

LA REGION

Medio ambiente y turismo de Bolivia - Del 30 de junio al 31 de julio de 2021

Foto: © Doly Leytón Arnez

Especial

DESTINO TIAHUANACU

**“YO RECICLO”, UNA APLICACIÓN
PARA EL RECOJO DE RESIDUOS A
DOMICILIO**

Medio ambiente

**LA INVALUABLE LUCHA POR
SALVAR A LAS SERPIENTES
Y BAJAR LA TASA DE
MORDEDURAS EN EL CHAPARE**

COMUNICA IDEAS

CONSULTORES EN COMUNICACIÓN Y PRENSA

- DISEÑO GRÁFICO Y DESARROLLO DE CONTENIDOS PARA REDES SOCIALES
 - DISEÑO DE CATÁLOGOS VIRTUALES
 - PRODUCCIÓN Y DISEÑO DE REVISTAS

Dirección: C/Moisés Subirana N° 1368 • Teléfono: 700 79347
Correo: comunideas.prensa@gmail.com



APÓYANOS

Tu aporte nos permite hacer periodismo independiente, de calidad y sobre todo útil para la sociedad.

NUESTROS PLANES

Recibe nuestra revista mensual con información de medio ambiente y turismo de Bolivia.

- ✓ **Mensual** Bs 20 (\$us 3)
- ✓ **Anual** Bs 200 (\$us 30)

QUÉ RECIBES

- ✓ Un **boletín mensual** con enlaces a artículos seleccionados o la revista digital La Región.
- ✓ Acceso anticipado a **material exclusivo**.

Contáctanos al  (591) 70079347

STAFF

JEFE DE PRENSA

Rocío Lloret Céspedes

DIRECCIÓN GRÁFICA

Cecilia Requena Gallo

COLABORARON EN ESTA EDICIÓN

Suzanne Vargas

Vincent Vos

Octavio Jiménez Robles

Steffen Reichle

Johannes Melcher

Fabiola Guerrero Carrillo

Luis Callisaya

GERENTE COMERCIAL

Doly Leytón Arnez

CONTABILIDAD

Sandra Martínez / JC BOZO

FOTO DE PORTADA

Doly Leytón Arnez



Edición Digital N° 57 / Del 30 de junio al 31 de julio de 2021

COPYRIGHT: La propiedad de los artículos y fotografías publicados en este número pertenecen a sus autores y a Editorial La Región. Por lo que ningún elemento de esta revista puede ser reproducido por ningún otro medio sin consulta previa y permiso expreso.

OFICINA:

C/Moisés Subirana #1386

TELÉFONOS

70079347 / 329-9862

CORREOS

prensa@laregion.bo
prensa.laregion@gmail.com

Santa Cruz - Bolivia

Emprender en turismo pese a las adversidades

Uno de los destinos turísticos más visitados en La Paz hasta antes de la pandemia, era Tiwanaku, la antigua ciudad arqueológica distante a 60 kilómetros de la sede de Gobierno. Hoy tanto el sitio como los museos abren con ciertas restricciones, pero los habitantes del municipio encontraron otras oportunidades en medio de la adversidad. Por ello esperan que, de a poco y con las medidas de bioseguridad necesarias, de a poco la gente retorne a visitarlos, y vea que la oferta es mucho más amplia que solo los monumentos.

Villa Amboró, en el Parque Nacional del mismo nombre en Santa Cruz, es un ejemplo de cómo con empeño y capacitación es posible brindar una alternativa a la deforestación, el monocultivo y otras prácticas que golpean cada vez más duro al país.

Más de una decena de emprendedores se reunieron en una asociación, con lo cual surge una ruta turística de hasta tres días de recorrido. La oferta incluye desde turismo vivencial con una familia del lugar, hasta la observación de constelaciones estelares.

En realidad, todo esto estuvo siempre vigente pero no fue hasta ahora que los habitantes del lugar se dieron cuenta del potencial que tenían para mostrarle al mundo, aprovechando la afluencia de visitantes extranjeros y nacionales.

En este número encontrará, por ejemplo, la historia de la tejedora que viste a los líderes andinos y que ha hecho prendas para presidentes en distintas épocas. Asimismo, conocerá al artesano capaz de hacer réplicas de los monumentos de piedra a escala.

Ver que es posible unirse para conseguir mejores resultados ayudó también a que otras personas busquen cómo sumarse. Está el vecino que desde niño recorrió los cerros de su comunidad y ahora puede ofrecer senderismo por parajes llenos de historias y avistamiento de fauna.

Esto último incluso dio lugar a un emprendimiento comunitario en Humamarca, para observar aves en el lago Titicaca. Todo ello representa una esperanza, pero a la vez el desafío de cuidar y conservar lugares que a la larga serán el sustento de las nuevas generaciones.

La Región vuelve de a poco a las rutas, porque consideramos que es necesario dar realce a todas estas iniciativas, mucho más cuando se trata de una visión distinta de hacer turismo responsable. Bienvenidos sean a esta nueva edición.

LA REGIÓN





6

CONTENIDOS

6 Tiwanaku: el misterio de 19 cuerpos descuartizados en la cima de Akapana

12 Turismo vivencial, aviturismo, astronomía y arte andino: los otros atractivos del Tiahuanacu

24 Humamarca, un mirador de aves en medio del Lago Titicaca

34 ¿Por qué la muerte de un caimán negro es solo la punta del iceberg de una serie de amenazas a la fauna en Bolivia?

38 La invaluable lucha por salvar a las serpientes y bajar la tasa de mordeduras en el Chapare

42 Crece la población de paraba frente roja, pero persiste riesgo crítico de extinción

48 “Yo reciclo”, una aplicación para el recojo de residuos a domicilio



24



38

TIWANAKU:

el misterio de 19 cuerpos descuartizados en la cima de Akapana

Un equipo de tesis y estudiantes de Arqueología trabaja en la reconstrucción de restos óseos descubiertos hace más de diez años. Una de las teorías con más sustento es que se trata de sacrificios humanos para enfrentar una sequía extrema.

Texto: Rocío Lloret Céspedes

Fotos: Doly Leytón Arnez

Por la pequeña y fría habitación, apenas entran unos rayos de sol mezquinos. Parece una morgue. Paredes de cerámica, piso del mismo material. En los mesones níveos, pequeños retazos de huesos esparcidos como piezas de rompecabezas. Y bolsas, varias bolsas enumeradas con más huesos. Cráneos, dientes, mandíbulas, fémures. Restos óseos de niños y adolescentes; también los de

un bebé. El cuarto -ubicado cerca del museo de Tiwanaku, la antigua ciudad arqueológica, a 60 kilómetros de La Paz- es discreto. Aquí el ingreso es restringido. No solo por bioseguridad frente a la pandemia, sino porque un equipo de tesis y estudiantes de Arqueología trabaja en una investigación sobre sacrificios humanos.

Es la tarde de un sábado de mayo y a la sombra el sol altiplánico no calienta. En la habitación, Claudia Altamirano -tesista de la carrera de Arqueología de la Universidad Mayor de

San Andrés (UMSA) de La Paz- dirige al equipo conformado por seis compañeros suyos. Cada uno trabaja concentrado. Dibuja huesos, los examina con una lupa, anota hallazgos.

“Mi hipótesis es que sigue habiendo estas prácticas (sacrificios) con niños. Si bien no está científicamente comprobado, son cosas que se saben. Yo planteo que hay un patrón de continuidad (de estos rituales), que son elementos que empezaron tiempo atrás y se siguen manteniendo. Eso es lo que estoy tratando de demostrar”,





El tamaño de los huesos permite asegurar que se trata de niños y adolescentes. Además, que tienen rastros de violencia. |

dice. Psicóloga como primera profesión, ha trabajado con temas de violencia, por eso le interesó este tema.

Entre 1988 y 1989, la arqueóloga Linda Manzanilla lideró excavaciones en la pirámide de Akapana, en cuya cima se encontraron restos óseos de 19 individuos, entre niños, adolescentes y una mujer joven con un bebé en el vientre.

El templo -194 metros de largo y

182 de ancho, con un perímetro de 800 metros y una altura de 18 metros-tiene habitaciones en ambos lados y un callejón subterráneo, como los famosos pasajes secretos de las iglesias coloniales. "Precisamente por este pasaje se llegaba a dichas habitaciones", dice el arqueólogo Luis Callisaya. En uno de los cuartos estaban los huesos.

Las piezas datan de 400 a 900 años DC, por lo que hay varias hipótesis respecto a su muerte. Una de las más sostenibles tiene que ver con sa-

crificios humanos.

Los expertos mencionan tres momentos importantes en la época, que coinciden con una sequía muy fuerte que azotó la zona.

Frente a esto, lo primero que se ofreció a los dioses fueron plantas tropicales traídas hasta Tiwanaku desde la región amazónica. El hallazgo de semillas de frutos de una especie de palmera le da sustento a esta aseveración.

Como esto no dio resultado, en un segundo momento se sacrificaron 40 llamas y alpacas. Este detalle llama la atención, porque en las minas de Bolivia se suele sacrificar auquénidos, pero no en tal cantidad. Los restos de auquénidos hallados y estudiados dan cuenta que en este sacrificio se mató a los animales en el mismo instante.

Tal parece que esto tampoco dio el resultado esperado y como la sequía seguía latente, “ante la desesperación de la gente”, se procedió con un sacrificio humano.

“Los sacrificios humanos en Sudamérica no se pueden calificar como tales, en este caso se llaman sacro oficio, porque esa persona está consciente que va a morir por una buena causa. A diferencia de sacrificios hostiles de Centroamérica, donde se agarraba a prisioneros de guerra y se los decapitaba, en Tiwanaku es muy raro encontrar sacrificios humanos. Este es uno de los pocos”, asegura Callisaya.

La arqueóloga Déborah Bloom publicó dos investigaciones sobre estos



El equipo de investigadores, al mando de Claudia Altamirano, en la puerta del laboratorio.

restos, en 2003 y 2016. En ellas ya reveló que los huesos pertenecían a personas de entre 16 a 19 años. Una de las mujeres tenía un bebé en el vientre. Sobre descubrimientos similares, entre los años 1000 y 1100 después de

Cristo, en la región costera de Lambayeque (Perú) se descubrieron más de 130 niños sacrificados. Pero aquí se sacrificaron también adolescentes y jóvenes. ¿Cuál la finalidad?



En los mesones, los huesos esparcidos, para reconstruir partes óseas completas, con el uso de un químico.



En los mesones, los huesos esparcidos, para reconstruir partes óseas completas, con el uso de un químico

Ante el fracaso del sacrificio con frutas tropicales y llamas, el último intento fue sacrificar humanos, pero no cualquier persona. “Se cree que (los sacrificados) eran parte de la jerarquía tiwanacota. Los jóvenes tenían en su mente ir a pedir lluvias a las divinidades”, dice Callisaya.

¿Pero cómo podía llegar ese mensaje?

En la cosmovisión andina, los animales de la naturaleza son el zorro, las águilas. Los de los humanos son los perros, gallinas, llamas. En ese momento tan crítico, “seguro hubo convulsión social”. Entonces se hicieron sacrificios humanos y los cuerpos fueron dejados al descubierto, para que los animales silvestres se alimenten. Así llevarían el mensaje a los dioses, para pedir la lluvia. Por eso, cuando se descubrió los restos, estos habían sido “cortados y sus restos roídos”.

El equipo de Claudia Altamirano está conformado por estudiantes

de la UMSA. Además de ella, quien defenderá su tesis sobre este tema, está Concepción Chura, egresada de Arqueología; José Mercado Vargas, estudiante de la misma carrera; Janeth Ramos, también egresada de Arqueología; Ana Canaviri, egresada de Antropología, Henry Conde, tesista de Arqueología.

Ante el fracaso del sacrificio con frutas tropicales y llamas, el último intento fue sacrificar humanos, pero no cualquier persona. Se cree que (los sacrificados) eran parte de la jerarquía tiwanacota. Los jóvenes tenían en su mente ir a pedir lluvias a las divinidades.

Todos ellos cursan su segunda profesión, por lo que fueron seleccionados tras la publicación de una convocatoria. Cada sábado, todos se reúnen para trabajar durante varias horas. Entre semana, se turnan los jueves y viernes, de manera que puedan realizar otras actividades.

La labor consiste en abrir las bol-

sas, extraer los huesos cuidadosamente, analizarlos con una lupa para distinguir los cortes, tomar fotos desde diferentes ángulos, dibujar cada pieza y tomar medidas. Luego devolverlos con la delicadeza con la que se toma un objeto muy frágil.

“Este material es sumamente delicado, por eso necesitamos trabajar

en cajas y con polietileno para que el hueso no sufra ningún daño. Trabajamos los óseos, los volvemos a embalar de forma delicada y lo devolvemos a la institución”, cuenta Altamirano en alusión a que las piezas son del Centro de Investigaciones Arqueológicas Antropológicas y Administración de Tiwanaku (CIAAAT).

Los estudios se estos jóvenes se basan en osteometría, una técnica que les permite medir cada pieza con precisión matemática. A la vez consultan manuales para estimar la edad de los individuos. Por eso pueden afirmar que todos los restos pertenecen a personas no adultas. Pero, lo más importante e inédito: corroborar que “hubo violencia antes o durante la muerte”.

Antes de enfrentar este reto, Altamirano trabajó desde la psicología en temas de violencia. Bajo esa perspectiva, ve patrones culturales que se repiten desde épocas ancestrales en los sacrificios humanos a los dioses o capacochas, como se conocía a estos rituales en el incario. “Ahora los llamaríamos infanticidios”, dice.

Si bien la investigación empezó el año pasado, en marzo arrancó el trabajo de campo. Se prevé entregar los informes hasta finales de este mes o en julio, dependiendo el ritmo marcado por la pandemia.

Hasta el momento los hallazgos permiten corroborar el tema de los sacrificios, pero también que hubo descuartizamientos, porque se encontró evidencia de miembros dispersos. “Linda Manzanilla, una de las autoras de los estudios, dice que si bien los congelaban, les hacían tomar chicha y otras bebidas, los niños morían por hipotermia. Después los descuartizaban”.

En ese contexto, la hipótesis es que este tipo de prácticas con infantes se siguen dando. “Está la desaparición de niños que la Felcc puede corroborar”, advierte la experta.

Mientras Claudia explica, su compañera Ana Canaviri muestra la reconstrucción de un cráneo fragmentado. Unir las piezas es como armar un rompecabezas. Se debe encontrar coincidencias y, una vez hay certeza de que es la parte exacta, se usa un químico para pegar.

Y así sucede con cada resto. A los investigadores les interesa encontrar marcas que indican los signos de violencia, pero además determinar edades de los individuos.



La mandíbula reconstruida de un niño; debajo, el dibujo de la pieza para el registro.



Chura muestra uno de los retazos, tan pequeño que se trataría de un niño de no más de diez años.

Esta tarde de mayo, tras dar a conocer su trabajo, el equipo vuelve a concentrarse en los huesos. Mientras, alrededor un paisaje amarillo -homogéneo- contrasta con el azul intenso de un cielo con pocas nubes.

Desde el laboratorio se alcanza a ver la pirámide de Akapana, orienta-

da al este, alineada con la montaña del Illimani. En la cima, lugar donde estaba la habitación del jerarca más importante, se cree que un día se asesinó a 19 niños y jóvenes, para que los dioses -por fin- hicieran caer gotas de lluvia.

Soy Bolivia



"CONOCE EL LADO POSITIVO DE BOLIVIA"
Encuentra información de tours, ecoturismo
y diversas alternativas de hospedaje y
transporte en nuestro portal.

Foto: © Javier Vera Monzón

Únete a nuestros aliados para promover el turismo organizado.
Promocionaremos tus servicios con publicidad nativa, todo el
año en enlaces independientes. **¡Contáctanos!**



PUBLICIDAD GRATIS*



@SoyBoliviaTurística



Cel.: 70079347



Mail: ventas@soybolivia.com.bo

**Promoción válida por tiempo limitado.*

www.soybolivia.com.bo 

Turismo vivencial,
aviturismo, astronomía y
arte andino: los otros
atractivos del

TIAHUANACU





Delia estudió las fotografías de los hallazgos arqueológicos y logró replicar hasta en un 30 por ciento la trama de los tejidos ancestrales de su cultura.

La nueva oferta turística de este destino en La Paz, permite compartir la vivencia diaria de las familias del lugar, así como su gastronomía y costumbres milenarias. Durante el recorrido, el turista elabora quesos artesanales, participa de rituales andinos, conoce de cerca los tejidos para ceremonias ancestrales y puede hacer réplicas de esculturas tiwanakotas, entre otros.

Doly Leytón Arnez

Quien visita este municipio, distante a 74 kilómetros de La Paz, tiene en el sitio arqueológico de Tiwanaku y sus museos, atractivos de gran interés. Sin embargo, el destino ofrece mucho más que la ciudad de piedra para recorrer.

En marzo de este año se formó la "Asociación de Emprendimientos Turismo Integral Tiahuanacu Bolivia",

conformada por habitantes del lugar que decidieron impulsar alternativas frente a la pandemia. Es una ruta turística que se complementa a la oferta arqueológica.

La agrupación reúne a prestadores de servicios turísticos, como restaurantes, hospedajes, operadoras y guías, además de artesanos con conocimientos ancestrales, productores de lácteos, expertos en astronomía y familias que apuestan por el turismo vivencial. La visita demanda un mínimo de dos días y un máximo de tres, e incluye el aviturismo en el lago Titicaca como senderismo en montañas.

Aquí algunos de estos emprendimientos:

LA TEJEDORA DE LOS PRESIDENTES

Delia Medina heredó el talento de su madre para tejer chompas, gorros y otras prendas, pero su cercanía con el mundo de la arqueología la inspiró a especializarse en tejidos de piezas con diseños ancestrales. Así se convirtió en la tejedora de líderes de culturas andinas, que acuden a ella cuando requieren prendas especiales para

sus ceremonias. En su trayectoria, se encuentra también haber hecho piezas para presidentes de Bolivia, entre ellos Evo Morales, Jorge Quiroga y Hugo Banzer Suárez.

Según cuenta, hace más de 20 años, un arqueólogo que descubrió restos de la cultura tiwanacota en el desierto de Atacama, le obsequió un libro a su esposo con fotografías de piezas originales de la indumentaria andina, donde se podía ver diseños que datan de hace unos 1500 años.

Entre las imágenes había un gorro con puntas, sobre la cabeza de un sacerdote representado en cerámica. Se trata uno de los textiles más importantes en Tiwanaku, denominado Ch'uku. Actualmente, es utilizado por líderes comunales, místicos, sabios y personas que ostentan cargos jerárquicos.

El expresidente Evo Morales, por ejemplo, lució uno en su posesión, en 2006. La pieza con figuras abstractas, representa la cosmovisión y religiosidad andina, explica Delia.

"He hecho para Banzer (Hugo), en blanco y negro; luego hice para el Veltzé (Eduardo Rodríguez), para Tuto (Jorge)", enumera mientras muestra fotografías de los aludidos.



La artesana personaliza cada prenda que elabora. Foto: © Rocío Lloret Céspedes.

Por su fama, al ser la única tejedora en Bolivia especializada en este tipo de piezas, entre sus clientes figuran mallkus (autoridades de comunidades), místicos, chamanes y meditadores, no solo de su región, sino de otras naciones andinas.

Monolitos, achakanas, wipalas, la cara del sol, el ojo de wiracocha, el signo del cóndor, búhos, entre otros elementos se pueden observar en el sitio arqueológico y los museos del lugar. Todas esas figuras son representadas en gorros, chompas, manillas, cinturones, fajas y otras prendas. Estas piezas se pueden apreciar en su pequeño taller, ubicado al final de la avenida Manco Kapac, en el municipio de Tiahuanacu.

Hasta hace unos años, Delia elaboraba sus propios ovillos de lana a mano, como lo hacían sus ancestros pero debido a que el producto final resultaba más costoso, hoy utiliza lanas industriales de alpaca de distintas calidades, de acuerdo al pedido. Para la venta a los turistas, produce algunas piezas como manillas, chulos, chompas en lana sintética. "Esto es puma, esto es pescado, este es el signo de agua y tierra, siempre con la chacana (cruz andina) al centro", dice.

La tejedora ha logrado imitar hasta en un 30 por ciento la trama de los diseños hallados de la cultura tiwana-

cota, según relata su hijo, el arqueólogo Luis Callisaya. No produce en serie, así que cada pieza es única y exclusiva.

Como labora a pedido, abre su taller solo a visitas programadas. Para contactarla, puede llamar al (591) 71973531.

EL ARTESANO QUE INMORTALIZA PIEZAS TIWANAKOTAS

Desde hace 30 años, Néstor Ávalos transforma arcilla y piedras en réplicas exactas de piezas arqueológi-

cas que fueron halladas en Tiwanaku. Ávalos dejó su trabajo como transportista para aprender el oficio familiar de su esposa y con el transcurrir del tiempo se convirtió en un artesano destacado. En su taller llamado "Chacha Condori", comparte su tiempo entre la producción y la enseñanza, cuando algún lugareño o foráneo lo busca para aprender sus técnicas.

"Estas son artesanías decorativas, pero lo más importante es que son piezas inspiradas en el legado cultural tiwanakota, en objetos reales hallados en las excavaciones, en piezas del museo y en los objetos más representativos de nuestro Patrimonio de la Humanidad", dice.





El artesano muestra una de sus obras en su taller en Tiahuanacu.

Este artesano hace las obras más grandes en su patio. Allí talla esculturas de monolitos, rostros, figuras zoomorfas como el Chacha Puma cargando un sapo y hasta la puerta del sol, en tamaños que superan el metro de alto. En su mayoría son pedidos especiales de quienes buscan llevar decoraciones representativas del sitio arqueológico a sus hogares.

En el interior de una habitación larga, construida con barro y techo traslucido, tiene cientos de objetos hechos en serie. En las paredes, los tablonces de madera que hacen de repisas sostienen a tortugas, chasquis búhos, monolitos y cóndores, entre otros.

El trabajo empieza con la recolección del material en zonas cercanas al pueblo y termina con decenas de unidades similares. Si se trata de una obra nueva, analiza las fotos del artículo original para elaborar minuciosamente el molde; proceso que demanda unos dos días. Ya con ese material, produce hasta 60 piezas por día, de 10 a 15 diseños.



Pedazos de arcilla son convertidos en pequeñas réplicas de piezas arqueológicas.

Durante la visita al taller, además de recuerdos, también se puede adquirir ceniceros, pipas, jarrones, alcancías, portalapiceros, floreros y otros. Se encuentran objetos desde

Bs 2.

Para visitar "Chacha Condori" o para pedidos, se puede llamar al (591) 71977364.

UN PEQUEÑO TIWANAKU PARA PASAR LA NOCHE

Elías Leonardini soñó con tener un pequeño Tiwanaku en su propiedad, un lugar donde la gente pueda conocer de cerca cómo vivían las familias de esa cultura andina hace miles de años. En 2018 concretó aquella ilusión con la construcción del Complejo Turístico Taypi Uta, lugar donde funciona un restaurante del mismo nombre.

Ubicado sobre la carretera, a la llegada al pueblo, lo primero que se aprecia en el lugar es una recreación del templo de Kalasaya, con un monolito al centro.

En una pampa extensa se distribuyen otras piezas que van dando forma a su pequeña ciudad a escala. Construidos con paja, barro y piedra, están el restaurante, un par de casas donde se brinda hospedaje, una especie de patio ceremonial con una estela sobre una cruz o chacana, además de la muestra de una pequeña casa ancestral.

Leonardini explica que el complejo turístico está en pleno desarrollo, pero desde hace tres años brindan hospedaje en las casas, que tienen capacidad para ocho personas. Cada una tiene una salita de estar, un patio, dos habitaciones con dos camas, cada una, y servicios básicos necesarios para una buena estadía. Toda



Uno de los atractivos es esta casa tiwanakota, diseñada según la información de los hallazgos arqueológicos de la zona. Foto: © Doly Leytón Arnez

la infraestructura tiene elementos decorativos alusivos a la iconografía tiwanacota, como Chacha pumas y cóndores. “Hemos sacado fotos a las reliquias arqueológicas, hemos estudiado, antes de diseñar cada una de las piezas”, explica.

Todo el complejo es en sí es un museo vivencial de esta cultura milenaria. También se puede participar de actividades ceremoniales para pedir favores a la Pachamama (diosa tierra) y los dioses andinos o solo para complementar la vivencia andina.

Uno de los atractivos del sitio es una pequeña habitación que recrea una vivienda tiwanacota antigua. Se trata de un ambiente con una cama construida en barro, una cocina del mismo material, ubicada detrás de la puerta, y un espacio pequeño para comer. En las paredes penden utensilios como mecheros y ollas, y prendas de vestir.

Esta recreación es custodiada por dos monolitos ubicados a los laterales de la puerta, como guardianes.



La recreación de un templo subterráneo de Tiwanaku da la bienvenida a los visitantes. Foto: © Rocío Lloret Céspedes

Elisa Leonardini, hija de Elías, anuncia que para el próximo año se instalará un centro de interpretación arqueológica, entre otras iniciativas.

En el restaurante, que por el momento solo funciona con reservas debido a la pandemia, la familia ofrece comida elaborada con alimentos del lugar. Su producto estrella es el *apthapi*, bufet andino que incluye papas, ocas y otros tubérculos producidos en la comunidad, acompañados con carnes de llama y pescados como el ispi.

El precio del hospedaje es de Bs 60 por persona e incluye el desayuno. Participar del *apthapi* puede costar Bs 50, por persona. También sirven otros platillos a la carta.

Por el momento, solo atienden con reserva. Puede contactarse al (591) 73582846.

QUESOS EUROPEOS CON LECHE TIWANAQUEÑA

El paisaje andino en el cantón Achaca, a 4.000 metros de altura, es ahora un centro de producción de lácteos. En los patios de las casas de los habitantes se observa ganado vacuno, así como en extensas pampas que terminan a los pies de cerros que parecen sus custodios.

Wilfredo Marín, el dueño de esta planta, cuenta que desde hace muchos años su padre tenía ganado y su mamá producía queso fresco para el consumo familiar, como negocio a pequeña escala. En 2013, él decidió emprender en algo más grande y así forjó "Lácteos Tiwanaku", una industria de quesos europeos elaborados con leche tiwanaqueña.

Con orgullo, este ingeniero muestra cómo fue aprendiendo de a poco. Aquí se elabora queso fresco tradicional y variedades europeas como gruyere, muzarella y brie con recetas que aprendió en el exterior pero que adaptó a las condiciones climáticas del altiplano.

Wilfredo muestra la producción, que ya está lista para la venta.



|| Durante la estadía en Taypi Uta los turistas pueden participar de ceremonias ancestrales.

Foto: © Doly Leytón Arnez



|| El depósito de maduración de los quesos.

Foto: © Rocío Lloret Céspedes



Foto: © Rocío Lloret Céspedes

En sociedad con el ingeniero zootecnista, Ronny Mamani, Marín se dedica a la producción agropecuaria desde la obtención de forraje, la producción de leche de vaca y cabra, su transformación en derivados lácteos, hasta su comercialización. “Hacemos toda la cadena productiva”, comenta.

La planta procesa unos 3.800 litros de leche en una jornada, convirtiéndolos en quesos, yogurt y helados. De esa cantidad, al menos el 90 por ciento de la materia prima es adquirida a productores locales, que cada día llegan con sus recipientes llenos, y pasan por un estricto control de calidad.

La comercialización de los quesos se realiza por dos vías: con distribuidores directos en La Paz y en puntos de venta en las “Jawitas mi Chulumani”. Para hacer su pedido, puede llamar al (591) 712531693.

SABOR ANDINO ENTRE RÉPLICAS TIWANACOTAS

La cultura, arquitectura y simbología de Tiwanaku se reflejan en los detalles del restaurante El Cóndor, que antes de la pandemia recibía hasta 70 comensales al día.

El cliente es recibido por una persona encargada de hacer cumplir los protocolos de bioseguridad, como la aplicación de alcohol en las manos y desinfección de las plantas de zapatos. En el interior, además de disfrutar de una sabrosa gastronomía andina, existe una pequeña muestra de los atractivos del destino.

En las paredes hay fotografías del sitio arqueológico, cuadros que evocan la cultura y artesanías de objetos representativos. En el patio se ha recreado el templo de Kalasasaya y réplicas de monolitos.

Actualmente se construye una terraza para contar con más espacio y garantizar el distanciamiento físico cuando el flujo turístico se normalice.

“Queremos que el cliente se sienta como en un patio tiwanakota, toda la arquitectura tiene réplicas del sitio para que la gente se pueda tomar fotos, tocar las piezas y disfrutar del ambiente”, menciona el arqueólogo Hugo Ávalos, propietario del lugar.



Todos los detalles en el restaurante evocan a la cultura tiwanakota.



Marisol Patty prepara la mesa con algunas de las opciones para degustar en el restaurante.

La encargada de preparar los alimentos desde hace diez años, es su esposa, Marisol Patty. Ella se especializó en la preparación de platillos tradicionales. “Cocinamos con productos del lugar. La papa, carne de llama, trucha del lago, la oca, quesos, leche, la mayoría de los insumos, provienen de productores locales”, dice.

“El Cóndor” fue uno de los primeros restaurantes del municipio en adaptar su servicio con las medidas de bioseguridad impuestas para contrarrestar la pandemia de la Covid 19. Si bien hoy en día tienen poca afluencia de gente, ellos están listos para recibir visitantes.



El Restaurante Real atiende al lado de la iglesia de San Pedro en Tiahuanaco. Foto: © Rocío Lloret Céspedes

GASTRONOMÍA NACIONAL E INTERNACIONAL EN PLENO CENTRO HISTÓRICO

Desde hace 12 años el “Restaurante Real”, ubicado al lado de la iglesia del pueblo, en la plaza principal de Tiahuanacu, atiende al público con comida típica de Bolivia y platillos internacionales.

Los esposos Julio Román y Vidalia Limachi son los propietarios de este local que abre a las 8.00 y cierra a las 21.00. Mientras ella se encarga de preparar platillos, él se ofrece como anfitrión para brindar una gran experiencia a sus clientes.

El asado de llama y los preparados con quinua, como la sopa, son los más pedidos. También ofertan culinaria internacional y adecuada para personas veganas, por ejemplo.

“Vamos a ampliar la atención en el patio, para cumplir con el distanciamiento. Pero para que la gente disfrute más el lugar, construiremos un techo transparente con iluminación hacia el campanario de la iglesia con lo que habrá una linda vista”, dice Julio.

En este restaurante, se encuentra productos desde 10 bolivianos. Los platos a la carta, desde 30.



Los turistas aprenden a elaborar quesos criollos paso a paso. Foto: © Doly Leytón Arnez

UN DÍA CON UNA FAMILIA TIAHUANAQUEÑA

Producir queso artesanal con sus propias manos, desde el ordeño de la vaca hasta del desmontado del molde para disfrutar su sabor. Aprender a elaborar cerámica; aprender a teñir lana de oveja y hacer tejidos; aprender a cocinar en hornos hechos de tierra con técnicas ancestrales, son algunas de las experiencias que ofrece Walipini, un proyecto de turismo vivencial, ubicado en la comunidad Chambi Chico de Tiahuanacu.

Janneth Huanca y Luis Fernando

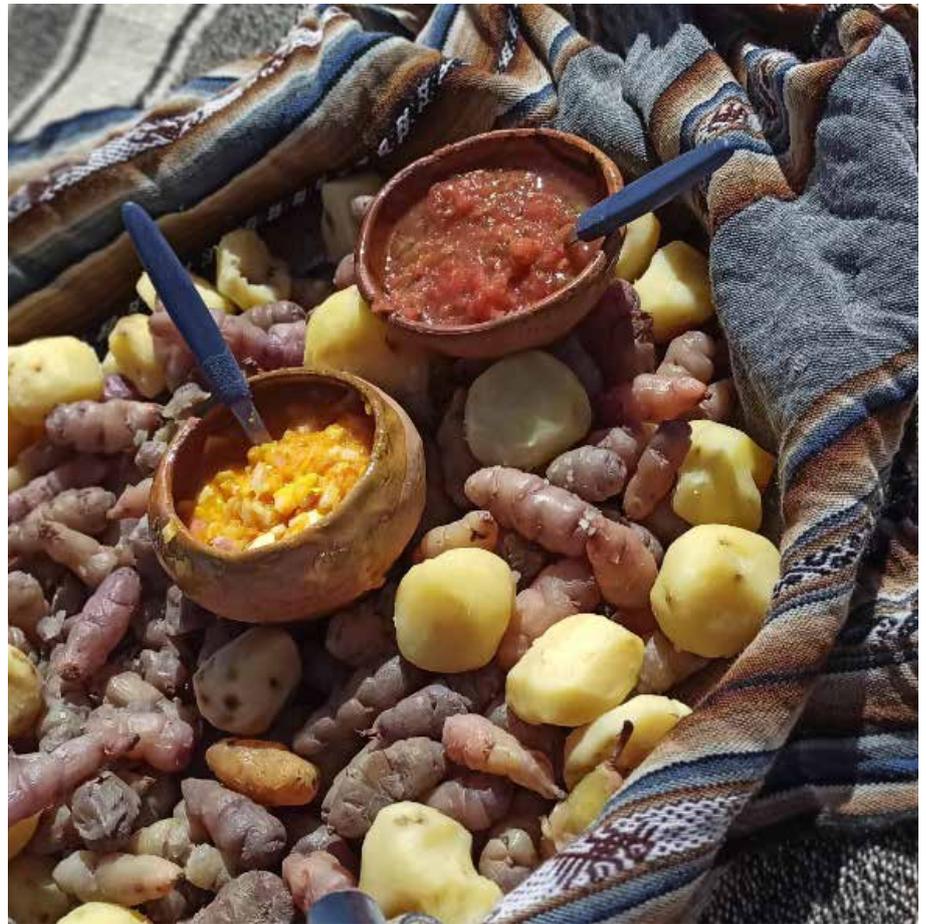
Choque Patty, ambos licenciados en Turismo, llevan adelante este emprendimiento que busca mostrar cómo es el cotidiano vivir de los lugareños.

Su producto estrella es la huatia, una técnica de elaboración de alimentos que viene desde sus ancestros. Esto solo se puede hacer a partir del 3 de mayo, cuando arranca la época de cosecha de turbérculos. Con los terrones que quedan sueltos luego de sacar las papas, se arma una especie de iglú, una pequeña estructura semiesférica donde se encienden pedazos de carbón orgánico (bosta de vaca seca).

Ya con la calda intensa, se introduce a este horno natural las papas, camotes, ocas y habas para su cocción. En unos 15 minutos, el producto está listo para servir.

Se acompaña con diferentes tipos de carne, a veces con asado de llama, otras de res o pescado; todo montado sobre el suelo en unos pullos, una especie de manta. Esto es un *apthapi* o bufet andino.

Una jornada, que incluye todas las actividades y los insumos, tiene un costo de 150 bolivianos para turistas extranjeros y 100 para nacionales. La visita se debe programar con anticipación llamando al (591) 65686033 o 77249572



El *apthapi* es un bufet andino que incluye papas, ocas y otros tubérculos producidos en la comunidad.



Parte de la experiencia incluye construir los hornos naturales con pedazos de tierra compactada.

AKAPANA, EL PRIMER HOTEL DE TIAHUANACU

Hace tres años, Rosario Morales, hizo realidad un sueño de construir en su natal Tiahuanacu un hotel que brinde a los clientes todas las comodidades necesarias para una estadía de lujo. Considerando que este destino carecía de buenos hospedajes, la puesta en funcionamiento del hotel Akapana fue todo un suceso. Incluso fue el escenario de dos bodas al estilo andino entre turistas extranjeros.

El hospedaje tiene capacidad de 100 camas, en 33 habitaciones. Cuenta con un auditorio para 70 personas y un restaurante con un comedor para 300 personas. Pronto tendrá sauna y en el lugar hay salas de juegos para niños, y espacio suficiente como para pasear al aire libre.

El hotel se encuentra al lado del sitio arqueológico, sobre la avenida Manco Capac. Para reservas llamar al (591) 73545206.



UN OBSERVATORIO ASTRONÓMICO PARA APRENDER SOBRE CONSTELACIONES ANDINAS

Si el clima es favorable, es recomendable realizar esta actividad turística nocturna para apreciar constelaciones andinas, interpretadas por Manuel De La Torre, director del Complejo Astronómico Andino "Chakana".

Previo a la experiencia, hay un recorrido por las salas de Astronomía Moderna y Arqueoastronomía. En el lugar se puede apreciar fotografías de las constelaciones mientras el experto realiza la interpretación de las mismas.

En la siguiente sala, hay una muestra temática de la historia de la navegación espacial. Allí también se exhibe telescopios, así como de naves espaciales a escala.

Antes de la pandemia, la visita a este sitio era una parada obligatoria de las operadoras que brindan recorridos nocturnos por el centro arqueológico. Ahora se lo puede hacer con una cita previa.



Manuel De La Torre explica en detalle el significado de las constelaciones, bajo una mirada andina.

Para consultas, llamar al (591) 73261926.

Para consultas, llamar al (591) 73261926.

SENDERISMO EN QUIMSACHATA

Para los amantes de la aventura y la naturaleza, la ruta turística en Tiahuanacu incluye senderismo a la cima del cerro Quimsachata, ubicado a 11 kilómetros al sur del sitio arqueológico, a 4.709 metros sobre el nivel del mar.

Sixto Quispe, guía de arqueólogos e investigadores desde 2005, lleva adelante esta iniciativa para mostrar a los visitantes la riqueza en flora y fauna de la zona. "En el camino se pueden observar zorritos, vizcachas, aves y, con suerte, al gato andino", comenta. Desde niño, él recorrió estos parajes y conoce las rutas como pocos. Por ello quiere aprovechar esa experiencia, para compartirla con los visitantes con alma aventurera.

Para consultas y reservas, llamar al (591) 73262767

ADEMÁS...

Dimensión Andean ofrece visitas guiadas con una visión espiritual y tradicional a los templos ancestrales. Contactos: (591) 71903332



Sixto Quispe, guía de arqueólogos e investigadores, ahora emprende con una ruta de trekking para mostrar la flora y fauna andina. Foto: © Doly Leytón Arnez



El grupo de emprendedores de Tiahuanaco busca la reactivación del turismo con una oferta variada.



Los turistas pueden participar en rituales andinos durante su estadía en este destino.

¿SABÍAS QUE...

GRACIAS A GENTE COMO VOS, QUE CREE EN LO QUE HACEMOS, PUEDES LEER TODOS NUESTROS CONTENIDOS SIN COSTO? GRAN PARTE DE NUESTRO TRABAJO PERIODÍSTICO SE SUSTENTA CON APORTES DE LOS **#AMIGOSDELAREGIÓN**, UNA COMUNIDAD COMPROMETIDA CON EL MEDIOAMBIENTE Y EL ECOTURISMO.

PARA SABER CÓMO PUEDES SER AMIGO DE LA REGIÓN
ESCRÍBENOS AL  70079347, O INGRESA A:

WWW.LAREGION.BO/APOYANOS-2/



HUMAMARKA,

un mirador de aves en
medio del Lago Titicaca



Foto: © Suzanne Vargas

Un proyecto de turismo comunitario ofrece a los visitantes la oportunidad de avistar diferentes especies nativas y migrantes de estos animales, pero también conocer las costumbres de la gente del lugar. Está cerca a Tiahuanacu, en La Paz.

La Región

Humamarka es una comunidad marcada por el agua. Cuentan que allá por 1985 una inundación obligó a salir a más de la mitad de sus habitantes, porque no hubo lugar que no fuera inundado por la crecida del Lago Titicaca. Pero la gente volvió. Volvió de a poco, desde distintos puntos de Bolivia y también desde otras latitudes. Volvió porque quería seguir cultivando su papa, sus habas, su quinua. Quería volver a ese rincón que está a 20 kilómetros del sitio arqueológico de Tiwanaku y a 60 kilómetros de La Paz. Allá donde el frío altiplánico contrasta con el sol que brilla en medio de un cielo azul intenso. Quería volver a pescar para alimentarse y transmitir a sus hijos aquellos saberes ancestrales, danzas y comidas. Quería volver, para no irse más.

Hoy, a 36 años de aquel suceso, en el lugar se preparan para recibir a turistas ansiosos por avistar aves, “algo que nosotros no habíamos visto como



Los flamencos australes pueden ser avistados a orillas del lago, algunos incluso con sus crías. Foto: © Suzanne Vargas

potencial”, dice Miguel Alacona, jaliri o máxima autoridad originaria.

Los humamarqueños no solo no se dieron cuenta que tenían una riqueza ecológica a su alrededor, sino que no sabían que ello podía representar una alternativa de progreso para la comunidad, sin tener que destruir su entorno.

Fue así que hace tres años arran-

có un proyecto denominado “Apoyo al desarrollo del turismo comunitario en Tiahuanacu”, impulsado por el Fondo Extremeño Local de Cooperación al Desarrollo (Felcode) y el Gobierno Municipal de Tiahuanacu. El mismo que logró la financiación de la Agencia Extremeña de Cooperación Internacional al Desarrollo (Aexcid).



Guías locales utilizan botes a remo para llevar a los turistas hasta el mirador y dar un paseo por el llamado lago sagrado. Foto: © Doly Leytón Arnez

La comisión de turismo está conformada por estos jóvenes, quienes además se encargan de difundir el emprendimiento.
Foto: © Rocío Lloret Céspedes



Entre otras cosas, se construyó un mirador de aves que está en medio del lago Titicaca y desde el cual no solo se puede observar una variedad ornitológica nativa muy grande, sino también otra migrante, que llega en ciertas épocas. Todo ello, acompañado de la posibilidad de conocer y convivir un poco con la gente del lugar hacen de este sitio un lugar ideal para visitar ya no solo los monumentos de piedra de Tiwanaku, sino una ruta para pasar entre dos o tres días realizando diversas actividades.

GUARDIANES DEL LAGO

La organización social de las comunidades aymaras se conserva intacta. Por ello cada decisión que se toma debe ser avalada por los habitantes. Así se conforman las directivas y, en este caso, la comisión de Turismo.

Para la presente gestión la presidente Rolando Alanoca Quispe, quien tiene como vicepresidente a Rubén Alanoca Quispe; secretario de actas,

Con la destreza que los caracteriza, los jóvenes guían a los turistas por el lago.



Ronald Mairana Mendoza; hacienda, Almer Alanoca Quispe, y prensa, Juan Américo Alanoca Nina.

Ellos, además de encargarse de la promoción del emprendimiento, serán

los guardianes del sitio turístico, para que los foráneos no espanten a las aves, por ejemplo, o no boten basura donde no corresponden.

Conscientes del importante rol que les tocará cumplir, actualmente reciben capacitación para brindar información, pero sobre todo para estar atentos ante cualquier contingencia.

“Somos todos jóvenes. La comunidad nos ha confiado este rol para que podamos explicar a la gente qué se puede y qué no hacer”, dice Rolando.

Sus compañeros también hacen promoción en redes sociales, por lo que si quiere seguir las actividades, puede darle “like” a <https://www.facebook.com/Turismomiradordeaves-silvestreshumamamrca>

DESDE LOS AIRES

Desde el mirador de aves, al que se llega en botes impulsados a remo, los flamencos australes (*Phoenicopterus chilensis*) se ven en bandadas alzando vuelo con sus alas rosadas. Además, tres especies de patos zambullidores -*Podiceps occipitalis juninensis* y *Rollandia rooland* y *Rollandia microptera*- aparecen de pronto del fondo del lago para volver a desaparecer entre las plantas de totora. Pero también hay chokas (*Fullca ardesiaca*), cuya carne es consumida por los lugareños como parte de su alimentación, en especial cuando alguna enfermedad deja el cuerpo humano diezmado.

En un tríptico de la Asociación Civil Armonía, se contabiliza 69 especies registradas en todo el municipio. Algunas llegan por épocas, procedentes de otros países. Bastan unos vinculares para darse cuenta la cantidad de individuos regados en el extenso lago navegable más alto del mundo.

“Ellas (las aves) nos guían para la siembra, cosecha, helada, granizo. El kere kere, por ejemplo, hace su nido en el agua y de acuerdo a la altura en la que lo construye, nosotros sabemos si ese año subirá o no el lago”, dice Rolando.

Los aficionados al aviturismo suelen quedarse varias horas en silencio tan solo para avistar y fotografiar a estos individuos. En este lugar de brisa fría aquello no solo es posible, sino necesario para reconectar y cargar energías.

Los jóvenes de la comunidad están entusiasmados con la llegada de turistas para mostrar la riqueza en avifauna de Humamarka. Foto: © Rocío Lloret Céspedes.

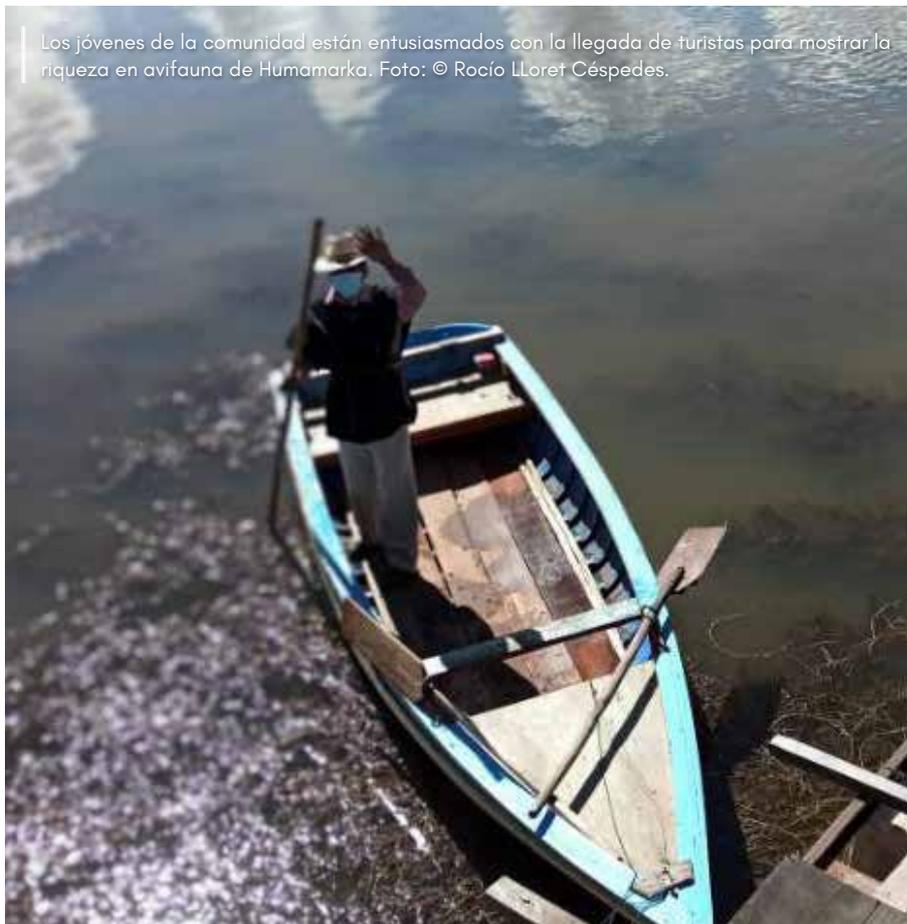
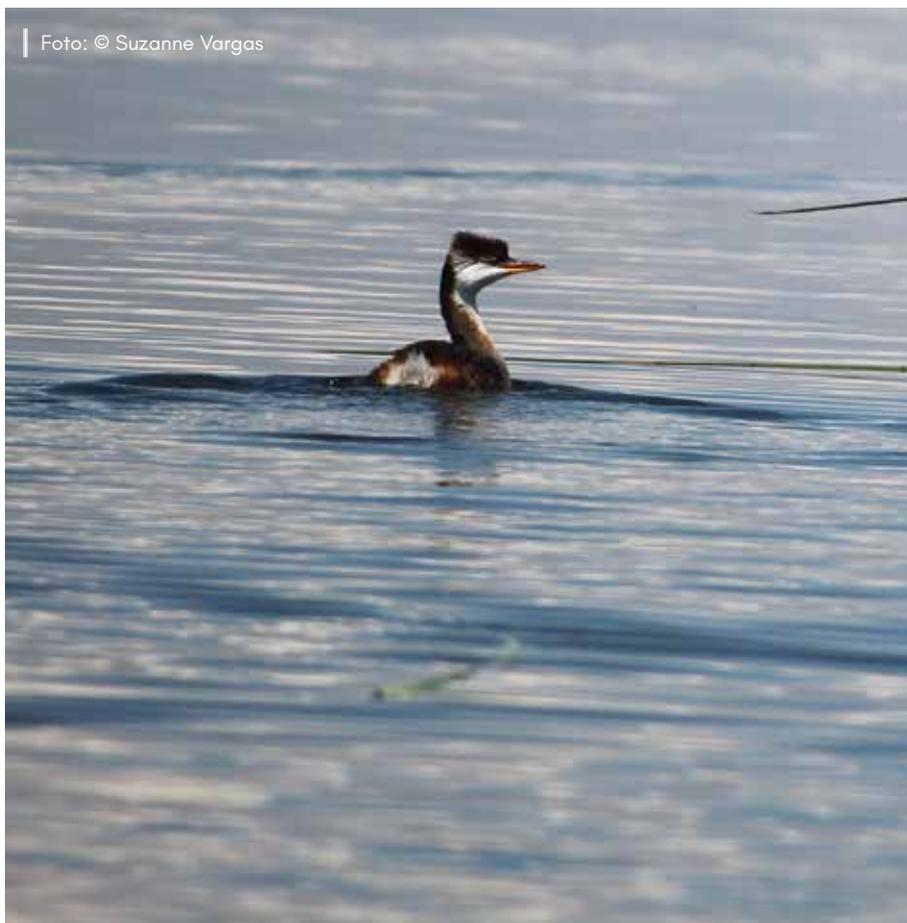


Foto: © Suzanne Vargas



TURISMO VIVENCIAL

Tras esa experiencia, de recorrer además una parte del lago que no tiene los niveles de contaminación de otros, porque en esta parte no desembocan muchos ríos grandes, el visitante podrá conocer un poco de la cultura de Humamarca, una comunidad de 80 habitantes.

Aquí la dieta principal está compuesta por pescados como el k'arachi o el pejerrey (aunque cada vez quedan menos), así como la papa, el chuño, tunta (dos variedades de papa deshidratada y congelada), así como las ocas (otro tubérculo típico de la zona) y las habas. A esta alimentación que muchas veces se suma la de la carne de choka, los lugareños atribuyen no haber tenido casos ni muertos por coronavirus.

Para cuando les toque recibir visitantes, el jaliri Miguel Alanoca asegura que se tomarán las medidas de bioseguridad necesaria. De hecho ellos mismos utilizan barbijo cuando tienen reuniones comunales.

Por el momento en la zona de llegada de los vehículos se está construyendo sombrillas, para que los turistas puedan cubrirse del intenso sol invernal que azota la zona y puedan descansar.

Tras una coordinación, también tendrán la oportunidad de probar el wallak'e, una sopa de pescado, elaborada con una hierba especial llamada k'oa. También conocer la danza Mimula, ritual de tiempos inmemoriales en la que se hace alusión a los zorros que solían llevarse ovejas. Entre los personajes que participan está el kusillo (según algunos historiadores, una parodia del arlequín español), el achachi y las abuelas. Todos ellos se mueven al ritmo de quenás, que interpretan melodías alegres.

“Dicen que cuando el zorro quiere llevarse gente, el achachi lo defiente, eso es parte del baile”, describe Pablo Quispe Huayta, vecino del lugar.

El wallake es uno de los platos típicos que las mujeres de esta comunidad preparan para los visitantes. Foto: © Doly Leytón Arnez



El tour incluye una muestra de bailes autóctonos como «Mimula», con la participación de hombres y mujeres de la comunidad. Foto: © Doly Leytón Arnez



Los comunarios durante la presentación del emprendimiento.



DALE VIDA A TUS DERECHOS

LEY 348

Contra toda forma de violencia

NADA JUSTIFICA LA VIOLENCIA

¡DENUNCIA!

LEE EN LÍNEA NUESTROS ARTÍCULOS DE **TURISMO**



QUÉ HACER EN ORURO,
CONOCE LOS SITIOS
TURÍSTICOS DE LA TIERRA
QUE ES MUCHO MÁS QUE
CARNAVAL

Museos, sitios históricos, aguas termales y pueblos míticos forman parte de los atractivos turísticos de este departamento andino de Bolivia.



CORDILLERA DE SAMA:
RAFTING, RAPEL, BIRD
WATCHING, TREKKING
Y MÁS PARA HACER EN
TARIJA

En esta reserva natural se encuentran caminos antiguos de piedra, impresionantes sitios arqueológicos, áreas de camping, dunas de arena, lagunas y rutas de trekking.



RUMBO A ROBORÉ,
CONOCE EN DETALLE CÓMO
LLEGAR Y QUÉ HACER

En este municipio existe una variedad de atractivos naturales y culturales. Para conocer todos se necesita al menos dos semanas. En este artículo te sugerimos algunos lugares turísticos para visitar durante un viaje de fin de semana a Roboré.



MEET COCHA, UNA
GUÍA INTERACTIVA
PARA CONOCER
SITIOS TURÍSTICOS DE
COCHABAMBA

¿Qué hacer?, ¿qué lugares visitar?, ¿dónde comer en Cochabamba? Meet Cocha es un proyecto que te lleva a conocer rincones de la ciudad que probablemente no sabías que existían o que nunca te animaste a visitar. En esta guía interactiva encontrarás diferentes opciones para visitar, según tu compañía.



ARTECAMPO, EL MUSEO QUE REÚNE OBRAS DE ARTE DE CULTURAS DEL ORIENTE BOLIVIANO

Con visitas guiadas y un programa especial para niños, este lugar invita a conocer un poco más del legado de mujeres de Tierras Bajas, que hacen maravillas con las manos.



DESCARGA LOS MANUALES DE BIOSEGURIDAD VIGENTES PARA LA ACTIVIDAD TURÍSTICA EN BOLIVIA

Los manuales de bioseguridad son para los rubros de gastronomía, operadores y guías, hospedaje, y transporte, entre otros.

*Publicidad gratuita, en apoyo a emprendimientos amigables con el medio ambiente. Si tienes un emprendimiento, llámanos al 70079347.

EcoWawita



Pañal ecológico



Protectores de lactancia



Barbijos



Wawita a bordo - fulares



Wawita a bordo

WWW.WAWITAABORDO.COM

Lanzan convocatoria al Premio Nacional de CRÓNICA BAOV 2021

descarga la convocatoria 2021

BARTOLOMÉ ARZÁNS DE ORSÚA Y VELA

31 de agosto, 2021 plazo de envío de crónicas.
premiodecronicarascacielos@gmail.com

INSTITUCIONES CONVOCANTES

Página Siete Fundación para el Periodismo Editorial 3600

MEDIOS ASOCIADOS

Opinión LA REGION Potosí El País CORRIÓN LA PALABRA

La Región y cinco diarios de circulación nacional apoyan desde este año la iniciativa del periódico paceño Página Siete, mediante su revista Rascacielos. Además del premio, de Bs 14.000, este año se hará énfasis en la formación.

La Región

La Región y cinco diarios de circulación nacional –Opinión (Cochabamba), Correo del Sur (Sucre), El Potosí, La Palabra del Beni y El País (Tarija)– se sumaron este al Premio Nacional de Crónica Bartolomé Arzáns de Orsúa y Vela (BAOV). La convocatoria fue lanzada la noche del jueves, a iniciativa del periódico Página Siete y su revista Rascacielos, la Cámara Departamental del Libro

de La Paz, la Fundación Para el Periodismo y Editorial 3600.

El premio tiene la finalidad de alentar y fortalecer el ejercicio de este género de escritura, que integra al periodismo con la literatura. En esa línea, a partir de este año se dará impulso en la formación. Para ello, 15 semifinalistas participarán en un laboratorio intensivo de dos semanas, antes de enviar sus trabajos al jurado internacional.

Pueden participar bolivianos residentes dentro o fuera del país, así como ciudadanos extranjeros residentes en Bolivia.

En cuanto a los premios, el ganador se llevará un premio de Bs 14 mil, mientras que su texto será publicado en la revista Rascacielos y los seis miembros asociados. Asimismo, la crónica ganadora y las cinco finalistas, recibirán becas para participar de un taller internacional. Como en anteriores versiones, Editorial 3600 hará un libro con estos seis trabajos. La premiación será en septiembre, durante la Feria Internacional del Libro de La Paz.

“Para nosotros es un honor apoyar este Premio, no solo porque es una gran oportunidad para mostrar el talento de las nuevas generaciones, sino porque en el país hay miles de historias que esperan un autor para ser contadas”, dijo Rocío Lloret, jefe de prensa de La Región.



**!DESCARGA
NUESTRAS REVISTAS!**



¿Por qué la muerte de un

CAIMÁN NEGRO

es solo la punta del iceberg
de una serie de amenazas a
la fauna en Bolivia?

Rocío Lloret Céspedes

Un experto ve con preocupación lo sucedido en una localidad de Beni, pero advierte que la expansión de la frontera agrícola está provocando mayores daños aún en especies silvestres.

La muerte de un caimán negro (*Melanosuchus niger*) en la localidad de Magdalena, Beni, al norte de Bolivia; generó repudio de parte de la ciudadanía al conocerse las imágenes por redes sociales. Rápidamente, tanto el Ministerio de Medio Ambiente como la Gobernación del departamento amazónico anunciaron investigaciones para dar con los responsables.

Vincent Vos, biólogo holandés que vive en la zona desde 2002, explica que existe una falta de consciencia en cuanto a la importancia ecológica de estos seres, sobre todo en las áreas rurales. Advierte, sin embargo, que el deceso del individuo es solo la punta del iceberg de un problema más grande, que es la "masiva muerte" de animales por la ampliación de la frontera agrícola, mucho más que otras amenazas como la caza y el tráfico.

BENI, BOLIVIA

Algunos pobladores del Beni, creen que la grasa de la cola del caimán, cura el Covid

LA MUERTE DEL CAIMÁN NEGRO QUE SE HIZO VIRAL

La **muerte** de un **caimán negro**, hace poco, se hizo **viral** en las **redes sociales**

El animal fue **colgado** en un palo en la punta de un tractor **por esta falsa creencia**

En los últimos años, el **caimán** ha ido perdiendo su hogar por la **ampliación de la frontera agrícola**

Su **caza ilegal** es solo la **punta** de un **problema mayor**

Mide hasta **6 metros**
Por lo general teme al hombre

De **60 huevos** que pone la hembra, **sobreviven 1 o 2**

Ellos ayudan a mantener el equilibrio en la naturaleza porque se alimentan de **animales enfermos**
En Bolivia existe una **Ley** que **prohíbe cazarlos**. Es una especie vulnerable

En el caso del reptil, el hecho se conoció esta semana tras la difusión de un video y fotos. Según un reporte del diario El Deber, el cuerpo no fue encontrado, pero el periodista John Arandia difundió en sus redes sociales un audiovisual, donde se ve un caimán siendo carneado.

La especie está en el Libro Rojo de los Vertebrados de Bolivia, catalogado “en peligro de extinción”. “Estos son casos que llaman la atención, como el zorro Antonio o el tucán Tuqui Tuqui. Pero la caza de animales no representa ni el uno por ciento de la mortandad de animales por la ampliación de la frontera agropecuaria más que por cualquier otra cosa”, dice Vos.

Su apreciación se basa en un reciente informe presentado estos días, que da cuenta de la muerte de casi seis millones de animales durante los incendios forestales de 2019. Asimismo, en la sentencia que recibió Bolivia por ecocidio.

UN DEPREDADOR MUY ÚTIL PARA EL ECOSISTEMA

En este caso, el caimán negro es uno de los grandes depredadores de la fauna. Se alimenta de capibaras, peces y otros mamíferos. Lo más importante es que consumen principalmente individuos enfermos y otros que tienen alguna debilidad, “así aseguran una población sana y un equilibrio para que no haya poblaciones de animales que puedan multiplicarse mucho”, explica el experto.

La mayor parte de su hábitat ha sido exterminado. De hecho, en gran parte de Brasil y Paraguay ya no se encuentra individuos. En Bolivia, en los años 80 hubo mucha caza para la exportación de cueros, pero esto se logró controlar con redes nacionales y controles. “La población se estaba recuperando, pero ahorita enfrenta otra amenaza que es destrucción de hábitat, ampliación de la frontera agropecuaria y la contaminación de los ríos”, asegura el biólogo.

En cuanto a sus características, puede llegar a medir seis metros. Habita en lagunas y arroyos, por lo que la



Foto: Rocío Lloret Céspedes

gente que vive en comunidades aldeanas, no suele meterse a estos cuerpos de agua. Pero tanto esta especie como la serpiente sicurí (*Eunectes beniensis*) atacan a los animales domésticos y también al ser humano.

“En Antofagasta, una comunidad cerca de Riberalta, un hombre fue atacado hace algunos años, y se logró liberar. Hay otro caso en Las Piedras, donde también hay un hombre que tiene el vientre mordido por un caimán. Tanto en Beni como en Pando se escucha de niños que desaparecen y muchas veces se sospecha de sicurís

o caimanes que los arrastran al agua, y no se sabe más”.

En estas zonas rurales “no hay Policía, gobierno, ni fiscales”, asegura Vos. Incluso en ciudades grandes como Riberalta se vende libremente la carne del reptil. “Preocupa la muerte de un caimán, pero también se debería actuar de la misma manera con gente que ha provocado la muerte de cinco millones de animales”, sentencia Vincent respecto a los autores de chaqueos o quemas que derivaron en incendios, en la Chiquitania.



DENUNUNCIA

el racismo y toda
forma de discriminación

CONOCE TUS DERECHOS. LEY 045.

La invaluable lucha por
salvar a las

SERPIENTES

y bajar la tasa de
mordeduras en el Chapare





Un equipo de expertos trabaja en una de las regiones de la Amazonia boliviana donde más accidentes ofídicos se registra. A través de capacitaciones, estudios y un programa de radio, buscan mejorar la convivencia entre el ser humano y estos animales, para reducir la incidencia de mordeduras y conservar a las especies.

Texto: Rocío Lloret Céspedes
Fotos: Octavio Jiménez Robles

Desde el Génesis, el primer libro de la Biblia, la serpiente es considerada un animal que representa al mal. Su presencia en sí misma provoca temor e incluso hay creencias populares sobre su aparición en determinadas circunstancias. En los hechos, estos animales son grandes controladores de plagas

como los roedores, porque se alimentan de ellos y de pequeñas aves. Las especies se regulan entre sí, porque muchas no venenosas se alimentan de las venenosas y, a la vez, sirven de alimento para algunas aves y mamíferos. Todo este sistema permite mantener un equilibrio en el ecosistema.

En el campo de la ciencia, el veneno es útil para elaborar suero antiofídico. Pero lo más importante, en Sudamérica se investiga la sustancia para desarrollar medicamentos contra enfermedades tan graves como el cáncer.

Estas consideraciones, así como la mitigación del conflicto entre el ser humano y las serpientes mediante la reducción de mordeduras y la conservación de las poblaciones en la zona del Chapare cochabambino, dio vida a Proyecto Pucarara, en agosto de 2019.

“Una de las razones de este conflicto es el avance de la frontera agrícola-ganadera, porque se continúa colonizando espacios naturales de manera no planificada, con lo cual muchas especies se quedan sin hábitat y los encuentros con humanos son

más frecuentes”, dice Beatriz Nieto Ariza, bióloga y una de las principales impulsoras de la iniciativa.

En esta zona amazónica de Bolivia, las especies venenosas son minoría (tres de 30 registradas por el equipo de Proyecto Pucarara). Pero como estas se alimentan de roedores y estos animales están asociados al ser humano por la basura o la comida acumulada, suelen merodear cerca de las viviendas. “La serpiente no tiene interés en las personas, pero sí en su presa (el ratón, por ejemplo) y ahí es donde se da el encuentro”.

La carga cultural y religiosa lleva a la persona a interpretar que será atacada, pero en realidad es el ofidio el que se asusta muchísimo, porque tiene delante de sí a alguien mucho más grande. Lo que le queda es huir o quedarse quieto para reaccionar si se siente amenazado. Pero en el campo, la situación es distinta. En la mayoría de los casos, al ser este un animal que por su piel se camufla muy bien, los accidentes se dan cuando el campesino pasa cerca o lo pisa. Como no utiliza botas, es mordido en el tobillo, los dedos o debajo de las rodillas.

“Esto normalmente termina con la muerte de la serpiente, porque la gente no distingue entre especies venenosas o no venenosas”, explica la experta.

UN TRABAJO EN EQUIPO

Junto a Nieto Ariza trabajan principalmente los biólogos Húber Villca Corani y Raúl León Vigara, así como el médico Jean Phillippe Chippaux. La base del equipo está en el municipio de Puerto Villarroel, pero el proyecto se desarrolla desde Villa Tunari hasta

nen que ver con el entrenamiento al personal médico de la región, para mejorar el diagnóstico y el tratamiento.

Con la gente del lugar se trabaja en educación ambiental, para que conozca a las especies de la región. También en primeros auxilios y prevención. Para reforzar este aspecto, Pucarara tiene un programa radial, donde los vecinos llaman para plantear sus dudas y aprenden más sobre estos animales. Esta es una parte vital de la iniciativa, porque la mayoría de las personas afectadas no tiene ac-

dedican tiempo a la investigación de serpientes. Hasta ahora tienen registradas 30 especies, pero hay bastantes más.

UN TRABAJO POR ETAPAS

Para desarrollar estas tareas, en la primera fase los biólogos acompañaron al equipo médico de emergencias del Hospital Central de Ivirgarzama –el más grande del Chapare– durante más de un año. La idea era apoyar al personal cada vez que recibía un caso de mordedura de serpiente y entrevistar al afectado.

Esto sirvió de aprendizaje para entender a los actores antes de pasar a la segunda fase, que era llegar al público objetivo: los campesinos. Uno de los hallazgos fue que el desconocimiento sobre las especies es tal que la mayoría no distingue entre serpientes comunes y las venenosas; algo que no sucede con los pueblos originarios, como los Yuquis o los Yuracaré.

La carga cultural y religiosa lleva a la persona a interpretar que será atacada, pero en realidad es el ofidio el que se asusta muchísimo, porque tiene delante de sí a alguien mucho más grande.

Entre Ríos, toda la región del Chapare; una de las zonas con mayor incidencia de mordeduras en todo el país.

Básicamente las actividades tie-

ceso a redes sociales –el otro canal de comunicación del proyecto– pero sí a la radio.

Por supuesto, los expertos también

Corallus hortulanus (boa). Foto: © Octavio Jiménez Robles



© Octavio Jiménez Robles

Aunque es demasiado pronto para evaluar esta etapa, es evidente que los niños son los más abiertos a aprender. Con los adultos todavía se debe trabajar en cambiar algunas creencias arraigadas, respetando su cultura. “La educación es un camino lento, pero no hay otro más rápido”, sentencia Nieto.

“Si conseguimos que la gente aplique medidas de prevención acordes con su cultura, aprenda primeros auxilios adecuados y el personal médico esté capacitado, habrá un cambio de visión sobre las serpientes”, dice la bióloga, especialista en Biodiversidad y Conservación de Áreas Tropicales.

SEPA QUÉ HACER SI SE ENCUENTRA CON UNA SERPIENTE

Cuando nos encontramos con una serpiente, “es genial” –explica la experta– porque significa que no es peligrosa. Frente a ello, simplemente se debe retirar, porque esta no va a atacar nunca, salvo que se sienta amenazada.

En el caso que fuera una víbora (serpiente venenosa), utilizar su veneno es un desperdicio para ella. Energéticamente le cuesta generarlo y le sirve para cazar y digerir a sus presas. “Entonces desperdiciarlo en algo que no se va a comer, no le conviene”.

Si la encuentra cerca de su casa, lo ideal es tratar de apartarla con un palo largo. Si está lejos, se irá sola. “El problema es cuando no la vemos. La gente la pisa porque se camufla muy bien o pasa cerca de ella. En ese momento se asusta, se siente acorralada y algunas reaccionan mordiendo; otras, huyen”, dice Beatriz.

Pero también ocurren accidentes cuando se intenta matarla. Se registraron casos de gente que vio alguna y al ir a atacarla con machete, no calculó bien, y recibió la mordida.

Por tanto, la mejor defensa en el caso de las serpientes, no es el ataque.

En general, las serpientes no atacan salvo que se vean acorraladas.



Foto: © Steffen Reichle



Crece la población de **PARABA FRENTE ROJA,** pero persiste riesgo crítico de extinción

Un conteo realizado en zonas donde habita el ave registró 1.160 individuos, 353 más que en 2012, cuando se anotó 807. El aumento podría indicar que los esfuerzos de conservación dieron buenos resultados.

La Región

Un conteo de 1.160 individuos de Paraba Frente Roja (*Ara rubrogenys*), 353 más que las anotadas en 2012, hace prever un crecimiento de esta especie, sin que ello signifique que ya no esté en peligro crítico de extinción. El registro se hizo entre marzo y abril de 2021, en las cuencas interandinas donde habita la especie, en los departamentos de Chuquisaca, Cochabamba, Potosí y Santa Cruz.

En una nota de prensa, la Asociación Civil Armonía da cuenta que hasta hace poco se creía que su población no superaba los 807 individuos (entre ellas menos de 100 parejas reproductivas), por los resultados del estudio de un equipo de investigadores españoles, realizado entre 2011 y 2012.

Sin embargo, después de 10 años, el primer censo nacional interinstitucional de esta especie registró 1.160 individuos, lo cual brinda una espe-

ranza para los esfuerzos de conservación que realizan diversas instituciones en Bolivia.

Rodrigo Soria, director ejecutivo de la Asociación Armonía, explica que los resultados podrían indicar que los esfuerzos de conservación realizados por diferentes actores han resultado en un crecimiento de la población en la última década.

Bajo su perspectiva, la preservación de una población saludable de estas aves depende de la integración estrecha de las comunidades indígenas campesinas en los planes de conservación, puesto que una de las más grandes amenazas en este momento es la relación de los productores con el ave, que tiende a “perjudicar” los cultivos de maíz. “El tráfico ha disminuido mucho, pero como la vegetación andina ha sido fragmentada, mucho del bosque natural ha sido talado y convertido a campos de cultivo. Por ello, cuando el alimento de esta especie escasea, y cuando hay oportunidad de alimentarse de culti-

vos, lo hace; en especial de maíz. Eso ha causado de que haya un conflicto con la paraba, porque la ven como una peste”, dice.

Otro dato positivo es que se encontraron 159 parejas (318 parabas) con indicios de actividad reproductiva (desde la inspección de cavidades por las parejas hasta la presencia de pichones o volantones), 84 de ellas en la cuenca del Mizque, 46 en la cuenca del Grande, 20 en la cuenca del Caine y 9 en la cuenca del Pilcomayo.

“Hallar esta cantidad de población reproductivamente activa, nos dice que a pesar de que tenemos tantos años trabajando con esta especie, aún hay cosas nuevas que se están encontrando. Este resultado, por ejemplo, es inédito. Con relación a la población global de la especie, la proporción de parabas reproductivamente activas fue del 27,4%; variando desde 18,2% en la cuenca del Pilcomayo hasta 34,9% en la cuenca del Mizque 27,4%”.

l Foto: © Johannes Melcher



Foto: © Sebastian Erzog



Respecto a los sitios con mayor presencia, 482 se encontraron en la cuenca del río Mizque; 398 en la cuenca del río Grande; 181, en la cuenca del Caine, y 99 en la cuenca del Pilcomayo.

El censo fue organizado por la Asociación Armonía y Fundación Natura Bolivia, en colaboración con los parques nacionales Torotoro y El Palmar (Sernap), las gobernaciones de Cochabamba y Santa Cruz, y el Museo de Historia Natural Alcide d'Orbigny.

El trabajo de campo fue realizado simultáneamente por seis equipos de entre dos y cinco personas que realizaron un monitoreo de los sitios reproductivos (peñas rocosas y localmente palmeras), donde las parabas anidan en cavidades pequeñas, y dormideros.

Entre las cuatro cuencas, los equipos encontraron un total de 46 peñas y ocho palmeras con actividad reproductiva; 19 peñas sin indicios de actividad reproductiva, pero potencialmente adecuadas; cuatro peñas no adecuadas, doce dormideros, y seis



Foto: © Corey Raffel

sitios de alimentación, sumando 466 horas de observación en los sitios.

La Paraba Frente Roja (*Ara rubrogenys*) es una especie endémica de Bolivia, que desde 2016 se encuentra catalogada en "Peligro Crítico de Extinción", la más alta que existe. Habita solo los valles secos interandinos de Chuquisaca, Cochabamba, Potosí y Santa Cruz.

Entre las décadas de los 70 y 90, el tráfico ilegal impactó a esta especie haciendo que su población disminuya drásticamente. Posteriormente, su población continuó decreciendo también debido a la pérdida de hábitat y por ser considerada una "plaga" para los productores de maíz.

¡CUIDEMOS EL MEDIO AMBIENTE!

APLICA LA REGLA DE LAS 3R



REDUCE

Se trata de disminuir la cantidad de basura que producimos



REUTILIZA

Aprovechar los residuos para fabricar otras cosas



RECICLA

Obtener nuevos productos a partir de los materiales de la basura que desechamos

“YO RECICLO”, una aplicación para el recojo de residuos a domicilio



Más que 500 recolectores y sus familias ahora podrán acudir a domicilios donde los convoquen para llevarse elementos reutilizables, como botellas de plástico o cartón. La iniciativa no solo busca impulsar la cultura del reciclaje, sino contribuir a la dignidad de estos trabajadores.

La Región

Una aplicación para teléfono móvil es la nueva herramienta que disponen más de 500 recolectores y sus familias en Santa Cruz, para acudir a domicilios donde haya determinada cantidad de residuos reciclables y recogerlos, para que tengan una segunda vida útil.

“Yo reciclo” está disponible en Play Store y App Store, y únicamente requiere subir una foto del material que desee entregar y el reciclador más cercano recibirá una alerta, para

coordinar el día y la hora para llevarlo.

Lo importante es que cualquier residuo a entregar tenga un acumulado mínimo de cinco kilos, no necesariamente del mismo tipo.

Así, entre los materiales que se puede reciclar están: papel, cartón, botellas de plástico (pet), care, aluminio, vidrio, nylon y hule entre otros. En la lista también ingresan: llantas de vehículos y cámaras o neumáticos.

Actualmente, el alcance de la aplicación es para Santa Cruz de la Sierra, pero la idea es que pronto otros municipios empiecen a sumarse a la iniciativa, con el fin de impulsar la cultura de reciclaje.

En la actualidad, la capital oriental cuenta con alrededor de 30 asociaciones de recolectores distribuidos en toda la ciudad. El tiempo de llegada de un reciclador a un domicilio dependerá la distancia, más o menos como funciona la aplicación de taxis Uber: el conductor más cercano es el que responde a la convocatoria.

En caso de la respuesta demore más de medio día, la Fundación Amigarse se encargará de hacer que la oferta y la demanda se encuentren.

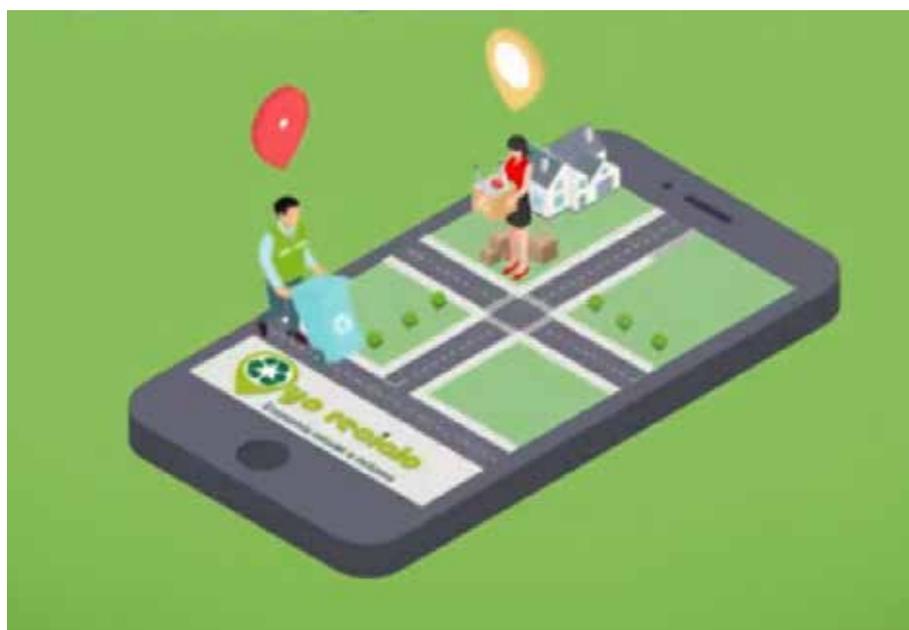
Precisamente esta última es la desarrolladora de la app, junto con la Fundación Trabajo Empresa y Swiss Contact. Según datos de las oenegés, acualmente se recicla el cinco por ciento de los residuos recuperables a nivel nacional y Santa Cruz alcanza el 6,5 por ciento. El objetivo es impulsar nuevos hábitos, de manera que esa cifra llegue al 20 por ciento en 2030.

“Ningún municipio de Bolivia tiene resuelto el problema de gestión de residuos. Cada día se desaprovecha toneladas de materia prima, que van a parar a rellenos sanitarios y se pierde la oportunidad de crear empleos verdes o permitir el nacimientos de emprendimientos verdes, para contribuir a la dignidad humana de los recolectores, reducir emisiones e incrementar la resiliencia en poblaciones vulnerables”, dice Heiver Andrade Franco, gerente general de Amigarse.

Por ello espera que hasta fin de año “Yo reciclo” esté por lo menos en cinco municipios importantes de Bolivia.



La capital oriental cuenta con alrededor de 30 asociaciones de recolectores.



La app “Yo reciclo” está disponible en Play Store y App Store.

VISÍTANOS 



Nos mueven las historias

WWW.LAREGION.BO