



SIGUENOS

[INICIO](#)[QUIENES SOMOS](#)[QUE HACEMOS](#)[COMO HACEMOS](#)[CUANDO HACEMOS](#)[DONDE HACEMOS](#)[CON QUIEN HACEMOS](#)[QUE RESULTADOS TENEMOS](#)

1RA. FERIA A LA INVERSA TAMBO

NOTA DE PRENSA N° 1

Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano (MIGA) lanza su 1ra. FERIA A LA INVERSA

AYUDA MEMORIA

1ra. FERIA A LA INVERSA "TAMBO"

EI MOVIMIENTO DE INTEGRACIÓN GASTRONÓMICO BOLIVIANO, MIGA

NOTA DE PRENSA N° 1

Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano (MIGA) lanza su 1ra. FERIA A LA INVERSA

Con el objetivo de articular económica y productivamente a las empresas líderes que demandan alimentos y productos alimentarios (Restaurants, Hoteles, Hospitales y Clínicas, Comedores Populares, Fábricas y otras empresas) con las y los oferentes como son las y los productores del campo, emprendedores y transformadores de la micro, pequeña y mediana empresa agroindustrial rural y urbana del país, el Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano efectuará su 1ra. Feria a la Inversa, del 13 al 17 de abril de este año, en la ciudad de El Alto.

La Paz, 5 de febrero de 2015, La Paz.- "Generar procesos de desarrollo desde las cocinas regionales bolivianas que contribuyan a la generación de empleos dignos y al incremento de los ingresos y de calidad de vida de las familias vinculadas a la cadena alimentaria, fortaleciendo a su vez las identidades locales y regionales" así como "crear y promocionar espacios constituidos por productores primarios, transformadores, agroindustriales y las cocinas regionales, que se articulan entre sí a través de las actividades de producción, preparación, consumo y circulación de los alimentos" son de los principales objetivos del Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano, MIGA, según postuló Anahí Reyes Antequera, Presidente del Directorio de MIGA, en la Conferencia de Prensa de lanzamiento del evento.

En esos términos y dadas las coincidencias institucionales con la Fundación FERIA a la Inversa, MIGA ha decidido "organizar su 1ra. Feria a la Inversa con el objetivo de lograr la participación de alrededor de 100 entidades demandantes de alimentos y productos alimentarios como Restaurants, Hospitales y Clínicas del sector público y privado, Comedores Populares, Hoteles, Supermercados, Fábricas y otros y reunirlos, articularlos con las y los oferentes o proveedores de alimentos y productos alimentarios provenientes de 5 departamentos del país, particularmente con las y los productores directos, emprendedores, transformadores de la micro, pequeña, mediana o gran empresa".

La 1ra. Feria a la Inversa TAMBO se efectuará en la ciudad de El Alto. En el Recinto Ferial, las y los interesadas en convertirse en proveedores de los bienes y servicios que convocarán las entidades demandantes, una vez que se informen acerca de las condiciones técnicas y económicas de cada demanda o convocatoria y luego de haber podido ver, tocar, medir las muestras, conocer la cantidad y condiciones de entrega de la demanda que creen que pueden proveer, si se interesan en "hacer negocios" y de acuerdo al cronograma de la Feria, presentarán sus ofertas que serán evaluadas y se contratarán, si cumplen con lo solicitado en los respectivos pliegos de condiciones.

Para garantizar una eficiente participación de aproximadamente 400 oferentes que llegarán del área urbana y rural de 5 departamentos del país, la Fundación FERIA a la Inversa, en coordinación con las entidades integrantes de MIGA, llevará a cabo un proceso de capacitación gratuita de oferentes mediante Talleres de Capacitación en los que las y los oferentes interesados podrán informarse sobre "las condiciones y ventajas de participar en una Feria a la Inversa y una mejor gestión para identificar oportunidades de mercado, identificar sus potencialidades como oferentes según los nichos de mercado, preparar sus ofertas, poner de manifiesto sus principales ventajas comparativas y competitivas (ej. según la región, las condiciones de producción u otras) en el marco de las demandas existentes", según lo afirmó Flavia Giménez, Gerente de Operaciones de la Fundación FERIA a la Inversa y creadora de las Ferias a la Inversa.

GALERIA DE FOTOS



"En esta 1ra. Feria a la Inversa se espera generar un movimiento de aproximadamente Bs 7 millones en contratos de diferente tipo entre las entidades demandantes y las y los oferentes" y de este modo afianzar estratégicamente el encadenamiento productivo de los actores del Patrimonio Alimentario Regional Boliviano (PARB) que es el espacio constituido por los productores primarios y transformadores, la agroindustria alimentaria y las cocinas regionales, que se articulan entre sí a través de las actividades de producción, preparación, consumo y circulación de los alimentos; en un contexto ambiental y sociocultural específico, señaló Anahí Reyes Antequera, Presidente del Directorio de MIGA, quien recordó que MIGA está conformado por representantes de: la Embajada Real de Dinamarca, ICCO Cooperación, Asociación de Chefs de Bolivia, Fundación Nuevo Norte, Fundación Melting Pot, Fundación Valles, Asociación de Organizaciones de Productores Ecológicos de Bolivia-AOPEB, Coordinadora de Integración de Organizaciones Económicas Campesinas Indígenas y Originarias de Bolivia-CIOEC, Slow Food Consumo Responsable Bolivia, PROINPA, RIMISP, Gobierno Autónomo Municipal de La Paz, HIVOS, Puente entre Culturas y Programa Empoderar DETI.

Para mayor información, dirigirse a los siguientes teléfonos de contacto:

- Ing. Arturo Miranda Jordán, Director Ejecutivo. Dirección: Av. Villazon # 1940, Edif. Inchauste Zelaya, Piso 5 Of. 501 Teléfonos / Fax.: ++ 591-2-2316964. Página Web: www.miga.org.bo / Cel. 70181600 / Email: director@miga.org.bo
- Flavia Giménez Turba, Gerente de Operaciones. Dirección: Calle Agustín Aspiazu N° 416, zona Sopocachi. Teléfonos 2118441, 2000627. Página Web: www.feriaalainversa.com / Cel. 71552455 / Email: feriaalainversa@gmail.com
- Llulluska González Portal, Coordinadora de Capacitación. Dirección: Calle Agustín Aspiazu N° 416, zona Sopocachi. Teléfonos 2118441, 2000627. Página Web: www.feriaalainversa.com / Cel. 70511330, 72037561 / Email: feriaalainversa@gmail.com

AYUDA MEMORIA

1ra. FERIA A LA INVERSA "TAMBO"

EL MOVIMIENTO DE INTEGRACIÓN GASTRONÓMICO BOLIVIANO, MIGA

Con el propósito de revalorizar el patrimonio gastronómico del país y fortalecer el trabajo de miles de productores locales, el Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano (MIGA) viene ejecutando, desde hace 4 años, diferentes acciones y estrategias de promoción, capacitación y articulación en conjunto con sectores productivos y gastronómicos de Bolivia.

El Movimiento Gastronómico de Integración Gastronómico Boliviano (MIGA) nació en el año 2010 por iniciativa de la Embajada Real de Dinamarca, interesados en generar, impulsar y financiar un movimiento gastronómico nacional capaz de fortalecer la oferta de productores bolivianos. Luego, este movimiento se fue ampliando con la participación de diversas organizaciones, tanto nacionales como internacionales.

"Uno de los objetivos estratégicos de MIGA es el de articular el sector gastronómico y productivo con el objetivo de valorizar del Patrimonio Alimentario Regional Boliviano (PARB) y promocionarlo como un generador de dinámicas de desarrollo sostenible e inclusivo", explica Arturo Miranda, Director Ejecutivo de MIGA.

Estos procesos vienen a constituir el PARB, Patrimonio Alimentario Regional Boliviano. Cada región de Bolivia presenta una cocina diferente, de acuerdo a sus condiciones geográficas, climáticas y culturales, que va desde la producción de la materia prima, los ingredientes, hasta la variedad de técnicas de conservación, preservación, transformación e incluso utensilios. Esto deriva en la transformación en los platos categorizados como: de la ciudad, del campo, cotidianos o festivos, convirtiendo en uno de los ingredientes principales algunos valores simbólicos como los mitos, leyendas y las tradiciones.

Este tramado social de relaciones de producción, intercambio y convivencia, constituye el Patrimonio Alimentario Regional Boliviano. Y a su vez este Patrimonio Alimentario se convierte también en un Patrimonio Cultural ya que: refleja la vida de la comunidad, su historia e identidad; su conservación y puesta en valor ayuda a restablecer la identidad boliviana; crea vínculos entre el pasado, presente

CAPACITACIÓN GRATUITA PARA OFERENTES Y PROVEEDORES

Como ocurre con cada Feria a la Inversa, la Fundación Feria a la Inversa organiza y llevará a cabo un proceso de capacitación gratuita destinada a las y los oferentes quienes recibirán amplia y útil información sobre el mercado gastronómico, sobre las condiciones de participación en el evento, sobre los requisitos legales y administrativos para ser proveedores así como se podrán capacitar en técnicas de negociación.

El proceso de capacitación se realizará mediante Talleres de aproximadamente 6 horas de duración, durante las cuales las y los oferentes contarán con un apoyo, no obligatorio, que les permitirá participar en las mejores condiciones de competitividad en la 1ra. Feria a la Inversa TAMBO. Los Talleres de Capacitación se impartirán en diferentes locaciones, tanto en ciudades capitales de departamento como capitales de provincia y en poblaciones del área rural. El Cronograma de Capacitación, con señalamiento de los lugares específicos, día y horas en que se impartirán los Talleres de Capacitación,

Por lo expresado, la capacitación a oferentes de la 1ra. Feria a la Inversa TAMBO buscará visibilizar las capacidades como proveedores de los potenciales oferentes y girará en torno a:

- Las normas de calidad, certificaciones, garantías, avales y otras solicitadas a los productores por parte de los demandantes mayoristas, (ej. Buenas Prácticas de Manufactura), de los demandantes minoristas, demandantes especializados (alimento saludables, orgánicos, agroecológicos o amigables con el medio ambiente)
- Elaboración de propuestas, (pliegos de condiciones, requisitos técnicos, legales, garantías y certificaciones)
- Lograr el mejor cálculo de precios según tipo de demanda (ej. Alimentos perecibles, secos), tipo de producción (ej. Orgánico), especialización u origen (ej. Quinoa real), gama (ej. Papa kati), periodicidad de entregas, volúmen del pedido, garantías, certificaciones y otros, así como el desarrollo tecnológico aplicado a la producción de lo ofertado, la logística requerida para la entrega y las condiciones de pago
- Ofertas y posible calendario de ventas (estacionalidad)

futuro del país y establece puentes entre territorios distintos y lejanos”.

LA FUNDACIÓN FERIA A LA INVERSA

Por su lado, La Fundación Feria a la Inversa es la única entidad en Bolivia y en el exterior que realiza Ferias a la Inversa profesionales; su equipo técnico ha ejecutado 98 Ferias a la Inversa desde el año 2004, 81 de ellas con instituciones públicas bolivianas como Ministerios, Gobernaciones, Gobiernos Municipales, Cooperativas de Servicios Básicos, Universidades, YPFB y sus 11 empresas afiliadas y subsidiarias y 7 Ferias a la Inversa con el sector privado boliviano, 3 de ellas por más de un centenar de empresas líderes cada una, 2 por Minera San Cristóbal y sus subcontratistas, 1 por Bancosol, 1 por las 8 empresas del Grupo Financiero BISA y 8 Ferias a la Inversa fueron realizadas con 11 Ministerios del Gobierno de Honduras entre los años 2011 y 2012.

La Feria a la Inversa es la exhibición, en un espacio físico, de todos los requerimientos que forman parte de la demanda anual de una entidad pública (Prefectura, Gobierno Municipal, Ministerio, Universidad Pública, otros) o de una o varias empresas privadas. Así, en una Feria a la Inversa se exponen muestras, fotografías, planos, maquetas y toda la información técnica de los bienes, servicios y obras que son demandadas de acuerdo al POA de cualquier entidad pública, o bien conforme sean los requerimientos de compras y de adquisiciones de una o varias empresas privadas.

SINERGIA INTERINSTITUCIONAL MIGA Y

FUNDACIÓN FERIA A LA INVERSA: LA 1RA. FERIA A LA INVERSA TAMBO

Dadas las coincidencias estratégicas de las respectivas intervenciones institucionales, la 1ra. Feria a la Inversa TAMBO logrará la sinergia interinstitucional que redundará en el fortalecimiento de las condiciones de la demanda y la oferta gastronómica productiva en alianza estratégica con los productores y comercializadores de alimentos, en especial del área rural y con las diferentes instituciones que son parte del Movimiento.

La 1ra. Feria a la Inversa TAMBO se llevará a cabo del 13 al 17 de abril de 2015 en la ciudad de El Alto, con los siguientes objetivos general y específicos:

Realizar la 1ra. Feria a la Inversa TAMBO con la participación como demandantes a las empresas líderes que tengan relación con los rubros productivos impulsados y como oferentes a las y los emprendedores, transformadores de la micro, pequeña y mediana agroindustria rural.

Se espera la participación de alrededor de 100 entidades demandantes de alimentos y productos alimentarios como Restaurants, Hospitales y Clínicas del sector público y privado, Comedores Populares, Hoteles, Supermercados, Fábricas y otros al mismo tiempo se espera como oferentes a proveedores de alimentos, servicios y productos alimentarios provenientes de los 9 departamentos del país.

Asimismo, la 1ra. Feria a la Inversa TANMBO se propone:

- Generar mayor utilidad de manera creciente para las familias de productores, organizaciones, comunidades, emprendedores, comercializadores y transformadores de la cadena alimentaria especialmente proveniente de diversos pisos ecológicos del área rural a través del acceso a la información de oportunidades de nuevos mercados y a los procesos de compras recurrentes y sostenibles de manera transparente e incluyente.

o Apoyar a los encadenamientos productivos vinculando de manera sostenible, complementaria y competitiva las diferentes actividades productivas de la cadena gastronómica entre sí a través de la dinamización del mercado de la oferta y demanda entre las empresas y agricultores del país.

- Profundizar la vinculación interempresarial acercando los grupos de productores, asociaciones, organizaciones campesinas y/o MIPyME rurales a empresas medianas o grandes de su mismo rubro o vinculadas a la cadena alimentaria con especial énfasis en la revalorización de productos nativos en base a los pisos y su uso en la gastronomía.

- Difundir, y promocionar la Norma Técnica Nacional de los Sistemas Participativos de Garantía (NTN-SPG) para el reconocimiento de la certificación de producción ecológica entre las entidades y las empresas demandantes y la inclusión en sus políticas de compras y contrataciones

La 1ra. Feria a la Inversa TAMBO se llevará a cabo en un recinto abierto al público en la ciudad de El Alto. Se

- La 1ra. Feria a la Inversa TAMBO paso a paso y participación in situ y vía internet
- Preparación y presentación de propuestas, seguimiento al proceso de adjudicación y firma de contrato

Actualmente, MIGA está conformado: la Embajada Real de Dinamarca, ICCO Cooperación, Asociación de Chefs de Bolivia, Fundación Nuevo Norte, Fundación Melting Pot, Fundación Valles, Asociación de Organizaciones de Productores Ecológicos de Bolivia-AOPEB, Coordinadora de Integración de Organizaciones Económicas Campesinas Indígenas y Originarias de Bolivia-CIOEC, Slow Food Consumo Responsable Bolivia, PROINPA, RIMISP, Gobierno Autónomo Municipal de La Paz, HIVOS, Puente entre Culturas y Programa Empoderar DETI.

Para mayor información, dirigirse a los siguientes teléfonos de contacto:

- Ing. Arturo Miranda Jordán, Director Ejecutivo. Dirección: Av. Villazon # 1940, Edif. Inchauste Zelaya, Piso 5 Of. 501 Teléfonos / Fax.: ++ 591-2-2316964. Página Web: www.miga.org.bo / Cel. 70181600 / Email: director@miga.org.bo
- Flavia Giménez Turba, Gerente de Operaciones. Dirección: Calle Agustín Aspiazú N° 416, zona Spocachi. Teléfonos 2118441, 2000627. Página Web: www.feriaalainversa.com / Cel. 71552455 / Email: feriaalainversa@gmail.com
- Llulluska González Portal, Coordinadora de Capacitación. Dirección: Calle Agustín Aspiazú N° 416, zona Spocachi. Teléfonos 2118441, 2000627. Página Web: www.feriaalainversa.com / Cel. 70511330, 72037561 / Email: feriaalainversa@gmail.com

trata de una locación ocupada o vinculada a transacciones de compra y venta con los productores del área rural que cumple con los requisitos de operabilidad, accesibilidad y seguridad de las Ferias a la Inversa. En el recinto ferial, del 13 al 17 de abril del presente año, las empresas demandantes harán públicas sus convocatorias y exhibirán de manera didáctica y sencilla muestras de lo que quieren comprar y contratar.

EL ALTO, SEDE DEL EVENTO

La ciudad de El Alto ha sido seleccionada como sede de la 1ra. Feria a la Inversa TAMBO por su contexto empresarial que permite no solo generar interesantes y complejos modelos de negocios entre grandes y pequeñas unidades productivas demandantes y oferentes, sino que también cuenta con entidades y empresas de servicios innovadores que facilitan soluciones durante los ciclos de producción gestión, certificación y comercialización desde cualquier punto del país con precios rentables y con capacidad de generar escalabilidad con ingresos que se incrementen de manera más rápida que los costos.

La FFI y las instituciones que conforman el Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano MIGA llevarán a efecto todos los eventos previos de convocatoria a la capacitación y promoción para informar y promover la participación en la 1ra. Feria a la Inversa TAMBO.

De esta manera, las y los interesadas en convertirse en proveedores de esos bienes y servicios, bien porque son productores directos, bien porque son transformadores, fabricantes o forman parte del encadenamiento gastronómico productivo que provee o bien porque son importadores y comercializadores, una vez que se informen acerca de las condiciones técnicas y económicas de cada demanda o convocatoria y luego de haber podido ver, tocar, medir las muestras, conocer la cantidad y condiciones de entrega de la demanda que creen que pueden proveer, si se interesan en "hacer negocios" y de acuerdo al cronograma de la Feria, presentarán sus ofertas que serán evaluadas y se contratarán, si cumplen con lo solicitado en el pliego de condiciones.

La Feria a la Inversa se rige por los principios de transparencia, apertura de la información y acceso a los mercados de compras y contrataciones, la participación equitativa de las y los oferentes productores directos, emprendedores, transformadores de la micro, pequeña, mediana o gran empresa, la eficiencia y eficacia, la sana competencia, el fortalecimiento y la inclusión empresariales y los encadenamientos productivos como base del fortalecimiento de la producción nacional.

CAPACITACIÓN GRATUITA PARA OFERENTES Y PROVEEDORES

Como ocurre con cada Feria a la Inversa, la Fundación Feria a la Inversa organiza y llevará a cabo un proceso de capacitación gratuita destinada a las y los oferentes quienes recibirán amplia y útil información sobre el mercado gastronómico, sobre las condiciones de participación en el evento, sobre los requisitos legales y administrativos para ser proveedores así como se podrán capacitar en técnicas de negociación.

El proceso de capacitación se realizará mediante Talleres de aproximadamente 6 horas de duración, durante las cuales las y los oferentes contarán con un apoyo, no obligatorio, que les permitirá participar en las mejores condiciones de competitividad en la 1ra. Feria a la Inversa TAMBO.

Los Talleres de Capacitación se impartirán en diferentes locaciones, tanto en ciudades capitales de departamento como capitales de provincia y en poblaciones del área rural. El Cronograma de Capacitación, con señalamiento de los lugares específicos, día y horas en que se impartirán los Talleres de Capacitación,

Por lo expresado, la capacitación a oferentes de la 1ra. Feria a la Inversa TAMBO buscará visibilizar las capacidades como proveedores de los potenciales oferentes y girará en torno a:

- Las normas de calidad, certificaciones, garantías, avales y otras solicitadas a los productores por parte de los demandantes mayoristas, (ej. Buenas Prácticas de Manufactura), de los demandantes minoristas, demandantes especializados (alimento saludables, orgánicos, agroecológicos o amigables con el medio ambiente)
- Elaboración de propuestas, (pliegos de condiciones, requisitos técnicos, legales, garantías y certificaciones)
- Lograr el mejor cálculo de precios según tipo de demanda (ej. Alimentos perecibles, secos), tipo de producción (ej. Orgánico), especialización u origen (ej. Quinoa real), gama (ej. Papa kati), periodicidad de entregas, volumen del pedido, garantías, certificaciones y otros, así como el desarrollo tecnológico aplicado a la producción de lo ofertado, la logística requerida para la entrega y las condiciones de pago.
- Ofertas y posible calendario de ventas (estacionalidad)
- La 1ra. Feria a la Inversa TAMBO paso a paso y participación in situ y vía internet

• Preparación y presentación de propuestas, seguimiento al proceso de adjudicación y firma de contrato
Actualmente, MIGA está conformado: la Embajada Real de Dinamarca, ICCO Cooperación, Asociación de Chefs de Bolivia, Fundación Nuevo Norte, Fundación Melting Pot, Fundación Valles, Asociación de Organizaciones de Productores Ecológicos de Bolivia-AOPEB, Coordinadora de Integración de Organizaciones Económicas Campesinas Indígenas y Originarias de Bolivia-CIOEC, Slow Food Consumo Responsable Bolivia, PROINPA, RIMISP, Gobierno Autónomo Municipal de La Paz, HIVOS, Puente entre Culturas y Programa Empoderar DETI. Para mayor información, dirigirse a los siguientes teléfonos de contacto:

• Ing. Arturo Miranda Jordán, Director Ejecutivo. Dirección: Av. Villazon # 1940, Edif. Inchauste Zelaya, Piso 5
Of. 501 Teléfonos / Fax.: ++ 591-2-2316964. Página Web: www.miga.org.bo / Cel. 70181600 / Email: director@miga.org.bo

• Flavia Giménez Turba, Gerente de Operaciones. Dirección: Calle Agustín Aspiazu N° 416, zona Sopocachi. Teléfonos 2118441, 2000627. Página Web: www.feriaalainversa.com / Cel. 71552455 / Email: feriaalainversa@gmail.com

• Ljulluska González Portal, Coordinadora de Capacitación. Dirección: Calle Agustín Aspiazu N° 416, zona Sopocachi. Teléfonos 2118441, 2000627. Página Web: www.feriaalainversa.com / Cel. 70511330, 72037561 / Email: feriaalainversa@gmail.com



Total de visitas: 21830

Dirección de la oficina: Calle Aspiazu No. 416 Tel.: (591) 2 - 2118441 , 2000627 Sopocachi, La Paz , Bolivia