



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

Twitter 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

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

Recetas De Ensaladas

TotalRecipeSearch.com

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

Escuela de hostelería

www.viamagna.es

Via Magna, Escuela Internacional de Hostelería y Turismo

Partes para Cocinas

www.partesparacocina.com

Partes para Cocina Industrial con precios de exportación de USA

Saladbar Green Franquicia

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
año

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

Espicias 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](#)