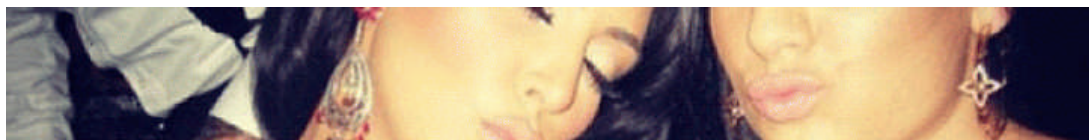




# MyMenu

Blogger Template By BloggerTheme.Net



## Anuncios Google

[► Recetas](#)[► Cocina](#)[► Receta cocina pastel](#)[Anuncios Google](#)[► Recetas de comida](#)[► Comidas](#)[► Recetas con pollo](#)[► Salsa tomate](#)

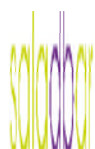
HOME

POSTS RSS

COMMENTS RSS

COMIDA BOLIVIANA

ENTRADAS Y ENSALADAS



## MI LISTA DE BLOGS

[Belleza y estética](#)[El Alto](#)[estrena el gimnasio más grande de todo el](#)

Buscar

[Anuncios Google](#) [► Locales](#) [► Ser chef](#) [► Preparación](#) [► Recetas](#)

## Nuevas tendencias de la cocina amazónica en Bolivia

[viernes, 31 de agosto de 2012 19:59](#)Publicado por MSCD , [0 Comments](#)Etiquetas: [Notas de interes](#)

Me gusta 0

Twittear 1

La riqueza vegetal y animal de la región amazónica en Bolivia es una veta a ser explotada en varios campos, uno de éstos es la gastronomía por la variedad de peces y frutas de gran valor nutricional, que son poco conocidos, debido a la escasa difusión que se tiene de los mismos. Con este objetivo la Escuela Hotelera organizó el "I

Foro Regional Gastronómico Amazónico".

"Ésta es una actividad necesaria para los cocineros del país que están empeñados en poner en práctica su creatividad para darle valor agregado a los insumos que tenemos en la amazonia, de manera que se pueda ser competitivo a nivel internacional presentando un plato boliviano de la cocina amazónica", explicó el chef Guillermo Iraola, director Ejecutivo de la Escuela Hotelera.

El evento reunió a 22 expositores, quienes dieron a conocer los sectores que comprenden la región amazónica, la rica variedad de frutos, animales y peces del lugar que se pueden aprovechar para la elaboración de comidas y bebidas típicas de la región.

## PRODUCTOS AMAZÓNICOS

El agrónomo José Ayala dictó la conferencia sobre los "Principales productos alimenticios amazónicos de producción intensiva", tema que hizo hincapié en las frutas propias de lugar y la utilidad que se les brinda en el mercado en la actualidad.

Search



SUBSCRIBE!



FOLLW ME!

1

## Búscanos en Facebook

**Comidas y Lugares**[Me gusta](#)A 223 personas les gusta [Comidas y Lugares](#).

## SITIOS DE INTERES

[Guiaji](#)

**país** - Con 1.500 metros cuadrados, más de 80 máquinas, 16 baños para ambos sexos, 280 casilleros y otros servicios, el Megatón de Ciudad Satélite de El Alto es...

#### Discotecas y Pubs UNA



**NOCHE DE CLÁSICOS EN CITY BAR** - City Bar inauguró la semana pasada los "Jueves Retro". Una noche con el mejor repertorio de los años 80 y 90, entre otras décadas que marcaron un hito en l...

**Consejos sobre el Amor, Matrimonio, Noviazgo**  
**Los primeros amigos** - Fabián tiene 8 años y cuando se le pregunta ¿quién es su mejor amigo? inmediatamente responde Joaquín y Landor (sus dos primos). Los niños necesitan tene...

#### BLOG ARCHIVE

- ▶ 2013 (614)
- ▼ 2012 (1693)
  - ▶ diciembre (145)
  - ▶ noviembre (124)
  - ▶ octubre (145)
  - ▶ septiembre (149)
  - ▼ agosto (140)

**Nuevas tendencias de la cocina amazónica en Bolivi...**

**Pastel de pollo**

**Crema de maíz y queso**

**Pescado y tocino**

**Heladera ¿Qué tiempo que se deben conservar los al...**

**Gin tonic**

**Sopa de cebollas francesa**

**EL SECRETO DE UN BUEN SANDWICH**

"Hace 15 años que he compartido y trabajado con pueblos indígenas de la amazonia, ahí aprendí a revalorizar los cultivos de los sistemas agroforestales. Soy un productor que cultiva café, copoazú, cedrillo, almendrillo y paquiú frutos, con un alto valor nutricional. El reto fue producir la materia prima y otorgarle un valor agregado, con subproductos artesanales que gracias a la tecnología son transportados a diferentes lugares sin perder su composición química", explicó Ayala.

El profesional agrónomo aseguró que a partir del conocimiento, el cocinero sabrá cómo se produce y aprovechan los frutos, su origen y simbología. Cada estación presenta un fruto en particular como el caso del camu camu que aparece en otoño y se utiliza en la prevención de la tos y resfríos, entre otros.

"Si hacemos una lectura de lo que la madre tierra nos ofrece en cuanto a sus productos viviríamos sanos, con sólo alimentarnos podríamos prevenir muchas enfermedades, que son producto del consumo de comida chatarra. Deberíamos promocionar lo que producimos y ofrecer un jugo de limonada, copoazú, camu camu y tumbo en lugar de gaseosas, en otras palabras, darle al cliente la mejor alimentación", afirmó el Ingeniero Agrónomo.

#### COCINA AMAZÓNICA

El chef Julio Canedo fue otro de los conferencistas con el tema "La cocina amazónica de vanguardia", en Riberalta, donde trabaja en la elaboración de platos con un toque amazónico y que combina diferentes formas de preparación del pescado y otros alimentos propios de la región.

"El majadito aguado de pollo, pato, charque, peta o tortuga; el chicarrón de los diferentes tipos de pescado (paiche, gamitana y dorado), el pacú frito, ceviche de corvina, picante de pollo, el locro carretero y churrasco. Además de empanadas de charque, los payasos fritos, que son como buñuelos, masaco de plátano y de queso, son parte del menú diario del lugar", informó Canedo.

Otros productos que son propios de la región amazónica son el majo, cayu, almendra, chonta, asai, que pueden ser utilizados para hacer helados, refrescos, mermeladas, jugos y licor en algunos casos.

#### COCINA ÉTNICA

El gerente General del Eco Albergue San Miguel del Bala (Rurrenabaque), Constantino Nay, fue otro de los expositores, quien explicó cómo que crea este albergue, los servicios que ofrece y la relación directa que tiene la cultura Tacana en medio de la exuberante biodiversidad que lo rodea.

"Cerca de 3 años se demoró en consensuar el proyecto del albergue. Gracias al apoyo de las Naciones Unidas y de ONG's que lograron reunir recursos para la construcción, capacitación de la comunidad y los trámites de legalización se terminó estas instalaciones el 2005. Hoy 35 familias son propietarias del lugar de hospedaje y se benefician de un empleo estable, mejores condiciones de salud y educación", explicó Nay.

Entre los servicios que oferta este hospedaje ecológico están

las visitas a la selva como el impulso del turismo de aventura y la degustación de comida típica de la región amazónica como: pescado cocido en hoja, empanadas de carne, charque y queso, sonso y chima, entre muchos otros que son del agrado del turista que por primera vez visita la región.

"Tratamos de preservar la naturaleza evitando la acumulación de envases de plástico y educamos a los visitantes con pizarras informativas acerca de cómo evitar la basura orgánica y el consumo de comida chatarra. El 9 de marzo de este año recibimos un

Anuncios Google

#### Licenciatura a Distancia

[www.aiu.edu](http://www.aiu.edu)

Estudia sin asistir a clase, Licenciatura 100% a Distancia.

#### Recetas De Ensaladas

[TotalRecipeSearch.com](http://TotalRecipeSearch.com)

100+ Recetas Rápidas y Sabrosas Con La Barra de Recetas, Descarga gratis

#### Escuela de hostelería

[www.viamagna.es](http://www.viamagna.es)

Via Magna, Escuela Internacional de Hostelería y Turismo

#### Partes para Cocinas

[www.partesparacocina.com](http://www.partesparacocina.com)

Partes para Cocina Industrial con precios de exportación de USA

#### Saladbar Green Franquicia

[www.greenbusinesson.com](http://www.greenbusinesson.com)

Únete A La Franquicia Saladbar Hoy Abra Su Propio Business

#### ENTRADAS POPULARES

##### SALSA CREMA DE ACEITUNAS

INGREDIENTES: 1 taza de mayonesa 10 aceitunas 1 cucharada de vinagre blanco 1 cucharada de jugo de limón Sal y pimienta a gusto  
PROCEDIM...

##### LOCRO DE CHOCLO



INGREDIENTES: 12 choclos medianos 1 kilo de carne de falda ½ Kg. De zapallo ½ kg. De papas 2 lt. De agua 3 zanahorias medianas 3 cucharadas ...



**Carne de lagarto. Es muy cotizada por sus**

**propiedades para la salud. En china la consideran**

Tomate

Salmón al vino blanco

Peceto a la salsa  
madera Con relleno  
de chorizo

Vegetales rostizados

Crema de tomate

Ravioles tradicionales

Budín de pan al whisky

Risotto con vegetales  
de invierno  
rostizados

Bocaditos de tomate

Rodizios Estos  
restaurantes se  
caracterizan  
porque...

Alimentos energéticos  
para combatir el frío

Sopas, aliadas para el  
invierno y fuente de  
una bu...

Chef profesión del  
sabor

Entrada de queso con  
tomate

Ensalada asiática de  
arroz

Caldillo o bisque de  
marisco

Ensalada de tomate de  
invierno

El poder curativo de  
las frutas

Ensalada de pasta y  
tocino

Invita a la feria  
gastronómica de  
antaño

Brocheta de frutas  
caramelizadas

Consejos para los que  
sufren de alergias  
alimentar...

Pimentón relleno

Los vinos y las frutas  
son una  
combinación  
perfect...

Inés España «La  
cocina boliviana es

galardón en Alemania por el servicio que se ofrece en esta región, lo que nos impulsa a seguir mejorando y ofreciendo nuevos menús para satisfacer los paladares más exigentes”, finalizó el ejecutivo del Eco Albergue de San Miguel del Bala.



## 0 Response to "Nuevas tendencias de la cocina amazónica en Bolivia"

[Publicar un comentario en la entrada](#)

[Entrada más reciente](#)

[Página principal](#)

[Entrada antigua](#)

Suscribirse a: [Enviar comentarios \(Atom\)](#)

### afrodisiaca.

Catalogada como exótica en Asia, Australia, Europa y Estados Unidos, la carne de lagarto contribuye con el cuidado de la salud cardiovascu...



El cuñapé,  
el sonso, el  
pan de  
arroz y la  
empanada  
de maíz  
forman

parte de los típicos  
“horneaos”

El cuñapé, el sonso, el pan de arroz y la empanada de maíz forman parte de los típicos “horneaos” de la gastronomía oriental. Acompañados c...

### Majadito batido

700 gr de arroz. • 400 gr charque de res. • ½ pimiento morrón. • 1 cebolla. • 4 dientes de ajo. • 1 cda de achote “Urucú”. • Sal, pi...

### LABELS

[Aperitivos \(7\)](#)

[ARROZ \(78\)](#)

[Aves \(28\)](#)

[Bares \(3\)](#)

[Bebidas \(258\)](#)

[Bocaditos \(5\)](#)

[Carne de Llama \(5\)](#)

[Carnes \(149\)](#)

[Cerdo \(140\)](#)

[Cereales \(11\)](#)

[Chefs \(13\)](#)

[Choclo \(6\)](#)

[Chocolate \(98\)](#)

[Chuquisaca \(4\)](#)

[Cochabamba \(13\)](#)

[Comida Alemana \(1\)](#)

[Comida Boliviana \(215\)](#)

[Comida Brasileña \(19\)](#)

[Comida China \(9\)](#)

[Comida Colombiana \(11\)](#)

[Comida Coreana \(5\)](#)

[Comida Cubana \(4\)](#)

[Comida Griega \(1\)](#)

[Comida India \(3\)](#)

única»	Comida Italiana (103)
Ensalada de lechugas mixtas con pollo	Comida Japonesa (34)
La manzana previene el colesterol	Comida Marina (94)
Milhojas de frutas	Comida Marroqui (8)
Bondiola al horno con papas	Comida Mexicana (19)
caldo de pollo con fideo chino.	Comida Peruana (30)
Tortillas de huevo	Comida Rusa (1)
Lasaña mixta	Comida Vegetariana (73)
Los guisos, beneficio para este invierno	COMIDAS DEL ALTIPLANO (16)
El huevo	Condimentos (12)
Steak con huevo duro	CONSOMES (4)
La mala alimentación genera enfermedades y envejec...	Cordero (11)
'Tranca pecho', sazón criolla	Cremas (14)
Las personas que duermen poco comen más comida ch...	Desayuno (15)
Huevos con papas al ajillo	Discoteca (1)
Torta de membrillo	Entradas y Ensaladas (137)
Pierna de cordero	ESPAÑA (21)
Comer nueces mejora la calidad del esperma	FERIAS (12)
Flan de huevo con jamón	Fideos (18)
Postre con fernet	Frijoles (6)
Salteñas en México	Frutas (269)
Saludables Lentejas, una legumbre llena de antioxi...	Galletas (28)
Wath'ia: Deleite concebido en las entrañas de la t...	Garbanzos (3)
¿Problemas de peso, colesterol y estreñimiento? La...	Hamburguesas (38)
Papas bravas	Helados (20)
Ñoquis azucarados. Son hechos a base de harina y p...	Hongos (1)
	Huevos (25)
	Jugos (75)
	La Paz (23)
	Lentejas (3)
	Lomo (15)
	Macaroni (1)
	Masitas (126)
	Notas de interes (667)
	Oruro (15)
	PAELLA (9)
	Panecillos (27)
	Papas (35)
	Pastas (53)
	Pavo (20)
	Pescado (144)
	Pizzas (17)
	Pollo (189)
	Postres (509)
	Potajes (2)
	Potosi (6)

Tarta de manzanas con  
cubierta de  
almendras

Pissaladiere

Torta de requesón

Dormir poco aumenta  
el deseo de comida  
chatarra

La watia, una comida  
para días festivos

Biscuits de polvo de  
hornear

Cereales Una delicia  
saludable para  
empezar el día...

Pastelería en casa

Refresco de ajonjolí

El champiñón tiene un  
poder antioxidante y  
da sabo...

Scones de pasas

Muffins de zucchini y  
moras

Alcachofas rellenas de  
verduras

BATIDO DE  
TAMARINDO

Nutricharlas Nestlé Las  
mamás aprenden  
sobre menús...

Las papas fritas, gran  
tentación

Ensalada tropical

Bebidas con leche y  
café en San Juan

Pastel de chocolate

Tarta Merengada

Flan de perejil

Torta triangular de  
chocolate

Origen y receta del  
'Pique a lo macho'

Emparedados para  
todo gusto

Sopa de lentejas

Postre de chocolate  
blanco

Aprenda a elaborar  
unos deliciosos  
muffins de choc...

Queso (26)

Quinoa (8)

**RECETAS DE PLATOS**

(24)

**RECETAS DE SOPAS (41)**

**Restaurants (25)**

**Salsa (65)**

**Salteados (6)**

**Salteñas (4)**

**Salud (91)**

**Sandwich (15)**

**Santa Cruz (61)**

**Sopas (81)**

**Sándwich (27)**

**Tarija (3)**

**Tomates (14)**

**Tortillas (4)**

**Verduras (86)**

**VIDEOS (4)**

**Vinos (50)**

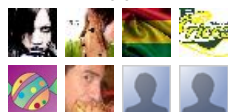
**Zapallo (9)**

#### FOLLOWERS

Participar en este sitio 

Google Friend Connect

#### Miembros (8)



¿Ya eres miembro? [Iniciar sesión](#)

Biscocho de pera y  
chocolate

**ARME SU PROPIO BAR  
EN CASA Y  
DISFRUTE UNA  
VELADA A...**

Sándwich de miga

**ALIMENTO  
COMPLETO HECHO  
A BASE DE  
SEMILLAS DE CAC...**

Crema helada de rosas

Pudding Sticky Toffee

La milagrosa sopa de  
verduras

Manzanas asadas

Arroz de Valencia

Feijoada, delicia 'Made  
in Brasil'

Pudding Sticky Toffee

Empanadas de jamón y  
queso

Uva y vino tarijeños  
pueden ayudarle a  
conservarse...

Princesitas con  
frutillas

Arroz cantonés con  
camarones

Delicia de fresas

Chefs cocinan  
extravagantes  
hamburguesas

Jengibre: planta  
medicinal y buena  
para la cocina

Sándwich de Chola  
Una delicia  
tradicional

La mora es exótica,  
deliciosa y curativa

Una buena  
alimentación

Harinas hay muchas, y  
algunas son más  
saludables

Salsa cuatro quesos

Ravioles al tuco

Tartas dulces

Churrasquitos con

**salsa agrídulce**  
**Para el relleno de los ravioles**  
**Pie de limÓN**  
**Pollo a la cacerola**  
**Festival dedicado a los amantes del whisky**  
**Chiavena, el alimento ideal**  
**Alimentación natural con Jaborandi**  
**Tarta de Naranja**  
**Pan de maíz**  
**Nueve pasos para hacerse vegetariano sin fallar en...**  
**Spaguettis a la carbonada**  
**Tarta de nuez**  
**Comida Mientras estés embarazada**  
**Exquisitos Rellenos**  
**Lapping insuperable**  
**Comida japonesa en Cochabamba**  
**Tarta de frutilla**  
**Queque de vainilla**  
**La virgen de los deseos crea sándwiches de chota y...**  
**El 'mejor' vegetal del mundo**  
**Jamón serrano tradición ibérica en la llajta**  
**EL TRIUNFO DEL SABOR LATINO**  
**Especias que valen oro!**  
**Berenjena**  
**Tacos de maíz con frijoles negros**  
**Ciudadanía continúa expuesta a la mala elaboración...**  
**Medallones con salsa de berenjena**  
**Papas rostizadas con vinagreta de tocino**

**Para Maricel Presilla, la mejor cocina la hacen la...**

**Rico postre de choclo**

- ▶ julio (152)
- ▶ junio (145)
- ▶ mayo (126)
- ▶ abril (156)
- ▶ marzo (151)
- ▶ febrero (121)
- ▶ enero (139)
  
- ▶ 2011 (1428)
- ▶ 2010 (67)
- ▶ 2009 (66)
- ▶ 2008 (80)
- ▶ 2007 (4)

Se ha producido un error en este gadget.

**PÁGINAS VISTAS EN TOTAL**



**3 8 1 0 1 3**

© 2010 [El Chef dice](#) | Blogger Template by [BloggerTheme](#) | [Blue Host Coupon](#)

powered by [Blogger](#) | WordPress by [Newwpthemes](#) | Converted by [BloggerTheme](#)