bolivia
- 18:00 – 18:10 Crispim Moreira, Representante de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura en Bolivia FAO- Bolivia
- 18:15 – 18:25 Ludwig Guendel, Representante Adjunto de UNICEF en Bolivia (nutrición en la niñez y juventud bolivianas)

Moderadora: Angel Ramos, Representante - ICCO

Síntesis de Moderador

Preguntas y debate general (25 minutos)

18:50 Adhesión al MANIFIESTO

19:00 Clausura del Simposio

- Representantes del Comité Directivo del Proyecto (3 minutos)
- Representante, Gobierno Autonomo de La Paz (3 minutos)
- Lars- Henrik Worsoe, Sub - Jefe, Consejero de Cooperación Embajada de Dinamarca (3 minutos)
- Nemesia Achacollo Tola, Ministra de Desarrollo Rural y Territorial del Estado Plurinacional de Bolivia (5 minutos)
- Coctel de clausura con música nacional

ENCUENTRO GASTRONÓMICO BOLIVIANO TAMBO

Parque Urbano Central
del 11 al 14 de Octubre 2012



- | | | |
|-------------------|--------------------|-------------------|
| Lechón al horno | Picante mixto | Cuñape |
| Aji de quinua | Silpancho | Maiño |
| Jakonta | Trancapecho | Pan de arroz |
| Thimpu | Pique Macho | Keperi |
| Plato paceño | Chicharron | Locro |
| Chairo | Fritanga | Masaco de plátano |
| Huarjata | Mondongo | Jochi pintao |
| Chorizo de llama | Sullka | Caldo de pata |
| Jolke | Cangrejo de río | Palometa |
| Rostro asado | Saice | |
| Charquecan | Chancao de gallina | |
| Aji de achacana | Chirriadas | |
| Puchero | | |
| K'alapurka | | |
| Sopaipilla | | |
| Colita de cordero | | |

Identifícate...
La comida es el reflejo cultural de la identidad de un pueblo

www.tambobolivia.com
Telf: +591 2 2316964



diseño realizado por PROINPA