

UTILIZANDO PECES DE LA CUENCA AMAZÓNICA

Con éxito se realizó curso internacional de gastronomía

La Universidad Autónoma del Beni a través del Centro de Investigación de Recursos Acuáticos (CIRA) con el apoyo de la Asociación Nacional de Gastrónomos de Bolivia, realizó con éxito el primer curso internacional de gastronomía utilizando pescado de la cuenca amazónica boliviana.

El Rector de la Universidad Autónoma del Beni, M.Sc. Ing. Luis Carlos Zambrano Aguirre dijo que como institución tienen el objetivo de impulsar el desarrollo integral del departamento y para ello se fomenta la realización de una serie de cursos, seminarios y talleres en el área de la producción.

“Éstos eventos nos interesan cuando hablamos de la potencialidad que tiene el departamento del Beni y lo que representa la amazonia, ya que tenemos una gran biodiversidad y riqueza natural, una gran potencialidad turística, uno de los ítem más importantes es el tema de la gastronomía y no podríamos explotar nuestras capacidades turísticas si no ofrecemos el ítems de gastronomía. La Universidad ha estado trabajando en esta temática, si se recuerdan, hacen diez años antes el cuero de lagarto se exportaba y se hacía contrabando y nadie comía su carne, la Universidad empezó a seguir a todos los que cazaban el lagarto y recogió la carne de lagarto que era desechada en esa época y trajimos un chef argentino y él empezó en un evento parecido a éste a enseñarnos que no solamente la cola de lagarto servía para comer sino toda la carne ya que tenía varias propiedades positivas y se podía hacer varios platos”, aseveró.

Expresó que con satisfacción se ve que después de muchos años de éste trabajo, hoy la comida en base al saurio es apetecida en todos los departamentos del país y por ello su carne tiene una importante demanda.

“Existe un reconocimiento sobre los platos de lagarto y esa fue una gestión que la Universidad inició y no solamente trabajamos sobre el aprovechamiento sostenible del lagarto sino también de la investigación científica y somos parte de la cadena productiva, del aprovechamiento y de conservación, preservación y sostenibilidad del lagarto, trabajamos con indígenas, instituciones gubernamentales, nacionales e instituciones internacionales entre otros. En términos de riqueza piscícola tenemos una gran variedad de peces muy importante y que definitivamente es una responsabilidad de la Universidad poner a disposición de



la población nacional e internacional para fortalecer el desarrollo y eso lo hemos venido haciendo; somos un referente latinoamericano en términos de investigación científica en la cuenca amazónica sobre la riqueza piscícola que tenemos y hoy complementamos ese trabajo de desarrollo de investigación y aprovechamiento con la visita de los chefs internacionales en la parte gastronómica”, expresó.

Consideró que ésta es una forma de fortalecer el aparato productivo y de inyectar mayores oportunidades a quienes están al frente de la actividad turística ya que ésta tiene como fundamental pilar el arte culinario.

Destacó la importancia que tuvo el contar en éste curso internacional con chefs con una vasta experiencia en la elaboración de una diversidad de platos en base a las

diversas especies piscícolas existentes en nuestra región.

“Apuntamos al desarrollo de nuestras potencialidades y tenemos muchas posibilidades y capacidades de darle a Bolivia y al mundo una gran diversidad de riqueza piscícola para nuestros platos gastronómicos, agradecer por esta iniciativa y valorar la presencia de la Presidenta Gastronómica de Santa Cruz, no dudamos de que éste evento ha sido de gran éxito y que sobre todo permitirá a quienes se dedican a ésta actividad a tener mejores ofertas para el público en general”, añadió.

Por su parte el vicerrector de Pregrado, M.Sc. Ing. Jesús Eguez Rivero, ponderó el aporte de los chefs internacionales que hicieron en éste curso internacional de gastronomía, donde se contó con la participación de un importante número de asistentes que forman parte de la Cámara Gastronómica del Beni.

“Han dejado un importante aporte y será muy valioso para la gastronomía beniana y nos deja con una inquietud y nuevo escenario para la Universidad,

para comenzar a pensar que tenemos que seguir diversificando y aportar al desarrollo del departamento del Beni con el tema gastronomía utilizando todo lo que tenemos. La Universidad tiene los medios necesarios para llevar adelante eventos como éste que nos permiten cumplir con nuestra labor de responder a las necesidades sociales”, aseveró.

Al mismo tiempo consideró que la Universidad cumple con su pueblo y por ello dijo que existen muchos desafíos que serán enfrentados pensando sobre todo el seguir cumpliendo el rol para lo cual fue creada ésta Casa Superior de Estudios.

“Vamos a socializar con las comunidades éste tipo de cursos como parte de la extensión universitaria, vamos a pedir el apoyo a las empresas para la capacitación a los comunarios interesados y que actualmente desarrollan ésta actividad turística. Es una exploración de nuestras potencialidades y la Universidad está llevando adelante un proceso de transformación profunda y este resultado quisiéramos que lo vean nuestros participantes”, agregó.

Por su parte el Director del Centro de Investigación de Recursos Acuáticos, Ing. Federico Moreno Aulo, expresó su agradecimiento a las máximas autoridades de la Universidad Autónoma del Beni, quienes hicieron posible la llegada de los capacitadores de éste curso.

Asimismo reconoció el importante papel que cumplieron las Cámaras Gastronómicas del país quienes respaldaron ésta iniciativa y la receptividad de la población que participó en éste curso que tenía una nivel internacional.

Consideró que éste tipo de oportunidades que brinda la Universidad beniana deben ser aprovechadas por la población en general ya que vienen a apoyar las tareas para mejorar la calidad de vida de los ciudadanos.

