

# ADEPOR, DONÓ CARNE DE CERDO PARA EL FRICASE MÁS GRANDE DEL MUNDO EN LA CIUDAD DE LA PAZ



La Asociación Departamental de Porcicultores de Santa Cruz, en el marco de la campaña "Come cerdo, come sano en familia", que tiene como objetivo incrementar el consumo de la carne de cerdo participó de la preparación del Fricasé más grande del mundo, donando 300 kilos de carne de los 600 que se utilizaron. La actividad se realizó en la plaza Garita de Lima, donde asistieron más de 3.000 personas.

**Henry Chávez**, gerente General de ADEPOR, representó a la asociación ante los miles de asistentes demostrando conformidad con el evento y agradeciendo a los organizadores por la invitación. *"Nuestra asociación agradece la invitación, estamos contentos de participar de este importante evento, y los invitamos a seguir consumiendo carne de cerdo, un alimento rico, nutritivo y económico"*, expresó.

**Eliana Paco**, concejal municipal de la ciudad de La Paz, fue la gestora de esta actividad. *"Esta es una iniciativa de la Ley 495, que declara al mes de la gastronomía paceña como lo más importante que debemos promover las autoridades en el municipio de La Paz"*, expresó la autoridad.

La Asociación Boliviana de Chefs, liderado por **Pedro Cadena**, fueron los encargados de preparar el fricasé y servirlo en un plato gigante más conocido como "paila", en presencia miles de personas. Presas de carne de cerdo, hierbabuena, condimentos, ají, pan molido, chuño, mote, y sus infaltables locotos y marraquetas, fueron los ingredientes esenciales del plato. La fiesta estuvo acompañada por la música de la banda municipal Eduardo Caba y la alegría de los vecinos;

ADEPOR, animó la fiesta con la actuación divertida del personaje de la marca conocido como "Chacho", quien hizo bailar a las autoridades presentes y público en general que degustó del fricase. La ocasión fue perfecta para la distribución de recetarios, y trípticos del manual de corte a todos los presentes.



## CRIADORA INFRARROJA KROMS



Otorga **confort térmico** para sus lechones, cuando más lo necesitan

70352222



Calidad de Insumos





# Porongo



## ADEPOR CAPACITÓ A POBLADORES DE PORONGO EN LA ELABORACIÓN DE CHORIZOS ARTESANALES

La Asociación Departamental de Porcicultores Santa Cruz, capacitó a más de 20 personas del municipio de Porongo en la elaboración de chorizos artesanales con el fin de incentivar el consumo de carne de cerdo y apoyar el emprendimiento de los asistentes que desde hace años comercializan diferentes variedades de comidas en restaurants y domicilios. El taller se realizó en La Pascana de Porongo el pasado 16 de junio.



DR. ANDRÉS ZAPATA ZAPATA  
MÉDICO NUTRICIONISTA

El escenario fue propicio para que el **Dr. Andrés Zapata Zapata**, médico nutricionista exponga una charla educativa sobre los beneficios y propiedades nutricionales de la carne de cerdo. "La carne de cerdo es tierna, succulenta, baja en grasa. El equilibrio perfecto

para una alimentación saludable. Posee vitaminas B1, en altas cantidades necesarias para los deportistas, ya que se encarga de transformar la glucosa en energía muscular", indicó el salubrista.

**Agromel** srl  
Productos e Insumos Veterinarios



## PORCIMIX

LINEA NUTRICIONAL PARA PORCINOS

*Premezclas completas para preparación de alimento balanceado para cerdos.*



www.agromel.com



SANTA CRUZ

Avenida Canal Isuto esquina calle Tiluchi, entre 4to y 5to anillo Teléfonos: (3) 344 4447 Celular: (+591) 69102043

E-mail: ventas@agromel.com

COCHABAMBA

Avenida Ingavi No 131 (entre Montano y Quiroga) Teléfonos: 402 3141 y 402 3142 E-mail: succbba@agromel.com



# PARTICIPANTES



El Chef **Xavier López Casablanca**, preparó un delicioso majadito de cerdo graneado que para los asistentes fue una novedad por ser la primera vez que prueban este plato tradicional de Santa Cruz. Recomendó elaborarlo con el corte "cuadril o pierna" por su facilidad a la hora de desmechar la presa. El compromiso pendiente es la preparación del majadito con "charque" de cerdo.



MARIA RENÉ CAERO  
CONCEJAL  
MUNICIPIO DE PORONGO

**Henry Chávez Mendieta**, gerente de ADEPOR, agradeció al concejal del municipio de Porongo, **Maria René Caero**, quien fue la gestora y organizadora del evento. Asimismo, agradeció a los propietarios de restaurant La Pasacana de Porongo, **Daniel Osvaldo Vilches** y **María Magdalena Flores**, quienes gentilmente prestaron su negocio para la realización del curso. Finalmente, se entregó recetarios, trípticos de manuales de cortes y gorras a todos los asistentes.

**Roger Ayala**, chef experto en la preparación de chorizos artesanales, compartió la receta con todos los participantes y procedió a la capacitación. Las instrucciones dadas por el facilitador iniciaron desde el tipo corte recomendado hasta la temperatura indicada para la cocción. La capacitación fue participativa y didáctica, cada participante aportó en cada proceso. La elaboración tuvo una duración de 3 horas continuas, posteriormente se procedió a la degustación de la misma.



CHIEFS: JAVIER LÓPEZ, ROGER AYALA  
CAPACITADORES

DIANA VILCHES, DANIEL OSVALDO VILCHES  
Y MARÍA MAGDALENA FLORES  
PROPIETARIOS-RESTAURANTE "LA PASACANA DE PORONGO"



**DESDE HACE MÁS DE 15 AÑOS  
QUE OFRECEMOS EL MEJOR PRODUCTO  
AL MENOR COSTO POR KILO PRODUCIDO**



# Dechra

*Biológicos para una  
porcicultura moderna*



**PROVAC** S.R.L.  
SANIDAD Y NUTRICIÓN ANIMAL

Dirección: Av. Virgen de Cotoca y 9º anillo

Teléfono: 75635756

Email: comercial@provacsrl.net