GOBIERNO AUTONÓMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 01

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN	
1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	x
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES	

2. DENOMINACIÓN

Anticucho

3. ETIMOLOGÍA

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL

Los anticuchos son trozos de corazón de res y papas cocidas que son insertadas en una varilla a modo de brochetas, posteriormente son tostados a la parrilla y pasados con una salsa (chimichurri) que le da el tipico sabor que contiene. Se sirve con un ají y maní molido.

4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN

Siglo XX

5. LOCALIZACIÓN

5.1 MACRODISTRITO

Todos

5.2 DISTRITO

Todos

5.3 ZONA

Todos

5.4. AVENIDA/CALLE

Todos

7. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

El anticucho es consumido de manera general por los/as paceños/as y este se puede encontrar en lugares especificos de la ciudad de La Paz, como en el mercado tradicional Las Velas (Av. Simón Bolivar) y en muchos otros lugares de nuestra urbe, especialmente durante las noches. Es típico ver a las anticucheras con sus puestos de venta en verbenas, fiestas folklóricas, ferias, desfiles cívicos y otros. Los consumidores son por lo general personas que participaron de un acto festivo o alguna otra actividad cultural.

8. DATOS

8.1. HISTÓRICOS

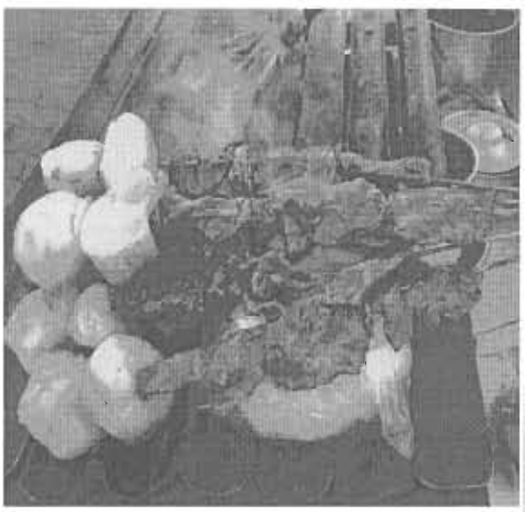
El escritor peruano Ricardo Palma describe los Anticuchos como "trocitos de hígado de vaca [sic], atravesados por una cañita que, después de asados y condimentados con ají, comen, desde hace tres siglos, los muchachos y los peones de chacra en la costa del Perú... El anticucho y el choncholí fueron importados a América por los esclavos traídos de la costa de África"**(1)**. Por otro lado, en el mismo artículo también se indica que "Los anticuchos se pueden rastrear en texto españoles del siglo XVI, cuando los conquistadores españoles, llegaron al Perú. En esa época al anticucho se le agregaron ingredientes europeos, como la carne de res (que remplazaria a la de llama u otros utilizados en la época del imperio Inca) y el ajo. Al respecto, la escritora Erika Fetzer, menciona que de acuerdo a la tradición, los anticuchos se preparaban, originalmente con carne de llama y que al llegar los españoles los ensartaron con palitos a modo de brochetas"**(2)**. En el caso paceño este bocadillo se considera tradición por el antecedente del mercado "Las Velas" donde se ya hace años se vendía el anticucho: "[...] las 55 caseras de vendedoras de chorizo, **anticucho,** chicharrón, hamburguesas y refrescos, tuvieron que ser trasladas en 1975 al lugar donde actualmente se encuentran y que antes era un cenizal [...]" (Jiwaki, 2010: 13)**(3)**. Por los datos obtenidos, podemos indicar que el anticucho es de origen peruano y que posteriormente fue reapropiado por los paceños más o menos 40 años atrás, porque antes que se conociera en el mercado de "Las Velas" hace 37 años, ya se ofrecia este entremés en las cercanias del Stadium de Miraflores (Mendoza, 2012)**(4)** siendo parte de nuestra tradición.

8.2. CARACTERÍSTICAS

En la actualidad podemos encontrar los anticuchos en distintos lugares de nuestra ciudad, especialmente en las calles que rodean al Stadium Hernando Siles, en el mercado popular de Las Velas, Sopocachi y en cualquier esquina paceña; la venta se intensifica todos los viernes por la noche hasta el amanecer. Por lo general el corazón es aderezado con la salsa de chimichurri, luego son insertados en la varilla anticuchera junto con las papas previamente cocidas y entonces se pasa a la parrilla hasta estar bien cocido; para finalizar, todo se sirve en un solo plato y aderezado con una salsa de ají picante con maní molido. Es una comida muy sencilla de preparar, en las parrilladas familiares se suele acompañar al anticucho con choclo; lo excepcional en el anticucho es la condimentación que le da el sabor especial.

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

9. FOTOGRAFIAS



9.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	9.2. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN
David Mendoza/Archivo personal	David Mendoza/Archivo personal
9.1.a. DESCRIPCIÓN	**9.2.a. DESCRIPCIÓN**
Papas blancas con trozos de corazón de res puestas encima de la parrilla.	Los anticuchos son bañados con una salsa durante su cocción en la parrilla para darle el sabor.

10. PROTECCION LEGAL		
10.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
10.2 PATRIMONIO NACIONAL		
10.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL		
10.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
10.5. NINGUNO		

10.1. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

10.2. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

11. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

11.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever Coarite Q.

11.2. CARGO

Técnico y Auxiliar de Investigación (UPIIC)

12. FECHA

10 de septiembre, 2012

13. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

13.1. CARGO

14. FUENTE DE LOS DATOS

(1) PERIÓDICO DIGITAL EL COMERCIO (Domingo 19 de junio de 2011) **El anticucho** (URL: www.elcomercio.pe). Revisado el 03.09.2012.
(2) Idem.
(3) OFICIALIA MAYOR DE CULTURAS. **Doña Julia. Pionera de los sándwiches en Las Velas.** Articulo de JIWAKI, Revista municipal de culturas. Nº 28, abril de 2010.
(4) MENDOZA, David; COARITE, Ever (2012) **La gastronomía paceña en el ciclo festivo. Sabores, aromas y colores.** La Paz-Bolivia. Documento inédito.

15. DATOS COMPLEMENTARIOS

INGREDIENTES BÁSICOS

* Corazón de res
* Papas cocidas
* Salsa de maní con ají

GOBIERNO AUTONÓMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 02

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN

1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	x
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES	

2. DENOMINACIÓN

Api

3. ETIMOLOGÍA

La palabra hace referencia a la masamorra de maíz(1).

4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN

Prehispánico

5. LOCALIZACIÓN

5.1 MACRODISTRITO

Todos

5.2 DISTRITO

Todos

5.3 ZONA

Todos

5.4. AVENIDA/CALLE

Todos

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL

El api es una bebida caliente servida en la actualidad en vasos de vidrio. Esta mazamorra está hecho a base de maíz molido, ya sea morado o blanco con canela, clavo de olor y cáscara de limón o naranja.

7. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

El api es parte del desayuno tradicional paceño, se suele vender en puestos del mercado Lanza, en locales de la Avenida Buenos Aires y otros lugares. Actualmente la bebida se acompaña con pasteles de queso, buñuelos o las llauchas; cabe resaltar que también es importante en el calendario gastronómico de La Paz, especialmente en las fiestas de Alasita, Semana Santa, San Pedro, Navidad y Año Nuevo. Igualmente forma parte del desayuno familiar, siendo preparado el api de manera casera.

8. DATOS

8.1. HISTÓRICOS

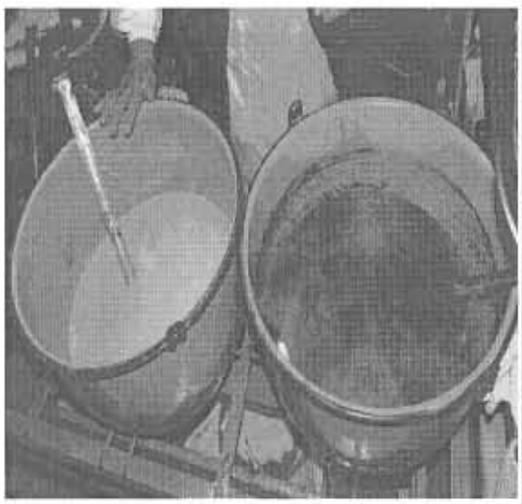
De acuerdo a la investigación de Paz y Cajías (1992) históricamente el api formaba parte de la dieta de nuestros antepasados indígenas tomando en cuenta que el maíz era uno de los productos más importantes entre los recursos precoloniales. Este maíz, con todas sus variantes, fue utilizado en distintos derivados alimenticios como lawas, pan y también en una bebida conocida hoy como api. Esta bebida "Es una variante de la mazamorra de maíz morado, aunque de consistencia menos espesa; las harinas harinas utilizadas para el api eran las dulces. Se acostumbraba consumirla antes de iniciar un trabajo." (Paz y Cajías, 1992: 55)(2); al principio era consumido acompañado únicamente con la llaucha y de manera posterior acompañan los buñuelos y los pasteles de queso. Ésta no es una bebida que haya tenido origen en nuestra ciudad, de hecho el api también es característico en las ciudades de Oruro, Cochabamba, Sucre, sin embargo en La Paz también ha sido muy bien recibida entre la población y hoy se constituye en una tradición gastronómica.

8.2. CARACTERÍSTICAS

En el ciclo festivo paceño es común servirse un api ya sea con un pastel, buñuelo o llaucha. Posee una característica nutritiva y la cualidad de calentar el cuerpo, por eso, es consumido de preferencia durante la madrugada. Esta bebida puede encontrarse todo el año, sobre todo en ferias y fiestas. Se instalan puestos de api en Alasita, Carnaval, Semana Santa, San Pedro y Navidad como parte importante de las fiestas y ferias (Mendoza, 2012)(3). Cada puesto ofrece el api preparado de maíz molido hervido, de color morado o blanco que puede consumirse mezclado o en un solo color. De igual forma podemos encontrar bolsitas de api instantáneo para preparar de manera instantánea en los mercados populares de la ciudad y tiendas de barrio, la oferta nos da a elegir entre distintas variedades como el api de maíz morado, api de quinua, api blanco, tojorí o incluso con frutas o de coca. En las ferias de Alasita y Navidad se ofrece el tradicional api video donde cada puesto, a la par de ofrecer el api, posee un televisor donde se exhiben videos de entretenimiento todo el día para el deleite de sus "caseros/as".

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

9. FOTOGRAFIAS



9.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	9.2. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN
David Mendoza/UPIIC (2012)	David Mendoza/UPIIC (2012)
9.1.a. DESCRIPCIÓN	**9.2.a. DESCRIPCIÓN**
El apí cociendo en ollas, se puede consumir solo el blanco, el morado o también servirse mixto, una mezcla de ambos.	Un puesto ambulante en una zona populosa de la ciudad de La Paz donde venden el api con buñuelo.

10. PROTECCION LEGAL		
10.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
10.2 PATRIMONIO NACIONAL		
10.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL		
10.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
10.5. NINGUNO		

10.1. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

10.2. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

11. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

11.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever Coarite Q.

11.2. CARGO

Técnico y Auxiliar de investigación (UPIIC)

12. FECHA

10 de septiembre, 2012

13. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

13.1. CARGO

14. FUENTE DE LOS DATOS

(1) LAYME, Félix (1992) **Diccionario castellano-aymara.** La Paz-Bolivia. PRESENCIA.
(2) PAZ, María; CAJÍAS, Martha (1992) **De cómo se alimentaban nuestros antepasados antes de la llegada de los españoles.** La Paz-Bolivia. HISBOL.
(3) MENDOZA, David; COARITE, Ever (2012) **La gastronomía paceña en el ciclo festivo. Sabores, aromas y colores.** La Paz-Bolivia. Documento inédito.

15. DATOS COMPLEMENTARIOS

INGREDIENTES BÁSICOS

* Maíz morado o blanco molido
* Clavo de olor
* Canela
* Azúcar
* Cáscara de limón o naranja (opcional)
* Agua

GOBIERNO AUTONÓMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 03

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN

1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	x
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES	

2. DENOMINACIÓN

Apthapi

3. ETIMOLOGÍA

Del aymara recoger productos

4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN

Prehispánico

5. LOCALIZACIÓN

5.1 MACRODISTRITO

Todos

5.2 DISTRITO

Todos

5.3 ZONA

Todos

5.4. AVENIDA/CALLE

Todos

7. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL

El apthapi es un conjunto de comidas secas, en el que se sirven productos del altiplano y valles. Se colocan los alimentos encima de awayus extendidos en el suelo y consta comúnmente de papa, chuño, carne seca (charqi), queso, pescado, choclo, huevo cocido, haba y otros productos; también se acompaña con la jalipawayka (ají retostado molido con cebollas picadas), llajwa y otras salsas.

8. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

El Apthapi es de origen campesino, practicado en festividades que conciernen al ciclo de producción agrícola aunque dada su popularidad y significado, también suele ser practicado en el área urbana de La Paz, durante fechas festivas especiales como carnaval y otras ocasiones especiales.

9. DATOS

9.1. HISTÓRICOS

El Apthapi es de origen aymara y su práctica se remonta a la época prehispánica; a decir de Paredes Candia (2001), es difícil tener que establecer o siquiera describir las costumbres aymaras en la época prehispánica, "Sólo por la lengua, recogida por ese benemérito y sabio sacerdote jesuita Ludovico Bertonio, en un diccionario señero, sabemos o presumimos saber algo de las costumbres, creencias, alimentos, danzas de esta nación [...]" (Paredes, 2001: 21)**(1)**, es decir que no podemos indicar exactamente cómo era un banquete aymara o de qué productos y platos constaba. Paredes Candia cita a Ludovico Bertonio, sacerdote jesuita que se tomó la tarea de realizar en el siglo XVII un diccionario de la lengua aymara; en esta obra, Bertonio denomina al banquete aymara con los términos "corpachafitha" y "corpachafiña" (2001: 23)**(2)**, además de dar a conocer algunas costumbres y comportamientos que eran los adecuados en la hora de la comida. Por otro lado, también es citada la novela de Víctor Ibáñez: Chachapuma, en que se "[...] describe un banquete aymara de épocas prehistóricas, tan acertadamente, que nos sugiere que lo imaginado por el novelista podría ser lo más cercano a la realidad cultural de esta raza [...]" (2001: 25)**(3)**. Ya en tiempos posteriores a la colonia, el apthapi "se consumió en la ciudad de La Paz, sobre todo, en los macrodistritos de Zongo y Hampaturi, incluso en la zona Sur, donde se acostumbra a consumir en fiestas sociales de fraternidades folklóricas y vecinales. Una actividad festiva donde se consumía el apthapi era el miércoles de ceniza después de carnavales. Las comparsas junto a las estudiantinas hacian el día de campo por los alrededores de La Paz, como Mallasa, Río Abajo, Achocalla, Mecapaca, Obrajes y Calacoto." (Mendoza, 2012: 15)**(4)**.

9.2. CARACTERÍSTICAS

"El apthapi es una tradición donde las personas demuestran su cariño, todos traen comida de diferentes variedades. Estas se colocan sobre aguayos y tejidos extendidos en el centro del lugar donde están reunidos, toda la comida traída la comparten en forma unida. Esta tradición lo realiza mayormente en el campo, ya sea en fiestas de aniversarios, posesiones, inauguraciones de diferentes actividades, visitas de autoridades, matrimonios, cumpleaños, etc." (Entrevista a Martha Poma, migrante aymara. 2011)**(5)**. El Apthapi implica la reunión de varias personas que por lo general suelen pertenecer a una misma comunidad, con el fin de consumir y compartir alimentos entre todos; estos alimentos son preparados y aportados por ellos y ellas mismas con el fin de crear un banquete grande y único para todos los comensales.

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

10. FOTOGRAFIAS

11. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	11.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN
David Mendoza/Archivo personal (2004)	David Mendoza/Archivo personal (2004)
11. DESCRIPCIÓN	**11.1. DESCRIPCIÓN**
El apthapi es colocado en awayus.	La *jallpawayka* y llajwa en el apthapi.

12. PROTECCION LEGAL		
12.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
12.2 PATRIMONIO NACIONAL		
12.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL		
12.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
12.5. NINGUNO		

13. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

14. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

15. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

15.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever Coarite Q.

15.1.1 CARGO

Técnico y Auxiliar de investigación (UPIIC)

12.1.2. FECHA

10 de septiembre, 2012

16.2. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

16.2.1. CARGO

17. FUENTE DE LOS DATOS

(1) PAREDES CANDIA, Antonio (2001) **El banquete. Su historia y tradición en Bolivia.** La Paz-Bolivia. EDICIONES ISLA.
(2) Idem.
(3) Idem.
(4) MENDOZA, David; COARITE, Ever (2012) **La gastronomia paceña en el ciclo festivo. Sabores, aromas y colores.** La Paz-Bolivia. Documento inédito
(5)Trabajo de campo de David Mendoza (2011) **Relato de Martha Lola Poma de 45 años, migrante aymara de Calamarca.** La Paz-Bolivia.

18. DATOS COMPLEMENTARIOS

COMPONENTES BÁSICOS

* Charqi
* Queso
* Huevos cocidos
* Papas cocidas
* Mote
* Chuño
* Habas
* Llajwa o jallpawayka

GOBIERNO AUTONÓMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 04

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN	
1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	x
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES	

2. DENOMINACIÓN

Chairo paceño

3. ETIMOLOGÍA

Del aymara que significa mezclar de todo.

4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN

Colonial

5. LOCALIZACIÓN

5.1 MACRODISTRITO

Todos

5.2 DISTRITO

Todos

5.3 ZONA

Todos

5.4. AVENIDA/CALLE

Todos

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL

El chairo paceño es una sopa consistente de color marrón por el chuño triturado y contiene: carne de res, chalona de cordero hervida en una mezcla de chuño molido o despedazado, patasca (maíz cocido), trigo, papa y, para darle el aroma característico, la hierbabuena y la huacataya. Acorde a los tiempos actuales, se suele agregar pedazos de cuero de cerdo (chicharrón) al plato. Se sirve con perejil.

7. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

Plato característico de la fiesta de Alasita, junto al Plato Paceño y al Queso Humacha; es degustado por gran parte de las familias paceñas, sin embargo las fechas festivas no son los únicos días en los que se prepara y degusta este plato sino que cualquier día del año es ideal para preparar un Chairo paceño en familia.

8. DATOS

8.1. HISTÓRICOS

En cuanto a los antecedentes históricos, la revista Jiwaki menciona que: "Iraola investigó hasta dar con versiones del cronista Cobo (1653), quien afirma que 'a mediados del siglo XVII, el consumo de trigo, cebada, cebolla, perejil, culantro, comino, anís y otras legumbres, hortalizas y condimentos, estaba generalizado en todo el territorio del Virreynato'. El ajo, la hierba buena y los melones eran, entre todas las plantas que trajeron los españoles, fueron las de mayor consumo entre los indios" (Jiwaki, 2012:8)**(1)**, los productos mencionados son base de lo que hoy conocemos como el chairo. De igual forma tenemos otra referencia histórica que se anota en el libro de Rossells, quien cita al recetario de Sofia Urquidi de mayo de 1917, en cuyo compendio encontramos la receta básica de elaboración del chairo (Rossells, 1995: 244)**(2)**. **Por tanto, se** tiene el antecedente de dicho plato como una mezcla de varios productos, donde el chuño es predominante, mezclado con ají amarillo, ajíes verdes, carne, cebolla y hierba buena. Asimismo y como un apunte de relativa actualidad, Paredes Candia da a conocer que es un hecho común preparar y consumir el chairo durante la Alasita, "Como todas las fiestas populares que tienen mucha antigüedad y están arraigadas en las costumbres del pueblo, la **feria de Alacitas** [sic] se distingue en este renglón por tener algunas viandas tradicionales. Tres con la más caracterIsticas, en razón de que abundan en esta fecha los productos para su elaboración: **el chairo,** que es una especie de sopa preparada a base de chuño, papas y chalona [...]" (Paredes.1982: 387-388)**(3)**. "El Chairo es un plato del altiplano boliviano, que no sólo se consume en la ciudad de La Paz, sino en varios lugares del departamento de La Paz y del interior, su invención como muchas otras cosas sucedió producto del encuentro cultural de gustos como fue la colonia, combinando alimentos indígenas como el chuño, el maiz, papa, charqui, adosada con alimentos de origen español como el trigo, haba, arveja el cuerito de chancho y la condimentación con comino, ajo, pimienta, hierba buena y el aromático perejil." (Mendoza, 2012)(4).

8.2. CARACTERÍSTICAS

El chairo es un plato inminentemente paceño, por ello muchas veces al mencionar el chairo se nos viene a la mente la feria de la Alasita o el mismo 16 de julio, pero la preparación del plato no se restringe a unas cuantas fechas sino que es ideal en cualquier día del año. El chairo pocas veces puede ser rechazado y su preparación no solamente se limita a los hogares, también encontramos este concentrado de vegetales en los menús de restaurantes, kermeses, ferias gastronómicas, etc., por ser un plato completo ya que contiene una gran variedad de productos.

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

9. FOTOGRAFIAS

9.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	9.2. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN
David Mendoza/Archivo persona	Ever J. Coarite/UPIIC (2012)
9.1.a. DESCRIPCIÓN	**9.2.a. DESCRIPCIÓN**
Chairo con los ingredientes básicos y perejil.	El chairo también es servido con pedazos de cuero de cerdo, según el gusto del consumidor.

10. PROTECCION LEGAL		
10.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
10.2 PATRIMONIO NACIONAL		
10.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL		
10.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
10.5. NINGUNO		

10.1. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

10.2. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

11. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

11.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever Coarite Q.

11.2. CARGO

Técnico y Auxiliar de investigación (UPIIC)

12. FECHA

10 de septiembre, 2012

13. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

13.1. CARGO

14. FUENTE DE LOS DATOS

(1) OFICIALIA MAYOR DE CULTURAS. **La alquimia del Chairo. Artículo de JIWAKI, revista municipal de culturas.** N° 41, mayo/junio de 2012.
(2) ROSSELLS, Beatriz (1995) **La gastronomía en Potosí y Charcas. Siglos XVIII y XIX.** La Paz-Bolivia. KHANA CRUZ.
(3) PAREDES CANDIA, Antonio (1982) **De la tradición paceña.** La Paz-Bolivia. EDICIONES ISLA.
(4) MENDOZA, David; COARITE, Ever (2012) La gastronomía paceña en el ciclo festivo. La Paz-Bolivia. Documento inédito.

15. DATOS COMPLEMENTARIOS

INGREDIENTES BÁSICOS

* Carne de res
* Chalona de cordero
* Chuño
* Patasca (maíz cocido)
* Trigo
* Papa
* Hierbabuena
* Huacataya
* Cuero de cerdo (opcional)

GOBIERNO AUTONÓMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 05

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN	
1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	x
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES	

2. DENOMINACIÓN

Chicha morada

3. ETIMOLOGÍA

4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN

Prehispánico

5. LOCALIZACIÓN

5.1 MACRODISTRITO

Todos

5.2 DISTRITO

Todos

5.3 ZONA

Todos

5.4. AVENIDA/CALLE

Todos

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL

Bebida que posee un color morado, hecho a base de maíz del mismo color. El maíz se fermenta alrededor de una semana y luego se prepara con azúcar, limón e incluso con piña para darle un sabor particular.

7. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

La tradición de preparar la chicha morada no es habitual. El contexto más importante dentro el calendario festivo paceño en el que se prepara la Chicha morada es para la festividad de Todos los Santos.

8. DATOS

8.1. HISTÓRICOS

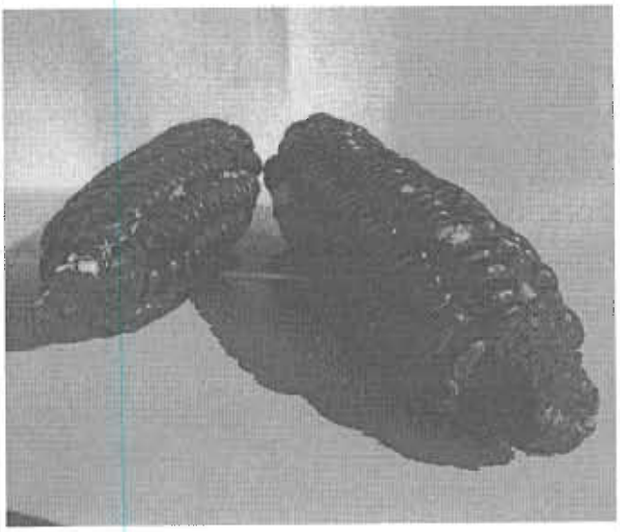
Bebida tiene antecedentes prehispánicos, según las investigadoras Paz y Cajías "La Chicha [...] era consumida abundantemente como complemento de los alimentos, muchos de ellos deshidratados y secos, por lo cual la acción de la chicha en la digestión era muy importante." (Paz y Cajías, 1992: 25)**(1)**, entonces la chicha no era apreciada sólo por su capacidad de saciar la sed sino por sus propiedades digestivas; en la historia, Paredes Candía (2001) hace referencia a la chicha en el artículo sobre el banquete durante la época del incario; en realidad, con el ánimo de describir cómo se realizaba un banquete, Paredes cita las crónicas del inca Garcilazo de la Vega y Bernabé Cobo, ambos hacen referencia a la bebida tradicional de los incas: la chicha, que fue usado frecuentemente en actos ceremoniales importantes: "'Sentábanse a comer á la larga -escribe Bernabé Cobo-, en ringlera, cada parcialidad de por sí, á una parte la de Hanansaya y á otra la de Hurinsaya, en frente una de otra, como dos líneas paralelas, y brindaban los de la una á los de la otra por este orden: el que brindaba á otros se levantaba de su lugar é iba para él con dos vasos de chicha en las manos, y dando al otro el uno, se bebía él el otro, bebiendo ambos a la par.'" (Paredes, 2001: 39)**(2)**, al parecer la chicha habría tenido sus inicios en Perú, siendo el maíz un producto característico en la producción del incario. Luego con todas sus transformaciones, la producción de chicha se populariza en las regiones circundantes, Bolivia no es la excepción.

8.2. CARACTERÍSTICAS

Como otros alimentos, la chicha morada tiene especial protagonismo durante la fiesta de Todos los Santos, siendo ofrecido a los difuntos como un tributo a sus almas y consumido tanto por la familia doliente como por sus invitados. Cada alimento viene cargado con un significado particular, un código, la chicha morada también tiene su propio sentido, ya que esta bebida es ofrecida en la mesa junto a otros manjares para aplacar la sed del alma que llega cada 1 de noviembre para estar con sus seres queridos: "Una parte de este banquete [de Todos los Santos] hay que prepararlo previamente días antes, para luego ser expuestos como ofrendas en la mesa o altar sagrado, donde se colocan las t'ant'a wawas (ofrendas o panes con figuras humanas), cañas, rosario de pasancallas, platos de comidas, chicha morada, dulces, frutas de la época, coca y otros productos para saciar el hambre de las almas [...]" (Mendoza, 2012: 31)**(3)**.

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

9. FOTOGRAFIAS



9.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	9.2. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN
David Mendoza y Ever José Coarite Q.	David Mendoza y Ever Coarite
9.1.a. DESCRIPCIÓN	**9.2.a. DESCRIPCIÓN**
Vaso de chicha morada	El maiz morado (arriba) es empleado para fabricar la chicha morada.

10. PROTECCION LEGAL		
10.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
10.2 PATRIMONIO NACIONAL		
10.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL		
10.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
10.5. NINGUNO		

10.1. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

10.2. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

11. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

11.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever Coarite Q.

11.2. CARGO

Técnico y Auxiliar de investigación (UPIIC)

12. FECHA

10 de septiembre, 2012

13. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

13.1. CARGO

14. FUENTE DE LOS DATOS

(1) PAZ, Maria; CAJÍAS, Martha (1992) **De cómo se alimentaban nuestros antepasados antes de la llegada de los españoles.** La Paz-Bolivia. HISBOL.

(2) PAREDES CANDIA, Antonio (2001) **El banquete. Su historia y tradición en Bolivia.** La Paz-Bolivia. EDICIONES ISLA.

(3) MENDOZA, David; COARITE, Ever (2012) **La gastronomía paceña en el ciclo festivo.** La Paz-Bolivia. Documento inédito.

15. DATOS COMPLEMENTARIOS

INGREDIENTES BÁSICOS

* Maíz morado
* Canela
* Azúcar
* Limón o piña (opcional)
* Agua

GOBIERNO AUTONÓMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 06

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN	
1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	x
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES	

2. DENOMINACIÓN

Chocolate

3. ETIMOLOGÍA

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL

Bebida caliente de color café oscuro, suele presentarse mezclado con leche, es denso y consistente, suele ser consumido especialmente en época de navidad y acompañado con buñuelo.

4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN

Prehispánico

5. LOCALIZACIÓN

5.1 MACRODISTRITO

Todos

5.2 DISTRITO

Todos

5.3 ZONA

Todos

5.4. AVENIDA/CALLE

Todos

7. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

Tradicionalmente el chocolate se prepara en los hogares paceños, puede ser comprado en barras o de forma redonda, expendidas en las tiendas de barrio o en otros puestos de mercado. El chocolate debe ser hervido en ollas con agua y azúcar; esta bebida es consumida por la mayor parte de la población paceña, especialmente en Navidad.

8. DATOS

8.1. HISTÓRICOS

Es de origen prehispánico, cultivado por los pueblos indígenas de América. La cultura Olmeca habría sido la pionera en el uso del cacao posteriormente con la colonización, la expansión de este producto fue inevitable y no solamente en América sino también en Europa, siendo hasta la actualidad un producto importante; Galeano (2003) comenta en su artículo sobre una anécdota del chocolate en la historia de Bolivia, "Allá por 1870, un diplomático inglés sufrió en Bolivia un desagradable incidente. El dictador Mariano Melgarejo le ofreció un vaso de chicha, la bebida nacional hecha de maíz fermentado, y el diplomático agradeció pero dijo que prefería chocolate. Melgarejo, con su habitual delicadeza, lo obligó a beber una enorme tinaja llena de chocolate y después lo paseó en un burro, montado al revés, por las calles de la ciudad de La Paz. Cuando la reina Victoria, en Londres, se enteró del asunto, mandó traer un mapa, tachó el país con una cruz de tiza y sentenció: 'Bolivia no existe'"**(1)**. "La Navidad como fiesta religiosa católica contiene también una costumbre gastronómica, que tiene que ver con el nacimiento de Jesús, el armado del pesebre y la misa de Gallo, donde se ofrece el chocolate con un buñuelo, panes dulces, galletas y hoy un panetón" (Mendoza, 2012: 34)(2), idea compartida en Paredes Candia, que al describir la Navidad paceña incluye también la viandas consumidas durante la época, siendo una de ellas el chocolate con buñuelo(3).

8.2. CARACTERÍSTICAS

La forma tradicional de preparar el chocolate era cocinando el producto crudo. Es común comprar en las tiendas los chocolates redondos para cocinar o en las calles donde se vende el chocolate amargo en barra proveniente de Caranavi; una vez hervido el agua, se pone a cocer el chocolate y es caracteristico que la grasa en la olla saltara a la vista, todo esto es parte de la dinámica de preparar el típico chocolate navideño que tradicionalmente se lo tomaba con buñuelos y es parte de la misma fiesta. . Actualmente se ha vuelto tradición que las juntas vecinales y otras instituciones sociales ofrezcan a los/as niños/as la "chocolatada navideña" que a veces suele incluir juguetes. En cuanto al chocolate ya procesado, en el pais existen empresas que se han dedicado a la producción y comercialización de este producto, asi tenemos El Ceibo, Cóndor, etc., sin mencionar a los pequeños y medianos productores.Hoy se puede acompañar con la marraqueta, galletas o el panetón y alguna vez se lo disfruta en días comúnes, su consumo es primordialmente en Navidad.

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

9. FOTOGRAFIAS

9.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	9.2. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN
Ever J. Coarite/Archivo personal (2012)	Ever J. Coarite/Archivo personal (2012)
9.1.a. DESCRIPCIÓN	**9.2.a. DESCRIPCIÓN**
Chocolate tradicional.	Los chocolates redondos son conseguidos incluso en algunas tiendas de barrio. El chocolate grande de la imagen suele proceder de Caranavi.

10. PROTECCION LEGAL		
10.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
10.2 PATRIMONIO NACIONAL		
10.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL		
10.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
10.5. NINGUNO		

10.1. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

10.2. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

11. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

11.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever Coarite Q.

11.2. CARGO

Técnico y Auxiliar de investigación (UPIIC)

12. FECHA

10 de septiembre, 2012

13. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

13.1. CARGO

14. FUENTE DE LOS DATOS

(1) GALEANO, Eduardo (2003) **El país que quiere existir.** Argentina. Artículo publicado en Página 12 (Argentina) el 19/10/2003.
(2) MENDOZA, David; COARITE, Ever (2012) **La gastronomía paceña en el ciclo festivo. Sabores, aromas y colores.** La Paz-Bolivia. Documento inédito.
(3) PAREDES, Antonio (1968) **La Navidad Paceña (Fiesta Popular).** La Paz-Bolivia HONORABLE MUNICIPALIDAD DE LA PAZ.

15. DATOS COMPLEMENTARIOS

GOBIERNO AUTONÓMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 07

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN

1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	x
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES	

2. DENOMINACIÓN

Fricasé de cerdo

3. ETIMOLOGÍA

4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN

Colonial

5. LOCALIZACIÓN

5.1 MACRODISTRITO

Todos

5.2 DISTRITO

Todos

5.3 ZONA

Todos

5.4. AVENIDA/CALLE

Todos

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL

El Fricasé es un plato tipo sopa, muy consistente, contiene carne de cerdo trozado y cocido en un caldo de ají amarillo, ajo, pan duro, hierbabuena, es servido con chuño y patasqa (maíz cocido) se acompaña con locotos. Otra versión del Fricasé es preparado con carne de pollo, este es más ligero de digerir y más accesible en lo económico por lo que obtuvo rápida aceptación en la población paceña.

7. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

El plato de Fricasé es considerado como tradición paceña, un "plato fuerte" y festivo de la gastronomía andina, siendo consumido por la población en días "especiales", sobre todo, en la fiesta del Gran Poder, contexto en el cual el Fricasé cobra relevancia en el consumo de alimentos entre bailarines, músicos y población en general; se ha ganado la categoría de "levanta muertos" por el ají que lleva y la creencia popular de curar el chaq'i o resaca, efecto del consumo de bebidas alcohólicas.

8. DATOS

8.1. HISTÓRICOS

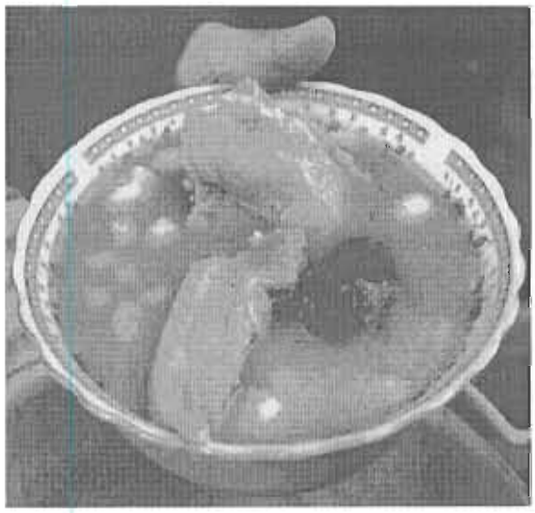
No se tiene un registro histórico completo acerca del orígen del plato, aunque sí tenemos el dato ofrecido por la historiadora Rossells en "La Gastronomía en Potosí y Charcas", en el que se incluye una receta de "Fricasé de pollo" incluido en un glosario de recetas del año 1917 perteneciente a la Sra. Sofía Urquidi (1995)**(1)**. La preparación de esta comida y sus ingredientes no es igual al que conocemos ahora, puede que en el proceso histórico y evolutivo se haya transformado en el plato actual. Hoy forma parte de la despensa gastronómica de los "días especiales y festivos", como La Fiesta del Gran Poder y otras.

8.2. CARACTERÍSTICAS

El Fricasé es un plato tradicional consumido en ocasiones considerados por la población como especiales, tal es el caso de recepciones nupciales, cumpleaños, los domingos de feria, etc.; es importante resaltar que el Fricasé se suele servir en fechas que son parte del calendario festivo de la ciudad de La Paz, en la entrada y Diana de la fiesta del Señor del Gran Poder. "El fricasé, es una combinación de chuño, mote, carne de chancho servida con un caldo caliente, bien condimentado con aji picante, muchas veces se acompaña con un locoto. En la opinión de los entrevistados este plato quita el sueño, calienta, es energizante, sana el chaki, por eso es llamado "levanta muertos" porque cura la resaca de la farra anterior." (Mendoza, 2012)**(2)**. Para los pasantes y presidentes de comparsa es vital y tradicional ofrecer el plato de fricasé que va acompañado a una bebida que generalmente es cerveza; en dias cotidianos los paceños gustan comer este plato con preferencia en las mañanas o a la hora del almuerzo, compañado de una marraqueta y locoto.

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

9. FOTOGRAFIAS



9.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	9.2. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN
Ever J. Coarite/UPIIC (2012)	David Mendoza-Ever J. Coarite/UPIIC (2012)
9.1.a. DESCRIPCIÓN	**9.2.a. DESCRIPCIÓN**
Fricasé ofrecido en la Feria gastronómica de Mallasa, se acompaña con trozos de locoto y marraqueta.	Plato de fricasé vendido durante la diana de Gran Poder, domingo 3 de junio de 2012. El plato era ofrecido principalmente a los bailarines.

10. PROTECCION LEGAL		
10.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
10.2 PATRIMONIO NACIONAL		
10.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL		
10.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
10.5. NINGUNO		

10.1. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

10.2. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

11. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

11.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever Coarite Q.

11.2. CARGO

Técnico y Auxiliar de investigación (UPIIC)

12. FECHA

25 de julio, 2012

13. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

13.1. CARGO

14. FUENTE DE LOS DATOS

(1) ROSSELLS, Beatriz (1995) **La gastronomía en Potosí y Charcas. Siglos XVIII y XIX.** La Paz-Bolivia. KHANA CRUZ.
(2) MENDOZA, David; COARITE, Ever (2012) **La gastronomía paceña en el ciclo festivo. Sabores, aromas y colores.** La Paz-Bolivia. Documento inédito.

15. DATOS COMPLEMENTARIOS

INGREDIENTES BÁSICOS

* Carne de cerdo
* Mote
* Chuño
* Ají amarillo
* Ajo
* Pan duro molido
* Hierbabuena

GOBIERNO AUTONÓMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 08

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN

1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	x
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES	

2. DENOMINACIÓN

Helado de canela

3. ETIMOLOGÍA

4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN

Siglo XX

5. LOCALIZACIÓN

5.1 MACRODISTRITO

Max Paredes

5.2 DISTRITO

5.3 ZONA

Cementerio

5.4. AVENIDA/CALLE

C. Baltazar Alquisa

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL

Es un bocadillo líquido de color canela y rojizo. Se ofrece en vasos de distintos tamaños y que suelen ser acompañados con empanadas de queso. Los ingredientes primordiales para esta exquisitez son agua hervida, ramas de canela, colorante, azúcar y maicena.

7. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

Los Helados de Canela son una tradición paceña que consumen todos los sectores sociales. Se encuentra en varios lugares, como la plaza Israel en la zona de San Pedro, Plaza Triangular, pero el lugar que ha adquirido como identidad la venta de helados de canela es la zona del Cementerio, específicamente la Plaza de los Helados. Sin importar el clima, este lugar es concurrido por gente doliente y en general por todos/as los/as paceños/as para degustar del helado; también son atendidos los pedidos realizados para kermeses, ferias y otros lugares.

8. DATOS

8.1. HISTÓRICOS

No se tiene un antecedente histórico, sin embargo, es tradición y herencia gastronómica reapropiada. El investigador Mendoza (2009) sostiene de este helado: "Se dice que este tesoro gastronómico fue heredado de la culinaria española, elaborado por experimentados artesanos de las minas de Coro-coro y perfeccionado por las manos paceñas."(1); en los años 50' o 60' empezaron a aparecer en la zona del Cementerio vendedores ambulantes cuya especialidad era el helado de canela hecho artesanalmente, estas personas habrian llegado de zonas mineras con el conocimiento para preparar dichos helados; a decir de una de las dirigentas de las vendedoras, habrían sido los señores "Vicente y Alejo Quisberth los fundadores del negocio en la zona paceña" (trabajo de campo 10/08/12)(2). La razón de que el Cementerio se haya convertido en el espacio de venta de estos helados es que el hielo para producir el helado llegaba en llamas desde el nevado de Chacaltaya, "El hielo traído desde Chacaltaya, a lomo de bestia y descargado en inmediaciones del Cementerio, motivó a los heladeros a elaborarlos allí mismo" (La Razón, 01/07/2009)(3). La máquina de hacer el helado es una especie de turril con un eje y manija para remover los ingredientes y fabricar el helado a base de canela, es ya parte de la historia y patrimonio de las vendedoras, ellas recuerdan que el trabajo manual solía ser bastante duro aunque últimamente se han añadido técnicas que facilitan la labor. Como organización de vendedores de helados de canela ya tienen una trayectoria ganada de 50 o 60 años, pero recién consiguieron su personería jurídica en

8.2. CARACTERÍSTICAS

La Plaza de los Helados de la zona del Cementerio en inmediaciones de la calle Baltazar Alquisa, es un lugar emblemático en la ciudad de La Paz en lo que a la venta de helado de canela se refiere. A este lugar concurren muchas personas ya sea para probar el helado de canela o calmar la sed con el refresco de este mismo producto, si el hambre también asecha, son las mismas vendedoras las que ofrecen empanadas para acompañar al helado.

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

9. FOTOGRAFIAS

9.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	9.2. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN
Ever J. Coarite/UPIIC (2012)	Ever J. Coarite/UPIIC (2012)
9.1.a. DESCRIPCIÓN	9.2.a. DESCRIPCIÓN
El helado de canela en vaso de plástico de color rojizo.	Después de preparar el helado, este se ubica en un recipiente exponiéndose en la vitrina y a medida que se derrite se obtiene también el refresco frío de canela.

10. PROTECCION LEGAL		
10.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
10.2 PATRIMONIO NACIONAL		
10.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL		
10.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
10.5. NINGUNO		

10.1. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

10.2. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

11. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

11.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever Coarite Q.

11.2. CARGO

Técnico y Auxiliar de investigación (UPIIC)

12. FECHA

13 de agosto, 2012

13. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

13.1. CARGO

14. FUENTE DE LOS DATOS

(1) OFICIALIA MAYOR DE CULTURAS. **Helado de canela: una delicia para el paladar.** Artículo de Mendoza en JIWAKI, revista municipal de culturas 2009

(2) Trabajo de campo (Viernes 10 de agosto, 2012) **Entrevista a Bethsabé Álvarez, vendedora de helados de canela.** Zona del Cementerio. La Paz-Bolivia.

(3) PERIÓDICO DIGITAL LA RAZÓN (Miércoles 01 de julio de 2009) **Los helados de canela refrescan aun el cerebro.** (S/URL) La Paz-Bolivia.

(4) Trabajo de campo (Viernes 10 de agosto, 2012) Entrevista a

15. DATOS COMPLEMENTARIOS

INGREDIENTES BÁSICOS

* Ramas de canela
* Agua hervida
* Azúcar
* Maicena

GOBIERNO AUTONÓMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 09

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN	
1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	x
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES	

2. DENOMINACIÓN

Huminta

3. ETIMOLOGÍA

Huminta sería la castellanización de la palabra quechua-aymara *jumint'a* , denominativo para este manjar.

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL

Un bocadillo caliente envuelto en chala o cáscara de choclo. Se presenta en dos formas: horneada o cocida a la olla, se envuelve la masa en hojas en las que está envuelta el choclo. Masa horneada o cocida hecha a base de choclo molido, manteca, huevos, pasas de uva, anis, azúcar, sal y especialmente queso.

4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN

Precolonial

5. LOCALIZACIÓN

5.1 MACRODISTRITO

Todos

5.2 DISTRITO

Todos

5.3 ZONA

Todos

5.4. AVENIDA/CALLE

Todos

7. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

La huminta es un producto tradicional paceño muy apreciada entre la ciudadanía paceña, ya sea horneada o cocida, ideal para comer en la tarde acompañado con un café.

8. DATOS

8.1. HISTÓRICOS

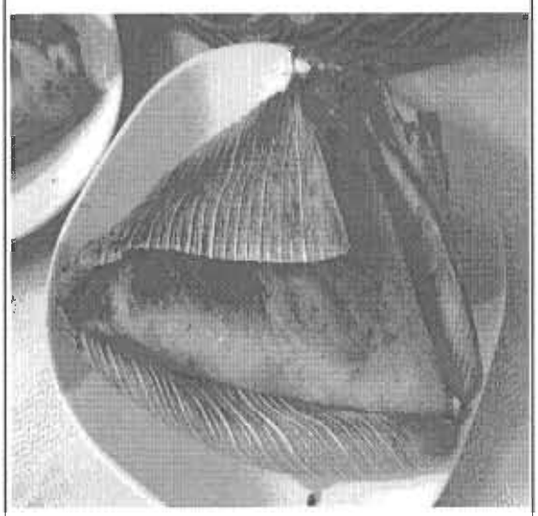
Históricamente ésta comida fueron consumidos ya desde la época prehispánica, de acuerdo a las investigadoras María Paz y Martha Cajías (1992) "[...] se consumió la huminta o bollitos de maíz envueltos en chalas del choclo, los que podían ser dulces o salados y cocidos al vapor sobre un enrejado de los tallos del choclo" (1992: 55)(1). Actualmente se consume como un bocado tradicional, Paredes Candia dice que la huminta era caractristica "En los días de carnaval por la abundante existencia de choclos tiernos, queso" (Paredes, 1982: 412)(2); aunque este alimento no sólo es característica en la ciudad de La Paz, sino en los departamentos de Tarija, Cochabamba y Oruro, con diferentes preparaciones.

8.2. CARACTERÍSTICAS

La Huminta es un bocadillo caliente que se ofrece en ferias, en fiestas, en mercados como el Lanza, Camacho y Rodríguez. En la feria de Alasita es donde se pueden encontrar las humintas de choclo y queso, así como las llauchas también las humintas deben conservar su calor para ser consumidas, ya sea a la olla u horno, cada una tiene un sabor particular el cual hace que estos bollitos sean aún preferidos entre los/as paceños/as.

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

9. FOTOGRAFIAS



9.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	9.2. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN
Ginelda Carrillo/Archivo personal (2011)	David Mendoza/Archivo personal (2005)
9.1.a. DESCRIPCIÓN	**9.2.a. DESCRIPCIÓN**
Huminta al horno.	Huminta a la olla con 2 cochos cocidos.

10. PROTECCION LEGAL		
10.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
10.2 PATRIMONIO NACIONAL		
10.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL		
10.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
10.5. NINGUNO		

10.1. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

10.2. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

11. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

11.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever Coarite Q.

11.2. CARGO

Técnico y Auxiliar de investigación (UPIIC)

12. FECHA

10 de septiembre, 2012

13. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

13.1. CARGO

14. FUENTE DE LOS DATOS

(1) PAZ, María; CAJÍAS, Martha (1992) **De cómo se alimentaban nuestros antepasados antes de la llegada de los españoles.** La Paz-Bolivia. HISBOL.
(2) PAREDES CANDIA, Antonio (1982) **De la tradición paceña.** La Paz-Bolivia. EDICIONES ISLA.

15. DATOS COMPLEMENTARIOS

INGREDIENTES BÁSICOS

* Choclo molido
* Manteca
* Huevos
* Pasas de uva
* Anís
* Azúcar
* Sal
* Queso

GOBIERNO AUTONÓMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 10

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN

1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	x
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES	

2. DENOMINACIÓN

Kisitas

3. ETIMOLOGÍA

La *k'isa* es de orígen aymara y hace referencia a la fruta seca.

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL

Frutas dulces húmedas de color marrón, oscuros, y melosos, hechos de frutas deshidratadas como algarrobos, peras, higos y alguna vez manzanas.

4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN

Siglo XX

5. LOCALIZACIÓN

5.1 MACRODISTRITO

Todos

5.2 DISTRITO

Todos

5.3 ZONA

Todos

5.4. AVENIDA/CALLE

Todos

7. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

Es de consumo estacional, sobre todo de los vecinos de San Pedro y sectores populares. Se presenta como una comida estacional del calendario festivo de la ciudad de La Paz. En la fiesta de San Pedro y San Pablo (28 y 29 de junio) es cuando vendedoras del *thajo* (algarrobo dulce) y las *kisitas* (frutas secas o jinchu -orejitas- de pera) se instalan cerca a la plaza de San Pedro para ofrecer sus productos a la población teniendo buena acogida.

8. DATOS

8.1. HISTÓRICOS

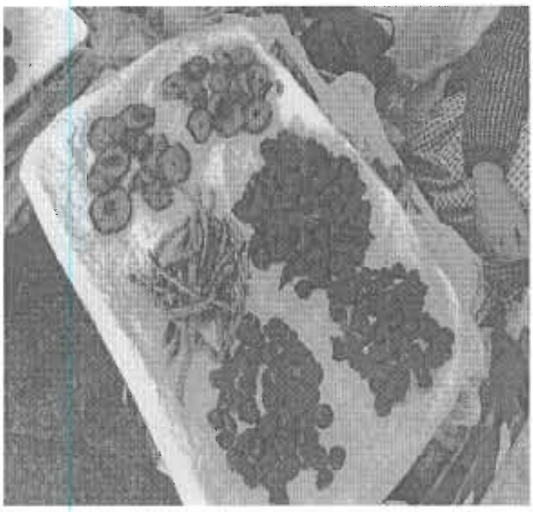
No se tiene antecedentes históricos, sin embargo, el tradicionalista Antonio Paredes Candia hacía ya referencia sobre la fiesta de San Pedro y los alimentos que se podía encontrar en esta celebración religiosa: "En las calles adyacentes se veía un regular número de vendedoras de buñuelos, empanadas, alfajores, chicharrón, choclos y especialmente el Thajo (vainitas dulces). También son tipicos para este día el maní (chocopa), poroto y las frutas secas llamadas kisitas de plátanos, higo y peras" (1).
Este alimento es muy tradicional de la zona de San Pedro, de acuerdo a los vecinos entrevistados nos dijeron: -¿Ud. por qué se está comprando este thajo o algarrobo?
- Esto es tradicional pues para estas fechas, esto más... manzanas.
- ¿Ud. es vecino de San Pedro?
- San pedreño de nacimiento.
- ¿Siempre vendían estos dulces de manzana?
- Todo el tiempo, en la fiesta [San Pedro y San Pablo] todo el tiempo...el algarrobo, una cosa que no se consume acá pero tiene muchas propiedades nutritivas.
- ¿Incluso me han dicho que es para la tos también?
- Acá tenemos todo y no conocemos.
- ¿Siempre venían las señoras?
- Totalmente, sí." (2) (Vecino de San Pedro, 28/06/12)

8.2. CARACTERÍSTICAS

Estos alimentos llegan de las poblaciones de Río Abajo y especialmente Sapahaqui, exclusivamente para la fiesta. Según las vendedoras estas se preparan semanas antes, secando al sol las peras e higos, siendo previamente picadas. Cuando se acerca la festividad estos trozos secos de frutas son cocidos y traídos a la ciudad para venderlos en San Pedro.

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

9. FOTOGRAFIAS



9.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	9.2. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN
David Mendoza-Ever J. Coarite/UPIIC (2012)	David Mendoza-Ever J. Coarite/UPIIC (2012)
9.1.a. DESCRIPCIÓN	**9.2.a. DESCRIPCIÓN**
Pobladoras de Sapahaqui traen sus productos en cajas para luego ser vendidos en la fiesta de San Pedro y San Pablo.	Las vendedoras ofrecen las peras grandes y pequeñas, los higos y los algarrobos secos, de sabor particular y dulce.

10. PROTECCION LEGAL		
10.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
10.2 PATRIMONIO NACIONAL		
10.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL		
10.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
10.5. NINGUNO		

10.1. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

10.2. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

11. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

11.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever Coarite Q.

11.2. CARGO

Técnico y Auxiliar de investigación (UPIIC)

12. FECHA

10 de septiembre, 2012

13. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

13.1. CARGO

14. FUENTE DE LOS DATOS

(1)Paredes Candia, Antonio (1982). Fiestas Folklóricas del Departamento de La Paz,(259-271).
(2) Trabajo de campo (Jueves 28 de junio, 2012) **Entrevista a Sofía, vendedora de thajos y kisas.** Zona de San Pedro. La Paz-Bolivia.

15. DATOS COMPLEMENTARIOS

GOBIERNO AUTONÓMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 11

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN	
1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	x
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES	

2. DENOMINACIÓN

Llajwa

3. ETIMOLOGÍA

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL

Salsa picante tradicional, de color rojo por el predominio del tomate. Se obtiene moliendo tomates, locotos (o locotos chinchis), huacataya y quirquiña. A veces se suele añadir cebolla picada y aceite. Su presentación es en pocillos pequeños.

4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN

Colonial

5. LOCALIZACIÓN

5.1 MACRODISTRITO

Todos

5.2 DISTRITO

Todos

5.3 ZONA

Todos

5.4. AVENIDA/CALLE

Todos

7. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

La llajwa es la salsa que acompaña a la variedad de comidas existentes especialmente en la gastronomía paceña, de fácil elaboración, se encuentra en los restaurantes o pensiones paceñas así como en los mismos hogares.

8. DATOS

8.1. HISTÓRICOS

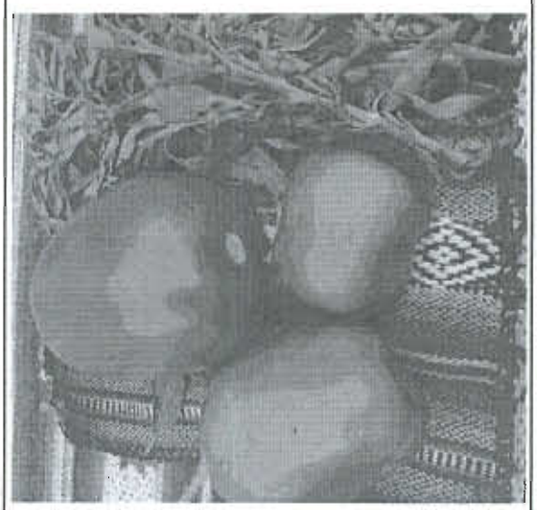
Desde la época precolonial, los indígenas hacían uso de plantas y otras yerbas aromáticas, según comentan las investigadoras Paz y Cajías (1992) "Muchas yerbas aromáticas medicinales fueron empleadas en la alimentación a manera de condimentos. Parte importante de la cocina andina fue también la gran variedad de ajíes y pimientos picantes que sirvieron para sazonar las comidas" (1). Algunas de estas variedades son mencionadas por Arandia en su artículo sobre "Celebraciones religiosas y gastronomía" donde menciona: "El luki wayk'a o ají colorado larguillo, grande y redondo, es el locoti o locoto, el menudo quemador o chinchi wayk'a, el que no quema o moksa wayk'a, que también sirve para pintar la comida. El aji bravo o jaru wayk'a, el aji verde o chuxña wayka, el gran quemador o mas picante es el inu o massi, a parte de otras variedades". (2)

8.2. CARACTERÍSTICAS

La Llajwa es protagonista de muchos almuerzos. No son pocas las personas que piensan que nada se puede igualar a esa mezcla de locotos, tomates y yerbas, todo molido en el tradicional batán de piedra. Se encuentra generalmente acompañando una variedad de platos, por tanto, es infaltable en comidas paceñas. Esta salsa picante en los ultimos años está sufriendo transformaciones, sobre todo en el preparado, se solia moler los ingredientes en el batán de piedra y hoy se prepara en licuadora. Este hecho de alguna manera afecta en el sabor y el gusto.

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

9. FOTOGRAFIAS



9.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	9.2. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN
David Mendoza/Archivo personal (2012)	David Mendoza/Archivo personal (2012)
9.1.a. DESCRIPCIÓN	**9.2.a. DESCRIPCIÓN**
Ingredientes básicos de la llajwua: quirquiña (arriba), tomate (izquierda) y locotos (derecha).	Presentación de la llajwa en el típico posillo de barro junto a sus ingredientes esenciales.

10. PROTECCION LEGAL		
10.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
10.2 PATRIMONIO NACIONAL		
10.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL		
10.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
10.5. NINGUNO		

10.1. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

10.2. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

11. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

11.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever Coarite Q.

11.2. CARGO

Técnico y Auxiliar de investigación (UPIIC)

12. FECHA

10 de septiembre, 2012

13. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

13.1. CARGO

14. FUENTE DE LOS DATOS

(1) PAZ, María; CAJÍAS, Martha (1992: 19) De cómo se alimentaban nuestros antepasados antes de la llegada de los españoles. La Paz-Bolivia. HISBOL.
(2) ARANDIA, Edgar. **Celebraciones religiosas y gastronomía, una aproximación.** OFICIALIA MAYOR DE CULTURAS. JIWAKI, revista municipal de culturas. Nº 42, julio/agosto de 2012: 18.

15. DATOS COMPLEMENTARIOS

INGREDIENTES BÁSICOS

* Tomate
* Locotos
* Huacataya
* Quirquiña

GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 12

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN		6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL
1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES		La Llaucha es una empanada caliente con algo de ají en la masa y con relleno de abundante queso disuelto en su jugo. Una de la características de la llaucha es que la masa exterior que cubre toda la empanada tiene la coloración del ají.
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO		
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS		
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	x	
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES		
2. DENOMINACIÓN		
Llaucha		
3. ETIMOLOGÍA		
Llaucha sería la castellanización de la palabra aymara *llawch'a como masa delicada* , denominativo para esta empanada.		
4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN		7. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN
Siglo XX		Esta empanada tradicional es de consumo popular, los/as paceños/as degustan la llaucha junto a un api o café en la hora del desayuno o bien en la madrugada.
5. LOCALIZACIÓN		
5.1 MACRODISTRITO		
Todos		
5.2 DISTRITO		
Todos		
5.3 ZONA		
Todos		
5.4. AVENIDA/CALLE		
Todos		

8. DATOS

8.1. HISTÓRICOS

No tenemos un registro histórico respecto al orígen de esta empanada, no obstante, Paredes Candia (1982) nos ofrece la descripción de un personaje típico de la ciudad de La Paz: El llauchero, "Antes era oficio de hombres. Se llamaban "llaucheros" los que vendían "llauchas", empanadas propias de la ciudad de La Paz" (1). Luego, fueron mujeres de pollera denominadas cholas las que se especializaron en ofrecer estas empanadas. Una de ellas era la bien conocida "llanta baja" en la decada de los años 70, una chola bien enjoyada que tenía su puesto en la calle Mariscal Santa Cruz esquina Illampu (Mendoza: 1.07.12). Actualmente, señoras de pollera continúan vendiendo las llauchas en canastas de paja de manera ambulante en puntos específicos de la ciudad. Se pueden encontrar estos manjares en la zona de San Pedro, Tembladerani o bien las "especiales" (más grandes y con más queso) en la calle Juan de la Riva.

8.2. CARACTERÍSTICAS

Una buena Llaucha se puede encontra en puntos claves y de madrugada, como son la zona de San Pedro, avenida Buenos Aires, plaza Eguino, lugares donde la llaucha es ofrecida a los/as paceños/as. Comúnmente lo que la gente suele buscar son las llauchas que contengan un mejor relleno con mayor cantidad de queso y una buena masa. Dada la popularidad de la Llaucha, muchas cafeterias y pastelerías han incluido como parte de su menú.

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

9. FOTOGRAFIAS

9.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	9.2. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN
David Mendoza/UPIIC (2012)	David Mendoza/UPIIC (2012)
9.1.a. DESCRIPCIÓN	**9.2.a. DESCRIPCIÓN**
Para conservar el calor de las llauchas, estas son envueltas en hoja de cartón, en una bandeja de madera con carbón caliente en la parte inferior para mantener bien el calor.	Varias llaucheras instaladas en las inmediaciones de Obrajes durante la peregrinación de Semana Santa.

10. PROTECCION LEGAL		
10.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
10.2 PATRIMONIO NACIONAL		
10.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL		
10.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
10.5. NINGUNO		

10.1. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

10.2. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

11. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

11.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever Coarite Q.

11.2. CARGO

Técnico y Auxiliar de investigación (UPIIC)

12. FECHA

10 de septiembre, 2012

13. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

13.1. CARGO

14. FUENTE DE LOS DATOS

(1) PAREDES CANDIA, Antonio (1982: 499) **De la tradición paceña.** La Paz-Bolivia. EDICIONES ISLA.

15. DATOS COMPLEMENTARIOS

INGREDIENTES BÁSICOS

* Harina
* Manteca
* Levadura
* Leche
* Queso
* Aji colorado
* Agua
* Azúcar
* Sal

GOBIERNO AUTONÓMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 13

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN

1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	x
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES	

2. DENOMINACIÓN

Marraqueta

3. ETIMOLOGÍA

4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN

Siglo XX

5. LOCALIZACIÓN

5.1 MACRODISTRITO

Todos

5.2 DISTRITO

Todos

5.3 ZONA

Todos

5.4. AVENIDA/CALLE

Todos

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL

Pan tradicional paceño, bastante consistente, crocante y dura. Hecho a base de harina de trigo blanca, levadura, agua y sal. La masa de estos productos es horneada a una temperatura adecuada y salida del horno tenemos un pan con los extremos en forma de punta y un centro abultado. En la actualidad, existe otra variación que es la marraqueta con manteca, no es crocante y es suave.

7. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

La Marraqueta es un pan de consumo general, esta presente en los hogares, en puestos de venta de café, acompaña en la hora del almuerzo las comidas; se puede encontrar en la mañana en la tienda del barrio. En el desayuno se ha vuelto un alimento común.

8. DATOS

8.1. HISTÓRICOS

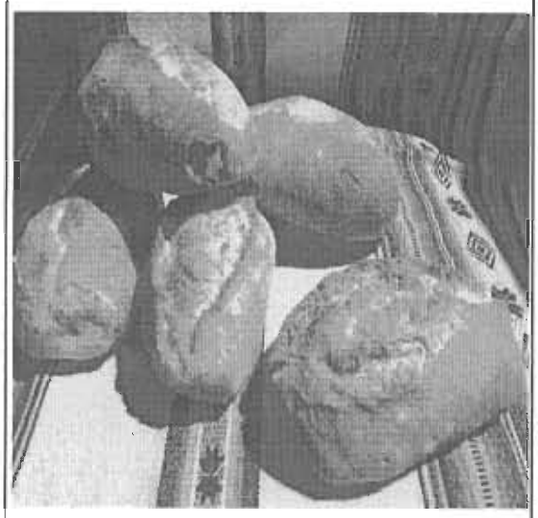
La antropóloga Claudia Terrazas (2008) realiza un apunte respecto a cuál podría ser el origen de la marraqueta, ella afirma que durante la Guerra del Chaco de 1932 los jefes militares quisieron abaratar costos en cuanto a la alimentación de sus tropas, de ahí se habría preparado en base a un pan ya existente la marraqueta que hoy conocemos, hecho a base de agua, harina, levadura y sal, denominado como "pan de batalla" o de guerra que acompaño a los soldados en la contienda bélica en 1932-1934" (1). Otras versiones sobre la historia de la marraqueta parecen indicar que paradójicamente, la invención de este pan no vendría de la mano de un/a paceño/a, quien indica que la Marraqueta podría haber sido creada por los daneses Wigo y Andrés Rasmussen que arribaron a La Paz más o menos en 1920 (2). Por otro lado, el escritor Belmonte nos señala: "En el reino de los panes el culto y la subordinación estuvieron desde un principio dirigidos a una unica soberana: la Marraqueta. Y esta tuvo un palacio donde reino a us anchas, la empresa de los Figliozzi" (3). Otro artículo de Florencia Durán indica: "Constantino Callisperis, griego procedente de la isla de Quios, habría llegado a Bolivia más o menos en 1908, trayendo consigo la receta de un pan tradicional de sus tierras. Después de establecerse en varios lugares, Callisperis llega a la ciudad de La Paz y fabrica sus panes en la empresa Figliozzi y luego de un tiempo decide realizar un emprendimiento propio" (4). Un dato relevante nos habla de una diversidad de panes: "Se indica que en el gobierno de Aniceto Arce se hizo la investigación para saber cuántas clases de panes se hacían 'y habian 32 clases de pan como "postal, pan alto, de leche, allullas, quichitas, etc. Todas de buen peso y alimenticios"' (El Diario. 22 de septiembre, 1920) (5).

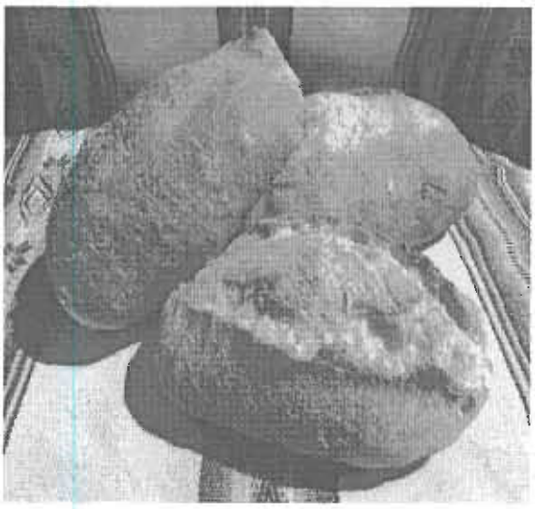
8.2. CARACTERÍSTICAS

La Marraqueta se ha vuelto un producto común entre los/as paceños/as, bastante apreciado y necesario. Prueba de esto son las crisis y problemas que provocan en sociedad paceña cada vez que surge la idea de subir el precio del pan.

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

9. FOTOGRAFIAS





9.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	9.2. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN
Ever J. Coarite/UPIIC (2012)	Ever J. Coarite/UPIIC (2012)
9.1.a. DESCRIPCIÓN	**9.2.a. DESCRIPCIÓN**
El pan marraqueta.	Pan marraqueta, también denominado pan de batalla.

10. PROTECCION LEGAL		
10.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
10.2 PATRIMONIO NACIONAL		
10.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL	x	
10.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
10.5. NINGUNO		

10.1. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

Fue declarado el año 2006

10.2. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

11. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

11.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever Coarite Q.

11.2. CARGO

Técnico y Auxiliar de investigación (UPIIC)

12. FECHA

10 de septiembre, 2012

13. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

13.1. CARGO

14. FUENTE DE LOS DATOS

(1) TERRAZAS, Claudia. Repensar nuestra identidad desde lo alimentario. Una propuesta para la valoración del patromonio gastronómico. Artículo de MUSEF (2008) ANALES DE LA XXI REUNIÓN ANUAL DE ETNOLOGÍA. Etnografía del Estado. Tomo II. La Paz-Bolivia. (MUSEF, 2008: 391).
(2) PERIÓDICO EL DIARIO (Domingo 08 de enero de 2012) Inventos patentados en campo de la alimentación en Bolivia. Cuarto cuerpo, pág 12. La Paz-Bolivia. El Diario (8.01.2012) cita a Paredes Candia.
(3) BELMONTE, Mauricio (2011: 193) **Polenta. Familias italianas en Bolivia.** La Paz-Bolivia. GENTE COMÚN.
(4) DURÁN de LAZO de La VEGA, Florencia. **La marraqueta y la heredad.** Artículo de SOCIEDAD BOLIVIANA DE HISTORIA (2008: 53-59) **Historia y Cultura. Nº 33.** La Paz-Bolivia. SOCIEDAD BOLIVIANA DE HISTORIA.
(5) PERIÓDICO EL DIARIO (22 de septiembre, 1920) La Paz-Bolivia.

15. DATOS COMPLEMENTARIOS

INGREDIENTES BÁSICOS

* Harina de trigo
* Levadura
* Sal
* Agua
* Manteca (opcional)

GOBIERNO AUTONÓMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 14

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN	
1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	x
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES	

2. DENOMINACIÓN

Picana de Navidad

3. ETIMOLOGÍA

Picana o picado de carnes

4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN

Colonial

5. LOCALIZACIÓN

5.1 MACRODISTRITO

Todos

5.2 DISTRITO

Todos

5.3 ZONA

Todos

5.4. AVENIDA/CALLE

Todos

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL

Es un plato intermedio, entre seco y líquido. Se presenta con una combinación de carnes, se sirve caliente y bien condimentado. El plato contiene carnes de res, cerdo, cordero y pollo o a veces sólo este último, además de vino blanco, aji, cebolla, choclo, papa, zanahoria, habas, tunta, perejil, hojas de laurel y pasas de uva.

7. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

La picana es un plato tradicional de época festiva, es consumido casi por todos los sectores sociales en la noche de Navidad y Año Nuevo por ser considerado "especial" para estas fechas.

8. DATOS

8.1. HISTÓRICOS

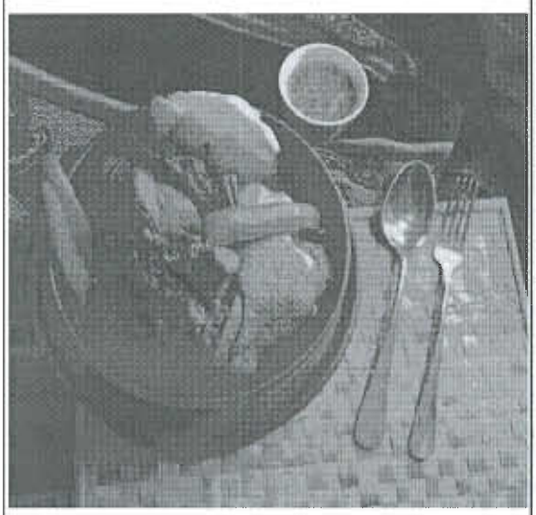
De acuerdo a los antecedentes históricos, Iraola cita en un artículo a Zacarías Monje Ortiz que realiza una breve descripción sobre el consumo de la picana en la época colonial en su obra "Costumbres sociales de la época colonial y de los primeros tiempos de la República (1948)", esta cita indica que: "En la Pascua de Navidad, se acostumbraba visitar a los amigos, como cumplimiento social, tributándoles el abrazo Pascual, en cuya noche buena se gustaba de la Picana, el famoso guiso de vaca, gallina y cordero cocido en ollones nuevos de barro y cerrados herméticamente con mezcla de cal. Se recuerda el caldillo del guisado que tenía vino tinto de Madera o de Jerez española" (1). Según Paredes Candia nos aclara que en Navidad "Entre las comidas tradicionales está la Picana, que siempre se la cocina con grandes cantidades de carne y para mucha gente. Es necesario sobrar una porción para el dia siguiente y servirla en juntucha (comida recalentada)" (2).

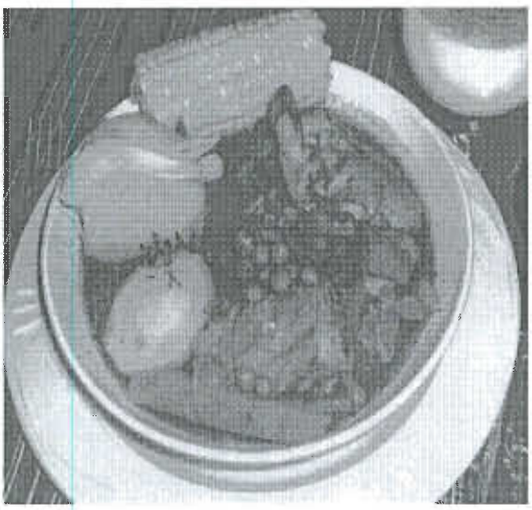
8.2.CARACTERÍSTICAS

La Picana se ha vuelto una costumbre bastante arraigada en Navidad, después de visitar la misa, brindar con sidra o degustar de los buñuelos con chocolate. La preparación del plato es conocimiento que va pasando de generación a generación, cada una aportando un ingrediente nuevo; se acostumbra a preparar el plato en los hogares, aunque para estas fechas de fin de año, también pensiones y restaurantes ofrecen la Picana navideña.

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

9. FOTOGRAFIAS





9.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	9.2. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN
http://www.conpehtbolivia.net/boletinpicana.html	http://www.fmbolivia.com.bo/noticia20594-picana-de-pollo-para-navidad-para-noche-buena.html
9.1.a. DESCRIPCIÓN	**9.2.a. DESCRIPCIÓN**
El ají rojo en vaina suele acompañar a la picana tradicional aunque esto se ha vuelto opcional siendo un plato familiar.	La característica principal del plato es la variedad de carnes que contiene: pollo, res y cerdo.

10. PROTECCION LEGAL		
10.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
10.2 PATRIMONIO NACIONAL		
10.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL		
10.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
10.5. NINGUNO		

10.1. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

10.2. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

11. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

11.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever Coarite Q.

11.2. CARGO

Técnico y Auxiliar de investigación (UPIIC)

12. FECHA

10 de septiembre, 2012

13. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

13.1. CARGO

14. FUENTE DE LOS DATOS

(1) IRAOLA, Guillermo (2012: 1) Los aromas de la picana. CONPEHT. XIX Congreso Panamericano de Escuelas de Hotelería Gastronomía y Turismo. Bolivia.
(2) Paredes Candia, Antonio. (1968: 36). La navidad Paceña (fiesta popular), La Paz.

15. DATOS COMPLEMENTARIOS

INGREDIENTES BÁSICOS

* Carnes de res, cerdo, cordero y pollo
* Vino blanco
* Ají
* Cebolla
* Choclo
* Papa
* Zanahoria
* Habas
* Tunta
* Perejil
* Hojas de laurel
* Pasas de uva

GOBIERNO AUTONÓMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 15

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN	
1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	x
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES	

2. DENOMINACIÓN

Pito

3. ETIMOLOGÍA

Pito es la castellanización de la palabra aymara *pitu*, denominativo para la harina de determinados cereales.

4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN

Prehispánico

5. LOCALIZACIÓN

5.1 MACRODISTRITO

Todos

5.2 DISTRITO

Todos

5.3 ZONA

Todos

5.4. AVENIDA/CALLE

Todos

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL

El Pito es una harina de cereales, pueden ser de varios colores de acuerdo al productos. Los más importantes son los pitos de cañahua, tarwì, quinua y cebada. En base al pito se producen otros alimentos como panes, pasteles, galletas y refrescos. Son bien característico los piris de pito con agua y azúcar.

7. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

Es de consumo en sectores de aymaras urbanos, artesanos, comerciantes, vendedoras del mercado. En ciertos puntos de la ciudad hay tiendas o locales especializados en la trituración y venta de estos cereales pero a pesar de que este producto está al alcance de todos/as no es de consumo general. Algunas panificadoras han incluido en su variedad de panes este producto.

8. DATOS

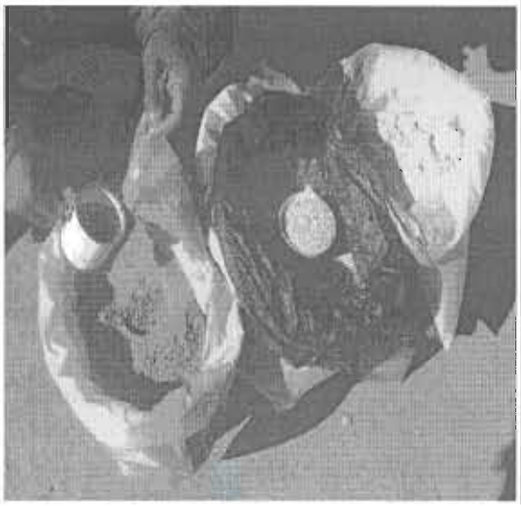
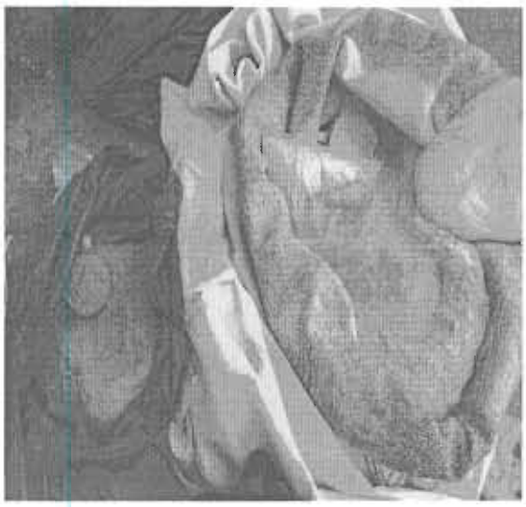
8.1. HISTÓRICOS

Es un producto prehispánico de acuerdo a las investigadoras Paz y Cajías (1992), era para viajes, la preparación era, "Harina de maíz tostado, adobada y preparada para los viajes. el modo de servirse era hacer un alto cuando se tenia hambre o cansancio erca de una choza o paraje donde habia chicha o junto a un arroyo; echaban un acucharada del piutu a la boica, la tenian en ella un rato para despues tragarla, y luego de haber tomado dos a tres cucharadas se bebia gran cantidad de chicha o agua" (1). Este detalle nos demuestra su antiguedad en la culinaria andina.

8.2. CARACTERÍSTICAS

En la actualidad no es de consumo masivo, muy rara vez es preparado en casa y algunas industrias panificadoras han tenido la iniciativa de incluir al pito como parte de algunos ingrediente de panes, queques, galletas, etc. En el hogar podría incluirse en el menú del día, como pan, refrescos o jugos.

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

9. FOTOGRAFIAS	
	
9.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	**9.2. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN**
David Mendoza/Archivo personal (2005)	David Mendoza/Archivo personal (2005)
9.1.a. DESCRIPCIÓN	**9.2.a. DESCRIPCIÓN**
Variedad de pitos: cañahua, cebada, quinua ofrecidos en taza.	Pito de cañahua (izq.). sea el más conocido entre todas las variedades.

10. PROTECCION LEGAL		
10.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
10.2 PATRIMONIO NACIONAL		
10.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL		
10.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
10.5. NINGUNO		

10.1. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

10.2. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

11. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

11.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever Coarite Q.

11.2. CARGO

Técnico y Auxiliar de investigación (UPIIC)

12. FECHA

20 de agosto, 2012

13. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

13.1. CARGO

14. FUENTE DE LOS DATOS

(1) PAZ, María; CAJÍAS, Martha (1992: 56) **De cómo se alimentaban nuestros antepasados antes de la llegada de los españoles.** La Paz-Bolivia. HISBOL.

15. DATOS COMPLEMENTARIOS

14

GOBIERNO AUTONÓMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 16

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN	
1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	x
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES	

2. DENOMINACIÓN

Plato paceño

3. ETIMOLOGÍA

Su nombre proviene de la ciudad de orígen

4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN

Colonial

5. LOCALIZACIÓN

5.1 MACRODISTRITO

Todos

5.2 DISTRITO

Todos

5.3 ZONA

Todos

5.4. AVENIDA/CALLE

Todos

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL

Comida seca que contiene choclo entero, haba y papa, todo esto cocido y servido con un trozo grande de queso y otro trozo de asado de carne de res o chuleta. Este plato es acompañado también con salsa picante mejor conocida como *llajwa* , también propio de los/as paceños/as.

7. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

El plato paceño es una comida tradicional de la ciudad de La Paz, a esto se debe su nombre. Esta es una comida emblemática de la feria de la Alasita, Carnaval y otras ocasiones cívicas; la preparación sencilla de este plato hace que sea un alimento regular en las familias paceñas e incluso se ofrece en los restaurantes como un plato turístico de La Paz.

8. DATOS

8.1. HISTÓRICOS

El Plato Paceño históricamente está ligado al episodio de 1781, sublevación indígena liderizada por Túpac Katari. En un artículo de Freddy Choque nos comenta al respecto: "El cerco (indígena) duró más de tres meses y al faltar los alimentos el entonces capitán Sebastián Segurola, mandó llamar a todos los propietarios de haciendas próximas para que recolecten todos los productos posibles. Por esa acción, se logró rescatar choclos, habas, papas y quesos de oveja. Es así como surge el tradicional plato paceño"(1). Con el tiempo, el consumo de este plato se fue haciendo tradicional en la población paceña en opinión de Paredes Candia quien nos indica: "Aún el más pobre, sabía que en Alacitas [sic] debía cocinarse chairo y plato paceño" (2). Por otro lado, apunta Arandia: " el plato paceño no sea más que una porción del mismo apthapi, servido en un plato (3).

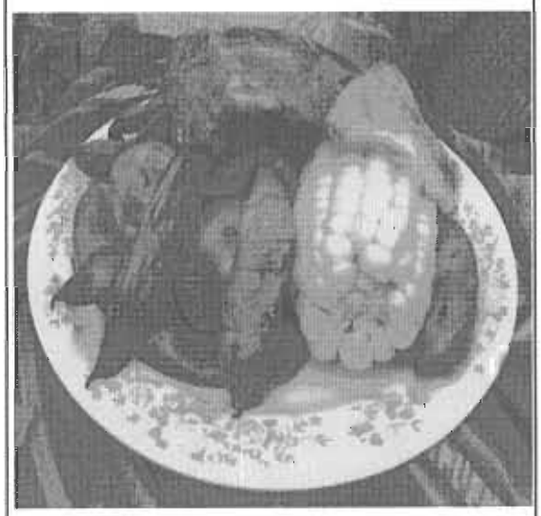
8.2. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

Este plato esta compuesto por los productos característicos del departamento de La Paz. A través de los años se fue transformando en el acompañamiento de asado de res o incluso un corte de chuleta. Cada 24 de enero se ofrece el Plato Paceño a la ciudadanía en general quienes consumen con ávidez .

13

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

9. FOTOGRAFIAS



9.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	9.2. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN
David Mendoza/Archivo personal (2005)	Ever J. Coarite/UPIIC (2012)
9.1.a. DESCRIPCIÓN	**9.2.a. DESCRIPCIÓN**
Plato paceño, choclo, haba, papa, queso frito y carne.	Este plato paceño ofrecido en la Feria Gastronómica de Mallasa lleva un trozo de chuleta.

10. PROTECCION LEGAL		
10.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
10.2 PATRIMONIO NACIONAL		
10.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL		
10.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
10.5. NINGUNO		

10.1. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

10.2. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

11. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

11.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever Coarite Q.

11.2. CARGO

Técnico y Auxiliar de investigación (UPIIC)

12. FECHA

2 de agosto, 2012

13. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

13.1. CARGO

14. FUENTE DE LOS DATOS

(1) "LA PRENSA", Sábado, 07/07/ 2012. El cerco a La Paz dio lugar al plato paceño La Paz-Bolivia.
(2) PAREDES CANDIA, Antonio (1982: 450) De la tradición paceña. La Paz-Bolivia. EDICIONES ISLA.
(3) ARANDIA, Edgar. **Celebraciones religiosas y gastronomía, una aproximación.** OFICIALIA MAYOR DE CULTURAS. JIWAKI, revista municipal de culturas N° 42, julio/agosto de 2012.

15. DATOS COMPLEMENTARIOS

INGREDIENTES BÁSICOS

* Carne o chuleta (opcional)
* Queso
* Habas
* Papa
* Choclo

GOBIERNO AUTONÓMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 17

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN	
1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	x
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES	

2. DENOMINACIÓN

Puchero de carnaval

3. ETIMOLOGÍA

Mezcla de productos

4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN

Colonial

5. LOCALIZACIÓN

5.1 MACRODISTRITO

Todos

5.2 DISTRITO

Todos

5.3 ZONA

Todos

5.4. AVENIDA/CALLE

Todos

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL

El Puchero es un plato mezclado con carnes de cerdo, pollo y res, con legumbres de cebolla, zanahoria, repollo y zapallo a la que incluye las frutas de la época como la lujma, manzana, peras, uvas. A todo esto se acompaña con alguna bebida, dependiendo del lugar donde se sirva.

7. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

Este plato es consumido por los sectores populares que participan activamente en la festividad del carnaval, es un plato preparado en varios de los departamentos de Cochabamba, Sucre, Oruro, Santa Cruz, de manera muy particular en la ciudad de La Paz.

8. DATOS

8.1. HISTÓRICOS

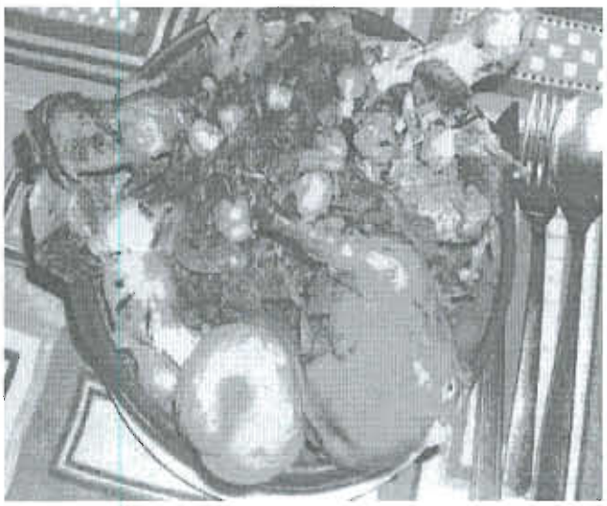
No se tiene ancedentes históricos sobre plato de Puchero, sin embargo, se tiene referencias escritas de la tradicionalista paceña De Col quien no señala: "Del menú carnavalero recordaremos que el domingo se comía un buen picante surtido, el lunes se veían por las calles a los pongos corriendo a los hornos con las bandejas en las que colocaban los lechones, el martes sagradamente se comía puchero..." (1). El Puchero plato tradicional está en la memoria de los paceños: "Siempre para el Martes de Carnaval. Ponían todas las carnes, le ponían todas las verduras y al finalizar manzana, pera, camote, uuuuhhhh! La sopa era, usted tomaba y se quedaba dormida hasta el día siguiente, muy suculento. Chancho, vaca, cordero, todas esas cosas, puchero por eso dicen. Papas, zanahorias, nabos, cebollas, camotes, fruta más, manzana, pera, todo le ponían, uuuhhh! era una sopa colorada la que tomaban". (2). Otro testimonio, "Yo recuerdo, por ejemplo, del puchero, de ese tipo de comidas que se preparaba, ¿no? Todos llegaban, todas las fraternidades llegaban al lado del Tejar. En nuestra zona, como todo va modernizándose, ya han llegado a ser casas y ya no hay lugar para centros de diversión, especialmente para después de carnaval. Se han hecho los locales ahora" (3).

8.2. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

El plato posee variantes según la región, añadiéndose ingredientes como el pescado o la carne de conejo, agregando zarzas o incluso ensaladas, uvas, tuntas, etc., no hay una única forma de preparación de este plato, incluso para acompañar el puchero con una bebida, esta puede variar dependiendo del lugar donde uno/a esté, puede ser servido con chicha guarapo u otros cocteles.

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

9. FOTOGRAFIAS



9.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	9.2. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN
Archivo OMC	Érika Ibargüen/http://www.la-razon.com/suplementos/mia/rico-puchero-Carnaval_0_1560444020.html
9.1.a. DESCRIPCIÓN	**9.2.a. DESCRIPCIÓN**
Algunas frutas de estación también son usadas para la preparación del puchero, como las manzanas y uvas.	El puchero es conocido por contener una variedad amplia de ingredientes entre carnes, frutas y verduras.

10. PROTECCION LEGAL		
10.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
10.2 PATRIMONIO NACIONAL		
10.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL		
10.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
10.5. NINGUNO		

10.1. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

10.2. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

11. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

11.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever Coarite Q.

11.2. CARGO

Técnico y Auxiliar de investigación (UPIIC)

12. FECHA

10 de septiembre, 2012

13. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

13.1. CARGO

14. FUENTE DE LOS DATOS

(1) De Col de Céspedes; Elizabeth, La Paz a pie, a caballo y en tranvia. 2001: 83.
(2) Nelly Carazas, 29/05/2012.
(3) Omar Rocha, 100 Barrios Paceños, 2009: 117.

15. DATOS COMPLEMENTARIOS

INGREDIENTES BÁSICOS

- Carne de cerdo, de pollo y res
- Frutas (comúnmente la pera y manzana)
- Cebolla
- Zanahoria
- Repollo
- Zapallo

	GOBIERNO AUTONÓMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 18

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN	
1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	x
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES	

2. DENOMINACIÓN

Kispiña

3. ETIMOLOGÍA

Idioma aymara

4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN

Prehispánico

5. LOCALIZACIÓN

5.1 MACRODISTRITO

Todos

5.2 DISTRITO

Todos

5.3 ZONA

Todos

5.4. AVENIDA/CALLE

Todos

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL

La Kispiña es una masa cocida de color amarillo, se presenta en trozos pequeños, es una bocadillo moldeada con los dedos hecha a base de quinua, katawi, grasa, sal y están cocidos en vapor.

7. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

Su consumo no es generalizado por los paceños, se vende en mercados populares y calles de la zona Garita de Lima. Es un alimento preferido por indigenas urbanos aymaras, por eso hoy en dia son muy pocas las personas que consumen la Kispiña, no quedando muchos lugares en la ciudad en los que se pueda encontrar a la venta.

8. DATOS

8.1. HISTÓRICOS

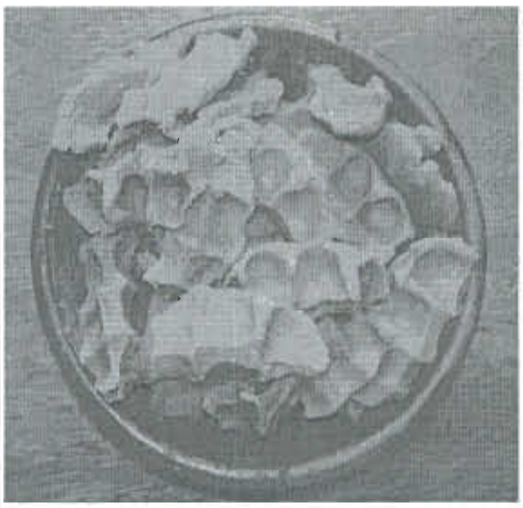
La Kispiña es de origen prehispánico mantenida hasta la fecha. Citando a las investigadoras Paz y Cajías podemos indicar que "Como Kispiña o phuti se designaba a las viandas cocidas al vapor. Una de las mas conocidas es la Kispiña de Quinua, bolitos de quinua condimentados con katawi, grasa y sal y hervidos al vapor" (1) Podemos indicar asimismo que "la quinua fue un alimento importante para los habitantes del Ande antes de la llegada de los españoles. Su resistencia al frío y su alto valor nutritivo la situaron, junto a la cañawa y el maíz como el cereal preferido de esa época." (2)

8.2. CARACTERÍSTICAS

En la ciudad de La Paz existen lugares particulares en la zona popular de la Av. Buenos Aires donde se vende la kispiña. Así encontramos a la señora María, vendedora de Kispiña en el puente Abaroa sobre la avenida Buenos Aires quien nos explicó. "que la qispiña se consumen como galletas sobre todo en el campo. No hay hora especifica para comer la Kispiña, todo momento es bueno"(3). Maria puso énfasis acerca del valor altamente nutritivo de este producto, ya que, según nos dijo, tiene muchas vitaminas y es buena para la salud

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

9. FOTOGRAFIAS



9.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	9.2. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN
David Mendoza/Archivo personal (2012)	David Mendoza/Archivo personal
9.1.a. DESCRIPCIÓN	**9.2.a. DESCRIPCIÓN**
La qispiña es moldeada con los dedos, considerado como la "galleta de los aymaras".	En la actualidad ya no se encuentran muchas vendedoras de la qispiña, las pocas venden sus productos en envases envueltos en aguayos.

10. PROTECCION LEGAL		
10.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
10.2 PATRIMONIO NACIONAL		
10.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL		
10.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
10.5. NINGUNO		

10.1. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

10.2. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

11. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

11.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever Coarite Q.

11.2. CARGO

Técnico y Auxiliar de investigación (UPIIC)

12. FECHA

10 de septiembre, 2012

13. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

13.1. CARGO

14. FUENTE DE LOS DATOS

(1) PAZ, Maria; CAJÍAS, Martha (1992: 54), **De cómo se alimentaban nuestros antepasados antes de la llegada de los españoles.** La Paz-Bolivia. HISBOL.
(2) Idem. (1992. 27)
(3) **Entrevista a María, Viernes 10 de agosto, 2012, vendedora Kispiña.** Avenida Buenos Aires. La Paz-Bolivia.

15. DATOS COMPLEMENTARIOS

INGREDIENTES BÁSICOS

* Quinua
* Katawi
* Grasa
* Sal

8

GOBIERNO AUTONÓMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 19

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN

1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES	X

2. DENOMINACIÓN

Queso Humacha

3. ETIMOLOGÍA

Dos acepciones del aymara: *Humacha* es derretido, o *uma* de queso convertido en agua

4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN

Colonial

5. LOCALIZACIÓN

5.1 MACRODISTRITO

Todos

5.2 DISTRITO

Todos

5.3 ZONA

Todos

5.4. AVENIDA/CALLE

Todos

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL

El queso humacha es un plato semi seco, de color amarillo por el aji. Consiste en un plato con choclo y papa acompañado de un estofado de ají amarillo, abundante queso, cebolla, haba y el aroma característico es proporcionado por la huacataya. Este plato también tiene variantes en la actualidad.

7. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

El plato de Queso humacha aparece en Alasita, Carnavales o bien en Semana Santa, porque no lleva carne. Su consumo es estacionaria por los productos de época como el choclo. No es consumido por toda la población, sino por sectores populares.

8. DATOS

8.1. HISTÓRICOS

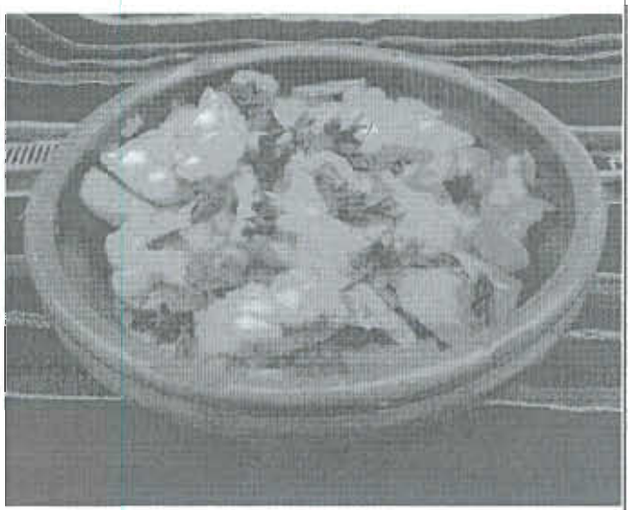
El queso H*umacha* es un plato que podria tener como origen a las preparadas por las monjas el siglo XIX, a propósito nos ilustra el siguiente texto del periódico La Razón: "Así se llamaba un antiquísimo manjar echo con papas, queso, leche, huevos cocidos y ahogadito que cocinaban algunas religiosas y que se convirtió en uno de los platillos preferidos de la cocina paceña de antaño. Un humeante y delicioso amorio de monja era la mejor arma que la jóvenes paceñas del siglo XIX utilizaban para escapar del convento de Las Concepcionistas cuando eran recluidas contra su voluntad en ese centro" (1). Este plato seria el antecedente histórico del actual Queso Humacha.

8.2. CARACTERÍSTICAS

El Queso Humacha es un estofado de queso, un plato bastante típico en el área altiplánica, tiene el mérito de ser fácil de preparar y económico a menos que se lo prepare con otros producto adicionales. El queso humacha se sirve caliente en platos hondos cubiertas con salsa de queso y jugo preparado a base de cebollas, ají amarillo y huacataya, se acompaña con un choclo cocido. Este plato es único, por carácter abundante y nutritivo. Se preparaba como parte de los 12 platos de Semana Santa.

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

9. FOTOGRAFIAS



9.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	9.2. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN
David Mendoza, 02.09.12	David Mendoza. 02.09.12
9.1.a. DESCRIPCIÓN	**9.2.a. DESCRIPCIÓN**
El queso humacha preparándose en sartén.	El queso humacha con los ingredientes básicos y con perejil.

10. PROTECCION LEGAL		
10.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
10.2 PATRIMONIO NACIONAL		
10.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL		
10.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
10.5. NINGUNO		

10.1. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

10.2. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

11. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

11.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever José Coarite Q.

11.2. CARGO

Técnico y Auxiliar de investigación (UPIIC)

12. FECHA

10 de septiembre, 2012

13. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

13.1. CARGO

14. FUENTE DE LOS DATOS

(1) LA RAZÓN, Lunes 16 de julio de 2012. 15. Volverán los 'amorios de monja', un antiguo manjar paceño del sigo XIX. C1. Suplemento Efeméride de La Paz, pág 15. La Paz-Bolivia.

15. DATOS COMPLEMENTARIOS

INGREDIENTES BÁSICOS

* Choclo
* Papa
* Ají amarillo
* Queso
* Cebolla
* Haba
* Huacataya

6

GOBIERNO AUTONÓMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 20

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN	
1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	x
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES	

2. DENOMINACIÓN

Salteña

3. ETIMOLOGÍA

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL

La salteña es una empanada de color amarillo rojizo. Lleva en su interior un caldo o jigote que está hecho de carne de res y pollo, aunque en los últimos años han aparecido las salteñas de fricasé y las vegetarianas; a este jigote le acompañan papas y huevos duros picados, perejil, orégano y otros condimentos.

4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN

Siglo XX

5. LOCALIZACIÓN

5.1 MACRODISTRITO

Todos

5.2 DISTRITO

Todos

5.3 ZONA

Todos

5.4. AVENIDA/CALLE

Todos

7. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

Es una empanada muy popular en toda la ciudad de La Paz. Es consumida por todos los sectores sociales sin distinción de clases y cultura. Es un emblema e icono alimentício de la ciudad de La Paz. Incluso los turistas la buscan para probar esta delicia. Es una comida de media mañana, se consume en el llamado momento de la "*saxra hora* o *mata-hambre*". Cada persona tiene un gusto distinto pero la salteña es un bocado cotidiano, se puede encontrar en cualquier lugar de la ciudad y a cualquier hora de la mañana.

8. DATOS

8.1. HISTÓRICOS

No se tiene antecedentes históricos, sin embargo, se cita en un artículo de prensa de 1928 donde menciona a la salteña como parte de una Kermese: "(...) lo que se comerá en la kermese de Sagrados Corazones: empanadas *salteñas* a 30 ctvs., mayonesas variadas a 60 (...)" (1). Algunas investigaciones señalan que la salteña tiene origen en Salta, Argentina "Aunque no hay versión oficial sobre el origen, una de las más difundidas senala que hace varias décadas una familia llegó a Tarija procedente de Salta (Argentina) con el propósito de vender sus apetitosas empanadas; luego de una estancia no muy exitosa en la tierra del Guadalquivir, esta se traslado a Sucre donde las hijas se encargaron de hacerlas populares recibiendo, por ello, el piropo de salteñas" (2).

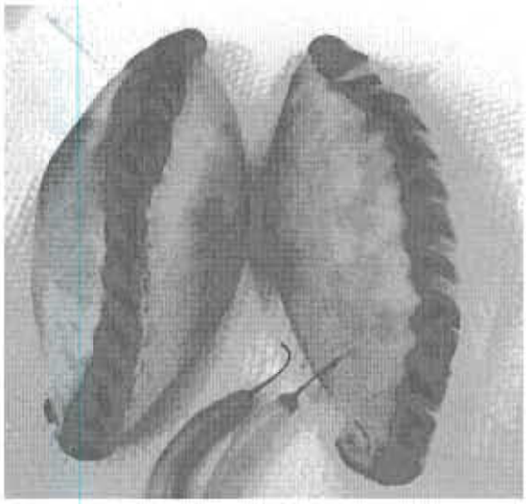
8.2. CARACTERÍSTICAS

Es bastante común ver en varios puntos de la ciudad de La Paz, desde locales grandes hasta pequeños puestos ambulantes donde se exhibe la salteña. Es un buen bocadillo de media mañana; actualmente han aparecido una variedad de salteñas: res, pollo son las más populares aunque en los últimos años han aparecido las de fricasé, con carne de cerdo, y las vegetarianas, siendo éstas parte de las últimas tendencias de consumo de alimentos. La costumbre es de comerlas en las mañanas aunque algunos negocios se han arriesgado por vender este bocado incluso por las tardes, acompañados anteriormente con ulupicas, pero en los últimos años y según el gusto de la gente se han añadidos aderezos de ají y maní, llajwa o simplemente el ají en vaina, también conocido como "locoto chinchi".

5

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

9. FOTOGRAFIAS



9.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	9.2. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN
Ever J. Coarite/UPIIC (2012)	Ever J. Coarite/UPIIC (2012)
9.1.a. DESCRIPCIÓN	**9.2.a. DESCRIPCIÓN**
La salteña del local Ortis.	También se acompaña con ajies en vainas, mejor conocidos como locotos chinchi.

10. PROTECCION LEGAL

10.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
10.2 PATRIMONIO NACIONAL		
10.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL		
10.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
10.5. NINGUNO		

10.1. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

10.2. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

11. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

11.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever Coarite Q.

11.2. CARGO

Técnico y Auxiliar de investigación (UPIIC)

12. FECHA

10 de septiembre, 2012

13. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

13.1. CARGO

14. FUENTE DE LOS DATOS

(1) PERIÓDICO EL DIARIO (15 de julio. 1928) La Paz-Bolivia.
(2) OFICIALIA MAYOR DE CULTURAS. **El arte de elaborar una Salteña.** Artículo de JIWAKI, revista municipal de culturas. Nº 42, julio/agosto de 2012: 40.

15. DATOS COMPLEMENTARIOS

INGREDIENTES BÁSICOS

* Harina
* Agua
* Manteca
* Azúcar
* Sal
* Carne de res o pollo
* Cebolla
* Arveja
* Papa
* Perejil y orégano
* Aceitunas
* Huevos cocidos

4

GOBIERNO AUTONÓMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 21

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN

1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	x
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES	

2. DENOMINACIÓN

Sándwich de chola

3. ETIMOLOGÍA

El nombre se debe a mujeres de pollera

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL

El sándwich de chola es básicamente un emparedado abultado de lonjas delgadas de carne de cerdo, colocadas dentro de un pan redondo conocido en la ciudad de La Paz como "pan sarna"; a esta combinación se le añade el escabeche de zanahorias, cebollas y locotos en vinagre y todo aderezado con sal y ají.

4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN

Siglo XX

5. LOCALIZACIÓN

5.1 MACRODISTRITO

Sur

5.2 DISTRITO

5.3 ZONA

Zona Sur

5.4. AVENIDA/CALLE

7. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

Es un platillo muy popular en la ciudad de La Paz y consumido por todos los sectores sociales, es otro alimento que nos caracteriza a los paceños. El nombre a este aperitivo hace directa referencia a sus inventoras que fueron las mujeres de pollera.

8. DATOS

8.1. HISTÓRICOS

En la década de los años cincuenta: "Tres mujeres de pollera residentes en la ciudad de La Paz, Policarpia Vargas, Candelaria Tintaya y Cristina Catari, caracterizadas por su origen y vestimenta propias del cholaje paceño, empiezan a desarrollar una propuesta de consumo diferente y novedosa. Iniciaron un servicio mancomunado a la población con la preparación de comida rápida, conocido en la actualidad con el nombre de "Sandwich de Chola". Fue en la Avenida Arequipa de nuestra ciudad, camino a la zona de Mallasa y Rio Abajo, en el sector que hoy se denomina "La Florida" donde alrededor de los años cincuenta y con el nombre de "kioscos Parque La Florida Zona Sur" se levantaron los tres primeros puestos. Posteriormente el año 1972 se aprueba el modelo de los nuevos kioscos y son ubicados en el interior del parque, conocido también como parque ferial en la avenida Costanera, apróximadamente el año 1980 se remodela el parque con la intervención del Arq. Miguel Ángel Roca, para finalmente ubicarse, el año 2003, en el "Parque de Las Cholas" sobre la Avenida Costanera, como se conoce popularmente al parque de la Florida, que cobijara a las señoras sandwicheras"(1)

8.2. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS

El sándwich de chola, de acuerdo a sus productoras nació de un emparedado simple de pan con lechuga y carne fría. La creatividad gastronómica consolidó el producto y el conocimiento de cómo preparar este bocado tradicional se desarrolló hasta obtener el bocado que conocemos en la actualidad. Este Sándwich es vendido principalmente en la Zona Sur, en el "Parque de las Cholas", en el Stadium La Paz y distintos puestos de la ciudad de La Paz.

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

9. FOTOGRAFIAS

9.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	9.2. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN
David Mendoza/UPIIC (2012)	David Mendoza/UPIIC (2012)
9.1.a. DESCRIPCIÓN	**9.2.a. DESCRIPCIÓN**
El sándwich de chola va acompañado de escabeche y un pedazo de cuero de cerdo.	Las pierna de chancho de donde se cortan lonjas ofrecido por una de la vendedoras del parque de las Cholas.

10. PROTECCION LEGAL		
10.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
10.2 PATRIMONIO NACIONAL		
10.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL		
10.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
10.5. NINGUNO		

10.1. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

10.2. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

11. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

11.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever Coarite Q.

11.2. CARGO

Técnico y Auxiliar de investigación (UPIIC)

12. FECHA

10 de septiembre, 2012

13. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

13.1. CARGO

14. FUENTE DE LOS DATOS

(1) El **sándwich de chola.** La Paz-Bolivia. Documento de investigación UFAP-OMC, 2006.

15. DATOS COMPLEMENTARIOS

INGREDIENTES BÁSICOS

* Carne de cerdo
* Pan
* Cebollas
* Zanahorias
* Locotos
* Vinagre
* Aji
* Sal

2

GOBIERNO AUTONÓMO MUNICIPAL DE LA PAZ OFICIALÍA MAYOR DE CULTURAS-DIRECCIÓN DE PATRIMONIO CULTURAL Y NATURAL	CÓDIGO UPIIC/FTPCI Nº 22

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

1.CLASIFICACIÓN	
1.1. TRADICIONES Y EXPRESIONES ORALES	
1.2. ARTES DEL ESPECTÁCULO	
1.3 USOS SOCIALES. RITUALES Y ACTOS FESTIVOS	
1.4. CONOCIMIENTOS Y USOS RELACIONADOS CON LA NATURALEZA Y EL UNIVERSO	x
1.5. TÉCNICAS ARTESANALES Y TRADICIONALES	

2. DENOMINACIÓN

Thimpu de cordero

3. ETIMOLOGÍA

6. DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL BIEN PATRIMONIAL

El Thimpu es un plato abundante, semi seco con carne de cordero, chuño y ají amarillo. La presentación de este plato es abundante como el arroz, papa, chuño y la carne de cordero con una salsa de cebolla picada en julianas con ají amarillo, se acompaña con el caldo de cordero.

4. ÉPOCA O AÑOS DE ORIGEN

Colonial

5. LOCALIZACIÓN

5.1 MACRODISTRITO

Todos

5.2 DISTRITO

Todos

5.3 ZONA

Todos

5.4. AVENIDA/CALLE

Todos

7. ÁMBITO DE PARTICIPACIÓN

El Thimpu es muy popular en la ciudad de La Paz, es consumida en fiestas folklóricas y momentos especiales como Carnavales, Todos Santos y otros. Los sectores sociales de gremiales y transportistas lo prefieren para curarse de la resaca pues existe el supuesto general de que las comidas con ají o picantes eliminan el chaq'i. En La Paz este plato es servido en restaurantes de sectores populares.

8. DATOS

8.1. HISTÓRICOS

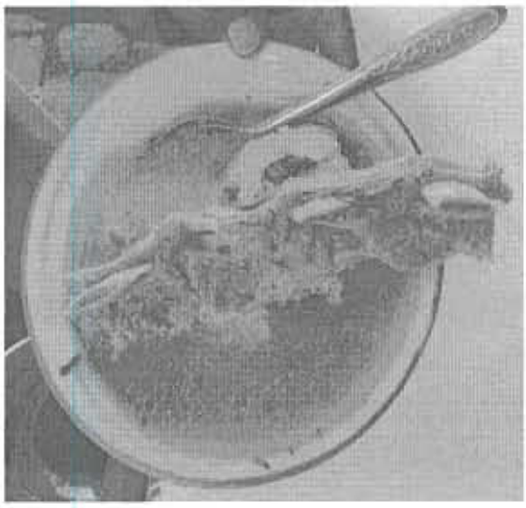
No tiene antecedentes históricos, sin embargo, es parte de la tradición paceña. La sopa de cordero era recomendada por las parteras a las mujeres que recién han dado a luz.

8.2. CARACTERÍSTICAS

El Thimpu de cordero tiene el mérito de ser un plato sólido y completo, sopa y segundo. En la ciudad de La Paz este plato es servido en restaurantes de sectores populares tales como la avenida Buenos Aires o la zona del Cementerio donde hay bastante aceptación esta comida tradicional; según algunas personas que gustan de esta especie de puchero su característica es el aji picante, cuyo consumo alivia el malestar de la resaca.

FICHA TÉCNICA DE REGISTRO DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DEL MUNICIPIO DE LA PAZ

9. FOTOGRAFIAS



9.1. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN	9.2. FUENTE DEL REGISTRO DE IMAGEN
Ever J. Coarite/UPIIC (2012)	David Mendoza/Archivo personal
9.1.a. DESCRIPCIÓN	9.2.a. DESCRIPCIÓN
El thimpu con chuño, carne de cordero y el ají amarillo.	El plato de caldo de cordero acompañado con carne.

10. PROTECCION LEGAL		
10.1 PATRIMONIO MUNDIAL		
10.2 PATRIMONIO NACIONAL		
10.3 PATRIMONIO DEPARTAMENTAL		
10.4. PATRIMONIO MUNICIPAL		
10.5. NINGUNO		

10.1. IDENTIFICACIÓN DE PROTECCIÓN LEGAL

10.2. NIVEL DE PROTECCIÓN LEGAL

11. RESPONSABILIDAD TÉCNICA

11.1. RESPONSABLE DE LA INFORMACIÓN

David Mendoza y Ever Coarite Q.

11.2. CARGO

Técnico y Auxiliar de investigación (UPIIC)

12. FECHA

10 de spetiembre, 2012

13. RESPONSABLE DE LA VALIDACIÓN

13.1. CARGO

14. FUENTE DE LOS DATOS

MENDOZA, David; COARITE, Ever (2012) La gastronomía paceña en el ciclo festivo y cotidiano. La Paz-Bolivia. Investigación UPIIC.

15. DATOS COMPLEMENTARIOS

INGREDIENTES BÁSICOS

* Carne de cordero
* Papa
* Chuño
* Arroz blanco
* Aji amarillo
* Cebollas