



## ANEXOS

(Periódicos locales hacen referencia al abandono y descuido de lugares con alto potencial turístico)

### INICIARON LAS VACACIONES Y HAY ESPACIOS TURÍSTICOS DESCUIDADOS

**Jueves, julio 10, 2014**

Iniciaron las vacaciones escolares en el país y familias enteras empiezan a frecuentar distintos sectores turísticos. Los referentes turísticos más conocidos en Tarija son la represa de San Jacinto y Tomatitas, en el municipio de San Lorenzo, por ofrecer una amplia gama de atractivos turísticos naturales y sus deleites gastronómicos reconocidos en todo el país. Pero estos espacios se encuentran olvidados y descuidados por las autoridades.

EL NACIONAL visitó la represa de San Jacinto y se percató de que ese sector turístico se encuentra descuidado. El visitante puede observar, a la entrada de la represa, que la banca para esperar el micro se encuentra destrozada, las plaquetas de conmemoración de inauguración de la represa están oxidadas y una gran cantidad de botellas plásticas se encuentra flotando a orillas del lago.

En todo el recorrido también se pudo observar que algunos sectores del lugar se convirtieron en urinarios de los visitantes y esto debido a que San Jacinto no se cuenta con baños públicos. Se consultó a algunas comerciantes del sector ¿dónde estaban ubicados los baños? y aseguraron que hay uno que está a la entrada de la represa, aunque no tiene ningún letrero a vista.

Las orillas de la laguna se convirtieron en un peligro para los hijos de las familias que visitan la represa, porque las barandas de seguridad de ingreso a los restaurantes se encuentran destruidas, y el camino estrecho es ocupado por los automóviles que circulan por el sector, obligando a la gente a que dé marcha atrás para evitar caer en la laguna.

Otro factor negativo es la presencia de basura en el sector de la represa. Las botellas y bolsas de plásticas dejadas por los visitantes, por la falta de basureros, se apoderaron



de las orillas de la laguna y la caída de la represa. La represa cuenta con tres basureros pero estos están en la entrada y no hay más basureros en todo el sector.

Otro atractivo turístico se ubica en la provincia Méndez, se trata de Tomatitas. Es muy visitado por su exquisita gastronomía, sobre todo los cangrejos, y porque se ubica cerca del río Guadalquivir. Pero en el lugar no sólo se observan turistas, sino una gran cantidad de basura, que se encuentra desde la parada de la Línea B, hasta las orillas del río reconocido afluente. Los basureros también faltan en este lugar que es visitado cada día por los turistas que al pasar botan sobre todo desechos plásticos.

El Bosquecillo de Tomatitas y sus espacios verdes son observados desde afuera por los visitantes, porque desde hace más de dos años se encuentra cerrado, y sus aéreas verdes y casetas están deterioradas por falta de mantenimiento. Los vecinos aseguran que en ese espacio se esconden algunos malvivientes.

Y otro aspecto que da mala imagen a Tomatitas, es el excesivo consumo de bebidas alcohólicas. La venta de vino, cerveza y otras bebidas, es a cualquier hora, no hay autoridades que controlen esa situación. ¿Y el control policial? Sólo se ve los fines de semana, indicaron los vecinos de la zona.

La directora de Turismo del Municipio, Rita Miranda indicó que no es dependencia de la Alcaldía el cuidado y protección de la represa de San Jacinto y Tomatitas, pero que estos sectores están incluidos en la cartilla de turismo del Municipio de Cercado, para que el turista pueda visitarlos.

Explicó que los lugares turísticos deben estar cuidados, limpios y deben ofrecer normas de seguridad al visitante, reconoció a la represa de San Jacinto y Tomatitas aún le faltan aspectos que deben ser trabajados por las autoridades correspondientes, como la ubicación de las comerciantes, la limpieza, implementación de más basureros y la circulación de los vehículos. Añadió que las autoridades deben reflexionar acerca de este tema para que se dé una pronta solución a los problemas que atraviesan estos sectores.



Este medio de comunicación se comunicó, vía teléfono, con el secretario de Turismo de la Gobernación, Nilo Sánchez, para hablar sobre las falencias en los espacios turísticos mencionados. Sin embargo, prefirió no emitir ningún criterio.

**FUENTE: Periódico El Nacional**

<http://www.tarixa.com/tarixa-siete-anos-de-abandono-dejan-en-ruinas-al-bosquecillo-de-tomatitas/>



(Periódicos nacionales y locales hacen referencia la importancia de la gastronomía tarijeña y su destacada participación a nivel nacional, poniendo en alto la cultura Tarijeña)

**nuevo Sur**  
Tarija - Bolivia

**Espacio disponible**  
publicidadweb@diarionuevosur.com

**Solo por este mes**  
descuento del...  
**20%**

EL EVENTO SE REALIZÓ EN EL PARQUE URBANO CENTRAL

## Festival del lechón a la cruz atrajo a cientos de personas

La Asociación Los Compadres asó al menos 200 cerdos; además, había otros platillos característicos del sur de Bolivia.

- 

Lunes, 26 de octubre de 2015



### Página Siete / La Paz

El festival del lechón a la cruz atrajo a cientos de personas que llegaron al Parque Urbano Central para degustar no sólo este plato, sino una variedad de platos característicos del sur de Bolivia.

Los organizadores fueron los chefs de la Asociación Los Compadres de Tarija, que llegaron para hacer cerdo a la olla, costillas de cerdo y vender vino patero, entre otros.

"Hemos traído 200 lechones para los diferentes platos. Este festival es en homenaje a la fundación de La Paz. Nosotros, como tarijeños, no podíamos quedar indiferentes, y qué mejor forma de hacerlo que **mostrando nuestra tradición y nuestra rica comida**", manifestó el chef Chato Fernández.

Dos grande filas se formaron para acceder a la oferta gastronómica mientras varias agrupaciones y elencos de baile amenizaron el festival que concluyó en la tarde.

"Cada vez que se los tarijeños llegan para hacer el festival de cerdo a la cruz nosotros asistimos porque es algo que nos encanta. El sabor de la carne y su suavidad es algo que se logra sólo con el toque que ellos le dan", manifestó la señora Yolanda Chávez, quien asistió al festival junto a toda su familia para degustar el plato

**Fuente:** Periódico pagina siete

<http://www.paginasiete.bo/cultura/2015/10/26/festival-lechon-cruz-atrajo-cientos-personas-74755.html>



## LA PATRIA

Periódico de Circulación Nacional

Inicio

Viernes 6 de junio de 2014

Ediciones pasadas

Suplementos

Especiales

Contacto

### Festival del Lechón a la Cruz llega desde Tarija hasta Oruro



Degustación de exquisitos lechones

Con todo el sazón característico del Sur de Bolivia, llega el Festival de Lechón a la Cruz tarijeño, que este domingo 8 de junio se situará en la playa de estacionamiento "Abel Ascarrunz", como una forma de hermanar a dos regiones ricas en gastronomía, como son Tarija y Oruro.

El representante de la Asociación de Asadores de Tarija, Álvaro Vallejos, en conferencia de prensa en la Unidad de Comunicación del Gobierno Autónomo Departamental de Oruro (Gador), hizo degustar el exquisito sabor de los lechones, que dejaron con ganas de más a los asistentes, en su mayoría periodistas.

"Tendremos el vino tarijeño, grupos de ese departamento, ballet, todo un festival para toda la comunidad orureña, para el Día del Maestro también y arrancando esta actividad, somos como 15 miembros que estamos promoviendo este plato gastronómico en toda Bolivia, hemos empezado en La Paz, Cochabamba y Santa Cruz, ahora estamos viniendo una parte aquí", explicó.

Son tres especialistas que llegan desde Tarija, para demostrar su habilidad en el arte culinario, al preparar desde las 06:00 horas del día domingo un delicioso lechón a la cruz, pero no podía faltar también el tradicional cordero al palo.

Muchos dicen que los chefs no revelan sus secretos para la preparación de sus platos, pero Vallejos no tuvo reparo en ofrecer algunos consejos para preparar el delicioso lechón a la cruz.

"Este lechoncito es sabroso, exquisito, crocante, no lleva condimento, solamente le ponemos, bastante sal, después el limón, aceite, también se puede echar un poco de cerveza al cuero para que sea crocante y la cocción son seis horas aproximadamente, es todo un arte, es una maravilla que tenemos y por eso invitamos a toda la comunidad orureña", explicó.

Esta actividad cuenta con el apoyo de la Gobernación y dependerá del éxito que se registre el fin de semana, para pensar en una nueva edición pero de proporciones más grandes, donde se tenga todo un día de festejo al estilo tarijeño, como parte de las actividades culturales que se tenga en el departamento de Oruro.

Fuente: Periódico La Patria.

<http://lapatriaenlinea.com/?nota=184884>



## Asadores de Tarija preparan más de 600 lechones a la cruz



**Matias Crespo** 23 septiembre, 2013 Todo lo que tienes que saber **Matias Crespo** Díaz preside la Asociación de Asadores de Tarija (Asat) y ayer organizó junto a otros 14 integrantes y amigos de la asociación el I Festival Gastronómico del Chanco a la Cruz en homenaje a Santa Cruz, que se realizó en la zona de las torres del Parque Urbano y alcanzó un **récord nacional: preparar de manera simultánea más de 600 cerdos a la cruz, superando a los 550 asados en La Paz, y la misma cifra en Cochabamba.**

Esta actividad forma parte de lo que ellos denominaron La Vuelta a Bolivia, que pretende visitar los nueve departamentos durante los días de su aniversario y preparar este plato acompañado con un festival que refleje la **identidad tarijeña**

El chanco a la cruz fue declarado recientemente, según Díaz, patrimonio culinario de

Más de 120 personas, entre cocineros y ayudantes, acompañaron a los 14 propietarios, que viajaron por tierra a Santa Cruz para organizar esta actividad. Romero aseveró que en el pago de la música, alquiler de baños, y la compra de lechones invirtieron más de Bs 500.000. En los próximos días prevé visitar Salta (Argentina), a un festival internacional que pretende alcanzar los **guiness** récords a escala mundial; el 10 de noviembre viajarán a Potosí.

**Adhemar Crespo**, oriundo de **Camiri**, participó junto a su familia del festival. Bailó, comió chanco y aplaudió la iniciativa

### DURANTE EL FESTIVAL

#### Piden más apoyo de las autoridades

1. **La** delegación de asadores, cocineros y ayudantes que superaban las 120 personas viajó por tierra hasta nuestra ciudad y pensaba comprar con facilidad los 600 chanchos en Santa Cruz. Sin embargo, tuvieron dificultades para conseguir con las características que requieren

2. **El** festival coincidió con la Feria de Mujeres Emprendedoras que organiza la Gobernación y que reúne a más de 200 expositoras de artesanías, comidas típicas y bisutería. Cientos de personas visitaron ambos eventos.

3. **Ricardo** 'El Negro' Díaz lamentó el poco apoyo que hubo de las autoridades cruceñas para organizar el festival. Esperaban la visita de los grupos de danzas y musicales, **para que** le ayudarán con la difusión del evento.

**Fuente:** Periódico La Patria.

<http://lapatriaenlinea.com/?nota=184884>



## Ferias Gastronómicas

Generación del propio recurso económico

Festivales gastronómicos son realizados en lugares pequeños que solo enriquecen empresas privadas, lo que hace que la difusión abarque un determinado sector social

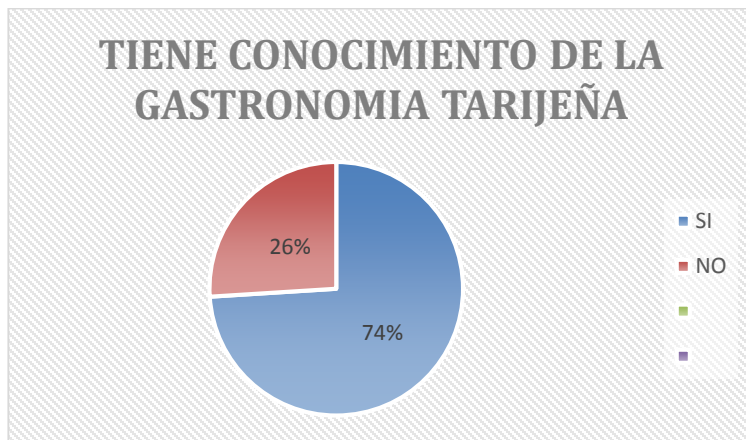




**TEST REALIZADO PARA SABER QUÉ TIPO DE PERCEPCIÓN TIENE  
LOS POBLADORES DEL DEPARTAMENTO DE TARIJA RESPECTO A  
LOS LUGARES GASTRONÓMICO EN LA REGIÓN**

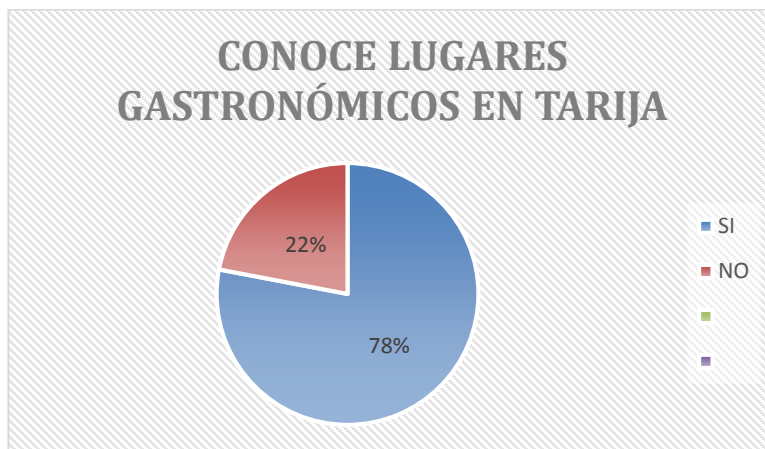
Test realizado en el de departamento de Tarija (prov. Cercado)

**1. TIENE CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMIA TARIJEÑA**



El 74% de los encuestados si tienen conocimiento de la gastronomía tarijeña, mientras que el 26% no

**2. CONOCE LUGARES GASTRONOMICOS EN LA CIUDAD DE TARIJA**

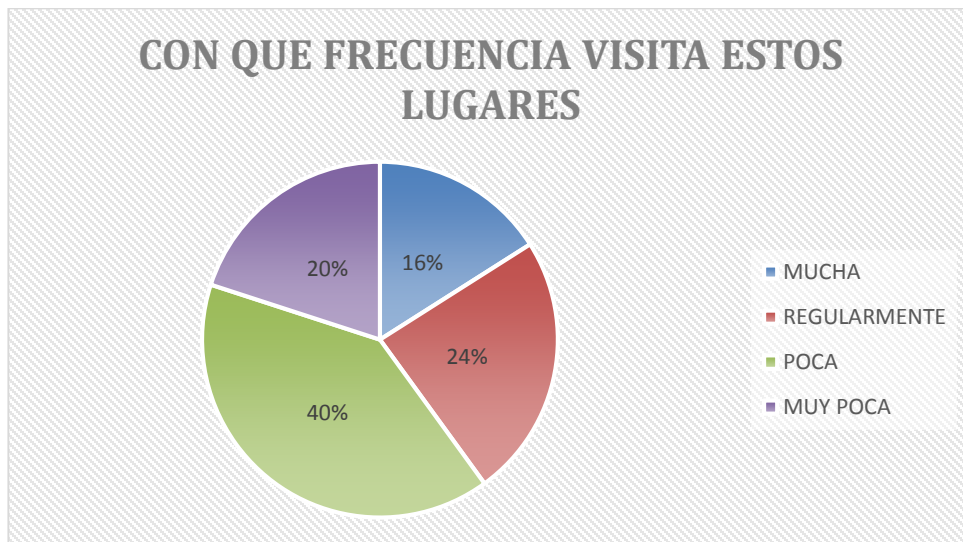


El 78% de las personas encuestadas si conoce lugares gastronómicos en la ciudad de Tarija mientras que el 22% no tiene conocimiento de lugares de ese tipo



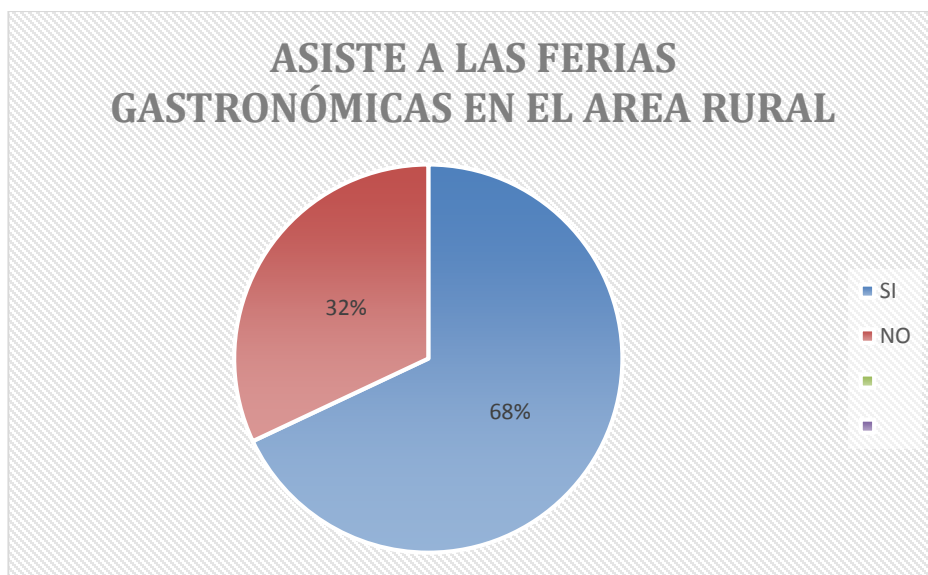


### 3. CON QUE FRECUENCIA VISITA ESTOS LUGARES GASTRONOMICOS



De acuerdo a la frecuencia con la que visitan estos lugares gastronómicos, se tiene que, el 40% lo hace poco, el 24% regularmente, el 20% muy poco y el 16% lo hace con mucha frecuencia

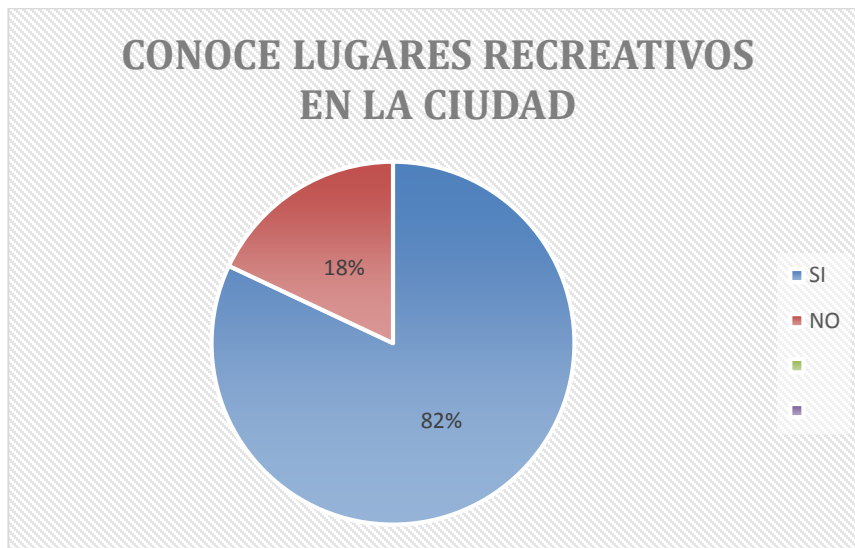
### 4. ASISTE A LAS FERIAS GASTRONOMICAS EN EL AREA RURAL



El 68% de los encuestados si asiste a las ferias gastronómicas en el área rural, y el 32% no lo hace

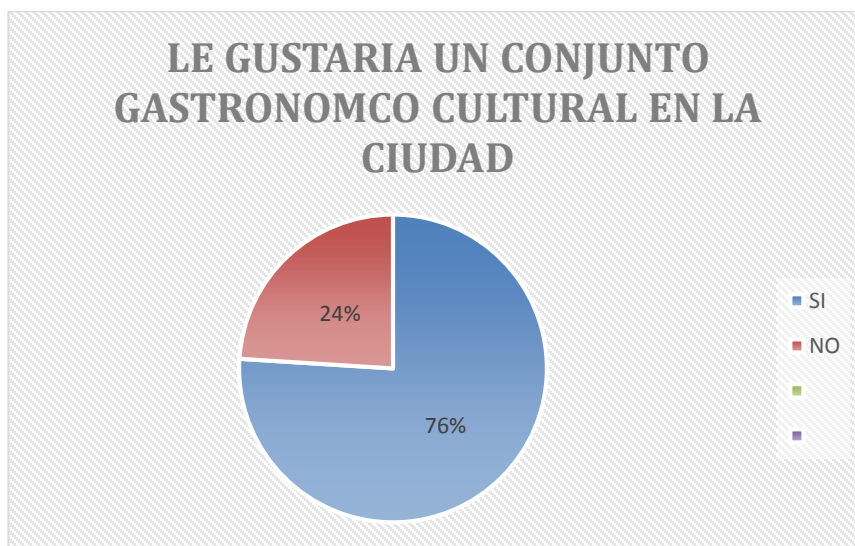


## 5. CONOCE LUGARES RECREATIVOS EN LA CIUDAD



En cuanto a lugares recreativos, el 82% de los encuestados si conoce alguno, mientras que el 18% no

## 6. LE GUSTARIA UN CONJUNTO GASTRONOMCO CULTURAL EN LA CIUDAD



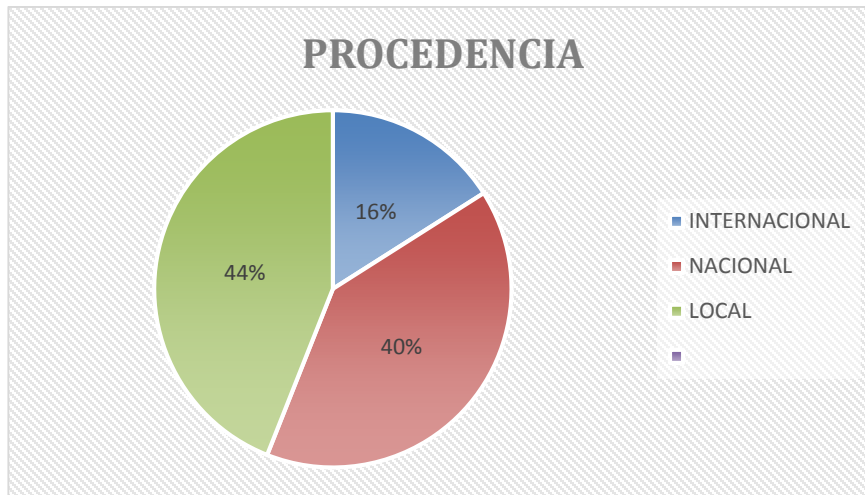
El 76% de los encuestados considera que si le gustaría un conjunto gastronómico cultural en la ciudad, y el 24% no considera necesario.



## **TEST PARA A MEDICION DE LA SATISFACCION O DISCONFORMIDAD DEL SERVICIO QUE PRESTAN LOS LUGARES GASTRONOMICOS EN TOMATITAS**

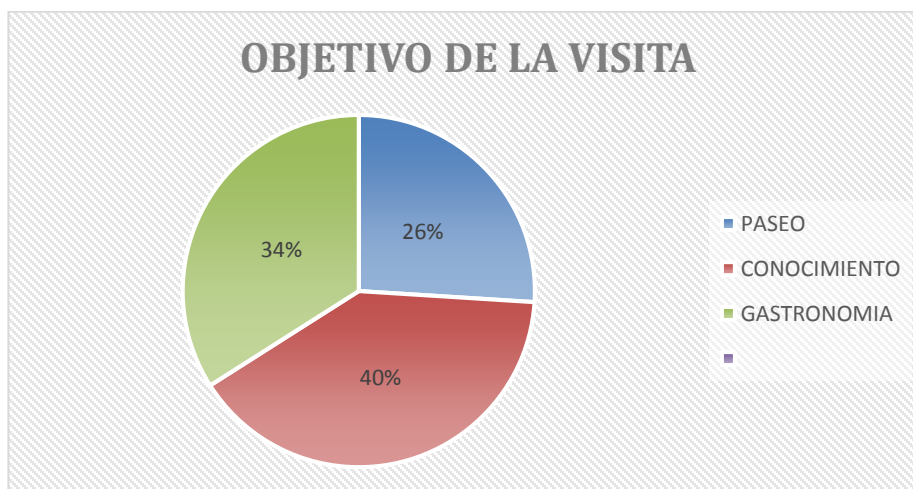
(Test realizado al consumidor encontrado en el en la región de Tomatitas)

### **1 PROCEDENCIA**



En los resultados obtenidos se tiene que el 44% de las personas encuestadas son del departamento de Tarija, el 40% son turistas nacionales y el 16% personas de otros países

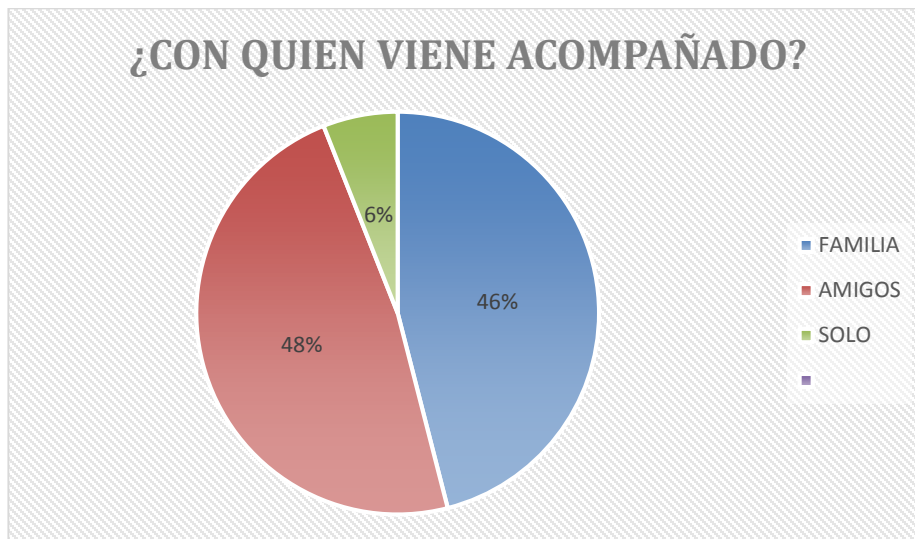
### **2 OBJETIVO DE LA VISITA**



De las personas encuestadas se tiene que el 40% visitó Tomatitas sólo por conocer, mientras que el 34% lo hizo por su gastronomía y el 26% sólo por pasear

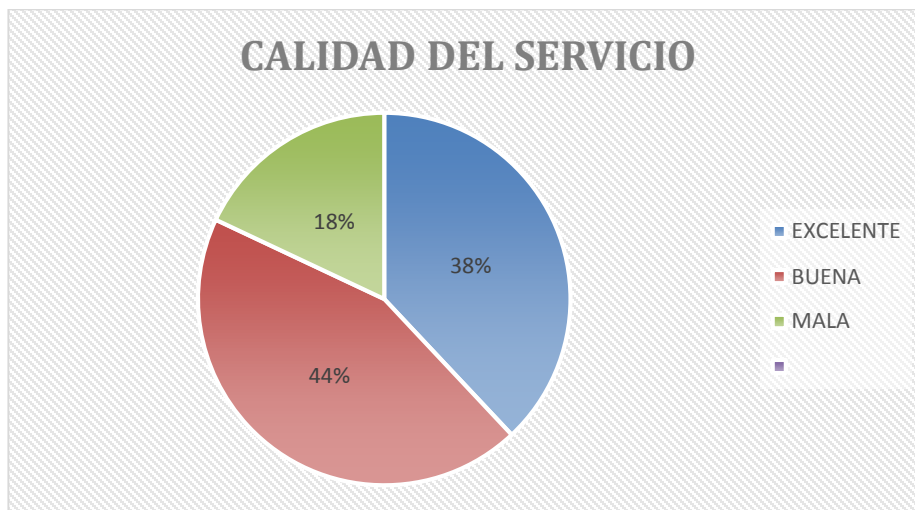


### 3 CON QUIEN VIÑO ACOMPAÑADO



El 48% de las personas encuestadas visitaron Tomatitas acompañadas de amigos, el 46% con sus familias y el 6% fueron solos

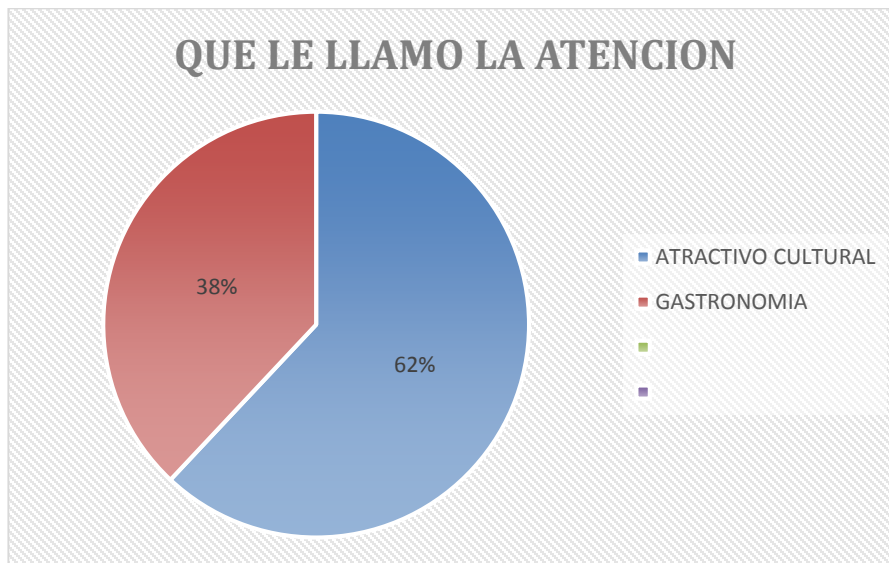
### 5 COMO CALIFICA LA CALIDAD DEL SERVICIO



La calidad del servicio ofrecido fue calificado de la siguiente manera: el 44% dijo que fue buena, el 38% excelente y el 18% mala

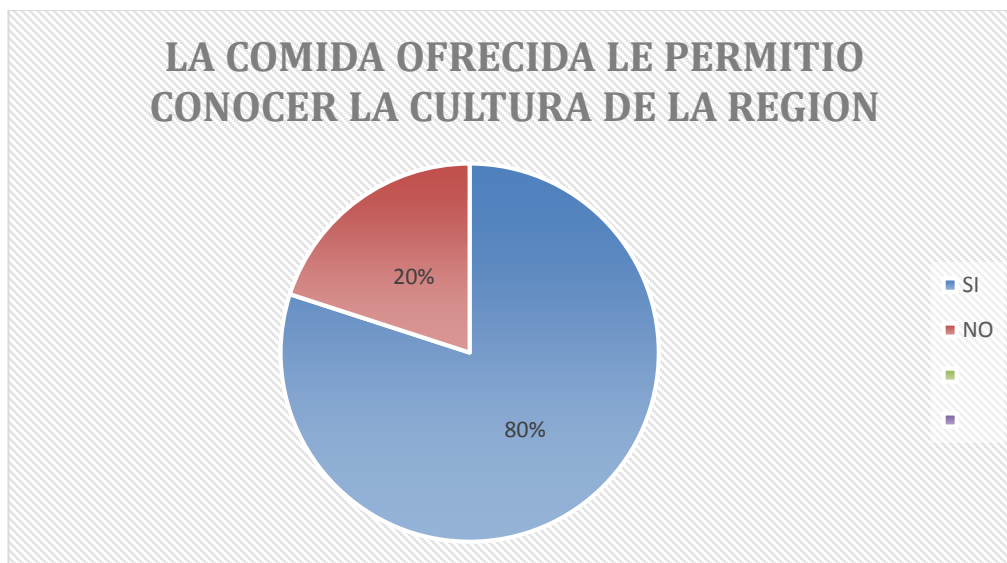


## 6 QUE LE LLAMO LA ATENCION PARA VISITAR EL LUGAR



El 62% de los encuestados afirman que llamo su atención el atractivo cultural del lugar, mientras que el 38% opto por la gastronomía

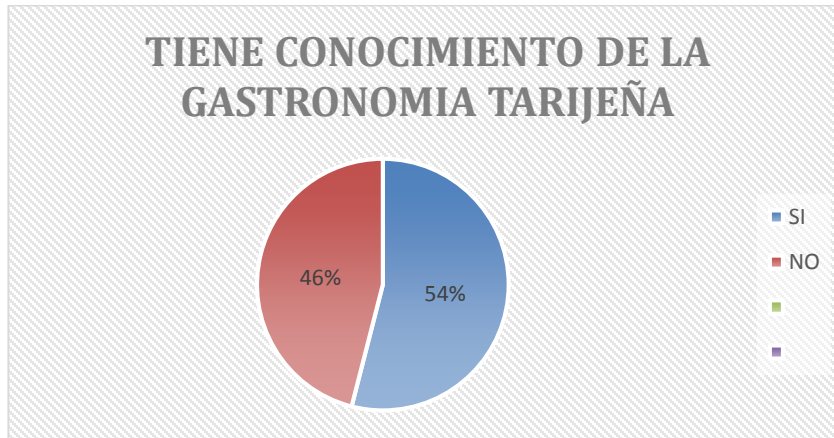
## 7 LA COMIDA OFRECIDA LE PERMITIO CONOCER LA CULTURA DE LA REGION



El 80% de los encuestados está de acuerdo con que a través de la comida ofrecida pudieron conocer la cultura de la región y el 20% dijo que no

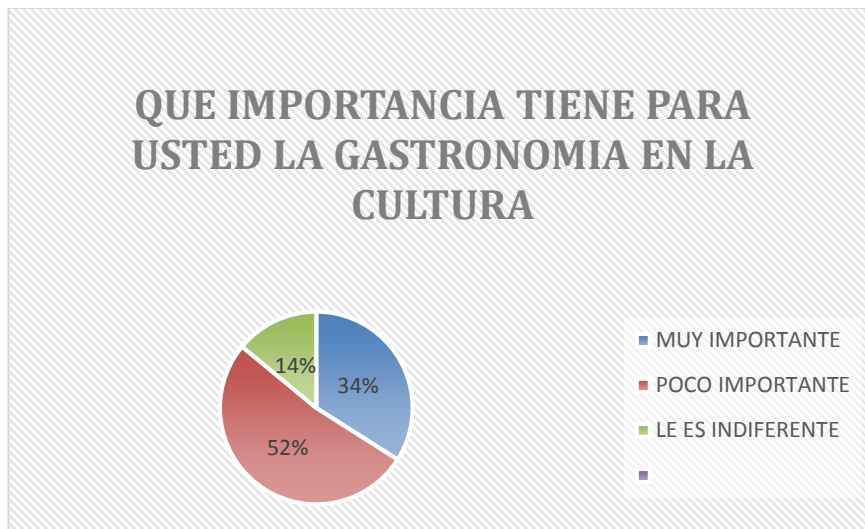


## 8 TIENE CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA TARIJEÑA



El 54% de los encuestados si tienen conocimiento de la gastronomía tarijeña mientras que el 46% no

## QUE IMPORTANCIA TIENE PARA USTED LA GASTRONOMIA EN LA CULTURA



La gastronomía en la cultura es muy importante para el 34% de los encuestados, poco importante para el 52% y el 14% respondió que le es indiferente

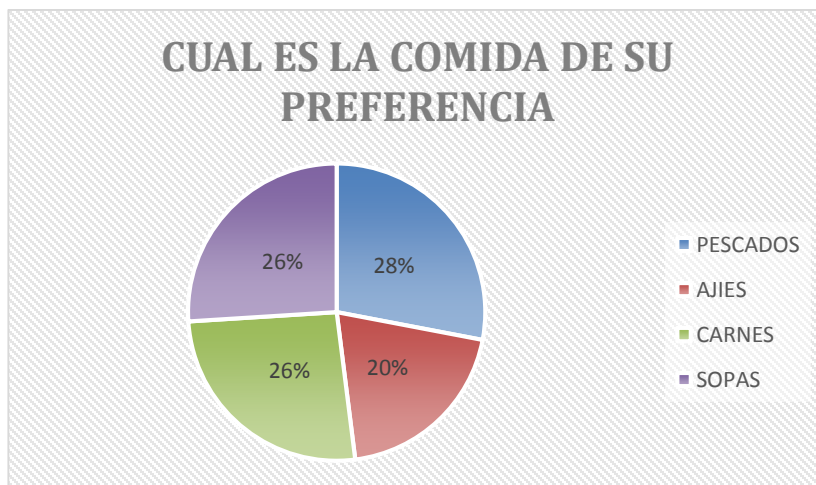


## LE GUSTARIA QUE HAYA UN ESPACIO DONDE PUEDA CONOCER LA CULTURA Y TRADICIONES DE TARIJA



El 72% de los encuestados considera que le gustaría que haya un espacio donde pueda conocer la cultura y tradiciones de Tarija, mientras que el 28% dijo que no

## CUAL ES LA COMIDA DE SU PREFERENCIA

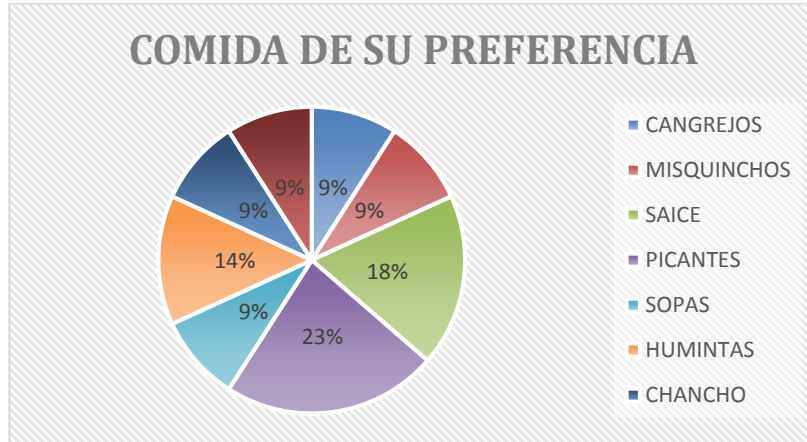


El 28% de los encuestados respondió que prefiere los pescados, el 20% los ajíes un 26% carnes y el otro 26% sopa

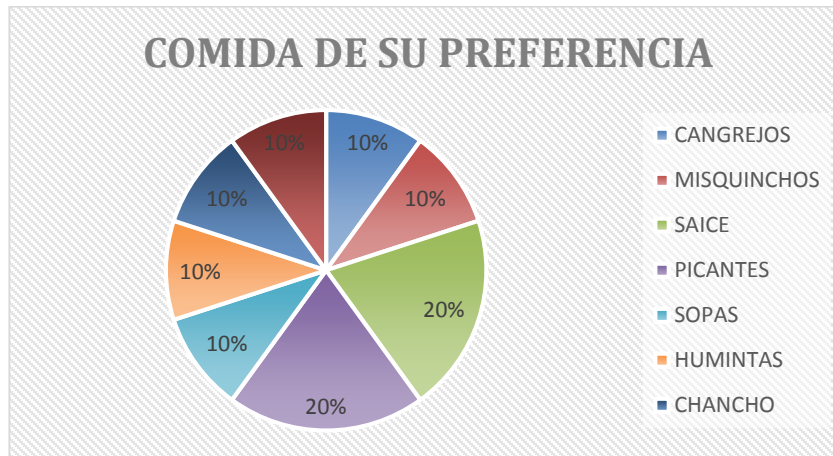


## PLATOS PREFERENCIALES

### COMENSAL LOCAL



### COMENSAL NACIONAL



### COMENSAL INTERNACIONAL

