

Ahora

EL PUEBLO



EDICIÓN DIGITAL



ESPECIAL

PERIÓDICO DEL ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA • **SÁBADO 14 DE SEPTIEMBRE DE 2024** • AÑO 4 • N° 1.232 • PRECIO 3,00 BOLIVIANOS • 44 PÁGINAS • PUBLICACIÓN NACIONAL

A 214 AÑOS DE LA GESTA LIBERTARIA

EL GOBIERNO IMPULSA Y GARANTIZA EL DESARROLLO DE COCHABAMBA

● REDACCIÓN CENTRAL

Lidia Gueiler Tejada nació en Cochabamba el 28 de agosto de 1921 y falleció el 9 de mayo de 2011. Ejerció como presidenta de la República de Bolivia desde 1979 hasta 1980 y se convirtió en la primera mujer en gobernar Bolivia y la segunda mujer en la historia de América Latina en asumir la presidencia de un país, después de que María Estela Martínez de Perón llegara a la presidencia de Argentina el 1 de julio de 1974.

Es reconocida por su lucha de las causas políticas y sociales, defensa de la paz y de la igualdad de sexos. A su muerte fue despedida como uno de los íconos de la recuperación del Estado de derecho.

Gueiler destacó en su trayectoria en la defensa de la democracia y la participación de la mujer. Fue dirigente de organizaciones femeninas de Bolivia y representó al país ante la Comisión Interamericana de Mujeres.

Publicó *La mujer y la revolución* (1960), además de su autobiografía *Mi pasión de lideresa* (2000). Fue responsable de la institución del 11 de octubre como Día de la Mujer Boliviana, en homenaje a la escritora Adela Zamudio (1854-1928).

Uno de los grandes deseos de Lidia Gueiler en el siglo XX era que en un futuro se consolidara la participación protagónica de la mujer en la historia de Bolivia.

Falleció a los 89 años de edad, retirada de toda actividad política.

PRESIDENTES NACIDOS EN COCHABAMBA

La historia de Bolivia señala que 17 de los presidentes que gobernaron el país, nacieron en el

LA LLAJTA LE DIO A BOLIVIA A SU PRIMERA PRESIDENTA

EN LA HISTORIA DE BOLIVIA, 17 de sus mandatarios nacieron en el departamento de Cochabamba. El primer presidente cochabambino fue Pedro Blanco Soto y el último, Eduardo Rodríguez Veltzé.

+ datos



Gueiler destacó en su trayectoria en la defensa de la democracia y la participación de la mujer. Fue dirigente de organizaciones femeninas de Bolivia y representó al país ante la Comisión Interamericana de Mujeres.

departamento de Cochabamba, que este 14 de septiembre conmemora 214 años de aniversario de la gesta libertaria liderada por Esteban Arze.

Pedro Blanco Soto fue el primer presidente de Bolivia que nació en Cochabamba. Su gestión fue la más corta de todas. Fue elegido provisionalmente el 26 de diciembre de 1828 por la Asamblea General, hasta que fue derrocado cinco días después, el 1 de enero de 1829; mientras que el último presidente cochabambino fue Eduardo Rodríguez Veltzé, que gobernó el país entre 2005 y 2006.

Rodríguez, expresidente de la entonces Corte Suprema de Justicia (CSJ), fue el último mandatario en utilizar el término de "Presidente de la República de Bolivia" y su gobierno fue de transición.

José María Achá fue el segundo mandatario de origen cochabambino, y a este le siguió Mariano Melgarejo, un dictador que llevó a

Bolivia a pérdidas territoriales con sus vecinos Chile y Brasil.

Melgarejo fue derrocado por Agustín Morales, quien, junto con el apoyo del pueblo paceño, cansado ya de las acciones despóticas del presidente durante casi siete años, rompió el miedo y se levantó junto con la población contra Melgarejo, y protagonizó en la ciudad de La Paz una de las batallas más encarnizadas, feroces y terribles de la historia boliviana. Al final de ese día, el pueblo levantado derrotó a las tropas gubernamentales y logró de esa manera derrocar al gobierno de Mariano Melgarejo.

Mariano Baptista, Eliodoro Villazón, Carlos Blanco Galindo, Daniel Salamanca, Carlos Quintanilla, Gualberto Villarroel, René Barrientos Ortuño, Juan José Torres, Walter Guevara Arze, Luis García Meza Tejada, Jaime Paz Zamora y Jorge Quiroga Ramírez son los otros presidentes de Bolivia cuya cuna es Cochabamba.

Carlos Blanco

Galindo

nació en

Cochabamba

el 12 de marzo

de 1988 y

murió en la misma

ciudad el 2 de octubre de 1943.

Su gestión comenzó el 28 de

junio de 1930 y terminó un

año después. Llevó adelante

reformas constitucionales y

también universitarias.



Gualberto

Villarroel

López

nació en

Villa Rivero,

Cochabamba,

el 15 de diciembre

de 1908 y fue asesinado y

colgado el 21 de julio de 1946

en La Paz. En su gobierno se

creó la Federación de Mineros,

que luego se consolidó como

la FSTMB.



Juan José

Torres nació

en Sacaba,

Cochabamba,

en 1920 y

murió en

Buenos Aires,

Argentina, en 1976. Creó la

Asamblea Popular y restituyó

a los mineros los salarios

que fueron reducidos. En su

gestión se fundó el Banco del

Estado y Cordepaz.



● AHORA EL PUEBLO

“Si ya no hay hombres, aquí estamos nosotras para afrontar al enemigo y morir por la patria”, exclamó Manuela Josefa Gandarillas, al liderar la batalla de las Heroínas de la Coronilla, en la Colina de San Sebastián, Cochabamba en 1812, contra el yugo español.

Pese a su ceguera y a sus 60 años, Gandarillas se unió a la lucha revolucionaria por la independencia del país en 1809 y que inició en Cochabamba un año después, en 1810, impulsada por un grupo de patriotas, pero luego de ser atacados por el ejército realista español, comandado por el general José Manuel de Goyeneche, el gobernador Joaquín Mariano de Antezana llamó al pueblo a rendirse.

Pese a haberse quedado ciega a causa de la diabetes, Manuela se negó a negociar y subió a su caballo dispuesta a luchar: “Si no hay hombres, aquí estamos nosotras para afrontar al enemigo y morir por la patria”, expresó.

Creció en Cochabamba y fue la única mujer de 11 hermanos. Su papá, un aristócrata precursor de la independencia boliviana, desde niña le enseñó a usar el sable y la espada. En su hogar escuchó conversaciones políticas y reuniones donde patriotas organizaron conspiraciones contra la autoridad española. Su padre y un hermano murieron fusilados.

Casada y con cuatro hijos, prestó su casa para reuniones secretas. Impulsó ideales libertarios y abogó por los derechos de las mujeres. Por sus conocimientos, experiencias y enseñanzas fue considerada como una sabia consejera. Muchas mujeres acudían a ella en búsqueda de orientación.

Lideró a las Heroínas de la Coronilla. Según textos de historia, más de 300 mujeres del pueblo armadas de machetes, mazos, algunos fusiles y tres cañones se atrincheraron en la Colina de San Sebastián, lugar conocido como La Coronilla, donde los soldados las acibillaron en una batalla que duró más de tres horas.

“Manuela, tras ser herida en el pecho por Goyeneche, tomó la sangre que le brotaba y se la arrojó en la cara antes de caer muerta”, describe el portal Educa Bolivia.

Por su valentía y coraje, en su memoria se erigió un monumento en Cochabamba y en reconocimiento de su valor cada 27 de mayo se celebra el día de la madre en Bolivia.

LA MASACRE DE SAN SEBASTIÁN

En un relato que hace la escri-

MANUELA JOSEFA GANDARILLAS, LA ABUELA CIEGA QUE LIDERÓ A LAS HEROÍNAS DE LA CORONILLA

HEROÍSMO. Nació en Cochabamba, perdió la vista a causa de la diabetes, pese a ello enfrentó a sus 60 años al comando español dirigido por el general José Manuel de Goyeneche.



Si ya no hay hombres, aquí estamos nosotras para afrontar al enemigo y morir por la patria”.

MANUELA JOSEFA GANDARILLAS

tora Gabriela Taborga Villarroel, “el paso arrasador de Goyeneche se sintió en Cochabamba el 27 de mayo de 1812. El matón del Desaguadero halló una ciudad protegida por ancianos, mujeres y niños que resistían el ataque realista con piedras y palos”. La masacre de San Sebastián fue la obra maestra del llamado Conde de Guaqui”, reportó el diario Opinión en 2011, a propósito de la batalla de las Heroínas de la Coronilla, en 1812.

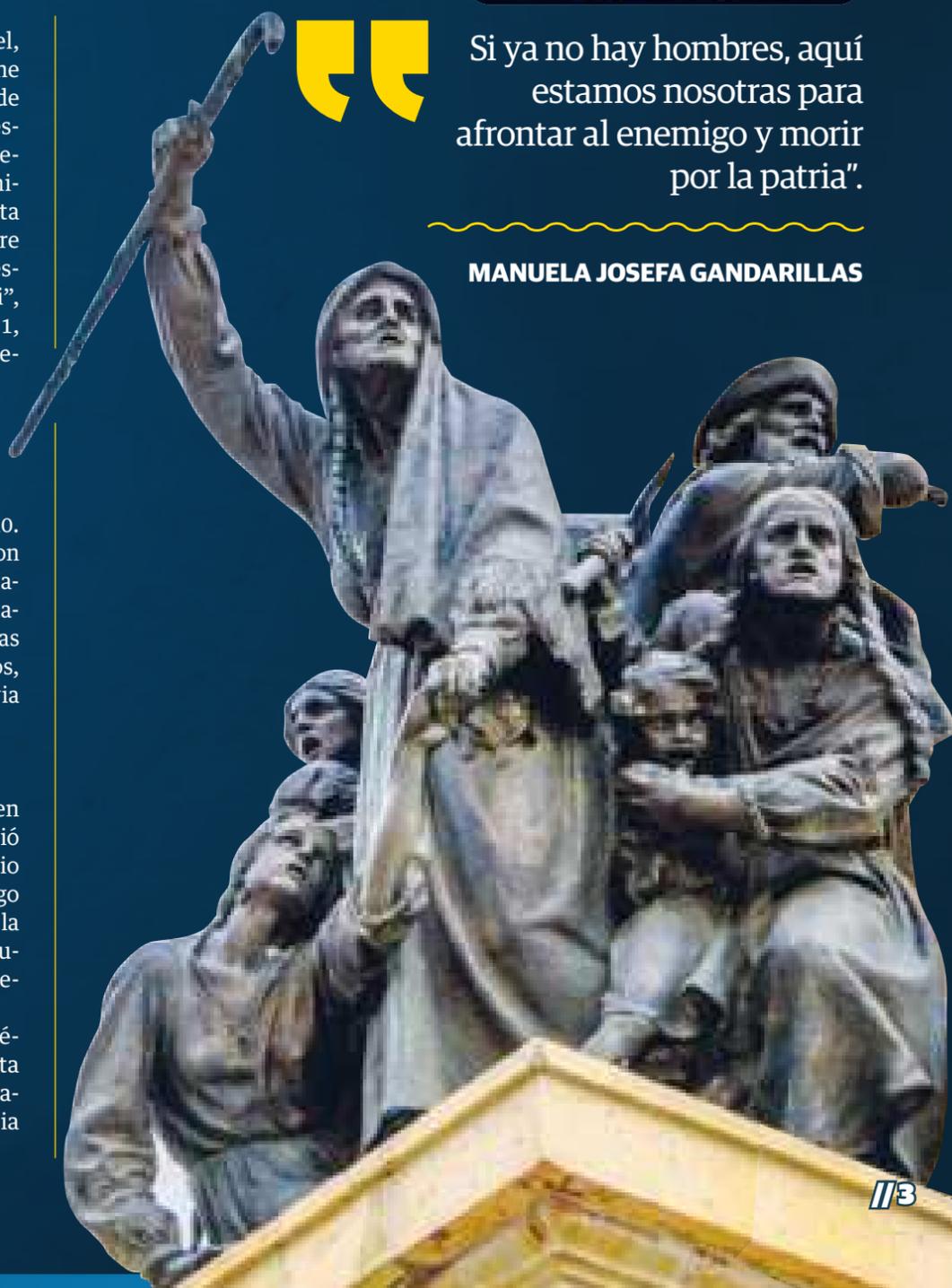
CONMEMORACIÓN

Este 14 de septiembre, Cochabamba conmemora 214 años de la gesta libertaria de 1810. En esta batalla no solo participaron hombres, sino mujeres como Manuela Gandarillas, aunque historiadores dan cuenta de otras heroínas que no están inscritas en los textos, pero que lucharon para que Bolivia sea un país libre e independiente.

HECHO HISTÓRICO

El 14 de septiembre de 1810, en la ciudad de Cochabamba, inició la insurgencia y el grito libertario que rompió las cadenas del yugo español. El coraje, la valentía, y la decisión de Esteban Arze y un grupo de patriotas lograron la independencia de la ciudad.

Los valerosos indígenas héroes ofrecieron su sangre por esta tierra, cuna de grandes personalidades que cambiaron la historia del país.



ADELA ZAMUDIO: LA PIONERA DEL FEMINISMO BOLIVIANO Y VOZ LITERARIA INMORTAL

ADELA ZAMUDIO, nacida en Cochabamba el 11 de octubre de 1854, fue una de las figuras literarias y sociales más influyentes de Bolivia. Hija de Adolfo Zamudio y Modesta Rivero, ambos vinculados a la minería en Corocoro.

● REDACCIÓN CENTRAL

Mostró desde temprana edad un interés excepcional por las letras. Aunque su educación formal terminó en el tercer grado de primaria, continuó su formación de manera autodidacta, absorbiendo conocimientos.

A los quince años, publicó su primer poema, *Dos rosas*, firmado con el pseudónimo de 'Soledad'. En 1887, editó su primer libro *Ensayos poéticos*, que tuvo buena acogida por la crítica.

Paralelamente a su carrera literaria, Zamudio desarrolló una notable trayectoria docente. Trabajó como profesora en la misma escuela donde se había educado y, en 1905, asumió la dirección de la Escuela Fiscal de Señoritas de Cochabamba.

Como intelectual comprometida no solo dejó huella en las aulas y la poesía, sino también en la prensa. Escribió artículos para El

Heraldo de Cochabamba, donde expuso su Ley de Divorcios.

Entre sus obras más destacadas figuran los poemarios *Íntimas*, *Peregrinando* y *Ráfagas* (*Nacer hombre*).

Su legado no se limitó a las letras. En vida fue reconocido como la máxima exponente de la cultura boliviana, un honor que le fue conferido el 28 de mayo de 1926.

Años más tarde, el 11 de octubre, fecha de su nacimiento, fue proclamado por la presidenta Lydia Gueiler Tejada, como el Día de la Mujer Boliviana.

Adela Zamudio falleció el 2 de junio de 1928 en su ciudad natal, Cochabamba. Sin embargo, su legado sigue vigente. En su honor, la municipalidad de Cochabamba instituyó el Premio de Cuento Adela Zamudio.

Además su influencia ha trascendido fronteras. El Parlamento Andino la incluye en su publicación *Grandes personajes: 106 destacadas mujeres de los Andes*.




SOBOCE
Grupo Global

214 años de valor y progreso
FELICIDADES COCHABAMBA



entel

¡FELICIDADES!
Cochabamba
LLEVAMOS OBRAS

 Unidos por la
red más extensa de Bolivia

 Somos transformación digital 

● REDACCIÓN CENTRAL

Simón Iturri Patiño, el empresario minero que fue uno de los grandes barones del estaño y probablemente la figura más destacada en el ámbito de las grandes compañías mineras que dominaron la economía boliviana durante buena parte del siglo XX, le prometió a su esposa Albina Rodríguez construirle un palacio en Cochabamba. Y así lo hizo, en 1917 comenzó la construcción de una casa de campo en el corazón de Pairumani, a unos 16 kilómetros de la ciudad de Cochabamba.

La edificación se llamó Villa Albina, en honor a Albina Rodríguez. “Patiño dispuso que allí se edificara una casa de estilo alemán inspirada en elementos eclécticos de la arquitectura historicista europea, llamada Villa Albina en honor a su esposa, y que la propiedad se convirtiera en una hacienda modelo llamada Pairumani, cuyo nombre proviene del primigenio y autóctono nombre del lugar”, señala Jimena Lavayén en su investigación sobre la hacienda.

Simón I. Patiño murió antes de que la construcción fuera concluida. Su esposa e hijos la habitaron hasta 1953, para después mudarse a Europa, específicamente París, donde fijaron su residencia, mientras en Bolivia se producía la nacionalización de las minas.

La residencia fue diseñada por el arquitecto francés José Turigas y edificada por el constructor francés Francisco Nardin. Se trata de una edificación de dos pisos formalmente inspirada en los principios de la corriente artística del Art Nouveau y Art Deco en su decoración y mobiliario, con un patio central interior con una fuente de agua de material pétreo, rodeado de salas si-

VILLA ALBINA, UN PALACIO MÁGICO UBICADO EN EL CORAZÓN DE PAIRUMANI

UNA HISTORIA DE AMOR RODEA A SU CONSTRUCCIÓN, la casa fue edificada en 1917, especialmente para Albina Rodríguez por orden de su esposo, Simón I. Patiño, el 'Rey del estaño'. Hermosos salones, jardines amplios y muebles importados de Europa e Indonesia adornan las habitaciones del lugar que hoy es el museo Casa Villa Albina.

+ datos



Villa Albina se convirtió en el museo Casa Villa Albina a partir del 10 de mayo de 2019. Albina Rodríguez de Patiño y sus hijos la habitaron hasta 1953. La nacionalización de las minas obligó a la familia Patiño-Rodríguez a emigrar a Europa, donde fijaron su residencia en la ciudad de París, Francia. Los restos de la familia permanecen en el mausoleo que fue construido en la casa de campo.

guiendo el estilo tradicional de la casona local republicana.

Los ambientes son acogedores y están equipados con alfombras persas, lámparas forjadas en bronce, alabastro y arañas de cristal de roca. Los muebles tienen diversos estilos: sillas Luis XV y Luis XVI, sillones Reina Ana, escritorios y mesas de estilo Inglés o Imperio. El comedor principal es un bello Chippendale y en los dormitorios domina el mobiliario de estilo Directorio.

La planta superior fue construida para las áreas privadas de la casa: dormitorios, baños y lugares de reposo. Las habitaciones están equipadas con variedad de objetos personales que se exponen a manera de recrear la vida cotidiana de la familia.

La luz y el agua, indispensables, fueron obras de ingeniería que proveyeron a la casa de campo de los esposos Patiño Saavedra de estos dos elementos.

El lugar acoge el mausoleo en el que descansan los restos de

la familia Patiño Rodríguez: Simón (1947) y Albina (1953) junto a sus hijos, René (1976), Grazie-lla (1980) y Antenor (1982), fallecidos todos en el extranjero.

HISTORIA

En 1964, los herederos de los esposos Patiño donan la propiedad de Villa Albina en favor de la Fundación Universitaria Patiño. En 1967 se inaugura en la ciudad de Cochabamba el Centro de Pediatría Albina R. de Patiño, y un año después (1968), el edificio de Portales es convertido en un centro pedagógico y cultural.

Las puertas de la Casa Museo Villa Albina fueron abiertas al público el 10 de mayo de 2019.

Los magníficos jardines ocupan cerca de 16 hectáreas y están embellecidos con especies arbóreas nativas e introducidas, algunas de ellas muy raras, en el país, como las colecciones de varias especies de araucarias, encinos y magnolias.



PATIÑO



CELEBRAMOS A *Cochabamba* CON OBRAS



EN SU MES ANIVERSARIO EL FNDP ENTREGÓ PROYECTOS DE DOTACIÓN DE MAQUINARIA E INFRAESTRUCTURA VIAL PARA LA MEJORA DE LA VIDA DE LAS Y LOS COCHABAMBINOS

CON UNA INVERSIÓN DE BS 13.2 MILLONES



LEY GENERAL DE LAS PERSONAS ADULTAS MAYORES

LEY 369

Busca prevenir y erradicar toda forma de distinción, exclusión, restricción o preferencia que tenga por objeto o por resultado menoscabar o anular el reconocimiento, goce o ejercicio de los derechos fundamentales y libertades de las personas adultas mayores.

COCHABAMBA, EL CORAZÓN REBELDE DE LA INDEPENDENCIA

TOMA DE LAS ARMAS. La opresión colonial, los abusos de poder y la desigualdad social eran las principales causas del levantamiento. Los cochabambinos, al igual que otros pueblos de América, aspiraban a una vida más justa y a la posibilidad de autogobernarse. La Revolución de Cochabamba fue un grito de libertad que resonó en toda la región.

• ANORA EL PUEBLO

Con anhelo de libertad y hartazgo colonial, Cochabamba se levantó en armas contra el yugo español. Una chinga de rebeldía que encendió una hoguera revolucionaria en el corazón de lo que hoy conocemos como Bolivia.

La mañana del 14 de septiembre de 1810, un grupo de patriotas cochabambinos, liderados por figuras como Esteban Arze y Francisco del Rivero, tomaron las calles.

Con determinación, enfrentaron a las fuerzas realistas, destituyendo al gobernador español y proclamando su autonomía.

El contexto en el que se fragó esta rebelión no era diferente al de otras regiones del Alto Perú: un sistema colonial

agotado, cuya explotación desenfrenada había asinado las esperanzas de justicia.

En Cochabamba, sin embargo, la revolución no fue solamente la chinga de los criollos contra la Corona española, sino también el grito profundo de los indígenas y mestizos, oprimidos por siglos de servidumbre.

En la mañana de aquel día, Arze, junto a un grupo de valientes cochabambinos, irrumpió en la plaza principal proclamando la independencia de la ciudad.

Los estandartes ondeaban al viento, y los corazones latían al unísono con una sola consigna: libertad.

Pero no era solo un enfrentamiento de armas. En Cochabamba, las mujeres se convirtieron en símbolo de resistencia, especialmente más tarde en la gesta de las Heroi-

+ datos

Francisco del Rivero fue una figura central en la revolución de Cochabamba de 1810. Su papel como líder militar y político fue fundamental para el éxito de esta gesta.

Nació en Cochabamba en 1757. Pertenecía a una familia de la aristocracia criolla. Su formación militar lo llevó a ocupar cargos importantes en el ejército realista, lo que le proporcionó experiencia y contactos clave. Su ascenso dentro de la jerarquía militar le permitió conocer de cerca las injusticias del sistema colonial y las aspiraciones de independencia de los criollos.

Del Rivero se involucró en las conspiraciones independentistas que se gestaron en Cochabamba a principios del siglo XIX. Su posición dentro del ejército le permitió coordinar las acciones de los rebeldes y garantizar el éxito del levantamiento.

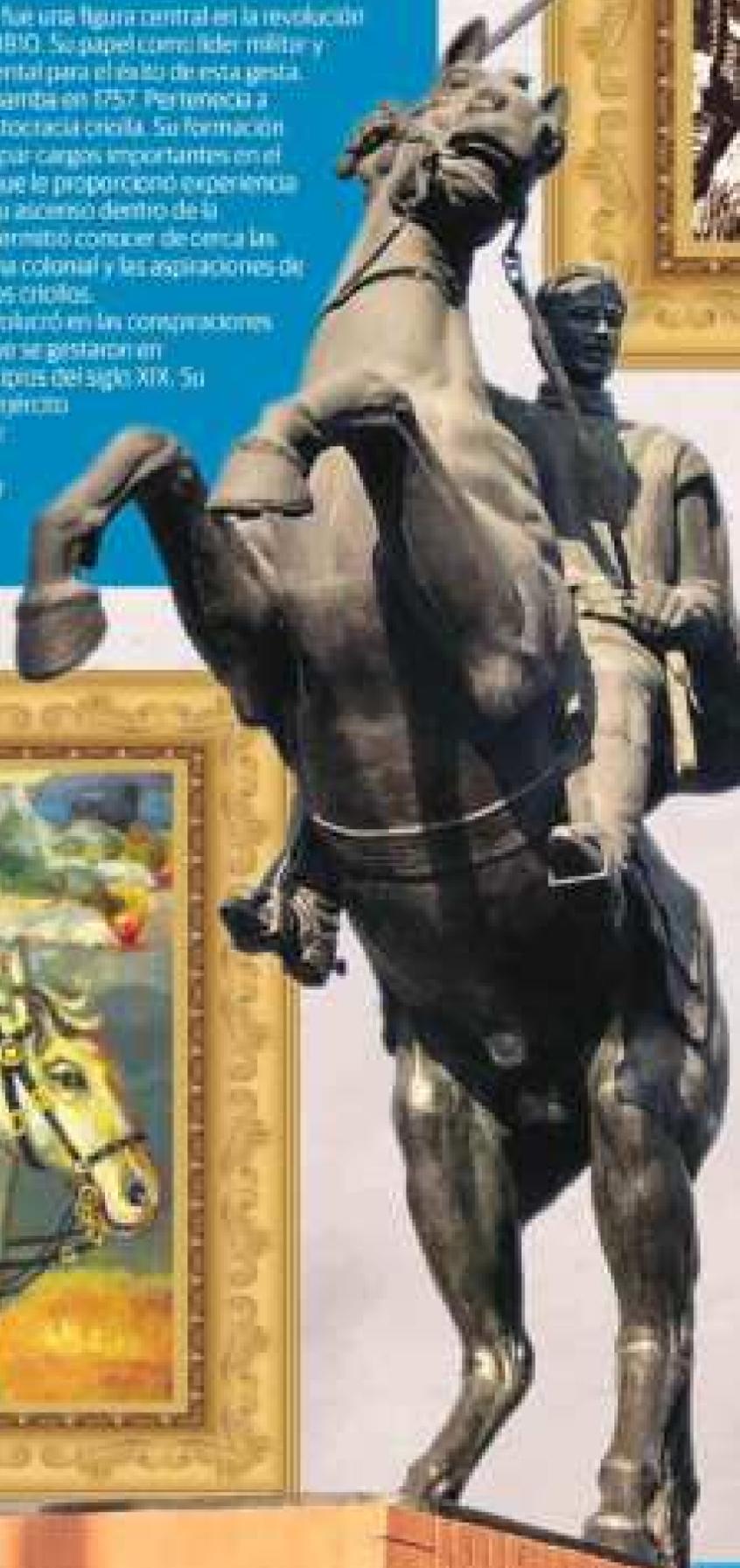




Foto: Alamy

ESTEBAN ARZE, HÉROE DE LA REVOLUCIÓN

Esteban Mariano Arze Alto y Uriona, más conocido simplemente como Esteban Arze, fue un caudillo que desempeñó un papel crucial en la lucha por la independencia de América del Sur. Su liderazgo fue fundamental para el éxito de la revolución de Cochabamba, uno de los primeros levantamientos independentistas en el Alto Perú.

Nacido en Tarata, provincia de Charcas (actual Bolivia) en 1765, Esteban Arze se destacó desde joven por su espíritu rebelde y su deseo de justicia.

Creció en un entorno marcado por las desigualdades sociales y la opresión colonial, lo que alimentó su anhelo de libertad.

Cuando en 1810 se gestó la revolución, se convirtió en uno de sus principales líderes. Junto a figuras como Francisco del Rivero, organizó y dirigió a las fuerzas insurgentes que se enfrentaron al ejército realista.

Sus acciones fueron decisivas en varios momentos clave de la revolución: se encargó de levantar y entrenar a un ejército popular, compuesto en su mayoría por campesinos y artesanos; impulsó una estrategia de guerra de guerrillas, aprovechando el conocimiento del terreno y la movilidad de sus tropas para hostigar a las fuerzas realistas; su valentía y determinación inspiraron a sus seguidores, convirtiéndolo en una figura emblemática de la revolución.

mas de la Coronilla, quienes enfrentaron a las fuerzas realistas con nada más que coraje y piedras en las manos.

Pero en 1810 los caudillos realistas, incapaces de sofocar este brote insurreccional, respondieron con una brutalidad desmedida.

La represión fue rápida, y la sangre cochabambina teñiría las tierras durante meses, pero el espíritu rebelde no se apagó.

La ciudad, varias veces ocupada y liberada, se convirtió en un bastión de la independencia en el Alto Perú. Cada golpe recibido fortalecía la convicción de que la li-

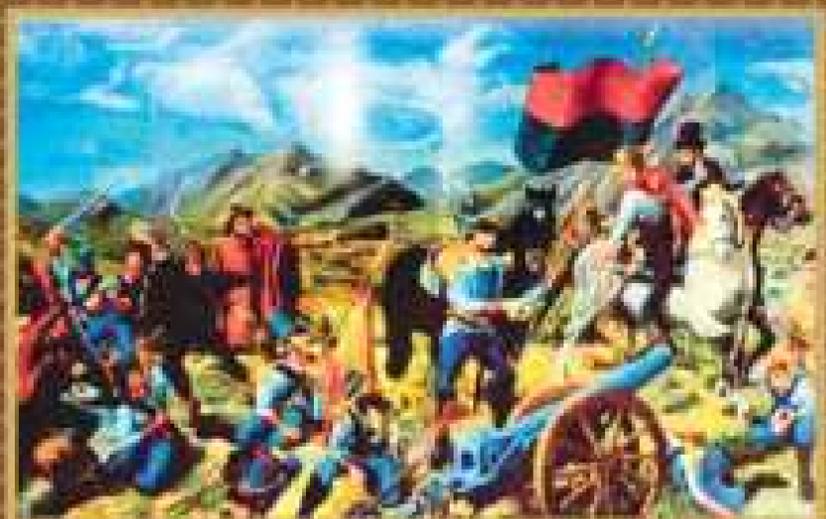
bertad estaba más oscura, y aunque las victorias no siempre eran inmediatas, la causa de la independencia echaba raíces más profundas con cada enfrentamiento.

En aquellos días oscuros, los cerros de la Coronilla, donde más tarde las mujeres cochabambinas harían su última resistencia, comenzarían a forjarse como el símbolo de un pueblo que no conocía el miedo a la derrota.

La imagen de las madres, hijas y abuelas lanzándose contra los cañones españoles sería recordada como la esencia más pura del espíritu libertario.

Cochabamba, esa ciudad esclavada entre montañas, cuyo aire fresco y ávido contrasta con el calor de sus días, fue la llama que mantuvo viva la esperanza de un país libre.

Hoy, más de dos siglos después, el eco de la revolución sigue resonando en cada rincón de su geografía, en cada acto conmemorativo del 14 de septiembre. Una fecha que recuerda a un pueblo que no solo resistió, sino que demostró que la libertad, aunque espesa, es innegociable cuando nace desde lo más profundo del corazón de los hombres y mujeres decididos a cambiar su destino.



● MILENKA PARISACA

Ubicada en el centro de Bolivia, Cochabamba destaca por sus fértiles valles situados entre la cordillera de los Andes. Conocida como la región de la eterna primavera, se beneficia de un clima mediterráneo ideal para el descanso, la salud y la recreación, atrayendo a turistas tanto nacionales como internacionales. Según el Viceministerio de Turismo, esta región no solo es un paraíso natural, sino que también brilla por su riqueza cultural y gastronómica.

A propósito del aniversario de esta hermosa región, **Ahora El Pueblo** ha elaborado un detallado listado de los atractivos históricos y turísticos que adornan al departamento conocido también como la Llajta. Además de su impresionante paisaje, la región es famosa por su exquisita gastronomía, motivo por el cual ha sido reconocida por la Unesco como Ciudad Creativa en Gastronomía.

Desde su diversidad de ecosistemas hasta sus patrimonios arqueológicos y culturales, Cochabamba ofrece una experiencia única para todos los visitantes. Su combinación de belleza natural, historia rica y tradiciones vivas la convierten en un destino imperdible.

LEGADO INVALUABLE

Históricamente, los valles de Cochabamba –valle alto, valle bajo y valles del cono sur– han sido los graneros de Bolivia, de acuerdo con información del Viceministerio de

COCHABAMBA, LA REGIÓN DE LA ETERNA PRIMAVERA

CON SU DIVERSIDAD DE SABORES Y TRADICIONES se ha ganado fama incluso fuera de las fronteras y ostenta el título de Capital de la Gastronomía Boliviana.

Turismo. Este papel crucial se ha mantenido desde la época precolombina, colonial y republicana hasta hoy.

La región alberga un valioso patrimonio arqueológico con sitios emblemáticos como Inca-llajta, Qhapaq Ñan e Inca Rakay, que son herencia de las culturas Tiwanaku e Inca. La Nación Indígena Originaria Quechua, que habita Cochabamba, también contribuye a la riqueza cultural con sus tradiciones y costumbres.

BIODIVERSIDAD

La Llajta es un paraíso para el ecoturismo. La región cuenta con una gran biodiversidad en sus ecosistemas montañosos. Al norte, el Parque Nacional Tunari presenta bosques semiáridos, mientras que al noreste el Parque Nacional Carrasco destaca por sus bosques nublados y pluviselvas. Estos parques son ideales para actividades como el aviturismo, trekking y turismo recreativo.

La Llajta es un destino imperdible para los amantes de la comida que deseen explorar la diversidad culinaria de Bolivia. Sus platos emblemáticos, como el chicharrón, el silpancho, el pique a lo macho, entre otros, hacen de este departamento un verdadero paraíso gastronómico que cautiva los paladares de propios y extraños.

Conectado con Cochabamba, el Parque Nacional Torotoro, conocido por su impresionante geografía, forma parte de una ruta cultural junto a los pueblos coloniales de Tarata, Totoro, Aiquile, Arani, Pocona y Punata. Estos pueblos ofrecen una visión del pasado colonial con su arquitectura y tradiciones perdurables.

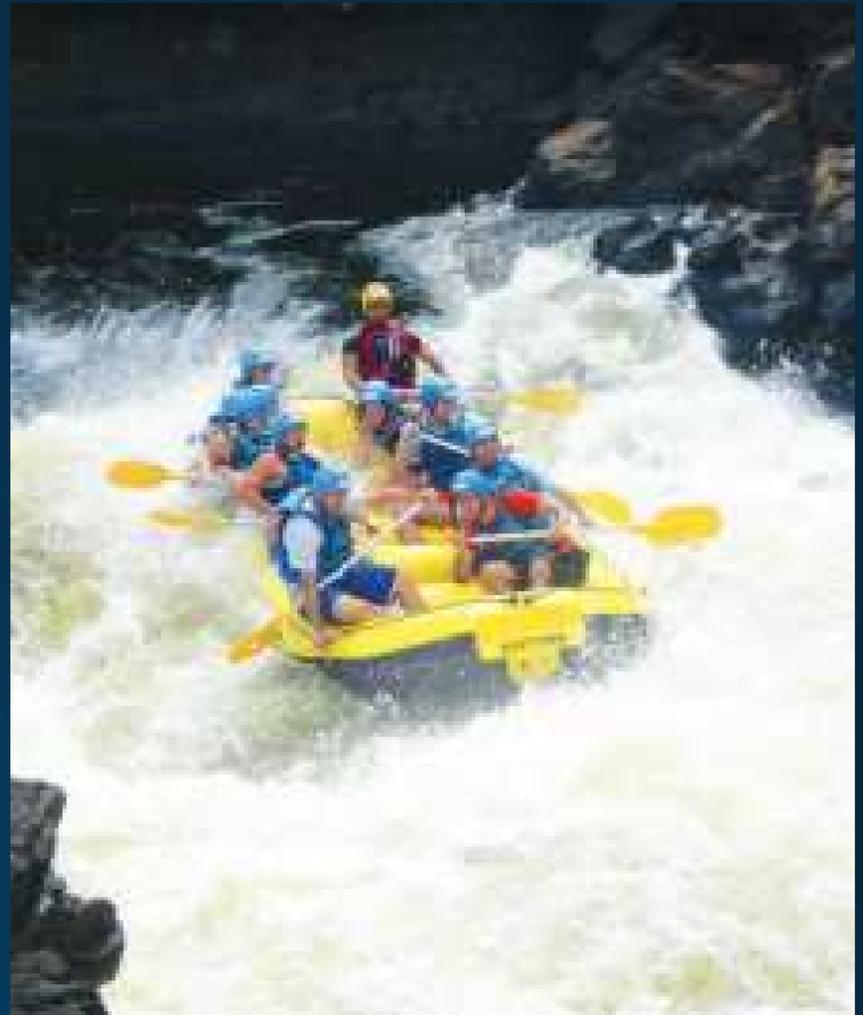
GASTRONOMÍA DE EXCELENCIA

“El cochabambino no come para vivir, vive para comer”, es una de las frases más populares y arraigadas en Cochabamba, que va de la mano con otro dicho muy conocido: “No hay mejor lugar que Cocha para comer”. Esta merecida reputación le ha otorgado el título de Capital Gastronómica de Bolivia, ganado gracias a la amplia variedad de sazones, aromas y sabores que caracterizan la auténtica gastronomía qhochala.

Sin duda, uno de los platillos bandera de la región es el chicharrón, acompañado de la tradicional chicha, un deleite para el paladar que los qhochalos sirven sin escatimar, según Abel Aruquipa, un reconocido chef cochabambino en la ciudad de La Paz, por traer todos los sabores de la tierra valluna hasta la sede de gobierno.

◀ Cochabamba está situada a los pies de la cordillera del Tunari, en un fértil y productivo valle a 2.558 metros sobre el nivel del mar. ▶





► También se destacan en sabor el silpancho cochabambino, un plato tradicional que consiste en carne de res apanada, frita al sartén y servida con huevo frito, ensalada fresca de cebolla, tomate y locoto (llajua). Otra delicia es el pique a lo macho, preparado con carne de res picada, salchicha, chorizo, locoto, cebolla y papa frita, entre otras exquisitas combinaciones culinarias.

Los ríos caudalosos, como el Ichilo e Isiboro, permiten disfrutar de deportes de aventura como rafting y canotaje. ▲

EL TRÓPICO

El trópico de Cochabamba y comunidades interculturales (que también pertenecen al norte integrado de Santa Cruz) están situados en la ecorregión de Yungas, es conocido por su clima tropical y exuberantes pluviselvas. Esta región es una de las más lluviosas del planeta y destaca por su producción agroindustrial, que incluye café, cítricos, banano, palmito y plantas industriales como urea y papel. También es el lugar donde se cultiva la hoja de coca, con oportunidades para el agroturismo.

Los ríos caudalosos, como el Ichilo e Isiboro, permiten disfrutar de deportes de aventura como rafting y canotaje. Los parques nacionales Carrasco y Amboró, situados en las laderas

Históricamente, los valles de Cochabamba –valle alto, valle bajo y valles del cono sur– han sido los graneros de Bolivia, de acuerdo con información del Viceministerio de Turismo. Este papel crucial se ha mantenido desde la época precolombina, colonial y republicana hasta hoy.

orientales de los Andes, ofrecen una amplia variedad de ecosistemas, desde lagunas glaciales hasta bosques nublados.

DESTINO CULTURAL Y NATURAL

Al norte del trópico, el Territorio Indígena y Parque Nacional Isiboro Sécore alberga a las naciones yuracaré, yuqui y chimán, que viven en los bosques tropicales y a lo largo de los ríos. La biodiversidad y las costumbres de estas comunidades añaden una dimensión cultural única al turismo.

La oferta de servicios turísticos ha crecido de manera constante en los polos de Villa Tunari, en Cochabamba, y Buena Vista, en Santa Cruz. Desde estos puntos se accede, a través de la Carretera Bioceánica y caminos secundarios, a diver-

sas atracciones naturales, culturales y de aventura. Además, el destino cuenta con un aeropuerto internacional en Chimore, lo que facilita el acceso. Este destino es especialmente popular entre el turismo interno, ideal para el descanso y la recreación, gracias a la presencia de balnearios en hoteles, ríos y lagunas, todo en un agradable clima tropical.

A partir de su historia, la región dio a Bolivia una herencia en cultura, arte y gastronomía, según artistas que han trascendido las fronteras. Cochabamba ha sembrado en Bolivia una cultura única y típica, producto de una simbiosis de diversos orígenes étnicos. Esa herencia, combinada con una gastronomía excepcional, ofrece una experiencia completa para cualquier visitante.



SABORES DEL VALLE: COCHABAMBA SE CORONA COMO EL EPICENTRO CULINARIO DE BOLIVIA

LEGADO. Cochabamba se destaca no solo por su belleza natural y su vibrante vida cultural, sino también por su impresionante legado culinario. Ofrece una experiencia única que atrae a visitantes de todas partes del mundo.

● ANGÉLICA VILLCA

La gastronomía de Cochabamba, Bolivia, es una de las más representativas y diversas del país, con características distintivas que reflejan su historia y cultura, posee una gran variedad de platos típicos, muchos de ellos datan de épocas ancestrales, otros son relativamente nuevos. Estas características junto con otras como la calidad y frescura de los ingredientes, y los festejos y celebraciones en honor a sus platos, además del reconocimiento tanto nacional como internacional de su rica oferta culinaria, hacen de Cochabamba la “capital gastronómica de Bolivia”.

Ubicada en el corazón de Bolivia, Cochabamba se destaca no solo por su belleza natural y su vibrante vida cultural, sino también por su impresionante legado culinario. Ofrece una experien-

bebidas



Como parte importante de la gastronomía cochabambina están también las bebidas típicas, con las que se acompañan las comidas en fiestas y festividades. Entre las principales están la chicha, hecha en base a maíz fermentado y azúcar; y la garapiña, que combina chicha, helado de canela y coco.



El silpancho cochabambino es otro de los platos tradicionales y característicos del valle.

cia única que atrae a visitantes de todas partes del mundo.

La gastronomía cochabambina es un festín para los sentidos. La región es famosa por una variedad de platos tradicionales que han sido perfeccionados a lo largo de generaciones. Entre los más destacados se encuentran el pique a lo macho, una combinación de carne de res, salchichas y papas fritas bañadas en una salsa picante, acompañadas de trozos de huevo, queso criollo, cebolla y tomate; el silpancho, una carne apanada con un huevo frito acompañado de arroz, papas y ensalada de cebolla y tomate; y el chicharrón, elaborado con trozos de carne de cerdo que se prepara en grandes peroles y se acompaña con mote, chuño, y una rica y picante llajua; en el valle cochabambino este plato suele acompañarse con una tutuma (recipiente) de chicha (bebida fermentada de maíz).

Cada plato es un reflejo de la rica tradición culinaria de la región, que combina ingredientes frescos con técnicas tradicionales de cocina.

CARACTERÍSTICAS

Por lo mencionado, la diversa y rica oferta culinaria de Cochabamba tiene al menos seis características principales:

1. Variedad de platos tradicionales, que son altamente apreciados tanto por locales como por visitantes. Los platos pique a lo macho, silpancho y el chicharrón son emblemáticos de la región. Estos platos no solo son deliciosos, sino que también representan la rica herencia cultural de Cochabamba.

2. Calidad y frescura de ingredientes. La región es conocida por la alta calidad y frescura de sus ingredientes. Cochabamba se beneficia de su ubicación en un valle fértil, donde se cultivan productos frescos como papas, maíz, quinua y una variedad de verduras. Esta disponibilidad de ingredientes frescos contribuye a la preparación de platos sabrosos y auténticos.

3. Diversidad culinaria. La gastronomía cochabambina es notablemente diversa, además de los platos tradicionales ▶



El chicharrón se prepara en grandes peroles y se acompaña de mote, chuño y llajua.

► mencionados, la región también ofrece una rica variedad de comida callejera, postres y bebidas típicas. La influencia de diversas culturas, incluyendo la indígena y la europea, se refleja en la variedad de opciones disponibles.

4. Festejos y celebraciones gastronómicas. Cochabamba alberga numerosas festividades y eventos gastronómicos que celebran su rica tradición culinaria. El Festival del Pique a lo Macho, por ejemplo, es un evento anual que resalta uno de los platos más emblemáticos de la región y atrae a miles de visitantes. Estas festividades ayudan a mantener vivas las tradiciones y promueven la cocina local.

5. Reconocimiento nacional e internacional. La reputación de Cochabamba como la “capital gastronómica” se ha consolidado gracias al reconocimiento nacional e internacional. Los medios de comunicación, guías de viaje, y críticos gastronómicos han destacado la calidad y la diversidad de la cocina cochabambina, ayudando a establecer su estatus en el ámbito gastronómico.

6. Tradición y cultura culinaria. La rica tradición culinaria de Cochabamba está profundamente arraigada en su historia y cultura. Las recetas y técnicas culinarias se han transmitido de generación en generación, y muchas de ellas se mantienen auténticas y fieles a las tradiciones locales. La importancia de la comida en la vida social y cultural de Cocha-



◀ El pique a lo macho, uno de los emblemáticos platillos de Cochabamba.

// FOTO: ARCHIVO



El lapping es un plato que contiene carne de res asada al sartén, habas, choclo, papa entera y ensalada.

bamba refuerza su reputación como un centro gastronómico.

El reconocimiento de Cochabamba como la “capital gastronómica de Bolivia” ha sido respaldado por críticos gastronómicos y medios de comunicación internacionales. La ciudad ha sido elogiada por su capacidad para mantener vivas las tradiciones culinarias mientras abraza nuevas influencias, creando una fusión única que atrae tanto a locales como a turistas.

En cada rincón de Cochabamba, desde sus bulliciosas plazas hasta sus acogedoras calles, el aroma de la comida recién hecha invita a todos a explorar y disfrutar. La ciudad no solo es un destino turístico atractivo, sino tam-

bién un verdadero paraíso para los amantes de la gastronomía que buscan experimentar la auténtica cocina boliviana.

PLATILLOS

Además de los mencionados, entre otros platos destacados de la gastronomía cochabambina están:

Enrolladlo criollo. De exquisito sabor, está hecho a base de carne de chanco que se cubre con el cuero del cerdo para luego cortarlo en rodajas.

Escabeche. Es un plato que se sirve frío y consta de cuero de chanco bañado con vinagre, aceite y agua. Se acompaña con zanahorias, cebollas, ajíes. Se sirve opcionalmente acompañado de pan y mote de maíz.

Fideos uchu. También conocido como ají de fideo, este delicioso plato lleva como base fideo, papa, carne de res picada o alguna variante o carne de pollo, a lo que se adicionan verduras como arvejas y habas.

Sopa de maní. La sopa de maní es una de las más deliciosas y tradicionales. Lleva como base maní, verduras, macarrones y papas. Usualmente va acompañada de trozos de carne de costilla de res o pollo. Se dice que este delicioso

Lapping. Este plato contiene pecho de vaca asado al sartén, acompañado de habas, choclo, papa entera, abundante ensalada (de cebolla, tomate y queso), además de la infaltable llajua.

K'jaras. La palabra es quechua, significa cuero de chanco, y es la parte principal e infaltable del plato, se acompaña de varios ingredientes como carne picada, chuleta de res, papas y queso. Es un plato típico de la provincia de Vallegrande de Cochabamba, y se popularizó en gran parte del país.



// FOTO: GAMS

Una feria del chicharrón organizada en Sacaba, Cochabamba.

El BDP transforma la vida de 45.000 productores de Cochabamba

El Banco de Desarrollo Productivo (BDP) transforma la calidad de vida de 45.000 productores del departamento de Cochabamba, quienes se beneficiaron de los créditos y de la Asistencia Técnica que otorgó mediante sus diferentes líneas de negocio hasta agosto del presente año, informó el gerente general Ariel Zabala.

En Cochabamba, el BDP brindó financiamiento directo o de segundo piso a 12.258 unidades productivas, con un saldo de cartera de Bs. 691 millones, al 31 de agosto de 2024. La mayor parte del financiamiento está destinado al sector agricultura y ganadería que representa 78%, seguido de la industria manufacturera, con una participación del 14%.

ASISTENCIA TÉCNICA

La Asistencia Técnica Especializada y Genérica es un elemento diferenciador de la oferta del banco, fortaleció las habilidades de 13.850 productores cochabambinos en temáticas que robustecen sus habilidades productivas, mejoran los rendimientos y

fomenta las buenas prácticas agrícolas que promueven la inclusión financiera.

El BDP aportó además al desarrollo cochabambino con su cartera de segundo piso, otorgando financiamiento a 13.674 unidades productivas del departamento de Cochabamba a través de instituciones crediticias intermediarias (ICI), que representan Bs 728 millones.

En tanto, en la línea de negocios de fideicomisos los desembolsos llegaron a Bs 954 millones, en beneficio de 18.745 productores; se destaca el SIBOLIVIA, un crédito destinado a sustituir importaciones y reactivar la industria nacional.

Según el BDP, la entidad continuará apoyando al desarrollo productivo y sostenible del departamento de Cochabamba, donde se tienen emplazadas seis agencias. El trabajo seguirá aplicando la fórmula exitosa que combina el financiamiento con la asistencia técnica, además de promover un modelo de desarrollo con un fuerte componente sostenible.





elfec
Crecemos con energía

Cochabamba
LLAJTA CON OBRAS

Garantizamos energía para el acceso universal a electricidad, cuidando el medio ambiente y para la industrialización.

Cocho!
El Aniversario

BOH BOLIVIA ENDE BAVIERA



Procedimiento de aplicación del RC-IVA, D.S. N° 5196, para Cooperativas de Servicio de Transporte

¿Qué es el RC-IVA?

Impuesto Nacional establecido al procedimiento por el Poder Ejecutivo, primer y último pago para el registro de asociadas a Cooperativas de Servicio de Transporte que incluyen ingresos por el factor trabajo, dentro de los límites de 100.000 bolivianos (100 mil bolivianos) y los límites de 172 y 434, que son el límite máximo de los pagos con fines impositivos que la ley prevé en el artículo 14 de la Ley N° 2005.

Formulario RC-IVA

- 1. La ley establece un límite máximo de 100.000 bolivianos (100 mil bolivianos) por los ingresos por el factor trabajo, dentro de los límites de 172 y 434, que son el límite máximo de los pagos con fines impositivos que la ley prevé en el artículo 14 de la Ley N° 2005.
- 2. La ley establece un límite máximo de 100.000 bolivianos (100 mil bolivianos) por los ingresos por el factor trabajo, dentro de los límites de 172 y 434, que son el límite máximo de los pagos con fines impositivos que la ley prevé en el artículo 14 de la Ley N° 2005.
- 3. La ley establece un límite máximo de 100.000 bolivianos (100 mil bolivianos) por los ingresos por el factor trabajo, dentro de los límites de 172 y 434, que son el límite máximo de los pagos con fines impositivos que la ley prevé en el artículo 14 de la Ley N° 2005.
- 4. La ley establece un límite máximo de 100.000 bolivianos (100 mil bolivianos) por los ingresos por el factor trabajo, dentro de los límites de 172 y 434, que son el límite máximo de los pagos con fines impositivos que la ley prevé en el artículo 14 de la Ley N° 2005.

Formulario RC-IVA

- 1. La ley establece un límite máximo de 100.000 bolivianos (100 mil bolivianos) por los ingresos por el factor trabajo, dentro de los límites de 172 y 434, que son el límite máximo de los pagos con fines impositivos que la ley prevé en el artículo 14 de la Ley N° 2005.
- 2. La ley establece un límite máximo de 100.000 bolivianos (100 mil bolivianos) por los ingresos por el factor trabajo, dentro de los límites de 172 y 434, que son el límite máximo de los pagos con fines impositivos que la ley prevé en el artículo 14 de la Ley N° 2005.
- 3. La ley establece un límite máximo de 100.000 bolivianos (100 mil bolivianos) por los ingresos por el factor trabajo, dentro de los límites de 172 y 434, que son el límite máximo de los pagos con fines impositivos que la ley prevé en el artículo 14 de la Ley N° 2005.
- 4. La ley establece un límite máximo de 100.000 bolivianos (100 mil bolivianos) por los ingresos por el factor trabajo, dentro de los límites de 172 y 434, que son el límite máximo de los pagos con fines impositivos que la ley prevé en el artículo 14 de la Ley N° 2005.

800-0-3444 | @comunicacion | [www.elfec.com.bo](#)

EL GOBIERNO VIGORIZA EL DESARROLLO DE COCHABAMBA CON BS 2.784,8 MILLONES

ASIGNACIÓN PRODUCTIVA. Un total de Bs 1.302,7 millones del presupuesto para la Llajta está destinado para proyectos y programas productivos.

● JOCELYN CHIPANA

El Ministerio de Planificación del Desarrollo informó que el gobierno de Luis Arce ha asignado un total de Bs 2.784,8 millones en el Presupuesto General del Estado 2024 para promover el crecimiento y la industrialización de Cochabamba. Esta inversión forma parte del compromiso del Ejecutivo de consolidar a la región como un motor clave en el desarrollo económico del país.

En un comunicado difundido a través de sus redes sociales, Planificación destacó la relevancia de Cochabamba en el proceso de industrialización nacional: “¡Cochabamba es industrialización!”, expresaron las autoridades.

La cifra asignada refleja una serie de esfuerzos destinados a impulsar sectores estratégicos y mejorar la calidad de vida de los habitantes de la región.

“En la gestión 2024, el Presupuesto General del Estado asigna un total de Bs 2.784,8 millones para potenciar el desarrollo de esta región”, destaca Planificación en sus cuentas oficiales.

Del total de los recursos, Bs 1.302,7 millones están destinados al sector productivo. Estos fondos serán utilizados en proyectos y programas diseñados para fortalecer la capacidad productiva de la región, con un enfoque en la sustitución de importaciones.

El objetivo es hacer de Cochabamba una zona más autosuficiente, impulsando el crecimiento de la agricultura, la industria y otros sectores clave.

Por otro lado, Bs 634,3 millones fueron asignados a proyectos de infraestructura, con el propósito de mejorar las condiciones urbanas y rurales en toda la región. Estas inversiones se reflejarán en la construcción de nuevas carreteras, puentes, instalaciones públicas y otras obras que contribui-

rán a una mayor conectividad y desarrollo.

El sector social también se beneficiará de este presupuesto, con una asignación de Bs 813,9 millones. Este monto será utilizado para fortalecer áreas como la salud, la educación y la vivienda, lo cual contribuirá a mejorar el bienestar y las oportunidades para los cochabambinos.

Finalmente, se ha destinado un total de Bs 34 millones a proyectos multisectoriales, que abarcarán una serie de iniciativas para fomentar un desarrollo más inclusivo y equilibrado en toda la región.

Este plan de inversión es un reflejo del compromiso del Gobierno con Cochabamba, una región que desempeña un papel central en el plan de industrialización de Bolivia. Las autoridades han subrayado que esta asignación presupuestaria es parte de una estrategia integral para lograr una economía más robusta y autosuficiente en los próximos años.

+ datos



- Del presupuesto total, Bs 1.302,7 millones se emplean en esta gestión para el desarrollo productivo de Cochabamba.



- Bs 634,3 millones fueron asignados a proyectos de infraestructura con la edificación de carreteras puentes e instalaciones públicas.



- Bs 813,9 millones van a proyectos y programas sociales en beneficio de la población cochabambina.