

## **Registro del patrimonio alimentario: una mirada a las posibilidades del futuro, hoy**

Leslie Salazar Ruiz<sup>1</sup>

Movimiento de Integración Gastronómico Alimentario de Bolivia (MIGA)<sup>2</sup>

Correo electrónico: info@miga.org.bo

### **Resumen:**

MIGA es un movimiento que trabaja para la conservación y difusión de la riqueza alimentaria y gastronómica de Bolivia en base a principios claros: el respeto a los saberes ancestrales de los pueblos y el diálogo constante de estos saberes con los modernos para el progreso con identidad. El Registro del Patrimonio Alimentario es fundamental en el proceso de rescatar y revalorizar los conocimientos gastronómicos de los distintos territorios que se asientan en Bolivia. Sirve para realizar proyectos que ayuden al desarrollo de los pueblos y pensar en acciones para un futuro sostenible sin perder la identidad.

**Palabras clave:** sistema alimentario, patrimonio alimentario, herencia gastronómica, filosofía de vida ancestral.

- 
- 1 Leslie Salazar Ruiz es auditora de profesión, especialista en gestión de proyectos sociales y de desarrollo económico. Voluntaria y activista por los derechos de las niñas y el empoderamiento de la mujer boliviana. Actualmente es Directora Ejecutiva del Movimiento de Integración Gastronómico Alimentario (MIGA) de Bolivia, principal articulador de los actores del sistema alimentario de todo el país.
  - 2 Entidad civil sin fines de lucro, que busca la puesta en valor del Patrimonio Alimentario Boliviano (PAR) como fuente de identidad y orgullo, promoviendo el desarrollo económico, social, cultural y ambiental a partir de las cocinas regionales.

## **Food Heritage Registration: A Look at Future's Possibilities, Nowadays**

### **Abstract**

MIGA is a movement that works for the conservation and dissemination of Bolivia's food and gastronomic wealth based on clear principles: respect for the ancestral knowledge of the peoples and the constant dialogue of this knowledge with modern ones for progress with identity. The Food Heritage Registry is essential in the process of rescuing and revaluing the gastronomic knowledge of the different territories that settle in Bolivia. It serves to carry out projects that help the development of towns and think about actions for a sustainable future without losing identity.

Keywords: food system, food heritage, gastronomic heritage, ancestral philosophy of life.

Fecha de recepción: 21 de junio de 2022  
Fecha de aceptación: 25 de octubre de 2022

MIGA es el Movimiento de Integración Gastronómico Alimentario de Bolivia. Fue creado el año 2012 como una plataforma de actores del Sistema Gastronómico Alimentario. Las acciones de MIGA se rigen por un manifiesto, es decir, una declaración de principios. En ese texto se declara que una de sus misiones más importantes es la puesta en valor del Patrimonio Alimentario Boliviano como fuente de identidad y desarrollo del país. De esta manera, la gastronomía funciona como un medio que puede ayudar a conseguir importantes transformaciones sociales que permitan lograr el impacto necesario para mejorar la calidad de vida de las personas, específicamente:

Los objetivos que busca MIGA, como parte de la sociedad civil organizada, son: i) Revalorizar y rescatar los saberes y sabores de la gastronomía boliviana, ii) Promover hábitos de consumo saludables y el uso sostenible de los recursos naturales y, iii) Generar procesos de desarrollo económico, social, cultural y ambiental desde las cocinas regionales bolivianas. Los lineamientos estratégicos para lograr los objetivos antes mencionados son los siguientes: 1. Investigación e Innovación. 2. Desarrollo del sector gastronómico-alimentario y 3. Comunicación e incidencia (MIGA, 2021: 5).

Para conseguir sus objetivos MIGA trabaja con una red de más de 300 actores del Sistema Gastronómico Alimentario en Bolivia. Cada uno de estos actores es muy importante para el funcionamiento del sistema porque se trata de “unidades productivas familiares, transformadores/as, cocineros/as, comercializadores y consumidores” (*ibid.*:5). Por medio de ello se desarrollan proyectos a través de alianzas con el sector privado y público, la cooperación internacional, el apoyo de diversas universidades, institutos y escuelas, otros movimientos y plataformas gastronómicas nacionales o internacionales y varios organismos civiles que trabajan en áreas de desarrollo.

MIGA está convencido de que el patrimonio alimentario es una herramienta que permite gestionar un desarrollo sostenible a partir de la alimentación o, lo que es lo mismo, generar procesos de transformación desde la cocina en sus territorios. Para ello, parte del concepto de territorio comprendiéndolo como una fuerza motriz para cada labor que realiza. Se trata de un concepto que trasciende al de un espacio geográfico delimitado, no se refiere a un lugar físico, cuya existencia pueda atraparse en un mapa o encerrarse entre límites. El territorio es una construcción social o un conjunto de relaciones sociales que originan y expresan una identidad que, por otra parte, podría traducirse como un modo de vida común, con todo lo que ello implica: beneficios y dificultades, pugnas y alianzas, conflictos y negociaciones, etc.

Para MIGA es importante un conocimiento profundo sobre cada territorio que se asienta en el suelo nacional. Por tanto, se ha encargado de registrar información relativa a la alimentación de los valles y del altiplano correspondientes a los departamentos de Tarija, Cochabamba, Chuquisaca, Potosí, La Paz y Oruro.

Con base en este conocimiento, MIGA se ha encargado de llevar a cabo diversas publicaciones, entre las que destacan:

*Paleta de sabores* (2015), en la que se da a conocer que Bolivia cuenta con 12 eco regiones y cerca de 200 ecosistemas. Este hecho posiciona al país como una alternativa bastante importante en la provisión de alimentos para el planeta. Además, se trata de un compendio de 50 insumos de todos los territorios estudiados. Gracias a este trabajo podemos conocer una descripción de cada recurso, propuestas de elaboración y los contactos para encontrar a los productores.

*Patrimonio Alimentario Regional Bolivia* (2017), un marco conceptual y metodológico para el registro y aplicación de estrategias de desarrollo con el fin de rescatar la cultura gastronómica nacional.

*Pioneros de la alimentación sostenible* (2018), un libro que recoge historias inspiradoras de personas que, desde su cocina, su parcela o su lugar de trabajo demuestran, con la fuerza de sus manos, que es posible tener una mejor alimentación gracias a la riqueza natural y cultural de Bolivia.

*Registro del Patrimonio Alimentario Regional de Tiwanaku* (2020), un estudio que muestra la riqueza alimentaria de uno de los municipios más turísticos de Bolivia, pero ignorado por su gastronomía. Se trata de una herramienta propositiva que permite formular políticas locales para mejorar la calidad de vida de los habitantes de Tiwanaku.

*Patrimonio alimentario. Análisis conceptual y metodología de registro desde enfoques locales, regionales y territoriales* (2021) es, más que una guía para llevar a cabo un registro óptimo y, al mismo tiempo, sencillo del Patrimonio Alimentario. Se trata de un texto que plantea la importancia de promover sistemas alimentarios coherentes con las características de cada territorio.

MIGA entiende que es importante que el Registro del Patrimonio Alimentario de Bolivia no solamente se trate de un inventario de productos, sino que contemple a los territorios (esos espacios sin límites geográficos), sus costumbres, sus historias, las historias de vida de los actores del Sistema Gastronómico Alimentario (para una mejor comprensión *in situ* de cómo transcurre lo cotidiano), etc. Con el objetivo de mejorar la calidad de vida de los habitantes de cada territorio y con la proyección de examinar las posibilidades de progreso a través de la riqueza alimentaria. En tal sentido, MIGA comprende que la alimentación es parte de la cultura milenaria de los pueblos, sin dejar de lado las tradiciones o los usos y costumbres de las sociedades.

### ***Suma Qamaña, Kawsay, Tekove. El patrimonio alimentario más que una necesidad vital, una filosofía para la existencia***

La alimentación es un fenómeno cuya complejidad abarca experiencia y conocimientos ancestrales. Por tanto, en su transcurrir cotidiano, tiene la facultad de integrar diversos componentes tan importantes para una persona como la identidad, las relaciones sociales y espirituales, la producción, la transformación y el consumo. Así, los habitantes de cada territorio son quienes preservan su modo de alimentarse como un importante patrimonio cultural. La alimentación y el conjunto de procesos que la hacen posible, desde la obtención de los insumos básicos, la distribución, el almacenamiento, la transformación (cocina) y las distintas formas de comensalidad representan testimonios cifrados de las sociedades que la reproducen. Se trata, quizá de uno de los indicios más confiables para comprender cómo cada grupo humano entiende el mundo.

El Patrimonio Alimentario/Gastronómico –un subsistema del Sistema Alimentario– está en permanente transformación porque es abierto y dinámico. Se sirve de diversos procesos de revalorización para preservar los recursos del pasado en medio de las novedades del presente. Así, se genera un diálogo

de saberes entre los conocimientos y las prácticas indígenas y locales que se encuentran con las innovaciones y prácticas de las comunidades científicas.

Se trata de un acercamiento transdisciplinario que intenta ir más allá de las valoraciones tradicionales sobre los recursos gastronómicos. Por tanto, es necesario comprender a cabalidad la percepción de los indígenas y originario-campesinos. Para ello, en este artículo, referiremos las percepciones aymara y quechua, además de realizar una aproximación al oriente y al Chaco boliviano, como ejemplos de visiones coherentes sobre lo que significa el sistema alimentario y, por ende, el patrimonio alimentario.

*Suma Qamaña* es el buen vivir o convivir bien. Desde el enfoque aymara la alimentación es impensable si está desligada de las prácticas de producción y la cultura. Lo económico, social y nutricional son un todo indivisible dentro de una concepción donde lo espiritual posee un valor intrínseco.

Las prácticas de agradecimiento conocidas como *waxtas* a la Madre Tierra, la Pachamama, son importantes y habituales porque es ella la que alimenta a todos en una relación recíproca. Junto a los mercados conviven prácticas económicas tradicionales como el trueque o el *ayni*.

*Kawsay* significa: que da vida. Al igual que en el enfoque aymara la alimentación en el contexto quechua es parte de una visión integral. La producción de los alimentos, el intercambio, la elaboración y el consumo operan en base a una serie de valores significativos en los que destacan el cuidado del medio ambiente, el respeto, el afecto y la solidaridad. En este intercambio resalta el lugar que ocupa la unión familiar y la unión de la comunidad.

Las divinidades y los difuntos también participan de este sistema y –del mismo modo con quienes elaboran el alimento– es necesario demostrarles gratitud.

*Tekove* es el dueño. En el oriente boliviano existe una gran diversidad de pueblos, todos coinciden en las prácticas de respeto al “dueño”. Este sistema ancestral y espiritual es animista en esencia. Entiende que todo lo que está en la naturaleza tiene un alma y, por esa razón, es preciso obtener su permiso para conseguir lo necesario y lo justo para garantizar la vida. La economía extractora y recolectora, junto a una agricultura familiar, hace posible un sistema alimentario racional y un modelo de desarrollo sostenible que respeta la cultura y biodiversidad.

Las culturas indígenas que habitan el oriente y la Amazonía eran múltiples por lo tanto en esos vastos territorios existen diversas maneras de entender el mundo. Así como existen tantas lenguas como pueblos, no se puede identificar una cosmovisión unificada. Por otra parte, los pueblos de estos territorios son dueños de una fuerte tradición oral, que ha sido el medio por el que se han transmitido conocimientos y cosmovisión entre ellos mismos.

Asimismo, los pueblos del Chaco se constituyen en culturas antiguas, cuya alimentación y sistemas de vida están íntimamente relacionadas con la naturaleza, los productos del bosque, de los ríos y el cultivo.

Podemos inferir, a través de estos pequeños ejemplos, que la alimentación es algo más que una necesidad para la vida, es una manera de pensar, de entender el mundo, y, al mismo tiempo, de protegerlo para que la existencia prevalezca en un orden en el que la convivencia equilibrada sea posible. Por eso es importante el conocimiento del Patrimonio Alimentario en todos los territorios del país, por lo menos en lo que se refiere a la información que esté al alcance de la investigación.

## Un registro permanente

La alimentación es un sistema complejo. La palabra complejo viene del latín *complexus* que quiere decir entrelazado, en el caso de la alimentación notamos la pertinencia de este concepto porque enlaza en un territorio, las relaciones sociales, la distribución de roles y de responsabilidades, los vínculos con el medio ambiente, la producción local, los espacios de comercio y la comensalidad. Pero también de manera fluida enlaza otras actividades culturales como la música, la artesanía, la poesía y, dada su cotidianidad, es fundamental para la construcción de las identidades y el diálogo intergeneracional. Lo que se denomina sistema alimentario es una guía conceptual y teórica que permite comprenderla.

El sistema alimentario está compuesto por diversos elementos. El conocimiento que se tiene de estos componentes se obtiene gracias al diálogo de saberes. Así, se llega a conocer las significaciones socioculturales –de aquello que implica el patrimonio alimentario– que tiene el concepto de alimentación en los distintos territorios.

De esta manera, el patrimonio alimentario es un subsistema dentro del macro sistema alimentario, pero sobre todo:

El patrimonio alimentario es el conjunto de saberes y conocimientos propios en torno a la alimentación, los alimentos, las prácticas agrícolas y culinarias y sus manifestaciones materiales (productos, técnicas y herramientas) que han experimentado una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación, que se recrea en la cotidianidad de un grupo social y que se consolida como referente de identidad, permitiendo establecer vínculos con un territorio (*ibid.*: 24).

Existen una serie de componentes que forman parte del patrimonio alimentario: los alimentos provenientes y seleccionados del medio, las formas

de preparación, las reglas sobre el comer, los principios del sabor y el tratamiento de los residuos.

Algunos recursos patrimoniales han trascendido y sobrevivido a lo largo de la historia, sin embargo, eso no significa que existan y permanezcan en el tiempo indeliberadamente. Su permanencia depende de los agentes de patrimonialización, de los valores y expectativas que entran en la negociación y en el conflicto durante el proceso de activación patrimonial.

Los agentes de patrimonialización son quienes valoran un recurso. Por tanto, son esenciales en los procesos de activación. Sus actos de valoración permiten reconocer el patrimonio como algo propio y reconocible siguiendo una norma básica: aquello que no se valora no se usa. El patrimonio alimentario regional es:

El conjunto de conocimientos, técnicas, tradiciones y símbolos relacionados con las formas de producir, conservar, transformar, cocinar, compartir y consumir los alimentos. El PAR se compone de una variedad de elementos que juntos determinan los modos y usos alimentarios de una región. Entre estos elementos se encuentran los insumos locales que se producen en la región, los métodos y tecnologías que se utilizan en la producción de insumos, los métodos y tecnologías de procesamiento de los insumos, las técnicas tradicionales usadas en la preparación de los alimentos, los hábitos y modos de consumo, y la presentación de los alimentos a través de preparaciones emblemáticas (Ugaz, 2017: 10).

#### Asimismo:

El patrimonio alimentario regional es el conjunto de saberes y conocimientos propios en torno a la alimentación, los alimentos, las prácticas agrícolas y culinarias y sus manifestaciones materiales (productos, técnicas y herramientas) que han experimentado una interiorización colectiva, una apropiación simbólica y material que es transmitida de generación en generación, que se recrea en la cotidianidad de un grupo social y que se consolida como referente de identidad, permitiendo establecer vínculos con una región claramente establecida en cuanto a sus límites político-administrativos y/o geográficos (MIGA, 2021:25).

El registro del patrimonio alimentario es una actividad fundamental en la que participa MIGA. Se hace, en una primera instancia, una identificación que se denomina proceso de registro. En ese momento, el conocimiento del territorio y del alcance regional es importante para realizar el levantamiento y la documentación de los recursos existentes. Así, se lleva a cabo la identificación y puesta en valor del patrimonio alimentario desde una perspectiva metodológica territorial. MIGA ha trabajado en los nueve departamentos de

Bolivia de esta manera sin descuidar que el patrimonio trasciende lo regional hacia lo territorial.

Utilizando diversas herramientas para llevar a cabo un registro óptimo, además del uso de conceptos claros sobre lo que significa el patrimonio alimentario dentro del sistema alimentario y, específicamente, dentro de cada territorio, MIGA hace un registro permanente, porque los saberes están en continua evolución y diálogo.

## **Turismo gastronómico con identidad**

A través de “procesos conjuntos entre las poblaciones receptoras, los agentes y el Estado, el turismo gastronómico es una estrategia para el desarrollo que propicia el bienestar de la comunidad y el intercambio de saberes, conocimientos y experiencias con comunidades aledañas y poblaciones foráneas” (Ugaz, 2017:62).

El turismo gastronómico es una manera de traducir un territorio, mostrando sus posibilidades y bondades a los visitantes y, a su vez, permite trabajar a los pobladores con sus propios recursos:

Ofrece una perspectiva amplia y significativa del territorio a partir del reconocimiento de espacios y labores en la producción, con sus importantes manifestaciones simbólicas, rituales y fiestas, que marcan el factor cultural del trabajo dentro del espacio. Los resultados son mostrados en los sabores en los platos, en los momentos y en las maneras de compartirlos (*ibid.*: 63).

MIGA busca generar procesos adecuados de desarrollo y entiende que se debe trabajar directamente con los pueblos, las organizaciones, las autoridades, las comunidades, el sector privado y los actores involucrados puesto que el turismo gastronómico es una actividad que fortalece la identidad y genera beneficios a corto, mediano y largo plazo, permitiendo además un control adecuado de los entornos naturales y culturales donde se ubica. Entendido así, el turismo gastronómico es un acto de servicio a los pueblos. Asimismo,

Ante la llegada del turismo, se genera, en la población local, una disyuntiva cultural muy fuerte. Existe la posibilidad que se asuman muchos patrones que son traídos por la cultura de aquellos que llegan. Por otra parte, como respuesta ante ello, se fortalecen las voluntades de distinción, valorando los rasgos más arraigados de la cultura para identificarse dentro de su misma sociedad y presentarse como destino turístico. Frente a una mayor exposición a culturas foráneas, la cultura local tiene la oportunidad de fortalecer su núcleo y convertirlo en el motor de su actividad turística. En el caso de la gastronomía, se podrán fortalecer como alternativas la búsqueda de sabores tradicionales, nuevos, re-



cordables y experimentables por los turistas que lleguen hasta allí, incluso se pueden consolidar características que al ser tan peculiares puedan convertirse en sí mismas en el atractivo que lleve el turismo hasta ese lugar (*ibid.*: 63).

### ¿Cómo se debe llevar a cabo un evento de turismo gastronómico?

Estos eventos se desarrollan a partir de un concepto. El concepto debe partir desde la esencia misma de la cocina o las cocinas regionales que se buscan mostrar mediante el evento. Una vez que se genera el concepto, se puede hacer un evento alrededor de ello, que no implique únicamente un insumo, un plato, o solamente la gastronomía de un lugar. La cocina se presenta como una manifestación cultural que involucra el desarrollo de una sociedad, la economía, el medio ambiente, las creencias y el arte de los pueblos que la llevan consigo. Es así como el evento no será una carta de presentación de la cocina, sino una expresión amplia de las actividades que se desarrollan como sociedad, donde la composición y la esencia de su cocina será la protagonista, dando a conocer platos, tiempos, insumos, tradiciones, valores culturales y expresiones artísticas (*ibid.*: 46).

Una vez que se tiene un conocimiento preciso del patrimonio alimentario de cada territorio, gracias a un trabajo de registro adecuado, se pueden materializar ideas que aporten al desarrollo de los pueblos como, por ejemplo, el turismo gastronómico.

### **Las identidades regionales se fortalecen desde su propia cultura alimentaria**

Como se apunta en la publicación de MIGA, *Patrimonio alimentario regional de Bolivia, marco conceptual y metodológico para el registro y aplicación de estrategias de desarrollo*:

Si observamos a los actores portadores del patrimonio agroalimentario regional, en muchas ocasiones veremos que se encuentran alejados unos de otros, cada uno mirando sus intereses o dialogando solos desde sus perspectivas. Es por eso que proponemos a la cocina regional como un medio que vincule a todos, que permita la cohesión y el intercambio de aprendizajes. La cocina es un eje vinculante a partir del cual podemos empezar a generar puntos en común que asocien a los actores para generar tendencias, espacios de trabajo, proyectos en común y fortalecer las características particulares que como actores o portadores de un patrimonio nos identifican. La cocina pasa por diferentes procesos capaces de integrar y asociar a los actores, por eso categorizamos los aportes de la cocina como generadora de vínculos sociales en tres áreas: identidad, participación y encuentro (*ibid.*:30).

En cuanto a lo que queremos decir con identidad nos referimos a que:

la cocina nos compete cuando nos percatamos de la cercanía que tenemos con ella, cuando entendemos que todo lo que se mueve a su alrededor es tan nuestro como de nuestras familias, vecinos, calles, mercados, y nos une con un hilo invisible a nuestros paisanos. Es ahí que la observamos más de cerca, la sentimos nuestra, que ha venido acompañándonos hace mucho tiempo y que con el pasar de este hemos aprendido de ella y hemos aprendido también a asimilarla y a comunicarnos a través de ella. Hemos aprendido también a utilizarla como referente de nuestra sociedad, como un modo de identificarnos ante otros, como nuestro sello particular. Una de las principales cartas de presentación de una sociedad son sus platos y preparaciones representativas, así como también sus sabores. Hay regiones que se identifican con la dulzura de sus frutas, otras con la fuerza de lo picante, otras con el exotismo de sus colores, y así sucesivamente. Esta identificación acerca de sus cocinas describe y relata el carácter mismo de la población. Los pueblos, las ciudades y las regiones se caracterizan a partir de las particularidades de su propia cocina (*ibid.*:30).

Así:

la cocina es un punto de encuentro donde confluyen personajes provenientes de diferentes ámbitos, donde se entrelazan vivencias y se crean nuevas historias. El origen rural de los alimentos se encuentra en la cocina con tendencias urbanas; las ciencias con las que son tratados los alimentos se encuentran con el arte; y la creatividad de cada uno de los encargados de la preparación –cada insumo con sus tiempos, temperaturas y momentos–, se traducen en el encuentro de la ciencia con el arte. La cocina es el punto donde confluyen la naturaleza, representada en el origen de muchos de los alimentos, con la cultura, representada a su vez por los procesos a los que cada insumo ha sido expuesto, y a la conformación de valores, tradiciones y costumbres alrededor del consumo de cada plato. La cocina suele ser expositiva, se realiza para compartir. Si bien los espacios donde se generan los sabores suelen ser bastante reservados, la actividad es un encuentro social en el cual cada uno tiene un rol y una responsabilidad social. Así se convierte en algo público, siendo un punto de encuentro también entre lo público y lo privado. La cocina reúne a las familias, permite extenderlas, abrazar a quienes se integran y rememorar vivencias de antaño. Las ferias y los mercados son el punto de encuentro de gente procedente de diversos lugares y de productos de distintos orígenes. Allí se encuentran insumos, herramientas, intercambios, preparaciones, platos y todo lo necesario para adecuarnos a la cocina o para satisfacer los requerimientos alimentarios y necesidades del gusto. Finalmente, todo confluye tras las ollas de la cocina, donde cada vez que nos encontremos podremos generar afinidades a partir de gustos, conocimientos, vivencias y sentimientos (*ibid.*: 31).

Por tanto, MIGA entiende que un adecuado registro del patrimonio alimentario también ayuda a fortalecer las identidades regionales.

## **Hacia la transformación de los sistemas alimentarios sostenibles con la mirada PAR**

MIGA comprende que la mirada del patrimonio alimentario (es decir, todo aquello que engloba desde su entendimiento teórico y conceptual como: los territorios, el registro del patrimonio alimentario, el conocimiento que se tiene del sistema alimentario) puede ayudar al desarrollo de los pueblos ofreciendo la posibilidad de una alimentación saludable, el cuidado de la biodiversidad, la salvaguarda de saberes desde la cocina y un modelos de negocios inclusivos a través de una línea de trabajo constante que abarque la investigación profunda y la educación alimentaria. Con este objetivo mayor, el registro del patrimonio alimentario es tan vital para las posibilidades del futuro de las comunidades como lo sería un mapa para un explorador.

A través de la articulación de los pequeños agricultores con los participantes del HORECA,<sup>3</sup> los hogares, las políticas públicas, el turismo gastronómico, las agroferias urbanas y los supermercados MIGA ha colaborado con las comunidades siempre guiada por la mirada PAR.

A futuro, se propone trabajos de innovación y desarrollo emprendedor para los actores de toda la cadena del sistema alimentario y, por ende, la promoción de la cocina boliviana. Desde sus orígenes, MIGA ha entendido la importancia del bienestar del pequeño productor campesino. Por tanto, su rol en las regiones y dentro del movimiento alimentario/gastronómico nacional ha sido muy importante.

Por ejemplo, el Tambo –una de las actividades más destacadas de las organizadas por MIGA que se desarrolla en distintas regiones y/o territorios de Bolivia– tiene como propósito revalorizar la cocina nacional a partir de la articulación de los diversos actores de la cadena gastronómica: productores, transformadores, cocineros y consumidores a través de un encuentro multitudinario. Se ha convertido un medio y plataforma para todos los eslabones de la cadena agroalimentaria gastronómica.

Como hemos visto en este artículo, esta y otras actividades que realiza MIGA –investigación y acción desde el patrimonio alimentario– son en beneficio para los territorios de Bolivia, un beneficio en pos del desarrollo de los pueblos a través de sus propias culturas y saberes ancestrales.

---

3 HORECA, acrónimo de hoteles, restaurantes y cafés. Se lo utiliza para referirse al sector de los servicios de comidas.

## Bibliografía

Ugaz Cruz, Juan Andrés (2017). *Patrimonio Alimentario Regional de Bolivia, marco conceptual y metodológico para el registro y aplicación de estrategias de desarrollo*. La Paz: MIGA.

MIGA (2015). *Paleta de sabores*. La Paz: MIGA.

MIGA (2017). *Patrimonio Alimentario Regional Bolivia*. La Paz: MIGA.

MIGA (2018). *Pioneros de la alimentación sostenible*. La Paz: MIGA, HIVOS.

MIGA (2020). *Registro del Patrimonio Alimentario Regional de Tiwanaku*. La Paz: MIGA.

MIGA (2021). *Patrimonio Alimentario. Análisis conceptual y metodología de registro desde enfoques locales, regionales y territoriales*. La Paz: MIGA.