

AGENDAS REGIONALES MIGA 2014



INDICE

Presentación	pág. 3
Introducción	pág. 4
Manifiesto MIGA	pág. 6
Sinopsis de las acciones planteadas en las Agendas Regionales de Valles y Altiplano	pág. 7
Líneas de Intervención de las Agendas Regionales priorizadas para la integración en el POA 2014 DE MIGA NACIONAL	pág. 14
Breve descripción de los Departamentos	pág. 15
Agendas Departamentales de MIGA en detalles	pág. 20
Listado de participantes a los LABTERS	pág. 34

PRESENTACIÓN

La presente publicación ha sido realizada con el aporte del Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano MIGA, la Fundación Swisscontact y la Cooperación Suiza al Desarrollo en Bolivia, y el Programa de Desarrollo Territorial Rural con Identidad Cultural (DTR-IC) de RIMISP – Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural.

“El Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano (MIGA), es una iniciativa que busca lograr procesos de desarrollo en la cadena alimentaria, iniciando en los productores hasta llegar a las cocinas regionales bolivianas.

En este marco contribuimos en la transmisión de conocimientos, generación de empleos dignos, incremento de ingresos y mejoramiento de la calidad de vida de las familias; fortaleciendo a su vez, las identidades locales y regionales.”

Arturo Miranda
Director Ejecutivo MIGA

“Para la Cooperación Suiza y nosotros, Fundación Swisscontact, es de suma importancia que los pequeños productores rurales de distintos rubros y regiones tengan un mercado para sus productos de alta calidad. El MIGA regionalizado da valor a los productos locales, y de esta manera, abre este nuevo mercado para los que más lo merecen, las familias agro productivas Bolivianas.”

Sven Gehlhaar
Director General – Proyecto Mercados Rurales de COSUDE Bolivia
Swisscontact: Fundación Suiza de Cooperación para el Desarrollo Técnico

“En los últimos años en varios países de América Latina han surgido iniciativas de valorización de la gastronomía y de productos agroalimentarios emblemáticos para la cocina tradicional regional. A partir del boom gastronómico peruano.

Impulsado por la Sociedad Peruana de Gastronomía – APEGA, el fenómeno se ha ampliado sobre todo a Ecuador, Colombia y Chile. Experiencias en las que el Programa DTR-IC de RIMISP ha participado y sigue participando. El Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano nasce con una profunda diferencia respeto a todas esas iniciativas: un proceso de involucramiento desde abajo de los actores de la cadena gastronómica-productiva en las regiones. Una fortaleza que se refleja en el trabajo sistematizado en este cuaderno, que representa un recurso de alto valor para estructurar y consolidar el movimiento desde las regiones de aquí en adelante.”

Claudia Ranaboldo
Coordinadora del Programa DTR-IC de RIMISP

“Los laboratorios regionales son el espacio de decisión desde donde se construirá el movimiento en las regiones, para impulsar la cadena gastronómica de manera responsable, con identidad y orgullo por lo nuestro.

Todos debemos aportar y comprometernos con el proyecto con hechos concretos. Estoy segura que las instituciones afiliadas a MIGA, grupos y personas contribuirán con esta importante iniciativa.”

Anahí Reyes
Presidente de la Asociación Boliviana de Chefs
Presidente del Directorio MIGA

INTRODUCCIÓN

Durante los últimos años se ha desarrollado en Bolivia un proceso de valorización de la cocina regional, basado en productos y platos emblemáticos de calidad y en la integración de técnicas modernas con la tradición. Progresivamente, han surgido iniciativas en los departamentos del país, a nivel urbano-rural, que rescatan y recrean la comida regional (restaurantes especializados, y otros servicios de gastronomía como las ferias, festivales etc.). Este fenómeno puede vincularse con procesos de Desarrollo Territorial Rural con Identidad Cultural (DTR-IC) que se vienen impulsando en diversos territorios de Bolivia, en los que la gastronomía cumple un rol cada vez más relevante, como motor de desarrollo basado, en una “canasta” de bienes y servicios de calidad y con Identidad Cultural.¹

En este contexto se ha conformado el Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano (MIGA). Los principales factores que han contribuido a impulsar el movimiento han sido: (i) la voluntad de la Embajada Real de Dinamarca de apoyar un movimiento gastronómico nacional, capaz de dinamizar una demanda que acoja la oferta de los pequeños productores agroalimentarios bolivianos; (ii) el involucramiento de 18 instituciones públicas y privadas nacionales e internacionales vinculadas a la valorización de distintos aspectos de la biocultura (patrimonio natural y cultural) para el desarrollo del país; (iii) la realización en La Paz del Festival Gastronómico Nacional TAMBO en 2012 y 2013,

evento en el que participaron cocineros y productores de los tres ecosistemas de Bolivia: Amazonía, Altiplano y Valles. El Festival contó en ambas ediciones, además que con una feria de restaurantes, comederas y productores, con una rueda de negocios, una Feria del Conocimiento y un Simposio Internacional.

Con la finalidad de fortalecer el movimiento gastronómico a nivel regional, MIGA impulsó, entre agosto de 2013 y marzo 2014, la formulación de Agendas Departamentales orientadas a movilizar en torno a la construcción de MIGA a los actores relevantes territoriales, públicos y privados, vinculados a la cadena alimentaria y gastronómica. El Proceso fue ejecutado por el Programa DTR-IC de RIMISP en colaboración con ICCO Cooperación en Bolivia, con apoyo de la Embajada Real de Dinamarca y de la Fundación Swisscontact, principalmente a través de la metodología RIMISP de Laboratorios Territoriales (Labters)², en las eco-regiones de Valle y Altiplano (Tarija, Cochabamba, Chuquisaca, Oruro, Potosí y La Paz). El trabajo en Amazonía (Santa Cruz, Beni y Pando fue ejecutado por la organización Puente Entre Culturas, con la misma metodología. En los laboratorios, se trabajó, además, en la caracterización del Patrimonio Alimentario Regional (PAR) con una metodología que permite capturar y mostrar los rasgos más representativos de la cocina (insumos demarcadores, complejos de sabores, principios de condimentación, técnicas más usadas, reglas de comportamiento desde la cocina, etc.).³

¹El Programa de Desarrollo Territorial Rural con Identidad Cultural (DTR-IC) del Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural – Rimisp trabaja con este enfoque desde el 2005 en Bolivia y otros 6 países de América Latina: <http://www.rimisp.org/proyecto/desarrollo-territorial-rural-con-identidad-cultural>; a través también de la Plataforma de Diversidad Biocultural y Territorios: www.diversidadbioculturalyterritorios.org

²Los Labters son espacios de: (i) encuentro multiactoral que estimula un diálogo entre conocimientos y prácticas vinculadas al “saber hacer”, al “saber aprender” y al “saber transmitir” de actores y experiencias diversas; (ii) reflexión y mutuo enriquecimiento acerca de los procesos, los resultados y las proyecciones de diferentes tipos de iniciativas y estrategias de DTR-IC; (iii) diseño y concertación de agendas territoriales orientadas a planes de acción concretos entre actores diferentes. Los LABTERS se basan en el trabajo de gabinete y las visitas in situ a experiencias relevantes; y en el diálogo entre los actores involucrados.

³El trabajo fue acompañado, por la consultora peruana: Cocina - Identidad - Territorio (CIT) que es parte de la Asociación Peruana de Gastronomía (APEGA) y que ha sido previamente involucrada en MIGA y TAMBO. En particular la Consultora se hizo cargo de apoyar metodológicamente la identificación y sistematización de información de productos locales y recetas/platos emblemáticos para MIGA.



El Programa DTR-IC de Rimisp en los 6 Laboratorios Territoriales realizados en los 6 departamentos de las ecoregiones de Valles (Chuquisaca, Tarija y Cochabamba) y de Altiplano (La Paz, Potosí y Oruro) involucró de manera directa 440 actores (227 mujeres y 213 hombres) vinculados a la cadena agroalimentaria y gastronómica (pequeños productores, emprendedores de bienes y servicios gastronómicos y turísticos, cocineras, chefs, transformadores, estudiantes, autoridades y técnicos municipales y de las gobernaciones), y 248 anfitriones (121 mujeres y 127 hombres que presentaron sus experiencias en el sector y acogieron los participantes de los LabTers en sus iniciativas). En la organización y ejecución de las actividades se contó con la participación de 40 asociaciones de productores, 20 instituciones académicas, 38 emprendimientos privados, 32 ONGs y agencias de cooperación, 49 Instituciones públicas, 7 organizaciones económicas sociales, 5 movimientos e instituciones gastronómicas y 3 redes y organizaciones económicas.⁴

El mes de marzo 2014 se realizó en La Paz un encuentro de conclusión con delegados de cada región involucrados en el proceso, para la presentación de los Planes Operativos Anuales (POAs) regionales, formulados en base a las Agendas Departamentales realizadas y consensuadas entre los mismos actores participantes en los LabTers, y la definición de propuestas a ser incorporadas en el POA Nacional de MIGA. En el evento los participantes propusieron, entre otras, la creación de un Programa de Fortalecimiento Regional de MIGA, el cual se describe en el presente documento para su primera fase 2014. Los POAs y la propuesta

de Programa fueron luego presentadas oficialmente a los representantes del Comité Directivo de MIGA.

Este cuaderno se constituye en una herramienta de trabajo para que el Comité Directivo y los Comités Departamentales de MIGA avancen de manera articulada y sostenible en el proceso de Fortalecimiento Regional de MIGA. En el cuaderno se presenta: i) una sinopsis de las acciones planteadas en las Agendas Departamentales de MIGA para el fortalecimiento del movimiento desde las regiones; ii) la priorización de las líneas de acción consensuadas por los representantes de MIGA en los departamentos; iii) una caracterización de los departamentos; iv) las 6 Agendas Departamentales de MIGA en detalle.



⁴ El Programa de Desarrollo Territorial Rural con Identidad Cultural (DTR-IC) del Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural – Rimisp trabaja con este enfoque desde el 2005 en Bolivia y otros 6 países de América Latina: <http://www.rimisp.org/proyecto/desarrollo-territorial-rural-con-identidad-cultural/>; a través también de la Plataforma de Diversidad Biocultural y Territorios: www.diversidadbioculturalytterritorios.org

MANIFIESTO – MIGA

Este es el manifiesto del Movimiento de Integración Gastronómico de Integración Gastronómico Boliviano (MIGA) en el que representantes, de diversos sectores reconocemos los talentos de nuestra gente, la excepcional riqueza natural y cultural de nuestra tierra que se expresa en nuestras cocinas.

El Manifiesto MIGA tiene las siguientes bases:

- Ser incluyente y convertirse en fuente y símbolo de orgullo y unificación entre bolivianos.
- Realzar la diversidad de los productos nativos y locales, las prácticas culturales y productivas y fomentar la sostenibilidad al vincularlos con la gastronomía boliviana.
- Combinar la búsqueda del gran sabor con la importancia de la salud humana y el medio ambiente.
- Revalorizar los saberes gastronómicos regionales de la tradición popular y salvaguardarlos como patrimonio cultural nacional.
- Reflejar en la Gastronomía Boliviana la diversidad de los productos según pisos ecológicos, estacionalidad y modos de preparación, particulares de nuestro país.
- Proponer estilos de cocina sobre la base de técnicas e ingredientes originarios y locales, que también tomen en consideración tendencias mundiales.
- Generar una cultura de calidad gastronómica por medio de la educación a nivel de estudiantes, productores, cocineros, comercializadores, autoridades y consumidores.
- Promover la investigación, documentación y difusión de la gastronomía.
- Fomentar una relación fraterna, fiable y cooperativa entre todos los actores de la cadena gastronómica.
- Reconocer, fortalecer e integrar los movimientos regionales gastronómicos y productivos.
- Constituir el Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano en motor de un cambio social y económico positivo, a través de la incidencia en la propuesta de políticas públicas, generación de nuevas fuentes de trabajo, distribución justa de recursos y fomento de turismo.

Sinopsis de las acciones planteadas en las Agendas Regionales de Valles y Altiplano

En esta sección se presenta una sinopsis, fruto del trabajo de gabinete del equipo del Programa DTR-IC de RIMISP, de las acciones que se han planteado en el curso de los talleres de cada Laboratorio Territorial, y que son divididas en 7 Líneas principales. Como verán, cada departamento tiene sus prioridades y sus orientaciones más en algunas líneas que en otras.

Las 7 Líneas de acción principales son:

1. Sistematizar y promocionar el Patrimonio Alimentario Regional Boliviano (PARB).
2. Proveer asistencia técnica a los actores de la cadena gastronómica.
3. Capacitar para el escalonamiento de experiencias exitosas.
4. Fortalecer el vínculo entre los diferentes actores de la cadena.
5. Vincular iniciativas de valorización del PARB en las regiones con iniciativas nacionales y regionales de MIGA.
6. Impulsar con instituciones públicas locales y regionales la integración de los objetivos de MIGA en la gestión pública.
7. Promover procesos de certificaciones alternativas para productos y servicios en vinculación con el Manifiesto MIGA.



TAR	CCB	CHU	POT	LPB	ORU
Tarija	Cochabamba	Chuquisaca	Potosí	La Paz	Oruro

ACCIONES						
Línea 1. Sistematizar y promocionar el Patrimonio Alimentario Regional Boliviano	TAR	CCB	CHU	POT	LPB	ORU
Realizar catálogos de visibilización de bienes y servicios vinculados al PARB que pueden ser utilizados también para fines comerciales.	*			*	*	
Registrar y caracterizar el PAR, y ampliarlo a nuevos contextos (v.g. blogs, Facebook, etc.).	*	*	*	*	*	*
Elaborar material audiovisual para la promoción de recetas y productos.	*			*		
Diseñar estrategias innovadoras de marketing para promocionar el PAR.		*	*			*
Aumentar flujos de información acerca de las iniciativas de valorización del PAR en los territorios.		*			*	*
Crear flujos de información sobre los precios de los productos en mercado local, regional y nacional.		*				
Sistematizar y socializar experiencias innovadoras de articulación entre demanda y oferta.		*				

Impulsar una campaña de difusión de información acerca del vínculo entre la gastronomía típica y la seguridad alimentaria.		*	*	*	*	*
Crear museos gastronómicos interactivos.				*		
Difundir los resultados de investigaciones existentes relacionadas a procesos de valorización del PARB.		*	*	*		
Realizar un estudio socializado en diversos medios que analice sintéticamente la coyuntura actual relacionada a: i) políticas públicas que incentivan el consumo de productos locales; ii) iniciativas que contrarrestan el incremento de la comida chatarra.		*	*	*	*	*
Línea 2. Proveer asistencia técnica a los actores de la cadena gastronómica	TAR	CCB	CHU	POT	LPB	ORU
Identificar las instituciones/organizaciones que realizan actividades de asistencia técnica a productores y diseñar una estrategia articulada orientada a su implementación.				*	*	*
Capacitar a los diferentes actores de la cadena en temáticas específicas (v.g. manipuleo de productos, buenas prácticas agrícolas, atención al cliente, denominaciones de origen, entrega de productos a los municipios para las compras públicas etc.).	*			*		*
Proveer asistencia técnica a instituciones y pequeños empresarios para la organización de ferias.			*	*		
Proveer asistencia técnica en gestión empresarial para pequeños emprendedores.		*				

Implementar un programa de asistencia técnica para proveedores de productos tradicionales y de gastronomía en ferias y mercados.		*	*			
Crear un fondo concursable de incentivos a la innovación gastronómica-productiva y a iniciativas gastronómicas portadoras de la identidad cultural del territorio.	*	*		*		*
Línea 3. Capacitar para el escalonamiento de experiencias exitosas.	TAR	CCB	CHU	POT	LPB	ORU
Realizar giras de aprendizaje e intercambios de experiencias relevantes.	*	*	*	*	*	
Capacitar los diferentes actores vinculados a la seguridad alimentaria y a la valorización del PARB (consumidores, productores, prestadores de servicios, gastronomos, nutricionistas).	*	*	*			
Contar con un producto comunicacional atractivo que contenga información y experiencias exitosas de: i) transferencia de recursos público – privado que impulsen procesos de incidencia pública; y ii) certificaciones alternativas.		*	*	*	*	*
Realizar concursos movilizadores.		*			*	
Promover iniciativas de investigación aplicada relacionada a la gastronomía en diferentes institutos educativos (universidades).		*	*			
Línea 4. Fortalecer el vínculo entre los diferentes actores de la cadena.	TAR	CCB	CHU	POT	LPB	ORU
Crear espacios de negocio entre los diferentes actores de la cadena (v.g. Ruedas de negocio entre asociaciones de productores y restaurantes).	*	*		*		*

Crear y fortalecer asociaciones con el fin de relacionarlas a otras agrupaciones vinculadas con la cadena (v.g. crear asociaciones de restaurantes que valoricen y rescaten productos y recetas típicas de las regiones y vincularlos con la Asociación de Chefs de Bolivia y asociaciones de productores).			*	*	*	*
Establecer mecanismos de coordinación que articulen los sectores gastronómico y turístico.		*	*		*	*
Socializar los objetivos de MIGA a los actores de la cadena.					*	*
Implementar espacios de concertación público-privada entorno a temáticas específicas (v.g. educación alimentaria, desayuno escolar, articulación de canastas de bienes y servicios, vínculo turismo – gastronomía etc.).		*	*	*	*	*
Utilizar esfuerzos de promoción de los territorios y de canastas de bienes y servicios como un eje que articule a los actores de la cadena gastronómica.			*			
Involucrar a grandes y medianas empresas para que apoyen y promocionen a pequeños emprendimientos de la cadena gastronómica.					*	
Línea 5. Vincular iniciativas de valorización del PARB en las regiones con iniciativas nacionales y regionales de MIGA	TAR	CCB	CHU	POT	LPB	ORU
Crear y/o fortalecer comités de MIGA en las regiones.		*	*	*		*
Proveer asistencia técnica en gestión empresarial para pequeños emprendedores.		*	*			*

Contar con representantes de las regiones en la comisión de MIGA nacional.	*	*	*			
Prever la participación de productores y cocineros de los departamentos en TAMBO.	*	*	*			*
Apoyar iniciativas existentes de valorización del PARB a nivel regional.						*
Supervisar la recepción, acopio y entrega de productos orgánicos a través de instituciones vinculadas a las comisiones departamentales de MIGA.		*				
Línea 6. Impulsar con instituciones públicas locales y regionales la integración de los objetivos de MIGA en la gestión pública.	TAR	CCB	CHU	POT	LPB	ORU
Flexibilizar y elaborar nuevas normas relacionadas a la cadena gastronómica-productiva (v.g. SENSAG).	*		*		*	
Apoyar los municipios para crear las condiciones necesarias para que los pequeños productores y proveedores de servicios puedan acceder a las compras públicas (v.g. incluir cláusulas en los términos de referencia de las compras públicas que prioricen proveedores locales de pequeña escala).	*	*	*	*	*	*
Gestionar con instituciones públicas para apoyar a que estudiantes destacados de institutos educativos (v.g. universidades) realicen estudios de investigación relacionados a los objetivos de MIGA.		*				*
Establecer alianzas y redes entre municipios para impulsar procesos de apoyo productivo (intercambio de productos para el desayuno escolar, creación de circuitos gastronómico-turísticos, ferias).		*	*		*	*

Gestionar para que municipios creen mecanismos que resulten en Incentivos a la producción.	*	*	*			*
Realización de campañas de revalorización del PAR, producción orgánica y manejo de desechos orgánicos.		*			*	
Gestionar la creación de una carrera de gastronomía Universitaria.			*			
Línea 7. Promover procesos de certificaciones alternativas para productos y servicios en vinculación con el Manifiesto MIGA.	TAR	CCB	CHU	POT	LPB	ORU
Fortalecer y crear marcas de calidad que aglutinen a diferentes productores y transformadores visibilizando las características diferenciadoras de los productos.	*	*		*	*	
Crear una certificación que posicionen y visibilice aquellos emprendimientos de proveedores de servicios que apoyan a los productores.	*	*	*			
Crear un sistema de certificaciones alternativo a nivel local.	*		*			
Crear espacios de concertación público-privada para definir de forma consensuada una lista de normas que certifiquen la calidad de productos y servicios gastronómicos.			*		*	

LÍNEAS DE INTERVENCIÓN DE LAS AGENDAS REGIONALES PRIORIZADAS PARA LA INTEGRACIÓN EN EL POA 2014 DE MIGA NACIONAL

En el taller de conclusión del proceso, realizado en marzo 2014 en la ciudad de La Paz, los representantes departamentales del proceso de fortalecimiento regional de MIGA trabajaron en la priorización de las agendas regionales, consensuando la selección de 5 líneas de intervenciones. La definición de las líneas de intervención representa un avance de la sinopsis de las agendas regionales elaboradas por el equipo DTR-IC - presentada anteriormente en el cuaderno - ya que son intervenciones puntuales orientadas a integrar las Agendas en el POA nacional de MIGA para el 2014.

1. *Dialogo y gobernanza*

- Apoyo y fortalecimiento a los comités departamentales de MIGA.
- Coordinación de representantes de las regiones con el Directorio Nacional de MIGA.
- Articulación con universidades y centros de gastronomía e instituciones que trabajan con producción y Patrimonio Alimentario Regional (PAR).
- Dialogo con autoridades.

2. *Desarrollo de Capacidades*

- Cursos temáticos con expertos (normativa, mejoramiento de servicios, buenas práctica, formalización de negocios, etc.) al menos 2 nacionales y un internacional.
- Intercambios de experiencias (3 en el 2014) entre departamentos para articular MIGA y aprender de las buenas experiencias.

- Ruta de aprendizaje para visitar una experiencia internacional (MIXTURA, AGAR u otra en Europa).
- Laboratorios temáticos (por ejemplo de alcaldes; articulación entre producción, comercialización y gastronomía, etc) al menos uno por departamento.

3. *Sistematización de Productos Regionales*

- Aplicación metodología PAR y su difusión-publicación interactiva.

4. *Fondo de Incentivos para la Innovación Gastronómica*

- Fondo de fortalecimiento a las ferias departamentales (TAMBOS departamentales)
- Asistencia técnica
- Fondo concursable de incentivos a la innovación gastronómica
- Elaboración de guías, manuales, etc.
- Asistencia técnica, legal y administrativa para la formalización conjunta de emprendimientos, asociaciones de productores, etc.
- Asistencia técnica especializada.

5. *Comunicación y Promoción*

- Difusión de MIGA regional (a través de calendario de eventos gastronómicos y ferias productivas).
- Estrategias de marketing regional/territorio.
- Programa TV.

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS DEPARTAMENTOS

TARIJA

El departamento de Tarija se encuentra ubicado al sur de Bolivia; limita al norte con el departamento de Chuquisaca, al sur con la República de Argentina al este con la República de Paraguay y el oeste con Chuquisaca y Potosí. Tiene una extensión de 37,623 km². La capital del departamento es la ciudad de Tarija (1,866 msnm) con una extensión de 37.623 km y su cuenta con 6 provincias y 11 municipios. En el departamento destacan tres territorios, respecto a los procesos de valorización del PAR: el Valle Central de Tarija, el municipio de Entre Ríos, y la zona alta de Yunchará.

El Valle Central de Tarija (VCT) comprende los municipios de San Lorenzo, Uriondo y parte de Cercado en el que se encuentra ubicada la ciudad de Tarija. El VCT tiene una superficie de 6.702 Km², aproximadamente 18% de la extensión de Tarija (37.623 Km²), es la unidad territorial más poblada 201.622 habitantes (52% de la población del departamento). En el VCT se han venido desarrollando, durante los últimos años, diversas iniciativas de valorización de activos culturales y naturales, a través del turismo vinculado a la diversidad biocultural; y a la comercialización de productos con IC (uvas, vinos y singanis).

En el VCT destacan algunos elementos como: i) su cercanía con Tarija, ciudad de tipo intermedio pero capital departamental, con buena vinculación caminera que permite articular flujos urbano/rurales de productos y acceso a los mercados; ii) una combinación de iniciativas, entre las focalizadas en los "productos de especialidad" y las más relacionadas con el turismo; iii) un importante acceso a mercados locales / nacionales; iv) el tipo de actores involucrados de un sector medio de productores agropecuarios y emprendedores, a veces con residencia doble (ciudad y campo), con una cierta disponibilidad de capital y relaciones sociales.



El territorio de Entre Ríos se encuentra ubicado en el Departamento de Tarija en el sur de Bolivia. Tiene una población aproximada de 21.055 habitantes (INE, 2007) y una superficie de 5.346,4 km² que constituye el 14,2 % de la superficie departamental. El territorio incorpora a la Tierra Comunitaria de Origen del Itika Guasu, de origen Guaraní, e incluye parte de la Reserva Nacional de Flora y Fauna de Tariquia.

En Entre Ríos, zona de transición entre el valle y el Chaco Tarijeño, las iniciativas de valorización de la biodiversidad y la cultura, empiezan a perfilarse como pautas relevantes en la generación de empleos e ingresos locales, de manera paralela a la economía de gas.

El Municipio de Yunchará, se encuentra ubicado en la región sur del país. Cuenta con una población de 5.173 habitantes. El territorio abarca tres zonas ecológicas: valles, cabeceras de valle y zona andina, eco regiones que se encuentran protegidas por la Reserva Biológica de la Cordillera de Sama (108.500 ha). Cuenta con los humedales de Tajzara, y las principales fuentes de agua de la ciudad de Tarija y comunidades aledañas.

Los principales cultivos de Yunchará son: maíz, papa, haba, cebolla, trigo, zanahoria, arveja, ajo, oca, papa liza, cebada, vid, durazno y membrillo. De manera paralela a la cría extensiva de ganado ovino, caprino, y vacuno, se ha promovido la reintroducción y cría de camélidos. El Gobierno municipal de Yunchará ha impulsado una experiencia relevante de valorización del PAR, a través del desayuno escolar.

COCHABAMBA

El departamento de Cochabamba se encuentra situado en el centro de Bolivia. Limita al norte con el departamento del Beni, al sur con Potosí y Chuquisaca, al oeste con La Paz y Oruro y al este con Santa Cruz. Tiene superficie aproximada de 55.631 km² y comprende tres grandes regiones fisiográficas: Cordilleras, puna, serranías (65%), Llanuras tropicales (28%) Valles (7%).

Dos elementos centrales destacan en las dinámicas territoriales del departamento: la ubicación de Cochabamba en medio del eje central La Paz-Santa Cruz, aspecto determinante en la estructuración del espacio boliviano; y la concentración de la población principalmente en la región de los valles (sobre todo el valle central) y en el área intervenida del trópico, Los espacios discontinuos de concentración poblacional se conectan a través de los ejes camineros (principalmente Este-Oeste) que convergen hacia la ciudad de Cochabamba.

Los sistemas de ferias, que también responden a esta lógica de asentamientos, se encuentran centrados, en el caso de los valles, en las ciudades de Cochabamba y Punata (valle alto), y por otra parte en Mizque y Aiquile. Respecto a la zona de trópico, el eje asfaltado Cochabamba- Santa Cruz desempeña un papel estructurador de fundamental importancia. Esta estructura contribuye al intercambio de productos agropecuarios tradicionales en el ámbito del mercado departamental y nacional (Gondard, et al., 2001).



Las ferias gastronómicas y agrícolas sectoriales que se llevan a cabo en numerosas poblaciones durante el año (ver Anexo 2), cuentan, en muchos casos, con el apoyo de los gobiernos municipales y/o de otras instituciones, como las ONGs. Estas ferias contribuyen a la vinculación de productores y consumidores de distintos municipios y departamentos. Estos eventos, en algunos casos plantean de manera explícita la revalorización de productos y recetas con identidad cultural como la feria “Ñaupá Manka Mikuna” (comida de nuestros abuelos y abuelas) que busca constituirse en una alternativa frente a la invasión de comida rápida.

Mancomunidad/área	Municipios
Área metropolitana	Cochabamba, Colcapirhua, Quillacollo, Sacaba, Sipe Sipe, Tiquipaya, Vinto.
Mancomunidad del trópico	Entre Ríos, Shinahota, Colomi, Puerto Villarroel, Villa Tunari, Chimoré.
Mancomunidad del Cono Sur	Vacas, Tiraque, Alalay, Mizque, Aiquile, Pojo Vila Vila, Omereque, Totorá, Pocona y Pasorapa.
Mancomunidad del Valle Alto	Punata, Capinota, Santiviáñez, Arani, Villa Rivero, Cliza, Toco, Tolata, Tarata, Anzaldo, Sacabamba, Arbieta, Tacahí, Villa Gualberto Villarroel (Cuchumuela) y San Benito.
Mancomunidad Andina	Bolívar, Cocapata, Independencia, Morochata, Tapacari, Tacopaya, Sicaya y Arque.

La región de las montañas, poco poblada, con una economía de auto subsistencia y con un proceso de despoblamiento principalmente debido a la migración hacia los valles, es poco significativa en las dinámicas económicas y poblacionales del departamento, siendo relevantes las regiones de Valles y Trópico. La región de los Valles cuenta con una estructuración sólida pero discontinua; la preeminencia de la conurbación de Cochabamba; estructuras agrarias antiguas con paso de la hacienda al minifundio; dinámicas migratorias contrastadas; y una inserción en el mercado interno de mano de obra y productos agropecuarios. La región de Trópico, se caracteriza por una estructuración regional incipiente y extrovertida; una colonización mayoritariamente espontánea y reciente, y una fuerte inserción en el mercado internacional del circuito coca-cocaína.

El departamento está conformado por 16 provincias y 47 municipios. Los gobiernos municipales se han organizado en torno a 5 mancomunidades. Las mancomunidades son actores importantes, por su ubicación estratégica, para la implementación de la Agenda MIGA.

CHUQUISACA

El departamento de Chuquisaca se encuentra ubicado al sur de la República de Bolivia. Limita al norte con los departamentos de Cochabamba y Santa Cruz; al sur con el departamento de Tarija; al oeste con la República de Paraguay y al este con Potosí. Tiene una extensión de 51.524 km² y una población de 531.522 habitantes (Censo 2001). El departamento cuenta con 10 provincias y 28 municipios.

El relieve chuquisaqueño se divide en zonas de montañas y valles entre montañas, serranías del subandino y las llanuras del chaco. En los valles de clima templado se produce: maíz, trigo, cebada, papas, legumbres, verduras, hortalizas y frutas, y en sus zonas semicálidas y cálidas cítricos. En cuanto a la producción ganadera es importante el ganado bovino, porcino, caprino y ovino, y en menor medida el equino. Cuenta con yacimientos de cobre, plata, antimonio, y grandes depósitos de caliza (que posibilitan el desarrollo la industria cementera); importantes yacimientos de petróleo y grandes reservas de gas natural.



La capital del departamento Sucre, es sede del Poder Judicial, el Órgano Electoral y capital de Bolivia. Se encuentra comunicada con Potosí mediante vía férrea y por carretera asfaltada; al igual que con los departamentos de Oruro, La Paz. El departamento cuenta con un importante acervo cultural, dentro del cual la gastronomía juega un rol importante. Cuenta con una gran variedad de platos tradicionales, muchos de los cuales varían según la temporada (mondongo para Todos los Santos, picana para Navidad, etc.). Sucre es también famosa por la fabricación de chocolates y bombones.

POTOSÍ

El departamento de Potosí se encuentra ubicado al sudoeste de Bolivia. Limita al norte con los departamentos de Cochabamba y Oruro, al sur con Argentina, al este con los departamentos de Tarija y Chuquisaca y al oeste con Chile. El territorio del departamento está constituido por 16 provincias, su superficie total es aproximadamente de 118,218 Km² y representa al 10,76% del territorio total de Bolivia. Es uno de los departamentos con mayor índice de pobreza.

El departamento cuenta con tres pisos ecológicos (puna, cabecera de valle y valle) y microclimas con distintos ecosistemas. Se caracteriza por tener un clima frío, con excepción de los valles enclavados entre las montañas donde el clima es templado.

Uno de los sectores más desarrollados del departamento de Potosí es el sector minero que representa el 41,3% del PIB del departamento (2010). Es uno de los mayores explotadores de plata y estaño y existen reservas importantes de antimonio, azufre, zinc, potasio, litio, bismuto, cloruro de sodio boratos y carbonatos.

La producción agrícola del departamento se desarrolla principalmente las zonas periurbanas de la ciudad de Potosí en regiones como las provincias del Norte (Chichas) que se caracteriza por la producción de quinua real, algunas especies de maíz, trigo, papaliza, cebada, oca y diferentes variedades de papa. En la zona de valles de la Cordillera Occidental se produce una vasta variedad de frutas. La agricultura, la silvicultura, la caza y la pesca representan el 9.1% del PIB del departamento de Potosí.

Potosí cumplió un rol fundamental en la economía del país, en la época colonial con la explotación de la plata y posteriormente del estaño. En Potosí, y Chuquisaca (Potosí como capital económica y Chuquisaca como capital política de Bolivia) se desarrolló un importante acervo cultural gastronómico, que tiene sus raíces en los siglos XVIII y XIX.



LA PAZ

El Departamento de La Paz está situado al noroeste de Bolivia. Tiene una superficie total de 133.985 km². Limita al norte con Pando, al sur con Oruro, al este con Beni y Cochabamba y al oeste con las Repúblicas de Perú y Chile. Se divide en tres áreas geográficas: la zona altiplánica formada por la región del Lago Titicaca, que es la zona más húmeda del plan alto andino, la zona subandina o de Los Yungas que desciende hasta los llanos tropicales del norte, su clima es húmedo dando lugar a una vegetación exuberante, y la región Amazónica.

Los recursos naturales del departamento son abundantes y variados. Gracias a la presencia de diversos pisos ecológicos, la producción agrícola y la crianza de ganado gozan de una importante variedad: i) en el altiplano se cultivan papa, oca, papaliza, quinua, arvejas, cebada, alfalfa, habas y avena y se crían prevalentemente camélidos y ganado ovino, mientras que en la puna y la montaña se crían en gran cantidad llamas, alpacas y vicuñas. En la región del lago Titicaca se cultiva también el maíz gracias a la humedad existente que favorece su producción. En el lago Titicaca la actividad de la pesca es muy importante particularmente la trucha salmonada y la trucha criolla; ii) en los Yungas se cultivan principalmente plátano, té, café, cacao, arroz, cítricos, yuca y maní; iii) en los Valles se producen legumbres, hortalizas, maíz, vid y frutales.

El departamento de La Paz es la sede del gobierno nacional y de los Poderes Legislativo y Ejecutivo, y concentra una buena parte de los servicios de la administración pública, y otros relacionados con la educación, cultura, etc. además de un importante aparato industrial. Cuenta con los niveles de escolaridad más elevados del país y del más alto porcentaje de profesionales y personal directivo en empresas e instituciones públicas.

La metrópoli se encuentra ubicada en área de influencia del conjunto de la red de localidades y zonas agrícolas densamente pobladas del propio departamento de La Paz y de Oruro. La localización de la ciudad en la encrucijada entre los flujos económicos de esta región, el sur del Perú y el norte de Chile y el resto de Bolivia constituye una potencial importante para el departamento.



ORURO

El departamento de Oruro se encuentra situado al oeste de Bolivia. Ocupa la parte central de la región Altiplánica del país y se extiende a lo largo de la meseta altiplánica. Limita al oeste con Chile, al norte con el departamento de La Paz, al sur con el departamento de Potosí y al este con el departamento de Cochabamba. La superficie total del departamento es aproximadamente de 53.588 km². Topográficamente, la parte predominante del territorio del departamento es relativamente plana. En la zona montañosa se encuentra monte Sajama. Cuenta con 16 provincias, 175 cantones y 35 municipios.

En el departamento se produce principalmente papa, quinua, haba, cebada, oca y hortalizas. La crianza de ganado ovino y de camélidos es importante, constituyéndose en una práctica agropecuaria emblemática en el departamento.

En la capital del departamento se comercializan productos nacionales de diferentes zonas. En estos mercados confluyen los diversos sistemas de acopio a partir de los cuales se inician procesos de comercialización al detalle para trasladar los alimentos a los puntos de venta finales donde acuden los consumidores. En la ciudad de Oruro se encuentra el mercado Tagarete donde se comercializa fruta, el mercado Max Fernández donde se ofrecen tubérculos y hortalizas y el mercado Bolívar donde se comercializa carne de res y pescado. Las ciudades intermedias del departamento son abastecidas de manera constante por productos agropecuarios de diferentes pisos ecológicos. En los mercados minoristas se venden productos a menor escala y al detalle que se sitúan principalmente en las áreas metropolitanas. La feria de la ciudad intermedia de Challapata es una de las principales ferias agropecuarias del altiplano.

La actividad agropecuaria del departamento convive con la actividad minera, aunque el nivel de articulación entre ambas actividades es limitado. Oruro por su ubicación estratégica jugó un rol muy importante en el flujo de comercio y minerales, en la época de auge de la minería; y actualmente continua representando un importante conducto de vinculación interregional con el sur del Perú y el norte de Chile conformando lo que metafóricamente se ha denominado "Altiplano Marítimo".



AGENDAS DEPARTAMENTALES MIGA EN DETALLE

AGENDA MIGA TARIJA

Problema	Soluciones propuestas	Actores identificados
<p><i>Reducida inclusión de productos tradicionales en la oferta de productos de especialidad de Tarija Aromas y Sabores (TAS).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ampliar la marca TAS para incorporar productos y recetas distintivas del departamento. • Elaborar una segunda edición del catálogo de productos TAS que incluya a nuevos productos para visualizar y promocionar un mayor número de productos de manera incluyente. • Promover una mayor participación de productos/platos tradicionales en la próxima Feria Gastronómica de Tarija TAS/MIGA 2014. • Capacitar a productores, restaurantes y puestos de comida tradicional para mejorar la calidad de la oferta. 	<ul style="list-style-type: none"> • TAS • Gobierno Municipal de Cercado. • FAUTAPO • Asociaciones de productores
<p><i>Insuficiente valorización de productos locales portadores de la identidad cultural del departamento.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ampliar el registro del Patrimonio alimentario Regional (con la metodología empleada en el Labter) y difundir los resultados en escuelas de gastronomía y participantes Ferina TAS/MIGA. • Crear normativas consensuadas para la protección de los recursos agropecuarios. • Realizar giras de aprendizaje para conocer experiencias de valorización de productos locales con IC (nacionales y en otros países). • Gestionar la participación de un representante de TAS en el Comité Directivo de MIGA Nacional. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mancomunidad Héroes de la Independencia. • Gobernación de Tarija, • Gobiernos Municipales • TAS • Fundación FAUTAPO • MIGA Nacional
<p><i>No existe una articulación virtuosa de mercado entre prestadores de servicios gastronómicos, de turismo y productores.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar un catálogo de proveedores de productos locales para que los proveedores de servicios puedan comprar de forma directa. • Crear una certificación de TAS de los emprendimientos gastronómicos que compran directamente de agricultores. • Establecer mecanismos que mejoren las ventas directas de los proveedores de productos, a los prestadores de servicios gastronómicos y familias. • Mejorar el nivel de articulación entre TAS y la Organización Destino Tarija (OGD) 	<ul style="list-style-type: none"> • TAS • Asociación de Chefs de Tarija; • Asociaciones de productores. • Fundaciones • Instituciones Publicas • OGD Tarija
<p><i>Falta de apoyo al productor por parte del municipio y de las instituciones</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Constituir un fondo de incentivos para que la actividad productiva cuente con una fuente de financiamiento alternativa. • Asignar recursos en el POA del Gobierno Municipal de Tarija, para apoyar la ejecución de la presente Agenda. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mancomunidad Héroes de la Independencia. • Gobierno Municipal de Cercado.

*Educación alimentaria
inadecuada*

- Elaborar material audiovisual atractivo para difundir y promocionar los productos y recetas locales.
- Crear una oferta gastronómica con mayor identidad territorial para los turistas.
- Capacitar padres de familia y estudiantes del colegio a través de talleres gastronómicos demostrativos.
- Promover el uso de alimentos locales adecuados en el desayuno escolar en los once municipios del departamento.

- TAS
- Gobierno Municipal de Cercado.
- FAUTAPO
- Asociaciones de productores



AGENDA MIGA COCHABAMBA

Problema	Soluciones propuestas	Actores identificados
<p><i>La oferta de productos y servicios relacionados con la gastronomía está desorganizada, no existiendo un actor que la lidere.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conformar el Movimiento de Integración Gastronómico Departamental (MIGA) de Cochabamba (Comité MIGA Cochabamba). • En el marco de MIGA Cochabamba: i) elaborar un plan de trabajo anual (POA), basado en la presente Estrategia; ii) organizar la oferta del departamento con las asociaciones y grupos de productores.; iii) articular la demanda y oferta entre productores y consumidores, creando calendarios de periodicidad de provisión de productos y estableciendo normas y convenios concertados. • Organizar la oferta de productos y cocina de Cochabamba para participar en la feria TAMBO Nacional (octubre 2014), desde el primer semestre de 2014; iv) participar activamente en el Directorio de MIGA Nacional, con presencia de representantes de Cochabamba, • Organizar la Feria TAMBO Cochabamba de carácter anual, de manera articulada con TAMBO Nacional, que incluya una Feria del Conocimiento para visibilizar los procesos productivos y los productos del departamento, con carácter educativo para el público (con énfasis en niños y jóvenes). 	<ul style="list-style-type: none"> • GAMs • Gobernaciones • Instancia responsable de la Ley de la Madre Tierra • CIOEC • AOPEB • ACB • AGRUCO
<p><i>Existen limitaciones en la demanda, que desincentivan la producción y prestación de servicios de gastronomía, relacionadas con: la falta de información, fluctuación de precios de los productos, insuficiente demanda local para la gastronomía; etc.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer un sistema sencillo y ágil para mejorar los flujos de información actualizada, sobre el comportamiento de precios en el mercado de productos agroalimentarios, con liderazgo de la Gobernación. • Sistematizar la información existente sobre el mercado productivo-gastronómico y difundir la información entre productores, transformadores y gastrónomos. • Desarrollar investigaciones y estudios de mercado liderizados y subvencionados por universidades públicas, en convenio con instituciones públicas a manera de becas para estudiantes destacados. • Establecer espacios de intercambio de información entre productores agroalimentarios, cocineros, consumidores y proveedores de servicios que tienen relación con la gastronomía (talleres, laboratorios, Involucramiento de GAMs) • Realizar visitas de aprendizaje a experiencias relevantes que han mejorado la relación entre productores y consumidores a través del enfoque de cadenas o circuitos cortos. • Dinamizar los mercados departamentales estableciendo acuerdos entre los actores de la cadena de gastronomía (formales o informales), para resolver los cuellos de botella existentes. • Fortalecer el mercado de compras públicas municipales para la alimentación complementaria escolar a través de: i) compromiso de los municipios para una mayor asignación de recursos para el desayuno escolar; ii) establecimiento de acuerdos entre los municipios y los pequeños productores locales asociados; iii) mejorar el involucramiento de los padres de familia en la provisión de servicios de desayuno escolar. • Realizar una sistematización de experiencias innovadoras , que han contribuido a mejorar la articulación entre demanda y oferta y socializarlas entre OECAs, gastrónomos municipios, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • UMSS • AGRUCO • CIOEC • ACB • GAMs • Asociación de Municipios de Cochabamba • Radioemisoras • Asociaciones de productores • RIMISP

<p><i>Problemas en la calidad de algunos productos y servicios de gastronomía.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Crear un sistema de certificación de productos a nivel local (formas alternativas de certificación local), y de servicios (para el efecto se puede retomar experiencias como los Protocolos de Calidad implementados en Tarija). • Asesorar a los Municipios y las organizaciones de productores sobre la normativa existente para la promoción económica a nivel local. • Otorgar incentivos a los productos de calidad y productores portadores de la identidad local. • Crear mecanismos para incentivar el uso de productos certificados y de las buenas prácticas agrícolas articularlas a mercados rentables. • Formar un comité, en el marco de MIGA Departamental, de instituciones y organizaciones para la formulación de un sistema de supervisión de la recepción, acopio y entrega de productos orgánicos; manejado por los propios actores involucrados. 	<ul style="list-style-type: none"> • INIAF • Gobernación • GAMs • ACB
<p><i>Los productos locales, orgánicos y tradicionales son invisibilizados por la competencia de productos masivos, importados de menor precio.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ejecutar campañas de comunicación para promover las virtudes de los productos locales de calidad. • Establecer un fondo de incentivos para la producción, transformación y comercialización de productos de calidad. • Mejorar las capacidades de negociación entre productores y consumidores a través de la capacitación y asistencia técnica. 	<ul style="list-style-type: none"> • AGRUCO • UMSS • PROIMPA
<p><i>Insuficiente desarrollo en la calidad de la oferta de las ferias.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborar de manera participativa y consensuada normas y reglamentos para mejorar el funcionamiento de las ferias agropecuarias y gastronómicas del departamento. • Desarrollar un programa de capacitación y asistencia técnica para los organizadores y oferentes de productos agroalimentarios y de servicios de gastronomía de las ferias. 	<ul style="list-style-type: none"> • GAMs • Gobernación • Asociaciones de ferias
<p><i>Falta de coordinación entre padres de familias, municipios y escuelas respecto a la nutrición y la gastronomía.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Insertar en la curricula escolar, una materia que trate sobre la importancia de la gastronomía, la nutrición y la importancia de valorizar la propia identidad cultural. • Impulsar la organización de madres y padres de familias, profesores y autoridades locales, para promover los hábitos alimenticios adecuados en la casa y los establecimientos educativos. 	<ul style="list-style-type: none"> • GAMs • PMA, padres de familias
<p><i>Falta de proyección de los proveedores de servicios para mejorar la articulación y la sostenibilidad de sus negocios (priorización de ganancias económicas de corto plazo).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Organizar giras y Laboratorios territoriales para conocer y aprender de experiencias consolidadas (nacionales y/o internacionales) de valorización de la gastronomía con identidad cultural. • Impulsar la realización de eventos de capacitación en gestión empresarial para emprendedores del departamento. • Establecer la conformación de comités locales para coordinar la oferta articulada de productos y servicios en cada municipio, con participación de productores, gastrónomos, agencias de turismo etc. y autoridades y técnicos municipales • Implementar el uso de metodologías innovadoras de capacitación, e implementar concursos movilizadores, para incentivar la oferta local. 	<ul style="list-style-type: none"> • Rimisp • GAMs • CIOEC • AGRUCO • UMSS

	<ul style="list-style-type: none"> • Establecimiento de alianzas/redes de municipios para articular y apoyar la producción y los servicios de gastronomía (movimientos de integración municipales) por ejemplo compra de productos de pisos ecológicos diferentes para el desayuno escolar, creación de circuitos gastronómicos, organización de ferias, etc. • Incentivo por parte de las instituciones públicas a las iniciativas de revalorización del patrimonio alimentario de Cochabamba, a través del apoyo a las ferias locales, fortalecimiento a las redes formales e informales, concursos para promover la innovación, etc. • Sistematizar y apoyar el escalamiento de emprendimientos exitosos de gastronomía tradicional, basados en el uso de productos locales. • Realizar un estudio sobre el cambio en los hábitos alimentarios que plantee alternativas frente al incremento en el consumo de comida “chatarra”. • Difundir la normativa para viabilizar las transferencias público - privadas (v.g. financiamiento de proyectos de turismo comunitario). 	
<p><i>Falta de motivación en los productores para la utilización de métodos ecológicos de producción.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Difundir en medios de comunicación las ventajas comparativas del consumo de productos ecológicos. y de la producción ecológica en general. • Incentivar la producción ecológica de productos sanos y nutritivos, a través de la otorgación de mejores precios en las compras públicas para alimentación complementaria escolar. • Realizar campañas, desde los municipios, para involucrar a la población local con énfasis en jóvenes y niños en la valorización del patrimonio alimentario local, la producción ecológica, y el manejo de desechos orgánicos. • Realizar concursos para visibilizar e incentivar la producción agro-ecológica. • Difundir los resultados de investigaciones existentes sobre los productos agroalimentarios y sus variedades locales. • Promover en ferias y eventos de valorización (concursos de televisión, etc) de recetas innovadoras (que parten de recetas tradicionales) a base variedades de productos ecológicos. • Aplicar la metodología desarrollada durante el Labter, para la caracterización y registro del PAR, al conjunto de municipios del departamento de Cochabamba, y difundir los resultados. 	<ul style="list-style-type: none"> • UMSS • GAMs • ACB • Cámara Hotelera • Direcciones de turismo, medios de comunicación • Juntas de Vecinos, padres de familia, Organizaciones sociales y Escuelas • Ministerio de Medio Ambiente y Agua • SEDUCA • GAMs • Medios de comunicación, • ACB, • Escuelas gastronómicas • UMSS, • AGRUCO
<p><i>Cambio climático que afecta la producción de manera negativa.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Sistematizar las prácticas de adaptación al cambio climático (resiliencia) y difundirlas, a través de medio de comunicación y giras de visitas a dichas experiencias en otros departamentos y/o países. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gobernación • Ministerio de Medio Ambiente y Agua
<p><i>Crecimiento de la mancha urbana, en detrimento del área rural.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mejorar las condiciones para la comercialización y los servicios relacionados con la gastronomía (infraestructura, servicios públicos, etc.) para aprovechar los nacientes vínculos urbanos rurales. • Planificar la expansión urbana, particularmente en relación al uso de la tierra. • Apoyar la revalorización las manifestaciones culturales emergentes de este proceso, que contribuyen al desarrollo de la gastronomía (fiestas, ferias, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> • GAMs, • Gobernación Unidad de Planificación • Colegios de arquitectos

Preferencia en los medios de comunicación de difundir aspectos negativos.

- Incorporar a los medios de comunicación como aliados estratégicos de MIGA Cochabamba, para fortalecer las actividades del Movimiento: i) difusión de información sobre el trabajo de MIGA; ii) promoción y capacitación; iii) concursos; iv) coauspicios, etc.

• Comité MIGA Cochabamba



AGENDA MIGA CHUQUISACA

Problema	Soluciones propuestas	Actores identificados
<p><i>Falta de articulación entre los actores vinculados a los procesos de valorización de la cadena gastronómica.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conformar un comité de MIGA en Chuquisaca convocado y liderado por la Gobernación y la Universidad, para trabajar en: i) la elaboración de un mapeo de las instituciones públicas y privadas para la creación de la comisión (responsable fundación nor sur); ii) elaborar un Plan Anual Operativo 2014; iii) comprometer a los actores (identificados en el mapeo) para su participación en MIGA en Chuquisaca; iv) coordinar la participación de un representante en el Directorio de MIGA Nacional. • Impulsar implementación anual de la Feria Gastronómica TAMBO en Chuquisaca, lo que requiere: i) involucrar emprendimientos privados y actores públicos en el proceso (garantizar coauspicio y cofinanciamiento); ii) gestionar recursos para TAMBO Chuquisaca 2013; iii) coordinar y organizar la participación de TAMBO-Chuquisaca en TAMBO Nacional; iv) realizar concursos para identificar y apoyar a la participación de productores y cocineras en TAMBO Nacional. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gobernación (Guido Zambrana –Coordinador Proyecto Agricultura Urbana y Periurbana) • CIOEC (Freddy García) • Centro de Capacitación Charcas (Eddy Cabezas) • Fundación Pasos (Carolina Gutiérrez – Responsable de salud y seguridad alimentaria). • Universidad Mayor Real y Pontificia San Francisco Xavier de Chuquisaca (Jenny Zarate). • (VIPFE) Luis Rellini • Rodrigo Mancilla (administrador de empresas y técnico en gastronomía) • Fundación Allinka (Raúl Navarro)
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Desconocimiento del patrimonio alimentario de Chuquisaca, y pérdida de recetas tradicionales.</i> • <i>Escasa valorización de la gastronomía con identidad cultural del departamento.</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • Aplicar la metodología utilizada en el Laboratorio Territorial para el registro y caracterización de la cocina Chuquisaqueña (y los productos tradicionales) en todo el departamento. • Socializar la información del PAR de Chuquisaca en universidades e institutos de gastronomía, para el uso práctico de dicha información. • Incluir la temática de valorización de la identidad cultural en la curricula de escuelas, para formar a los niños y jóvenes. • Recopilar y difundir conocimientos vinculados a la gastronomía y socializar información sobre el patrimonio alimentario/gastronómico a través de medios de comunicación masiva, con el apoyo de universidades e institutos de gastronomía (concursos de cocina, de productos tradicionales, etc.). • Promover la investigación aplicada sobre gastronomía en las universidades. • Diseñar una estrategia de marketing para promover el Patrimonio Alimentario Regional de Chuquisaca (inicialmente a nivel nacional). 	<ul style="list-style-type: none"> • GAMs • Mancomunidades. • Universidades. • Institutos de gastronomía • Asociaciones de Chefs. • Ministerio de Educación y Cultura
<p><i>Falta de articulación en la cadena gastronómica (productores, transformadores de productos, cocineras, restaurantes, hoteles, ferias).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Coordinar la provisión de productos de calidad por parte de las asociaciones de productores a restaurantes y chefs, a partir del establecimiento de convenios. • Organizar intercambios de experiencias con otros departamentos y países para reproducir buenas prácticas relacionadas a la organización de la oferta gastronómica vinculada a otras actividades como el turismo. • Establecer un mecanismo de coordinación entre los proveedores de servicios gastronómicos y las operadoras de turismo para mejorar la oferta actual. 	<ul style="list-style-type: none"> • CIOEC • Asociaciones de Chefs • Gobernación. • Cámara Hotelera

<p><i>Deficiencias en la calidad de servicios vinculados a la gastronomía (v.g. falta de higiene en mercados y restaurantes).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer una norma consensuada entre los proveedores de servicios relacionados con la gastronomía para garantizar la calidad de los servicios, y mecanismos de autocontrol para su cumplimiento. • Implementar la otorgación de una Certificación de Calidad a los emprendimientos que lo ameriten (certificación que deberá ser supervisada regularmente y retirada en caso de incumplimiento). 	<ul style="list-style-type: none"> • SENASAG • Gobernación • GAMs
<p><i>Insuficiente formación en los proveedores de servicios de gastronomía.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gestionar la creación de una carrera de gastronomía Universitaria. • Incorporar un mayor número de módulos de gastronomía tradicional en los institutos y escuelas de gastronomía. • Implementar un programa de capacitación para proveedores de productos tradicionales y de gastronomía en ferias y mercados (organización de ferias, manipulación y almacenamiento de productos, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> • Universidad Mayor Real y Pontificia San Francisco Xavier de Chuquisaca • Escuelas e institutos • Gobernación • Instituto de tecnologías de alimentos.
<p><i>Insuficiente aprovechamiento de las potencialidades de las compras públicas municipales, como el desayuno escolar (normativa inadecuada, falta de información, retraso en los pagos, escasa organización de los productores, etc.).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Flexibilizar los procedimientos para las compras públicas a pequeños productores locales, para lo cual se requiere: i) diferenciar las exigencias en la normativa para proveedores urbanos y rurales (requisitos de acceso); ii) analizar y actualizar la norma de SABS para fortalecer las cadenas cortas y el acceso a mercado de los pequeños productores; iii) flexibilizar los requisitos del SENASAG. • Comprometer a los municipios para establezcan espacios de planificación (de las inversiones y acciones para promoción económica) y coordinación/concertación, para que inviertan recursos para promover las asociaciones de productores (asistencia técnica, información de mercados, etc.). • Capacitar a los actores públicos y privados de los municipios en el uso adecuado de la normativa existente, relacionada con la transferencia de recursos públicos a entes privados, y para las compras públicas para la alimentación complementaria escolar. • Reproducir las buenas prácticas existentes en algunos municipios (como el sistema de rotación comunal de Tarabuco). • Establecer acuerdos con los municipios para promover la adjudicación de compras, con preferencia a los proveedores locales respecto a empresas grandes extraterritoriales (o al menos en un porcentaje importante). • Coordinar al interior de las Asociaciones de productores (y entre ellas) la provisión de insumos para la alimentación complementaria escolar, de calidad adecuada y de forma sostenible. 	<ul style="list-style-type: none"> • CIOEC • Fundación Nor-sur • Fundación ACLO • Fundación LIDER • Gobernación • Gobiernos autónomos Municipales
<p><i>Escaso nivel de aplicación, a nivel operativo, de las propuestas del gobierno central relacionadas con la seguridad alimentaria.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lograr el compromiso de los municipios para implementar acciones que operativicen las políticas nacionales de seguridad alimentaria, favoreciendo el consumo de productos locales (v.g. incentivo al consumo local de quinua). • Ejecutar espacios de análisis y difusión de las normas (talleres, eventos de capacitación, etc.) que contribuyan a la seguridad alimentaria nutricional. • Promover y educar al público local, a través de medios de comunicación, acerca de las ventajas de consumir productos locales, nutritivos y de calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • GAMs • Mancomunidades. • Ministerio de Salud y Deportes • Ministerio de Producción y Microempresa • Universidades. • Institutos de gastronomía • Asociaciones de Chefs. • ONGs

AGENDA MIGA POTOSI

Problema	Soluciones propuestas	Actores identificados
<p><i>Los Municipios privilegian la adquisición de productos agroalimentarios de empresas extra-territoriales limitando la demanda para los productores locales (alimentación complementaria escolar).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar instituciones que realicen actividades de asistencia técnica a las asociaciones de productores (v.g. obtención de certificados de calidad, aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos etc.) para diseñar una estrategia articulada que facilite el acceso de las asociaciones de productores a las compras públicas. • Sistematizar y socializar en los municipios las normas, leyes y buenas prácticas de las compras públicas a productores, transformadores de productos y proveedores de servicios locales. • Concertar con las entidades públicas el ajuste o la generación de una nueva normativa que favorezca las compras públicas a productores locales (v.g. fraccionar las licitaciones de las compras públicas en lotes divididos por productos). • Crear espacios de coordinación entre: padres de familia, institutos educativos, municipios e instituciones/organizaciones locales para definir el menú del desayuno escolar. • Gestionar la inclusión de una cláusula, en los términos de referencia de las compras públicas de los municipios, que priorice los proveedores locales. 	<ul style="list-style-type: none"> • AMDEPO • CIOEC • Universidad Tomás Frías • FEDEMYPE • Asamblea Legislativa Departamental • Gobernación • GAM's • DETI • Padres de Familia • Unidades educativas • Asamblea Legislativa Departamental
<p><i>Cambios en los patrones de consumo que favorecen la comida chatarra a la comida basada en los productos y las recetas emblemáticas del departamento.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Demostrar las ventajas (v.g. nutrición, precios, apoyo a pequeños productores etc.) de la comida tradicional en comparación con la comida chatarra a través de canales de información interactivos y atractivos (v.g. radio, televisión) • Gestionar con entes públicos nacionales una campaña de difusión de información sobre gastronomía tradicional y seguridad alimentaria. • Elaborar un producto comunicacional representativo de la gastronomía en el departamento que incluya: i) un calendario de comidas típicas relacionadas a festividades y eventos específicos; ii) un mapeo de las recetas emblemáticas de las provincias del departamento; iii) un listado de las ferias productivo-gastronómicas en el departamento. • Apoyar las ferias de platos típicos del departamento (v.g. feria de comida típica del municipio de Betanzos) y vincularlas a la Feria TAMBO en La Paz a través de concursos. • Crear una marca que aglutine a agrupaciones de productores certificando su origen, calidad y propiedades nutritivas y difundirla, generando información acerca de las características diferenciadoras de dichos productos. 	<ul style="list-style-type: none"> • MIGA • Rimisp • CIOEC • PROIMPA • ACB • Gobernación • GAM's • CAINCO • INFOCAL • FAUTAPO • Universidad Tomás Frías • Medios de comunicación • Ministerio de Salud
<p><i>Falta de articulación entre los actores que conforman la cadena gastronómica</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar intercambios de experiencias (Rutas de Aprendizaje, Laboratorios, etc.) para: i) identificar y movilizar actores clave del departamento relacionados con la gastronomía; ii) tejer alianzas público-privadas y entre actores y sectores; iii) contribuir a la réplica de buenas prácticas; iv) fortalecer la creación de una canasta de bienes y servicios que articule producción con gastronomía. 	<ul style="list-style-type: none"> • MIGA • Rimisp • CIOEC

<p><i>(v.g. asociaciones de productores, restaurantes, tour operadoras, ferias municipales etc.).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conformación de una asociación de chefs de Potosí. • Crear espacios de negocios y ruedas de negocios entre asociaciones de productores y proveedores de servicios (v.g. restaurantes, hoteles empresas de catering etc.) • Gestionar con los municipios, la gobernación y el viceministerio de turismo para vincular proyectos turísticos con la provisión de servicios gastronómicos basados en productos y recetas locales. • Involucrar a las grandes empresas potosinas y las tour operadoras para que apoyen y promocionen a pequeños emprendimientos relacionados a la gastronomía. 	<ul style="list-style-type: none"> • PROIMPA • ACB • Gobernación • GAM's • Cámara Hotelera • Federación de Empresarios Privados • CAINCO • INFOCAL • FAUTAPO • Secretaría de Turismo • Universidad Tomás Frías • Viceministerio de Turismo
<p><i>Existe una tendencia en exportar productos de calidad (v.g. quinua) e importar productos procesados de baja calidad nutricional, lo que perjudica la seguridad alimentaria.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar un mapeo de las políticas nacionales que incentivan el consumo de productos locales., y socializarlas en los actores públicos y privados relevantes (municipios, OECAs, etc). • Impulsar la creación (y/o ajuste) de políticas diferenciadas para regular el pago de impuestos a la importación de productos extranjeros. • Gestionar un mayor control para las exportaciones ilegales de productos agroalimentarios (v.g. quinua al Perú) y el ingreso ilegal de productos extranjeros. • Difundir la política "consume lo nuestro". 	<ul style="list-style-type: none"> • SENASAG • Aduana • Ministerio de Industria • Ministerio de Planificación • Gobernación • GAM's
<p><i>Existe una falta de información especializada en gastronomía.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Crear un centro de documentación que recupere información sobre la gastronomía, para preservar y difundir el PAR. • Crear espacios virtuales (v.g. blogs, páginas Facebook, foros virtuales, etc.) donde la población pueda intercambiar conocimientos y opiniones acerca del patrimonio alimentario regional, con el fin de difundir dicha información y posicionar el enfoque PAR. • Crear museos gastronómicos interactivos. 	<ul style="list-style-type: none"> • MIGA • Gobernación • GAMs • Ministerio de Culturas

AGENDA MIGA LA PAZ

Problema	Soluciones propuestas	Actores identificados
<p><i>Escaza articulación y liderazgo entre los actores públicos y privados de los sectores productivo y gastronómico.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Involucrar a los actores privados (v.g. asociaciones de productores, gastronómicas, gastronomía vinculada al turismo, etc.) en los procesos de planificación de los GAMs, para que estos incorporen acciones y recursos para el apoyo a dichos actores • Impulsar desde los GAMs la creación de comités de coordinación con el sector privado para apoyar las iniciativas de valorización del PAR de forma conjunta. • Difundir los objetivos de MIGA a instituciones públicas y privadas, buscando la apropiación del enfoque de valorización del PAR, en dichas instituciones, de forma multidisciplinaria y articulada. • Mejorar la vinculación entre la oferta gastronómica, la producción y al turismo a través de la creación de espacios de dialogo entre los actores interesados. 	<ul style="list-style-type: none"> • GAMLP/Comité MIGA La Paz • GAMs • Asociaciones de productores • Actores gastronómicos y del turismo vinculado a la gastronomía • MIGA Nacional
<p><i>Existen problemas en el régimen tributario (auto-facturación y licencias).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Revisión del estado del estado de situación de la temática, y precisión de los problemas existentes. • Elaborar una propuesta de diferenciación de las políticas tributarias en función al tipo de emprendimiento, y para el establecimiento de un régimen ad hoc para los pequeños productores, y presentarla al ente rector, con el apoyo de MIGA Nacional (realizar el seguimiento y las gestiones para su aprobación). • Socializar las buenas prácticas/experiencias 	<ul style="list-style-type: none"> • GAMLP/Comité MIGA La Paz • FAM • AMDEPAZ. • AOPEB • MDP. • MDRyT • CIOEC • MIGA Nacional
<p><i>Existencia de un escenario de cambios institucionales, que afecta la estabilidad de las iniciativas microempresariales vinculadas a la gastronomía.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccionar y difundir la normativa actual (y la nueva que se vaya generando) que facilita el funcionamiento de las iniciativas privadas vinculadas a la gastronomía. • Recuperar y sistematizar la información existente sobre empresas eco-sociales. • Sistematizar las buenas prácticas agrícolas del departamento de La Paz y .difundirlas promoviendo su escalamiento. • Coordinar con la FAM la incorporación de las actividades de la presente Agenda en su programa de Desarrollo Económico Local (v.g. observatorio, guía, modelos de norma, asignación de recursos, concursos etc.). • Buscar financiamiento para el establecimiento de un fondo concursable para el apoyo a las empresas e iniciativas privadas, y emprendimientos sociales (v.g. Flor de Leche). • Buscar asesoramiento técnico y legal para el Comité MIGA La Paz. • Involucrar a los centros técnicos y a los fabricantes locales de maquinaria para la gastronomía para mejorar/adaptar los diseños, estimulando la innovación. • Revisar la curricula gastronómica que propone el ministerio de educación, y adaptarla a los requerimientos reales del sector.. • Buscar una articulación con la Agenda Patriótica 2025, incorporando líneas para el apoyo al enfoque de valorización del PAR. 	<ul style="list-style-type: none"> • GAMLP/Comité MIGA La Paz • FAM • Ministerio de Educación • CIOEC • AOPEB • ACB • Ministerio de Salud • ADINACEP

<p><i>Falta de uniformidad y excesiva rigidez en las normas de certificación de los productos, y escaso conocimiento de las mismas, lo que dificulta el acceso al mercado de productores y transformadores de productos agroalimentarios.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Crear espacios de concertación con instituciones públicas pertinentes (SENASAG etc.) para discutir: i) las normas micro-biológicas; ii) las normas de biodiversidad; iii) normas SENASAG; iv) diferenciación entre normas de exportación y normas internas; v) normas de calidad de semillas. Sobre la base de este trabajo, elaborar una propuesta de flexibilización y adaptación de las normativas, que mejore la situación actual de estándares de calidad y acceso al mercado de pequeños y medianos productores y transformadores de productos. • Difundir las normas de certificación de calidad de los productos agropecuarios; (oportunidades y limitaciones) entre los actores/instituciones público-privados relevantes del departamento. • Crea una plataforma público-privada enfocada en las certificaciones de calidad de productos agropecuarios, que apoye la articulación estratégica entre entes públicos, productores y asociaciones de productores. • Recrear el concepto de salud pública. 	<ul style="list-style-type: none"> • GAMLP/Comité MIGA La Paz • Gobernación (SEDES) • SENASAG • GAMS • INIAF • INLASA • CIOEC • AOPEB • Asociaciones de Productores • IBNORCA
<p><i>Problemas de articulación entre las instituciones públicas y los productores de pequeña escala, para la compra de insumos agroalimentarios (desayuno escolar y otras).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Crear normas consensuadas entre actores públicos y privados en las regiones productivas. • Gestionar el apoyo técnico para los productores locales, para garantizar la calidad y regularidad en la entrega de sus productos a las instituciones públicas. • Identificar y sistematizar buenas prácticas que favorecen la compra de insumos a pequeños productores en el marco de las compras públicas (desayuno escolar y otras) e impulsar intercambios de experiencias entre municipios para la réplica de dichas prácticas. 	<ul style="list-style-type: none"> • GAMLP/Comité MIGA La Paz • FAM • AMDEPAZ • Ministerio de Desarrollo Productivo • Ministerio de Educación • Ministerio de Salud.
<p><i>Deficiencias en la calidad de servicios vinculados a la gastronomía (v.g. falta de higiene en mercados y restaurantes).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Formular una propuesta orientada a de-construir y conceptualizar la seguridad alimentaria y salud pública y la normativa pertinente, y presentarla a los entes sectoriales para su discusión. • Fortalecer los procesos alternativos de educación (v.g. intercambios de experiencias) vinculados a la gastronomía, que promuevan el rescate de productos y recetas locales. • Elaborar una estrategia de difusión de las ventajas comparativas del consumo de alimentos locales y saludables (respecto al consumo de comida “chatarra”). • Crear espacios de encuentro entre padres de familia, instituciones públicas, educativas y estudiantes, para transmitir a los niños/niñas y a las familias la importancia de contar con una alimentación saludable. • Gestionar una mejor articulación entre la FAM, AMDEPAZ y las instituciones públicas, para la puesta en marcha de acciones que contribuyan a la seguridad alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • FAM • AMDEPAZ • INLASA • AMDEPAZ • CONAN • IBNORCA • Ministerio de Salud
<p><i>La oferta gastronómica se está adecuando, cada vez más, a los patrones de consumo extranjeros,</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Promover el consumo de productos locales a través de la promoción y visibilización de sus calidades y propiedades trámite la ejecución de campañas de comunicación. 	<ul style="list-style-type: none"> • FAM • AMDEPAZ • CIOEC

lo que amenaza a la cultura gastronómica local.

- Apoyar el consumo de productos poco conocidos y de calidad a través de: i) mapeos (difundidos virtualmente); ii) asistencia técnica y capacitación para impulsar las compras directas (cadenas cortas); iii) información de técnicas de uso; y iv) difusión de la innovación gastronómica.
- Informar a los pequeños productores acerca de las certificaciones de calidad existentes y de las ventajas y oportunidades de las Denominaciones de Origen.
- Apoyar los procesos de denominación de origen y certificaciones territoriales, que faciliten el acceso a mercados diferenciados y protejan a los pequeños productores y transformadores de productos.
- Impulsar concursos para la excelencia gastronómica con el objetivo de recuperar técnicas, productos, materiales y recetas tradicionales.
- Transmitir a los chefs la importancia del rescate de los productos locales para que empiecen a enriquecer la oferta gastronómica gourmet e internacional agregando platos locales y típicos.
- Conformar una asociación de restaurantes que valoricen y rescaten productos y recetas típicas de las regiones.
- Educar a la población joven acerca de la importancia de una comida saludable y pobre en químicos y grasas a través de campañas comunicacionales y espacios de diálogo (simposios, ferias, encuentros, etc.).
- Invitar (involucrar a) los ministerios del sector para que trabajen, conjuntamente, en promocionar la comida saludable, nutritiva con identidad cultural basada en productos regionales.

- AMDEPAZ
- CIOEC
- SENASAG
- Asociación de consumidores
- AOPEB
- ACB-La Paz
- GAMs
- Instituciones técnicas
- Ministerio de Salud
- Ministerio de Educación
- Ministerio de Desarrollo Productivo
- SERNAP



AGENDA MIGA ORURO

Problema	Soluciones propuestas	Actores identificados
<p><i>Insuficiente coordinación entre productores, gastrónomos hoteleros y otros actores relacionados con la actividad gastronómica (privados y públicos).</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Participar en las actividades del Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano (MIGA) creando, a nivel departamental, el Comité de MIGA en Oruro convocado por la Gobernación y la Asociación de Municipios de Oruro (AMDEOR), y desarrollar una visión estratégica turística-gastronómica-productiva que sea inclusiva y sostenible, que oriente el accionar de dicho Comité. • Elaborar un Plan Anual Operativo 2014, que permita articular el movimiento en Oruro con MIGA Nacional, garantizando la participación de sus miembros en MIGA y en las actividades anuales de TAMBO. • Organizar y ejecutar una Feria Gastronómica TAMBO en Oruro, para lo cual se trabajará en: i) realizar un estudio que analice las posibilidades de realizar dicha feria en el marco del Carnaval de Oruro; ii) involucrar emprendimientos privados, actores públicos y asociaciones relevantes al proceso (garantizar coauspicio, cofinanciamiento y un espacio para TAMBO en el Carnaval de Oruro); iii) buscar apoyo financiero para TAMBO Oruro 2015. • Crear una asociación de gastrónomos a nivel departamental y vincularla con la ACB. • Incentivar la producción de rubros que actualmente son considerados menores pero que son importantes para la seguridad alimentaria con perspectivas de mercado (papas nativas, hortalizas y camélidos). • Promover, a través de los medios de comunicación, una mayor integración de la quinua en la gastronomía local. • Apoyar la articulación de la oferta gastronómica, basada en productos tradicionales, con el turismo local, por ejemplo venta de comida tradicional en los balnearios, o en el camping del campamento de Machacamarca, los restaurantes de Challapata, o el Balneario de Pazña, etc. 	<ul style="list-style-type: none"> • Gobernación (Teófilo Dávalos) • AMDEOR (Ninoska Quiroz Gironas) • Gobierno Autónomo Municipal de Oruro-Dirección de desarrollo económico local (Héctor Soilo) • Mancomunidad Minera (Alejandro Choque) • Mancomunidad Asanake (Nolasco Paca) • Instituto Gastronómico AUZA ARNEZ • Municipio de Machacamarca – Unidad productiva de gastronomía • Bartolina Sisa (Flora Mamani) • ACB (Anahí Reyes)
<p><i>Existe una falta de información, visibilidad, y promoción de los platos y recetas emblemáticas del departamento de Oruro</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar investigaciones y estudios prácticos y atractivos (basados en fuentes primarias y secundarias) que documenten y promocionen los productos, las técnicas, la historia y los conocimientos que caracterizan las recetas emblemáticas de las distintas provincias y territorios del departamento. • Ampliar el radio de aplicación de la metodología de caracterización del PAR a otros contextos (v.g. grupos de Facebook relacionados a la gastronomía; institutos gastronómicos; eventos culturales etc.) con el fin de realizar una sistematización validada y consensuada de dicho proceso. • Socializar los objetivos de MIGA a instituciones públicas, instituciones gastronómicas, ONGs, asociaciones productivas claves del departamento con el fin de incorporar el enfoque de valorización del PAR en el marco de iniciativas y eventos llevados a cabo en el departamento. (v.g. ferias). • Diseñar una estrategia de marketing para promover el Patrimonio Alimentario Regional de Oruro. 	<ul style="list-style-type: none"> • Medios de comunicación • MIGA • ACB • GAMs • Gobernación - Secretaría de desarrollo productivo • Universidades • Institutos de Gastronomía • CIOEC • AOPEB

<p><i>Existen limitaciones en la coordinación entre entidades locales, regionales y nacionales que llevan a cabo actividades e iniciativas vinculadas a la valorización del PAR.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Crear un mecanismo para mejorar los flujos de información sobre las iniciativas y los procesos relacionados a la valorización del PAR de Oruro (v.g. información digital, ferias y eventos gastronómico-productivos, etc.). • Apoyar y fortalecer iniciativas de valorización del PAR que estén en funcionamiento (v.g. Primera Feria de Comida Típica y Artesanía del Departamento de Oruro). • Realizar concursos en el marco de ferias y eventos gastronómicos-productivos llevados a cabo a nivel local y departamental para seleccionar y apoyar la participación de productores y cocineras en la feria TAMBO Nacional. • Coordinar, prever y organizar la participación de productores y cocineros en la próxima Feria del Conocimiento y otros espacios de TAMBO Nacional. 	<ul style="list-style-type: none"> • GAMs • Gobernación • ONGs • Institutos de gastronomía • AMDEOR • Asociaciones productivas
<p><i>Falta de articulación entre instituciones públicas municipales y las asociaciones de productores y padres de familia.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Recopilar y sistematizar información sobre experiencias exitosas en las compras públicas que benefician a proveedores locales (asociaciones de productores, transformadores, emprendimientos de catering etc.) para promover su réplica en otros municipios del departamento. • Facilitar la coordinación entre los municipios y los institutos de gastronomía para implementar cursos de capacitación a potenciales proveedores locales de los programas de alimentación escolar. • Desarrollar una estrategia para la implementación de intercambios de productos entre municipios para diversificar la oferta de los programas de alimentación escolar a base de productos locales. • Impulsar la provisión de productos locales en el marco de las compras públicas de los centros mineros y otras empresas estatales. • Comprometer a los Municipios para la creación de espacios de concertación entre padres de familia, institutos educativos, asociaciones de productores y proveedores de servicios, con el objetivo de formular una estrategia integral de educación para la seguridad alimentaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • GAMs • Gobernación • ONGs • Institutos de gastronomía • AMDEOR • SENASAG • Asociaciones productivas • CIOEC
<p><i>Excesiva rigidez en las Normativas de certificación de calidad de productos.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Flexibilizar las normas para la otorgación de certificaciones de calidad de productos (v.g. SENASAG). • Diferenciar las exigencias en la normativa para proveedores urbanos y rurales (requisitos de acceso). • Analizar y actualizar la norma de SABS para fortalecer las cadenas cortas y el acceso a mercado de los pequeños productores. • Gestionar con los municipios para introducir el cargo de "Responsable Técnico Nutricionista" al fin de otorgar certificados de calidad a pequeños proveedores de bienes y servicios locales lo cual les permite calificar como proveedores de compras públicas. 	<ul style="list-style-type: none"> • GAMs • Gobernación • ONGs • AMDEOR • SENASAG • Asociaciones productivas • CIOEC
<p><i>Falta de articulación entre el sector turístico y el sector gastronómico.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Crear plataformas público-privadas de bienes y servicios que integre a los diversos actores de la cadena gastronómica (asociaciones productivas, asociaciones de gastronomía, tour operadoras, restaurantes, instituciones públicas etc.) • Facilitar la articulación entre la oferta turística y la oferta gastronómica con el fin de crear una amplia canasta de bienes y servicios con identidad cultural. • Capacitar a asociaciones de comederas, restaurantes, unidades productivas, etc. en estándares de calidad, atención al cliente, presentación, higiene, buenas prácticas de manipulación de alimentos, etc. • Fortalecer la oferta de servicios gastronómicos locales con calidad y gestionar una promoción articulada (tour operadoras, medios de comunicación, material promocional de entidades públicas, etc.). 	<ul style="list-style-type: none"> • Operadoras de turismo • Cámara hotelera • Asociaciones de comederas • Asociaciones de restaurantes • Viceministerio de turismo • GAMs

LISTADO DE LOS PARTICIPANTES A LOS LABTERS¹

Participantes de Tarija

No	Nombre	Emprendimiento/Institución	Celular
1	Samanta Moor Torrico	Emprendimiento privado de gastronomía	79290663
2	Fabián Fidel Avila Valdez	Gobierno seccional de San Lorenzo	70221322
3	Jessica Ysabel Cortez Rivera	Emprendimiento privado de gastronomía	6672136
4	Laura Velázquez	Productora local	73487109
5	Nelly Mendoza	Mancomunidad Héroes de la Independencia	72957852
6	Juvenal Delgado	Las Lomas	73364839
7	José Luís Castro	Mancomunidad Héroes de la Independencia	72949950
8	Lizeth Avila Guerrero	Responsable Turismo Alcaldía de Entre ríos	72998872
9	Valeria Barrios	Tour operadora Travesía	70217334
10	Lorenza Colque	Emprendedora de Pausara	73482055
11	Leopoldo Tola	Asociación AGCT	68390590
12	Zeila de Marquez	Asociación de Turismo	6645462
13	Marlene Luz Vides Terrazas	Asociación de Turismo	73497758
14	Griselda Quiroga Gutiérrez	Restaurante Manantial	71890211
15	María Elsa Calla Carrillo	Sub gobernación Padcaya	73495795
16	Valentina León Aparicio	Sub gobernación Padcaya	79251052
17	Bonifacio Oquera	Operador turístico (Explora Tarija)	S/N
18	Pedro Sanjinés	Complejo turístico de verano	74966070
19	Jorge Galaso	ABAP Tarija	67847531
20	Gregorio Magno Romero Roca	Productor independiente	S/N
21	Max Raña	Operador turístico (Explora Tarija)	72490000
22	Zulma Vidaurre	Asociación de Turismo	S/N
23	José Flores	Operador turístico (Explora Tarija)	72490000
24	Oliver Cabello	Productor del municipio de Yunchará	S/N
25	Raúl Domínguez	Productora del municipio de El Puente	S/N
26	Filomena Villca	Productora del municipio de Yunchará	S/N
27	Segunda Díaz	Productora del municipio de El Puente	S/N

Participantes de Cochabamba

No	Nombre	Emprendimiento/Institución	Celular
1	Verónica Omaira Soria Guillen	Restaurante Viva Vinto	79290663
2	Susana Alcoreza	Hotel Sunuque – Villa Tunri	70221322
3	Shirley Céspedes Benavides	Responsable de educación – GAM Sipe Sipe	6672136
4	Franz Oscar Suarez Montan	Presidente Comité Cívico – GAM Independencia	73487109
5	Juan David Rodas Cabrera	Técnico Proyecto FAO-AGRUCO-Rimisp	72957852
6	Tania Ureña Díaz	Técnico Proyecto FAO-AGRUCO-Rimisp	73364839
7	Celio Escalera Cejas	TAC – Mancomunidad Municipios del Trópico	72949950
8	Juan Zegada Maire	Provincia de Tapacará (Ramadas)	72998872
9	Judith Beatriz Rodríguez Patiño	Presidenta Asociación de Comideras de Toro Toro	70217334
10	Rosemary de Yapiticona	Asociación de asaderas de Confital	73482055
11	Miguelina de González	Asociación de asaderas de Confital	68390590
12	Alejandro Florentín Escofe	Chef docente IGA	6645462
13	Christian Guillen	Restaurante Viva Vinto	73497758
14	Rosario Vargas de Guillen	Restaurante Viva Vinto	71890211
15	Corina Miranda Espinoza	Técnico CEDESCO-BIOCULTURA Trópico	73495795
16	Cristina Marta Mamani de González	Presidenta Central Campesina Pojo	79251052
17	Abel Claros	Técnico Biocultura Pojo	S/N
18	Carlos Erick Silva Navia	Chef docente de INFOCAL	74966070
19	Flora Julia Romero Montaña	Chef docente de INFOCAL	67847531
20	Lineth Almaraz Sánchez	Estudiante de INFOCAL	S/N
21	Margarita Coca Rivas	Estudiante de Ramadas	72490000
22	Edwin Bustamante Mamani	Estudiante de Ramadas	S/N
23	Edgar René Cuba Hermosa	Responsable Proyecto AGRUCO-FAO	72490000
24	Dora Ponce Camacho	AGRUCO	S/N
25	Nelson Tapia Ponce	Coordinador Posgrado AGRUCO	S/N
26	René Garnica	Chef Propietario “Con sabor a piedra”	S/N
27	Maritza García céspedes	Provincia Tiraque APARK	S/N
28	Celina García Mejía	Provincia Tiraque APARK	
29	Virginia Claros Durán	Provincia Tiraque APARK	
30	Vladimir Zapata Sanchez	Productor local	
31	Lorena Nogales	Estudiante de gastronomía	
32	Gilberto Lisperger	UMSS-AGRUCO	
33	Freddy Delgado	Director Ejecutivo AGRUCO	
34	José Decker	UMSS-DISU	

¹ No incluye los participantes a los Talleres Multiactorales previos a la realización de los LabTers.

Participantes de Chuquisaca

No	Nombre	Emprendimiento/Institución	Celular
1	Juan Pablo Gumiel Castro	Chef propietario Salamandra/Docente ENTEC	S/N
2	Dora Vadia Hinojosa	Beneficiaria IPTK	6447021
3	Juana Tango Valda	Capacitadora IPTK	6465047
4	Corina Mendoza Lima	IPTK	72859227
5	Rosmeri Villegas González	Instituto Aurora Rosells	70319063
6	Norma Helen Juárez	AGRUCO	S/N
7	Juan David Rodas Cabrera	AGRUCO-UMSS	72721743
8	Elia Adalit Ortiz	Instituto Fe y Alegría	73462680
9	Rosemary Caraballo García	Instituto Aurora Rosells	79316117
10	Rodrigo Mancilla González	Instituto Aurora Rosells	70328835
11	Luis Rellini Pno	Ministerio de Planificación	61880710
12	Humberto Guarayo	Nación Yampara	6672136
13	Roberto Aguilar	Ministerio de Planificación	72895769
14	Soraya Aranibar Vargas	Instituto ENTEC	76119995
15	Cristiane Giacoli Adamczyk	Instituto ENTEC	75771664
16	Guido Zambrana	Gobierno Autónomo Municipal de Chuquisaca	72860003
17	Rómulo Prudencio	Gobierno Autónomo Municipal de Zudáñez	S/N
18	Reynaldo Llobet	Granja Angostura	S/N
19	Guido Calle	Gobierno Autónomo Municipal de Zudáñez	S/N
20	Miriam Orozco	Gobierno Autónomo Municipal de Sucre	S/N

Participantes de Potosí

No	Nombre	Emprendimiento/Institución	Celular
1	Jhon Ariel García Saavedra	CIOEC	67237003
2	Ignacio Yujra Elias	CIOEC	60322668
3	Saturnino Huanca	AIPAI – NCH	7141967
4	Francisco Aguirre Guerra	INFOCAL	71833703
5	Esther Uño	AIPAI – NCH	S/N
6	Elsa Pérez Vargas	CIOEC Potosí	72442601
7	Amalia Otolora Choquepaco	Molo molo	72426239
8	Uvid Ada Condori Flores	CIOEC Potosí	70467303
9	Mauricio Veliz Escobar	INFOCAL	72412780
10	Pamela Cayo Flores	ARCCA – CIOEC	74254808
11	Eunice Choque Mamani	INFOCAL	75733373
12	Rose Mary Quispe Gutiérrez	AFSEL – CIOEC	78431278
13	Guadalupe Danschin	INFOCAL	77495158
14	Lizbeth Soliz Ballesteros	Restaurant Puka Wasi	73893059
15	Simón Pinto	Restaurant Puka Wasi	67918503
16	Marin Ayavir	ALDP	73337858
17	Pacífico Copa Cabrera	ALDP	72410275
18	Juan Escobar	Sumaj Tanta	72407035
19	Miriam Lucas López	GADP/SDI/DEE	72426277
20	José Luis Medrano	Director GADP/SDI/DEE	73875583
21	German Aracena	CIOEC	72401998
22	Teodoro Condo Cruz	SENASAG Potosí	67944077
23	Grover Iporre Reynolds	Director de carrera Agronomía U.A.T.F.	71829882
24	Patricial Colque	GAMP	72891855
25	Jhonny Paredes	Empoderar DETI	76437191

Participantes de La Paz

No	Nombre	Emprendimiento/Institución	Celular
1	Anahí Reyes	Asociación de Chefs de Bolivia (ACB.)	72020900
2	Edwin Tupo Quispe	Presidente APLEPO	72075301
3	Efraín Poma Quispe	Productor de café Caranavi CIOEC	72075391
4	Noemi Apaza Calderón	Laboratorio Marca Yungas FECAFEB/CIOEC	76255964
5	Susana Lima Valdoa	Vicepresidenta FECAFEB/CIOEC	S/N
6	Roman Ayala Ayala	Representante AOPEB	71297389
7	Reynaldo Gonzales	Representante ASITRAFUT	S/N
8	Maria Julia Giménez	Representante Slow Food Bolivia	71582656
9	Daniela Canedo	Programa integral de Comida Consciente	70610861
10	René Viadez Colmena	Restaurante/Café Viadez	71928917
11	Xenón Quintanilla	Oficial SENASAG	67008546
12	Susana Cáceres	Técnico GMLP	S/N
13	Diego Delgado Butrón	Chef GMLP	78930222
14	Samuel Guerra	Responsable de Mercados GMLP	70188899
15	Oscar Rodríguez C.	Director de agropecuaria Municipio de Coroico	S/N
16	Carla Estrada	Intendencia Municipio de Coroico	72559968
17	Juan Ferrano		S/N
18	Chistian Rojas	Intendencia Municipio de Batallas	S/N
19	Nelson Quispe		S/N
20	Oscar Guillen	Intendencia Municipio de Achocalla	S/N
21	Irma Mamani		S/N
22	Jorge Fernando Cervantes	Puente Entre Culturas	72093620
23	Ernesto Cadera	Restaurante GUSTU	74848434

Participantes de Oruro

No	Nombre	Emprendimiento/Institución	Celular
1	Dayanira Auza Samur	Chef docente Instituto Gastronómico Auza Arnes	72311207
2	Carla Vallejos Miranda	Estudiante Instituto Gastronómico Auza Arnes	75415304
3	Juan Carlos Zubieta Loayza	Chef docente Instituto Gastronómico Auza Arnes	77151216
4	Alejandra López Vallejos	Estudiante Instituto Gastronómico Auza Arnes	68291061
5	Rómulo Alconz Huarach	Director de Fortalecimiento Municipal del GADOR	71855571
6	Miriam Ajhuacho Condori	REGO - Toledo	72488695
7	Nolasco Paca pallahuara	Mancomunidad ASANAKE	67002951
8	Valerio Jallaza Coca	Mancomunidad ASANAKE	67203478
9	Juan Alcazar Maldonado	Director INFOCAL	71414289
10	Iber Oswaldo Barrenechea Canaviri	Chef docente INFOCAL	72312298
11	Jose Antonio Justiniano Mock	Chef docente INFOCAL	79330420
12	Edmundo Garafulic	Director SIDEL	77598221
13	Máximo Humberto Chavarria	Vicepresidente de la ACB	70628683
14	Jiama Anahí Reyes Antequera	Presidenta de la ACB	72020900
15	Severo Choque	Consultor Programa Art Gold	76550623
16	Selene Monica Gutiérrez Corrales	Encargada de desarrollo productivo - Gobernación	73836808
17	Richard Guermor Condori Calani	AMAGA/Challapata	67245042
18	Margareth Suarez Florenz De Roche	Federación de Bartolinas	73763082
19	Flora Mamani Lino	Federación de Bartolinas	S/N
20	Rosemary Martinez Flores	GAM Poopó	S/N
21	Gladis González Calle	GAM Pazña	S/N
22	Domingo Fuentes Lipés	REGO - Toledo	73802737
23	Alfredo Flores	Productor	S/N
24	Saturnino Flores	Productor	S/N
25	Helga Zurita	Productora	S/N
26	Carlos Ortiz Colque	GAM de Poopó	S/N
27	Freddy Luján Pozo	AMDEOR	S/N
28	Ildefonso Armando Rosales	Lima Presidente ADEP - Caracollo	65436771
29	Ninoska Quiroz Jironas	AMDEOR	72480386











Este DVD contiene el video que muestra las actividades y los protagonistas de los 6 Laboratorios Territoriales organizados en los Departamentos de Tarija, Chuquisaca, Cochabamba, Oruro, Potosí y La Paz por el Programa DTR-IC/RIMISP con sus socios locales, en colaboración con ICCO Cooperación y con el apoyo de la Embajada Real de Dinamarca en Bolivia, la Cooperación Suiza al Desarrollo (COSUDE) y la Fundación Swisscontact. Las Agendas Regionales MIGA 2014 son el fruto de los análisis, las reflexiones, la articulación territorial y los compromisos logrados en esos laboratorios.

Los textos han sido sistematizados y redactados por el equipo DTR-IC/RIMISP, las fotos son de Marta Arosio. Se agradece en particular Marcelo Uribe, Rafael Lindemann, Marta Arosio y Mayra Delgado del equipo DTR-IC por el trabajo en la elaboración de las Agendas Regionales. Además se agradece a Raití Espinoza de ICCO Cooperación por el apoyo en la realización del Cuaderno.

Edición, Agencia IMPACTA S.R.L.

