

CON

SABOR

AÑO 1 • 2015

VIERNES DE JARAS

WÁLTER NOSIGLIA

Importancia de una
alimentación equilibrada

LA CASERITA

Entrevista a la casera más
antigua del mercado Mutualista

PRODUCTOR ADEPOR

Granja La Negrita
Entrevista a Rodrigo Gumucio



Dirección editorial: Lauren Weber
 Coordinación general: Paula Román
 Periodistas: Gabriela Thaine
 Paola Reyes

Dirección gráfica: Carmen Urenda
 Diseño gráfico: Betania Bellingeri
 Wilmar Montero
 Fotografía: Dámaris Senzano
 Pablo Izaguirre
 Paula Román
 Yarmile Zurita

Publicidad y ventas: Pablo Izaguirre
 Diseño original: PARAGRAPH

PARAGRAPH
 Cuarto anillo 4190
 entre Av. Beni y Av. Cristo Redentor.
 Tel. +591 (3) 342 9667
 info@paragraph.com.bo

CONTENIDO

HASTA EL ÚLTIMO RINCÓN 04
 Viernes de k'jaras
 La ruta de las mejores k'jaras

DEPORTISTA 10
 Wálter Nosiglia: Importancia
 de una alimentación equilibrada

LA CASERITA 12
 Entrevista a Sonia Delgadillo,
 la caserita del mes

PRODUCTOR ADEPOR 16
 Granja La Negrita
 Entrevista Oscar Mario Justiniano

VARIEDAD 22
 Angry Birds

CONSULTORIO 24
 5 Pasos para comenzar con
 hábitos saludables. Angie Sandino

QUIÉN DIJO QUE... 25
 Boda del productor
 Dilmar Gutiérrez con Yudith Chávez

SOCIALERAS 26

NOTICIAS ADEPOR 28

OFERTA 30

REVISTA CON SABOR N° 1

Esta revista se publica con el auspicio de ADEPOR, Asociación Departamental de Porcinocultores de Santa Cruz, una entidad gremial sin fines de lucro que promueve el desarrollo y fortalecimiento de las granjas porcinas y el consumo de carne de cerdo de granja.



PRESENTACIÓN

¿Por qué nace esta revista? ¿Qué ofrece a sus lectores?
 ¿Quiénes la hacen? ¿Adónde queremos llegar?

Con Sabor nace de la necesidad de promover el consumo de la carne de cerdo en el país, porque si esto ocurre ganamos todos. La población, los consumidores, las familias bolivianas tendrán en su mesa un producto sano, nutritivo y saludable. Los comercializadores en los mercados tendrán más clientes y por tanto, más ingresos; las granjas crecerán, se fortalecerán y generarán más trabajo; los productores de granos, alimentos, medicinas y otros productos venderán más. Este es un círculo beneficioso que vale la pena apoyar.

A partir de esta edición, en estas páginas les contaremos sobre la vida, logros y esfuerzos de hombres y mujeres valiosos que trabajan y luchan para salir adelante, que marcan la diferencia y aportan a su comunidad. Recorreremos lugares donde se come y se la pasa bien. También habrá novedades, noticias, consejos y recetas para hacer en casa.

Detrás de cada página de Con Sabor está el equipo PARAGRAPH, la agencia de comunicación que desde hace un par de años trabaja con ADEPOR para incentivar el consumo de la carne de cerdo.

El objetivo es que nos lean, nos busquen, conozcan a los protagonistas de nuestras historias y que están en las granjas, los mercados, los restaurantes y en las calles, que preparen las recetas en sus casas; queremos provocarles las ganas de disfrutar un buen plato elaborado con carne de cerdo de granja, donde quiera que se encuentre.

EL MANJAR TAMBIÉN PUEDE SER DE CERDO.

DIFERENTES TIPOS DE CORTE, LA MISMA CALIDAD DE SABOR.



VIERNES DE K'JARAS

SABOR CRIOLLO Y DIVERSIÓN

LLEGA EL FIN DE SEMANA Y LOS CRUCEÑOS SE ALISTAN PARA DISFRUTAR DEL CADA VEZ MÁS POPULAR VIERNES DE K'JARAS, YA SEA EN FAMILIA O PARA PASAR UNA AMENA VELADA ENTRE AMIGOS, ESTE DELICIOSO PLATO DE LA GASTRONOMÍA POPULAR VALLEGRANDINA QUE SE PREPARA EN BASE AL CUERILLO Y A LA CARNE DE CHANCHO SE HA CONVERTIDO EN LA EXCUSA PERFECTA PARA HACER DEL VIERNES CRUCEÑO UNA VERDADERA FIESTA GASTRONÓMICA, QUE COMBINA EL EXQUISITO SABOR DEL CERDO A LA BRASA CON MÚSICA, BAILE Y DIVERSIÓN PARA TODOS LOS GUSTOS.

Esta historia gastronómica que se ha transformado en uno de los negocios de comida más rentables y de más rápido crecimiento en nuestra ciudad, comenzó hace poco más de una década, tiempo en el cual este plato consumido en el área rural de los valles cruceños emigro a esta capital y empezó a conocerse gracias a residentes vallegrandinos que apostaron por el negocio culinario, he implantaron en los paladares cruceños el gusto por la K'jaras.

Poco a poco el negocio fue creciendo y hoy es posible encontrar cientos de adeptos y restaurantes de K'jaras de las más diversas categorías en casi toda la ciudad. Los hay desde aquellos a los que se puede asistir en familia y pasar una velada tranquila, hasta los que ofrecen además del exquisito plato, pista de baile y música al vivo interpretada por conjuntos tanto nacionales como internacionales, convirtiendo el viernes en una verdadera fiesta de sabor y diversión.

Es así, que es posible ver en los restaurantes entre 200 a 2500 comensales disfrutando de esta opción gastronómica y bailando al son de los viernes de K'jaras.

LAS K'JARAS: UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA PARA SABOREAR

"Debo confesar que antes de ese viernes no tenía mucha idea de lo que eran las K'jaras, pero el sumergirme una noche de fin de semana en esta experiencia gastronómica trajo gratas y exquisitas sorpresas, no sólo para mi paladar o para mis sentidos que buscaban liberarse del estrés de la semana y pasar una divertida velada mientras saboreaba un riquísimo plato de cerdo a las brasas, sino también porque detrás de esta costumbre cada vez más popular se encuentra una apuesta culinaria en base a un delicioso plato criollo, una tradición que se rescata y que ha logrado fusionarse con

la vida moderna y ajetreada de la ciudad, esto gracias al emprendimiento de gente visionaria que ha convertido el viernes de K'jaras en toda una institución.

Irse de viernes de K'jaras por primera vez sorprende, detrás de cada restaurante hay una historia corroborada por cientos de comensales que asisten fielmente cada viernes a degustar este delicioso plato. La atención siempre gentil y personalizada de sus dueños, la buena música, el cuidado que ponen en el sabor y la calidad de la comida son sin duda una invitación para regresar cada viernes. Por eso este fin de semana me voy de viernes de K'jaras, una experiencia que vale la pena volver a saborear.

UN NEGOCIO RENTABLE

EN LOS RESTAURANTES MÁS GRANDES SE LLEGA A CONSUMIR POR VIERNES ENTRE

600 Y 800 KILOS DE CERDO,

MIENTRAS QUE EN LOS MEDIANOS EL PROMEDIO ESTÁ ENTRE LOS

150 Y 200 KILOS.

UN PROMEDIO DE 40 A 80 PERSONAS TRABAJAN LOS VIERNES

EN LOS LUGARES MÁS GRANDES ENTRE ADMINISTRACIÓN, MÚSICOS, LABORES DE COCINA Y ATENCIÓN AL CLIENTE.

EL PRECIO DEL PLATO EN GENERAL OSCILA ENTRE LOS

30 BOLIVIANOS (INDIVIDUAL) HASTA LOS 110 BOLIVIANOS (PARA 3 PERSONAS)

DE ACUERDO A DATOS PROPORCIONADOS POR EL DEPARTAMENTO DE CONTROL DE PRODUCTOS DE LA ALCALDÍA, SE HA DETERMINADO QUE LOS RESTAURANTES DE K'JARAS OCUPAN

EL 3^{ER} LUGAR DE CRECIMIENTO DENTRO DEL RUBRO DE LOS NEGOCIOS DE COMIDA

EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, COMPARTIENDO ESTA ESCALA CON NEGOCIOS COMO EL DE LA VENTA DE POLLO A LA BRASA O BROASTED (1^{ER} LUGAR) Y HAMBURGUESAS (2^{DO} LUGAR)



LA RUTA DE LAS

K'JARAS

EL ITINERARIO DE LOS VIERNES

SI EL VIERNES DE K'JARAS YA SE APODERÓ DE SU PALADAR O QUIERE DEGUSTAR POR PRIMERA VEZ ESTE DELICIOSO PLATO TÍPICO, DISFRUTAR DE UN AMBIENTE CON MÚSICA Y BAILE O TAN SÓLO COMPARTIR UN VIERNES TRANQUILO CON LA FAMILIA, AQUÍ LE PRESENTAMOS UNA RUTA DE LOS RESTAURANTES DE K'JARAS CON EL MEJOR SABOR DE LA CIUDAD.

LA CARNE DE CERDO DEBE SER CERTIFICADA, TIERNA Y SIN GRASA COLOCARSE DESDE TEMPRANO A LAS BRASAS VIVAS PARA COCINARSE A FUEGO LENTO Y ADQUIRIR UN EXCELENTE SABOR.

RESTAURANTE EL PALACIO DE LA K'JARAS DOÑA LUCHA: LA REINA DE LAS KJARAS

Un lugar imperdible para su paladar. Se trata de uno de los restaurantes de K'jaras más famosos y antiguos de la ciudad. Su propietaria la Señora María Luisa Guevara, más conocida como Doña Lucha, empezó este negocio hace 14 años con tan sólo 3 mesas. Hoy en día recibe alrededor de 1000 comensales.

OFERTA GASTRONÓMICA: Kjaras, costillas de cerdo, colita de chanco, morcillas, matambre de cerdo y otras exquisiteces. Durante la semana también se puede disfrutar de platos típicos.

PRECIO: ENTRE LOS 30 Y 50 BS.

RESTAURANTE LUNA ROSA LA HERENCIA DE LA GASTRONOMÍA VALLUNA

La herencia de la gastronomía valluna se puede reconocer fácilmente en Luna Rosa. Sus riquísimas K'jaras son preparadas hace ya 2 años por Emily Quinteros Guevara, hija de la ya conocida Doña Lucha, quien junto a su esposo Nelson Gutiérrez son los encargados de continuar con la tradición familiar y ofrecer a los comensales este exquisito plato de cerdo.

OFERTA GASTRONÓMICA: Viernes de K'jaras y lunes de pato.

PRECIO: ENTRE LOS 30 Y 50 BS.

K'JARAS DOÑA NELLY UN ESPACIO PARA COMPARTIR EN FAMILIA

Si quiere disfrutar de un ambiente familiar y tranquilo éste es el lugar indicado. Famosa ya hasta por las redes sociales, las K'jaras de Doña Nelly son unas de las más apetecidas, algunos de sus clientes cruzan la ciudad cada viernes solo para degustarlas. El restaurante tiene 10 años y funciona en el jardín de su casa, lo cual le brinda al espacio un ambiente tranquilo y familiar donde se puede pasar una agradable velada en familia y con los niños.

OFERTA GASTRONÓMICA: K'jaras, costillas y colita de chanco.

PRECIO: ENTRE LOS 45 Y 90 BS.

LA COMIDA COMO EN CASA K'JARAS CON EL SABOR DE SU HOGAR

Otra buena opción para cenar unas ricas K'jaras es este restaurante churrasquería, el cual es atendido personalmente hace 10 años por su propietario, Mauricio Bonilla, un colombiano que decidió apostar por servir este plato típico vallegrandino. Aquí usted podrá saborear unas deliciosas K'jaras preparadas como en casa.

OFERTA GASTRONÓMICA: K'jaras.

PRECIO: ENTRE LOS 50 Y 110 BS.

RESTAURANTE LAS SUPER K'JARAS DE MONTEVERDE PASA UN VIERNES DE K'JARAS CON SABOR A FIESTA

Si quiere disfrutar de un viernes de K'jaras con sabor a fiesta, Monteverde es el lugar que estaba buscando. Un exquisito sabor y shows musicales con artistas internacionales es lo que ofrece este restaurante que ha apostado por crear un lugar donde se puede asistir con toda la familia, disfrutar de unas deliciosas K'jaras combinadas con el tradicional chanco al palo, mientras disfruta de artistas de primer nivel.

OFERTA GASTRONÓMICA: K'jaras y chanco al palo/comida típica en la sucursal (Cabañas del Río Piraí).

PRECIO: ENTRE LOS 45 Y 90 BS.

RESTAURANTE VALENCIA, EX LA CUEVA DEL MONO LA FAMILIA VALENCIA 18 AÑOS DE TRADICIÓN GASTRONÓMICA

El Restaurante Valencia o ex cueva del Mono, nombre con el cual es más conocido, también es uno de los lugares de referencia para la venta de K'jaras en la ciudad. En el también podrá disfrutar de una variedad de platos típicos cochabambinos elaborados en base a carne de cerdo, además de disfrutar de conjuntos de música al vivo.

OFERTA GASTRONÓMICA: K'jaras y una variedad de platos típicos cochabambinos como el enrollado de chanco y el chicharrón.

PRECIO: ENTRE LOS 45 Y 55 BS.



1 DOÑA LUCHA, PIONERA DEL NEGOCIO GASTRONÓMICO DE LAS KJARAS EN SANTA CRUZ

DIRECCIÓN: Villa Fátima calle 3 de Mayo a media cuadra de la Av. Escuadrón Velasco entre 3er y 4to anillo.

ATENCIÓN: Viernes desde las 16:00 hasta 03:00 hrs. También se pueden degustar otros platos típicos de viernes a lunes.



2 EMILY QUINTEROS Y SU ESPOSO NELSON GUTIÉRREZ, APUESTAN A LA EXCELENTE CALIDAD DE SUS K'JARAS

DIRECCIÓN: Av. Santos Dumont entre 5to. y 6to anillo.

ATENCIÓN: Viernes desde las 17:00 hasta 02:00 hrs.



3 DOÑA NELLY TORRICO, UNA MUJER VISIONARIA. ATIENDE SU NEGOCIO JUNTO A SU HIJO Y NIETAS

DIRECCIÓN: Av. Piraí Calle Bernardino Barbery.

ATENCIÓN: Viernes y sábados de 18:00 a 21:00 hrs.



4 VISITE LA SUCURSAL DE SUPER K'JARAS EN LAS CABAÑAS DEL RÍO PIRAÍ Y DISFRUTE DE ESTE DELICIOSO MANJAR

DIRECCIÓN: Av. Piraí Radial 171/2 (Centro de eventos Monte verde).
Sucursal: Cabañas del Río Piraí.
ATENCIÓN: Viernes (Centro de eventos Monteverde) de 18:00 a 2:00 hrs.
Sucursal: Sábados y Domingos desde las 12:00 hrs.



5 LA COMIDA COMO EN CASA GARANTIZA EL DELICIOSO SABOR DE SUS K'JARAS

DIRECCIÓN: Av. Piraí entre 2do y 3er anillo.

ATENCIÓN: Viernes de K'jaras desde las 17:00 hasta 12:00 hrs.



6 EN ESTE LUGAR LA TRADICIÓN Y EL SABOR VAN DE LA MANO

DIRECCIÓN: Avenida Santos Dumont N° 4060.

ATENCIÓN: De viernes a lunes.

¿QUÉ ES UNA K'JARA?

LAS QARAS O K'JARAS, NOMBRE QUECHUA QUE TRADUCIDO AL ESPAÑOL SIGNIFICA CUERO O PIEL, ES UN PLATO TÍPICO DE LA GASTRONOMÍA DE LOS VALLES CRUCEÑOS, PROPIAMENTE DE LA PROVINCIA DE VALLEGRANDE, LUGAR DONDE LA CULINARIA EN BASE A LA CARNE DE CHANCHO ES MUY POPULAR.

El plato original está preparado en base a cerdo y se trata específicamente de servir el cuerillo extraído de la parte de la barriga del chancho cocinado a las brasas y acompañado con mote. Aunque hoy en día y con la fuerte difusión que ha tenido esta comida típica en los últimos años, se han producido una serie de variables en las cuales se acompaña a las K'jaras con lomo o costillar de cerdo, además de agregarle diferentes guarniciones como por ejemplo, papa cocida, quesillo, chorizo.

INGREDIENTES

MAIZ COCIDO (mote)

CUERILLO DE CERDO (barriguera)

PAPA GRANDES HARINOSAS *

PREPARACIÓN

COLOCAR EN LA PARRILLA CALIENTE EL CUERILLO Y LAS CHULETAS, PREVIAMENTE SAZONADOS CON LIMÓN Y SAL. UNA VEZ COCIDOS SERVIR SOBRE UN LECHO DE MOTE Y COLOCAR EL CUERILLO SOBRE LA CHULETA. ACOMPAÑAR CON UNA PAPA Y LLAJUA.

* De acuerdo a las variables se puede acompañar con otras guarniciones como choclo y queso.

Hace exactamente un año, Juan Carlos Morales un joven empresario de origen vallegrandino abocado hace ya 10 al negocio de la representación de artistas internacionales a través la empresa Concert Group, decidió apostar por un proyecto visionario que combinaba la gastronomía vallegrandina con shows internacionales de primer nivel. Así nacieron en el Centro de Eventos Monteverde las Super K'jaras.

Un proyecto pensado para todos, donde no sólo se puede asistir con la familia y con los niños, ya que tiene espacios creados especialmente para ellos, sino que también se puede ir con los amigos y degustar unas deliciosas K'jaras acompañadas por el tradicional Chancho al Palo mientras se disfruta de shows internacionales de primer nivel.

Las Super K'jaras que ya tiene más de 40,000 seguidores en la fan page del restaurante, cuenta una vez al mes con shows de artistas internacionales, como Los Guardianes del amor, Carro show y recientemente la argentina Ángela Leiva.

En estos días el lugar llega a reunir hasta 3.000 personas, que pueden ver a su artista de cumbia favorito en forma gratuita. Ha sido tanto el éxito del concepto de las Super K'jaras, así como el delicioso sabor de su oferta gastronómica, que recientemente y con el apoyo de su familia, Morales abrió su sucursal en las típicas cabañas del Río Pirá donde los comensales de estas deliciosas k'jaras pueden deleitarse de este plato al son de la banda y la tamborita.

EL GRAN SECRETO DE LA VERDADERA K'JARA DE ACUERDO A LA FORMA TRADICIONAL DE PREPARAR, ES NO COCER EL CUERILLO PREVIAMENTE, SINO COLOCARLO CRUDO SOBRE LAS BRASAS Y COCINARLO MUY LENTO.

JUAN CARLOS MORALES: EL VISIONARIO CREADOR DE LAS SUPER K'JARAS

“El secreto de las Super K'jaras, el sabor y la buena música”



Wálter Nosiglia

CAMPEÓN QUE CUIDA SU ALIMENTACIÓN

Humilde y carismático. Por donde va es reconocido y es querido por las alegrías que ha brindado a los bolivianos. Un deportista dedicado a su pasión, a la velocidad. Ha sido nadador, ciclista, motociclista y ahora piloto de cuadratrack. Wálter Nosiglia es un deportista completo, campeón nacional de motocross y ejemplo de vida.



TODA UNA VIDA DEDICADA AL DEPORTE, HAS PASADO POR NATACIÓN, CICLISMO, MOTOCICLISMO Y AHORA CUADRATRACKS. ¿CUÁLES HAN SIDO LOS HÁBITOS QUE TE HAN MANTENIDO EN EL MUNDO DEL DEPORTE?

En el tema alimenticio toda mi vida la he pasado en una dieta estricta, en el sentido de comer sano, con muy poca grasa, mucha ensalada, poquísima carne y un suplemento importante siempre ha sido Herbalife, que consumo desde hace varios años.

¿DE QUÉ MANERA ESTOS HÁBITOS TE HAN PERMITIDO CRECER COMO PERSONA?

Desde muy chico he tenido una alimentación adecuada para mi deporte; es una rutina de vida. Lo que sí he notado es que cuando me he salido de la dieta, baja mi rendimiento en el gimnasio y tengo menos aguante en tiempos largos de ejercicios.

¿QUÉ IMPORTANCIA LE DAS A LA ALIMENTACIÓN EN LA VIDA DE UN DEPORTISTA?

Le doy una atención del ciento por ciento. Todo el tiempo estoy escogiendo bien mis alimentos según estos me favorezcan dentro de mi deporte.

¿CUÁLES SON LAS MAYORES DIFICULTADES QUE HAS TENIDO QUE VENCER COMO DEPORTISTA?

El poco apoyo que se da al deporte en el país me ha dificultado mucho, sobre todo cuando era joven. Hoy por hoy es diferente. Otra gran dificultad que siempre he tenido que afrontar son las lesiones constantes porque en el deporte que practico es muy fácil lesionarse.

¿CUÁLES HAN SIDO TUS MAYORES SATISFACCIONES COMO DEPORTISTA?

Desde mi primera vez en 1979 lo más importante en mi carrera deportiva siempre ha sido representar en buena forma a mi país. Las satisfacciones más grandes han sido traer logros de afuera al país, y obviamente, cumplir la meta que me había trazado desde niño: ser campeón nacional y representar a mi Bolivia.

SE PREPARA PARA EL DAKAR 2016

“El Dakar ha sido lo más importante que ha pasado en mi vida, deportivamente pueden haber otras satisfacciones tan grandes como esa, pero en el ámbito emocional y deportivo, de lejos es lo mejor que me ha podido pasar”

2014

ESTABA EN EL PUESTO 10 DE LA GENERAL DE CUADRATRACKS CUANDO ABANDONÓ LA COMPETENCIA EN LA DÉCIMA ETAPA DEBIDO A UN FORTUITO ACCIDENTE.

2015

CON EL TERCER LUGAR EN CATEGORÍA CUADRICICLOS COLOCÓ A BOLIVIA EN EL PODIO DE LOS GANADORES. MAGNÍFICA CARRERA QUE LLENÓ DE ALEGRÍA A LOS BOLIVIANOS.

2016

NUEVAMENTE DISPUESTO A DEJARLO TODO EN LOS CAMINOS DE ESTE LADO DEL CONTINENTE AMERICANO PARA SUBIR AL PODIO. EL ENTRENAMIENTO DE WALTER NOSIGLIA HA SIDO INTENSO EN LOS ÚLTIMOS MESES.

Clara Bella

Pierna de Cerdo Costilla de Cerdo Lomo de Cerdo

PEDIDOS AL 347 8235 Of.: Parque Industrial PI - 20B www.aisa-clarabella.com
 Telf.: (591-3) 347 7771 Fax.: (591-3) 347 7767 - Casilla 1305 Santa Cruz - Bolivia

SONIA DELGADILLO, LA CASERITA DEL MERCADO MUTUALISTA

HE LOGRADO TODO CON MUCHO SACRIFICIO



Ataviada con un mandil blanco, Sonia Delgadillo Torrico de 56 años, se mueve de un lugar a otro en los quehaceres de su puesto de carne que tiene en el mercado Mutualista. De origen cochabambino llegó a Santa Cruz hace 18 años en busca de mejores oportunidades para ella y su familia.

Su vida dio un giro de 180 grados, una embolia la obligó, por recomendación médica, a dejar no sólo su tierra natal sino el oficio al que durante años se dedicó con pasión, el estilismo. Aquella enfermedad había dejado sus secuelas y atrás quedaron los cortes y tintes de pelo, para reinventarse y emprender viaje a suelo cruceño.

En 1997 empezó con la venta de carne de pollo en un puesto alquilado, su negocio fue creciendo y ahora tiene uno espacio propio y dos puestos prestados en la Asociación 13 de Agosto del mercado Mutualista.

La demanda de su clientela ha hecho que la señora Sonia diversifique la venta, es así que hace unos años también se dedica a la comercialización de carne cerdo. Reconoce que el trabajo que lleva adelante no es tarea fácil y que requiere mucho sacrificio. "Mi rutina empieza a las cinco y media de la mañana y recién finaliza a las nueve de la noche; a mi casa solo vuelvo a dormir, ya la considero un alojamiento", manifiesta Sonia quien desde hace 18 años se dedica a esta labor.

ESFUERZO, PERSEVERANCIA Y UNA BUENA ATENCIÓN SON LAS CLAVES PARA SATISFACER A LA CLIENTELA

LA META: SACAR PROFESIONALES A SUS HIJOS

Después tantos años de trabajo en la comercialización de carnes, confiesa que nunca se le pasó por la cabeza que sus hijos siguieran sus pasos. "Aquí mis compañeras se hacen ayudar con sus hijos, aspiran a que ellos sigan vendiendo. Yo siempre quise que mis hijos sean profesionales, que no terminen en un mercado".

La señora Delgadillo tiene tres hijos, Misael Delmar de 36 años, Valentín Edgar de 24 y Aidé Katherin de 16 años. Cuando habla de ellos lo hace con orgullo, se emociona y dice que son quienes le dan fuerzas para seguir adelante.

De aquella meta que un día se trazó cuando llegó a Santa Cruz, ahora empieza a ver sus frutos. Misael, su primogénito, es ingeniero de alimentos y trabaja en una importante empresa local; Valentín se graduará el próximo año de la carrera de ingeniería ambiental, y la menor de sus hijos saldrá bachiller. "He logrado todo con mucho sacrificio, eso me ha permitido sacar adelante a mis hijos, de otra manera no lo hubiera logrado".

18 A—OS EN EL RUBRO AVALAN SU TRABAJO

Una y otra vez pasa el trapo por los mesones de su puesto, haciendo lo mismo con el piso que rodea el espacio que ocupa dentro del mercado, y menciona que "además del control de la alcaldía, los clientes también se fijan en la limpieza".

Sostiene que esfuerzo, perseverancia y una buena atención son la clave para mantenerse durante casi dos décadas en el rubro y tener satisfecha a su clientela. "Aquí la gente por cincuenta centavos se va a comprar a otro puesto", dice haciendo referencia a que también es importante 'cuidar el bolsillo' de sus clientes.

¡Qué va llevar casera! ¡Qué te saco mamita!, exclama para atraer gente a su puesto.

Sonia, quien conserva clientes desde que llegó al mercado Mutualista, comenta que a su puesto concurren personas particulares, dueños de restaurantes y que también realiza entregas a domicilios para dar mayor facilidad a su clientela.

A pesar de que hay bastante competencia dentro del rubro al que se dedica, reconoce que le va bien, pues logra vender dos a tres cerdos por día y generalmente 130 pollos; "No me puedo quejar, es un trabajo de desvelos y estresante, pero me va bien".

Confiesa que se siente cansada, que tantos años de arduo trabajo le han pasado la factura, pero que aún tiene una tarea pendiente y es la de sacar profesional a su hija menor que pronto saldrá bachiller. Manifiesta que continuará luchando para ver profesionales a sus tres hijos.



MI RUTINA EMPIEZA A LAS CINCO Y MEDIA DE LA MAÑANA Y RECIÉN FINALIZA A LAS NUEVE DE LA NOCHE; A MI CASA SOLO VUELVO A DORMIR.

ENCUENTRE LAS DIFERENCIAS

CHANCHO

Es criado en el traspatio, alimentado con sobras y basura lo que genera carne grasa, pesada y riesgosa para la salud.

Sin control sanitario y los controles veterinarios son esporádicos, según la manifestación de alguna patología.

La reproducción es natural y sin los controles rutinarios.

Debido al tipo de alimentación recibida, la carne presenta altos niveles de grasa.

Viven en el lodo, en los patios en contacto con la tierra y los excrementos.

CARNE CON ALTO SABOR A GRASA

CERDO

Es criado en granja con alimento balanceado y con núcleos de altísima calidad genética.

Recibe cuidados sanitarios y controles veterinarios periódicos para asegurar la salud del animal y su óptimo crecimiento.

La reproducción de los cerdos se realiza de manera técnico-científica, con inseminación controlada y/o genética líquida.

La carne de cerdo contiene bajos niveles de grasa intramuscular.

Los animales crecen en granjas donde la limpieza se realiza varias veces al día.

CARNE DE BUEN SABOR

CHICHARRON X KILO

MUY PRONTO.....
EN SANTA CRUZ.....



LA PAZ

MIRAFLORES AV. BUSCH ESQ. PANAMÁ

OBRAJES, HECTOR ORMACHEA, ENTRE CALLE 0

TELEF.: 2913420 CEL.: 70128759 O 70128739

FACEBOOK

[HTTPS://M.FACEBOOK.COM/CHICHARRON-X-KILO-4072932293753661](https://m.facebook.com/chicharron-x-kilo-4072932293753661)

Mas que un lugar, una Familia

¡Cuidamos desde el inicio!



Agromel SRL
Productos e Insumos Veterinarios



SANTA CRUZ: Calle Guayacán N° 2765, 3er anillo interno (entre Av. Busch y Centenario)
Telf/Fax: (591-3) 359 6956 - 359 6961 - 7766 - 359 7755 - eMail: ventas@agromel.com

COCHABAMBA: Av. Blanco Galindo, Km 3½ esq. Andre Bresson
Telf: 4-023141 - 4-023142 - eMail: succbba@agromel.com

El secreto

LA NEGRITA

ESTÁ EN LA ALIMENTACIÓN

Rodrigo Gumucio es porcicultor desde hace muchos años, el cien por ciento de su tiempo está dedicado al cuidado de sus cerdos en la granja La Negrita.

Allí se esmera por dar el mejor alimento a sus animales, pues la experiencia le ha demostrado que cerdo bien alimentado es más sabroso.

“Una buena alimentación, tanto en las cerdas madres durante todo el proceso de gestación, como en la crianza, es la que produce una carne sabrosa, saludable y nutritiva, por eso en La Negrita tenemos nuestra propia fábrica de alimentos, con alimentos que ayudan a generar mayor masa muscular, elevado nivel proteico con bajo nivel de grasa intramuscular, pero sobre todo con un sabor agradable al paladar”, comenta este productor que se encarga personalmente de la preparación de la dieta de los cerdos y que cambia según etapas del proceso productivo.

La vida en la granja transcurre de manera acelerada e intensa. La introducción de mejoras y la atención puesta en los detalles es un trabajo continuo, sostenido en el tiempo, todo con la finalidad de alcanzar mayor peso y la mejor carne. Gumucio comenta que la genética con la que cuenta la granja actualmente le permite llegar sin problema a los 100 kilos con una edad de 143 días. Hasta hace unos meses atrás, recuerda, los

cerdos de las granjas cruceñas llegaban a 85 kilos en 150 días. El trabajo con la genética líquida ha sido uno de los factores más importantes para la mejora en la productividad, por lo que hoy se está trabajando con ejemplares hembras PIC 1050 y machos TOPIG.

Las PIC 1050 son hembras de alta genética provenientes del cruce de las razas Landrace y Large White cuyas características son la alta prolificidad, excelente capacidad lechera para más de once cerditos y buen comportamiento durante la gestación. Mientras que los machos TOPIG son animales que destacan por su vitalidad, rápido crecimiento, fortaleza y robustez y excelente calidad de carne, con un alta eficiencia alimentaria, es decir, capacidad para asimilar el alimento.

Los cerdos de La Negrita son alimentados bajo los estándares nutritivos propuesto por Biofarma, una empresa argentina considerada la de mayor calidad en el mercado cruceño.



Gestación



Maternidad



Fábrica de Alimentos



Recría



Engorde



Cargadero



RODRIGO GUMUCIO

LA GRANJA LA NEGRITA, FUNDADA HACE CINCO AÑOS, SE ENCUENTRA EN LA LOCALIDAD EL ESPINO PERTENECIENTE AL MUNICIPIO DE COTOCA, A 50 MINUTOS DEL CENTRO DE

LA CIUDAD. SUS PREDIOS ESTÁN LIBRES DE INUNDACIONES, TIENE LA VENTAJA DE UN FÁCIL ACCESO E INFRAESTRUCTURA CAMINERA ÓPTIMA PARA EL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS.

“En La Negrita trabajamos sobre cinco pilares: ★ Una buena genética para obtener animales que aporten la mejor carne, jamones grandes, menos grasa, chuletas más grandes; ★ infraestructura óptima para dar mayor confort a los animales; ★ un buen manejo que asegure un buen cuidado; ★ excelente nutrición para acelerar o frenar el crecimiento y su rendimiento y finalmente, ★ todos los cuidados sanitarios para librarnos de cualquier enfermedad”.

SURGE DE UNA NUEVA GENERACIÓN DE PRODUCTORES DE CERDO DE GRANJA

Once años de experiencia empresarial con la Granja Porcicruz, el lanzamiento de la marca Don Cerdo y toda una vida dedicada al campo son la carta de presentación de Oscar Mario Justiniano para liderar el crecimiento del sector porcicultor cruceño como presidente de ADEPOR.

¿Cómo un joven como usted se convierte en productor de cerdos?

Empecé hace 11 años con la producción de cerdos, inicialmente a baja escala con 50 madres, ahora estamos con 400 y nos hemos convertido en una mediana empresa, altamente tecnificada. Me ha tocado acompañar el crecimiento del mercado, porque me convertí en productor durante los años más dinámicos del sector, que son los de su transformación con el crecimiento del consumo, nuevas tecnologías y técnicas de manejo, infraestructuras que antes nunca se habían visto y lógicamente, con todo esto vienen las experiencias rescatadas de otros países y que nos han permitido mejorar y tener lo que ahora es una carne sana, saludable y disponible para todo el mundo.

Para manejar una granja tiene que gustarle el campo, ¿cómo surge su vocación de productor?

Venimos de familias que se han criado en el campo, en el rubro de ganadería. Por ese deseo de tener una vinculación con lo que más me atrae, ingresé a la parte productiva, pero fundamentalmente lo que me impulsó ha sido el compromiso de brindar siempre calidad, como en todo lo que hago.

Me sigo sorprendiendo de ver como pequeñas áreas se vuelven altamente productivas y con el cerdo, el trabajo es como el de una fábrica, porque con un año de anticipación podemos proyectar el resultado a futuro, en números casi exactos, ingresos, en ventas, en kilogramos producidos. Todo se maneja con un perfeccionamiento tan alto que nos permite hacer proyecciones.

En esa proyección de su empresa, ¿cómo ve el futuro?

La proyección que tengo con mi granja es que ésta pueda acompañar el crecimiento de la demanda, incorporar más tecnología, más avances genéticos, que son los que al final determinan la calidad de la carne magra. A todo esto es fundamental el trabajo con nuestros colaboradores, en mi empresa existe un alto compromiso para que ellos estén bien capacitados, tienen que tener su demanda personal satisfecha para dar lo mejor. Ver que otros países tenían estrictos controles sanitarios, con altos índices de desempeño en lo relacionado a la fertilidad, los índices de conversión alimenticia y fundamentalmente el índice magro de los animales, ha tenido un impacto en mi visión y en la

de mi empresa, esto ha derivado en un redireccionamiento, con objetivos que año a año hemos ido cumpliendo.

¿Cómo ve el futuro del sector porcicultor del país?

Considero que tenemos que lograr una sinergia



realmente importante; somos un sector que todavía es considerado pequeño. Esto debe ser una fortaleza, tenemos que aprender a ponernos de acuerdo, orientándonos hacia una visión de futuro.

La carne de cerdo es la primer fuente de proteína a nivel mundial, se ha demostrado que a medida que un país es económicamente más desarrollado consume más carne de cerdo, y esto es porque es nutritiva, saludable y principalmente sabrosa. Nosotros recién estamos comenzando.

¿Cómo piensa lograr esta sinergia dentro del sector?

Creemos que la capacitación es un pilar fundamental, ya que de ello depende gran parte de todo

el éxito. Es fundamental conocer y manejar nuevas tecnologías que ya se están aplicando en otras partes del mundo para mejorar los índices de fertilidad, nacimiento, conversión alimenticia, ganancia en el peso de los animales. Todo esto se logra después de un intenso trabajo en la granja.

Otro pilar es hacer que nuestra población conozca los beneficios de la carne de cerdo, la disfrute y la incluya en la dieta familiar, esto significa que mientras más personas pidan la carne de cerdo estaremos generando un círculo virtuoso que nos hará crecer y abrir nuevos mercados, como el de exportación, que es el tercer pilar en el que venimos trabajando en

ADEPOR. Estamos coordinando con autoridades departamentales y nacionales, trabajando para obtener la certificación internacional de país libre de PPC (Peste Porcina), lo que nos abrirá puertas para la exportación.

Por ahora, como profesional he puesto a disposición del sector lo que aprendí en el exterior y mi experiencia de estos once años de crecimiento personal y empresarial.



Contribuimos al bienestar humano a través de la Nutrición

- Menor incidencia de enfermedades.
- Refuerzo de la inmunidad pasiva.
- Mayor eficacia de las vacunas.
- Mejor rendimiento productivo.
- Neutralización de la inmunosupresión por micotoxinas.
- Mayor capacidad de capacitación de micotoxinas.

Contando con tecnología de punta y una vasta experiencia técnica y científica, Bioprocesos Sur ofrece soluciones biotecnológicas accesibles y asequibles para los presupuestos de las empresas en América Latina y otros mercados emergentes. Su departamento de investigación y desarrollo está comprometido a crear nuevos productos que pueda ayudar a la reducción del uso de antibióticos y de sustancias químicas que puedan destruir el medio ambiente.

CONTACTENOS
Km. 10 Doble vía la Guardia - Santa Cruz-Bol
Cel.: +591 770 11750

BIOPROCESOS SUR

PATASQUITA DE AÑO NUEVO

PARA VER AMANECER EN AÑO NUEVO, NADA MEJOR QUE UNA PATASCA HECHA EN CASA.

INGREDIENTES

- 1 cabeza de cerdo
- 1 kg de carne de pierna de cerdo
- ½ kg de costillas ahumadas
- 1 kilo de maíz mote blando (remojado)
- 5 cebollas
- 3 tomates
- 3 puerros
- 1 apio
- 1 amarro de cebollita verde
- 2 copas de vino blanco
- Ajo a gusto
- Manteca para hacer el ahogado
- Pimienta, comino y colorante rojo o paprika al gusto
- Huacataya a gusto
- Ají molido a gusto

PREPARACIÓN

1. Retire la lengua y los sesos de la cabeza y póngala en el horno hasta que esté cocida (aproximadamente 2 horas). Mientras se cocina prepare un ahogado con una cucharada de manteca, la mitad de la cebolla, el puerro, el apio y el ajo, con la carne de la pierna cortada en trozos pequeños.
2. Agregue el tomate cortado en cubitos y añada el vino blanco; deje evaporar el alcohol y agregue el agua, luego la cabeza de cerdo cocida, la lengua, los sesos de la cabeza, el mote y que continúe cociendo en la olla.
3. Agregue los condimentos y hierbas a su gusto, déjela hervir hasta que el maíz reviente y la carne esté muy blanda.
4. Después de unas 3 horas de cocción, quítele los huesos que seguramente están sin nada de carne, haga el ahogado con la mitad de las verduras que reservó e agréguelo a la patasca.
5. La patasca se sirve como una sopa espesa, acompañada de yuca, cebollita cambia y ají, ya sea llajúa, un reahogado de cebolla con ají molido o locoto. Y lo más importante, la sal va al momento de servir, a gusto de cada comensal.

✿ imprimí con nosotros!!!



ARTE Y COLOR SRL

Calle Magdalena 2080
Telf.: 3460909 - 3460208
info@arteycolorsr.com
www.arteycolorsr.com
Santa Cruz - Bolivia



◀ Jamón
Sandwichero

DON
Cerdo
Embutidos & Carne en cortes

◀ Mortadela
Jamonada

▶ Queso
de Cerdo

El Parrillero ▶
Chorizo precocido





NUEVAS IDEAS PARA EL CUMPLEAÑOS FELIZ DE LA QUAGUA

AL ESTILO DE LOS BAD PIGGIES

Si el color favorito de tu niño es el verde o sus personajes favoritos son los animalitos de Angry Bird, aquí te damos algunas ideas para celebrar su cumpleaños con los Bad Piggies como la estrella de la decoración.

•• Para la invitación puedes usar el color verde o amarillo. Puedes dibujar o imprimir las figuras de los Bad Piggies. Asegúrate de colocar la fecha, hora y lugar donde será la fiesta.

•• Para la decoración puedes utilizar las cajas de frutas y pallets que están muy de moda, luego pinta de verde varios zapallos grandes y sandías, colócales los detalles como los ojos, la nariz de cerdo y si quieres una gran sonrisa. Verás que te queda algo lindo y muy sencillo de hacer.

•• Para decorar, usa globos de colores. Con celeste puedes simular un cielo de fondo para la mesa de la torta y puedes inflar globos verdes, pegarles los ojitos, orejas y la nariz de cerdito para decorar por todo el salón. Lo ideal es cambiar colores como el amarillo, verde y rojo que son los colores de Angry Bird.

•• Los dulces y bocaditos no deben faltar en una fiesta de cumpleaños, puedes preparar para tus invitados gelatina, cupcakes y por qué no un delicioso buffet de saladitos lleno de colores y sabor.

•• Para las bebidas puedes decorar una jarra color verde o una jarra de vidrio colocándole un casquito encima, pégalas una nariz y ojos hechas de papel y vierte gaseosa sabor manzana o algún refresco de color verde, veras lo práctico y creativo que te queda. Decorar las minis es otra idea creativa y muy divertida para los más pequeños.

•• Llegó el momento de cantar cumpleaños feliz y la torta tiene que ser parte de tu súper decoración, existen un sinnúmero de modelos y formas que podrías utilizar.

•• Para la canasta puedes utilizar pequeños baldecitos o bolsas de papel color verde y colocar los detalles como las orejitas, ojos, nariz y la corona para todos los reyes y reinas que asistan al cumple.

•• Y como en el juego, qué mejor manera que derrotar al Rey Pig que rompiendo la piñata. Llénala de muchos dulces y huevos de chocolate. Haz caretas y juegos para todos los amiguitos de tu niño y toma divertidas fotos.



El mal humorado Red, el veloz Chuck y el volátil Bomb llegan el 2016 para divertirnos con la película Angry Birds. Estos tres pájaros que viven en Bird Island se enfrentarán al Rey Pig para impedir que éste se apodere de los huevos tan preciados de los pájaros. Juntos decidirán contraatacar en un arriesgado plan en el que tendrán que luchar y dar lo mejor de sus increíbles capacidades para salir victoriosos.

La película de los directores Fergal Reilly (Lluvia de hamburguesas, Colegas en el bosque) y Clay Kaytis (Enredados, Bolt) está basada en el juego Angry Birds desarrollado para celulares por Rovio Entertainment. Existen más de 15 versiones de este famoso juego para pequeños y grandes.

5 pasos para comenzar con hábitos saludables



Angie Sandino
LIFE & HEALTH COACHING

¡Hola! ¿Cómo estás? Yo realmente muy feliz por tener este espacio para platicar contigo e irte dando algunos consejos para que mejores tu salud y la de tu familia. Hoy quiero conversar acerca de nuestros hábitos de vida, esos que, sin darnos cuenta vamos adoptando en medio de nuestros días a través de las pequeñas rutinas.

Un hábito se adquiere a través de la práctica y llega a realizarse casi en automático, es, como lavarse los dientes, darnos un baño, saludar a las personas cuando entramos en una habitación. Pero... ¿Qué hay de los malos hábitos? ¿Se pueden transformar en buenos hábitos? Deja que te cuente que ¡Si!

¿Cuántas veces no has conocido a alguien que quiere dejar de fumar, pero, no puede? ¿O esas personas que viven a dieta, pero se pierden por un pedazo de torta y no logran adelgazar? Incluso hay muchos, que al arrancar el año se proponen visitar el gimnasio a diario, pero al par de semanas, lo abandonan. Podría continuar, porque la lista es tan variada y tan larga, que te cansarías de leerla.

Aquí es donde quisiera explicarte, porque fracasan esas personas. Fracasan, porque no están enfrentando el problema de raíz, es decir: no dejan el cigarrillo porque no aprenden a manejar la ansiedad que es la fuente del problema. No adelgazan por qué no aprenden a comer para nutrirse y desertan del gimnasio al no obtener resultados de revista en tan solo unas semanas, no comprenden, quizás, que el camino es largo, pero puede ser de mucho aprendizaje y a la vez, ¿por qué no? divertido.

- 1 PROPÓNTE NUEVOS HÁBITOS REALIZABLES Y MEDIBLES.** Hay que ser realistas.
- 2 SÓLO POR HOY.** Cada día, busca enfocarte en darle mejor a tu persona, pero no te martirices con metas a largo plazo, solo vive el ahora, sin perder de vista tu objetivo.
- 3 SI ME CAIGO ME VUELVO A LEVANTAR.** No hay que ser tan duros con nosotros mismos.
- 4 LLEVA UN PEQUEÑO DIARIO.** En él escribe tus pensamientos, tus logros, será de mucha utilidad para acompañarte en tu proceso.
- 5 GRACIAS, GRACIAS, GRACIAS.** Agradece por cada pequeña o gran cosa que hay en tu vida. El aprender a reconocer la abundancia en nuestras vidas nos llena de actitud positiva y permite alcanzar nuestras metas de manera más sencilla.

Angie

angie_sandino@yahoo.com.mx

Una boda romántica y con sabor

¡Quién dijo que el chanchito al palo no se puede servir en cenas elegantes y momentos especiales!



La boda del productor y socio de Adepor Dilmar Gutiérrez con Yudith Chávez se celebró el pasado 14 de noviembre en el salón Royal. El jardín, la decoración y los detalles, enmarcaron una celebración de mucho romanticismo. La temática central de la decoración fue la combinación de un estilo vintage con romántico, flores, velas y detalles, destacándose el detalle de la torta y los recuerdos.

Dilmar es propietario de la granja especializada en la crianza de cerdos La Concepción y ella es profesional dedicada a las finanzas.



Súper viernes con Angela Leiva



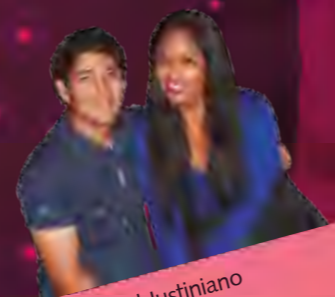
El tercer viernes de noviembre, cerca de la media noche, llegó la reina de la cumbia y puso a bailar a más de mil personas, al ritmo de Amiga traidora, Quién eres tú, No podrás, No vuelva jamás, Llamadas extrañas y tantos otros Éxitos musicales. La Orquesta Aguanile y A Banda Sombra completaron la noche de fiesta en uno de los lugares favoritos de los amantes de la música tropical.



José Luis, Katya Arteaga, Rodrigo Morón, María Estefany Rojas y Micaela Asbún.



Dulce Torrico, Daniela Chávez y Deyna Chávez.



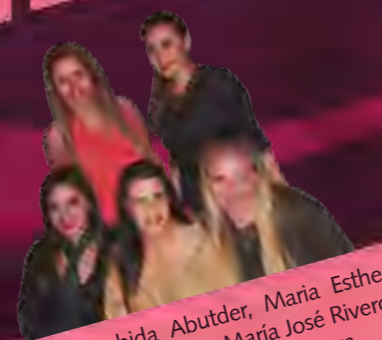
Natanael Justiniano y Carol Soliz.



Rolando Macías y Cecilia Arias.



Nancy Castro, Gressia Guzmán y Leslie Montaña.



Paradas: Anehida Abutder, María Esther Montenegro. Sentadas: María José Rivero, Cristina Arrien y Yackeline Rivera.

XVI CONGRESO DE GASTRONOMÍA

NUTRICIONISTA RECOMIENDA CARNE DE CERDO DE GRANJA

La nueva carne de cerdo de granja, que es blanca y muy sabrosa, es recomendable en la dieta familiar diaria por sus múltiples beneficios para la salud y para una buena nutrición. Así lo explicó la nutricionista María René Cuéllar, en el XVI Congreso de Gastronomía, realizado en noviembre. "Esta carne es la más indicada para personas con hipertensión arterial, así como para los deportistas, niños en crecimientos y mujeres embarazadas, por ser una fuente importante de proteínas, vitaminas y minerales", dijo la experta en nutrición.



CONGRESO GASTRONÓMICO DE BOLIVIA

ALMUERZO ENTRE EMPRESARIOS DE LA GASTRONOMÍA BOLIVIANA

Con motivo del Congreso Nacional de Empresarios Gastronómicos, que se realizó del 09 al 11 de noviembre, los empresarios gastronómicos disfrutaron de un almuerzo en la Casa del Camba del Urubó mientras atendían a la nutricionista María René Cuéllar, quien habló sobre la carne de cerdo de granja, sus características y bondades nutricionales, así como las normas para garantizar la calidad del producto.

Este es el cuarto año que Santa Cruz es la sede de este congreso. Durante el evento también se brindaron conferencias sobre créditos bancarios productivos para el sector, se conformaron comisiones para analizar la situación actual de los empresarios gastronómicos y se ofrecieron almuerzos y cenas organizadas por proveedores. El Congreso cerró con un animado paseo por Buena Vista y una cena bailable.



La Casa del Camba

Urubó Centro

Vive el Sabor!

Casa del Camba Urubó:
Lado de la entrada a la urb. Villa Bonita
Tel. (591-3) 3703013

Casa del Camba Centro:
Av. Cristóbal de Mendoza # 1365
Tel. (591-3) 3427864 Fax. (591-3) 3435085

www.casadelcamba.com

NOTICIAS



CONVERSIÓN ALIMENTARIA EN GRANJAS

MÁS CARNE DE CERDO CON ALIMENTO EN BASE A LEVADURA

El insumo más importante en una granja de cerdos es el alimento. Éste tiene que ser rico en nutrientes y favorecer el nivel asimilación o conversión, dos aspectos fundamentales para la calidad de la carne y para un crecimiento más rápido. Debido a esto, Adepor promovió una experiencia enriquecedora para los productores locales: la incorporación de alimento en base a levadura de Bioprocesos que inicialmente fue probada en la granja Clara Bella y luego en otras como Cruz del Sur, Sao y Ocorotu, con resultados positivos de 2,32 kilos adicionales de carne.

riencia enriquecedora para los productores locales: la incorporación de alimento en base a levadura de Bioprocesos que inicialmente fue probada en la granja Clara Bella y luego en otras como Cruz del Sur, Sao y Ocorotu, con resultados positivos de 2,32 kilos adicionales de carne.



SOFÍA ORGANIZA SEMINARIO ALIMENTO 2015 PARA MEJORAR PRODUCTIVIDAD

Este evento promovido por Sofía convocó a más de 500 participantes y 35 conferencistas estuvo orientado a mejorar la productividad de las granjas de cerdo. José Luis Lorenzo, asesor de Maporc de España, afirmó que el productor tiene que

capacitarse en el manejo de las cerdas madre, desde su alimentación, la reproducción, la atención de los lechones después del parto y el destete, pues este aspecto es fundamental en los resultados económicos de la granja. Los pilares de su disertación fueron manejo y sanidad.



MEDICINA PORCINA PREVENTIVA U.A.G.R.M. CAPACITA A PORCINOCULTORES

A través de un convenio entre ADEPOR y la Facultad de Ciencias Veterinarias de la universidad estatal, los productores de cerdos participaron del Primer Taller de "Uso de Laboratorio para

Diagnóstico de Enfermedades del Cerdo en Santa Cruz". En la jornada recibieron información sobre enfermedades porcinas y prevención sanitaria, dos temáticas que concitaron el interés del porcicultores locales.



5ª FERIA DE LA SALCHICHA PORTACHUELO PROMOVió SUS TÍPICAS SALCHICHAS

Tradicional, picante, con verdura, ahumada, Parrillera, la salchicha portachueleña fue la protagonista en la quinta versión de esta muestra. Los más de cuatro mil visitantes pudieron también degustar de morcillas, escabeches, enrollados y otros productos derivados de carne de cerdo, además de chicha cambia, horneados típicos y dulces como el manjar blanco.

María Arias, asambleísta por la provincia Sara, manifestó la importancia de que el desarrollo del municipio vaya de la mano de los emprendimientos de pequeños productores. "La Feria de la Salchicha ya es una vitrina de lo mejor que produce Portachuelo; como Gobernación y Asamblea Departamental apoyamos estas iniciativas que hacen crecer a nuestro municipio", manifestó.



PEDIDOS AL 347 6235
Telf.: (591-3) 347 7771

Of.: Parque Industrial PI - 20B
Fax.: (591-3) 347 7767 - Casilla 1305

www.alsa-clarabella.com
Santa Cruz - Bolivia

LA MEJOR CARNE DE CERDO SE ENCUENTRA EN...

Creemos que Santa Cruz será un polo de desarrollo y prosperidad sudamericano. Creemos que el mejor ahorro y la mejor inversión, hoy, en Santa Cruz, es bienes raíces. Queremos ser protagonistas de ese desarrollo. Creemos que Santa Cruz será un polo de desarrollo y prosperidad sudamericano.



En Sofía se confía

Carretera Maldonado - Av. 1
Telf.: 342-2111 / 342-2112



MONSERRAT
—embutidos—

Km. 13 al norte, Valle Sánchez
Telf.: 385-3253 / 385-3487



Av. Alemania # 3030.
Telf.: 342-4886
ventas-embutidos@coloniapirai.com



Av. Brasil, C. Ángel Chávez # 540.
Telf.: 349-3605 / 785-12576 / 785-68982



Carretera Maldonado - Bloque 20
Telf.: 347-6233

2º anillo, Av. Cristóbal de Mendoza #67
Telf.: 342-1477 / info@lapordna.com



→ equipo



342 9667
info@paragraph.com.bo
Cuarto Anillo # 4190,
entre Av. Ben y Av. Bunzer
Facebook / Paragraph Edición y Publicidad



LLEGÓ LA HORA
de la carne
de Cerdo



Alimentación saludable, deliciosa y nutritiva
para tus días en familia.