

LA REGIÓN

EDICIÓN Nº 25 • OCTUBRE 2016 • WWW.PERIODICOLAREGION.COM • PRENSA@PERIODICOLAREGION.COM • FACEBOOK: LA REGIÓN PRENSA • BOLIVIA

Foto: © Álvaro Montes / Fundación VIVA

Concurso Viva

**¡PROTEJAMOS
ESTAS ESPECIES!**

RUTA PACHAMAMA

UNIRÁ CUATRO DESTINOS ENTRE BOLIVIA Y PERÚ:
COPACABANA, SALAR DE UYUNI, CUZCO Y PUNO.

AJAYU

EL OSO JUCUMARI AL QUE GOLPEARON HASTA
CASI MATARLO, SOBREVIVIÓ Y SE RECUPERA.



Salud gratuita para todos



Más de **90.000** personas carnetizadas!

¿CÓMO PUEDO OBTENER EL CARNET MUNICIPAL DE SALUD GRATUITA?

REQUISITOS

- 1 CARNET DE IDENTIDAD (ORIGINAL Y FOTOCOPIA)
- 2 AVISO DE COBRANZA DE AGUA Y LUZ (ORIGINAL Y FOTOCOPIA)
- 3 CARNET BIOMÉTRICO DE 18 A 59 AÑOS (SI TUVIERA) (ORIGINAL Y FOTOCOPIA)
- 4 LIBRETA O BOLETÍN ESCOLAR DE (6 A 18 AÑOS) (ORIGINAL Y FOTOCOPIA)
- 5 EL BENEFICIARIO DEBE VIVIR EN LA JURISDICCIÓN DEL MUNICIPIO DE SANTA CRUZ DE LA SIERRA
- 6 NO CONTAR CON NINGÚN SEGURO PÚBLICO O PRIVADO



RUTA PACHAMAMA. Beneficiará a 430 familias que se han organizado para ofrecer a los turistas hospedaje, alimentación, guías locales, transporte lacustre y terrestre y artesanías. Pág. 4

SUMARIO



32

KJAWAWAY "MÍRAME"

La belleza de diversos sitios turísticos de nuestro país se refleja en esta exposición fotográfica.

42

PAMPALARAMA

Con un toque de glamour y aventura.



56

AJAYU

El oso jukumari al que golpearon hasta casi matarlo, sobrevivió y se recupera.

STAFF

DIRECTORA

Doly Leytón Arnez

PRENSA

Adriana Olivera / La Paz
Doly Leytón Arnez

COLABORADORES

Verónica Avendaño
Javier Vera Monzón

DISEÑO GRÁFICO

Cecilia Requena Gallo

FOTO DE PORTADA

Álvaro Montes / Fundación VIVA



OFICINA:

C/Moisés Subirana #1386, Av. Pirai, 4to. Anillo
329-9862 / 70079347 / 76384621

CORREO: prensa@periodicolaregion.com

MATRÍCULA DE COMERCIO: 00230165

NIT - SIGEP 4669858013

CONTACTOS:

Prensa: 76384621
Publicidad: 70079347 - 3291286

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. En todo caso, ningún elemento de esta revista puede ser reproducido, por ningún otro medio, sin consulta previa y permiso expreso del propietario del copyright.

Santa Cruz - Bolivia



RUTA PACHAMAMA

abriendo caminos hacia
las comunidades rurales

La Región

Agencias de turismo de Bolivia y Perú se unen para ofertar una nueva propuesta de turismo comunitario que pretende mostrar a los visitantes, además de hermosos escenarios, la riqueza cultural de la gente. Este proyecto es impulsado por el Banco de Desarrollo de América Latina (CAF) y la fundación CODESPA.

La denominada "Ruta Pachamama" une cuatro destinos entre Bolivia y Perú: Copacabana, el Salar de Uyuni, Cusco y Puno. Esta iniciativa beneficiará a 430 familias que se han organizado para ofrecer a los turistas hospedaje, alimentación, guías locales, transporte lacustre y terrestre y artesanías.

"La Cámara Nacional de Operadoras de Turismo (Canotur) trabaja con el turismo responsable y ahora estamos incentivando el turismo comunitario y hemos visto en CODESPA una buena institución que está capacitando y dando garantía en el servicio de todos los prestadores de servicio que están en estas rutas comunitarias", señaló Paula Arias Loza, presidenta de Canotur.



El turista compartirá experiencias con las familias de las zonas rurales, visitará sitios arqueológicos de los Andes y disfrutará de la magnífica naturaleza. En Uyuni se visitará el hotel museo de Sal, la Isla Incahuasi, Colchani, el volcán Tunupa y la Gruta de las Galaxias Ojos de Sal; además de las comunidades San Cristóbal, Villa Candelaria, Villa Mar, Valle de Las Rocas y Alota.



Desde Copacabana se partirá a las Islas del Sol y de la Luna, lugares donde residen historias ancestrales, además de misteriosa arquitectura.

En el territorio peruano la ruta de viaje contempla las Islas de Los Uros Titino, Ticonata, Taquile Ccotos, ubicadas en Puno. Los comunarios de Llachón y Luquina mostrarán sus artesanías y

explicarán cómo es su forma de vida y subsistencia.

Por último, Cusco ofrece vistas a las comunidades Amaru, Janac Chuquibamba, Chichubamba, Ollantaybamba y Aguas Calientes. El imponente Machu Pichu está dentro del programa de viaje.



El turista compartirá experiencias con las familias de las zonas rurales, visitará sitios arqueológicos de los Andes y disfrutará de la magnífica naturaleza.



¡Participa de nuestra primera edición impresa!



Solicita nuestro tarifario al 70079347 / prensa@periodicolaregion.com

PUBLICITA EN **LA REGIÓN**



DISPONIBILIDAD DE PAQUETES Y CONTACTOS

Paquetes: Full Day - 1 a 4 días y 3 noches.

La Tierra de los Yachaqs: (051) 971502223

Turismo Rural Comunitario - TRCO Puno Hijos del lago sagrado: (051) 947609460

Red de Turismo Comunitario del Lago Titicaca "Apthapi": (591) 77299088

Asociación de Hoteleros del Sal Samay Huasi - ASESÁN: (591) 71818042

RUTA PACHAMAMA en gráficas



Parte del recorrido de la Ruta Pachamama es la visita a magníficos templos cargados de historia.



Una postal tomada en la ruta durante el paso por San Cristóbal.



EMPRESA FISCALIZADA POR LA AUTORIDAD DE FISCALIZACIÓN Y CONTROL SOCIAL DE ELECTRICIDAD.



Cambia la ducha a modo verano, así tu consumo bajará bastante.



TOUR CERVECERO

una combinación de sabores para el paladar exigente



Adriana Olivera / La Región La Paz

El tour comienza con un reconocimiento de la cebada procesada y convertida en malta. Se trata de un ambiente donde reposan sacos de este grano germinado, el cual se prepara de diferentes formas dependiendo del sabor que se busque obtener. La fábrica de la empresa Niebla Boliviana Cerveza Artesanal se ubica en el municipio de Viacha, en La Paz.

"Los que conocen de cerveza dicen: yo no sabía que en Bolivia la hacían así", comenta el gerente general de Niebla, Boris Patzi. Tras 20 años de perfeccionar este proyecto familiar de producción de cerveza artesanal, fue en noviembre del 2015 que los Patzi consolidaron el emprendimiento.

La siguiente sala es donde se tritura la malta. Mientras muestra el lugar, el propietario y padre de Boris, Filiberto Patzi, explica que la máquina sólo hace

"pequeñas mordeduras" al conjunto de granos para que bote el almidón; caso contrario, añade, si se molería la totalidad ya no serviría para fabricar cerveza.

En su oferta, esta empresa tiene cinco variedades que se obtienen de manera artesanal. Red Ale, Pale Ale, Stout, German Pilsner y Barley Wine son los estilos que Niebla Boliviana Cerveza Artesanal ofrece a comensales de diferentes restaurantes de La Paz y del país.

"En el mercado son muy apetecidos. Está entrando con muy buena acogida", relata Filiberto. El objetivo no es vender por cantidad, sino por calidad, para que los consumidores disfruten y acompañen su comida.

En la sección de maceración se utilizan calderos cilíndricos de más de un metro y medio de altura. Uno de estos se calienta

a una temperatura de 64° C. para que la malta, durante una hora, bote el azúcar que contiene. "Es como hacer una infusión de té", comenta el dueño.

En el mismo ambiente existen otros contenedores y ollas de tipo industrial donde se concluye el proceso de fabricación. En uno de los calderos se colocan los lúpulos que son flores que le dan el grado de

amargor, sabor y aroma al líquido preparado.

Después de enfriar el líquido, este pasa al área de fermentación donde se añade la levadura que hace el trabajo de producir el grado alcohólico y de generar el estado gaseoso. Catorce días después, luego de ser envasado, se tiene el producto esperado: una rica cerveza!



Niebla Boliviana Cerveza Artesanal está abierta a los turistas y ofrece un interesante paseo por la fábrica que incluye el maridaje y un tripack de regalo por Bs. 250 por persona. El tiempo de recorrido es de dos horas aproximadamente.



SENSACIONES DE SABORES

El maridaje es una parte importante de este tour. Para la empresa Niebla Boliviana Cerveza Artesanal, el que el cliente enlace un estilo de cerveza con cierto tipo de comida es un valor agregado. Por ejemplo, la Red Ale combina bien con carnes o embutidos; la German Pilsner, con quesos, de preferencia criollos; y la Stout con chocolates.

En noviembre la firma cumplirá un año de haber salido al mercado. Cuentan que el nombre de "Niebla" nació luego de un paseo en auto donde los miembros de esta familia transitaban la carretera El Alto - Viacha. El reloj marcaba las 5 de la mañana y vieron una bruma muy densa y "hermosa". Fruto de esa experiencia bautizaron así a su cerveza.

UNA EXQUISITA OPCIÓN PARA EL TURISTA

Niebla Boliviana Cerveza Artesanal está abierta a los turistas y ofrece un interesante paseo por la fábrica que incluye el maridaje y un tripack de regalo por Bs. 250 por persona. El tiempo de recorrido es de dos horas aproximadamente.

La fábrica está ubicada en la localidad de Viacham a una hora y media de la ciudad de La Paz. El paquete incluye el traslado a la empresa desde un punto estratégico y viceversa. El tour se lo realiza los días viernes y sábados.

Contactos: Cel.: 74843635

Página web: www.nieblaboliviana.com

SABORES. El maridaje es una parte importante de este tour. Para la empresa Niebla Boliviana Cerveza Artesanal, el que el cliente enlace un estilo de cerveza con cierto tipo de comida es un valor agregado.



Visita nuestro portal web

WWW.PERIODICOLAREGION.COM



LA REGIÓN
Información de turismo y medioambiente de Bolivia



AMAZONAS facilita reservas y modo de pagar por pasajes



La aerolínea presentó la multiplataforma de reservas y pagos que beneficiará a sus clientes. Desde bancos, farmacias hasta la cadena wistupiku son parte de la red de 500 puntos de pago habilitados tanto en ciudades capitales como en provincias.

La Región

Pagar por el boleto aéreo como uno quiera y donde quiera es el nuevo beneficio que la aerolínea Amazonas brinda a sus clientes. Así lo dio a conocer este martes el gerente de Relaciones Institucionales, Eddy Luis Franco, durante la presentación de la multiplataforma de reservas y pagos.

Franco destacó que la aerolínea cuenta con la plataforma más completa

y dinámica del mercado boliviano destinada a ofrecer comodidad al viajero que quiere reservar y comprar un pasaje. Además de la modalidad de pago por internet, están habilitados 500 puntos de pago en todo el país y se prevé que sean 1000 hasta diciembre.

"Es una red muy grande. Por ejemplo en Santa Cruz hay puntos de pago en Paurito, el mercado Guapurú, Yapacani, Montero, Santiago de Chiquitos, en El Torno, sólo por mencionar algunos",

detalló Franco.

La bondad de esta multiplataforma es que el cliente puede pagar por su boleto con sus tarjetas de crédito, débito y cuentas electrónicas de diferentes entidades bancarias y soportes internacionales, además de la forma presencial en cualquiera de las agencias de bancos, oficinas, farmacias, supermercados, tiendas y otras que han sido habilitadas.

Para acceder al sistema es necesario realizar una reserva que también se puede hacer de diferentes modalidades: por web (www.amazonas.com), call center (901105500), agencia de viajes u oficinas de Amazonas, desde donde se generará un código de reserva con el cual se puede realizar cualquiera de las modalidades de pago.

Para ello Amazonas modernizó su página web, e-commerce, call center y estableció varias alianzas con entidades financieras del país. Para lograr mayor comodidad en los pagos, el pasajero puede ingresar a la página web y elegir el punto de compra más cercano que puede ser una agencia de banco o una tienda "wistupiku".

HABILITARÁN VUELOS DIRECTOS DESDE SANTA CRUZ A UYUNI Y TARIJA

Según el gerente de Relaciones Institucionales de Amazonas, la promesa "Paga donde quieras y como quieras" acompaña la filosofía comercial



de "Amazonas Te Conviene" que se complementa con la renovada oferta del "puente aéreo" entre La Paz - Santa Cruz y Santa Cruz - La Paz, además de las rutas turísticas y las internacionales con que cuenta la aerolínea.

El funcionario también anunció la novedad de que se habilitarán vuelos

directos a los destinos Uyuni y Tarija desde Santa Cruz. "Desde noviembre incorporaremos una nueva ruta desde Santa Cruz a Yacuiba y Tarija, vamos a volar todos los días, y también incorporaremos un nuevo destino directo de Santa Cruz a Uyuni. "Es una demanda que teníamos del turismo nacional", acotó.

¡Participa de nuestra primera edición impresa!



Solicita nuestro tarifario al 70079347 / prensa@periodicolaregion.com

PUBLICITA EN LA REGIÓN



Bolivia estuvo presente en la FIT 2016

El Viceministerio de Turismo de Bolivia y 10 empresas representantes del sector privado participaron de la importante muestra ferial.

La Región

Bolivia mostró su riqueza cultural y turística en la Feria Internacional de Turismo de América Latina 2016 en la ciudad de Buenos Aires, junto a empresas del sector privado. La Rinconada, Hotel Gloria, Bioparque Güembé, Ferroviaria Oriental, Camino Real, Boliviana de Aviación, entre otras estuvieron presentes mostrando al mundo sus servicios.

El stand de nuestro país tuvo numerosas visitas que resaltaron la belleza de los destinos promovidos por el Viceministerio. Durante las muestras folclóricas los visitantes se mostraron interesados en conocer más de nuestra cultura.

Entre los participantes de la feria destacó también la presencia del anfitrión a través del Instituto Nacional de Promoción Turística (INPROTUR) que presentó en la FIT un stand inspirado en la sustentabilidad y el cuidado del medio ambiente.

Uno de los objetivos de INPROTUR fue compartir con el público asistente la marca del producto turístico LGBT, Amor., lanzada en agosto de este año. La misma fue recibida gratamente por los miles de visitantes y medios de comunicación que se acercaron al stand, ávidos de interiorizarse en las acciones que realiza INPROTUR.



NÚMEROS DEL ENCUENTRO

La feria logró una presencia de más de 31 mil profesionales y 63 mil visitantes generales, en 34.625 m2 expositivos totales. A su vez, 36 países y las 23 provincias argentinas junto a la Ciudad Autónoma de Buenos Aires se dieron cita con importantes comitivas que acompañaron los diferentes espacios.

Las Rondas de Negocios, organizadas en forma conjunta por la Federación Argentina de Asociaciones de Empresas de Viajes y Turismo (FAEVYT) y la Cámara Argentina de Turismo (CAT), contaron con la realización de 3571 citas pre-agendadas, además de las citas espontáneas que se fueron generando durante el evento.



La feria logró una presencia de más de 31 mil profesionales y 63 mil visitantes generales, en 34.625 m2 expositivos totales. A su vez, 36 países y las 23 provincias argentinas junto a la Ciudad Autónoma de Buenos Aires se dieron cita con importantes comitivas





La Galería de Arte y Taller "Heberth Román" es también una nueva opción para que los turistas y los habitantes de esta ciudad disfruten de variadas muestras de arte en un paseo agradable.



"REMINESCENCIA"

Inauguran la Galería de Arte y Taller Heberth Román

La Región

Nace un nuevo espacio de arte en la ciudad de los anillos. La Galería de Arte y Taller "Heberth Román" es un espacio que los artistas podrán disponer para la exposiciones de sus obras, tanto locales, nacionales como internacionales. Es un espacio que brindará la oportunidad de mostrar también las obras de las nuevas generaciones de jóvenes artistas emergentes.

La Galería de Arte y Taller "Heberth Román" es también una nueva opción para que los turistas y los habitantes de esta ciudad disfruten de variadas muestras de arte en un paseo agradable.

"Se trata de un emprendimiento cultural propiciado por la familia Román Echazú. Lleva el nombre del artista plástico Heberth Román en homenaje a los 50 años de la trayectoria de este destacado pintor", explicó la directora de la Galería,

Sandra Román de Echazú.

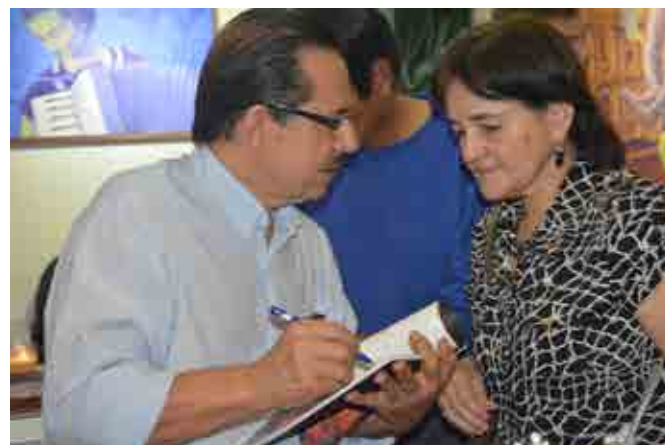
Durante la inauguración se presentó una colección de su última producción pictórica, reflejando el estilo al que ha sido fiel durante décadas, estilo que le ha dado renombre en el ámbito cultural nacional e internacional. "Reminiscencia" es el nombre de esta primera exposición en la que se muestra las obras del artista plástico.



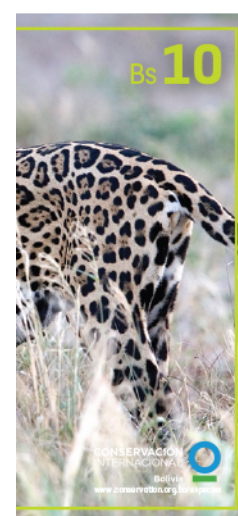
DATOS

La Galería de Arte Heberth Román está ubicada en la calle René Moreno N° 440, entre Manuel Ignacio y Republichetas.

Además de las muestras físicas, la Galería de Arte difunde las obras del artista Heberth Román en la página de Facebook: Galería HeberthRoman



El artista Heberth Román durante la inauguración junto a la directora de la galería, Sandra Román de Echazú.



ESTOS SON LOS GANADORES
del 6to. Concurso Nacional de Fotografía
de Especies Bolivianas en Peligro de Extinción

#BOLIVIALACOQUETA

¡MAESTROS DEL CIELO!

Ella dibuja un paisaje y te hace soñar...

*Es un coqueterío inesperado de miradas tiernas
y sonrisas pícaras, de meneo lento de pañuelos y
patadas con chasquidos empolvados, agraciado como
los pasos del taquirari e insaciable como las ganas de
bailar tinku y saborear uvas dulces.*

*Incomparable como el azul de las plumas del
Amazonas, puro como el blanco de pueblos
inconquistables, inconfundible como el sabor de la sal
rosada, humilde como barro de un horno de pueblo y
noble como las montañas en un día soleado.
Intenso como el ardor de garganta de un minero, terso
como la piel morena, e inolvidable como sus propios
ojos negros.*

*No es amor a primera vista, es Bolivia La Coqueta
Su fiel servidora viajera,
Alexia Dabdoub*

Por Alexia Dabdoub

Escucho "¡corre hasta que se termine el piso!". Veo un montón de árboles en cámara rápida. Repiten: "más rápido, más rápido" y no tengo nada claro de esos 30 segundos. Solo recuerdo estar ya en el aire.

Esa mañana desperté con el cálido clima con que te recibe la ciudad de la eterna primavera, Cochabamba. Entre desiertos blancos con remolinos, lagunas rosadas, bosques nublados y una amazonia que borbotea, existe una bella ciudad que resalta por ser un punto de equilibrio en los extremos de una maravillosa Bolivia intensa. Como fabulas infantiles: ni muy fría ni muy caliente, ni muy alta ni muy baja. Con temperatura promedio de 20 grados centígrados, rodeado por campos de cultivos, entre valles y montañas, este terruño es un lugar perfecto para practicar parapente.



By Alexia Dabdoub

I hear "Run until there is no more floor left!". I see countless trees in fast motion and listen to the same voice repeat "faster, faster!". Nothing is clear of those 30 seconds; I only remember suddenly being in the air

That morning I woke up greeted by the characteristic warm weather of the eternal spring city of Bolivia, Cochabamba. Among white deserts with whirlwinds, pink lagoons, cloudy forests and a blazing hot Amazon; there is a beautiful city that stands out for being a breakeven point of the extremes of

our wonderful intense Bolivia. Like a children's fable: neither too cold or too hot, not too high nor too low, with an average temperature of 20 degrees Celsius, surrounded by fields of crops between valleys, delicious cuisine and a sublime climate make it a perfect spot for paragliding.



A las 6:00 am, un amable conductor, mayor, nos abrió la puerta de un auto rojo que en minutos más pasaría por caminos de tierra con altos pinos y ascendería hasta llegar a la pista de parapente en San Vicente. Mi leve somnolencia se desvanece al cruzar un barrio donde trascendía un delicioso olor a chicharrón, propio de la capital gastronómica boliviana. El conductor asegura que es el mejor chicharrón y continúa la conversación diciéndome que es amante del deporte y que hasta la fecha ha volado en parapente cinco veces.

Me presentaron a mi instructor, Jhusbel Ruiz, un piloto experimentado; el hombre a quien estaba confiando mi vida. Allí en la pista de despegue caí en cuenta que este deporte tienta a una diversidad de personas. En ese lugar estábamos reunidos en un círculo muy peculiar formado por franceses acróbatas, estadounidenses dominadores del deporte, el pentacampeón nacional de parapente, un simpático mexicano y hasta unas cruceñas con zapatillas de tenis con plataforma de tacones, y bueno yo, total novata pero osada hasta los huesos.

Los parapentistas no solo tienen que saber leer las corrientes de viento, descifrar los códigos que revelan las formaciones de las nubes, sino también hacer de psicólogos en el aire animando a sus pasajeros. Mientras me colocaban el casco y una especie de mochila chata que luego en el aire se convertiría en silla para la comodidad del viaje y amortiguación en el aterrizaje, me perdí en las instrucciones que a mis oídos eran poemas.

At 6:00 am, our friendly senior driver, opened the door of a red car that would take us through dirt roads with tall pines and ascend the hills to arrive to the paragliding zone in San Vicente. My mild sleepiness quickly faded when crossing a neighborhood where a delicious smell of the pork dish "chicharrón", transcended, typical of the gastronomic capital of Bolivia. The driver assured us it was the best in town and continued the conversation saying that he was a sports enthusiast himself and to date has paragliding five times.

I was introduced to my instructor, Jhusbel Ruiz, an experienced paraglide pilot, also the man whom I just trusted my life to. This sport tempts a variety of people, assembled on the takeoff zone, a very peculiar group of French acrobats, American experts of the sport, the five time National Paragliding Champion, a nice Mexican fellow and even some girls from Santa Cruz wearing tennis shoes with platform heels, and well me, a complete novice to the sport but daring to the bones.

Paragliders not only have to know how to read the wind currents, crack the codes that cloud formations reveal, but they also have to be psychologists in the air. As I placed the helmet and a sort of flat backpack that would become a chair in the air and a cushion upon landing, I got lost in my daydream of the poetic words my ears selectively chose, and all I could think of was "I'm going to fly today".

Escucho "¡corre hasta que se termine el piso!". Veo un montón de árboles en cámara rápida. Repiten: "más rápido, más rápido" y no tengo nada claro de esos 30 segundos. Solo recuerdo estar ya en el aire.



Recién desplegada la vela y el parapente en la pendiente caes en cuenta que vas a saltar del cerro al vacío sujetado únicamente por unas telas. Es solo cuando estás corriendo de lo más alto del cerro que analizas en lo que te has metido, algo parecido a las cosas buenas de la vida: Se emprende viaje con salto de fe y se enfrenta el reto.

Corro lo mas rápido que puedo hasta sentir la suela de mi zapato despegarse del ultimo pedazo de tierra para empezar la carrera por el aire. Por naturaleza y gravedad el parapente tiende a bajar y el parapentista busca hacer lo contrario con ayuda de las corrientes de aire guiados por las aves y formaciones de las nubes. El reto del parapentista se convierte en placer. El viaje dura entre 10 a 20 minutos pero campeones como Jhusbel han estado hasta 4 horas en el aire sin motor.

Durante el viaje, a la merced de las corrientes de viento y el sonido que

generan en el cielo, uno se siente pequeño pero poderoso. Con un tono que no camufla la pasión por el deporte, Jhusbel me describe las piruetas y las diferentes acrobacias que hacen los expertos, guiados por las maestras del cielo, las aves. Giramos en el aire y con una maniobra fríamente calculada dimos vueltas en el mismo lugar. En ese instante inexplicablemente perdí la capacidad de gritar.

Antes de emprender este viaje, curiosa como yo sola, indagué acerca del deporte pero en especial del equipo. Entre tanta información encontré que fue David Barish, un ingeniero de la NASA, quien adaptó una vela de un barco para crear el primer parapente; el propósito era devolver a los astronautas a tierra sanos. Ese detalle me dio la confianza para atreverme a volar porque sabía que lo haría de forma segura.

Según los parapentistas, las aves han sido la inspiración para este deporte "pues

ellas nos dicen por donde iniciar viaje. Si mueven las alas significa que no es una buena zona para parapente pues no hay buenas corrientes, todo lo contrario cuando en vez de aletear planean", explican.

Desde los hermanos Wright, pioneros de la aviación, nosotros los humanos siempre hemos soñado con volar. Vemos el cielo con anhelo y buscamos maneras de conquistarlo. Este vuelo me ha dado esa sensación de conquista, me sentí fluir con el viento hasta sentirme parte del cielo, olvidando miedos y pesares.

El tiempo pasa volando. De pronto era hora de aterrizar, así que empecé a correr en el aire hasta que mis pies sintieron tierra firme. Aterrizamos perfectamente en el centro de la pista, lista para hacerlo una vez más.

Only when the paraglide is deployed and you see the cliff that you're going to jump from, attached only by a "cloth" is when you analyze what you have gotten yourself into. Like the good things in life, a leap of faith is part of the journey and once undertaken you must face the challenge.

I run as fast as I can until I feel the sole of my shoe abandon the last piece of solid land to start the awaited race in the air. Gravity lowers the glide and the paraglider seeks to do the opposite with the help of air currents guided by birds and cloud formations. The challenge of the paraglider becomes pleasure. The trip lasts 10 to 20 minutes but champs like Jhusbel, have been up to 4 hours in the air without a motorized paraglide.

At the mercy of the wind currents and the sound created in the sky, one feels small but powerful. With a tone that cannot hide his passion for the sport, Jhusbel describes to me the pirouettes and stunts that experts practice, guided by the Masters of the sky, birds. In a strategically calculated move, up high in the sky, we begin to spin and turn in the same place, inexplicably losing my ability to scream.

Before embarking on this trip, curious as myself, I inquired about the sport but especially the actual paraglide. Among much information I found that David Barish, an engineer at NASA, adapted a sail of a ship to create the first glider; the purpose was to return astronauts to Earth. According to some expert paragliders, birds have been the inspiration for this sport because they show us where to fly. If the birds' wings are flapping it means that it is not a good area for paragliding, the opposite when instead of flapping, with open wings they glide through the sky.



Time flies, flying. Suddenly it's time to land so I begin to run in the air as fast as I can until my feet feel solid ground. We land perfectly in the center of the landing ground, and I am ready to fly again.

Since the Wright brothers, pioneers in aviation history, man has always dreamed of flying, longing to glide the skies. The desire to conquer is insatiable. Paragliding allows the breeze to carry away our fears and sorrows; we begin to flow with the wind and become lost in the purity of the sky and distant from the Earth's density.

Time flies, flying. Suddenly it's time to land so I begin to run in the air as fast as I can until my feet feel solid ground. We land perfectly in the center of the landing ground, and I am ready to fly again.

COMUNICA IDEAS
COMUNICADORES EN COMUNICACIÓN Y PRENSA

PAGAMOS POR USTED SU PUBLICIDAD EN FACEBOOK

- Más seguidores
- Más Me Gustas
- Más contenido compartido
- Promoción de eventos, servicios y/o actividades

¡Llegue a miles de personas con una mínima inversión a través de su Fan Page!

Sign Up
It's free and always will be.

Dirección: C/Moisés Subirana, esq. Juan José Martínez N° 1368 • **Teléfonos:** 700 79347 / 76384621 • **Correo:** omunideas.prensa@gmail.com

#DescubreBolivia

KJAWAWAY “MÍRAME”

La belleza de diversos sitios turísticos de nuestro país se refleja en esta exposición fotográfica del autor Javier Vera Monzón. La muestra que se inauguró el 4 de agosto se mantendrá abierta al público en el Hotel Tinka, de la ciudad de La Paz, hasta diciembre de este año.



La Región

El Illimani, la cordillera de Apolobamba, el Salar de Uyuni, el nevado Sajama, el Carnaval de Oruro, el Mururata, Parque Nacional Condoriri, el Dragón Dormido y el Huayna Potosí se hallan reflejados en más de 30 fotografías en gran dimensión que están a la exposición y también a la venta. El costo de los cuadros está entre los 200 Bs y 400. Las fotografías pueden ser entregadas tal cual están reveladas en material madera trupan o de otro modo en papel fotográfico envuelto en rollo para el envío.



Si deseas comprar cualquiera de estas obras fotográficas
comúnicate al 76741938



El placer de viajar en tren...

FERROBÚS



- Coche cama
- Sala VIP
- Aire acondicionado
- Atención personalizada
- Alimentación incluida
- Luces de lectura
- Música ambiental
- Televisión HD

EXPRESO ORIENTAL



- Coche Súper Pullman
- Aire acondicionado
- Restaurante/Snack
- Televisión HD
- Música ambiental
- Luces de lectura
- Servicio a bordo

DESTINOS: San José / Roboré /
Carmen RT / Puerto Quijarro

Av. Montes final s/n • Casilla: 3569
Telf.: 338 7233 • Fax: 3387105
Email: ferroviana@fo.com.bo
www.fo.com.bo

El IRUPANAPENTE cerró con una muestra fotográfica



La Región

En el Palacio Chico del Ministerio de Culturas y Turismo se desarrolló una muestra fotográfica que reflejó lo mejor del Irupanapente 2016 en imágenes seleccionadas del concurso fotográfico anual organizado en torno a este evento. Profesionales y aficionados presentaron tomas realizadas desde el aire, en la zona aterrizaje y del paisaje de Irupana.

La premiación del concurso fue el punto final del Irupanapente 2016. Los organizadores expresaron su satisfacción por el éxito del evento y auguraron seguir creciendo para las próximas ediciones. "El límite es el cielo y todavía no lo hemos tocado", expresó Jaime Cuevas.



En tanto que el coordinador general, Fernando Reguerín, expresó la importancia del concurso fotográfico que permite mostrar la belleza natural de Irupana y retratar para el recuerdo las exhibiciones de los parapentistas. "Este concurso permite retratar un recuerdo de una maravillosa exhibición que por primera vez llegó gracias al auspicio de Guaraná Antártica".

En el acto realizado este miércoles 5 de octubre se entregaron reconocimientos a los 12 participantes que sacaron las mejores fotos. En el primer lugar de las cuatro categorías estuvieron Marcelo Rocabado, en la categoría Deporte Profesional; Alejandra Vega, en la categoría Deporte Aficionado; Marco Aruquipa, en la categoría Deporte Pilotos y Sandra Espejo, en la categoría de Paisaje.

La siguiente versión del Irupanapente se realizaría entre el 14 y 16 de Julio del 2017.



Gobernación impulsa el crecimiento productivo de Santa Cruz y Bolivia



Defensivos, maquinaria, riego, proyectos rotatorios, comunicación, caminos estables, asistencia técnica, e investigación en semilla y genética bovina son algunas de las gestiones que el Gobierno Autónomo Departamental ejecuta para apoyar al pequeño, mediano y gran productor.

Desde que Rubén Costas asumió como primer prefecto electo en enero del 2006, continuando como Gobernador, se creó una infraestructura sólida con luz, agua, caminos y defensivos, para generar condiciones óptimas para el sector productivo en el departamento de Santa Cruz que genera alimento para el país, de las 3,5 millones de hectáreas que existen en Bolivia para la producción agrícola 2,4 millones se encuentran en nuestro departamento, es decir que de cada 10 bolivianos 7 se alimentan con la producción cruceña.

Brindar seguridad alimentaria a través de proyectos productivos es el objetivo

que se ha trazado desde la Gobernación, como el apoyo a la producción de ganado bovino bajo el sistema de Fondos Rotatorios que beneficia a 30 mil familias y a través del cual ya se han entregado alrededor de 380 mil animales.

Santa Cruz es el primer productor avícola del país, con más de 100 millones de pollos de engorde al año, según el Censo Avícola realizado por la Gobernación cruceña y la Asociación Departamental de Avicultores (ADA) en el 2011. Actualmente el último censo se encuentra en la etapa final y será presentado antes de concluir la presente gestión.

Los años 2006 y 2007 sufrimos las últimas inundaciones en nuestro departamento, esas que eran frecuentes, por ello reforzamos nuestro Searpi para que atienda todas las cuencas del departamento. Con 545 MM de Bs hemos protegido pueblos enteros y nuestro sistema productivo.

A la fecha son más de 6.400 familias productoras las que han logrado mecanizar sus cultivos con la maquinaria agrícola que la Gobernación ha distribuido habiendo producido 28.932 toneladas de forraje y preparado más de 6.076 hectáreas de suelo para realizar cultivos agrícolas. Son alrededor de 11

millones de bolivianos para la adquisición de 17 tractores, 45 cosechadoras de forraje y 57 implementos agrícolas, sumando un total de 119 maquinarias entregadas en todo el departamento.

Somos el único departamento que ha logrado implementar su servicio de precios del mercado al celular del productor con 72 productos agropecuarios mayoristas y minoristas a nivel departamental y nacional, y por radio a través de nuestro programa Informando al Productor y contamos con una biblioteca agropecuaria con más de 100 manuales técnicos.

La Gobernación cruceña puso a disposición de los productores de cuatro provincias de la región el Sistema de Información y Comunicación Agropecuario Departamental SICSanta Cruz. El Sistema de Información y Comunicación Agropecuario Departamental se puso en marcha con 11 estaciones, de las cuales cinco se encuentran en la provincia Florida, tres en Vallegrande, dos en Manuel María Caballero y una en Andrés Ibáñez, según datos del sistema publicados en su página web (www.sicsantacruz.com).

Por otro lado, buscando mejorar servicios a los productores y con la inquietud de seguir aportando a la investigación para el desarrollo productivo de nuestra región, la Gobernación inauguró los laboratorios de Biotecnología, Suelo Agua y Planta en el municipio de Saavedra que sobrepasa los 5 millones de bolivianos y pretende combatir plagas y sequías, además de garantizar la seguridad alimentaria. Uno de sus principales beneficios será realizar análisis de suelos relacionados con el diagnóstico de la fertilidad de los mismos y su posterior manejo para apoyar la producción agrícola, además que analiza y diagnostica muestras vegetales para la detección oportuna de agentes causales de enfermedades.



Gobierno
Autónomo
Departamental
Santa Cruz

www.santacruz.gob.bo

Gobernación
de Santa Cruz
siempre con vos



Gobierno
Autónomo
Departamental
Santa Cruz

www.santacruz.gob.bo

Gobernación
de Santa Cruz
siempre con vos

Bolivia recibió por segundo año a OPERADORAS EUROPEAS



Gracias a una alianza estratégica entre el Viceministerio de Turismo y la aerolínea Air Europa se repitió por segundo año consecutivo la visita de empresarios europeos que conocieron Bolivia para ofertar paquetes turísticos a este destino.

La Región

La comitiva conformada por diez representantes de tour operadoras procedentes de Suiza llegaron al país para participar del Fam Trip "Air Europa - Bolivia te espera" que se realizó entre el 19 y 26 de octubre.

Se trata de un viaje de familiarización que tiene como fin lograr la apertura de mercados internacionales para Bolivia. Se visitó el Salar de Uyuni, la Ruta del Vino y Singani de Altura y otros atractivos de Tarija, Sucre, Santa Cruz, La Paz, Rurrenabaque, Madidi y Pampas.

"Fam Trip 2016: Bolivia te espera - Air Europa" es el nombre de esta acción de promoción que llevó adelante el Estado boliviano a través del Ministerio de Culturas y Turismo y su Viceministerio de Turismo, a partir de la consolidación de la alianza estratégica con la aerolínea Air Europa, con el propósito de promocionar el destino turístico Bolivia como un destino primario que pueda motivar a los turistas a elegirlo como un destino vacacional en el cual puedan emplear una semana o más para conocer todos sus atractivos turísticos", afirmó el Viceministro de Turismo, Joaquín Rodas Dorado.

Asimismo, Rodas, señaló que al recorrida que se hizo el año 2015 se sumó los

destinos de Sucre y Tarija, departamentos poseedores de una gran riqueza turística. "El propósito es que los tour operadores conozcan la diversidad de destinos turísticos con los que contamos, Bolivia tiene todo para ser un destino turístico primario, en este sentido cada año que vayamos consolidando los viajes de familiarización incluiremos todos los destinos turísticos de Bolivia de una u otra forma: ya sean visitas o presentaciones".

La autoridad anticipó que se prevén otros viajes similares con operadoras de turismo de Inglaterra, Francia, Italia, Japón y otros mercados prioritarios para Bolivia, a fin de incrementar el flujo de visitantes.

UNA ESTRATEGIA DEL ESTADO

El Viceministro de Turismo explicó que los viajes de familiarización son parte de la estrategia que emplea el Estado para generar la apertura del mercado Europeo. "Ya iniciamos este ciclo el año 2015 con la visita de tour operadores de Alemania, ahora en esta oportunidad tenemos la presencia de tour operadores de Suiza y estamos convencidos que a partir

de esta vivencia presencial estos agentes pondrán en una vitrina los fabulosos atractivos turísticos bolivianos que son dignos de conocerse en todo el mundo".

Por su parte Alcides Ocampo, Gerente de Air Europa en Suiza, señaló que la alianza estratégica entre ambas partes permite la promoción y apoya a Bolivia como un destino atractivo en Sudamérica y en el mundo, y paralelamente se pro-

mociona la ruta Austria - Suiza - Alemania - Bolivia, promoviendo el producto y la marca "Air Europa" dentro de la Tour Operación Germana como una óptima opción de transporte aéreo a Sudamérica. Argumentó que esta alianza es positiva y debe fortalecerse con el apoyo mutuo, encarando un trabajo conjunto y continuo para el beneficio de Bolivia y Air Europa.



Se visitó el Salar de Uyuni, la Ruta del Vino y Singani de Altura y otros atractivos de Tarija, Sucre, Santa Cruz, La Paz, Rurrenabaque, Madidi y Pampas.

ACTUALIZATE

y disfruta de las mejoras que te ofrecemos...

RESPONSIVE DESIGN

UI LOOK MODERNO

POSICIONAMIENTO

1 PAGINAS WEB

2 HOSTING Y DOMINIOS

3 MAILING

4 REDES SOCIALES

SOMOS EXPERTOS

EN PUBLICIDAD DIGITAL

PAMPALARAMA

con un toque de glamour
y aventura

Adriana Olivera / La Región La Paz

Pampalarama es uno de esos lugares donde el visitante puede escaparse para descansar, olvidarse del ruido de la ciudad y tener un momento de paz. Una laguna navegable y un albergue turístico son espacios para compartir con los amigos y la familia.

"Turismo Para Todos", que apoya los emprendimientos en este y otros lugares del municipio de La Paz, presenta una nueva propuesta para disfrutar más de este destino. En lo relativo a la gastronomía, el visitante puede degustar desde carne de llama hasta trucha "con un toque gourmet". Mientras que en lo que se refiere a aventura, es posible hacer trekking hacia un glaciar y alcanzar los 5.000 metros de altura.

El administrador del albergue Eco-turístico "Pampalarama" es Roberto Poma quien hace años era autoridad originaria de la zona. Mientras conduce hacia este destino, cuenta que antes las tierras pertenecían a una familia "poderosa" y que mediante una pelea de gallos este territorio pasó a nuevas manos y que desde la Revolución de 1952 los comunarios regentan esta área.



Esta localidad está dentro de la comunidad Chacaltaya y se encuentra a una hora y media de viaje desde la ciudad de La Paz. El traslado de los visitantes se realiza por las tardes para que pasen la noche en el albergue y temprano, al día siguiente, inicien la caminata.

"Turismo Para Todos" es conducido por

tres socios: Dennis Martín Ríos, Jorge Salinas Camacho y Danilo Barragán García. Fue de ellos la idea de darle el "toque de glamour" a este sitio mediante la promoción del turismo comunitario, la capacitación en gastronomía gourmet y la generación de recursos para los habitantes del lugar.



La carne de llama resalta en el menú. Las guarniciones se preparan con papas y otros tubérculos, además de verduras cocidas e ingredientes que producen en la zona como chucapa, pupusa, koa y garbanzos. Ríos explica que la empresa capacita los encargados de este hospedaje para hacer diferentes tipos de salsas con las hierbas típicas del lugar "dándole un plus a la oferta".

María Calle, esposa de Roberto Poma, se encarga de la cocina y recibió estas enseñanzas. Comenta que este proceso fue fácil e interesante. Fruto de ello, aprendió cómo servir una comida hecha con carne y charque de llama con verduras cocidas, papa y camote en una piedra laja, siempre teniendo en cuenta la inocuidad de los alimentos.

Como parte del nuevo proyecto, los socios explican que el viajero podrá elegir el plato en que comerá durante su estadía. Esto consiste en que durante su caminata hacia el glaciar de Khuno Tinkhuta tiene la posibilidad de escoger una piedra laja para que funja de vajilla.

En Khuno Tinkhuta se realiza el trekking que dura cinco horas, ida y vuelta, donde se puede apreciar la belleza del manto blanco nevado y ascender hasta los 5.000 m.s.n.m. Se trata de una experiencia única que se puede vivir a 20 kilómetros de La Paz.

Para esta travesía, Barragán recomienda llevar zapatos cómodos (con huella) y especiales para hacer el trekking, contar con un equipo de seguridad, un sombrero, guantes y protector solar, un rompe vientos, colchonetas y bastón para poder caminar. "Nosotros les vamos a dar la carpa, la colchoneta, los galpones, una línea de seguridad para hacer la caminata hacia el glaciar".

Al estar fuera de la ciudad las estrellas no se pueden apreciar en su real magnitud. Pero en Pampalarama esto es posible ya que el paquete incluye equipos para acampar y poder contemplar las luces del cielo. "Se podrá ver las constelaciones, conocer un poco más de la cosmovisión andina", señala Salinas.

Contactos: 77789624

Facebook: Turismo para Todos



En lo relativo a la gastronomía, el visitante puede degustar desde carne de llama hasta trucha "con un toque gourmet". Mientras que en lo que se refiere a aventura, es posible hacer trekking hacia un glaciar y alcanzar los 5.000 metros de altura.



PAMPALARAMA

en gráficas



*Al estar fuera de la ciudad
las estrellas no se pueden
apreciar en su real magnitud.*

*Pero en Pampalarama
esto es posible ya que el
paquete incluye equipos para
acampar y poder contemplar
las luces del cielo.*



¿TE IMAGINAS EN ESTE LUGAR?

República Dominicana, un destino que lo tiene todo: naturaleza extraordinaria, una historia fascinante y gran riqueza cultural.

La Región

Atraer a los turistas bolivianos hacia la acogedora y más cosmopolita isla del Caribe y Centroamérica es el objetivo de representantes de la Oficina de Turismo de la República Dominicana con jurisdicción regional para Chile, Perú y Bolivia, y Copa Airlines, subsidiaria de Copa Holdings, que están de paso por el país realizando la promoción de la marca país "República Dominicana lo tiene todo".

La "caravana turística" llegó a Santa Cruz, Cochabamba, Tarija, Sucre y La Paz dirigida por Karyna Font-Bernand quien entre las bondades de este destino destacó su naturaleza extraordinaria, historia fascinante y gran riqueza cultural.

Entre las buenas noticias para los turistas bolivianos, Font-Bernand resaltó las extraordinarias facilidades para viajar a los destinos caribeños en alas de Copa Airlines. También describió las bondades y la infraestructura del país reconocido mundialmente por sus hermosas playas y hoteles de lujo.

"Si bien la mayoría opta por destinos tradicionales como Punta Cana y Bayahibe, hay otras zonas que están emergiendo para el turista. Se trata de Samaná, Puerto Plata, Cabarete y Santo Domingo que se están posicionando como nuevos polos de atracción que ofrece esta tierra de casi 10 millones de habitantes", explica Font-Bernand.

REPÚBLICA DOMINICANA

COPA AIRLINES OPERA ONCE VUELOS SEMANALES

Por su parte, Jose Birhuet, Gerente de Copa Airlines para Bolivia, manifestó que la aerolínea actualmente opera once vuelos semanales desde Santa Cruz al Hub de las Américas en Panamá, desde donde ofrece cinco vuelos diarios a Punta Cana, seis a Santo Domingo y uno a Santiago de Los Caballeros, brindando así al público boliviano múltiples opciones de viajes a la Isla y paquetes turísticos por medio de su producto vacacional Copa Vacations.



ACERCA DEL TURISMO EN REPÚBLICA DOMINICANA

Además de la historia, esta zona destaca por su arena dorada y aguas turquesas. Punta Cana es la tierra del descanso y la relajación; es el punto de encuentro del Atlántico y el Caribe, y en el que grandes complejos turísticos ofrecen todas las comodidades de la vida moderna al lado de la playa. Punta Cana es, además, un

destino atractivo para el jugador de golf, ya que dispone de 11 campos ubicados a lo largo de la costa.

La mayoría de los resorts ofrecen facilidades para familias y han desarrollado parques miniatura de entretenimiento para los niños; ofrecen también grandes ofertas de todo incluido con actividades, comidas y bebidas. En estos resorts tienen lugar muchas bodas de ensueño; un fondo de arena blanca y sedosa, en playas de cocoteros, sirve de telón de fondo

para los recuerdos fotográficos. En Punta Cana, hay vacaciones para todos los gustos.

El Aeropuerto Internacional de Punta Cana (PUJ) es el aeropuerto mejor conectado del Caribe y Centroamérica, con vuelos desde 26 países. Ahora su autopista recién estrenada puede llevar a los turistas en menos de una hora a las atracciones de La Romana, y en dos horas y media a Santo Domingo.

SANTO DOMINGO

La capital de República Dominicana es una zona colonial nombrada Patrimonio de la Unesco. Es aconsejable, para aquellos que visitan por primera vez la ciudad, que abandonen la comodidad del complejo turístico en que se alojan y, al menos por un día, visiten la ciudad que cuenta con el primer hospital, universidad, catedral y calle a nivel nacional. Santo Domin-

go tiene más restaurantes que cualquier otra ciudad en el Caribe o América Central. Se sirven especialidades dominicanas, caribeñas, latinas, mexicanas, del Oriente Medio, escandinavas, francesas, alemanas, italianas, españolas, chinas, coreanas y japonesas, muchas de ellas con un toque dominicano y, por supuesto, con ingredientes frescos de la zona.



República Dominicana, un destino que lo tiene todo: naturaleza extraordinaria, una historia fascinante y gran riqueza cultural.



SANTIAGO DE LOS CABALLEROS

También conocida como "Ciudad Corazón", es la segunda ciudad más grande del país, uno de los principales centros económicos, financieros, políticos, sociales y culturales de la República Dominicana. Además es un importante centro industrial de ron, textiles, cigarrillos e industria del tabaco, todas se encuentran allí.

Fábricas de calzado, artículos de cuero y de muebles son una parte importante de la vida económica de la región y del país. El Monumento de Santiago es el emblema de la ciudad.

ATRATIVOS. Der.: El Monumento de Santiago es el emblema de la ciudad. Abajo: Santiago de los Caballeros es un importante centro industrial del tabaco.



Espacio de difusión en cumplimiento a la Ley N° 045



DENUNCIA

el racismo y toda
forma de discriminación

CONOCE TUS DERECHOS. **LEY 045.**

San Carlos invierte

Bs. 100 mil en reactivación de

PLANTA PROCESADORA DE FRUTAS



Foto: Dalia Ortiz

En una primera etapa se producirá jugo de mango, maracuya y tamarindo que se destinará al desayuno escolar del municipio. Se estima que 200 familias de pequeños productores se beneficiarán directamente con la reapertura de la planta. Se tiene prevista la inauguración para el próximo 4 de noviembre.

La Región

Hacer frente a los bajos precios del mercado mediante el valor agregado. Ese es el objetivo en mente del municipio de San Carlos, que decidió invertir Bs. 100 mil en la reactivación de la planta procesadora de frutas.

"Queremos reactivar la planta porque es necesario debido a la situación actual del país ya que todos los recursos económicos han bajado. Tenemos mucha producción de cítricos en el municipio y es por ello que ahora estamos incentivando a esta industria y así mostrarnos como un municipio productivo de verdad", sostuvo Marco Antonio Añez, alcalde municipal de San Carlos.

La planta fue inaugurada inicialmente en el año 2010 con el apoyo del Gobierno Departamental de Santa Cruz pero debido a la falta de capital para invertir en una máquina pasteurizadora, que permita dar mayor durabilidad a los productos, tuvo que suspender sus actividades.

"Ahora ya tenemos la máquina pasteurizadora y estamos realizando un estudio de mercado para garantizar su sostenibilidad. Por ejemplo, tenemos un estudio para saber qué jugos vamos a producir de acuerdo a la temporada del año de manera que nunca falte la materia prima", explicó el Ingeniero Víctor Hugo Chávez, titular de la dirección de desarrollo productivo del municipio de San Carlos.

La planta cuenta con sistema continuo de lavado, tratamiento, secado, selección y empaque para frutas; balanzas, mesas para clasificación manual, despulpadora, máquina envasadora, máquina pasteurizadora y cámara frigorífica para congelado de pulpa de frutas. La capacidad de producción de la despulpadora es de 500 kilogramos por hora y la envasadora tiene una capacidad de producción de 500 litros por hora.

De inicio la planta producirá jugo de mango, maracuya y tamarindo que se destinará al desayuno escolar del municipio y luego se apuntará a llegar a las tiendas de barrio. "Y una vez que empiece a funcionar la planta ya hemos visto con los técnicos la posibilidad de también producir derivados de la leche, como el yogurt y otros", puntualizó el Alcalde a tiempo de indicar que el municipio está apostando por fortalecer al sector productivo con

esta planta procesadora, además del incentivo a la producción de cacao, con la que se pretende llegar a 120 hectáreas cultivadas el próximo año.

El monto que el municipio erogó en la reactivación de la planta procesadora, Bs. 100 mil, se invirtieron en la mejora y acondicionamiento de la sala de procesos y en el arreglo y puesta en marcha de las máquinas. El municipio se hará cargo la planta durante los dos primeros años y luego la administración pasará a manos de la Asociación de Productores de Cítricos del Norte (Procinorte), entidad que será la encargada de proveer la materia prima.



Foto: Archivo Gobernación de Santa Cruz

TRABAJO. Izq. De inicio la planta producirá jugo de mango, maracuya y tamarindo que se destinará al desayuno escolar del municipio. Abajo: Con la reactivación de este proyecto se busca consolidar a San Carlos como municipio productivo.



Foto: Archivo Gobernación de Santa Cruz



AJAYU

sobrevivió y se recupera

En enero de 2016 comunarios de la localidad Komer Kocha, Cochabamba, golpearon a un oso Jucumari hasta casi matarlo. El animal fue enviado al Refugio de Vida Silvestre Senda Verde, en donde poco a poco lo han ayudado a rehabilitarse.



Texto y Fotos: Verónica Avendaño / RAI

“¡Che Ajayu, soy yo!”, avisa Vicky para hacer notar su presencia en el territorio del oso Ajayu en Senda Verde, su actual refugio en la región de los Yungas, del departamento de La Paz.

Son las 9 de la mañana y Ajayu está listo para su desayuno: Cereal con bastante proteína, huevos, y varias frutas que son parte de su dieta diaria. Estos suministros no son nada extraordinarios para cualquier oso Jucumari, pero para Ajayu es un progreso fundamental el poder comer alimentos sólidos, tal como lo plantea Vicky Ossio, directora del Refugio de Animales Silvestres Senda Verde.

La historia de Ajayu hace cuestionarnos si el ser humano puede llegar a ser más bestial que los mismos animales. Este oso Jucumari fue atacado en enero de este año por comunarios de la localidad cochabambina Komer Kocha, quienes lo apalearon, apedrearon y maniataron hasta dejarlo moribundo, justificando este accionar acusando al oso de haber intentado atacar a un niño. Tras este ataque

Ajayu tuvo varias fracturas en los huesos de la cara, perdió su ojo izquierdo y había la posibilidad de que perdiera el derecho.

Cuando lo rescataron y se propagó su historia, el osito tocó lo más profundo del corazón de cada persona que no dudó en donar alimentos, vitaminas y dinero

Ajayu tuvo varias fracturas en los huesos de la cara, perdió su ojo izquierdo y había la posibilidad de que perdiera el derecho.

para su recuperación. Inclusive diferentes veterinarios, oftalmólogos de humanos y cirujanos le han apoyado con su trabajo médico sin costo alguno.

Posteriormente, fue trasladado al zoológico de La Paz para que le realizaran una cirugía ocular. Desde un principio se tenía un mal pronóstico para la operación del ojo derecho, sin embargo, debía hacerse todo lo posible para mejorar la calidad de vida del oso. “Logró ver unos días, se

le sacó la catarata del ojo y mucho líquido, pero más o menos al quinto día se le volvió a nublar la vista”, cuenta Vicky la protectora particular de Ajayu.

Los días posteriores a la cirugía Ajayu mostraba otra dificultad, no comía, lo que llevó a notar que su dentadura le

presentaba dolor. Tenía los colmillos y maxilares fracturados.

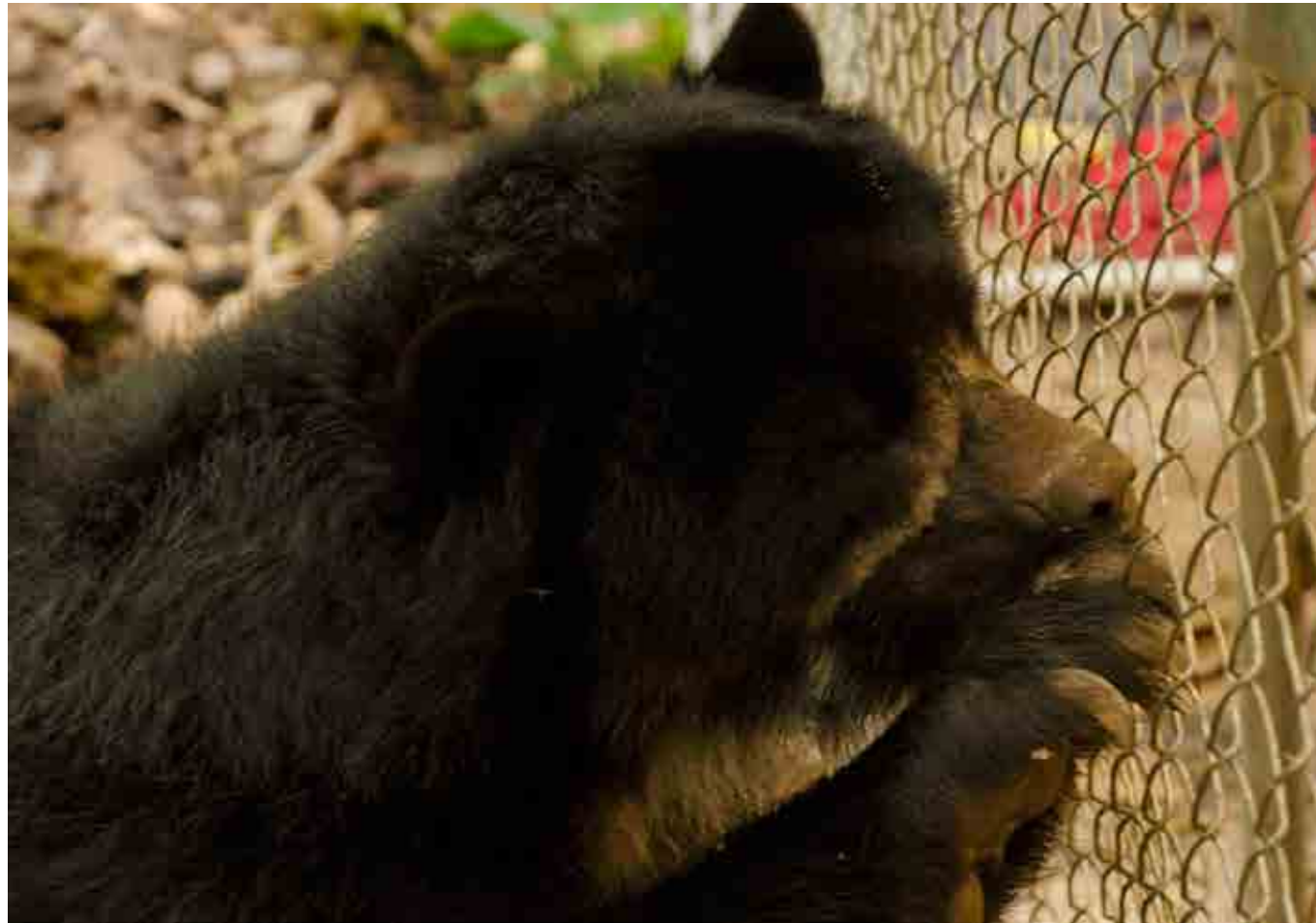
Ajayu llegó al Refugio Senda Verde el 15 de marzo de 2016 pesando apenas 25 kilos, aún por varios días seguía sin comer, fue entonces cuando se planteó, como último recurso, alimentarlo por sonda y así comenzar un tratamiento con analgésicos fuertes para calmar su dolor. Pero, “al día siguiente comenzó a comer”, comenta Vicky con una sonrisa en su rostro.

Ahora Ajayu subió de peso y creció en tamaño, en 4 patas mide 80 cm y su peso es aproximadamente de 80 kilos; muestra mejora cada día, pero el trauma que vivió 10 meses atrás hace que se estrese cada vez que siente personas a su alrededor, al estar ciego es aún más vulnerable y desconfiado. Vicky es su voz de confianza, la que lo alimenta y la única que tiene acceso a él. “Hemos trabajado mucho en construir confianza, pero siempre debemos aclarar que los osos jucumaris tiene una fuerza incalculable y por lo tanto es muy peligroso acercarse a uno. No son mascotas”, aclara Vicky para que su acercamiento con Ajayu no cree ideas erróneas en la gente.

Senda Verde alberga a otros dos osos jucumaris rescatados, Aruma de 9 años fue rescatado a los dos meses de vida cuando trataban de venderlo ilegalmente en el municipio de Quime, provincia Inquisivi del departamento de La Paz. Tipnis es la otra osa rescatada de Chuquisaca, la tenían amarrada con una cadena, tenía 6 meses. En la región de Los Yungas existen varios avistamientos de osos, aunque no se tiene una cifra exacta de su población, sin duda se entiende que esta eco región forma parte de su territorio y hogar..

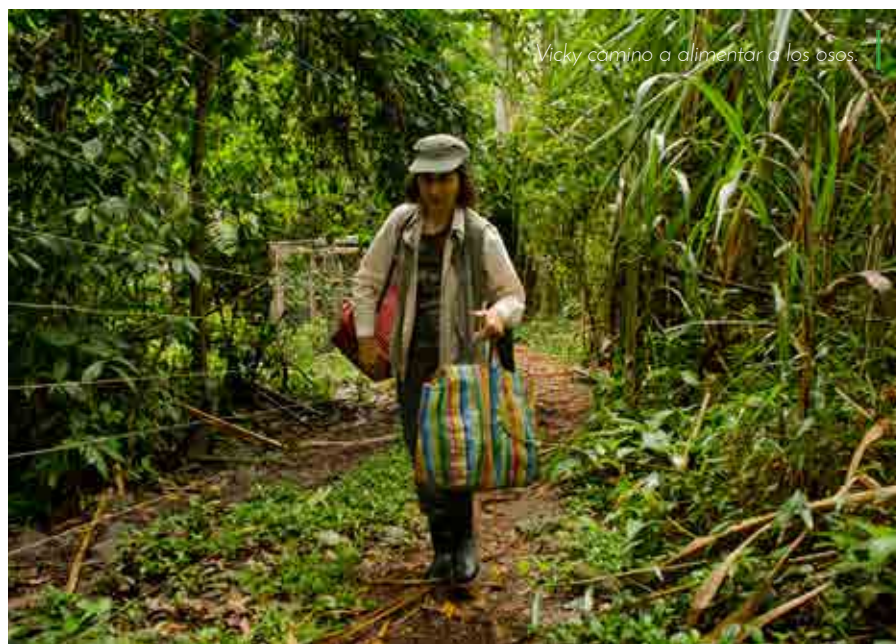
Los osos Jucumari (*Tremarctos ornatus*) son también conocidos como “osos andinos” y “osos de anteojos”, debido a las manchas blanquecinas que se extienden alrededor de sus ojos. Son animales solitarios y omnívoros pero su alimentación es predominantemente vegetariana. Son oriundos de valles interandinos a lo largo de la Cordillera de Los Andes, se mueven en grandes distancias desde los 400 msnm hasta 4200 msnm; no solo están presentes en Bolivia sino también en países como Perú, Ecuador, Colombia y Venezuela. En vida silvestre alcanzan los 20 años de vida, pueden llegar a pesar 140 kilos y medir 1,90 m de alto (erguidos en dos patas) siendo el macho más grande que la hembra. Es una especie que se encuentra al borde de la extinción sobre todo por la destrucción e invasión del humano en su hábitat natural; también se los captura o mata por considerarlos un peligro o con fines comerciales.





La CITES (Convención sobre el comercio internacional de especies amenazadas de fauna y flora silvestre) lo tiene catalogado dentro del apéndice CITES I (la mayor categoría de amenaza). "Bolivia no tiene un plan de protección del oso andino, que si se tiene en otros países" reclama Vicky. Por ello, la protección del territorio del oso no solo significa proteger al oso en sí, además también se protegerían muchas especies de flora y fauna.

El año 1992 se promulgó la Ley 1333 del Medio Ambiente, en su artículo 52 se reconoce a los animales silvestres como Patrimonio del Estado, en particular a las especies en peligro de extinción; esta ley solo protege a los animales en caso de Tráfico bajo el enunciado de "Destrucción de Patrimonio de la Nación", donde la pena es de 2 años de cárcel. Por su parte, el Decreto de Veda General Indefinida N° 22641, que rige desde el 1990, declara la "veda general indefinida" para el acoso, la captura, el acopio y acondicionamiento de animales silvestres. Así mismo el año 2015 se promulgó la Ley 700 para la defensa de los animales contra actos de crueldad y maltrato, sin embargo, es una ley que solo previene y



sanciona los actos de violencia, maltrato y crueldad contra los animales domésticos, excluyendo a los animales silvestres.

"En el caso particular del Ajayu que ha sido ferozmente golpeado por los comunarios de Cochabamba, ellos no van a poder ser sancionados por crueldad animal, lo hubiéramos podido hacer si la

ley 700 no excluyera la vida silvestre. La crueldad que le hicieron a Ajayu no va a ser sancionada", explica Susana Carpio, Fundadora y activista de Animales SOS. "Fuera de la ley 1333 y algunas ordenanzas, no existe otra ley a favor de la vida silvestre" acota Carpio.

Actualmente hay una propuesta de Ley

de Biodiversidad que se encuentra pendiente y que aún no ha sido consensuada ni aprobada en la Cámara de Diputados. La pregunta es si una nueva ley o cambios en las leyes ya establecidas como aumentar la penalidad de cárcel, es la solución para que el maltrato y tráfico de animales silvestres cese. Las leyes sancionan pero no cambian el patrón cultural, tanto para Vicky como Susana la educación en la población es fundamental, inclusive la difusión de una ley para conocimiento de todos es escasa. "La educación tiene que ser política pública del Gobierno que habla tanto de la Pachamama, pero la pisotea cuando le da la gana" menciona

Susana.

Dentro de poco tiempo se volverá a evaluar el estado de salud de Ajayu, se planea llevar a varios especialistas en ecografía y rayos x. El reinsertar un animal silvestre rescatado a su hábitat natural es un gran sueño pero difícil de lograr y ecológicamente riesgoso, ya que una vez en cautiverio existe un alto riesgo de contraer enfermedades que luego pueden propagarse a poblaciones silvestres, una vez reinsertado. En el caso de Ajayu la reinsertación es imposible por la discapacidad que tiene en sus ojos

A pesar de que no se autorizan visitas a

Ajayu, se permitió al periódico La Región fotografiarlo para publicar la mejora de este oso de 4 años.

Me acerco poco a poco para documentar con mi cámara su avance, de pronto su rostro gira hacia mí, él no me puede ver, está ciego, pero definitivamente me siente. Verlo devorar su cereal y caminar tranquilo en su refugio me alegra el alma.

Gracias Ajayu por dejarme verte, le digo mentalmente mientras me alejo con cautela y respeto como si se tratara de una casa ajena, y es que esta es su casa y yo soy la intrusa.

El reinsertar un animal silvestre rescatado a su hábitat natural es un gran sueño pero difícil de lograr y ecológicamente riesgoso, ya que una vez en cautiverio existe un alto riesgo de contraer enfermedades que luego pueden propagarse a poblaciones silvestres, una vez reinsertado. En el caso de Ajayu la reinsertación es imposible por la discapacidad que tiene en sus ojos





Viva premia a ganadores de concurso que
captaron espectaculares imágenes

¡PROTEJAMOS ESTAS ESPECIES!



Desde hace seis años la Fundación Viva trabaja en concienciar a la población acerca de la importancia de cuidar nuestras especies. El concurso anual convocado este 2016 concluyó con la premiación a cinco ganadores que muestran en su hábitat al Delfín de Río, el oso Jucumari, un jaguar, petas de río y el espacio natural Los Grandes Lagos Tectónicos de Exaltación.

La Región

La imagen de un jaguar que parece que te mira fijamente y que está preparado para defender su territorio es una de las impactantes fotografías que anoche fue develada como una de las ganadoras del Sexto Concurso Nacional de Fotografía de Especies Bolivianas en Peligro de Extinción por la Fundación Viva.

Claudia Cárdenas, directora ejecutiva de la Fundación detalló que se evaluaron 285 fotografías que cumplieron con los requisitos del concurso y que 13 fotografías, entre profesionales y aficionados, fueron seleccionados como finalistas. De ese material se escogió a los 5 ganadores

del concurso: Mara Candice Arias con la fotografía del Delfín de Río o Bufo; Álvaro Montes con la imagen del Oso Jucumari, Daniel Alarcón con la del Jaguar y Carmelo Calderón en dos categorías que fueron la Peta de Río y la del Espacio Natural Los Grandes Lagos Tectónicos de Exaltación. Cada uno de estos fotógrafos recibieron \$us.1000 en efectivo y la oportunidad de exhibir sus fotografías en más de 10 millones de tarjetas Prepa-go de VIVA.

De acuerdo a la ejecutiva el objetivo de este concurso anual es concienciar a la población sobre la necesidad de proteger a las especies bolivianas en riesgo. Se busca crear conciencia ambiental en la población y difundir la existencia de es-

tas especies endémicas bajo el precepto de que "no se puede amar lo que no se conoce", destacó.

El acto de premiación que se realizó en la ciudad de La Paz, contó con la presencia de la Viceministra de Medio Ambiente Biodiversidad Cambios Climáticos y de Gestión y Desarrollo Forestal, Cynthia Silva Maturana; el Presidente del Directorio la Fundación VIVA, Juan Pablo Calvo y la Directora Ejecutiva de la Fundación, Claudia Cárdenas. De igual manera, estuvieron presentes en el acto el Director de Conservación Internacional, Eduardo Forno y el fotoperiodista Patricio Crooker, ambos miembros del jurado de este concurso.

Respecto a la respuesta de los participantes, la directora ejecutiva de la Fundación VIVA, destacó que si bien desde la primera versión del concurso se ha contado con una gran cantidad de participantes este año se han sumado más fotógrafos entre profesionales y aficionados. "A nombre de la Fundación VIVA, quiero felicitar a todos los participantes por su talento y agradecerles por compartirlo con nosotros en este concurso. Sus fotografías, impresas en las tarjetas prepa-go, se convertirán en portadoras de

un mensaje gráfico que apela a la conciencia de los bolivianos para conservar ejemplares únicos de la biodiversidad local", indicó la ejecutiva.

Cabe destacar que este concurso cuenta con el aval del Ministerio de Medio Ambiente y Agua, así como de Conservación Internacional. A lo largo de estos seis años, el concurso ha logrado combinar una manifestación artística, como es la fotografía, con el sentimiento de conservación de la fauna y de las áreas protegidas del país. Desde la primera versión

se han recibido más de 6.500 fotografías que cumplían con las especificaciones y se han entregado \$us 26.500 en premios en efectivo.

Asimismo, la Fundación VIVA creó un sitio web para que las personas amantes de la naturaleza voten por la fotografía finalista que más les guste, siendo la imagen más votada a del Jaguar de Daniel Alarcón que se llevó \$us 500 adicionales, mientras que los votantes accedieron al sorteo de un celular Samsung Galaxy S7.

Se evaluaron 285 fotografías que cumplieron con los requisitos del concurso y 13 fotógrafos, entre profesionales y aficionados, fueron seleccionados como finalistas.

Foto: © Mara Candice Arias



Foto: © Carmelo Calderón



“SUEÑO CON UN BOSQUE”

Un evento ecológico inspirado en cuidar el agua y los bosques. Dos hermosos días en la naturaleza, comida saludable, música, arte, biodanza, juegos, teatro y reforestar arbolitos en El Chorrillo.

La Región

El Chorrillo es un pequeño lugar en las montañas, en el linde del Parque Amboró por el lado de Samaipata, un lugar de donde proviene el agua pura que poco a poco está reduciéndose por la deforestación. Disfruta de esta hermosa experiencia para ayudar a levantar un bosque de ensueños que proteja esta vertiente.

El festival ecológico Sueño Con un Bosque se realizará en Samaipata en el Eco Tao y en Libélula el 5 y 6 de noviembre.

El organizador del evento, Martín Castillo Zolezzi, explica que se trata de “un festival sano y ecológico sin fines de lucro con la finalidad de fomentar una forma de vida sana y en equilibrio con la naturaleza”.

Durante el evento, los participantes disfrutarán de comida sana, practicarán ejercicios, participarán en arte colectivo y tendrán la oportunidad de reforestar.

5 & 6 noviembre 2016
El Chorrillo - Samaipata

Sueño con un Bosque

Lugar:
Sábado 5, Libélula Lodge.
Domingo 6, Ecotao.
*En El Chorrillo, Samaipata.

Entrada:
Mayor 100 Bs. /80Bs. preventa
10 Años 50Bs. /40Bs. preventa
Entrada no incluye comida ni hospedaje.
*Entrada por el lado de la casa de la familia Viejo, segundo piso. (Santa Cruz)
Mucho Mundo, Calle Bolívar, Samaipata.

*Camping 20 Bs. con reserva.
Llamar al 77360062 / 772148483

Info de hospedajes en Samaipata
www.samaiguide.com

Servicios en el festival:
Comida sana, Bebidas sin alcohol, Productos artesanales, Guardería, Terapias naturales, Talleres, Souvenirs, Auxilio médico, transporte desde la plaza y más. Ver el facebook del evento por novedades.

Transporte desde Samaipata:
Mototaxi 15 Bs. Taxi 40Bs
Bus desde la plaza principal.

No se permite ingreso de bebida y comida. Mascotas, consultar.

El camino es estrecho y no hay mucho lugar para estacionar, se sugiere dejar su auto en el pueblo, en parques (mapa), hay transportes para ir y volver al pueblo.



Las utilidades están destinadas a dar continuidad a la reforestación alrededor de las vertientes en El Chorrillo y a la mantención del camino que lleva a la comunidad, detalló el Martín.

El organizador explica que El Chorrillo es una de las vertientes de agua para Samaipata. “Está ubicado en los límites del Parque Nacional Amboró y es habitado por gente que preserva la cultura de respeto al medio ambiente y la naturaleza. Lugar de reforestación, cultivo orgánico, agro-forestería y sanación natural. Actualmente los campesinos y otras iniciativas agrícolas y vitivinícolas, están talando los árboles alrededor de las vertientes. Esto afecta gravemente el ciclo del agua y es necesario es reforestar para proteger este acuífero”, recalca.

APOYO NECESARIO

Quienes deseen contribuir a este evento pueden contactarse con los organizadores al teléfono 77360062.

Facebook del evento: Sueño del Chorrillo



Espacio de difusión en cumplimiento a la Ley 348.

DALE VIDA A TUS DERECHOS

LEY 348

Contra toda forma de violencia

NADA JUSTIFICA LA VIOLENCIA ¡DENUNCIA!

PUBLICITE EN:



MILES DE LECTORES QUE PODRÁN VER SU PUBLICIDAD O MENSAJE DE RSE



www.periodicolaregion.com



Newsletter quincenal

PRESENCIA EN NUESTRAS REDES SOCIALES:



CONTACTO: C/Moisés Subirana N° 1368 • Telf.: 329-9262 • Cel.: 70079347
• Mail: prensa@periodicolaregion.com