

RUTAS DEL SABOR

ALMENDRA CHIQUITANA, PATRIMONIO ALIMENTARIO



RUTAS DEL SABOR: ALMENDRA CHIQUITANA, PATRIMONIO ALIMENTARIO

Elaborado por:



Con el apoyo de:



RUTAS DEL SABOR: almendra chiquitana, patrimonio alimentario

Elaborado por la Fundación Amigos de la Naturaleza (FAN)

Autor

Julio Canedo

Equipo técnico

Ruth Delgado

Zarina Méndez

Oriana Lino

Coordinación de Publicación

Karina Sauma

Edición:

Silvana Vincenti

Fotografías

Julio Canedo

FAN/A.Unter

Diseño y diagramación

Gráfica Ideativa

1ra. edición

Depósito Legal: 8-1-7348-2026

ISBN: 978-99905-66-89-5

Cita bibliográfica: Fundación Amigos de la Naturaleza. 2025. RUTAS DEL SABOR: almendra chiquitana, patrimonio alimentario. Editorial FAN. Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.

Derechos reservados

Fundación Amigos de la Naturaleza

Km. 7 1/2 Doble Vía a La Guardia

Tel.: (591-3) 3556800

e-mail: fan@fan-bo.org – www.fan-bo.org

Mayo, 2026

Santa Cruz, Bolivia

Índice

PRESENTACIÓN	7
1. ANTECEDENTES	9
2. OBJETIVOS	9
3. RESULTADOS Y PRODUCTOS ESPERADOS	9
4. METODOLOGÍA	9
5. ANÁLISIS COYUNTURAL Y TERRITORIAL DE LA INTERVENCIÓN	12
6. ANÁLISIS DE SITUACIÓN DE APROVECHAMIENTO CULINARIO LOCAL DE LA ALMENDRA CHIQUITANA	15
• Fichas de registro sobre la almendra chiquitana	
• Ficha de producto primario	
• Fichas de elaboraciones	
• Fichas de técnicas culinarias	
• Fichas de herramientas y utensilios	
7. LÍNEA BASE SOBRE PATRIMONIO ALIMENTARIO CHIQUITANO	18
8. PATRIMONIO ALIMENTARIO Y LA ALMENDRA CHIQUITANA COMO ELEMENTO DE DESARROLLO TERRITORIAL SOSTENIBLE	52
• Patrimonio alimentario y la almendra chiquitana	
• Uso culinario de la almendra chiquitana	
• Potencialidades de la almendra chiquitana, nutrición, cocina y gastronomía	
• Fortalecimiento identitario para turismo con identidad territorial	
9. SUGERENCIAS Y COMENTARIOS	66
10. CONCLUSIONES	69
11. BIBLIOGRAFÍA	71
12. ANEXOS	73

Cuadros

Cuadro 1: Matriz metodológica.

Cuadro 2: Línea base de registro de patrimonio alimentario de chiquitos.

Cuadro 3: Clasificación chiquitana de los suelos y compatibilidad/aptitud para los distintos cultivos.

Cuadro 4: Calendario estacional de la almendra chiquitana.

Cuadro 5: Almendra chiquitana: cadena de valor y patrimonio alimentario.

Cuadro 6: Valor nutricional comparativo de la almendra chiquitana.

Cuadro 7: Fortalezas identificadas: para un desarrollo del turismo y gastronomía con identidad territorial.

Fotografías

Fotografía 1: Primer taller “Análisis culinario de la almendra chiquitana”.

Fotografía 2: Primer taller de cocina “Análisis de aplicación de la almendra chiquitana”.

Fotografía 3: Quebrado de almendra chiquitana.

Fotografía 4: Reunión con la asociación de productores de almendra de San Ceferino.

Fotografía 5: Segundo taller “Análisis culinario de la almendra chiquitana”.

Fotografía 6: Segundo taller de cocina “Análisis de aplicación de la almendra chiquitana”.

Fotografía 7: Almendra chiquitana.

Fotografía 8: Almendra frita envasada.

Fotografía 9: Pato al mole (con almendra chiquitana).

Fotografía 10: Frutos, despulpado (jane), carozo y semilla.





PRESENTACIÓN

La Chiquitania es un territorio donde el bosque, la cultura y la alimentación se entrelazan de manera profunda. Sus paisajes, pueblos y prácticas cotidianas reflejan una relación histórica con los frutos del monte, entre ellos la almendra chiquitana, que ha estado presente en el territorio y hoy comienza a ocupar un lugar relevante en la cocina y la identidad alimentaria de las comunidades de Chiquitos.

Rutas del sabor: almendra chiquitana, patrimonio alimentario, recoge ese vínculo entre naturaleza y cultura desde una mirada que reconoce el valor del conocimiento local, la creatividad culinaria y el potencial de la gastronomía como una vía para fortalecer identidades, generar oportunidades y promover la conservación del bosque.

Desde la Fundación Amigos de la Naturaleza (FAN), creemos que poner en valor los productos del bosque chiquitano implica no solo resaltar sus cualidades alimentarias, sino también visibilizar los saberes, prácticas y territorios que les dan origen. Este documento es parte de ese esfuerzo por reconocer la almendra chiquitana como un patrimonio alimentario vivo, dinámico y profundamente ligado al bienestar de las comunidades y a la conservación de los ecosistemas que la sostienen.

Expresamos nuestro agradecimiento a las personas, familias y comunidades de la Chiquitania que, a través de su conocimiento, prácticas y experiencias, mantienen viva esta relación con el bosque. Asimismo, agradecemos el trabajo de investigación y sistematización realizado para hacer posible esta publicación, así como el apoyo de la cooperación internacional que acompaña los esfuerzos de FAN por promover modelos de desarrollo sostenible basados en el uso responsable y la puesta en valor del patrimonio natural y cultural.

Esperamos que este documento contribuya a inspirar nuevas miradas, diálogos y acciones en torno a la gastronomía chiquitana, el valor de sus productos forestales y el rol que estos pueden desempeñar en la construcción de un futuro sostenible para la región.

Natalia Calderón
Directora Ejecutiva
Fundación Amigos de la Naturaleza



1. Antecedentes

La Fundación Amigos de la Naturaleza (FAN) es una organización civil comprometida con la conservación ambiental, que desarrolla y promueve, con sustento técnico-científico, caminos innovadores de desarrollo integral y sostenible. La visión de FAN es lograr que la sociedad asuma la conservación de la naturaleza como base fundamental para alcanzar dicho desarrollo.

El impacto a largo plazo que se busca es lograr que Bolivia valore, proteja y conserve su patrimonio natural y las funciones ambientales que sustentan los medios de vida y bienestar de su población para el desarrollo sostenible y la resiliencia climática.

Actualmente, FAN ejecutó el proyecto *“Cadenas de valor basadas en la naturaleza para el desarrollo productivo sostenible en la Chiquitania”*, con financiamiento de la Cooperación Española en Bolivia. Para el cumplimiento de los objetivos de esta iniciativa, FAN contrató una consultoría para llevar a cabo el estudio: *“Rutas del sabor chiquitano: aprovechamiento culinario de la almendra y su puesta en valor como patrimonio alimentario de Chiquitos”*.

Este estudio cobra especial relevancia considerando que hoy en día se observa un uso más amplio de la almendra chiquitana: desde su presencia en snacks, hasta su incorporación como ingrediente en recetas desarrolladas por asociaciones de productores, chefs y empresas. Algunas de las propuestas se han presentado en eventos como la feria gastronómica Cheruje, e incluso ya forman parte de los menús de reconocidos restaurantes, como Hapo, Sacha Huasca, entre otros.

2. Objetivos

Registrar el aprovechamiento culinario local de la almendra chiquitana y elaborar una línea base de este patrimonio alimentario regional, con miras a futuros proyectos de vinculación productiva y de transformación de insumos locales.

3. Resultados y productos esperados

- a) Fichas de registro sobre la almendra chiquitana, elaboradas bajo el enfoque de patrimonio alimentario.
- b) Documento de análisis básico del sistema alimentario chiquitano, desde un enfoque territorial, productivo, económico y sociocultural.
- c) Documento base para el registro oficial de la almendra chiquitana como parte del patrimonio alimentario de la región de Chiquitos del departamento de Santa Cruz.

4. Metodología

La metodología de trabajo para la consultoría titulada: *“Rutas del sabor chiquitano: aprovechamiento culinario de la almendra y su puesta en valor como*

patrimonio alimentario de Chiquitos”, se basó en una combinación de técnicas cualitativas y cuantitativas, con énfasis en los testimonios de actores clave: productores, asociaciones, autoridades locales (sociales y políticas), y personal de organizaciones civiles con presencia en el territorio.

Se aplicaron técnicas de análisis documental y entrevistas a personas involucradas en el aprovechamiento culinario de la almendra chiquitana. Para ello se coordinó de manera eficiente y eficaz con personal de FAN, a fin de elaborar un mapeo de actores de la cadena de valor en los municipios de San José de Chiquitos y San Ignacio de Velasco.

En ambas localidades se organizaron grupos focales, utilizando esta herramienta didáctica que permitió recolectar información valiosa sobre el uso de la almendra chiquitana, así como su potencial económico y sociocultural en la región.

Por otro lado, se llevaron a cabo entrevistas a actores vinculados a la cadena de valor y a la promoción de este fruto en las ciudades de Santa Cruz de la Sierra y La Paz.

Gracias a la logística implementada por FAN, fue posible realizar visitas a varios municipios y comunidades de la Chiquitania sur y norte. Se accedió a áreas de manejo de la almendra chiquitana, lo que permitió obtener información valiosa sobre su gestión territorial y aprovechamiento económico.

También se visitaron lugares con alto potencial turístico —tanto natural como sociocultural—, que podrían convertirse en ejes importantes para el desarrollo de un turismo gastronómico con identidad territorial propia.

Los grupos focales estuvieron conformados por:

- Personas productoras de almendra chiquitana, vinculadas a asociaciones y/o empresas comunitarias.
- Representantes de asociaciones dedicadas a la producción de frutos chiquitanos.
- Autoridades sociales locales.
- Autoridades político-administrativas de la región.
- Organizaciones civiles que apoyen la producción y/o comercialización de estos frutos.
- Cocineras y cocineros locales que integran frutos chiquitanos en sus propuestas gastronómicas.

Estos espacios de diálogo y análisis permitieron recopilar información relevante no solo sobre la producción de almendra chiquitana y otros frutos, sino también sobre aspectos fundamentales como: la recolección, temporalidad, conservación, transformación, aplicación, comercialización, así como los utensilios y técnicas utilizados en estos procesos.

Asimismo, este trabajo puso en valor saberes culinarios y elementos socioculturales simbólicos asociados tanto a la almendra como a otros frutos chiquitanos, fortaleciendo el reconocimiento de su aporte a la identidad alimentaria cruceña.

Las entrevistas realizadas en Santa Cruz de la Sierra y La Paz fueron dirigidas a:

- Cocineras/os y chefs que usan almendra y otros frutos chiquitanos en sus platos.
- Emprendedores que elaboran y comercializan productos con base en almendra chiquitana.
- Representantes de organizaciones civiles que impulsan la comercialización de estos productos.

MATRIZ METODOLÓGICA

La elaboración de fichas de registro (ficha de registro almendra chiquitana; ficha de registro de elaboraciones a base de almendra; ficha de técnicas aplicadas a la producción, conservación y transformación; ficha de registro de herramientas y utensilios utilizados) se llevó a cabo aplicando la metodología propuesta en el texto: *Patrimonio alimentario. Análisis conceptual y metodología de registro desde enfoques locales, regionales y territoriales*.¹ Escrito por la investigadora Yolanda Borrega Reyes y publicado por el Movimiento de Integración Gastronómico Alimentario de Bolivia.

Actividad	Metodología	Descripción
Revisión documental	Análisis de documentos	Revisión de documentos sobre la producción de la almendra chiquitana y otros productos de la región. Incluye textos elaborados por asociaciones, instituciones u organizaciones que promueven el consumo de frutos chiquitanos.
Recolección de datos	Grupos focales	Entrevistas grupales con actores vinculados a la cadena de valor de la almendra chiquitana y otros productos locales.
	Entrevistas	Recolección de información mediante entrevistas a actores clave, relacionados con el aprovechamiento y comercialización de la almendra chiquitana.
Informe final	Documento	Redacción de un informe narrativo que aborde aspectos históricos, el valor cultural y la relevancia de la almendra chiquitana en la alimentación local, incluyendo tradiciones festivas y saberes comunitarios.

Cuadro 1: Matriz metodológica
Fuente: elaboración propia

La finalidad de esta recolección de datos es construir un documento que registre la historia, el valor simbólico y el uso cotidiano de la almendra chiquitana en la alimentación local, incluyendo también su papel en festividades y costumbres. Además, uno de los principales objetivos de este trabajo es garantizar que el texto sea respetuoso con las visiones locales, promoviendo la valoración y conservación del patrimonio alimentario regional.

5. Bitácora: Análisis coyuntural y territorial de la intervención

El 27 de enero de 2024, a las 14:50, se arribó al municipio de San José de Chiquitos, e inmediatamente se coordinó con el representante de FAN, Joselito Machado, los detalles para el desarrollo de las actividades programadas.

Al día siguiente, en instalaciones de la Central de Comunidades Indígenas de Chiquitos - Turubó (CCIC-T), se llevó a cabo el taller “Análisis culinario de la almendra chiquitana y el patrimonio alimentario chiquitano” con participación de actores de los municipios de San José de Chiquitos y Roboré, entre ellos personal técnico de los municipios y representantes comunales.



Fotografía 1: Primer taller “Análisis culinario de la almendra chiquitana”

Fuente: Joselito Machado

1 <https://miga.org.bo/wp-content/uploads/2021/12/Patrimonio-Alimentario.pdf>



Fotografía 2: Primer taller de cocina “Análisis de aplicación de la almendra chiquitana”.
Fuente: elaboración propia

La participación activa de todos los asistentes permitió recolectar información valiosa, tanto de la experiencia personal como desde la práctica comunitaria, sobre el manejo de esta semilla, desde un enfoque culinario y cultural.

El lunes 29 de enero se llevó a cabo, en las mismas instalaciones del CCIC-T, el taller de cocina “Análisis de aplicación de la almendra chiquitana en elaboraciones locales”. Para este taller se contó con la participación de 22 personas, entre quienes se destacó Judith Zeballos Ramos, docente de gastronomía del Gobierno Autónomo de Roboré. Ella aportó valiosamente con sus conocimientos sobre el manejo culinario de la almendra chiquitana, preparando leche y quesillo de almendra.

El martes 30 de enero se realizó la visita a la comunidad San Ceferino, en compañía de personal de la empresa de lácteos Delizia, representada por el gerente general Felipe Vera, y el gerente comercial Horacio Vera. Por parte de FAN asistieron Ruth Delgado, Zarina Méndez y Joselito Machado. Durante la visita se logró observar, tanto en teoría como en práctica, el quebrado del fruto para la obtención de la almendra, y se degustó chicha elaborada con esta semilla.

Asimismo, se realizó una reunión con miembros de la asociación de productores de almendra chiquitana de la comunidad de San Ceferino, quienes detallaron las actividades relacionadas con la cadena de valor de la almendra desde un enfoque productivo. Estos testimonios permitieron mostrar la realidad coyuntural, económica y socioproductiva del territorio y esbozaron una idea inicial de conexión con la industria alimentaria a mayor escala, como es el caso de la empresa Delizia.



Fotografía 3: Quebrado de almendra chiquitana
Fuente: elaboración propia

Luego, se visitó el área de manejo comunal, donde se encuentran los árboles de almendra chiquitana. Allí fue posible observar la gestión del territorio productivo, enmarcada en un manejo responsable y en principios de crianza mutua.

De regreso a San José de Chiquitos, se realizó un recorrido por los atractivos turísticos naturales y culturales, como el sitio arqueológico Santa Cruz la Vieja, el Mirador de Ñuflo, el Valle de la Luna y el Calvario.

El miércoles 31 de enero, la parada fue en San Ignacio de Velasco. Allí se visitaron los municipios de San Rafael y San Miguel de Velasco, donde se pudo observar la comercialización de productos locales como el queso criollo, y a la vez constatar la influencia brasileña en el consumo de frutos procesados, como es el caso del *asaí*².

Al arribar a San Ignacio, se visitó el Jardín Clonal de Ecotipos de Almendra Chiquitana, que fue parte del proyecto PROBOSQUE, implementado por la GIZ en coordinación con personal del Ministerio de Medio Ambiente y Agua y del Gobierno Autónomo Municipal de San Ignacio de Velasco.

El segundo taller, titulado “Análisis culinario de la almendra chiquitana y el patrimonio alimentario chiquitano”, se llevó a cabo el jueves 1 de febrero en el salón de la Asociación de Ganaderos San Ignacio de Velasco (AGASIV). Contó con la participación de 17 personas, entre ellas representantes de comunidades indígenas, campesinas, autoridades políticas del municipio y empresarios privados vinculados con la alimentación y sistemas alimentarios locales.

El viernes 2 de febrero, en instalaciones de la pastelería *Barbara's House* se llevó a cabo el segundo taller de cocina “Análisis de aplicación de la almendra chiquitana en elaboraciones locales”. Allí se contó con la participación de 16 personas,

2 Açaí en portugués.

actores importantes del sistema alimentario: productoras, transformadoras, restauranteras, mujeres vinculadas con el sistema alimentario local.

Ese mismo día, cumpliendo con el paseo turístico por la zona, se visitó el importante Santuario Arqueológico y la laguna de Santa Ana, además del Parque Represa de San Ignacio y la Cueva de Yeso; logrando observar el potencial turístico cultural del territorio.

Se visitó a la señora Lorenza Surubí, de la comunidad de Candelaria, quien nos brindó un recorrido por su propiedad, donde desarrolla un manejo integral productivo, vinculando diversos elementos y generando conocimiento altamente valioso sobre un sistema productivo sostenible y coherente con el territorio.

El sábado 3 de febrero, retornando a la ciudad de Santa Cruz de la Sierra, se recorrieron varios municipios chiquitanos como Concepción y San Javier. Allí se evidenció el desarrollo identitario a partir de elementos culturales y gastronómicos de alto potencial.

6. Análisis de situación de aprovechamiento culinario local de la almendra chiquitana

El análisis de la culinaria de un territorio debe abordarse desde una perspectiva amplia, que considere múltiples enfoques y saberes, generando un trabajo multidisciplinario capaz de producir resultados coherentes y representativos de cada contexto local.



Fotografía 4: Reunión con la asociación de productores de almendra de San Ceferino

Fuente: elaboración propia



Fotografía 5: Segundo taller “Análisis culinario de la almendra chiquitana”.
Fuente: elaboración propia.

Es fundamental analizar los diversos elementos que componen los sistemas alimentarios de un territorio, lo que permite plantear acciones específicas orientadas al desarrollo sostenible de las comunidades, garantizando el respeto por su forma de vida, cosmovisión y saberes tradicionales. Además, este enfoque promueve relaciones armoniosas en el marco de la crianza mutua entre todos los seres que habitan un espacio determinado.

La almendra chiquitana ha cobrado relevancia en los últimos años, incluso en mercados internacionales, esto debe ser considerado como una oportunidad que beneficie al mayor número posible de personas que habitan la Chiquitania. Una vía clave para lograrlo es a través de procesos de patrimonialización de la alimentación local, enfocados de manera holística y con profundo respeto por las identidades culturales de la región.

Para ello, es esencial desarrollar herramientas, como fichas de registro, específicamente vinculadas a la almendra chiquitana y que permitan documentar, proteger y proyectar este valioso conocimiento local.

Fichas de registro sobre la almendra chiquitana

La elaboración de fichas de registro resulta una herramienta clave, ya que permite una documentación detallada, sistemática y organizada sobre productos primarios, técnicas culinarias, herramientas, utensilios y elaboraciones.

Este tipo de registro ayuda a preservar conocimientos tradicionales asociados a la producción y preparación de alimentos, al tiempo que reconoce su autoría,

procedencia e identidad cultural, fortaleciendo la trazabilidad y el vínculo con el territorio. La conservación del patrimonio culinario se va enriqueciendo cuando se documentan aspectos como los ingredientes, las técnicas, los utensilios tradicionales, las creencias, los simbolismos y los valores asociados a cada preparación. Las fichas permiten visualizar y así poner en valor estos recursos locales —sean productos, saberes o herramientas—, reconociendo su importancia nutricional, económica, social e histórica.

Asimismo, las fichas de registro cumplen una función pedagógica: pueden servir como material de referencia para futuras generaciones, facilitando la transmisión del conocimiento culinario tradicional y evitando su pérdida en un contexto de cambios culturales acelerados.

No menos importante es su potencial turístico y económico: la información recopilada en las fichas puede emplearse para el desarrollo de actividades turísticas con identidad local, la promoción de productos regionales, y la creación de nuevas oportunidades económicas relacionadas con la gastronomía.

En conclusión, la elaboración de fichas de registro constituye una acción fundamental para preservar, valorar y difundir el patrimonio culinario. Además, sienta las bases para el aprovechamiento sostenible de los recursos locales y contribuye al desarrollo de actividades económicas creadas, responsables y arraigadas en la identidad de un territorio.



Fotografía 6: Segundo taller de cocina sobre “Análisis de aplicación de la almendra chiquitana”.
Fuente: elaboración propia

7. Línea base sobre patrimonio alimentario chiquitano

La matriz que se presenta a continuación constituye una línea base exhaustiva del patrimonio alimentario de la región de Chiquitos, en el departamento de Santa Cruz, Bolivia. Este registro documenta los diversos productos alimentarios, tanto de origen vegetal como animal, que forman parte de la dieta y las costumbres culinarias de la zona. Incluye una amplia variedad de frutas, verduras, tubérculos, cereales, animales de caza, peces y animales de crianza, así como las festividades y utensilios tradicionales empleados en la preparación de alimentos.

Una de las características más destacables de este registro es la riqueza y diversidad de frutas locales que se consumen en la región. Algunas de las más prominentes son: almendra chiquitana, totaí, cusi, paquió, motacú y chonta; utilizadas de múltiples formas, ya sea consumo directo, elaboración de pulpas, refrescos, mermeladas, licores, etc.

FICHA DE REGISTRO DE ALMENDRA CHIQUITANA/ NÓKÜMONÍSH⁷



Nombre común

**Almendra
chiquitana**

Nombre científico

Dipteryx alata Vogel

Otros nombres

Nókümonísh

(en lenguas de la Chiquitania boliviana)

Barú (castellano)

Baru (portugués)

Origen

Nativo

Forma de obtención

Recolección

7. Fuentes: Coímbra, 2016; IICA, 2018; FAN, 2021.

8. Fuente: Instituto Brasileiro de Florestas (IBF) <https://www.ibflorestas.org.br/lista-de-especies-nativas/baru> 9 (Coímbra, 2016)

Descripción

Fruto color marrón claro, cubierto por una cáscara. Internamente posee pulpa, que tiene una medida entre 4 a 5 milímetros, y, además, un carozo duro. En el centro cuenta con una única semilla de color blanco a marfil.

Zonas de producción (existencia)

Zona	Época de recolección
Principalmente en el cerrado chiquitano del departamento de Santa Cruz. Se tienen datos de su existencia en los departamentos de Beni, La Paz y Pando. Otros países que cuentan con este fruto son: Brasil, Paraguay y Perú.	Junio - Noviembre 
Formas de producción	En la época de recolección las mujeres y los niños recolectan los frutos caídos en saquillos para su acopio y posterior quebrado, consumo y/o comercialización. Se produce de forma silvestre en el bosque y en sistemas silvopastoriles y en sistemas agroforestales.

Calendario agro festivo

Fecha	Actividad	Significado
Usos gastronómicos (en Chiquitos)	Almendra tostada Almendra frita Insumo primario en salsa tipo nogada o pipián Chicha de almendra Galletas	

Partes comestibles	Leguminosa que posee dos elementos comestibles: la semilla y la pulpa. La semilla es el elemento de mayor uso. Es de color blanco a marfil con cáscara de color marrón, posee forma ovoide alargada con medidas que van desde 1 hasta 2,5 centímetros. Su peso oscila entre el 7 y el 10% del fruto. Textura crocante, con sabor lechoso en cruda y almendrado en tostado. La pulpa o jane es de color marrón verdusco con alto contenido de azúcar y fibra. Su peso oscila entre el 40 y 50 % del fruto. Su sabor es achocolatado y almendrado con notas a algarrobo.
Formas de consumo	Crudo en cantidad controlada Tostada Procesada
Propiedades	Semilla: alto contenido de proteínas y carbohidratos aporta con calcio, zinc, hierro y potasio. Posee aceites insaturados benéficos para la salud. Jane: Alto contenido de fibra y azúcares por la que la hace de alto valor energético.
Usos medicinales	De la semilla se extrae el aceite que se utiliza para contrarrestar la fiebre. También se puede usar en la cosmética por su poder hidratante.
Espacios de acceso	Directamente de productores locales, organizaciones civiles o tiendas especializadas en alimentación saludable.

Variedades y estado de conservación

De acuerdo con observaciones de expertos existen al menos 9 ecotipos de *Dipteryx alata*³

De manera silvestre se automantiene perfectamente. Debido a su potencial económico, la tendencia es que su producción en plantaciones sea ascendente.

³ Erik Arancibia - GIZ (19 -02 -2024)

Saberes y creencias relacionados

No se tienen datos de usos tradicionales de larga data.

Identificación de valores

Histórico	Producto de origen prehispánico sin datos de uso tradicional.
Nutricional	Podría ser considerado un superalimento por su alto valor nutricional.
Social	No posee aún un sentido identitario, pero tiene un alto potencial para serlo.
Económico	Es una alternativa para generar ingresos en las comunidades indígenas y campesinas, específicamente para las mujeres, pudiendo transformarse en la herramienta para el sustento e independencia económica. También es una opción para el empresariado privado o comunal que desea implementar plantaciones o sistemas silvopastoriles para su aprovechamiento, permitiendo la conservación de los bosques chiquitanos

FICHA DE REGISTRO DE ELABORACIONES



Nombre del producto

**Almendra
cruda pelada**

Origen /Autoría	Nativo de la región chiquitana
Época de consumo	Todo el año
Lugares de consumo	Doméstico y para elaboración base para otras preparaciones.

Descripción

Ingredientes	Preparación
1 kilo de almendra cruda con cáscara C/n de agua potable	Remojar la almendra en un balde y cambiar el agua cada cuatro horas, hasta completar 24 horas. ⁴ Pelar las almendras y colocarlas inmediatamente en agua fría para evitar oxidación.
Técnicas y utensilios	Recipiente para el remojo: bol, fuente o balde.
Cambios en la preparación	Remojar la almendra en agua hervida por 30 a 45 minutos, pelar y reservar en agua fría para evitar oxidación.
Cambios de ingredientes	Ninguno
Cambio de técnicas y utensilios	Se recomienda el uso de recipientes de acero inoxidable o vidrio apto para hornos.

4. Fuente: Céspedes 2023

Propiedades nutricionales	Se recomienda el consumo en pocas cantidades debido a su poder laxante.
Otras propiedades	No se indica
Contexto festivo / cotidiano	Sirve de base para otras elaboraciones.
Prácticas de comensalismo	No identificadas
Tratamiento de los residuos	Las cáscaras pueden ser usadas para compost.
Creencias y simbolismos	No identificado
Valores identificados	No identificado
Estado de conservación del recurso	Frecuente
Mapa de elaboración	



FICHA DE REGISTRO DE ELABORACIONES



Nombre del producto

Leche de almendra chiquitana (pura)

Origen /Autoría

Nativo de la región chiquitana

Época de consumo

Todo el año

Lugares de consumo

Doméstico y para elaboración base para otras preparaciones.

Descripción

Ingredientes	Preparación
500 gr. de almendra cruda pelada 3 litros de agua potable, hervida y fría	Licuar la almendra con el agua (porciones adecuadas para la licuadora). Tamizar (filtrar o colar en la jarra).
Técnicas y utensilios	Licuadora Tamiz fino (para tamizar o filtrar) o paño limpio de algodón. Jarra de 3 litros
Cambios en la preparación	Ninguno
Cambios de ingredientes	Se puede agregar canela o cualquier aromatizante al agua si se desea consumir directamente
Cambio de técnicas y utensilios	Ninguno
Propiedades nutricionales	Alto contenido proteico, grasas no saturadas, calcio, fósforo y hierro.

Otras propiedades	Bebida refrescante
Contexto festivo / cotidiano	Sirve de base para otras elaboraciones.
Prácticas de comensalismo	No identificadas
Tratamiento de los residuos	La borra puede usarse para otras preparaciones, como, por ejemplo: quesillo, albóndigas, etc.
Creencias y simbolismos	No identificado
Valores identificados	No identificado
Estado de conservación del recurso	Frecuente
Mapa de elaboración	



FICHA DE REGISTRO DE ELABORACIONES



Nombre del producto

Almendra caramelizada (praliné)

Origen /Autoría

De origen francés aplicada a varias cocinas mundiales

Época de consumo

Todo el año

Lugares de consumo

Doméstico o comercial. Para consumo directo o elaboración base para otras preparaciones

Descripción

Ingredientes

100 gr de azúcar blanca

100 gr de almendra
tostada y pelada

Preparación

1. En un sartén ancho, espolvorear el azúcar de manera uniforme por toda la base y luego colocar el sartén a fuego medio.
2. Cuando el azúcar esté derritiéndose, mover con mucho cuidado con un cucharón de madera o de material antiadherente.
3. Cuando el azúcar empiece a cambiar de color, retirar del fuego y agregar la almendra chiquitana, integrando con mucho cuidado.
4. Dejar enfriar.
5. Se puede consumir de manera directa o se puede picar para decorar otras preparaciones.

Técnicas y utensilios	Sartén amplio para caramelizar Cucharón plano de madera o de material antiadherente
Cambios en la preparación	Ninguna
Cambios de ingredientes	Ninguna
Cambio de técnicas y utensilios	Ninguna
Propiedades nutricionales	Alto contenido de azúcar
Otras propiedades	Ninguna
Contexto festivo / cotidiano	Cotidiano
Prácticas de comensalismo	No existen referencias
Tratamiento de los residuos	La cáscara de la almendra puede ser utilizada en compost.
Creencias y simbolismos	Ninguna identificada
Valores identificados	Ninguna identificada
Estado de conservación del recurso	Frecuente
Mapa de elaboración	



FICHA DE REGISTRO DE ELABORACIONES



Nombre del producto

**Almendra
frita**

Origen /Autoría

Nativo

Época de consumo

Todo el año

Lugares de consumo

Doméstico o comercial (en cualquier lugar como snack)

Descripción

Ingredientes	Preparación
500 gr de almendra cruda pelada 500 ml de agua Sal al gusto 4 dientes de ajo Aromáticos a gusto (laurel, orégano, romero, etc.) Abundante aceite para freír Ají rojo en polvo (opcional)	1. En un recipiente colocar el agua con los aromáticos y los cuatro dientes de ajo machacados. Marinar por dos horas. 2. Filtrar las almendras y secarlas muy bien con paños limpios. Reservar. 3. Calentar abundante aceite a temperatura media alta. 4. Freír la almendra hasta dorar. 5. Retirar y rectificar sabor. 6. Si se desea se puede colocar ají rojo en polvo.
Técnicas y utensilios	Recipiente (bol, fuente) Perol para freír Espumadera metálica

Cambios en la preparación	Se puede condimentar con elementos secos después de freír las almendras ⁵ .
Cambios de ingredientes	Puede usarse ajo en polvo o condimentos en polvo para sazonar después de fritas.
Cambio de técnicas y utensilios	Ninguna
Propiedades nutricionales	Alto contenido en grasas saturadas y sal, no recomendado para hipertensos.
Otras propiedades	Ninguna
Contexto festivo / cotidiano	Consumo cotidiano
Prácticas de comensalismo	Como snack o piqueo
Tratamiento de los residuos	Analizar posibilidades de reciclaje de materia grasa restante.
Creencias y simbolismos	Ninguno identificado
Valores identificados	Ninguno identificado
Estado de conservación del recurso	Frecuente
Mapa de elaboración	



5 Fuente: Céspedes, 2023

FICHA DE REGISTRO DE ELABORACIONES



Nombre del producto

Galletas dulces de almendra chiquitana

Origen /Autoría

Nativo

Época de consumo

Todo el año

Lugares de consumo

Doméstico o comercial. En cualquier lugar como snack

Descripción

Ingredientes	Preparación
150 gr de mantequilla 200 gr de harina blanca 75 gr de azúcar blanca Pizca de sal 100 gr de almendra tostada y molida 1 huevo entero	1. En un recipiente colocar la mantequilla, la harina, el azúcar y la sal. Integrar hasta obtener punto arena. 2. Colocar la almendra tostada y molida e integrar a la preparación. 3. Agregar el huevo e integrar. 4. Dejar refrigerar envuelto en papel plástico, por lo menos 30 minutos. 5. Porcionar y hornear por 15 minutos a 160°C.
Técnicas y utensilios	- Punto arena, técnica aplicada a masas quebradizas - Horno - Uslero - Refrigerador - Papel plástico

Cambios en la preparación	Se puede modificar el sabor de las galletas con otros insumos.
Cambios de ingredientes	De acuerdo con el acceso.
Cambio de técnicas y utensilios	De acuerdo con las condiciones locales.
Propiedades nutricionales	Alto contenido calórico
Otras propiedades	No identificado
Contexto festivo / cotidiano	Cotidiano
Prácticas de comensalismo	No identificadas
Tratamiento de los residuos	No identificados
Creencias y simbolismos	No identificados
Valores identificados	No identificados
Estado de conservación del recurso	Frecuente
Mapa de elaboración	



FICHA DE REGISTRO DE ELABORACIONES



Nombre del producto

Pipián de almendra chiquitana (salsa)

Origen /Autoría

De origen colonial, a base de semilla de zapallo

Época de consumo

Todo el año

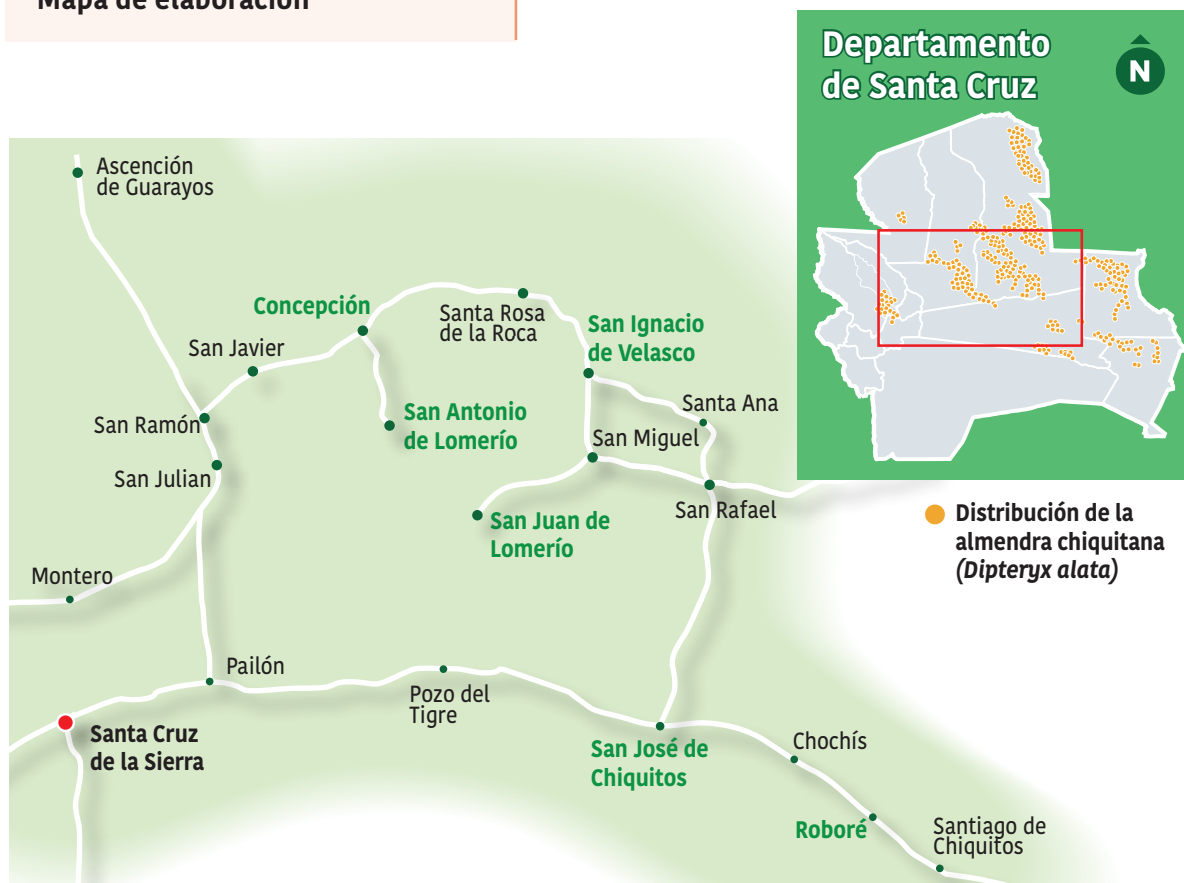
Lugares de consumo

Doméstico o comercial.

DESCRIPCIÓN

Ingredientes	Preparación
2 cebollas moradas picadas 2 dientes de ajo picados 1 morrón rojo en cubos 1 taza de almendra tostada C/n de sal C/n de aceite, pimienta, comino y cúrcuma en polvo	1. Rehogar la cebolla, el ajo y el morrón 2. Agregar sal, pimienta y cúrcuma, al gusto 3. Licuar la almendra y colocar al rehogado Esta salsa es base para varias preparaciones, se puede agregar a la carne de res, pollo o pescado.
Técnicas y utensilios	Licuada Sartén u olla y cucharón
Cambios en la preparación	De acuerdo con el acceso a insumos

Cambios de ingredientes	En algunas recetas se puede encontrar el uso de leche de almendra cruda.
Cambio de técnicas y utensilios	No identificado
Propiedades nutricionales	Alto contenido calórico
Otras propiedades	Potencial para ser un plato festivo
Contexto festivo / cotidiano	Festivo
Prácticas de comensalismo	No identificadas
Tratamiento de los residuos	No identificadas
Creencias y simbolismos	No identificadas
Valores identificados	No identificadas
Estado de conservación del recurso	Frecuente
Mapa de elaboración	



Fichas de técnicas culinarias

FICHA DE REGISTRO DE TÉCNICAS



Nombre de la técnica

Quebrado

Origen	Nativo
Descripción	Se realiza para la obtención de la semilla, puede realizarse con machete o con quebradora mecánica.
Elaboración en la que se aplica	Obtención de semilla cruda
Estado de conservación	Frecuente
Creencias y simbolismo	No identificado

Valores identificados

No identificados	
------------------	--

FICHA DE REGISTRO DE TÉCNICAS



Nombre de la técnica

Tostado

Origen	Nativo
Descripción	Se realiza de manera artesanal y mecánica mediante el uso de tiesto u horno de tostado.
Elaboración en la que se aplica	Tostado de semilla
Estado de conservación	Frecuente
Creencias y simbolismo	No identificado

Valores identificados

No identificados	
------------------	--

FICHA DE REGISTRO DE TÉCNICAS



Nombre de la técnica

Procesado

Origen

Introducido

Descripción

Con el uso de utensilios mecánicos o manuales para cambiar la textura del insumo.

Elaboración en la que se aplica

Leche de almendra (cruda.) Chicha de almendra

Estado de conservación

Frecuente

Creencias y simbolismo

No identificado

Valores identificados

No identificado

FICHA DE REGISTRO DE HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS



Nombre de la herramienta

Quebradora

Descripción

Herramienta mecánica que consta de una palanca con cuchilla afilada y una base cóncava.

Descripción de uso

Colocando el fruto en la parte cóncava de la quebradora se aplica fuerza mecánica a la palanca, logrando quebrar el fruto.

Estado de conservación

Permanente

Creencias y simbolismo

No identificado

Valores identificados

No identificado

FICHA DE REGISTRO DE HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS



Nombre de la herramienta

Tacú⁶

Descripción

Utensilio de madera tallada que tiene dos elementos el tacú en sí y la manija.

El tacú es un elemento cóncavo profundo y la manija es un mazo alargado con los extremos abultados.

Descripción de uso

Se colocan los alimentos a procesar en la parte cóncava del tacú y se martaja o maja con la manija hasta lograr la textura deseada

Estado de conservación

Permanente

Creencias y simbolismo

Posee alto simbolismo social, su uso se aplica en la mayoría de los hogares sin tomar en cuenta las condiciones económicas.

Valores identificados

No identificado

6 Gaya (2014) y Luna (2021) indican que: La palabra tacú viene del chiquitano *tacuush*.

FICHA DE REGISTRO DE HERRAMIENTAS Y UTENSILIOS



Nombre de la herramienta

Tiesto

Descripción

Vasija de barro cocido

Descripción de uso

Se utiliza para tostar granos

Estado de conservación

Permanente

Creencias y simbolismo

Posee alto simbolismo dentro de la culinaria de tierras bajas, siendo un utensilio común en las cocinas del Oriente boliviano

Valores identificados

No identificado

Muchas de estas frutas, además, poseen usos medicinales —como aceites capilares o tratamientos con propiedades antioxidantes y antiinflamatorias— lo que evidencia su valor integral dentro del sistema sociocultural.

Además de las frutas, esta línea base destaca la importancia de cultivos tradicionales como la yuca, el joco, el frijol fresco, el camote y el choclo, todos esenciales en la dieta chiquitana. También se reconoce el aporte de animales de caza —como el tatú, el jabalí y el anta— y de especies ictiológicas como el pacú, el tambaquí y el yacundá. Estos recursos naturales son aprovechados de manera sostenible, reflejando una relación profunda y respetuosa con el entorno y el legado ancestral del territorio.

Otro aspecto destacable es la presencia viva de festividades y celebraciones tradicionales que giran en torno a la cultura alimentaria chiquitana. Eventos como el Carnaval, el Festival de la Chobena y el Tipoy, la Feria Productiva, y las fiestas patronales en distintas comunidades, brindan la oportunidad de disfrutar y compartir los platillos y bebidas típicas de la región, fortaleciendo así la identidad cultural y los lazos comunitarios.

Esta línea base también incluye una sección dedicada a los utensilios tradicionales empleados en la preparación de alimentos, como el tacú (utensilio para moler y amasar), el molinillo, el urupé (cernidor) y el batán de madera o piedra para moler granos. Estos utensilios, además de su funcionalidad práctica, pueden tener valores simbólicos y culturales que reflejan la estrecha relación entre la comunidad chiquitana y su entorno natural.

El registro del patrimonio alimentario chiquitano constituye un valioso esfuerzo por documentar y preservar los conocimientos, prácticas y tradiciones culinarias de una cultura rica y diversa como es la chiquitana. Más allá de su importancia para la salvaguardia de este legado, esta base de registro puede ser una herramienta estratégica para desarrollar futuras acciones de tipo turístico, gastronómico y cultural, fomentando así la valoración y el reconocimiento del patrimonio alimentario chiquitano a escala regional, nacional e internacional.

LÍNEA BASE DE REGISTRO DE PATRIMONIO ALIMENTARIO DE CHIQUITOS

Nro.	GRUPO/ INSUMO	MES												Uso culinario	Uso medicinal	Observaciones
		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic			
FRUTAS																
1	Almendra chiquitana													Se puede consumir la pulpa (jane), aunque no es muy frecuente. La semilla es de alto consumo, mayormente tostada, aunque también se puede consumir frita. Su harina tostada se emplea en repostería y cocina.	Su aceite tiene uso cosmético.	
2	Totaí													Consumo directo de pulpa y también para elaborar chicha. Su semilla, larvas y palmito, también se consumen.	Aceite para uso capilar / vitamina A y ácido oleico.	Existen muchas variedades.
3	Cayú															
4	Manga															
5	Guayaba													Alto consumo. De manera directa, en refresco o mermelada.	Las hojas son usadas para controlar la tos y la corteza para disminuir la diarrea.	
6	Chirimoya															
7	Chirimoya pancita													Consumo directo.		
8	Chirimoya de monte													Consumo directo.		
9	Chirimoyita de pampa													Consumo directo.	Posible contenido de vitamina A.	
10	Chirimoyita de monte													Consumo directo.		
11	Achachairú													Consumo directo y además su pulpa tiene potencial para diferentes elaboraciones. Se consume en refrescos, sorbetes, postres, etc.		

29	Cayusillo																	Consumo directo, aunque en baja frecuencia.	Para tratamiento de diabetes.	
30	Guinda																	Consumo directo.		
31	Asaí																	Consumo directo y en pulpa.	Posee propiedades antioxidantes.	
32	Coquito																	Se consume su semilla, luego del quebrado del fruto.		
33	Cusi																	Consumo de semilla y de palmito.	El aceite se usa para tratamiento capilar.	Dentro del fruto crecen larvas que son comestibles.
34	Cusicito																	Consumo de semilla.	Aceite de uso tópico capilar.	
35	Chonta																	Consumo directo como alimento de reemplazo, además tiene potencial para la elaboración de pulpa.	Posee vitamina A y su aceite es requerido por la cosmética. Es conocida como manteca de murumuru.	
36	Marayaú																	Consumo directo.		Se elaboran artesanías con los tallos.
37	Motacú																	Se puede consumir la pulpa y la semilla de manera directa, aunque es más frecuente su consumo cocida y combinada con miel, cuajada o queso. También se consume el palmito.	Aceite de uso capilar.	
38	Motacuchí																	Se consume tanto la pulpa y las semillas (caluchas).		

39	Palma real													Consumo directo de la pulpa, generalmente en chicha.	El aceite se usa en cosmética.	
40	Cardo													Consumo de la pulpa.	El agua de retención de sus hojas se usa para tratamientos contra la fiebre.	
41	Piña de monte													Consumo directo de la pulpa o en jugos y licuados.		Se elaboran artesanías tejidas con las fibras.
42	Isiga													Consumo directo.	Su resina posee propiedades analgésicas y desinflamatorias.	
43	Caracoré													Consumo directo.		
44	Pitajaya													Consumo directo.		
45	Pitajaya rosada													Consumo directo.		
46	Chichapí													Consumo directo de la pulpa y las hojas en infusiones.		
47	Pacobilla													Consumo directo.		
48	Gargatea													Se prefiere consumir asado para la eliminación de la resina.		
49	Piquí													Se puede consumir la pulpa cruda, asada o hervida. La pulpa y aceite se usa para aromatizar el arroz y se consume la semilla.		
50	Balsamina													Consumo directo de la pulpa.	Las hojas se usan para tratamiento de la piel.	

51	Cupesí																Se consume de forma directa, además se puede elaborar refresco machacando el fruto o chicha mediante hervido.	Se usa en tratamientos para la diabetes.	También se lo conoce como algarrobo.
52	Pacay rosario																Consumo directo.		
53	Paquió																Consumo directo y en chicha. Además, la harina sirve para pastelería.		
54	Paquicillo																Consumo directo y en chicha. Además, la harina sirve para pastelería.		
55	Tarumá																Consumo directo.		
56	Totaicillo																Consumo directo, se puede elaborar licor de su pulpa y también se usa para helados y yogurt.		
57	Coco																Consumo directo.		No es el coco común.
58	Sujo																Se consumen las semillas tostadas de forma directa o en mazamorra.		
59	Biscocherillo																Consumo directo.		
60	Miconia <i>Stenostachya</i>																Consumo directo.		
61	Miconia <i>Tiliifolia</i>																Consumo directo.		
62	Bibosi																Consumo directo.		
63	Mora																Poco consumo	La resina alivia dolor de muelas	
64	Mururé																Consumo directo o en mermeladas. Se puede conservar deshidratada.		

65	Mururé de monte														Se consume asado o hervido.		
66	Uvilla														Consumo directo.	Propiedades antioxidantes.	
67	Cafecillo														Consumo directo.		
68	Guapurucillo														Consumo directo.		
69	Guayabilla verde														Consumo directo.		
70	Ocorocillo														Consumo directo, en refrescos, mermeladas o jaleas.		
71	Sagüinto														Consumo directo, pero no frecuente.		
72	Pachiíto negro														Consumo directo.		Sabor neutro
73	Pachío del monte														Consumo directo, en refresco.		
74	Quitachiyú														Consumo directo.		
75	Tureré														Consumo directo.		
76	Bi														Consumo directo o en jugo hervido.		
77	Conservilla choca														Consumo directo.		
78	Conservilla panza														Consumo directo.		
79	Mote														Consumo directo.		
80	Motoyoé														Consumo directo.		
81	Pitoncillo														Consumo directo.		
82	Aguaí														Poco consumo, mayormente asado o hervido.		
83	Aguaí grande														Consumo directo.		
84	Lúcuma														Consumo directo o en mermelada.		
85	Lombrió														Consumo directo, pero con poca frecuencia.		

86	Murucuya																	Consumo directo.		
87	Yera																	Consumo directo.		
88	Motojobobo																	Consumo directo, se puede elaborar refrescos, mermelada, licores y/o jaleas.		
89	Puca-puca																	Consumo directo.		
90	Ambaibo blanco																	Consumo directo.		
91	Ambaibo negro																	Consumo directo.		
92	Turino																	Consumo directo, pero poco frecuente.		
VERDURAS - TUBÉRCULOS - CEREALES																				
1	Yuca																			
2	Joco																			
3	Frijol fresco																			
4	Camote																			
5	Choclo																			
6	Aribibi																	Alto grado de picor, se utiliza como condimento y en encurtido.		
ANIMALES DE CAZA																				
1	Tatú																			Su caza y comercialización es ilegal
2	Totaqui																			
3	Jabalí																			
4	Anta																			

PECES																	
1	Pescados																
2	Pacú																
3	Tambaquí																
4	Yacundá																
5	Betón																
ANIMALES DE CRIANZA																	
1	Res																
2	Chanco																
3	Pato																
4	Gallina																
OTROS																	
FESTIVIDADES		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Lugar	Fecha	Observación	
1	Carnaval													Todo el país	40 días antes de Semana Santa.		
2	Día de la Tradición Lomeriana													San Antonio	16		
3	Feria productiva, artesanal, gastronómica y cultural													Concepción			
4	Festival Internacional de Música Renacentista y Barroca Americana "Misiones de Chiquitos"													Santa Ana, San Miguel, San Rafael, San José de Chiquitos, Santiago de Chiquitos, San Ignacio, Concepción y San Javier.			
5	Fiesta patronal													Comunidad Las Trancas y San Antonio del Lomerío.	29		
6	Fiesta patronal													Comunidad Fátima, San Antonio del Lomerío.	13		

7	Feria productiva														Comunidad San Lorenzo y San Antonio de Lomerío	5	
8	Fiesta patronal														San Antonio de Lomerío y San Antonio de Lomerío	12 y 13	
9	Fiesta patronal														Comunidad Monterito y San Antonio de Lomerío	24	
10	San Juan														Todo el país	24	
11	Fiesta patronal														Comunidad el Carmen y Concepción	16	
12	Fiesta patronal														Comunidad Palmira y San Antonio de Lomerío	16	
13	Fiesta patronal														San Ignacio de Velasco	30 y 31	
14	Feria Forestal Chiquitana														Concepción	17 y 18	
15	Feria de la Pasoka														Santa Ana de Velasco	28	
16	Aniversario departamental														Todo el departamento	24	
17	Festival de la Orquídea														Concepción	16, 17, y 18	
18	Día de la Tradición														San Ignacio de Velasco	12	
19	Feria Expo Chiquitania														Concepción		
20	Todos Santos														Todo el país	2	
21	Día de la Tradición Concepcioneña														Concepción	6 y 7	
22	Festival de la Chobena y Tipoy														San Antonio de Lomerío	19 y 20	
23	Festival de Temporada de Música Misional y de Teatro														San Ignacio de Velasco, Concepción, San Javier.	Fechas variables	
24	Fiesta Patronal														Concepción	8	

UTENSILIOS		Descripción	Uso culinario / técnica	Valores simbólicos
1	Tacú / manija	Utensilio de madera tallada que tiene dos elementos el tacú en sí y la manija. El tacú es un elemento cóncavo y profundo y la manija es un mazo alargado con los extremos abultados.	Moler, majar y amasar	No identificados
2	Molinillo		Batir, jugo	No identificados
3	Cucharón palo		Batir	No identificados
4	Uslero de madera		Amasar y estirar masa	No identificados
5	Taza de madera		Tomar café	No identificados
6	Bañador de madera		Mezclar masas	No identificados
7	Urupé		Cernir y ventear arroz	No identificados
8	Batán de madera o piedra		Moler maíz (granos)	No identificados
9	Baquitú		Soplar fuego (venteador)	No identificados
10	Jometoto		Batir	No identificados
11	Gaveta		Amasar, entreverar	No identificados
12	Trapiche de madera		Exprimir caña	No identificados
13	Cazuela de barro o tiesto		Recipiente	No identificados
14	Tutuma		Recipiente para beber líquidos.	No identificados
15	Tari		Recipiente	No identificados
16	Canasto		Poner pan u horneado	No identificados
17	Jasayé		Poner pan o verduras	No identificados
18	Quimboro		Costurero	No identificados
19	Panacú			No identificados

Taller realizado en San José de Chiquitos.

Taller realizado en San Ignacio de Velasco.

Coímbra, 2016.

Cuadro 2: Línea base de registro de patrimonio alimentario de chiquitos.
Fuente: elaboración propia

8. Patrimonio alimentario y la almendra chiquitana como elemento de desarrollo territorial sostenible

Patrimonio alimentario y la almendra chiquitana

El patrimonio alimentario de un territorio es una de las trincheras culturales fundamentales que permiten preservar y proteger las culturas de los pueblos que lo habitan. Valorar y revitalizar los saberes ancestrales sobre los sistemas alimentarios sostenibles nos abre el camino para generar acciones vinculadas a conceptos clave como la crianza mutua y el respeto por el otro de forma inclusiva, promueve la convivencia entre especies como base para ecosistemas vivos, diversos y sostenibles.

En el estudio del Proyecto de Manejo Forestal Sostenible, *Las plantas útiles de Lomerío*, publicado por BOLFOP, se hace referencia al profundo conocimiento de los pobladores chiquitanos sobre el suelo, lo que se evidencia en el siguiente cuadro:

Clasificación chiquitana de los suelos y su compatibilidad/aptitud para los distintos cultivos

SUELOS	CULTIVOS
Taturicürr (tierra colorada)	Arroz, maíz, caña, plátano
Cübusicürr (tierra negra)	Maní
Cüósosa (tierra arenosa)	Yuca, camote, ori
Arricansa (tierra pedregosa)	Maní
Taurr	Si es arenoso: arroz, yuca, camote, maní
Kanrr Pacubeiza	No sirve para cultivos

Cuadro 3: Clasificación chiquitana de los suelos y compatibilidad/aptitud para los distintos cultivos
Fuente: (BOLFOP, 1996)

La alimentación, basada en una gestión territorial propia de los pueblos chiquitanos, permitía un manejo adecuado y respetuoso de la tierra, generando acceso óptimo y constante a productos comestibles y manteniendo condiciones nutricionales adecuadas en la población. En BOLFOP (1996, pág. 30) también se hace una explicación sobre los principios chiquitanos para mantener la fertilidad del suelo:

- La determinación del tiempo de uso, según calidad de la tierra, el tipo de cultivo, el uso intensivo o extensivo y el periodo de descanso.
- El manejo de chacos dispersos, aislados, de tamaño pequeño y su rotación espacial. Los suelos pobres de la Chiquitania no permiten la agricultura extensa como la realiza la agricultura comercial.

- La rotación y asociación de cultivos.
- El intercambio de semillas ya sea dentro de la comunidad o entre diferentes comunidades.

Este mismo estudio también indica que “el chiquitano no solo es agricultor, también mantiene su carácter de cazador, recolector y pescador, actividades que están fuertemente vinculadas con el prestigio social, el pensamiento económico y la cosmovisión”. Sin embargo, teniendo en cuenta que este documento se publicó en 1996, es posible inferir que los cambios sociales, económicos y culturales han sido moldeados por la influencia de la cultura occidental, por lo que los hábitos tradicionales pueden haber cambiado por relaciones de carácter más comercial, vinculadas con inserciones a mercados determinados por agentes externos a su cotidianidad.

Bajo esta línea el CEPAC⁷ en su libro *Revalorización del Patrimonio Alimentario Chiquitano* indica que: “la agricultura desarrollada en la Chiquitania tiene dos características, la del monocultivo y la de la asociación de dos a tres cultivos cuyo resultado final es el mismo al del monocultivo” (2019, pág. 21). Este tipo de prácticas representa una amenaza para el bosque primario, ya que la frontera agrícola se extiende permanentemente, dejando tierras en reposo para futuras intervenciones.

Si bien es cierto que la agricultura extensiva promovida por la agroindustria avanza a ritmo acelerado, también existen alternativas viables y sostenibles que rescatan métodos tradicionales de manejo de suelo, tal como indica el estudio de BOLFÖR. Un ejemplo concreto es el caso de doña Lorenza Surubí, productora de la comunidad de la Candelaria (municipio de San Ignacio de Velasco), quien aplica un sistema agroforestal que garantiza la sostenibilidad productiva de su chaco mediante la integración de especies vegetales en convivencia armónica con su entorno.

Este sistema de producción no es un invento moderno. Las culturas indígenas prehispánicas ya manejaban sus alimentos de esta forma. Como explica un artículo de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural de México: “La milpa es un sistema agrícola tradicional conformado por un policultivo, que constituye un espacio dinámico de recursos genéticos. La especie principal es el maíz y se acompaña de distintas especies de frijol, calabazas, chiles y tomates, principalmente.”

En el contexto nacional, el sociólogo Oscar Bazoberry señaló el 2017: “En Bolivia no se usa el término milpa, pero la milpa está presente como una práctica de gestión de los suelos, la alimentación, las semillas, el ambiente, —incluidos los insectos y las especies más diversas—. Por extensión podemos hablar también de los sistemas agroforestales, de los cultivos sucesiones, y de otras prácticas de otros pueblos del Chaco y la Amazonia que, además de los cultivos tradicionales como el maíz, la calabaza y los diversos frijoles, incluyen especies frutales, maderables y no maderables, plantas medicinales, e incluso aquellas con fines estéticos y espirituales”.

7 Centro de Promoción Agropecuaria Campesina.

La visión de Bazoberry sumada a la experiencia concreta de Lorenza Surubí, confirma que el sistema agroforestal representa una alternativa sostenible y eficiente para generar desarrollo territorial coherente e inclusivo en las comunidades indígenas campesinas de Bolivia, y específicamente en la región chiquitana. Al hablar de sistemas agroforestales debemos incluir a las especies no maderables y dentro de estas se encuentra la almendra chiquitana.

La almendra chiquitana —también conocida como almendro *kumbarú* o *nókümonísh* en lengua chiquitana (BOLFOR, 1996; Coímbra, 2016) y como baru en Brasil (Carrazza, Luis; Cruz, João, 2010)— es una semilla que se extrae del fruto de un árbol leguminoso. No guarda relación botánica con otros frutos secos comercializados en el mercado nacional o mundial, lo cual la convierte en un producto único y con identidad propia, cargado de un valor cultural, ecológico y nutricional.

Calendario estacional de la almendra chiquitana												
Fase/Mes	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic
Floración												
Frutos nuevos												
Frutos maduros												
Recolección												

Cuadro 4: Calendario Estacional de la almendra chiquitana.
Fuente: traducido y adaptado de (Carrazza, Luis; Cruz, João, 2010).



Fotografía 7: Almendra chiquitana
Fuente: (Carrazza, Luis; Cruz, João, 2010)

Históricamente no se encuentran registros de su uso culinario ni de un significado simbólico, social o cultural que nos indique que este alimento forma parte de la identidad del pueblo chiquitano.

Incluso, en una conversación informal llevada a cabo en el segundo taller de cocina “Análisis de aplicación de la almendra chiquitana”, la productora Lorenza Surubí contó que, cuando era niña, consumía este fruto en muy pocas ocasiones e, incluso, no lo conocía por un nombre específico. Surubí asegura que recién desde hace algunos años atrás se le otorga importancia a la almendra chiquitana, gracias al apoyo de organizaciones civiles.

Sobre este tema, y en esa misma charla informal, Erik Arancibia, asesor técnico en cadenas de valor del proyecto Pro-Amazonía de la GLZ, acotó: “En las comunidades conocían la almendra chiquitana hace tiempo, pero no es una planta de uso tradicional. Mucha gente dice que es patrimonio cultural, pero no es: no la usaban”.

Esto puede corroborarse en el libro *Almendra Chiquitana. Guía para su aprovechamiento, manejo y cultivo*, escrito por Javier Coímbra Molina (2016, pág. 24), donde se indica que “antes del año 2005 la almendra no tenía ningún valor económico en la Chiquitania”.

Según el naturalista, a partir del 2004 se inició un proceso de aprovechamiento de este producto, con iniciativa de MINGA⁸ y la Fundación para la Conservación del Bosque Chiquitano (FCBC). Posteriormente, se sumaron otras organizaciones civiles, que hasta hoy continúan promocionando el aprovechamiento de esta semilla como una alternativa económica que busca, además, conservar el Bosque Seco Chiquitano.

Si bien no se cuenta con datos históricos documentados sobre el uso de este fruto, no podemos afirmar con certeza que las comunidades indígenas no lo hayan aprovechado, ya que la estrecha relación entre el territorio, la cultura y otras especies sugiere un posible conocimiento y consumo tradicional de la pulpa del fruto, conocida como jane⁹, que habría formado parte de su alimentación.

“La pulpa de los frutos del almendro es una fuente de alimento de gran valor para la fauna silvestre por su época de maduración, pues durante la época seca la diversidad de frutos es muy limitada. Monos, murciélagos frugívoros y algunas aves como loros y sayubuces (*Thraupis spp*) consumen la pulpa en el árbol. En el suelo la pulpa es aprovechada por diversos mamíferos, como jochis (*Dasyprocta sp.*), pejis (*Euphractus sexcinctus*), venados (*Mazama spp.*), zorros y roedores. También una amplia diversidad de insectos consume

8 Asociación de Grupos Mancomunados de Trabajo, conformado por pequeños y medianos productores de café y otros cultivos orgánicos de la región chiquitana.

9 En el texto de (Carrazza, Luis; Cruz, João, 2010) se muestra el aprovechamiento de la pulpa mediante la mecanización en la extracción.

la pulpa, como hormigas, escarabajos, grillos, etc. Solo las ardillas (*Sciurus spp*) logran acceso a la semilla, royendo el duro endocarpio leñoso. Entre los animales domésticos la pulpa es apreciada por bovinos, caballos, burros, cerdos, ovejas e incluso perros y aves de corral” (Coímbra, 2016, pág. 19).

Este valioso testimonio nos permite considerar que el uso humano de este producto pudo haberse visto disminuido o invisibilizado, por diferentes factores como el desprecio de la alimentación indígena por parte del proceso colonial y republicano y/o la incorporación de alimentos de menor demanda de esfuerzo.

Si bien este último tiempo, el aprovechamiento de la almendra chiquitana, como se conoce en Bolivia, se está dando en suelo cruceño, es importante aclarar que este fruto también se encuentra en otras regiones del país. Según Pérez y Villarroel, “de acuerdo con el ensamble y consenso de los modelos de distribución potencial, en Bolivia, *Dipteryx alata* podría llegar a extenderse sobre aproximadamente 71.200 km² de superficie, abarcando una mayor extensión en los departamentos de Santa Cruz (82.6%) y Beni (15.8%), así como también en La Paz (1.6%) y Pando (0.1%)” (Pérez-Cruz, C. y Villarroel, D.).

Debemos aclarar que según textos como el de PROCISUR nos indican que “en Bolivia existen otras especies del mismo género, como *Dipteryx odorata*, o *Dipteryx micrantha*, que también tienen usos tradicionales”. (2018, pág. 6).

Como es fácil imaginar, esta especie forestal también se encuentra en Brasil, Paraguay y Perú, lo que demuestra su amplia distribución regional. Las estimaciones de campo realizadas en comunidades chiquitanas identifican un volumen potencial de 168 toneladas anuales de almendra chiquitana, sin embargo, la oferta efectiva es todavía limitada frente a una demanda nacional e internacional que sigue creciendo (fueron 30 toneladas el 2019). Este desequilibrio entre disponibilidad y demanda abre una ventana clara para impulsar políticas públicas y estrategias empresariales que fortalezcan la cadena de valor de manera sostenible (Delgado et al., 2018).

Teniendo en cuenta que en Bolivia la producción de este fruto tiene características silvestres, es importante considerar el acompañamiento estatal al desarrollo de actividades económicas productivas, lo cual no siempre es ágil; incluso pueden llegar a ser desventajosas. Así lo señala el biólogo David Kopp¹⁰: “La actual ley forestal y el reglamento para no maderables se adecúa a la visión empresarial y no a la comunitaria, porque exigen planes de manejo que tienen un costo para censar árboles y obtener una serie de datos que son costosos de obtener. Por ello, la ABT se encuentra desarrollando una directriz técnica que permita a las comunidades formalizar la actividad de recolección. Incluso se puede hacer un censo de manera gradual, a medida que se vayan generando ingresos” (19-02-2024).

¹⁰ Desarrolló actividades relacionadas con la almendra chiquitana en la Autoridad de Fiscalización y Control Social de Bosques y Tierra (ABT) el 2023.

Uso culinario de la almendra chiquitana

No existen datos históricos del uso culinario de la almendra chiquitana en la cocina regional de esta región. Como vimos anteriormente, tanto Arancibia como Coímbra indican que su aprovechamiento económico comenzó entre el 2004 y 2005, gracias a la implementación de acciones de la cooperación en coordinación con la asociación MINGA.

No obstante, no se descarta que el uso de este fruto haya sufrido un proceso de marginación debido a factores económicos y legislativos anteriormente mencionados.

En este sentido, el chef Javier Libera¹¹ (7-12-2023) afirma: “La almendra chiquitana no posee un simbolismo sociocultural, ya que no la consumen habitualmente en la región chiquitana. Lo noté porque trabajé durante diez años en la Chiquitania, y recién conocí esta almendra cuando una empresa ganadera dejaba algunas muestras en su restaurante”.

Esto sugiere que el uso local de la almendra chiquitana en la cocina es relativamente reciente y aún incluso limitado, dentro de su territorio de origen. Si bien no se registran antecedentes históricos de su incorporación a la dieta chiquitana, hoy en día encontramos elaboraciones contemporáneas que se preparan con cierta frecuencia en las poblaciones locales, como chicha, galletas, queques, y en algunos casos, una salsa para carnes de pato o pollo denominada pipián.

11 Dueño del restaurante El Aljibe, especializado en comida típica y ubicado en Santa Cruz de la Sierra. .

Productos derivados y experiencias gastronómicas

También se comercializan alimentos procesados y envasados por MINGA en centros de abasto de la región, entre los que se destacan almendras tostadas y fritas.

Los chefs Camila Lechín¹² y Jaime Barbas¹³ coinciden en que su conexión con este insumo se dio gracias a los proyectos impulsados por organizaciones civiles o empresas privadas que promueven su uso. Lechín, por ejemplo, mantiene un convenio con la hacienda Sunima¹⁴, quien le suministra almendras a cambio de servicios gastronómicos.

“Mientras yo siga poniéndola en exposición tenemos un intercambio. Soy embajadora de almendra, entonces no me cobran por el producto”, comenta orgullosa.



Fotografía 8: Almendra frita envasada.
Fuente: elaboración propia

12 Dueña y jefa de cocina del restaurante Hapo, especializado en comida fusión y ubicado en Santa Cruz de la Sierra.

13 Dueño y jefe ejecutivo de cocina de los restaurantes Sacha Huasca y Sacha Yunta, especializados en comida fusión y ubicados en las ciudades de Santa Cruz de la Sierra y La Paz.

14 Hacienda ubicada en el municipio de San Ignacio de Velasco, perteneciente a los esposos Martín Ralpp y Susana Jiménez.

Camila Lechín conoció a la almendra chiquitana en 2023, durante un viaje junto al periodista gastronómico español Ignacio Medina, representante de la revista gastronómica *Siete Caníbales*. Visitaron la hacienda Sunima, y como resultado, se incorporó este fruto al menú del restaurante *Hapo* y se publicó un artículo especializado sobre la almendra chiquitana¹⁵.



Fotografía 9: Pato al mole (con almendra chiquitana)

Fuente: <https://www.instagram.com/hapococina/p/COQTWEPMYbw?hl=zh-cn&ref=159>

Por su parte, el chef Jaime Barbas fue invitado por la FCBC a visitar comunidades chiquitanas y conocer el proceso de aprovechamiento.

Tanto Javier Libera, como Camila Lechín y Jaime Barbas destacan la importancia del impulso que da la Fundación Amigos de la Naturaleza a la promoción de este insumo a través del Festival Cheruje (desde el 2023), dotando de almendras a los cocineros para el desarrollo de nuevos platos y su degustación por parte del público. Este tipo de eventos es clave para fomentar el cambio de hábitos de consumo y fortalecer la presencia de productos locales en la gastronomía nacional.

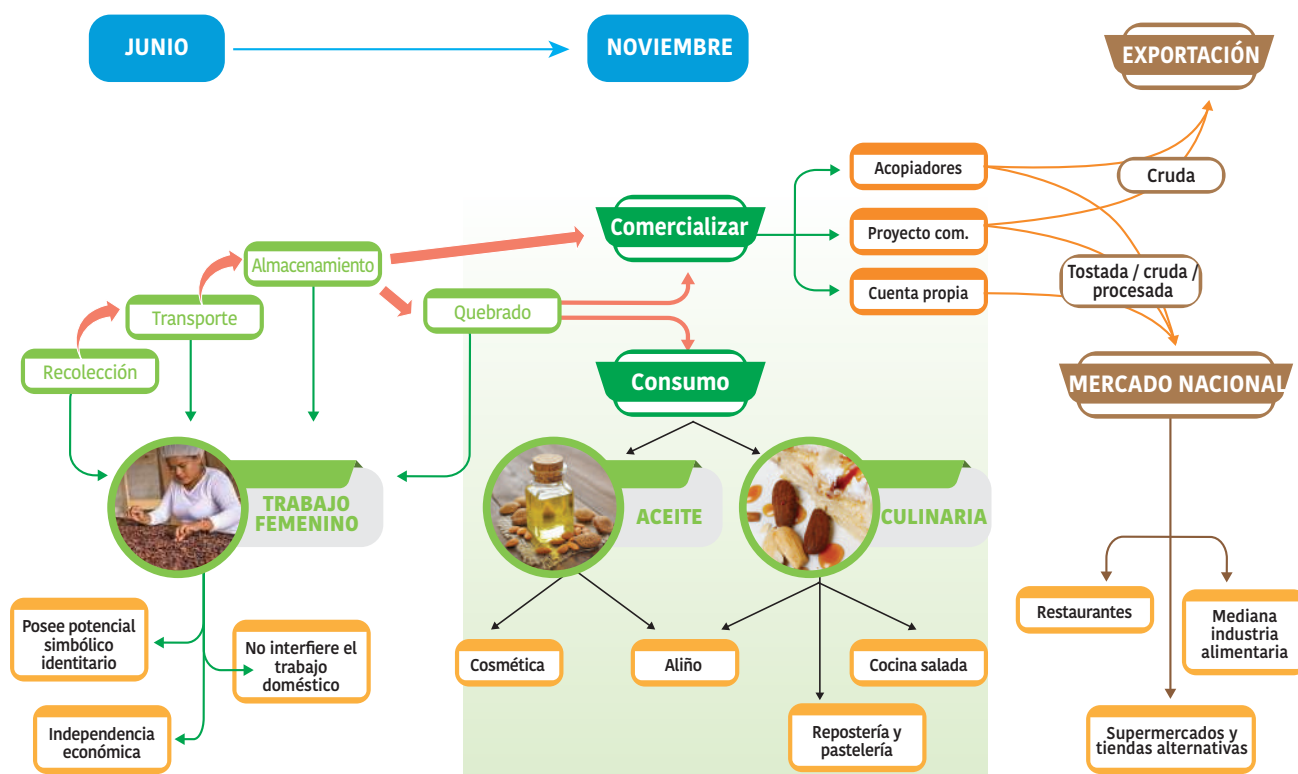
En el caso de los restaurantes *El Aljibe* y *Sacha*, los cocineros indican que existen dificultades para acceder a la almendra en forma continua, lo que limita su uso en menús permanentes. Específicamente, Javier Libera señala que, si bien el precio es elevado, estaría dispuesto a incorporarla con mayor frecuencia si pudiera acceder a ella en forma constante.

¹⁵ <https://www.7canibales.com/opinion/almendra-chiquitania/>

Efectivamente, la accesibilidad al producto en la ciudad de Santa Cruz de la Sierra presenta ciertas deficiencias. Sin embargo, es posible encontrarla —tanto en crudo como en tostado; ambos envasados al vacío— a precios que oscilan entre Bs 60 y Bs 120, dependiendo de la modalidad de comercialización.

Sobre este tema el chef Fernando Catalán¹⁶ comenta: “La almendra chiquitana es un producto caro, pero cuando te enteras del proceso que implica su transformación te parece un precio justo”. Este tipo de apreciaciones abre la posibilidad de desarrollar campañas de sensibilidad que informan al consumidor sobre las etapas de cadena de valor, promoviendo así una comprensión más justa del precio del producto y fomentando su consumo consciente.

Almendra chiquitana: Cadena de valor y patrimonio alimentario



Cuadro 5: Almendra chiquitana: cadena de valor y patrimonio alimentario

Fuente: elaboración propia

¹⁶ Coordinador de la carrera de Gastronomía de la Universidad para el Desarrollo e Innovación (UDI) y docente de cocina de vanguardia y cocina especializada.

Potencialidades de la almendra chiquitana, nutrición, cocina y gastronomía

Al ser una leguminosa, la almendra chiquitana no pertenece a la familia de las nueces, avellanas, castaña amazónica u otros frutos secos, sino está emparentada botánicamente con el maní, los frijoles y las habas. Sin embargo, presenta características organolépticas y culinarias que nos permite su uso tanto como fruto seco como legumbre.

Por otro lado, su alto potencial nutricional la convierte en un alimento atractivo para mercados que buscan alimentos ricos en proteína, como aquellos dirigidos a personas con alto rendimiento físico o adultos mayores. De acuerdo con el Cuadro 6, la almendra chiquitana podría considerarse parte del grupo de los superalimentos, gracias a su composición nutricional.

Valor nutricional comparativo de la almendra chiquitana

Per 100 grams	Baru Nuts	Brazil Nuts	Cashews	Almonds	Peanuts	Pecans	Macadamias	Walnuts
Protein (g)	24.1	14.3	15.3	20.9	24.3	9.5	7.8	14.3
Fiber (g)	26.3	7.5	3	10.9	8.4	9.6	8	7.1
Orac (Antioxidant) pmol TE/100g	21,100	1,419	1,948	4,454	3,166	17,940	1,695	13,541
Iron (mg)	2.7	2.4	6	3.7	1.6	2.5	2.6	2.6
Zinc (mg)	6.7	4	5.6	3.1	2.7	4.4	1.4	1.2
Potassium (mg)	980	659	565	713	634	424	363	459
Vitamin E (mg)	21.4	5.7	0.9	23.9	4.9	1.3	0.6	0.9
Total Fat (g)	27.6	67.1	46.4	52.5	49.7	74.3	76	60.7
Saturated Fat (g)	4.1	16.1	9.2	9.2	4.1	6.37.8	11.9	5.4
Calories (kcal)	518	659	574	598	587	710	718	643

Source: USDA National Nutrient Database for Standard Reference

First Place: Fiber, Antioxidants, Zinc, Potassium and also has less Total Fat, Saturated Fat and Calories than any other Nut.

Second Place: Protein and Vitamin E.

Cuadro 6: Valor nutricional comparativo de la almendra chiquitana

Fuente: <https://www.amazonforlife.com/baru-nuts>

Asimismo, el chef Jaime Barbas destaca que las elaboraciones en base de almendra chiquitana, como sustituto del maní, representan una excelente alternativa para personas con alergias a frutos secos. “Muchos postres que se hacen con maní, que son buenísimos, pueden tener esta alternativa o reemplazo. Así, las personas alérgicas pueden consumirlos tranquilamente. No es tan común, pero se puede ofrecer como un gancho. Sin duda la almendra chiquitana tiene mucho por desarrollar en el mercado”.

Aunque las propiedades nutricionales son un recurso valioso para promocionar el producto, es fundamental analizar otras variables comerciales, como el precio, la cantidad disponible y su accesibilidad.

El precio es, sin duda, una limitante que restringe mercados populares. Sin embargo, puede competir con frutos secos de nicho ya posicionados, como la almendra española o los piñones. El chef Javier Libera ofrece un ejemplo ilustrativo desde la práctica: “La harina de maíz me cuesta Bs 8 el kilo y con ese kilo produzco mucho más chicha que con un kilo de almendra chiquitana, que me cuesta Bs 120. Porque la harina se pulveriza, no se decanta; en cambio, la almendra es más pesada y no queda como una harina superfina”. Esta comparación la realiza al referirse a la diferencia de costos entre la chicha de maíz y la chicha de almendra, que notoriamente tienen una diferencia del 1,500 %, haciendo que los costos de producción se eleven y no sea rentable su aplicación.

En el caso de la chicha de maíz estamos ante un ejemplo extremo. No obstante, aprovechar la textura y el sabor de la almendra chiquitana puede generar propuestas culinarias de alto valor agregado, que podrían generar ofertas que permitirían utilidades sobre las elaboraciones. Sustituir insumos importados como las almendras españolas, piñones o castañas por almendras chiquitanas puede ser una alternativa más rentable y con identidad territorial.

En la ciudad de La Paz, en el restaurante *Mi Chola*¹⁷, dirigido por Miguel Fernández, —por ejemplo— se realizaron pruebas con almendra chiquitana cruda. A través de técnicas de cocción al vacío y baja temperatura, se logró una textura similar a la de los piñones, un insumo que es muy usado en la cocina italiana³¹. Esta similitud ofrece una oportunidad innovadora para incorporar el insumo en recetas internacionales con un guiño local.

Además, el resultado obtenido es similar a la textura de las semillas de frutos expuestos a incendios, situación lamentablemente recurrente en territorio chiquitano. Este hallazgo sugiere una vía para aprovechar recursos afectados por quemadas indiscriminadas, convirtiendo un problema ambiental en una oportunidad gastronómica.

Otro aspecto que no se debe dejar de lado es el aprovechamiento de la fruta entera, teniendo en cuenta que está compuesta por pulpa, carozo y semilla. Una ficha técnica del proyecto PRO-BOSQUE (fotografía 10) y lo explica detalladamente: “Los frutos son de tipo drupa, de 3 a 6 cm de largo, con forma ovalada y achatados en dos lados. El mesocarpio o pulpa (localmente llamado jane) es marrón claro, fibroso y pastoso, dulce, con alrededor de 0,5 cm de espesor y representa aproximadamente el 50% del peso del fruto. El endocarpio (cáscara) es leñoso, duro, en cuyo interior se encuentra una única semilla, con tamaño proporcional al fruto, aproximadamente la mitad de su largo. La semilla es blanca y tiene un tegumento o cascarilla (chala) que varía de color marrón claro a casi negro, con gran diversidad de formas. El peso varía de 0,5 a 2 gramos”.

En Brasil, el aprovechamiento de la fruta entera muestra un desarrollo más avanzado. Así lo evidencia el *Manual Tecnológico Aproveitamento Integral do Fruto do Baru* (Carrazza, Luis; Cruz, João, 2010), donde se detalla la extracción de la pulpa, con la que se elabora una harina con sabor a almendra, a Algarrobo y un ligero dejo achocolatado. Este producto puede ser utilizado en cocina, pastelería, repostería, heladería o coctelería, abriendo un abanico de posibilidades colectivas.

17 Restaurante de cocina de autor

31 Sobre todo para la salsa pesto

Fortalecimiento identitario para turismo con identidad territorial

Las condiciones están dadas para desarrollar y fortalecer propuestas de turismo sostenible con identidad territorial, integrando expresiones vivas de la Chiquitania. Partir de realidades materiales es esencial para proyectar un futuro que reconozca la historia y riqueza cultural de la región, forjada a lo largo de siglos de conexión entre pueblos originarios y su entorno.

Los saberes indígenas persisten, a pesar de haber enfrentado periodos coloniales y republicanos violentos, que intentaron invisibilizar una cultura profundamente respetuosa con la naturaleza. Estos conocimientos transmitidos de generación en generación constituyen la base de una identidad sociocultural viva. Una muestra de ello es la declaratoria de Patrimonio de la Humanidad a las Misiones Jesuíticas de Chiquitos, otorgada por la UNESCO el año 1990 en la que se indica que “las poblaciones de San Francisco Javier, Concepción, Santa Ana, San Miguel, San Rafael y San José, ubicadas en el antiguo territorio de los indios chiquitos, forman todavía hoy un patrimonio vivo”.

Otro aporte importante es el libro *Revalorización del Patrimonio Alimentario Chiquitano*, publicado por el CEPAC, que representa una base valiosa de datos que nos permite vislumbrar procesos investigativos a profundidad para enriquecer y actualizar la información de la culinaria chiquitana y así fortalecer propuestas de políticas públicas que abarquen desde la producción de alimentos hasta la promoción del territorio y sus riquezas.



Fotografía 10: Frutos, despulpado (jane), carozo y semilla
Fuente: https://www.bivica.org/files/5412_ficha-informativa_1.pdf

Por otra parte, gracias al crecimiento de la agroindustria, la ganadería y la riqueza natural y cultural de la Chiquitania se cuenta con una infraestructura vial sólida, que permite la conexión entre los municipios, el desarrollo hotelero y un sistema gastronómico con potencia para incorporar productos con identidad local.

Tanto San Ignacio de Velasco como San José de Chiquitos cuentan con establecimientos hoteleros de todas las categorías. Sin embargo, la oferta culinaria se ve eclipsada por ofertas globalizadas, que opacan los sabores tradicionales de la región. Hoteles como *La Misión*, *Apart-Hotel San Ignacio Boutique*, *Tierra Linda de San Ignacio de Velasco*, *Hotel La Villa Chiquitana* o *Hotel Restaurante Misiones de Chiquitos* ofrecen buen nivel de servicio, pero carecen de propuestas gastronómicas coherentes con la cultura local.

En cuanto a restaurantes, las iniciativas también son limitadas. En San José de Chiquitos, por ejemplo, se llevó a cabo, durante varios años, el evento *Posoka Gourmet*, impulsado por el CEPAC. Esta actividad promovía una ruta gastronómica en la que se podía degustar platos locales en casas de artistas y artesanos de la zona. Sin embargo, el evento cesó el 2021.

Los restaurantes que atienden al turismo suelen ofrecer platos de otras regiones del país, (como pique macho o silpancho) o platillos de cocina internacional (hamburguesas y pizzas), dejando de lado la riqueza alimentaria del territorio. Este fenómeno merece un análisis profundo, especialmente considerando que en San José existe una escuela de cocina impulsada por la cooperación española, que podría ser un espacio de reflexión y análisis para mantener el patrimonio alimentario chiquitano vivo.

Cada municipio posee una riqueza única que puede ser un motor para el desarrollo regional. En el siguiente cuadro se resumen algunos elementos específicos detectados en esta intervención:

Fortalezas identificadas para un desarrollo del turismo y gastronomía con identidad territorial		
Lugar	Fortaleza	Descripción
San José de Chiquitos	Turismo religioso	Cuenta con una de las iglesias mejor preservadas de Chiquitos.
	San Ceferino	Comunidad productora de almendra chiquitana, tiene potencial para hacer turismo agroalimentario comunitario.
	Servicio hotelero	Posee un servicio hotelero amplio, que permite variedad de propuestas.
	Posoka Gourmet	Este proyecto dejó una base sobre la cual se puede fortalecer saberes en torno a sabores y propuestas gastronómicas.
	Sitios arqueológicos	Santa Cruz la Vieja posee un alto valor histórico y cultural que atrae a turistas.
	Sitios naturales	El Valle de la Luna es un atractivo de alto valor natural que es usado también como escenario en Semana Santa.

San Rafael de Velasco	Turismo religioso	Cuenta con elementos religiosos preservados.
San Miguel de Velasco	Turismo religioso	Cuenta con elementos religiosos preservados.
San Ignacio de Velasco	Turismo religioso	Cuenta con una de las iglesias mejor preservadas de Chiquitos.
	Servicio hotelero	Posee un servicio hotelero amplio que permite variedad de propuestas.
	Servicio gastronómico	El mercado de comidas, más conocido como Mercado Quemado, es un espacio de altísima riqueza alimentaria que puede ser parte de proyectos de desarrollo local.
		Restaurantes con influencia externa que poseen un alto potencial para la puesta en valor del patrimonio alimentario local.
	Asociación de Ganaderos	Institución clave en el territorio que puede ser aliada en el desarrollo de políticas de promoción y puesta en valor del patrimonio alimentario chiquitano.
	MINGA	Asociación de Grupos Mancomunados de Trabajo, conformado por pequeños y medianos productores de café y otros cultivos orgánicos de la región chiquitana. Un actor de altísima importancia para el desarrollo de acciones de puesta en valor del patrimonio alimentario chiquitano.
	Sitios naturales y culturales	Cueva del Yeso
		Represa de San Ignacio
	Fiesta patronal: 31 de julio	Coincide con el inicio de zafra de la almendra chiquitana.
	Santa Ana, sitios arqueológicos	La arquitectura urbana es un museo vivo que puede ser parte de una propuesta turística.
	Santa Ana, sitios arqueológicos Candelaria	El viborón de Santa Ana. Una serpiente de 25 metros de largo tallada en roca volcánica hace 2000 años.
		Comunidad productora de almendra chiquitana, tiene potencial para hacer turismo agroalimentario comunitario. La señora Lorenza es una actriz clave que se debe tomar en cuenta.
	Servicio Hotelero	Posee un servicio hotelero amplio que permite variedad de propuestas.

Concepción	Servicio Gastronómico	El Restaurante Buen Gusto, de Guadalupe Antelo, es un elemento clave para pensar en acciones de promoción de patrimonio alimentario.
	Festival Internacional de la Orquídea	Festividad de renombre nacional e internacional que tiene un alto poder de convocatoria.
San Javier	Producción de quesos	Este municipio tiene una historia en la producción de quesos que puede ser un elemento de promoción del patrimonio alimentario chiquitano.

Cuadro 7: Fortalezas identificadas: para un desarrollo del turismo y gastronomía con identidad territorial
Fuente: elaboración propia

9. Sugerencias y comentarios

- Desarrollar programas y proyectos de largo plazo en los municipios de San José de Chiquitos y San Ignacio de Velasco, orientados al fortalecimiento de asociaciones de productores de almendra chiquitana. Estas iniciativas deberían enfocarse en el diseño de políticas y acciones sectoriales que mejoren las condiciones productivas, económicas y sociales de las comunidades locales.
 - Elaboración de estatutos y reglamentos internos.
 - Diseño e implementación de planes institucionales.
 - Acompañamiento técnico y logístico a las planificaciones de recolección de almendra chiquitana y otros frutos nativos.
 - Desarrollo de procesos de certificación nacional e internacional para la comercialización de la almendra chiquitana y otros productos no maderables. (Se sugiere analizar la posibilidad de una doble marca, una bajo el término “Nuez de Barú” y otra como “Almendra Chiquitana” para poder acceder a mercados nacionales e internacionales).
 - Promoción del aprovechamiento integral del fruto, mediante la investigación y mejora de tecnologías para el despulpado, quebrado y tostado.
- Impulsar programas y proyectos de liderazgo dirigidos a mujeres, con el objetivo de fortalecer su participación y empoderamiento dentro de las comunidades.
 - Prevención de violencia de género.
 - Fomento de la independencia económica.
- Implementar metodologías con enfoque de patrimonio alimentario, orientadas a la conservación del Bosque Seco Chiquitano.
 - Puesta en valor de saberes vinculados a los sistemas alimentarios tradicionales y el uso sostenible de los alimentos locales.
 - Mejora de la seguridad y soberanía alimentaria familiar desde una perspectiva cultural.
 - Creación de espacios interculturales (locales, regionales y nacionales) para el análisis, promoción y revitalización del patrimonio alimentario.

- Establecer alianzas interinstitucionales con diferentes niveles del gobierno.
 - Incorporación de la producción de alimentos locales en los programas de alimentación complementaria escolar y comunitaria.
 - Gestión de acción a mediano y largo plazo para la comercialización de productos regionales, mediante entidades como la Empresa Boliviana de Alimentos (EBA).
- Fomentar programas de promoción y valorización de la almendra chiquitana.
 - Implementación de laboratorios locales para aplicar técnicas de transformación y aprovechamiento del fruto.
 - Vinculación con centros de formación gastronómica para desarrollar laboratorios culinarios enfocados en frutos chiquitanos.
 - Organización de ferias, cocinas colaborativas y eventos temáticos para la promoción de la almendra y otros frutos chiquitanos.



CONCLUSIONES

10. Conclusiones

- a) Se llevaron a cabo diversos talleres y reuniones en los municipios de San José de Chiquitos, Roboré, San Ignacio de Velasco y comunidades aledañas, con la participación de actores locales como productores, líderes comunitarios, autoridades y empresarios del sector alimentario.
- b) Los talleres estuvieron enfocados en el análisis culinario de la almendra chiquitana, su aplicación en recetas locales y su vínculo con el patrimonio alimentario regional. Estas actividades permitieron recopilar experiencias personales y comunitarias, además de fomentar el intercambio de conocimientos sobre su uso gastronómico.
- c) Se realizaron visitas a comunidades productoras de almendra chiquitana, como San Ceferino, donde se observaron las prácticas tradicionales de recolección y procesamiento del fruto. Asimismo, se sostuvieron reuniones con asociaciones productoras, que brindaron información clave sobre la cadena de valor del producto y su contexto económico y social.
- d) Se reafirmó la importancia de abordar la cocina de un territorio desde un enfoque amplio y multidisciplinario, integrando aspectos culturales, ambientales, económicos y sociales; involucrando diferentes perspectivas para obtener resultados coherentes con cada región. Se promovió una visión que respeta las formas de vida, las cosmovisiones locales y las relaciones de reciprocidad entre las comunidades y su entorno, reconociendo la crianza mutua entre los seres que habitan el territorio.
- e) Se resaltó la necesidad de elaborar fichas técnicas de registro sobre la almendra chiquitana, sus usos culinarios, recetas, técnicas, herramientas y utensilios asociados. Estas fichas contribuyen a la documentación sistemática del conocimiento y prácticas tradicionales, preservando la identidad cultural y la trazabilidad de los productos.
- f) Se avanzó en el desarrollo de una línea base del patrimonio alimentario de la región de Chiquitos, que incluye productos alimenticios de origen vegetal y animal, así como festividades y utensilios tradicionales.
- g) Se evidenció la gran diversidad de frutas nativas en la dieta chiquitana, tales como la almendra chiquitana, el totaí, el cusí, el paquió, el motacú y la chonta, entre otras. Muchas de estas frutas tienen usos medicinales y se utilizan de diversas formas, ya sea consumiéndolas directamente o elaborando pulpas, refrescos, mermeladas o licores. Además, se destacan cultivos como la yuca, el joco, el frijol fresco, el camote y el choclo, y la obtención de animales de caza o domésticos, aprovechados de manera sostenible.
- h) Se identificó la presencia de festividades y celebraciones tradicionales que giran en torno a la cultura alimentaria chiquitana o bien donde que la culinaria tiene relativa importancia.

- i) El patrimonio alimentario chiquitano representa una parte esencial de su cultura y una herramienta poderosa para fomentar un desarrollo territorial sostenible, basado en el respeto al entorno natural y la convivencia armónica con las demás formas de vida.
- j) Aunque la almendra chiquitana es un producto nativo, su uso tradicional en la dieta local fue limitado hasta principios del siglo XXI, cuando organizaciones civiles impulsaron su aprovechamiento como una alternativa económica y ecológica.
- k) Actualmente, su incorporación en la gastronomía local avanza progresivamente, gracias al interés de restaurantes y chefs, que valoran su perfil nutricional y su uso como ingrediente libre de alérgenos. Sin embargo, su alto costo y acceso limitado dificultan su uso más generalizado.
- l) Existe un alto potencial para desarrollar el turismo gastronómico en la región, basado en la revalorización del patrimonio alimentario local, incluyendo la almendra chiquitana, otras frutas nativas y las técnicas culinarias tradicionales.
- m) Se identificaron múltiples fortalezas en los municipios de la Chiquitania —como el turismo religioso, los sitios arqueológicos, la biodiversidad, las festividades y la infraestructura hotelera— que pueden ser aprovechadas para promover un turismo con identidad territorial y enfoque sostenible.
- n) Es necesario continuar con el fortalecimiento de la investigación, promoción y puesta en valor del patrimonio alimentario chiquitano, a través de políticas públicas, iniciativas privadas y comunitarias y articulación con el sector privado; involucrando activamente a asociaciones de productores, instituciones educativas y autoridades locales.

11. Bibliografía

- Bazoberry, O. (2017, 21 de octubre). *Milpa y territorialidad indígena campesina*. La Jornada del Campo. Recuperado el 4 de febrero de 2023 de <https://www.jornada.com.mx/2017/10/21/cam-indigena.html>
- BOLFOR. (1996). *Las plantas útiles de Lomerío*. Santa Cruz, Bolivia: Proyecto de Manejo Forestal Sostenible.
- Carrazza, L. & Cruz, J. (2010). *Manual tecnológico de aproveitamento integral do fruto do baru*. Brasília, DF: Instituto Sociedade, População e Natureza (ISPN).
- CEPAC. (2019). *Revalorización del patrimonio alimentario chiquitano*. Santa Cruz: CEPAC.
- Céspedes, L. (2023). *Recetas y preparados con almendra chiquitana*. Santa Cruz: PROBOSQUE.
- Coímbra, D. (2016). *Almendra chiquitana: Guía para su aprovechamiento, manejo y cultivo*. Santa Cruz, Bolivia: FCBC.
- Pérez-Cruz, C. & Villarroel, D. (2020, 17 de julio). *Modelo de distribución espacial de la almendra chiquitana (Dipteryx alata Vogel, Fabaceae) en Bolivia*. Recuperado el 6 de enero de 2024 de http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1605-25282020000300003
- Delgado, R., Navarro, P. & Trujillo, R. (2018). Informe final, Consultoría Estudio sobre el estado actual y avances en las cadenas productivas del cusi, copaibo y almendra chiquitana.
- Fundación Amigos de la Naturaleza (FAN), Proyecto Gestión Integral de Bosques para la Reducción de la Deforestación – PROBOSQUE/GIZ. Santa Cruz de la Sierra, Bolivia.
- Gaya Ábrego, D. (2014). *Historias con sabor: La cocina tradicional cruceña* (2.^a ed.). Santa Cruz, Bolivia: Gobierno Autónomo Municipal de Santa Cruz de la Sierra.
- Luna Ortuño, J. (2021). *La herencia del sabor, tacú y batán*. Opinión. Recuperado de <https://www.opinion.com.bo/articulo/ramona/herencia-sabor-tacubatan/20210319210534812411.html>
- PROCISUR (IICA). (2018). *Almendra chiquitana (Dipteryx alata)*. IICA.
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural. (2020, 14 de septiembre). *Milpa: El corazón de la agricultura mexicana*. Gobierno de México. Recuperado el 4 de febrero de 2024 de <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/milpa-el-corazon-de-la-agricultura-mexicana>.



ANEXOS

Anexo 1: Primer taller “Análisis culinario de la almendra chiquitana y el patrimonio alimentario chiquitano”.

PLANILLA DE ASISTENCIA



Proyecto: _____

Evento: _____

Municipio: _____

Comunidad: _____ Fecha: _____

Nro.	Nombre y Apellidos	Mujer	Hombre	Cargo	Comunidad/Organización	Teléfono	Firma
1	Rosa Elvar Serrate Ch	X		Docente	ITERS	74505164	<i>[Firma]</i>
2	ELEDY M. CASTEJO A.	X		RECTOR	ITERS	75327087	<i>[Firma]</i>
3	Edileini Paingado G	X		Encargada Unidad Forestal	GAM - Robore	78864439	<i>[Firma]</i>
4	Judith Zoloblo Roma	X		PROT de Reproductores	GAM Robore	71679977	<i>[Firma]</i>
5	Elpidio Cuyati			Parroquia	Robore		<i>[Firma]</i>
6	Quis Felipe Paz M.			Comunero	San José de Ch.	77825808	<i>[Firma]</i>
7	Yanira Taseo Cuyati				Dolores	69042526	<i>[Firma]</i>
8	Ana Cuyati Patata				Dolores	67824954	Ancup
9	Filiana Justencano			Presidente ADA	San Celerino		<i>[Firma]</i>
10	Yuliana Chamo J.	✓		Secretaria	San Celerino	74684113	<i>[Firma]</i>

PLANILLA DE ASISTENCIA



Proyecto: _____

Evento: _____

Municipio: _____

Comunidad: _____ Fecha: _____

Nro.	Nombre y Apellidos	Mujer	Hombre	Cargo	Comunidad/Organización	Teléfono	Firma
1	EL CAUPI M.		✓	Socio	San Celerino	76843740	<i>[Firma]</i>
2	Nolberto Castedo		✓		Natibidad	67291037	<i>[Firma]</i>
3	Gregorio Castedo A	X			Natibidad	75748210	<i>[Firma]</i>
4	Lara Labranga	-		Vice Pres.	CCTCH-T.	74615288	<i>[Firma]</i>
5	Juan Pablo Rojas El	✓		Soc. T y T-RN-MA	CCTCH-T.	68948884	<i>[Firma]</i>
6	Guan Carlos Moncoza Tabaresa	-		Loc.	CCTCH-T.	68762071	<i>[Firma]</i>
7	Deiner Yobete P	✓		Co-Dir.	Dolores CCTCH-	71307645	<i>[Firma]</i>
8	Julio CONEJO		✓	Consultor		74532651	<i>[Firma]</i>
9							
10							

Anexo 2: Taller de cocina “Análisis de aplicación de la almendra chiquitana en elaboraciones locales”.

PLANILLA DE ASISTENCIA

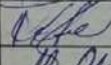
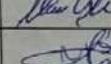
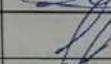
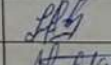
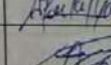
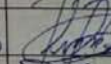
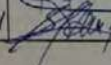


Proyecto: _____

Evento: _____

Municipio: _____

Comunidad: _____ Fecha: _____

Nro.	Nombre y Apellidos	Mujer	Hombre	Cargo	Comunidad/Organización	Teléfono	Firma
1	Carlos Alvar S		✓	Ptfe	CCICH-T	7460482	
2	Juan Pablo Rojas C	✓		Asesor de Comunicación	CCICH-T	6894999	
3	Blanca Chac	✓		Técnico	CCICH-T	73191238	
4	Vanessa Barranco	✓		Técnico	CCICH-T	72667908	
5	Jenny Rivera T		✓	"	"	7792461	
6	Luis Fernando Morano	✓		res. fortalecimiento organizativo	CCICH-T	72679650	
7	Ana Gabriela Jacón S	✓		Coordinadora de Desarrollo	CCICH-T	75757686	
8	Rodry Guasaca P.		✓	Técnico	CCICH-T	6726152	
9	Benito M. Collado		✓	Técnico	CCICH-T	74618910	
10	Samuel Lambano P		✓	Técnico	CCICH-T	07835141	

PLANILLA DE ASISTENCIA

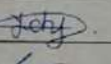
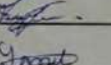
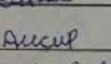
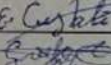
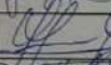
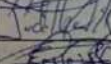


Proyecto: _____

Evento: _____

Municipio: _____

Comunidad: _____ Fecha: _____

Nro.	Nombre y Apellidos	Mujer	Hombre	Cargo	Comunidad/Organización	Teléfono	Firma
1	El Cuapi		✓	Socio de la A. de Almendra	San Ceferino	76743740	
2	Yuliana Chamo J.	✓		Socia de p.d.S.C. Soc	San Ceferino	74684113	
3	Liziana Justiniano P			Secretaria de Asociación Productora del Bosque	San Ceferino	72618989	
4	Vanira Tazre Cutati				Dolore	69042526	
5	Ana Cutati Putate				Dolore	67824959	
6	Gladiia Cayati Pardo				Dolore		
7	Gregorio Castiblanco	✓			Natividad	75748210	
8	Don Felipe Pardo			Artesano	San José	77825809	
9	Judith J. Pardo			Profesora	GATR	71679477	
10	Edleini Peinado Guasaca	✓		Encargada de la Unidad Forestal	GAM- Robore	78264459	

Anexo 3: Segundo taller de análisis culinario “La almendra chiquitana y el patrimonio alimentario chiquitano”.

PLANILLA DE ASISTENCIA

Proyecto: CADENAS DE VALOR

Evento: Taller PROCESO DE REGISTRO DE INFORMACIÓN DE LA ALMENDRA CHIKITANA

Municipio: SAN IGNACIO DE VELASCO

Comunidad: _____ Fecha: 1 DE FEBRERO DE 2023



Nro.	Nombre y Apellidos	Mujer	Hombre	Cargo	Comunidad/Institución Asociación/Organización	Teléfono	Firma
1	Luan Romero F			Resp. Imp. Canavalia	CANNAVALIA	74964114	[Firma]
2	Renate Prestel	✓		Supervisor	Ketadevia Ame Takuu	72629800	Renate Prestel
3	Marcelo Moruno J		✓	Resp. Agrícola	G.A.H.S.I.U.	74694746	[Firma]
4	R. Her Andogañi		✓		Com Santa Martha		[Firma]
5	Suena Suena masay	✓		Presidente	Comunidad Santa Martha	71021437	[Firma]
6	Yuanu P. B. H. G.		✓	TEC.	F.N.B.	73156456	[Firma]
7	Seidy Pedraza	✓		Concejal	Concejo municipal	71337373	[Firma]
8	Sra J. meuel	✓		Sumina	Sumina	72198700	[Firma]
9	Roselin Pedraza	✓			Sumina	72637861	[Firma]
10	Patricia Bigorda	✓		Propietaria	Cafetería Barbara's house	78107197	[Firma]
11	Bruno Sauri	✓			Candelaria de Naza	78114476	Bruno Sauri
12	Miguelina G. G. L.	✓		Secretaria	San Antonio del 1000	68785878	[Firma]
13	Sehoná Masai	✓		Presidenta	Mercedes de las Minas	71676370	[Firma]

PLANILLA DE ASISTENCIA

Proyecto: CADENAS DE VALOR

Evento: Taller PROCESO DE REGISTRO DE INFORMACIÓN DE LA ALMENDRA CHIKITANA

Municipio: SAN IGNACIO DE VELASCO

Comunidad: _____ Fecha: 1 DE FEBRERO DE 2024



Nro.	Nombre y Apellidos	Mujer	Hombre	Cargo	Comunidad/Institución Asociación/Organización	Teléfono	Firma
1	Amela J. S. G. Chirib	X		asociada	Indipendente	67675883	[Firma]
2	Liliani Mariana Rocha	X		asociada	mercado de la mina		[Firma]
3	Paola Alvarado M.	X		AT. FAO	Proyecto Bosques Sostenibles	69655212	[Firma]
4	Joselito Machado		✓	Téc. Local	FAN	73152012	[Firma]
5	Orlando Melgarejo		✓	consultor	Indipendente	76600910	[Firma]
6	Zaira L. M. M.	✓		Sub-Gerente ASOL	FAN	721-85938	[Firma]
7	Seño C. D. E. O.		✓	consultor	FAN	74532691	[Firma]
8							
9							
10							
11							
12							
13							

Anexo 4: Segundo taller de cocina “Análisis de aplicación de la almendra chiquitana en elaboraciones locales”.

PLANILLA DE ASISTENCIA

Proyecto: CADENAS DE VALOR

Evento: Taller Proceso de Registro de Información Para Patrimonio Alimentario

Municipio: SAN IGNACIO

Comunidad: _____ Fecha: 2 de Febrero de 2023



Nro.	Nombre y Apellidos	Mujer	Hombre	Cargo	Comunidad/Institución Asociación/Organización	Teléfono	Firma
1	Ramona Lopez Lopez	✓			Mercedes de las minas	64448311	Ramona
2	Lorenza Surobi	✓			Candelaria	78114426	Lorenza
3	Roslin Pedruza L.	✓			Santina Candelaria	72637861	Roslin
4	Santina Suarez Lopez	✓			Santa martha	71021432	Santina
5	Francisca Churi Landa				Santa martha	63586167	Francisca
6	Miguelina Glen L.	✓			San Antonio del Puerto	68785878	Miguelina
7	Petrona Masai Z.	✓			Mercedes de las Minas	71676370	Petrona
8	Ramona Masai Pachel	✓			Mercedes de las Minas		Ramona
9	Carman MacHuan				Santina Candelaria	64495172	Carman
10	Maria Pachuri	✓			Ora Rosa	78445719	Maria Rosa
11	MARIA BELÓN	✓			San Quinto	74173215	Maria
12	MARIA BELÓN	✓			SAN IGNACIO	6721094	Maria
13	Roslin Lopez	✓			San Ignacio	67679883	Roslin

1 de 2

PLANILLA DE ASISTENCIA

Proyecto: CADENAS DE VALOR

Evento: Taller Proceso de Registro de Información Para Patrimonio Alimentario

Municipio: SAN IGNACIO

Comunidad: _____ Fecha: 2 de Febrero de 2024



Nro.	Nombre y Apellidos	Mujer	Hombre	Cargo	Comunidad/Institución Asociación/Organización	Teléfono	Firma
1	Florencia		✓	Fotógrafo	CONCEJUNIA	7685482	Florencia
2	Zaira Mendi	✓		Sus gerente	FAN	721-85938	Zaira
3	Juan Romero F.		✓	Encargado	CANNAVALIA SR	74964114	Juan
4	Florencia Lopez	✓		Proprietaria	Orlana y huan	73107197	Florencia
5	Diana Melgarejo	✓		Consultor	En Sul for	76600910	Diana
6	Selia Cordero	✓		Consultor	FAN	74532691	Selia
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							

A top-down photograph of a bowl filled with a thick, yellow-orange soup. The soup's surface is decorated with a drizzle of white cream or oil, forming a circular pattern. Fresh green herbs, including a sprig of thyme, are scattered on top. The bowl has a light green rim.

Anexo 5: **FOTOGRAFÍAS**



1. Herramientas para registro de datos



2. Taller de cocina en San José de Chiquitos



3. Cierre de taller en San José de Chiquitos



4. Valle de la Luna, San José de Chiquitos



5. Plaza de San Rafael



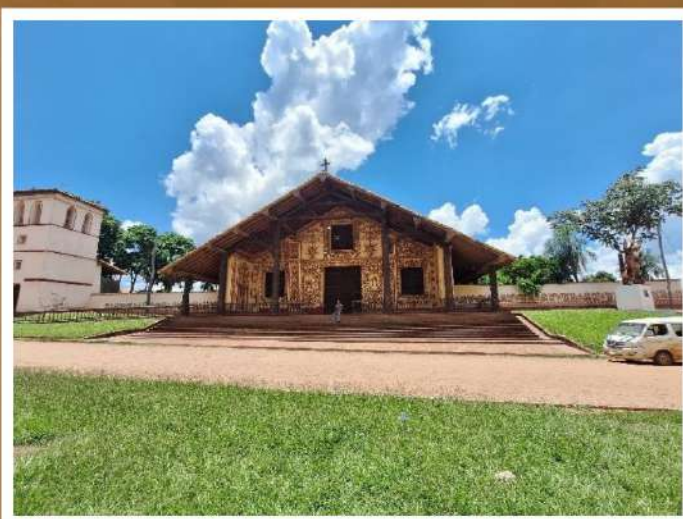
6. Iglesia de San Rafael



7. Monumento de San Miguel



8. Jardín Clonal de Ecotipos de Almendra Chiquitana



9. Iglesia de San Miguel

**10. Queque de almendra
chiquitana**



**11. Mercado de comidas,
San Ignacio de Velasco**

**12. Galletas de almendra
chiquitana**





13. Segundo taller de registro de patrimonio alimentario



14. Productos procesados en base a insumos locales



15. Segundo registro de patrimonio alimentario



16. Cueva de Yeso, cartel informativo. San Ignacio



17. Represa San Ignacio de Velasco



**18. Cueva de Yeso.
San Ignacio de Velasco**



19. Iglesia de San Ignacio de Velasco



**20. Segundo taller de cocina 1,
San Ignacio**



**21. Segundo taller de cocina 2,
San Ignacio**



22. Albóndigas de almendra chiquitana



23. Tarta de queso de almendra chiquitana



24. Almendra chiquitana frita



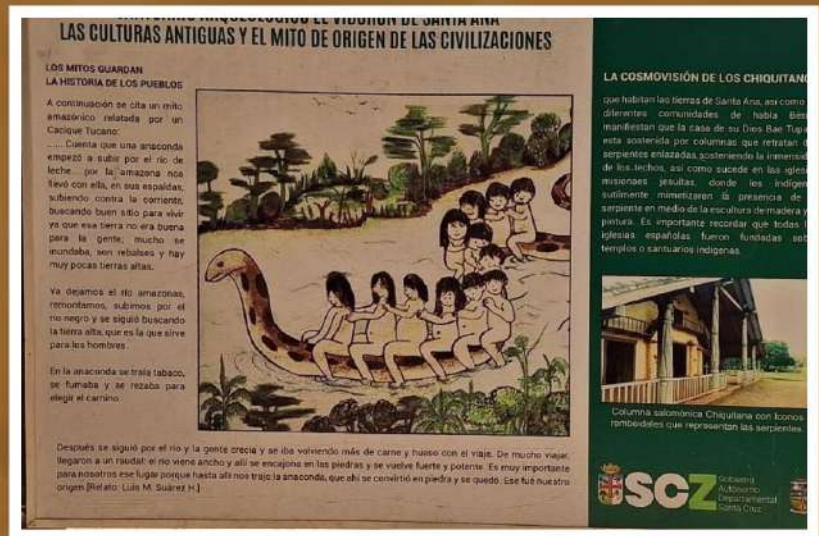
25. Queso de almendra chiquitana



26. El viborón, Santa Ana



27. Galletas de almendra chiquitana



28. Cuadro informativo Santa Ana



29. Laguna de Santa Ana



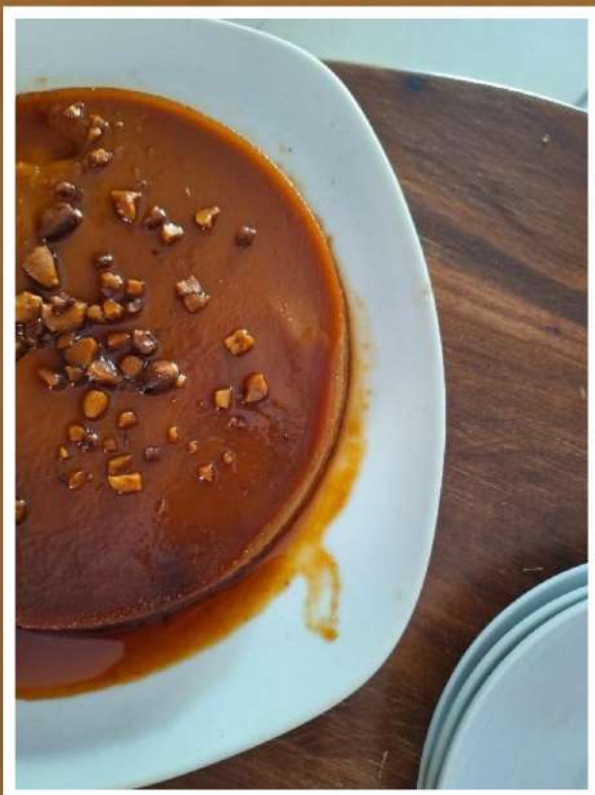
30. Queso San Javier



**31. Señora Lorenza Surubí,
Comunidad Candelaria**



**32. Cupcakes de almendra chiquitana
elaborados en la pastelería Barbara's
House, después del taller de cocina**



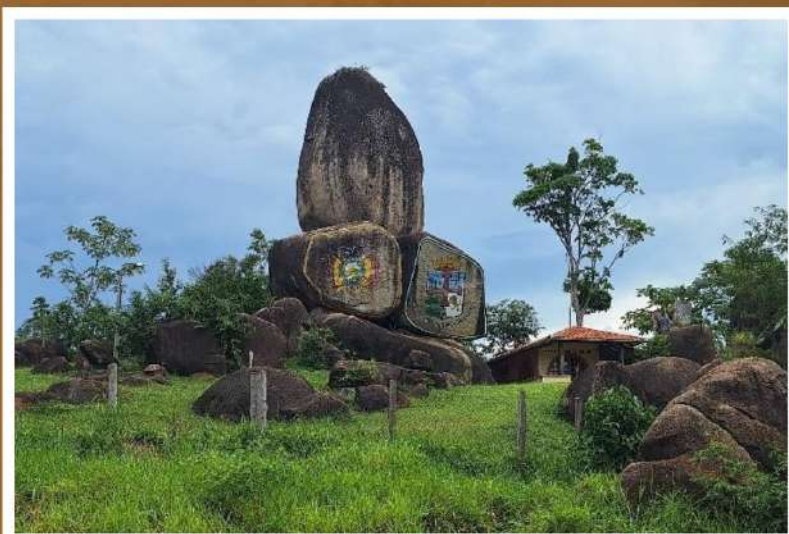
**33. Flan con leche de almendra chiquitana
elaborado en la pastelería Barbara's House,
después del taller de cocina**



34. Galletas de almendra chiquitana elaboradas en la pastelería Barbara's House, después del taller de cocina



35. Restaurante Buen Gusto, Concepción



36. Atractivo natural entre Concepción y San Javier



Km. 7 1/2 Doble Vía a La Guardia
Tel.: (591-3) 3556800
e-mail: fan@fan-bo.org – www.fan-bo.org
Mayo, 2026
Santa Cruz, Bolivia