LA REGIÓN

Información de turismo y medioambiente de Bolivia

Foto: © Miguel Lizana / AECID

Especial

MISIONES JESUÍTICAS DE LA CHIQUITANIA

Dulce legado de familias cotoqueñas

LA JALEA

Lak'a Uta

UN HUERTO URBANO DONDE LOS VECINOS CULTIVAN SU COMIDA

ANUARIO IMPRESO LA REGIÓN

RESERVA TU ESPACIO PARA ANUNCIOS

Inversión desde **BS.500**

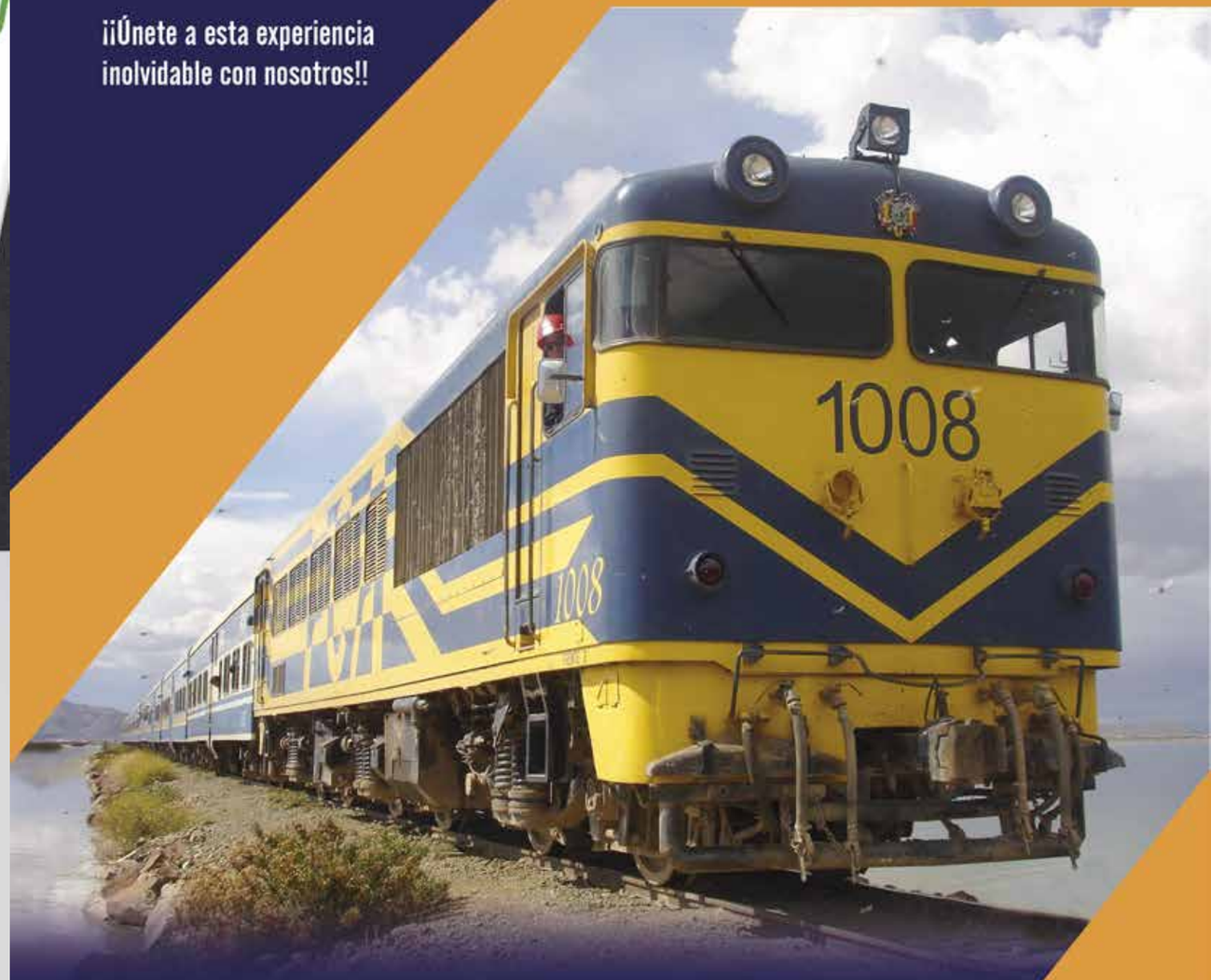
Espacios en Guía turística desde **BS.250**

TELÉFONO: 70079347 (Doly Leytón) • **CORREO:** prensa.laregion@gmail.com

Conoce y experimenta nuevos lugares de nuestra hermosa Bolivia junto a FCA.

¡¡Únete a esta experiencia inolvidable con nosotros!!

FCA
EMPRESA FERROVIARIA ANDINA S.A.



ferroviariandinasa
@ferroviaria_and
ferroviaria_andina
ferroviaria andina sa

La Paz:
Calle Juan de Dios Delgado
casi esq. Tomasa Murillo N° 156
Achumani, La Paz - Bolivia
Linea Piloto: + 591 (2) 2184555
Línea Gratuita: 800119000

Síguenos en:
www.fca.com.bo

STAFF

DIRECCIÓN
Doly Leytón Arnez

PRENSA
Adriana Olivera / La Paz
Doly Leytón Arnez

COLABORADORES
Navel Arroyo
Andrés Rodríguez R.
María Julia Arana
Anahí Paravicini Ramallo
Jorge Landívar Cabruja
Hugo Santa Cruz

EDICIÓN
Gabriel Díez Lacunza

DIRECCIÓN GRÁFICA
Cecilia Requena Gallo

COMERCIAL
Josefina Barzola Vega

FOTO DE PORTADA
Miguel Lizana / AECID

Edición Digital Nº 35 / Agosto 2017

COPYRIGHT: La propiedad del copyright de los artículos y fotografías publicados en este número pertenece, en unos casos, a sus autores y, en otros, 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 del propietario.

OFICINA:
C/Moisés Subirana #1386

TELÉFONOS
70079347 / 76384621 / 329-9862

CORREOS
prensa@periodicolaregion.com
prensa.laregion@gmail.com

Santa Cruz - Bolivia

Pieza del conjunto artístico de la iglesia de San Miguel.
Pág. 6

Foto: © Miguel Lizana / AECID

CONTENIDOS

6 Misiones Jesuíticas de la Chiquitania en imágenes

20 La Jalea, el dulce legado de las familias cotoqueñas

24 Unas 4.000 personas disfrutaron del Festival de Temporada “Chiquitos 2017”

26 La vocación por el Turismo, enraizada desde el colegio

30 La Mirada de Anna: Una nueva propuesta en línea para conocer Bolivia

32 Entregan restos arqueológicos al municipio de Entre Ríos

34 300 fotografías ilustrarán el libro del parque Kaa Iya

40 Lak’a Uta: Un huerto urbano donde los vecinos cultivan su comida

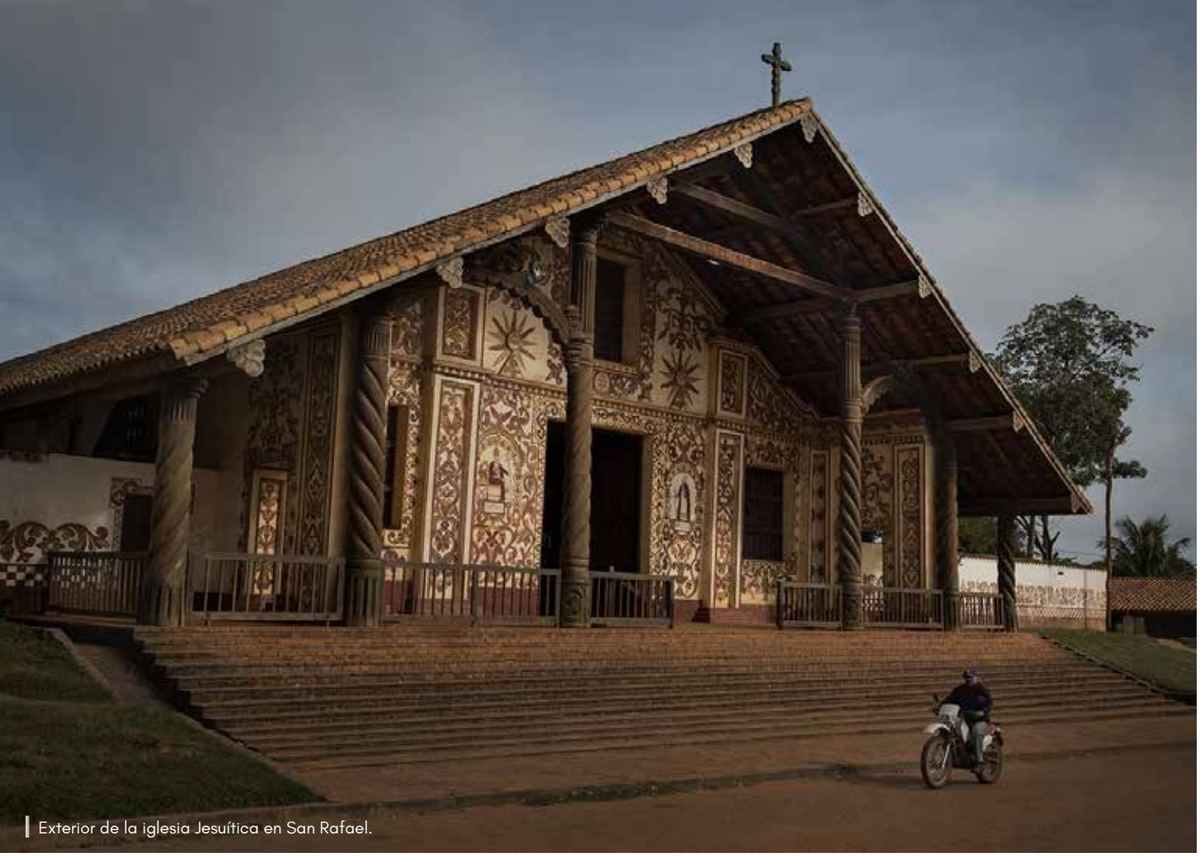
46 ¿Chancho limpio nunca engorda? Derribando mitos sobre la crianza ecológica de cerdos

50 Sudamérica quiere proteger a sus montañas del Cambio Climático

56 ¿Por qué para ese lado de Santa Cruz de la Sierra?

Foto: © Miguel Lizana / AECID

MISIONES JESUÍTICAS DE LA CHIQUITANÍA EN IMÁGENES



Exterior de la iglesia Jesuítica en San Rafael.

La particularidad del patrimonio chiquitano y en concreto de las Misiones Jesuíticas es que se trata de un patrimonio vivo. A diferencia de las Misiones situadas en otros países cercanos, estos conjuntos no están en ruinas sino que su estado de conservación es excelente.

Texto: *La Región con datos de AECID*
Fotos: *© Miguel Lizana / AECID*

Detalle del patrimonio inmaterial ubicado en la iglesia Jesuítica de San Miguel de Chiquitos.

Son Patrimonio Cultural de la Humanidad. Pueblos que guardan un legado cultural conformado por sus monumentos, tradiciones, música, cosmovisión, entre otros aspectos que los hacen únicos en el mundo. Al este del departamento de Santa Cruz se encuentran las poblaciones de San Javier, Concepción, Santa Ana, San Miguel, San Rafael y San José de Chiquitos, que juntas conforman las Misiones Jesuíticas de Chiquitos.

A casi tres décadas de la declaratoria de la Unesco como Patrimonio Cultural de la Humanidad, las seis poblaciones chiquitanas con el apoyo de varias instituciones vienen trabajando en la gestión sostenible del legado cultural conformado por sus monumentos, pueblos, tradiciones, música, cosmovisión, entre otros aspectos.

La Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID), destaca el vínculo de la cultura con el desarrollo sostenible, la lucha contra la pobreza y el ejercicio de los derechos culturales, como motivos que impulsaron a esta institución a iniciar el trabajo de preservación y gestión del patrimonio cultural chiquitano.

A través de su Programa Patrimonio para el Desarrollo, la AECID viene trabajando desde 1997 en la región en el fortalecimiento de las políticas públicas en materia de patrimonio cultural a nivel local, departamental y nacional, acompañando procesos fortalecimiento institucional, desarrollo normativo, planificación, investigación, intervenciones en bienes culturales, formación técnica, mejora de la habitabilidad, inclusión social y acceso al patrimonio y desarrollo de modelos innovadores de gestión patrimonial y cultural vinculados a procesos de impulso económico, turístico y social.

"La donación de 6 millones de dólares ha sido acompañada por un trabajo de apoyo técnico continuo y de articulación con redes nacionales e internacionales. Tras la exitosa experiencia piloto impulsada por la Cooperación Española en la Misión de Santa Ana de Velasco, en 2001 se creó la Oficina Técnica del Plan Misiones con el apoyo de los Gobiernos Municipales de las Misiones Jesuíticas, la Diócesis de Velasco, el Vicariato de Ñuflo de Chávez, el Gobierno Autónomo Departamental de Santa Cruz, el Ministerio de Culturas y Turismo, y la propia Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID)", señala la institución en un reporte oficial.

Misión Jesuítica de San Javier.

Cristo en proceso de restauración en el taller del conjunto misional de Concepción.

Niños en el exterior de la iglesia de San Ignacio de Velasco.

Alumnos del taller de gastronomía de la Escuela Taller de la Chiquitanía.

ESCUELA TALLER DE LA CHIQUITANÍA

A partir del 2008 se sumó la creación de la Escuela Taller de la Chiquitanía como brazo formativo y productivo del Plan Misiones, con la metodología "Aprender produciendo" desarrollada en España y en Latinoamérica. De esta forma se ofrece una opción de formación técnica, inserción social y laboral a jóvenes en situación de vulnerabilidad de la región en oficios vinculados al patrimonio cultural, integrando al Ministerio de Educación en el proyecto.

Alumnos del taller de carpintería de la Escuela Taller de la Chiquitanía, en San José de Chiquitos, donde se forma a jóvenes en diferentes oficios vinculados al patrimonio para la inserción laboral y creación de nichos de trabajo.

Profesor de taller de música en Santa Ana de Velasco.

SE ACENTÚA EL POTENCIAL ECONÓMICO Y SOSTENIBLE

El circuito turístico de la Chiquitanía se potencia como fuente importante de ingresos económicos para la región, gracias al Plan para la Rehabilitación de las Misiones Jesuíticas en la Chiquitanía y a su articulación a nivel intermunicipal en la que participan los municipios de San Javier, Concepción, San Ignacio de Velasco, San Miguel, San Rafael y San José, así como a nivel departamental con la Gobernación de Santa Cruz. Además, el Plan Misiones cuenta con el apoyo de la Cooperación Española en Bolivia.

Es el vínculo de la cultura con el desarrollo sostenible, la lucha contra la pobreza y el ejercicio de los derechos culturales que impulsó a la Cooperación Española, a iniciar el trabajo de preservación y gestión del patrimonio cultural chiquitano. Desde 1998, AECID, a través de su Programa de Patrimonio y Desarrollo, contribuye en la región en el fortalecimiento de las políticas públicas en materia de patrimonio cultural, en procesos fortalecimiento institucional, desarrollo normativo, planificación, investigación, intervenciones y rehabilitaciones en los conjuntos misionales inscritos en la Lista de patrimonio mundial de la UNESCO; así como en otro tipo de bienes culturales presentes en la región, formación técnica, mejora de la habitabilidad en los diferentes municipios, inclusión social y sobre todo apoyo y desarrollo de modelos innovadores de gestión patrimonial y cultural vinculados a procesos de impulso económico, turístico y social.

Proceso de restauración realizado en el conjunto misional de San José de Chiquitos.

Misión Jesuítica de San Javier.

Detalle de la Misión Jesuítica en Concepción.

Pieza del conjunto artístico de la Misión Jesuítica de San José de Chiquitos.

Detalle de la fachada de la iglesia de San Miguel.

Detalle de una pieza de patrimonio artístico de la Iglesia de San Miguel.

Formación a niños de la orquesta juvenil de música de San José de Chiquitos.

PATRIMONIO VIVO

La particularidad del patrimonio chiquitano y en concreto de las Misiones Jesuíticas es que se trata de un patrimonio vivo. A diferencia de las Misiones situadas en otros países cercanos, estos conjuntos no sólo están en ruinas, sino que su estado de conservación es excelente. Es decir, la comunidad local ha convivido y sigue conviviendo con este patrimonio presente desde hace cientos de años, apropiándose de dicho patrimonio y conviviendo con él diariamente. Un ejemplo de ello son las orquestas de música barroca de niños y jóvenes que siguen utilizando al día de hoy los diferentes espacios de los conjuntos misionales para sus ensayos diarios.

El potencial económico del circuito cultural de Chiquitos, además de su reconocimiento como Patrimonio Mundial de la Humanidad, comprende el entorno ecológico y la riqueza natural de la zona, la serie de eventos culturales que se desarrollan en distintas épocas del año que permiten dinamizar la economía regional, incluidos micro y pequeños emprendimientos unipersonales familiares y comunales vinculados a gastronomía local, artesanía y una serie de servicios de hotelería.

Alumno del taller de música de la orquesta de jóvenes músicos ensaya en solitario en el conjunto misional de San José de Chiquitos.

"La música es un elemento de cohesión social desde la época misional hasta la actualidad. Es el elemento que ha integrado a estas dos culturas y ha logrado lo que ahora tenemos el arte de la vida cotidiana. También es un componente muy fuerte para atraer al posible turista a través de los festivales de música barroca, considerando al patrimonio un eje de desarrollo importante dentro de la región."

Marcelo Vargas

Antiguo profesor de música y encargado de mantener la tradición musical de la localidad de Santa Ana de Velasco.

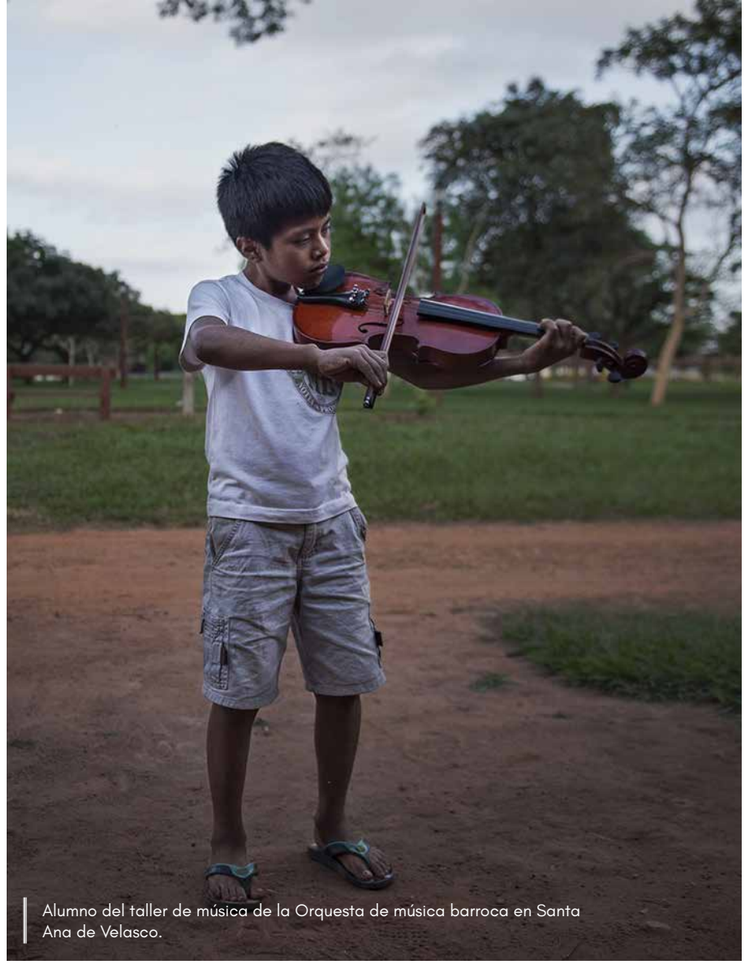
En las Misiones, el talento de los niños es aprovechado desde muy jóvenes.

Las niñas artistas se esmeran en aprender a tocar los violines.

EVENTOS EMBLEMÁTICOS

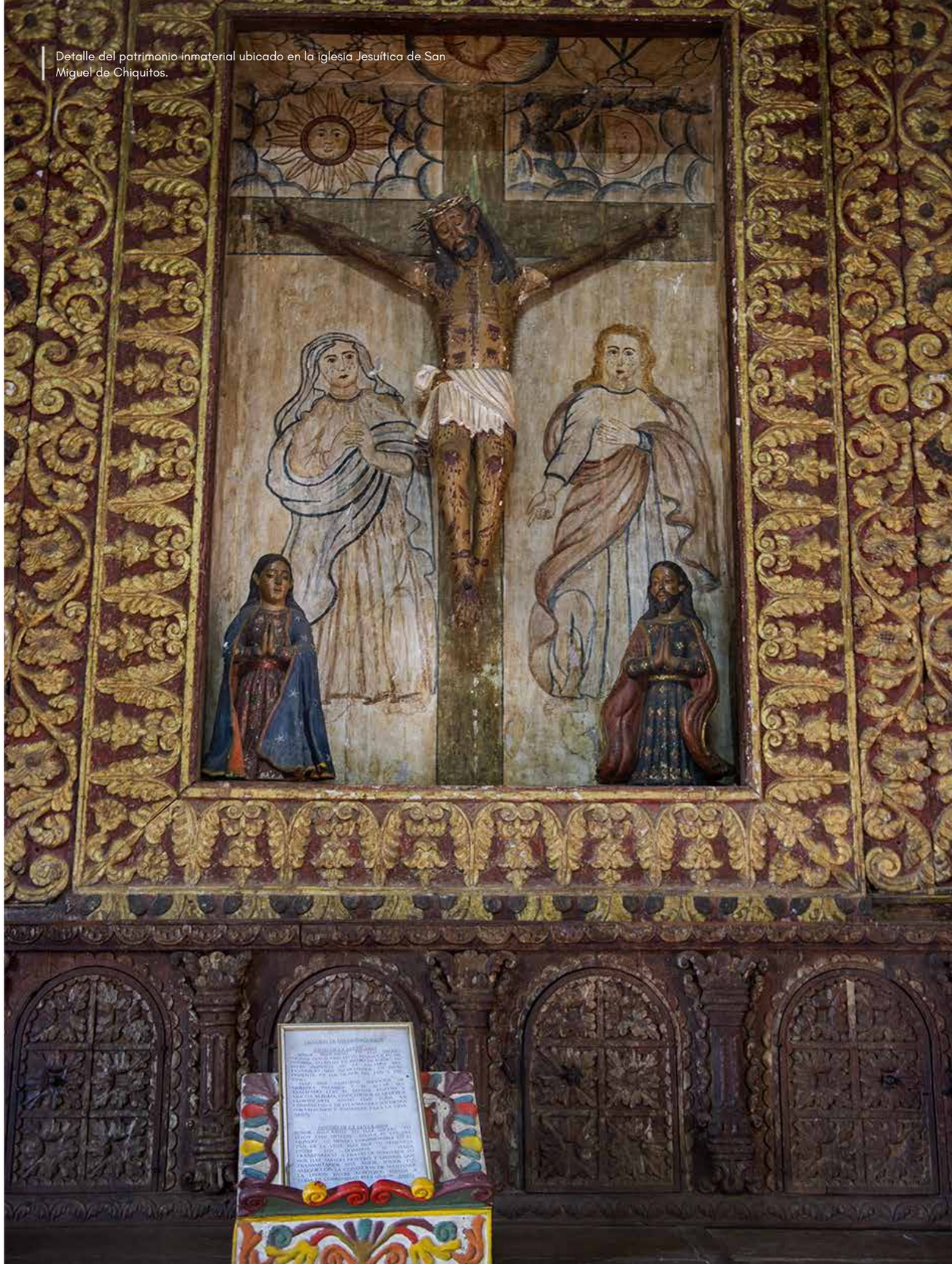
Se destacan los eventos emblemáticos como el *Festival Internacional de Música Renacentista y Barroca Americana*, organizado por *la Asociación Pro Arte y Cultura* (APAC), que desde 1996 y cada 2 años, se realiza en distintas locaciones de los templos misionales; el *Festival de la orquídea* en Concepción o entornos naturales de gran belleza como el Valle de la Luna, al mirador natural "Piedra del Bibosi" o el Parque nacional Noel Kempff Mercado declarado Patrimonio de la Humanidad en el año 2000.

Por último, el desarrollo en estos últimos años de infraestructuras en la región como la nueva red de carreteras asfaltadas que ha mejorado considerablemente la accesibilidad al territorio. La construcción del nuevo aeropuerto en San Ignacio de Velasco cuya operatividad se estima inicie en 2018 así como la apertura de nuevos hoteles y restaurantes, favorecen no sólo al acceso del visitante a este patrimonio mundial sino a la posibilidad de creación de una economía sostenible para la región y a la generación de beneficios a las comunidades locales que habitan en y entorno a ese patrimonio.



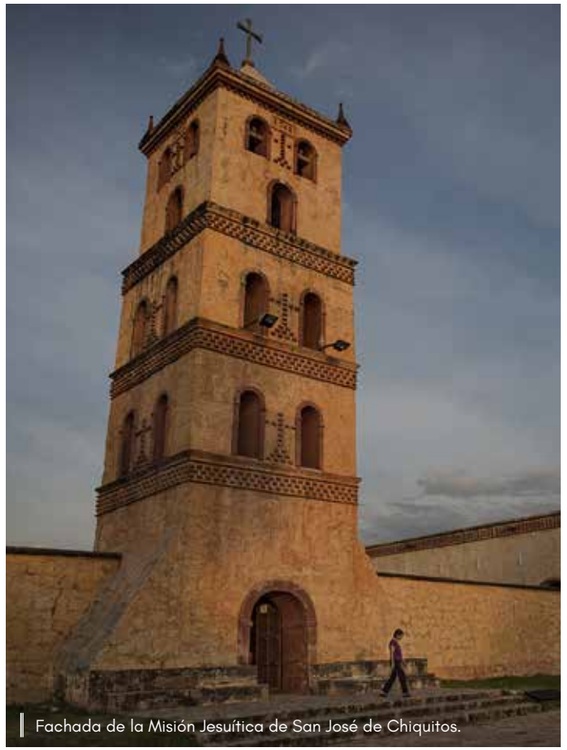
Alumno del taller de música de la Orquesta de música barroca en Santa Ana de Velasco.

Luis Rocha el organista en la iglesia de Santa Ana de Velasco durante una de sus interpretaciones.



Detalle del patrimonio inmaterial ubicado en la iglesia Jesuítica de San Miguel de Chiquitos.

Taller de música con alumnos de la joven O rquesta de San José de Chiquitos.



Fachada de la Misión Jesuítica de San José de Chiquitos.

MISIONES

arte y cultura

Exterior de la iglesia Jesuítica en San Rafael.

O'Dalias
GABINETE DE BELLEZA INTEGRAL

Sentirse bella es importante.

Prueba nuestros servicios de:

* Tratamientos faciales, de rejuvenecimiento, para el acné, de despigmentación y más.
* Masajes corporales.

Informes y reservas:
Calle Barachavi #497, 2do. Anillo,
Edif. Ortuste Business Center, Of.10
75561296 78696526

LA JALEA

el dulce legado de las familias cotoqueñas

Existe un manjar de textura consistente y pegajosa que endulza el paladar de los cruceños, la 'Jalea de caña', una golosina famosa por su sabor, obtenida de un solo ingrediente: la miel de caña. Su secreto está en la técnica de elaboración; artesanal y libre de conservantes.
Se trata de un dulce tradicional del municipio de Cotoca ubicado a 20 km de la ciudad de Santa Cruz de la Sierra, donde varias familias cotoqueñas desde hace generaciones trabajan en el sector e incluso conformaron la 'Asociación de Jaleeras 11 de septiembre' que organiza cada año la Feria de la Jalea con el apoyo de la Alcaldía.

Texto y Fotos: *Navel Arroyo*

Doña Felicidad Vargas, de 83 años, es parte de una familia que desde hace cinco generaciones se dedica a elaborar jalea de caña. A su casa se llega después de un viaje de 40 minutos desde la capital cruceña. Es domingo y al ingresar por su patio amplio con piso de tierra, se la ve afanada debajo de un alero, embolsando las pequeñas vasijas emblemáticas (ollitas de cerámica) que contienen el dulce tan apreciado, casi listo para ser llevado a la XV Feria de la Jalea, celebrada en la plaza principal del lugar.

Este año la feria se realizó el domingo 9 de julio. Como es costumbre empezó temprano con la misa en el Santuario de la Virgen de Cotoca, seguido de un acto protocolar en la plaza. Luego, los artistas se apoderaron del escenario para promocionar su arte. En esta versión hubo música al vivo, poesía y danzas folclóricas. La jornada finalizó con juegos tradicionales.

Algo que caracteriza a Cotoca, son dos calles colindantes a la plaza, rodeadas de puestos de comida típica de la región, donde se siente una variedad de olores apetecibles, provenientes de preparados como el majadito de pato y pacumutu, que pueden ser acompañados con bebidas como la chicha de maní o el somó frío. Por las tardes se puede disfrutar de una deliciosa taza de chocolate caliente o refresco de mocochinchi, con arepa de maíz o sonso.

En otras calles de la plaza, se encuentran más puestos de artesanías y de una variedad de dulces derivados del jugo de caña, como la miel, las tablillas y la infaltable jalea. En uno de esos se encuentra Claudia Vargas, nieta de doña Felicidad, atendiendo el negocio familiar, "La verdad es que nos sentimos felices, hacemos lo que nos gusta. Viene de generación en generación desde nuestro tatarabuelo, y sí es cansadísimo", dijo agotada, y no es para menos después de un mes de trabajo arduo con su familia, para tener lista la jalea y otros productos para la Feria.

Es una labor tradicional que doña Felicidad y cada una de sus hijas realizan todo el año. Ellas elaboran la jalea por cuenta propia, pero se reparten las tareas para hacer las vasijas que contienen el dulce, las tablillas y bizcochos. Cuando los productos están listos, son llevados a la plaza principal, donde sus nietas/os se encargan de venderlos.

LA JALEA, UNA LABOR DULCE QUE LLEVA SU TIEMPO

Se hace cocer a leña. Primero se coloca el turril en el fuego, donde se hecha la miel hasta que hierve; tarda en hervir 20 minutos a fuego potente y si es moderado son 30 minutos. Luego en una tutuma (recipiente) con agua se vacía una gota minúscula del dulce y si se queda como un punto duro, está lista, de ahí se sirve a las vasijas, explicó Vargas, mientras terminaba de envasarlas.

DEBEN INVERTIR PARA MANTENER LA TRADICIÓN

La familia Vargas compró un turril de miel de caña a bs 1800, para la Feria, que usualmente en días normales les dura 5 domingos. El dulce lo compran por lata, y proviene de la comunidad Santa Rosa de Proboste, a una hora de Cotoca. El material para las vasijas artesanales lo consiguen de tejerías cercanas.

Los costos de los productos son económicos, una jalea cuesta bs5, al igual que la tablilla, y si de regalar se trata o llevar para la casa, existe el clásico pack que contiene tres vasijas con dulce a tan solo bs10, hay para todos los gustos y bolsillos.

LA FERIA DE LA JALEA CRECE

La población cotoqueña crece cada vez más y la plaza está quedando chica para la Feria de la Jalea, que este año recibió a 60.000 personas. Por este motivo la alcaldía de Cotoca prevé buscar otro lugar para realizar las próximas versiones del evento, según José Luis Cabrera responsable de Cultura de la alcaldía de Cotoca.

Puestos de comida tradicional.

Puesto de artesanías regionales en Cotoca

XV Feria de la Jalea

Clima: Cálido, la temperatura media es de 24ºC

Transporte

- Trufis: Parada en Los Pozos (C/Suárez Arana, esq. Avaroa)

- Micros: Parada en Los Pozos (C/Suárez Arana, esq. Barrón) Bs. 2.5

Puntos de venta de Jalea en la capital cruceña:

- Mercado Los Pozos (C. Monseñor Aguirre, esquina Campero)

- Mercado Nuevo (C. Sucre y Cochabamba)

Puestos de dulces derivados de jalea y otros .

Doña Felicidad Vargas con su hija y nietos.

Unas 4.000 personas disfrutaron del Festival de Temporada

"CHIQUITOS 2017"

ás de 280 artistas fueron protagonistas de este encuentro cultural organizado por APAC y Cepad

La Región
Fotos: © *Rodrigo Mendoza / Cepad*

Alrededor de 4.000 personas disfrutaron de dos días dedicados a la música y teatro, durante el Festival de Temporada "Chiquitos 2017". Se vivió una verdadera fiesta, que no sólo fue protagonizada por los más de 280 músicos que participaron de los conciertos, sino también por los pobladores y a la cabeza de sus autoridades.

Sarita Mansilla, presidenta de la Asociacion Pro Arte y Cultura (APAC), explicó que este emprendimiento cultural beneficia a la economía de los municipios participantes en su conjunto. "Felicito a los alcaldes por promover el talento de los chicos y darles la oportunidad de representar a su lugar de origen con tanto orgullo", dijo.

Por su parte, Rubens Barbery, del Centro para la Participación y el Desarrollo Humano Sostenible (Cepad), destacó el intercambio positivo que se produce entre escuelas musicales de la Chiquitanía y también en la generación de ingresos a través del turismo. Barbery mencionó que aproximadamente el 70% de la capacidad hotelera de los municipios estaba copada en una fecha donde la afluencia turística disminuye.

Este evento inició el sábado 26 y concluyó el domingo 27 de agosto en diez poblaciones de la Chiquitanía. La actividad tuvo como escenarios las poblaciones de San Xavier, Concepción, San Ignacio de Velasco, Santa Ana, San Miguel, San Rafael, San José, Roboré, Santiago de Chiquitos y Chochís.

El Festival de Temporada contó con el financiamiento de los municipios sedes y la diputación de Cáceres, Extremadura, España, en alianza con el Gobierno Autónomo Departamental de Santa Cruz.

La vocación por el TURISMO, enraizada desde el colegio

Andrés Rodríguez R. / Cochabamba

Los alumnos de secundaria de la Unidad Educativa (U.E.) John Dewey forman en el patio de su colegio como de costumbre. En una mañana fría y a sólo dos semanas para que inicien las vacaciones de invierno, ganas no les falta para pensar en su merecido descanso. Sin embargo, antes deben cumplir con una última asignatura, una que se va constituyendo en la columna vertebral del modelo educativo que les imparten.

Los estudiantes se ven ansiosos en las filas. No es un día ordinario para ellos. Todo esta listo para el inicio de la feria gastrocultural, una parte del programa de especialización en turismo que este colegio quiere enraizar como parte de su vocación e identidad.

En el último piso del edificio del John Dewey cada alumno tiene listo su espacio para exponer. En el ambiente se pueden ver platos típicos de Cochabamba, vestimentas tradicionales, pancartas que explican los modismos del departamento y maquetas que ilustran el proceso de elaboración del rosquete, entre otros. A partir de la aplicación de la Ley Avelino Siñani-Elizardo Pérez, que norma el ámbito educativo en el país, cada colegio debe elaborar un Proyecto Sociocomunitario Productivo (PSP). Esta estrategia educativa tiene el objetivo de organizar la enseñanza a partir de los problemas de la realidad y no desde cuestiones puramente escolares.

A partir de ello, las autoridades del colegio John Dewey vieron la necesidad de orientar su PSP hacia la revalorización de las tradiciones de Bolivia, la explotación del territorio y sus atractivos turísticos, según explica su directora general, Ligia Gutiérrez. Con este, son tres años que llevan a cabo este proyecto. Durante ese tiempo se implementó la materia de Turismo como parte del pensum y como eje articulador con los contenidos de las otras asignaturas.

Su objetivo, según explica Gutiérrez, es cumplir los cinco años que establece la Ley para aspirar a convertirse en un bachillerato técnico con especialización en turismo. En Cochabamba, Tito's Place es otro de los colegios que está en la misma línea que John Dewey. Mientras que la U.E. Constantino I está con miras a implementar el mismo programa. "Me gustaría que todos los colegios salgan con un bachillerato técnico en turismo, en cultura o en gastronomía. Ese es el mayor logro que podríamos obtener en educación", explica la profesora Paula Andrea Marañón Michell, responsable del Programa de turismo del John Dewey.

Otros estudiantes, como los de la unidad educativa Uru Andino -de la población milenaria Uru Chipaya-, vieron los primeros resultados de su PSP después de tres años de trabajo. El pasado noviembre presentaron el primer paquete turístico enfocado en su región, fruto del trabajo de los alumnos y la comunidad. Con este proyecto, los visitantes podrán conocer la vestimenta originaria, el idioma de esta comunidad, ver las prácticas y ritualidades, la pesca, demostración de textiles y la gastronomía en base a quinua.

Para la profesora Marañón fue una sorpresa que un colegio solicite un licenciado en Turismo. Este es su primer año a cargo de la materia y comparte la misma ilusión que la directora general, que el colegio obtenga el bachillerato técnico. "El turismo se debería ir aplicando con todo. Es un círculo que va creciendo como un caracol y que va uniendo a todas las ciencias, porque tiene un poco de leyes, un poco de ciencia, un poco de historia, matemáticas, es un todo", precisa.

Los colegiales explicaron acerca de los atractivos turísticos de Cochabamba.

En la feria se destacó la cultura de la Llajta.

Los ejes temáticos de su asignatura para cuarto, quinto y sexto de secundaria se centran en el folclore, un poco de historia, emprendimiento turístico y cultural, además de conciencia y sensibilización turística. Los de primero, segundo y tercero de secundaria se enfocan principalmente en proyectos de huertos urbanos, para que tengan conocimiento del potencial de las yerbas y la vegetación, explica Marañón. "La juventud desconoce mucho sobre nuestra cultura. Por eso hay que impulsar, no solo para que estudien turismo, sino para que tengan una cultura general del potencial que tenemos".

Toda la enseñanza del primer semestre se enfoca en Cochabamba, su gastronomía, tradiciones, cultura y folclore. Ya en el segundo semestre se estudia los mismos tópicos de los otros departamentos de Bolivia. Marañón ve con mucha alegría la recepción que su plan de estudios ha tenido entre sus estudiantes. Incluso, ha logrado transmitir a algunos de sus alumnos esa pasión e interés que ella siente.

Simonetta Bagatin es una de ellas. Tiene 16 años y su exposición en la Feria gastrocultural se centra en la catalogación y preservación de los tipos de maíz en la zona del valle cochabambino. Quería estudiar gastronomía, pero al final se decantó por el turismo. Su profesora tuvo mucho que ver en esa decisión, dice. "Hace dos años tenía gastronomía en planes, y ahora le estoy incrementando turismo, igual de todos modos se llevan de la mano", agrega la estudiante.

Es el segundo año de Bagatin en el colegio John Dewey. Dice que el turismo le apasiona y eso es algo que le inculcaron desde que llegó a esa institución educativa. "La gran expedición turística que hacen en muchos colegios es ir a un balneario. Aquí, me encanta que sí le den importancia ir a un pueblo y conocer su cultura", añade la estudiante.

Parte de la muestra se centró en la gastronomía como atractivo turístico.

Otro que se pretende también estudiar esta carrera es Gabriel Luján. Es su tercer año en el colegio y cuenta que es la primera vez que ha visto un programa educativo enfocado en turismo y dice que le ha gustado "muchísimo". "[El turismo] se enfoca en temas diferentes, partes diferentes y cada una con su rama", afirma Luján.

Son 15 bachilleres los que saldrán de la segunda promoción del colegio John Dewey este 2017. La profesora Marañón dice que dejar un granito de arena en la promoción, dejar un rastro de turismo en una persona, es "muy agradable y muy satisfactorio". Las primeras semillas han sido puestas, con la esperanza de que la vocación por el turismo pueda empezar a rendir frutos.

Los jóvenes se esmeraron en su presentación.

Una nueva iniciativa que apoya el turismo en Bolivia.

LA MIRADA DE ANNA

Una nueva propuesta en línea para conocer Bolivia

Bajo el lema "Bolivia te quiero Turística", La Mirada de Anna pretende apoyar a la industria sin chimeneas de nuestro país, con un trabajo de difusión y promoción de los diversos sitios turísticos.

La Regiòn

De sonrisa amplia y energía contagiante, tan vibrante como el pelirrojo que la hace única, así es Anna, una joven ingeniera de Sistemas que se ha propuesto mostrar al mundo cada pedacito de Bolivia a través de videos que produce durante sus viajes. Para hacer realidad su propósito puso en línea hace más de un año el portal lamiradadeanna.com y creó su propia página en Facebook @ lamiradadeanna.bo, en la que ha superado los 6.000 seguidores.

Bajo el seudónimo de Anna, la blogger y fotógrafa Ninón Dávalos Oliva realiza tres viajes al mes a distintos sitios turísticos. Su meta para el 2017 es producir al menos 36 videos para mostrar el patrimonio turístico de Bolivia, su riqueza cultural y naturaleza.

Anna ha recorrido cientos de kilómetros capturando la belleza de diversos destinos turísticos de Bolivia. Samaipata, el Bosque de Helechos Gigantes, la Chiquitanía, el Salar de Uyuni, entre otros sitios son parte de la videoteca de La Mirada de Anna.

El gusto por la naturaleza, la flora y la fauna, adquiridos en su niñez, al ser compañera de viajes y aventuras de su padre, la ha llevado a explorar muchos destinos, sobre todo naturales puesto que es parte del grupo Fotógrafos de Naturaleza de Bolivia (FNB). La particularidad del trabajo que comparte con sus seguidores es que el contenido de sus publicaciones posee datos que sirven de guía. Precios, distancias, criterios a tomar en cuenta, entre otros detalles para tener un viaje exitoso. "En nuestras publicaciones compartiremos también tips de viaje en base a nuestra experiencia", explica Anna.

Una de las recientes paradas de la joven bloguera fue el Salar de Uyuni.

Entregan restos arqueológicos al municipio de ENTRE RÍOS

La Región

El viernes 18 de agosto funcionarios de la Administradora Boliviana de Carreteras (ABC) entregaron restos arqueológicos prehispánicos al municipio de Entre Ríos, encontrados en el sector Tacuarandí, ubicado en la ruta al Chaco del departamento de Tarija.

Según el Gerente Regional de la ABC en Tarija, Fohad Amás, el hallazgo es resultado de los trabajos de prevención, prospección, rescate y monitoreo arqueológico, realizado en el marco del Plan de Mitigación Arqueológica del proyecto carretero para preservar el patrimonio arqueológico local.

"Hoy entregamos piezas de cerámica y restos óseos que forman parte de la historia de la zona al Centro Cultural y Museo Municipal Isidora Ortiz del municipio", afirmó la autoridad regional durante el acto de entrega.

Amás destacó que esta actividad muestra la responsabilidad con la que la ABC trabaja en sus proyectos de construcción vial. "Construimos desarrollo preservando la cultura. Nuestro trabajo resguarda, protege, conserva y revaloriza la historia de los pueblos prehispánicos, rescatando nuestra herencia", remarcó.

Luego de la firma del acta de entrega de los restos arqueológicos, el alcalde de Entre Ríos, Nicolás Herrera, calificó este evento como "transcendente", porque, a su criterio, permite recuperar parte de la historia. "La construcción de la carretera nos deja un muestrario arqueológico para conservar la identidad de nuestras culturas ancestrales".

RESCATE ARQUEOLÓGICO

Cumpliendo con el protocolo de trabajo del Programa Arqueológico, los profesionales de Eurofinsa -autorizados por el Ministerio de Culturas y Turismo a través de la Unidad de Arqueología y Museos (UDAM)- efectuaron excavaciones de rescate en el sitio Tacuarandí, aproximadamente a 29 kilómetros del municipio de Entre Ríos, en la comunidad del mismo nombre.

Eurofinsa es un grupo empresarial especializado en el desarrollo de obras públicas e implementación de proyectos de construcción y equipamientos para instituciones públicas.

"Se realizó una excavación estratigráfica en una trinchera de 5 por 2 metros. Se identificaron cuatro estratos, dos de los cuales eran culturales. Identificamos dos contextos prehispánicos: un área ritual sobrepuesto a un espacio funerario (cuyo ajuar estaba conformado con cerámica decorativa)", explicó la arqueóloga de la constructora, Pilar Lima.

Lima describió que las piezas corresponden al periodo de Desarrollos Regionales Tempranos (700 – 1.000 d.C.) y el material cerámico se relaciona con el Horizonte Tricolor del Sur. Los restos óseos son de un individuo de sexo masculino, de 30 a 40 años de edad, de 1,55 metros de estatura, aproximadamente.

Por su parte, el arqueólogo de la ABC, Juan Marcelo Ticona, resaltó la relevancia del yacimiento arqueológico identificado durante el proceso de Liberación del Derecho de Vía porque, según explicó, aporta significativamente al conocimiento científico de las culturas prehispánicas de la Ecorregión del Chaco tarijeño.

El especialista recordó que el Chaco fue habitado por diversos grupos en tiempos prehispánicos que desarrollaban intercambio cultural, un escenario de integración de diversos pueblos.

Foto: © Daniel Alarcón

300 fotografías ilustrarán el libro del

PARQUE KAA IYA

En el libro "Kaa Iya, amo del monte" además de mostrar la riqueza natural del parque Kaa Iya se refleja el potencial turístico con el fin de fomentar el turismo ecológico. La presentación será en septiembre de este año.

La Región
Fotos: © *Daniel Alarcón*

Con casi 3,5 millones de hectáreas, el parque Nacional Kaa Iya es uno de los Parques Nacionales de Bolivia más extensos. Además, es el área de bosque seco tropical más grande del mundo. "Kaa Iya, amo del monte", es el título elegido para el libro en el que se publicará información y fotografías de este parque que además está catalogado como uno de los mejores conservados, según explica Daniel Alarcón, uno de los autores de la publicación.

Según Alarcón en este material se difundirá información detallada de todas las especies endémicas de la ecoregión Chaqueña y Chiquitana, aquellas catalogadas como "raras" y que se hallan en peligro de extinción como el Pecarí Chaqueño, el Jaguar, el Guanaco, la Liebre Mara del chaco, el Pejichi, el Tuco-tuco, el Puma, el Ocelote y el Gato Pajero. Además de una variedad de aves e información de los dos sitios RAMSAR o humedales de importancia Internacional para la conservación: Bañados de Isoso y Rio Parapetí y Palmar de las Islas y Salinas de San José que se encuentran en esa zona.

En el libro se resalta la importancia para Bolivia y el mundo de esta área que alberga la mayor extensión protegida de bosques secos del planeta. Con una superficie inalterada mayor a la de Bélgica, el parque se desarrolla hacia el norte y al este en un ecosistema amazónico conformado por bosque seco chiquitano sirviendo de transición hacia el pantanal y albergando -hacia el sur- la muestra mejor conservada del chaco americano. En su entorno existen comunidades indígenas, guaraníes en Isoso y chiquitanas y ayoreóde en la región sur y este de San José de Chiquitos, para quienes los recursos naturales son parte importante de su identidad, de acuerdo a los datos que se publican en el libro.

Esta muestra de la riqueza natural del parque Kaa Iya permitirá también destacar el potencial turístico con el fin de fomentar el turismo ecológico. Alarcón explica que por sus valores naturales y culturales el parque Kaa-Iya está llamado a desarrollar operaciones turísticas en un área que presenta una enorme potencialidad para acoger a visitantes de todo el mundo interesados en observar la fauna más rica de Sudamérica en su entorno natural. "La existencia de un libro de estas características servirá de catalizador generando, aún si cabe, mayor interés a nivel nacional e internacional", dijo.

En las 234 páginas de "Kaa Iya, amo del monte" se aprecian 300 fotografías de mamíferos, aves, reptiles, anfibios, insectos, flora y paisajes, claves, con textos en inglés y español que explican características principales, grado de conservación y comportamiento. Después de su lanzamiento, que se espera sea en septiembre, será distribuido en las principales instituciones académicas, educativas, turísticas y a autoridades. Se prevé también una serie de exposiciones itinerantes con las fotos del Kaa Iya.

Los autores son los fotógrafos Daniel Alarcón Arias y María Carmen Mateu Moreno. Contaron con el apoyo de más de 40 colaboradores, 30 de ellos fotógrafos que facilitaron sus mejores imágenes tomadas en el Kaa Iya. Ambos fueron coautores también de la primera Guía Fotográfica de Aves de Bolivia, autores del Libro de Parques Nacionales de Bolivia y de "Aves mágicas de Bolivia"

Foto: © David Grunbaum

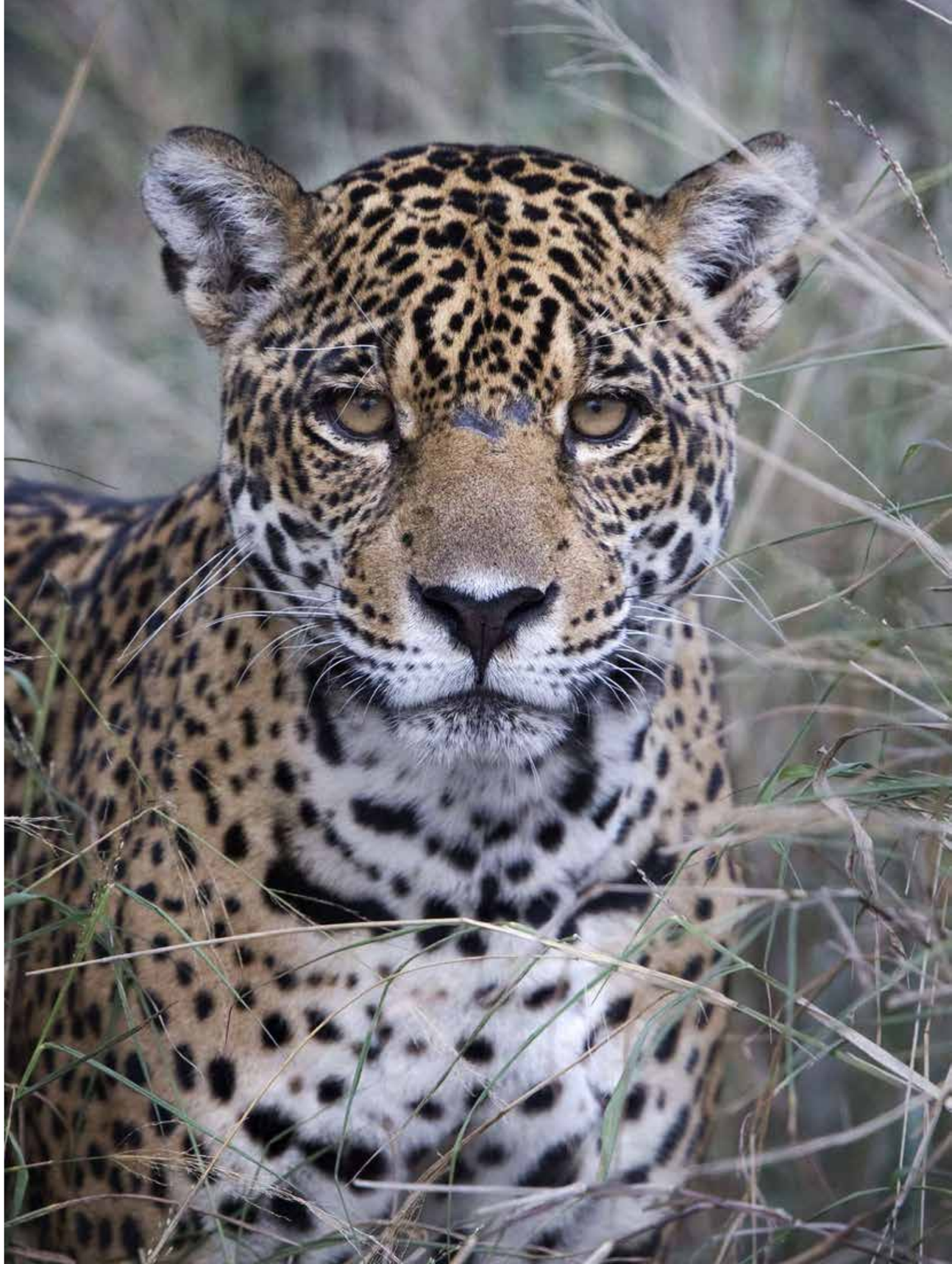
Además de las imágenes, el libro tiene un fuerte componente académico gracias al aporte de la bióloga y ex directora del Parque, Rosa Leny Cuellar, quien ha escrito los textos, con base en los datos que constan en sus archivos de las especies mostradas y que son fruto de décadas de salidas al campo y centenares de observaciones, según detalló Alarcón.

COSTO DEL LIBRO Y DISTRIBUCIÓN

El libro costará 280 bolivianos y se distribuirá en las principales librerías del país. También se lo puede solicitar al 73134714 o 6919119 o a través del correo alarconarias@gmail.com para obtener ejemplares dedicados y con un significativo descuento.

PARQUE NACIONAL KAA-IYA

La ubicación del parque Kaa Iya, en una zona de transición de la región del Chaco, al Bosque Chiquitano y al Cerrado, es estratégica, otorgando la oportunidad de albergar una alta biodiversidad. El Plan de Manejo del Parque lista 203 especies de plantas (880 especies estimadas), 105 de peces, 43 de anfibios, 72 de reptiles, 226 de aves (más 300 estimadas) y 108 de mamíferos. Esto equivale a casi la mitad de especies de la diversidad de fauna silvestre registrada en Paraguay o en el continente europeo (sin considerar peces), siendo el territorio de Kaa Iya 12 veces más pequeño que Paraguay y 309 veces menos que Europa.



LAK'A UTA

Un huerto urbano donde los vecinos cultivan su comida

Los vecinos de Lak'a Uta se dedican con esmero a la producción en sus huertos.

Texto: *Gabriel Díez Lacunza, La Paz*
Fotos: *© Anahí Paravicini Ramallo*

De lunes a viernes Martín Mamani, de 45 años, conduce un trufi en la ruta San Pedro – Ciudad Satélite. Los sábados descansa del volante y de las calles empinadas de La Paz para dedicarse a su segundo oficio, uno con el que soñó de niño y que consolidó hace poco. "Los urbanos podemos producir nuestra comida", sentencia parado en medio de sus hortalizas. El calor que hace dentro de su pequeño vivero no corresponde a la temporada invernal paceña.

"Martín ya es casi agrónomo", bromea Anabelle Gutiérrez, responsable de Iniciativas Socio-Educativas de la Fundación Alternativas. Hace tres años, esta organización decidió recuperar el parque Lak'a Uta (casa de barro), ubicado en la zona de Cotahuma, en la ruta que conecta la avenida Buenos Aires y el barrio alteño de Ciudad Satélite.

Como resultado de ese proyecto, en la actualidad existen 40 familias que cultivan sus propios productos en parcelas de 16 m2 en Lak'a Uta. Por la geografía de la ciudad, este parque, ahora convertido en un huerto urbano, tiene una inclinación considerable y los diferentes viveros vecinales en su interior se ubican de manera contigua con un diseño de terrazas. La extensión total del predio es de una hectárea y, según Gutiérrez, las parcelas vecinales ocupan alrededor de la mitad del área. Una de las características de este proyecto es que permite que las familias, sin importar la zona donde vivan, hagan uso del lugar.

En este huerto urbano cada familia cultiva lo que desea. Al recorrer las distintas carpas es posible encontrar tomate, quirquiña, vainita, alcachofa, acelga, ruibarbo, repollo, apio, rábano, cebolla, huacataya, lavanda, eneldo, tomillo, salvia, hierba buena, espinaca, orégano, ajo, laurel y una variedad de lechugas entre los productos que se producen y se han producido en los últimos años.

Eddy Rodríguez ha dedicado la mayor parte de su vida a las telecomunicaciones. Nunca había imaginado tener un espacio en esta ciudad para producir sus alimentos. En la actualidad, este vecino, que ronda los 60 años, comparte una parcela en Lak'a Uta con otra persona. Hace un año que se enteró de la existencia de este lugar. Cada martes, jueves o sábado –días en los que abren las puertas del sitio– se traslada desde su casa ubicada en la calle Pando en la zona norte de la ciudad para encargarse de sus hortalizas.

"Este es el primer huerto urbano en La Paz", comenta orgulloso. Luego de tres años de experiencia con estos huertos, Gutiérrez afirma que las personas que consumen sus propios productos ahorran hasta 50 bolivianos por semana en alimentos. En el caso de Martín, quien obtiene sus ingresos como chofer de transporte público, ahorra entre 15 a 20 bolivianos en siete días.

Desde la ubicación de Lak'a Uta, Eddy, Martín, los vecinos y todos los miembros de la Fundación Alternativas tienen una vista privilegiada de la llamada Ciudad Maravilla. Si se gira la cabeza a la derecha está el siempre imponente Illimani y un poco a la izquierda el Mururata, dos de los nevados que resguardan esta urbe. Además, es posible contemplar zonas como Tembladerani, Alto Obrajes, Miraflores, Sopocachi en su totalidad.

Como una forma de impulsar la comunicación y la convivencia, un sábado al mes se organiza un apthapi en el que participan los vecinos que tienen sus parcelas y representantes de la organización que está a cargo del huerto. Cuando esto sucede, comparten experiencias, realizan alguna actividad recreativa y hablan de sus proyectos personales para el cuidado de sus pequeños invernaderos.

Cerca de una de las parcelas demostrativas la directora ejecutiva de la Fundación Alternativas, MaríaTeresa Nogales, cuenta que desde la fase de planificación del montaje de este lugar como huertos vecinales hasta el momento, la inversión aproximada que se hizo fue de cuatro mil dólares. Sin embargo, resalta el hecho de que en los tres años de vida del proyecto colaboraron más de tres mil vecinos y voluntarios en la reconstrucción y adaptación del que fuera antes un parque. También fue importante, explica, la labor de empresas e instituciones que donaron distintos materiales como botellas pet y mallas metálicas.

Martín Mamani muestra orgulloso el fruto de su trabajo en el huerto.

En Lak'a Uta trabajan de manera constante dos profesionales en agronomía que asesoran los días que se abre el sitio a todos los vecinos para que realicen buenos trabajos en sus pequeñas porciones de tierra. Al ingresar a este lugar, desde la avenida, se encuentran cinco parcelas demostrativas donde se realiza la capacitación a los vecinos para que luego se encarguen de sus propias parcelas.

Para ser seleccionados y tener una parcela que cultivar en este huerto vecinal, Martín, Eddy y los miembros de las otras 38 familias pasaron por un proceso de selección y capacitación. En la actualidad, según explica Gutiérrez, existen familias que están en lista de espera para ocupar uno de los viveros y comenzar a trabajar su tierra y cultivar sus hortalizas preferidas.

Entre semana, Martín Mamani conduce un trufi en la ruta San Pedro - Ciudad Satélite y en la mente, aparte de la concentración que requiere su oficio, tiene a sus cuatro variedades de lechuga e imagina el calor que se siente dentro de su parcela en Lak'a Uta.

CONCEJO PACEÑO TRATARÁ LEY DE HUERTOS URBANOS

Según la concejal Beatriz Álvarez dicha norma será discutida en agosto.

Luego de participar en el encuentro "Ciudades que Alimentan: Garantizando el Derecho a la Alimentación" la concejal paceña Beatriz Álvarez anunció que en agosto se tratará en el Concejo Municipal de La Paz la Ley de fomento a los huertos urbanos en el municipio de La Paz. La reunión denominada Ciudades que Alimentan fue propiciada por la Fundación Alternativas y se llevó a cabo el martes 25 de julio en el salón de eventos de la Fundación Friedrich Ebert en la zona de Obrajes.

Sobre la norma a debatir, Álvarez comentó que aún se esperan sugerencias y ajustes desde la Secretaría Municipal de Gestión Medioambiental para comenzar su tratamiento. "(El objetivo de esta Ley) es fomentar y promover los huertos urbanos en el municipio de La Paz con una estrategia de resiliencia urbana y lo que es mitigación al cambio climático. Por otro lado, alimentación sana y saludable y el desarrollo económico y la inclusión social", explicó la legisladora.

Dentro de las características de esta Ley anunció que se trabajará, por ejemplo, en las tipologías de los huertos: escolares, vecinales, familiares, privados, etc. Uno de los entes ejecutores de estos espacios de cultivo urbano sería la propia alcaldía de La Paz. "Entonces, con esta experiencia ya se va a poder plasmar en lugares comunales los huertos vecinales", afirmó Álvarez.

En el evento Ciudades que Alimentan se abordaron cinco temáticas: agricultura urbana, desarrollo económico local, educación, gastronomía y redes de abastecimiento. Se contó con la presencia de representantes de distintos niveles de Gobierno (central, departamentales y municipales), además de organizaciones y actores de la sociedad civil, entidades financieras, instituciones académicas y gente emprendedora.

Uno de los objetivos de dicha cita fue el de identificar las acciones que necesitan tomar los municipios urbanos respecto a la planificación territorial, como también qué inversiones públicas y privadas se requieren para generar sistemas alimentarios más integrales, eficientes, predecibles y accesibles, según explicó la directora ejecutiva de la Fundación Alternativas, MaríaTeresa Nogales.

¿Chancho limpio nunca engorda? Derribando mitos sobre la crianza ECOLÓGICA DE CERDOS

Alimentar a los cerdos de una manera que no contamine al ambiente es posible. Así lo prueba el emprendimiento peruano "SinBa", cuyo nombre viene de "sin basura", que busca aprovechar las miles de toneladas de desechos orgánicos que se descartan en los restaurantes para dar de comer a los cerdos de una manera más eficiente.

Por Marìa Julia Arana / Perú

Durante mi visita a Lima recorrí las calles buscando degustar aquello que hace tan famosa a la gastronomía peruana. Se trata de una cocina que en los últimos años ha ganado fama internacional a costa de un gran reto oculto: el desperdicio de alimentos y las miles de toneladas de residuos orgánicos que van directo a los rellenos sanitarios.

El desperdicio de alimentos es un problema para el mundo. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), cerca de un tercio de la comida que se produce en el mundo termina en la basura. Lo que poca gente sabe es que más del 50% de la basura generada en Lima es orgánica. Esto quiere decir que, a diferencia de otros residuos, los orgánicos tienen el potencial de descomponerse y biodegradarse. Este tipo de basura se suele mezclar con otros residuos inorgánicos y termina contaminando los basureros y las ciudades. Su separación y reutilización aliviaría la carga de los basureros de manera considerable.

Ante esta situación de emergencia, tres emprendedores peruanos decidieron tomar cartas en el asunto e iniciar un proyecto en el cual se reutilicen los residuos orgánicos para elaborar alimento para cerdos, de una manera menos contaminante que la tradicional.

"Sí es posible criar cerdos limpios y de una manera menos contaminante", asegura Andrea Rivera, zootécnica y fundadora de SinBa. Junto a Bitia Chavez y Philiph (Pipo) Reiser, crearon en 2015 una empresa social que busca darle utilidad a los desperdicios orgánicos generados en los restaurantes de Lima para producir alimentos sustentables para cerdos.

Estos jóvenes peruanos proponen el "Ciclo SinBa" que implica un trabajo integral que empieza en los restaurantes de la capital peruana. Éstos se suman al programa Gastronomía Sin Basura y reciben una capacitación para enseñarle al personal del restaurante a separar los residuos. Además, se les entregan tachos y bolsas para separar los residuos orgánicos y, al final del mes, se les presenta un informe para que mejoren su gestión. A diario, estos residuos de los restaurantes son recogidos por Edilberto Delgado, un reciclador urbano recientemente incorporado al sistema oficial de reciclaje municipal.

Delgado destaca los beneficios de ingresar en el mundo formal del reciclaje urbano: "Los beneficios de la formalidad son muchos. Por ejemplo, te permite trabajar con las empresas porque éstas sólo aceptan personal formal. Pero además te permite organizar los horarios, ahora tengo tiempo para estar con mis hijos. Y además tengo medidas de protección como guantes y uniforme. Pero la mayor ventaja es que el vecino ya no mezcla la basura y me ayuda en la recolección".

Delgado recuerda que cuando conoció el emprendimiento SinBa tuvo algo de desconfianza al principio, pero luego vio que era un proyecto que prometía mucho. "Primero pensé que sería uno más de los proyectos fallidos de reciclaje, pero me sorprendió conocer su iniciativa. Vi algo nuevo en SinBa, una propuesta diferente. Luego comenzaron a aparecer los reconocimientos de varias entidades que también confiaban en el éxito del proyecto", explica.

Hace unos meses, SinBa fue el proyecto ganador del Desafío Kunan 2017; recibió apoyo económico y asesoría legal y estratégica para consolidar el emprendimiento como empresa social. En julio, recibieron la certificación de Empresa B, un tipo de compañía que redefine el sentido del éxito empresarial, usando la fuerza del mercado para dar solución a problemas sociales y ambientales.

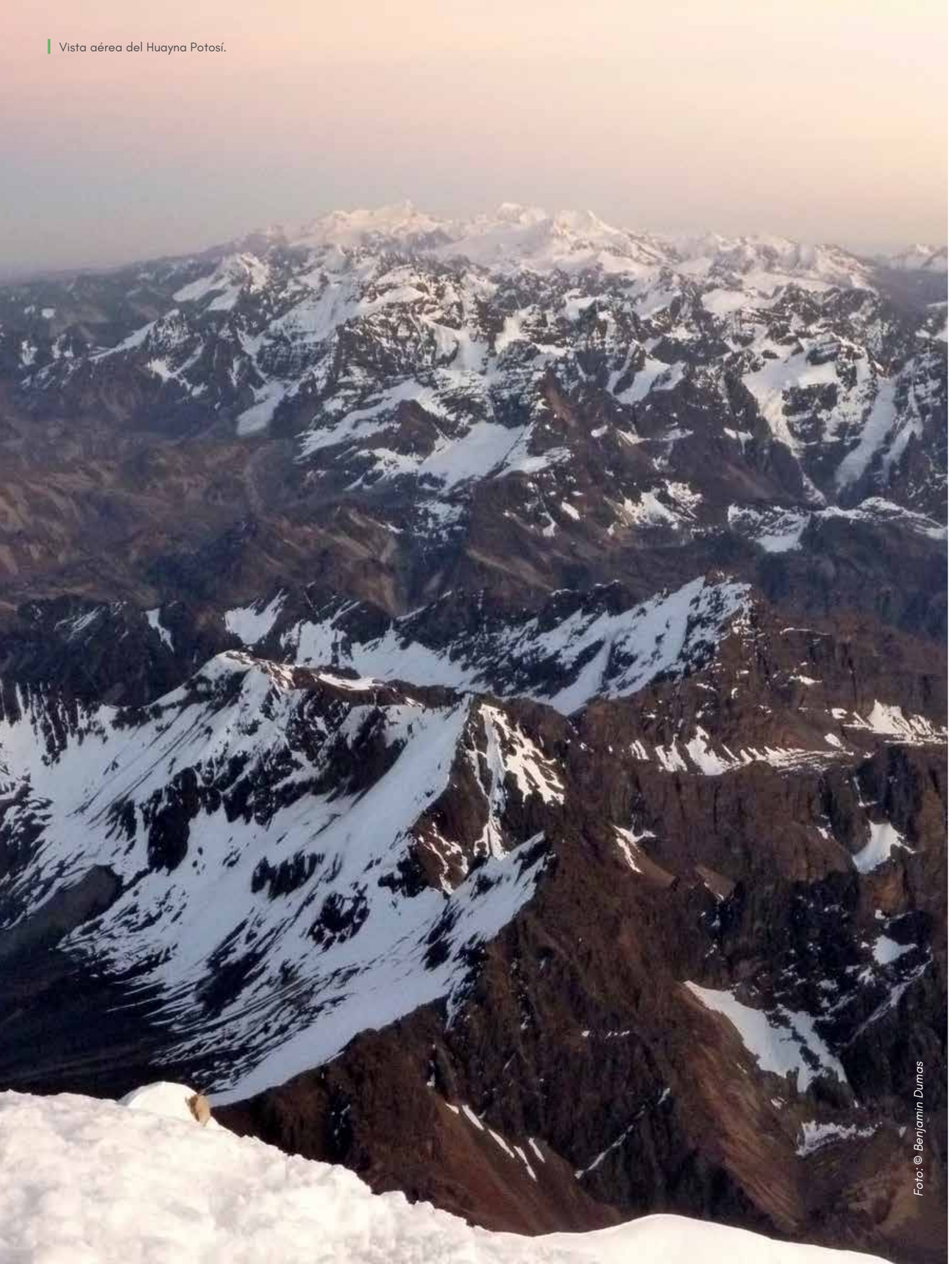
EL CICLO SINBA

SinBa ha logrado construir alianzas con dos restaurantes limeños que, en conjunto, generan 300 kg de residuos orgánicos al día. Estos residuos llegan a la planta de SinBa y son nuevamente separados y procesados en una máquina-prototipo que convierte los residuos en alimento en polvo a través de la combustión a vapor. Según explican en SinBa, esta forma de "cocinar" los residuos orgánicos es menos contaminante que la forma tradicional que usan los criadores limeños, ya que éstos queman los residuos para hacer una especie de sopa con los restos de comida.

Rivera, cofundadora de SinBa, explica que si no se procesan bien los alimentos, el exceso de proteínas termina convirtiéndose en excremento y genera nitrógeno en exceso, que es un gas contaminante. "El proceso de separación de los residuos orgánicos y su fermentación biotecnológica reducen las emisiones de dióxido de carbono (CO_2) y terminan siendo una forma menos contaminante de producir el alimento para cerdos", agrega.

El objetivo final de SinBa es cerrar el ciclo, es decir, entregar el alimento balanceado a los criadores de cerdo y que éstos puedan vender una carne de mejor calidad a los restaurantes que forman parte del programa. Por ahora sólo tienen alianzas con dos criadores de cerdos y aún no han logrado cerrar el ciclo con la venta de la carne. Pero Rivera cree que no falta mucho para lograrlo.

El lema de SinBa es que "Nada ni nadie sobre". Esto implica pensar no sólo en los desperdicios de alimentos sino también en las personas que encontraron en la crianza de cerdos una oportunidad de trabajo. "La idea también es mejorar la calidad de vida de los criadores, que al trabajar con la basura están en riesgo de adquirir enfermedades. Nuestro proyecto apunta a ayudar a las personas, a los peruanos, para que la crianza de cerdos sea una actividad inclusiva y sustentable", concluye Rivera.



Vista aérea del Huayna Potosí.

Foto: © Benjamin Dumas

Sudamérica quiere proteger a sus montañas del CAMBIO CLIMÁTICO

Por Maria Julia Arana

Las imponentes montañas de la Cordillera de los Andes captaron mi atención y la de los otros viajeros en mi primera visita a Perú. Desde el avión todos podíamos disfrutar de la mejor vista de esos majestuosos nevados y tomábamos fotos a diestra y siniestra, mientras el piloto daba advertencias de ajustarnos el cinturón porque estábamos cruzando la Cordillera de los Andes. Una serie de preguntas comenzaron a dar vueltas en mi cabeza: ¿Dónde comienza Perú y termina Bolivia? ¿Por qué siempre pensamos en fronteras si la naturaleza tiene otro tipo de extensiones? ¿Será que estamos olvidando que compartimos mucho más que costumbres culturales entre los países de América Latina?

Además de nuestra historia común, las comunidades latinoamericanas compartimos una injusticia lamentable: somos una de las sociedades con la huella de carbono más pequeña, pero la primera en soportar el peso del cambio climático. Los nevados andinos están sufriendo las consecuencias del aumento de la temperatura del planeta Tierra. En algunas zonas montañosas de la cordillera americana la temperatura se ha incrementado entre 1° y 2°C en los últimos 50 años, un aumento mayor al del promedio global. Esto significa que el objetivo propuesto en el Acuerdo de París de limitar el aumento de la temperatura de la superficie del planeta a 2°C en los próximos años ya no es posible de cumplir en las montañas andinas porque ya están viviendo este aumento y sus consecuencias.

¿Por qué siempre pensamos en fronteras si la naturaleza tiene otro tipo de extensiones? ¿Será que estamos olvidando que compartimos mucho más que costumbres culturales entre los países de América Latina?

La mitad de la población de los países andinos vive en sus montañas, las cuales, además de proveernos un hogar, proporcionan el 80% del agua que bebemos en las ciudades y en las zonas bajas. Para proteger nuestras montañas de los efectos del cambio climático es necesario dejar de pensarnos como países limitados por fronteras nacionales. Los problemas ambientales nos proponen grandes desafíos que no podemos resolver únicamente con políticas locales.

Los asuntos ambientales se han vuelto más y más estratégicos en las relaciones internacionales. El ejemplo más reciente de la (no) acción conjunta fue la disputa entre Argentina y Uruguay por la instalación de dos plantas de pasta de celulosa (Papel) con graves impactos ambientales. Aquello que comenzó como una preocupación ciudadana ante un emprendimiento industrial, rápidamente se transformó en un conflicto binacional donde los estados asumieron posturas innegociables. El conflicto llegó a regionalizarse a través del Mercado Común del Sur (Mercosur) y a internacionalizarse a través del arbitraje de la Corte Internacional de Justicia.

Este ejemplo de disputa política ambiental puede ser pensado como una oportunidad de diálogo binacional y regional. Los especialistas reunidos en el Consorcio para el Desarrollo Sostenible de la Ecorregión Andinda (Condesan), dedicada al estudio de las montañas y su relación con el Cambio Climático, están haciendo un llamado a la acción para que América Latina construya agendas regionales que protejan su biodiversidad. María Argüello, directora ejecutiva de CONDESAN, afirma la necesidad de vehiculizar acciones conjuntas para posicionar a la Cordillera de los Andes en las discusiones internacionales. "Las montañas han estado fuera del radar de la política pública y de la agenda internacional por muchos años. Quizás porque siempre se pensó que la región privilegiada de conservación era la Amazonía. O quizás porque se tiene la idea de que en las montañas sólo hay ciudades y nada de biodiversidad para conservar. Nada menos cierto. A 15 minutos de la ciudad de Quito está la mayor área de bosques montados de la región. Y muy cerca de la ciudad de Medellín, hay una región de bosques en peligro de extinción que hace peligrar la generación de agua para la ciudad".

Hace mucho que vivimos de espalda a las montañas, pero esto está cambiando en América Latina. Argüello recuerda que a principios del 2000 comenzaron a multiplicarse las iniciativas que trabajan en la adaptación climática de la Cordillera de los Andes. Primero se reprodujeron los modelos de trabajo existentes en Europa; ejemplos de ello son la Convención Alpina, un tratado territorial internacional para el desarrollo sostenible de los Alpes o la Convención sobre la protección de los Cárpatos. Luego se iniciaron plataformas e iniciativas propias, impulsadas por la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación (COSUDE), ONU Ambiente y CONDESAN. La última actividad de promoción se realizó en julio pasado en Colombia en el marco de la "Semana de la Montaña".

LA NUEVA AGENDA REGIONAL SOBRE CAMBIO CLIMÁTICO Y ADAPTACIÓN EN LOS ANDES

Los países de Sudamérica vienen trabajando intensamente en diseñar un acuerdo regional para abordar los desafíos del cambio climático en la Cordillera de los Andes. En julio pasado se celebró la "Semana de la Montaña" en Colombia y se realizaron varias actividades para impulsar la discusión acerca de cómo crear instrumentos regionales de adaptación.

Una de esas actividades fue la reunión que organizó ONU Ambiente junto a CONDESAN para aprobar la "Agenda Estratégica sobre Cambio Climático y Adaptación en los Andes", que se viene trabajando desde 2015.

En Bogotá, los representantes de gobierno de Argentina, Bolivia, Colombia, Chile, Ecuador, Perú y Venezuela se reunieron y aprobaron una Agenda Estratégica con 10 objetivos para el proceso de adaptación en las montañas andinas. "Si bien no es una agenda vinculante, se trata de un primer impulso para que todos los países andinos promuevan proyectos articulados para enfrentar el cambio climático", destacó Argüello y mencionó que durante la reunión se inició el trabajo para un primer proyecto regional que abordará el tema de la escasez de agua en las zonas de montaña.

Nevado Sajama, ubicado en el departamento de Oruro. Foto: © Cody Hinchliff

Foto: © María Julia Arana

UN CONGRESO ABIERTO PARA QUE TODOS AYUDEMOS A PROTEGER LOS PÁRAMOS

La Cordillera de los Andes alberga la mayor región de páramos del mundo, un ecosistema que se caracteriza por su pradera y matorral de montaña. Los páramos suelen estar ubicados en la cabecera de las cuencas de agua dulce por lo que su protección es clave si se quiere preservar la disponibilidad de agua en las ciudades de Sudamérica. Además, los páramos albergan a un porcentaje importante de las comunidades andinas que vive en gran parte de la pequeña agricultura, y que son especialmente vulnerables a los efectos del cambio climático.

Debido a la importancia de proteger estos ecosistemas y a sus comunidades se realizó durante la "Semana de la Montaña" el Congreso Internacional de Páramos y Ecosistemas de Montaña "Hacia Una Visión Regional de las Montañas Andinas". En él se discutieron acciones concretas para salvaguardar los ecosistemas andinos y para ello asistieron científicos, activistas ambientales y representantes públicos de seis países de la región. Fue una actividad abierta a todo el público, a diferencia de la reunión gubernamental para la Agenda Estratégica. En este congreso se discutieron las similitudes y diferencias de los países que comparten la Cordillera de los Andes y se trabajó en construir instrumentos y políticas específicas para atender estas características diferenciadas. Por ejemplo, Argentina pidió reconocer el trabajo en otro tipo de ecosistemas de montaña ya que este país no cuenta con páramos como el resto de los países andinos. Por ello propuso su propia definición de montaña y presentó su Comité de Montaña, encargado de la gestión integral de estos ecosistemas. El resto de los participantes destacaron esta iniciativa e incentivaron a que el resto de los países construya comités similares.

Chile, por su parte, presentó el borrador de su Política de Gestión Integral de las Montañas que viene diseñando desde 2016. "El 21 de febrero se cerró la consulta pública ciudadana sobre el proyecto de ley que involucró a 14 instituciones y más de 3.500 observaciones, recomendaciones y comentarios. Esta política tiene la visión de que al 2030 las montañas sean reconocidas como un elemento de la identidad nacional, integradas a las aspiraciones de bienestar social, económico y ambiental de Chile", afirmó Karin Molt González, del Ministerio del Medio Ambiente de Chile. terio del Medio Ambiente de Chile.

Colombia abordó el reto de poner un precio a los servicios ecosistémicos de los páramos, otra forma de decir que se comenzará a pagar por lo que hoy tomamos de la naturaleza de manera gratuita. La propuesta de Colombia surge debido a que el gobierno ha declarado a los páramos como zonas de exclusión de la actividad productiva, sobre todo de la actividad minera. Como esto aumenta la vulnerabilidad de las comunidades que dependen de los servicios de estos páramos, la discusión pasa por generar una suerte de compensación a estas comunidades que no pueden usar estas zonas para su desarrollo productivo. La directora de CONDESAN, Argüello, presentó su opinión sobre este tema:

"Como todo mecanismo de financiamiento no es la solución única a los problemas. La clave es discutir este tema con las comunidades involucradas. Pero sí creo que poner un precio es reconocer la importancia de estos servicios y la responsabilidad de todos ante ellos. Si bien se monetariza la responsabilidad, creo es una forma que puede ayudar a viabilizar la corresponsabilidad. Por ejemplo, en el uso del agua en ciudades. Si no ponemos un precio justo al agua no podremos destinar fondos a su conservación. Pero la clave es dónde van esos fondos y cómo se usan".

Las comunidades latinoamericanas compartimos una injusticia lamentable: somos una de las sociedades con la huella de carbono más pequeña, pero la primera en soportar el peso del cambio climático. Los nevados andinos están sufriendo las consecuencias del aumento de la temperatura del planeta Tierra.

La "Semana de la Montaña" concluyó con un llamado a la acción ante la enorme oportunidad de articulación entre los gobiernos de Sudamérica. Además se firmó un Acuerdo de Cooperación entre los gobiernos de Perú y Colombia para impulsar acciones conjuntas.

Fue un gran logro para nuestros países comenzar a discutir cómo construir una visión común en relación a las montañas y su vulnerabilidad ante el cambio climático. Es imperativo descifrar cómo dar mayor visibilidad a la Cordillera de los Andes en las discusiones internacionales sobre el clima. Pero antes que nada es necesario tomar conciencia de que el cambio climático no se trata únicamente de un problema de índole nacional; que la lucha por evitar que la temperatura aumente menos de 2°C nos debe involucrar a todos; que la adaptación es algo más que medidas y políticas de Estado y que debe ser parte de la discusión de todos los latinoamericanos.

Foto: © María Julia Arana

RAi
Red Ambiental de Información

WWW.RAIBOLIVIA.ORG
Inspirando la conservación de los ecosistemas de Bolivia

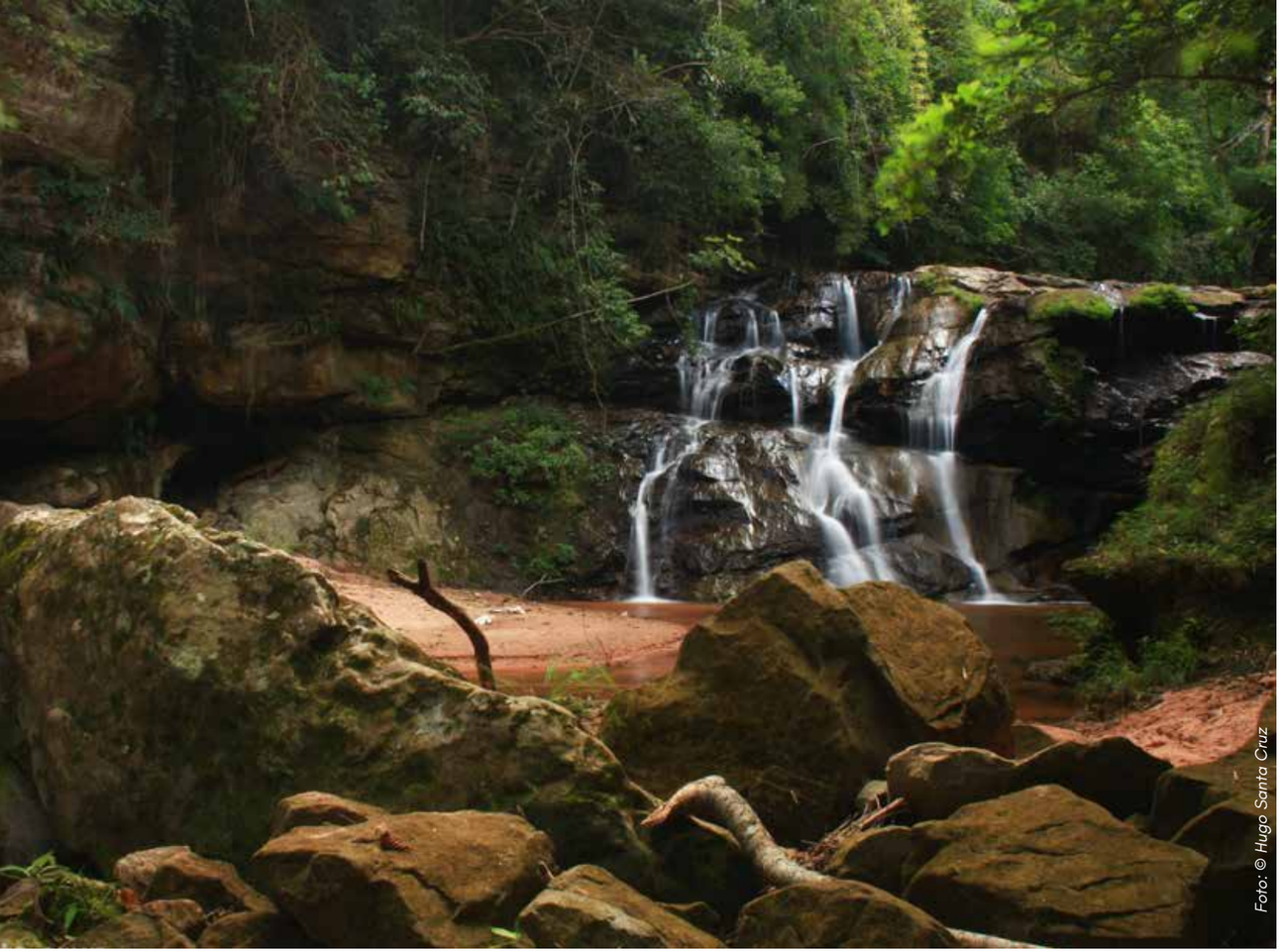


Foto: © Hugo Santa Cruz

¿Por qué para ese lado de SANTA CRUZ DE LA SIERRA?

*Por Jorge Landívar Cabruja**

Se podría creer que la ciudad de Santa Cruz de la Sierra estuviera creciendo más allá de sus anillos hacia el oeste, cuando lo que en realidad se ve es que está creciendo hacia los pueblos de Porongo, Colpa - Bélgica, Portachuelo y Buenavista; que ofrecen nuevas e inmensas urbanizaciones en sus jurisdicciones municipales. El asunto es hacer creer que por los nuevos caminos, carreteras y puentes que salen de la ciudad, es una gran urbe en expansión. Al final, no serán capitalinos, sino porongueños, colpabelgiqueños, portachueleños y buenavisteños; serán orgullosos provincianos igual que yo.

Las vías de comunicación son necesarias para integrar y desarrollar pueblos conjuntamente sus actividades, por lo cual la Ruta 4, vía principal del Corredor Bioceánico que une el Atlántico con el Pacífico, tendrá una nueva variante desde Buena Vista hasta el kilómetro 13 -en La Guardia- para despejar la actual saturada vía hacia el Norte Integrado, empalmando el trayecto vía Camiri hacia Argentina. Ello dará fluidez de tráfico y transporte en beneficio de importantes sectores de la población en general.

Según el Plan de Uso de Suelo (PLUS) para el departamento de Santa Cruz, aprobado con Decreto Supremo N° 24124 desde el año 1995, elevado a rango de Ley N° 2.553 el año 2003, en su artículo único dice: ˝Elévese a rango de Ley el Decreto Supremo N° 24124, que aprueba el Plan de Uso de Suelo - Santa Cruz, como instrumento técnico normativo del ordenamiento territorial que delimita los espacios geográficos y asigna usos al suelo para optimizar los beneficios que este proporcione y tiene por objeto alcanzar el uso y manejo sostenible de los recursos naturales renovables˝.

1 La cascada de Mataracú es uno de los atractivos que tiene el Parque Amboró.

Caída de agua Maravilla en el Parque Nacional Amboró.
Fotos: © Eduardo Franco Bertón

El Área Protegida Amboró, se encuentra enclaustrada entre el espacio de la antigua y la actual carretera a Cochabamba o R-4. La zona de influencia del sector Este, que comprende el espacio entre la R-4 y el límite del área protegida, se encuentra en la categoría ¨Tierras de Uso Restringido¨, con clasificación AS-P 1 Agrosilvopastoril y Protección: Recuperación en las áreas de pie de monte y colinas subandinas, zonas de Buena Vista, El Torno, Santa Rosa del Sara y Moile, con las consiguientes recomendaciones (entre otras): Usos bajo sistemas agrosilvopastoriles, conservación de suelos, bosques de protección, ordenamiento de cuencas, desmonte mecanizado prohibido, cultivos perennes, medidas contra erosión hídrica, manejo de potreros sin quemas, mejoramiento de fertilidad del suelo, acceso al crédito para el pequeño campesino, fortalecimiento de investigaciones, extensión y educación ambiental. Conservación: Bosque de protección con ordenación de la cuenca intermedia y alta del río Piraí, en la que se recomienda: Manejo de cuenca, bosques de protección permanente, reforestación, desmonte mecanizado prohibido, agricultura y ganadería bajo sistemas agrosilvopastoriles con prácticas de conservación de suelos y manejo de agua, manejo de potreros, no quema, actividad forestal limitada, reforestación de áreas degradas para manejo sostenible, fortalecimiento en extensión, educación ambiental, vigilancia para la conservación de la cuenca y protección de la vida silvestre. ¡Así de claro es el PLUS... y es Ley!

En función a ello, esta región debe desarrollarse según lo previsto tanto por aspectos legales, como técnicos, con visión de un futuro justo y sólido, al oeste y sur con zonas de producción agroecológica integrada, combinando actividades pecuarias, agrícolas, hortícolas, frutícolas, floricultura y otros, desarrollando complementariamente para estos objetivos, las vías camineras proyectadas, mercados campesinos intermedios de abastecimiento local y nacional, contemplando adecuadas condiciones generales para ello.

Delicada y preocupante es la situación cuando se observa que, por ejemplo, desde el centro de la plaza 24 de Septiembre, en línea recta hasta el punto más cercano del Área Protegida Amboró, se tienen escasamente 32 kilómetros; desde la urbanización más próxima en Portachuelo, sólo 30 km.; desde las más cercanas de Porongo, a 9 km.; y desde la proyectada nueva carretera entre Buena Vista a Guaitú, 800 metros, a la cual va bordeando íntegramente por el sector este precisamente.

La zona norte y este comprendidas entre los ríos Piraí y Grande o Guapay, poseen grandes extensiones con extendidas planicies que pueden ofrecer una mejor alternativa de crecimiento metropolitano entre los municipios Andrés Ibáñez, Warnes y Cotoca, preservando sin comprometer a las zonas oeste (Área Protegida Amboró y Urubó), sur (Parque Regional Lomas de Arena), que contienen los comprobados acuíferos que sostienen la provisión de agua que abastece a la ciudad capital y otras vecinas. Ésta, por naturaleza y razonamiento responsable, debería ser la zona de crecimiento metropolitano, lo que comulgaría sin hipocresía con la preservación real de las fuentes de recargas hídricas actualmente ignoradas por quienes desenrollan propósitos egoístas, irresponsables e inmediatistas.

De continuar con actitudes simplistas sin actuar en el marco de una planificación integral de crecimiento demográfico que prevea y mitigue el cambio del clima, estabilidad de ríos, salubridad y capacidad del agua, contaminación de acuíferos, servidumbres ecológicas, intensidad de vientos, altas temperaturas, humedad, pérdida de suelos, ecología de plantas y animales, ecosistemas, zonas de vida, áreas altamente productivas; en resumen, con la naturaleza a favor: se tendrán que lamentar desastres irremediables, no solo para los capitalinos, sino para media Santa Cruz.

Por ahora la inconsciencia está atropellando la razón... ¿Por qué para ese lado Santa Cruz de la Sierra?

Riachuelo Macuñucú en el Parque Nacional Amboró.

Visita nuestro portal web
WWW.PERIODICOLAREGION.COM
LA REGIÓN
Información de turismo y medioambiente de Bolivia

¡CUIDEMOS EL MEDIO AMBIENTE!

APLICA LA REGLA DE LAS 3R

REDUCE

Se trata 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

Espacio de difusión en cumplimiento al artículo N° 18 de la Ley N° 775