Los Tiempos
80 AÑOS 1943 - 2023
EN OTRA DIMENSIÓN

QHOCHALOS MAYPILLAPIS

FELICIDADES COCHABAMBA

COBOCE CEMENTO

ORGULLOSAMENTE COCHABAMBINOS

626601

LATIN NCAP

Cochabamba
TIERRA DE
¡CRECIMIENTO Y DESARROLLO
PARA LOS BOLIVIANOS!

expocruz 2023

PRECIOS DE FERIA
SIN NECESIDAD DE VIAJAR

VISITA NUESTRO SHOWROOM Y DESCUBRE **LA MAGIA DE TOYOTA.**

HILUX

CONTACT CENTER
800-17-5200

www.toyota.bo

TOYOTA | TOYOSA

626630

¡Viva
Cochabamba
Mayllapipis!
Esta entidad es supervisada por ASFI
BancoSol
Juntos
626566

627369

axs

Conectados con **tu mundo**

213 AÑOS
CONECTADOS CON EL CORAZÓN DE BOLIVIA

¡FELICIDADES COCHABAMBA!

ATT
AUTORIDAD DE REGULACIÓN Y FISCALIZACIÓN DE TELECOMUNICACIONES Y TRANSPORTES

ESTA EMPRESA ESTÁ REGULADA Y FISCALIZADA POR LA ATT.

14 DE SEPTIEMBRE
Aniversario de Cochabamba

Los Tiempos

Fundado por Demetrio Canelas el 16 de septiembre de 1943
Fue asaltado y destruido el 9 de noviembre de 1953
Reanudó sus ediciones el 19 de julio de 1967
Miembro de la Sociedad Interamericana de Prensa (SIP) y de la Asociación Nacional de la Prensa (ANP)

Directores Eméritos
Demetrio Canelas, Carlos Canelas, Alfonso Canelas T.

Presidente del Directorio y Gerente General de Editorial Canelas S.A.
Carlos R. Laguna Rivero

Directora
Luz Marina Canelas Arze

Jefe de Redacción: **Luis Fernando Avendaño**
Jefa de expansión Digital: **July Rojas M.**
Editor de Puntos de Vista: **Norman Chinchilla C.**
Editor de País: **Michel Zelada C.**
Editor de Economía: **Josué Hinojosa T.**
Editora de Metropolitana: **Katiuska Vásquez P.**
Editor de Mundo: **Windsor Salas**
Editor de Doble Click: **Edwin Fernández R.**
Editor de Deportes: **Gabriel Caero R.**
Editora de OH!: **Geraldine Corrales A.**
Editor Digital: **Nelson Peredo C.**
Editora de Productos Especiales: **Laura Manzaneda**
Editor fotográfico: **Carlos López G.**

Gerente de Logística
Bernardo Canelas Méndez

Edificio Los Tiempos, plaza Quintanilla, casilla 525. Teléfonos: 4254562-63, 4254577. www.lostiempos.com Correo electrónico: lostiempos@lostiempos-bolivia.com Cochabamba - Bolivia

COCHABAMBINOS, IDENTIDAD SINGULAR

Trabajadores, agricultores, viajeros, amantes de la comida buena y abundante, perseverantes, pujantes, inconformistas (¿envidiosos?) son algunas de las cualidades que se le atribuyen a un cochabambino.

"Lank'ador", "Misk'isimi", "puriskiri", "korisonqo" y otros adjetivos en quechua (el segundo idioma del valle) parecen ser también parte del espíritu cochabambino confiriéndole a éste una identidad propia, una personalidad muy singular que lo distingue del resto del país.

Historiadores, como José Gordillo, coinciden en que el cochabambino como tal nace durante los intercambios de población (mitimaes) ejecutados por el inca Tupaj Yupanki, cuando a estas tierras de los kanas (Kanata) llegaron poblaciones del actual Ecuador, quienes no sólo trajeron el idioma quechua (estas tierras eran aymaras), sino también el cultivo del maíz y otras prácticas. Este idioma, mezclado con las lenguas precolombinas locales y posteriormente con el español, darán lugar a un quechua muy cochabambino, ligeramente distinto al que actualmente se habla en Perú o Ecuador (lingüista Alcides Calla).

Asimismo, las qollqas (silos) halladas en Cotapachi (actual municipio de Quillacollo) y que servían para la conservación de cereales certifican que ya entonces esta región ejercía como granero del Kollasuyo y, más tarde, el granero de Bolivia.

Durante la colonia (prosigue Gordillo), el cochabambino es considerado un mestizo agricultor de habla quechua, y consolida su vocación de proveedor de alimentos.

Los constantes intercambios comerciales con los distintos pisos ecológicos (refiere el investigador Leonardo de la Torre) dan lugar al piquero. El cochabambino no sólo es visto como un viajero (puriskiri), sino también como comerciante, que intercambia productos de la tierra, pero también conocimiento y prácticas culturales.

La actividad agrícola y la abundancia de alimentos (refiere la historiadora María Elena Novillo) generan también el escenario ideal para impulsar la gastronomía valluna. El cochabambino no come para vivir, sino que vie para comer.

Ya en tiempos más recientes, el cochabambino continúa viajando buscando mejores posibilidades de vida y trayendo para su tierra todo lo que ve en otros sitios. De allí que tal vez de modo injusto se le atribuya también el mote de envidioso. Pero en realidad (refiere el cronista Ramón Rocha Monroy) el cochabambino es pujante e inconformista.

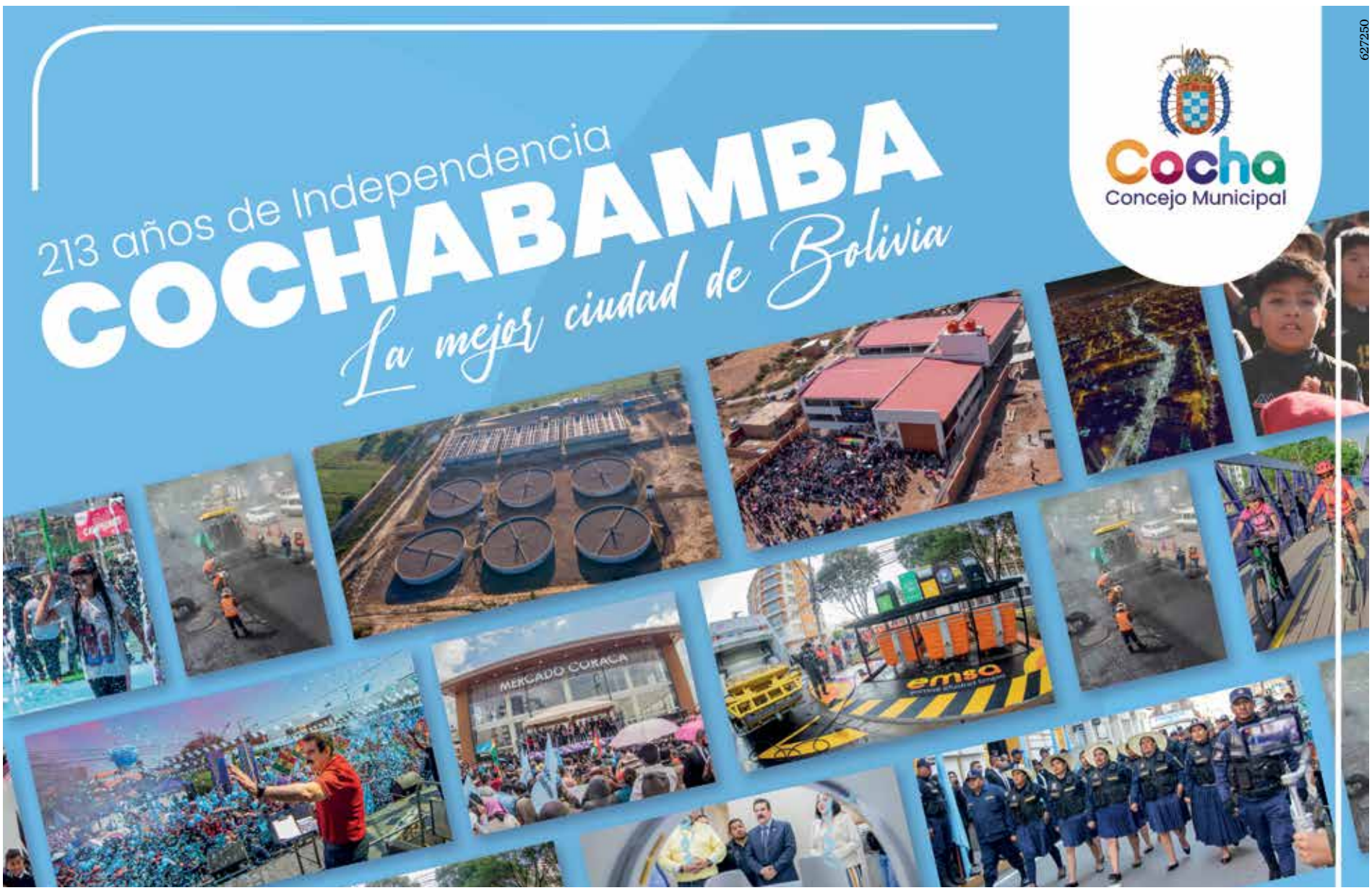
El cochabambino continúa viajando, a Chile, Argentina, Estados Unidos y, más recientemente, a España. Conoce el mundo, pero nunca olvida su tierra, envía remesas y vuelve como padrino a la fiesta del pueblo, a la festividad de la Virgen de Urkupiña o a la fiesta del "santo" en el valle alto.

Este es el cochabambino viajero, pero querendón de su tierra, abierto al mundo, peor que ama su tierra, abierto al conocimiento, pero sin dejar su cultura.

A este cochabambino es a quien en estas páginas rendimos nuestro homenaje al recordar los 213 años de la Revolución del 14 de Septiembre.

¡Viva Cochabamba, maypillapis!

Fernando Avendaño
Jefe de Redacción



CHAJRARUNA

La tradición agrícola perdura en la Llajta pese a las carencias

La agricultura sigue siendo una de las principales actividades que dinamizan la economía local en Cochabamba pese a la falta de agua, el cambio climático y los avasallamientos.

CRISTINA COTARI
Los Tiempos

Aunque el título de "granero de Bolivia" para Cochabamba va quedando en el recuerdo por la disminución de la producción de granos, la Llajta mantiene su vocación agrícola en medio de amenazas y logros (ver infografía).

Pese a la falta de agua para riego, el cambio climático y otros factores, la agricultura continúa siendo una de las principales actividades económicas del departamento y la base de subsistencia de cientos de familias.

Si hace décadas, los valles cochabambinos destacaron por la provisión de maíz, trigo, cebada, variedad de verduras y hortalizas a las minas de Oruro, a la ciudad de La Paz e, incluso, a Santa Cruz, ahora la región es el principal importador de forraje para animales por la falta de apoyo y fenómenos extremos.

Para el presidente del Comité de Defensa de Tierras Agrícolas, Agua y Madre Tierra (Codetamt), Manuel Castro, la falta de agua es la causa principal de la crisis agraria, especialmente en el valle alto, donde en otra época se producía hasta 200 variedades de maíz y hoy sólo perduran 10.

En Cochabamba al menos 100 mil hectáreas de tierras productivas están en riesgo de perderse por la falta de agua para riego, la ampliación de la huella urbana y los avasallamientos.

"Históricamente, la base de la economía de los cochabambinos ha sido la agricultura. Eso se tiene que recuperar y la única forma es defendiendo el medioambiente, el agua y la tierra, pero para eso también se necesita la fuerza y voluntad de las organizaciones campesinas", dice.

Castro detalla que la producción tradicional de cereales, como el trigo, languidece en el cono sur por la falta de lluvias y de apoyo del Gobierno nacional, departamental y municipales, cuyas autoridades priorizan las "obras de cemento".

Para el vicepresidente de la (Codetamt) y exdirigente de la Federación Departamental de Regantes (Fedecor), Omar Fernández, existen tres factores que afectan al desarrollo de la agricultura: las políticas unilaterales, la reducción de fuentes de agua y el cambio climático.

Menciona que entre las políticas unilaterales que se implementó en perjuicio de la tradición agrícola están la Ley 247, que obligó a los municipios a ampliar sus manchas urbanas sin planificación. Esta situación fue aprovechada por los loteadores para avasallar las tierras productivas. "La 247 amplió manchas urbanas en tres veces más de lo que se tenía afectando no sólo a las áreas agrícolas, sino también a las zonas de recarga hídrica y sitios patrimoniales", remarca.

Fernández sostiene que otro aspecto es la reducción de fuentes de agua por los avasallamientos a las playas de los ríos y áreas de recarga hídrica que impactan en las fuentes de aguas subterráneas, que se explotan a través de los pozos, principalmente en los valles central y alto.

"La crisis climática también afecta y se hace sentir más. Por ejemplo, el año pasado, hemos tenido heladas fuertes en septiembre, octubre y noviembre que han secado plantas de maíz que habían crecido hasta medio metro ya", detalla.

A pesar de las adversidades, se estima que en el departamento 400 mil familias todavía se dedican a la agricultura y producen en 300 mil hectáreas de tierras, de acuerdo a la Cámara Agropecuaria. Los cultivos de mayor rendimiento son la papa, el maíz, verduras, hortalizas, piña, cítricos, palmito y durazno.

En los últimos 10 años la falta de lluvias y agua obligó a los productores a rematar sus tierras y aumentó los conflictos sociales entre comunidades por los recursos hídricos, según los testimonios de regantes del valle bajo y alto, quienes ante las dificultades optaron por cambiar de rubro o migrar a otras zonas.

Misicuni, una esperanza

Castro relata que la llegada de agua de Misicuni a comunidades de Quillacollo, Colcapirhua y Tiquipaya es una esperanza para recuperar las tierras productivas, aunque aún está pendiente la ejecución de varios proyectos para aprovechar las descargas que realiza la Empresa Nacional de Electricidad (ENDE) a los ríos Chijllawiri y Chocaya.

El presidente de la empresa Misicuni, Óscar Zelada, señala que, hasta la fecha, se recuperaron 2.600 hectáreas agrícolas en el valle bajo y anunció que la proyección es alcanzar las 6 mil hectáreas ampliando la cobertura de riego hasta Sipe Sipe y Vinto.

"En coordinación plena con los regantes, hemos cumplido el objetivo que establecía el proyecto, que era de 2.400 hectáreas. Actualmente, estamos en 2.600 con la habilitación de diferentes ramales", puntualiza.

Zelada cuenta que hace dos años la cantidad de hectáreas con riego de aguas de Misicuni no superaba las 800, por lo que el avance es significativo, aunque se prevé superar las proyeccio-

nes con la construcción de la tercera fase de los túneles de trasvase de Vizcachas y Putucuni.

"Ha sido impresionante la recuperación de tierras. Cuando ingresamos había carteles de lotes en venta en todo ese sector, los productores sólo sembraban una vez al año y como el rendimiento era mínimo preferían vender sus parcelas. Ahora, con las aguas, pueden producir tres veces al año", afirma.

Otro aspecto a destacar es la definición de una tarifa anual fija para riego. "Hemos firmado ya los convenios con los regantes de los tres ramales para que paguen 300 bolivianos por hectárea, es un costo bajo, pero aún falta mucho por trabajar", resalta.

Si bien el desfogue de Misicuni beneficia a los productores, el presidente del (Codetamt) indica que es fundamental que los municipios, la Gobernación y el nivel central sigan financiando proyectos para optimizar el uso de agua de Misicuni para riego, porque, por ahora, los regantes no aprovechan ni el 50 por ciento de los 1.300 litros por segundo (l/s) que se desfogan a los ríos. "Son como cuatro décadas que los productores están batallando para que las autoridades los prioricen estos proyectos", añade.

Entre tanto, el dirigente de la Asociación de Regantes del Ramal Central de Misicuni, Leonardo Fuentes, recalca que otros problemas son la contaminación del agua por la basura que algunos vecinos echan en las laderas de los ríos y la invasión de las franjas de seguridad.

En ese contexto, el exdirigente de la Fedecor sostiene que otro elemento que preocupa a los productores es la visión de los alcaldes y gobernadores de turno, porque hacen a un lado la recuperación de la vocación agrícola y se concentran en canalizar recursos para proyectos que terminan convertidos en "elefantes blancos".

"Hace cinco años, la Gobernación definió que Cochabamba sea ciudadela científica; después, ciudad inteligente. Detrás de eso hay políticas que no tienen una base productiva y más bien la afectan. Eso nos debe llamar a la reflexión y a la acción para recuperar nuestra tradición como cochabambinos", remarca.

CUMPLE 24 AÑOS DE VIDA

NACIONAL SEGUROS SE CONSOLIDA EN EL MERCADO DE COCHABAMBA

Nacional Seguros acaba de cumplir 24 años brindando servicios en el sector de seguros de vida y salud en beneficio de la población boliviana, consolidándose como empresa líder en el rubro.

Cochabamba, que está de aniversario este mes de septiembre, es una de las plazas más importantes para la compañía. En el mercado de seguros en Bolivia, Cochabamba ocupa el tercer lugar y es el mercado que más crece, con un 38% de expansión en este primer semestre del año.

"Cumplimos satisfactoriamente 24 años en el mercado de seguros de Vida y Salud y nos sentimos orgullosos en decir que somos líderes en seguros de personas. Durante este tiempo hemos buscado ofrecer los mejores productos, adecuados a diferentes necesidades, ya que la protección de los cochabambinos, de su vida, salud y patrimonio, es fundamental para Nacional Seguros", indica Emilio Toro, Gerente Regional de Nacional Seguros en Cochabamba.

"Estamos agradecidos por ser la primera elección en seguros de vida y salud de los cochabambinos, ocupando el 37% de participación en el mercado local. Esto ratifica que cada vez más se está generando una consciencia de protección y se abren nuevas oportunidades de negocio para el sector en esa plaza", señala el ejecutivo.

"Para atender este crecimiento, Nacional Seguros tiene una fuerza de ventas en Cochabamba que supera los 200 agentes de seguros, dispuestos a diseñar un paquete integral de protección para cada uno de nuestros clientes. Tenemos el objetivo de profundizar la cultura del seguro, para que llegue a más segmentos de población, ya que nuestra prioridad son las personas", sostiene Toro.

"Por todo lo antes mencionado, volcamos nuestros esfuerzos en comunicar de la mejor manera nuestros productos y servicios, así como en construir una marca humanizada, puesto que ante todo somos un compañero de vida", apunta el Gerente Regional de Nacional Seguros en Cochabamba.

Gerente Regional Cochabamba

Emilio Bernardo Toro Silva es Gerente Regional de Nacional Seguros en Cochabamba desde septiembre de 2022, aunque ya trabaja hace más de 10 años en la compañía cumpliendo distintas funciones.

Abogado formado en la UPB, con especialidad en Gerencia de la Universidad George Washington de EE.UU., tiene un Diplomado en Habilidades Directivas de la ADEN International Business School, Bolivia; y en Gerencia de Riesgos y Seguros de la Escuela de Seguros de la Universidad de Los Andes, Chile.

Cuenta con un largo recorrido en del sector asegurador, con una trayectoria de 10 años en Nacional Seguros. Fue Gerente Nacional de Ventas durante 4 años con sede en Santa Cruz; Gerente Regional Cochabamba de Seguros Patrimoniales durante 5 años y actualmente Gerente Regional Cochabamba de Nacional Seguros Vida y Salud y Nacional Seguros Patrimoniales y Fianzas.

626590

CH'ALLPIRIS

CONOCIMIENTO QHOCHALA PARA EL MUNDO

Cochabamba se erige en el mayor productor de software de Bolivia para la exportación de este soporte lógico al exterior

Edificio de la empresa Jalasoft, en Cochabamba, pionera en la producción de software en Bolivia. Los Tiempos

REDACCIÓN CENTRAL
Los Tiempos

Cochabamba puede presumir de tener "cerebritos y giros sin tornillos", y por tanto, busca constituirse como la Ciudad del Conocimiento. Es el principal desarrollador y exportador de software de Bolivia. Más de 200 empresas registradas en el país exportan programas informáticos, entre las que destacan compañías cochabambinas precursoras en el rubro.

Estados Unidos es el destino primordial de esta exportación. En menor magnitud, también se vende software a países de Europa, como Alemania. Asimismo, comenzó a extenderse la demanda desde mercados latinoamericanos grandes como los de México y Brasil, entre otros.

La directora de la carrera de Ingeniería de Sistemas de la Universidad Franz Tamayo (Unifranz), Fabiola Cadima, explica que, gracias a la evolución y revolución de la tecnología, varias empresas se establecieron y posicionaron como exportadores de software. Por otra parte, también surgieron desarrolladores en la forma de freelancers, actores que trabajan de forma individual en este rubro y cuyos productos y servicios son solicitados en el exterior.

"El campo laboral del desarrollo se ha extendido demasiado. El software abarca varios aspectos. Hay software libre, comercial, empresarial y a medida. Entonces, hay grandes áreas en las cuales los profesionales se pueden formar no sólo dentro de empresas sino también como freelancers", remarca.

Instalaciones de la compañía Truextend, en Cochabamba.
LOS TIEMPOS

Según la Agencia de Gobierno Electrónico y Tecnologías de Información y Comunicación (Agetic), en 2018 se generaron aproximadamente 30 millones de dólares en Bolivia con el desarrollo y exportación de software. Hoy, es muy probable que esta cifra haya rebasado los 50 mil, ya que el sector se adaptó a las condiciones impuestas por la pandemia.

"Algo interesante que pasó después de la pandemia es que los trabajadores en software ya no están yendo a las oficinas a trabajar. Eso significa una reducción de gastos para las empresas y eso genera mejor movimiento económico", afirma Cadima. Además, estos profesionales se desempeñan mejor trabajando desde el hogar que en la oficina.

Por otra parte, los principales países que solicitan software desarrollado en Bolivia son Estados Unidos y las naciones europeas. Los productos hechos en suelo boliviano son más baratos que en otros países, pero aun así son de una gran calidad.

"Entonces, la calidad y el precio no tienen comparación para estos países. Por eso, en Cochabamba y Bolivia se genera más para el exterior".

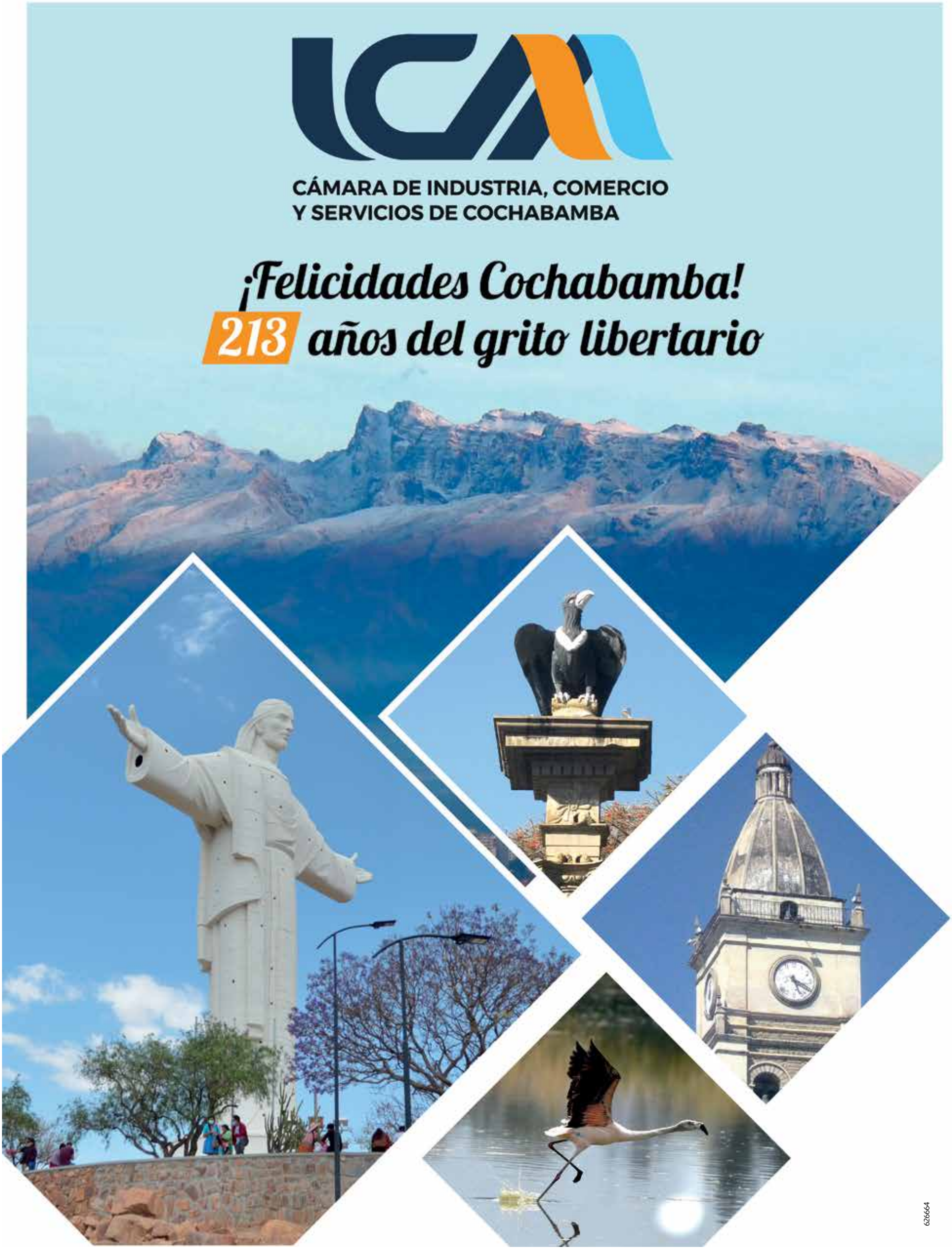
Empresas como Jalasoft, AssureSoft y Truextent son pioneros en el desarrollo de software y las que más penetraron en el mercado, según Cadima. Jalasoft es una las empresas pioneras en Bolivia, destacándose en el desarrollo de software, puesto que su producto llegó a los mercados de Estados Unidos, Europa y Asia.

El sólido aprendizaje y experiencia competitiva en Jalasoft contribuyen vivamente a la apertura y desarrollo de otras empresas equivalentes, que vigorizan la presencia de Cochabamba y Bolivia en el mercado de software.

En cuanto a Truextent, el 95 por ciento de sus clientes es de Estados Unidos. La compañía, que tiene más de una década de vigencia, cuenta con un portafolio sólido de clientes en el país del norte.

Los productos más solicitados en el exterior son programas de software a medida, es decir, personalizados para uso empresarial específico.

Cochabamba ha sido considerada como la ciudad tecnológica y científica del país porque el 80 por ciento del software que se exporta se produce en el valle cochabambino, y a partir de ese hecho se pretende generar iniciativas que fortalezcan el desarrollo de la ciencia y tecnología en la Llajta.


CÁMARA DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y SERVICIOS DE COCHABAMBA
¡Felicidades Cochabamba!
213 años del grito libertario
626664

Bolivia tiene, según los últimos datos publicados por la ONU, 927.244 emigrantes, lo que supone un 7,77 por ciento de la población. LOS TIEMPOS

PURISKIRI

EL QHOCHALO VIAJA CON SU Q'EPI CULTURAL

El cochabambino es un migrante por excelencia y a lo largo de la historia sus principales destinos fueron Chile, Estados Unidos, Argentina, España e Italia

TATIANA CASTRO
Los Tiempos

El qhochalo es un puriskiri por excelencia y es sabido que en cualquier punto del planeta se puede encontrar a un llajtamasi que dejó su tierra por temas laborales, profesionales o por un espíritu aventurero. Los abuelos decían que, donde había un pendón de chicha, allí estaba un cochabambino y es posible encontrar a los paisanos en todos los puntos del planeta: Japón, Australia, Finlandia, Suecia, Canadá, Rusia y una larga de todos los países del mundo.

Una particularidad del cochabambino es que emprende viaje con su q'epi cultural a cuestas, señala el antropólogo José Antonio Rocha, al referirse a la movilidad intensa a Estados Unidos, España, Argentina y Chile, principalmente. En el q'epi carga su gastronomía, sus usos y costumbres, su música, su idioma materno y demás pedazos que atesora de su terruño.

Para Rocha, una de las causas tiene que ver con las raíces históricas y la tradición de traslación permanente por las tareas agrícolas que cumplía, desde el Kollasuyo.

María Luz Coca, conocida como K'ancha en redes sociales, vive en Estados Unidos desde hace cinco años, y coincide con Rocha sobre el arraigo cultural del cochabambino. "Al llegar al extranjero desatamos nuestro q'epi porque nos acerca a quienes dejamos a miles de kilómetros", cuenta.

La qhochala es oriunda de Cliza, en el valle alto cochabambino. Dejó su pueblo, su familia y amigos en busca de trabajo; ahora radica en Virginia, donde viven unos 40 mil bolivianos que han mantenido una gran cantidad de prácticas culturales tradicionales. Desde su garaje, promueve su cultura, a través de una radio en línea que tiene miles de seguidores.

La migración se ha dirigido especialmente a Argentina, donde va el 45,63%, seguida de lejos por España, con el 17,25%, y Chile, con el 13,89%. MES

Olas migratorias

Uno de los primeros destinos migratorios fue Chile. Allí engrosaron las listas de trabajadores de las minas salitreras; más tarde, los destinos fueron Estados Unidos y Argentina, y posteriormente, los países de Europa, donde migraron las mujeres, principalmente.

Las respuestas que se recogen en el valle alto cochabambino a la pregunta sobre las múltiples motivaciones para migrar hacen referencia a la necesidad de lograr mejores condiciones laborales y la intención de encontrar realización personal.

La investigadora del Coordinadora del Centro de Planificación y Gestión (Ceplag) de la Universidad Mayor de San Simón (UMSS), Carmen Ledo, señala que uno de los hitos migratorios de los cochabambinos fue en la década del 80 hacia Estados Unidos y Argentina.

Los pobladores de valle alto, como Tarata, San Benito y Arbieto, fueron los pioneros en viajar para reemplazar el trabajo agrícola por faenas como la construcción.

Ledo relieva que el trabajo de los migrantes se puede ver en el desarrollo que

trajeron a sus comunidades, en la edificación de construcciones y la tecnificación del riego, por ejemplo.

De acuerdo con una investigación del Banco Central de Bolivia (BCB), entre 1993 y 2012, las remesas que ingresaron a Bolivia experimentaron un crecimiento significativo; lo cual permitió alcanzar volúmenes considerables de entrada de divisas al país.

Cochabambinas bailan tinku en Madrid. EFE

El turno de las mujeres

El fenómeno migratorio se repitió. Esta vez, fueron las mujeres quieren partieron a España e Italia para asumir tareas de cuidado de ancianos y niños.

Tanto en Europa como en Estados Unidos, los cochabambinos se organizan en comunidad para conservar su arraigo cultural. En las calles y parques de París, Estocolmo y Milán se puede observar bailes de caporal y escuchar algunas cuecas.

Los llajtmasis que radican fuera del país también mantienen su presencia en sus pueblos a través de auspicios y aportes como en las ferias.

En las tradicionales ferias de durazno de Arbieto los presentadores suelen mencionar a los residentes en Estados Unidos como importantes auspiciadores de sus actividades; el saludo de los asistentes es de rigor, así como el envío de las imágenes hasta el país del norte.

Para el investigador Leonardo de la Torre Ávila, las comunidades de sentimiento funcionan como particulares hermandades, en caso de que las vicisitudes del futuro hagan urgente la necesidad de que el grupo se manifieste de una manera casi heroica para proteger a uno o a unos cuantos de sus integrantes.

La imaginación, que mantiene unida a una determinada comunidad de sentimiento, puede entenderse como el primer paso hacia una acción colectiva profundamente cohesionada.

Añade que en el caso de las colectividades migrantes, esa solidaridad, basada en una imaginación social común, posibilita que muchas acciones de solidaridad estratégica se lleven adelante con una organización administrativa muy eficiente, que salva, sin mayores dificultades, las inmensas distancias territoriales.

La chola qhochala

Luz Coca revaloriza la indumentaria de la chola qhochala y luce coloridas poleras combinadas con sacos de encaje, sombrero y los elegantes faluchos. Reconoce que la comunidad más numerosa en Maryland es la cochabambina, pero también están los cruceños, los orureños y otros paisanos. "Todos aferrándose a sus tradiciones y cultura", cuenta. "Allí se come chicharrón acompañado con una rica chichita, se baila cueca y se recuperan costumbres como el t'ipaku, el umarrutuku y las misachikus", cuenta Coca a Los Tiempos.

Sobre el tema, Rocha resalta la visita de la coplera Encarnación Lazarte o "mamita Encarna" como se le dice de cariños a los residentes cochabambinos en Estados Unidos. "Hubo gran fiesta, se han sentido felices de la vida y las qhochalas han desempolvado sus polleras", cuenta el investigador punateño.

La Ñawpa Manka Mikhuna, los platos de nuestros antepasados. HERNAN ANDIA

El uchuku aiquileño, un plato que en el pasado fue de patrones y fiestas. CARLOS LÓPEZ

MANKA MIKHUNA

EL COCHABAMBINO VIVE PARA COMER

La "Llajta" tiene una gran variedad de platos típicos, muchos de ellos de épocas ancestrales, que provienen de su tradición como región agrícola y granero de Bolivia. En ese contexto, el qhochalo disfruta del buen comer.

PEDRO FIGUEROA
Los Tiempos

De Qhuchapampa (termino quechua que traducido al español que significa llanura de lagunas) a Cochabamba. En la época incaica, este valle fértil llegó a alimentar a gran parte del Tawantinsuyo (las cuatro regiones que se integran). Desde antaño, los que habitaron en estas tierras comieron en grandes cantidades y se alimentaron muy bien, debido a la vocación agrícola que caracterizó la zona.

Según el investigador, escritor y docente universitario Franz Gustavo Morales Méndez, el valle de Qhuchapampa era habitado por los kotas, chuyes, k'ara k'aras y otros pueblos que fueron desplazados por los incas Tupaj Yupanqui y Wayna Kapaj.

"Medio siglo antes de la llegada de los españoles, Qhuchapampa fue fundada por Wayna Kapaj. Era un conglomerado urbano inmenso, albergaba 5 mil qolqas en las zonas de Cotapachi, Quenamari y otras. Éstas estaban dispersadas a lo largo de cuatro municipios", explica Morales Méndez.

Por su parte, el antropólogo y también docente universitario Augusto Delgadillo sostiene que en Cochabamba, debido a la abundante producción, el comer bien y el alimentarse sanamente eran parte de la vivencia diaria.

"Quedó como una matriz cultural. Históricamente, este valle fue el granero de Bolivia, una región en la que la producción siempre fue variada. Desde el periodo incaico se registró una serie de guerras por la dominación de los valles interandinos, apetecidos por su alto potencial productivo, rico en minerales y nutrientes, y abundante agua", detalla Delgadillo.

Además, la época de cultivo era un momento de fiesta y lo mismo sucedía durante la cosecha. "Como había mucha producción, la población comía constantemente y almacenaba grandes cantidades para todo el año. Tanto en la etapa incaica, colonial y republicana, Cochabamba abastecía a casi toda Bolivia con el grano y otros productos", añade.

El grano representativo de Cochabamba siempre fue el maíz y, por ese motivo, la alimentación estaba a base de choclo, lawa de choclo, huminta y mote, pero también contaban con la producción de hortalizas, granos y papa que producía abundantemente en la cordillera.

"Por ejemplo, Sacabamba y otros municipios por décadas fueron potenciales productores de trigo, cebada y quinua, debido a la calidad del suelo y abundante agua", precisa.

El pique a lo macho es un plato típico, representativo y comercial de Cochabamba. Es conocido por sus grandes y suculentas raciones. Su origen se remonta al año 1974, según expertos. LT

Población quechua

La extensa llanura que albergaba lagunas inmensas no siempre estuvo poblada de quechuas, sino, de aymaras. "El im-

perio inca es el que introduce al valle cochabambino la población quechua, todo con el objetivo de tener un control territorial (...). A esta zona llegaban los ejércitos incas para alimentarse e ingresar al trópico, región que nunca lograron dominar debido a las condiciones climáticas y la existencia de pueblos guerreros fuertes", señala Delgadillo.

Característica del qhochalo

La amabilidad del cochabambino se remonta a la época incaica. Cuando los quechuas productores fueron situados en esta región bajo el sometimiento del imperio incaico, estaban obligados a recibir al ejército del imperio con bastante comida y producción, y eso se fue heredando a la época colonial y republicana.

Los investigadores señalan que todo el que llegaba al valle fértil era muy bien recibido, con mucha amabilidad y abundante comida. Todo aquel que llegaba a Cochabamba, se enamoraba, primero de su clima, la tierra y su gente.

La gastronomía

La investigadora e historiadora social Rosa Elena Novillo Gómez asegura que la gastronomía cochabambina fue evolucionando con el pasar del tiempo y la habilidad de las mujeres vallunas.

"Los cochabambinos siempre tuvieron el privilegio de contar con muchos productos, no sólo de los valles, sino también lo que producían en la zona subtropical y en las alturas, los productos llegaban de los tres pisos ecológicos y eso permitía el preparado de una variedad de platillos", sostiene Novillo.

Al cochabambino siempre le encantó que, además del sabor, su preparado tenga una buena presentación. "El plato debía tener un color atractivo, además de un sabor y un aroma agradable. La comida primero ingresaba por los ojos y luego por el gusto. El cochabambino sabe comer bien y tiene una mesa amplia, come para vivir y para su salud. Desde siempre las mujeres se han preocupado de combinar excelentemente los alimentos", destaca la historiadora.

Platos antiguos y nuevos

Novillo indica que, en los últimos 70 años, se fue creando una serie de platos, entre ellos, el pique macho, que tuvo sus inicios en un restaurante situado en el paseo de El Prado, cuando un grupo de trabajadores de la entonces Lloyd Aéreo Boliviano (LAB) solicitó algo para picar. En respuesta, las encargadas del negocio de comida se vieron obligadas a recurrir a lo que tenían en ese momento: carne blanda de res, papa, cebolla, tomate y locoto. Lo que hicieron fue un salteado de carne con papas fritas y ensalada a base de cebolla, tomate y locoto.

Otro de los platos que surgió en Cochabamba fue el sillp'anchu (que en español es carne aplanada) Según la investigadora e historiadora social, el preparado del sillp'anchu tiene su origen en el bistec, un plato mestizo de origen español. En un inicio, se lo servía con papa frita, apanado, huevo estrellado y una salsa; posteriormente, se incorporó el arroz graneado. Años después, el mismo preparado se sirvió de manera distinta, y surgió el famoso trancapecho.

Los ajíes, el amarillo y el rojo, siempre estuvieron presentes en las comidas vallunas, especialmente en los platillos de fiesta y en la ñawpa mikhuna (comida adelantada) que se servía por la tarde, a partir de las 15:00.

En cuanto al uchuku, que es un plato del cono sur del departamento, derivado de la "olla podrida" (plato fuerte) de la época medieval española. Es el resultado de la fusión de saberes de las españolas campesinas y de las mujeres quechuas. Se trata de un platillo preparado para patrones o fiestas, debido a que lleva una variedad de carnes.

De ahí se desprenden los ajíes de lengua y de pollo, además del mixto, que en un inicio se lo servía con chuñuphuti, y luego se incorporó el arroz.

El maíz siempre fue el grano estrella de Cochabamba. En estas tierras se almacenaba la producción, en 5 mil qolqas situadas en las zonas de Cotapachi y Quenamari, en Quillacollo y Colcapirhua. Hoy quedan algunos ejemplares. D.J.

MISK'ISIMIS

Frases vallunas que enamoran

Los cochabambinos tenemos una singular forma de hablar producto de la Herencia quechua. Los Tiempos recoge las frases más vallunas

Los cochabambinos siempre cantamos: Me gusta la chicha y el chicharrón, soy de Cochabamba, sí, señor.

Las frases que siempre usamos en nuestro cotidiano vivir es de "k'uchu a k'uchu" (de rincón a rincón), tan rico, wawitay (mi hijita o hijito).

Los cochabambinos siempre decimos la comida siempre pasa con la llajua y mayllapipis.

ANA FLORES
Los Tiempos

En Cochabamba tenemos una forma de hablar caracterizada por la picardía popular, lo que deriva en modismos propios, resultado de la combinación del español y el quechua. Con ello se tiene un compendio de palabras que pueden llegar a expresar un pensamiento, sentimiento o petición.

En tanto, se dice que los modismos son una expresión lingüística arraigada a las costumbres de los pueblos y Cochabamba tiene mucho que contar con relación a estas expresiones, porque tienen su propio color y ritmo. Además, los modismos son el lenguaje mismo del pueblo que se comunica a través de frases, palabras cortadas, alargadas o sonidos que hacen referencia a una determina acción.

El lingüista, comunicador y docente de la Universidad Mayor de San Simón (UMSS), Alcides Calla Sotomayor, comenta que en Cochabamba se usan los regionalismos qhochalas, que son polisémicos, esto quiere decir que tienen más de un significado. Por ejemplo, la palabra k'aima se emplea principalmente para las comidas y significa "sin sabor", pero también califica a las personas con falta de gracia, de encanto o de ánimo; por ejemplo: k'aima jovera, (una mujer sin gracia).

También se tiene la simbiosis del español con el quechua, que es un lenguaje dulce. Por eso, se dice que el cochabambino es misk'isimi (boca dulce). Por ejemplo, se utilizan las palabras papitoy (mi papito), caseritay (mi cliente), wawitay (mi bebé), k'achamozas (lindas), ch'askañawi (de ojos con pestañas grandes), chunkituy palomitay (mi tierno amado, mi amor), invitarime (invítame, por favor), entre otros.

En las calles, en las plazas, mercados y en todo lugar los cochabambinos intercambian formas de comunicarse que son características de cada región del departamento. Por ejemplo, en el mercado o en La Cancha, se suele conquistar a los compradores con algunos denominativos como "caserito", "la yapita", "tan caro" y "rebajame, pues".

Asimismo, se utilizan las interjecciones para describir un sentimiento o una acción, como "alalay" que significa frío; "atatay" (dolor); "jau" (picor); "k'aj", se emplea para ingerir bebidas alcohólicas, "aquí tienes la tutuma, dale un k'aj" o "kher" (ya estás muerto), y una frase muy popular es "k'er la gallina"; "lak'aj o lak'azo" (bofetada o sopapo); "much'ay" (besar); "ch'otoj" "Saz, le dio un ch'otoj", "ch'atar" el candado, proviene del sonido: ch'at; "chust o chusta", que significa cállate o silencio.

Calla resalta que otro regionalismo muy qhochala es "chaupinchar" que significa servirse un sorbo, puede ser de chicha, cerveza u otra bebida en medio de la comida: "Una chaupinchadita", o "ch'awarado", es decir a medias, o cuando quiere probar un poco de alguna comida por antojo se dice: le puedo dar una "k'achudita"; o la famosa "wist'u vida" (vida torcida), que es una persona informal, que no cumple con sus obligaciones, y especialmente se dedica a la bebida y a las mujeres. Además, de "qhalincho" (travieso, con mucha chispa) o "kancharse" (ganar dinero con trabajos fuera del horario normal). Pero no se podrían dejar de lado las palabras culinarias, como "fideus uchu", es decir, ají de fideo, "jarwiuchu", un delicioso plato aiquileño, o el uchu (ají o picante) y quién no conoce la llajua, una palabra quechua que no tiene traducción, pero sí mucho sabor.

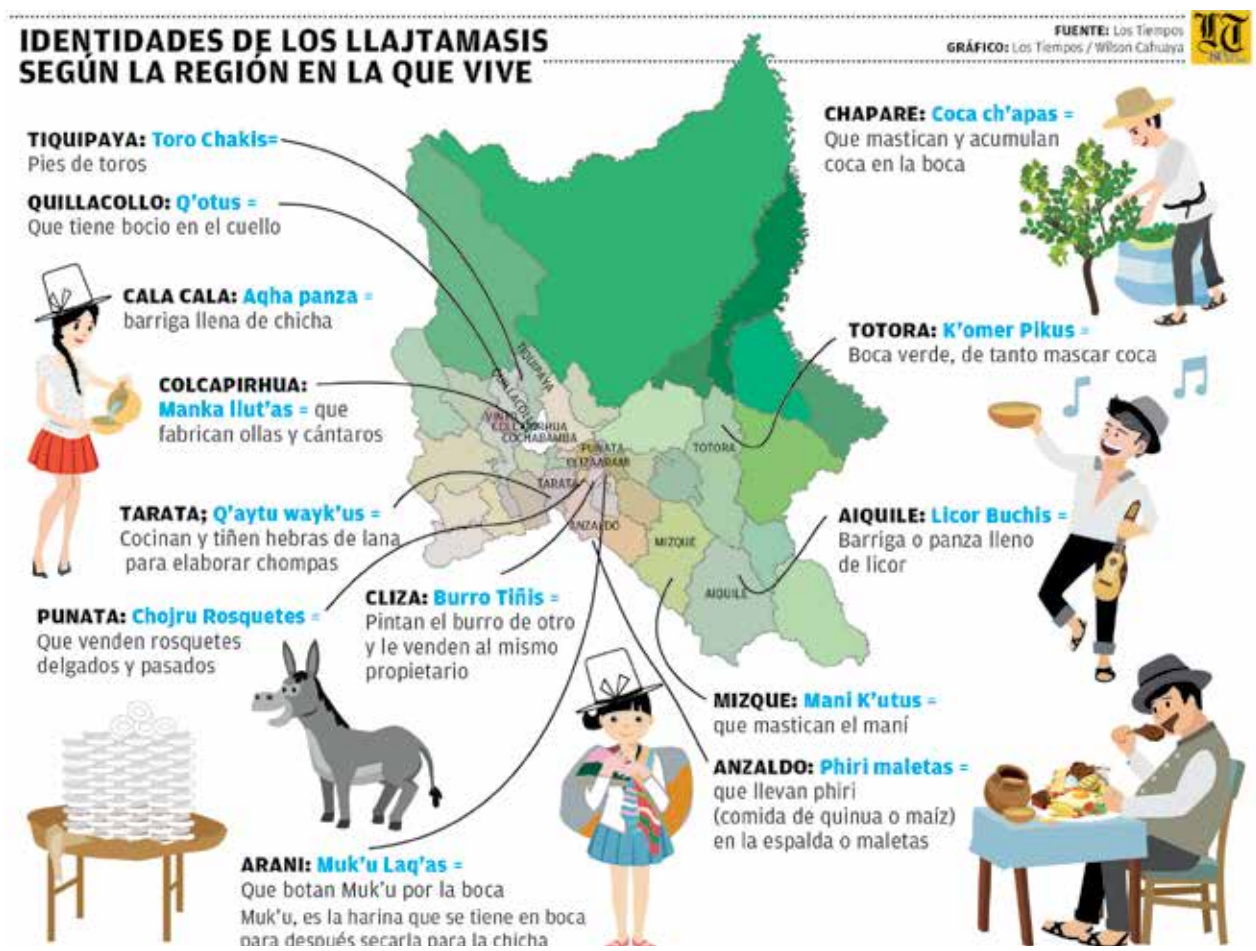
Los cochabambinos también acostumbramos utilizar "aquicito nomás es", "más allacito", "a la vueltita", "cerquita es", para referirnos a una dirección.

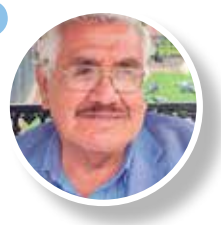
REGIONALISMO QHOCHALA

ALCIDES CALLA
Lingüista

Calla explica que los regionalismos son aquellas palabras que se usan en un espacio geográfico particular y que son sinónimos de palabras que se usan a nivel general, es decir, en esa zona se le da a un concepto, un nombre, diferente al que se usa comúnmente en un continente, país, región, departamento o pueblo. La forma de hablar de los cochabambinos va depender de la región andina, valles o cercado.

MÁS TÉRMINOS:
Escanee este QR o ingrese a nuestro sitio web
www.lostiempos.com





Desde muy pequeño, siempre escuché que a los de Aiquile se los conoce como "licorbuchis" (panza llena de licor).

La identidad de los pobladores de Colcapirhua es "mankallut'as", porque antes fabricaban ollas de barro.

LOS LLAJTAMASIS SEGÚN EL LUGAR DE PROCEDENCIA

Escuché comentar que a los quillacolleños los llaman "q'otus", porque tienen bocio en el cuello.

Q'otus, vintumisis, mankallutas, burrutiñis son algunos de los apodos de los qhochalas, una mezcla de identidad y picardía en el valle.

ANA FLORES
Los Tiempos

Hoy el corazón de Bolivia la Llajta, conmemora 213 años de independencia, por lo que Los Tiempos quiso resaltar las identidades y apodos de los llajtamasis según la región en la que vive.

El investigador, Juan Clavijo Román dice que cada región es conocida por un apodo o un sobrenombre, dependiendo de su actividad económica o algún hecho histórico. "Son muy comunes los sobrenombres en los pueblos, porque a nadie se le conoce por su nombre y apellido, sino por algún apodo como: toroch'akis (pies de toros). Este apodo se les puso a los pobladores de Tiquipaya", explica.

Tal es el caso, de los ciudadanos de Quillacollo, a quienes se los conoce como "q'otus", eso significa que tiene bocio. Clavijo relata que sus abuelos le contaron que hace años, muchos pobladores de la zona norte de Quillacollo tenían el bocio colgado como chalina y era por falta de algún alimento, de eso se quedó ese apodo.

A los que iven en Tarata, se los conoce como q'aytuwayk'us (cocinadores de lana). Esto se debe a que en esta región tendían a calentar la lana para teñirla y elaborar chompas y ponchos.

En Cliza, los lugareños son conocidos como burrotiñis (pintan el burro. Este apodo nació de una anécdota de un cliceño que compró un burro café en una feria y éste, muy audaz, tiñó al animal de negro y lo vendió al mismo propietario a un precio más alto, y este no se dio cuenta del engaño.

El investigador también relata que a los de Colcapirhua se les dice "mankallut'as" (que fabrican ollas y cántaros). Este apodo es porque en dicho poblado las familias se dedicaban a la fabricación de cántaros de barro y artesanías, una actividad que lentamente se va perdiendo.

Asimismo, a los de Aiquile se los conoce como, "licor buchis", que significa barriga o panza llena de licor (aunque, en rigor, debería ser buche).

A los de Arani, se los llama "muk'ulaq'as", (que botan muk'u por la boca). El muk'u, es la harina que se retiene en boca para después secarla para la chicha.

En Anzaldo, los pobladores son conocidos como "phirimaletas", eso quiere decir que llevan phiri (comida de quinua o maíz) en la espalda o maletas.

A los de Cala Cala, aqha panza (barriga llena de chicha); Mizque, manik'utus (que mastican el maní); Punata, "chojru rosquetes" (que venden rosquetes delgados y pasados); Totora, "k'omerpikus" (boca verde, de tanto mascar coca); Chapare, "cocach'apas" (que mastican y acumulan coca en la boca).

EL QUECHUA VALLUNO

Juan Clavijo
Investigador

El investigador dice que el quechua está dividido por dos facciones, una que cree se debe escribir con cinco vocales, y otra escuela que debe ser con tres (como supuestamente es el original.

El cochabambino asumió las cinco vocales. "Se mezclan el quechua con el español, sin ninguna regla o norma y combinamos el idioma en frases, apodos o lugares que nos identifican", agrega.

MÁS TÉRMINOS:
Escanee este QR o ingrese a nuestro sitio web
www.lostiempos.com

LLANK'AJ

TRABAJADOR, PUJANTE Y MUY EMPRENDEDOR

Si el qhochalo está desempleado crea su propio trabajo, así lo ha demostrado a lo largo de la historia y en la pandemia

REDACCIÓN CENTRAL
Los Tiempos

Los cochabambinos se caracterizan por ser emprendedores, trabajadores, resilientes y si están desempleados crean su propio trabajo, así lo ha demostrado a lo largo de la historia y en la pandemia de Covid-19, señalan empresarios, productores agropecuarios y emprendedores. Además, en el departamento se fundaron empresas emblemáticas que aportaron al crecimiento del país.

El past presidente de Cámara de Industria, Comercio y Servicios de Cochabamba (ICAM), Ramón Daza, señala que Cochabamba tiene empresas emblemáticas que han marcado historia y tienen casi 100 años.

"Taquiña, Manaco, Unilever, Los Tiempos, Elfec, Dillmann, IMBA y otras son empresas emblemáticas; además, Cochabamba es referente en crear buenos hospitales y universidades privadas. El cochabambino es capaz, muy creativo, trabajador y eso es fácilmente demostrable en todos los rubros a los que se dedica, mercados, gastronomía, industria y otros", dice.

Añade que actualmente el cochabambino sigue aportando al desarrollo del país con producción agrícola, exportación de minerales, gas, fruta, además de manufacturas, y ofrece servicios en diferentes rubros.

Daza considera que Cochabamba tiene mucho potencial en diferentes rubros productivos, pero remarca que se requiere ayuda del Gobierno para desarrollarlo.

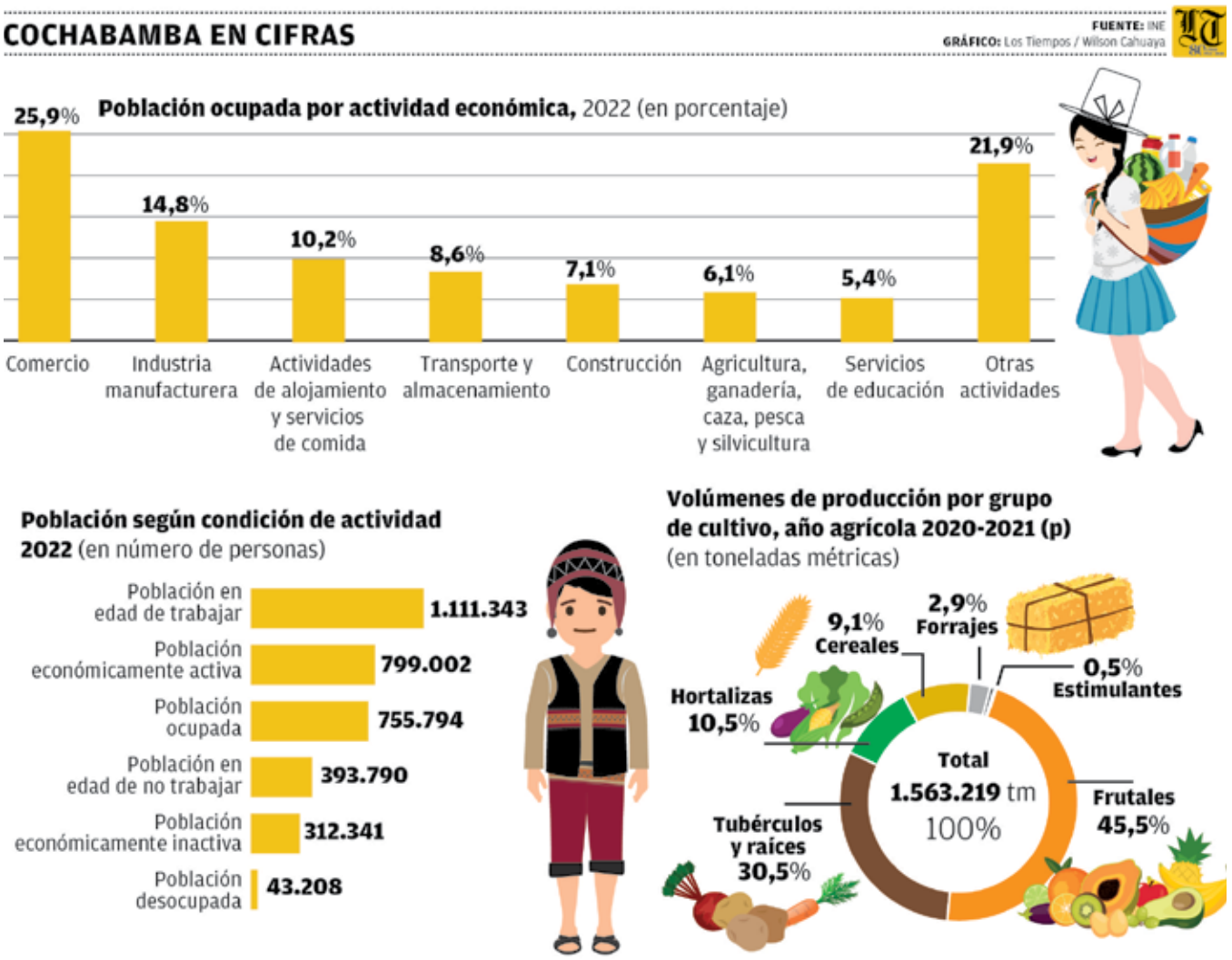
"El departamento tiene potencial para exportar frutas, flores, semillas, energía eléctrica. Ya no es granero de Bolivia, pero puede ser el semillero. Somos el centro de integración de Bolivia, podemos ser el centro logístico, para ello requerimos la carretera Cochabamba-Beni", dice.

La presidenta de la Cámara Departamental de la Pequeña Industria (Cadepia), Luz Mary Zelaya, indica que los cochabambinos son emprendedores y crean sus propios empleos cuando no hay trabajo y lo demostraron en la pandemia.

"Somos gente muy emprendedora, que busca la forma de salir adelante, de mantener a su familia y crea su propio trabajo, se adapta al cambio, eso lo demostró en la pandemia, muchos dejaron sus actividades regulares para fabricar barbijos, cofias y otros artículos que se vendían en esa época", ejemplifica.

El vicepresidente de la Cámara Agropecuaria de Cochabamba (CAC), Rolando Morales, indica que en el departamento existen más de 400 mil familias que se dedican al rubro agropecuario.

Cochabamba es el principal productor de banano del país y por su exportación generó 46,5 millones de dólares en 2022, pero además exporta piña y palmito.



"En los últimos 10 años, Cochabamba generó 500 millones de dólares por la exportación de banana, piña y palmito. Son más de 55 mil familias que se dedican a cultivarlos en el trópico", comenta.

Morales indica que Cochabamba tiene más de 18 mil hectáreas disponibles para cultivo agrícola, pero sólo se usa el 50 por ciento.

"El cochabambino es sumamente emprendedor, antepone el trabajo a cualquier necesidad. Necesitamos mejores políticas públicas, pero también debemos unirnos", señala Morales.

En el año agrícola 2020-2021,se estimó qué la producción de los diferentes grupos de cultivos alcanzó un total de 1.563.219 toneladas; el 46,4 por ciento de esta producción corresponde a frutales, en especial el plátano, y un 30,5 por ciento tubérculos y raíces principalmente la papa.

La producción de carne bovina registró 38.911 toneladas.

Cochabamba también produce gran cantidad de semilla certificada.

El Producto Interno Bruto (PIB) de 2022 fue de 6.909 millones de dólares, según estimaciones de la Cámara de Industria, Comercio y Servicios de Cochabamba (ICAM), en 2019 la cifra fue 7.085 millones de dólares.

> *"El cochabambino es gente emprendedora, ante la falta de trabajo formal busca la forma de salir adelante, de mantener a su familia, y crea su propio trabajo".*
>
> **Luz Mary Zelaya**
> Cadepia

Los qhochalos crean su propio trabajo si no hay empleo

La pandemia de Covid-19 reveló el verdadero espíritu emprendedor de los cochabambinos

Una microempresa en Cochabamba. HERNAN ANDIA

REDACCIÓN CENTRAL
Los Tiempos

En febrero de 2023, la población económicamente activa fue de 6.741.642 personas, de las cuales un 3,44 por ciento está desocupada. La tasa de desempleo en departamentos con menor crecimiento, como Cochabamba, es menor al promedio nacional. Pese a ello, el cochabambino siempre ha hecho lo posible para salir adelante y revertir esa cifra, incluso creando su propio empleo.

Empresarios y emprendedores señalan que la pandemia de Covid-19 reveló el verdadero espíritu emprendedor del cochabambino, pues este fue resiliente y en muchos casos cambió de rubro o actividad económica para seguir generando recursos económicos y responder a la demanda.

La presidenta de la Cámara Departamental de la Pequeña Industria (Cadepia), Luz Mary Zelaya, indica que en esa época muchos negocios cerraron y los pequeños empresarios cambiaron de rubro y empezaron a fabricar barbijos y cofias.

Por otro lado, los que se quedaron sin empleo comenzaron a emprender y crear negocios necesarios en la época.

"Somos transformadores de materia prima, le damos otro acabado. Tenemos varios rubros, buscamos transformar la materia prima. Pedimos a la población y a las autoridades que apoyen a la industria nacional", dice.

El past presidente de Cámara de Industria, Comercio y Servicios de Cochabamba (ICAM), Ramón Daza, indica que la mayor parte de los emprendedores son mujeres. "El emprendimiento en Cochabamba tiene rostro de mujer", indicó.

El desempleo en 2020 fue de 8.38 por ciento en el área urbana.

Después de la pandemia los niveles de empleo empezaron a retornar a los promedios previos. Como resultado, la tasa de desempleo urbano se redujo a 5.17 por ciento en 2021 y 4.32 por ciento en 2022, un nivel similar a la de 2018.

El derroche de alegría, la música y la danza en la Festividad de la Virgen de Urkupiña. DANIEL JAMES

La comida, la bebida y las ch'allas, parte de la esencia cultural y festiva en la región. CARLOS LÓPEZ

FIESTACOHETILLO

COCHABAMBA, UN RINCÓN DONDE SE FUSIONAN LA ALEGRÍA Y LA FE

Diversidad. Es un escenario de una amplia variedad de festividades religiosas. Cada barrio y comunidad tiene su propio "patrón" o "santo" a quien venerar

LUCERO CLAROS
Los Tiempos

Ubicada en el corazón de Bolivia, Cochabamba es una ciudad rodeada de majestuosas montañas, un valle exuberante y riqueza cultural. Pero lo que distingue a esta tierra de otras no es solo su impresionante entorno natural, sino también su profunda devoción religiosa y su pasión por las festividades que fusionan la fe y la alegría.

La antropóloga Esther Balboa explica que Cochabamba, conocida como "el valle de las aguas", es un área fértil donde la agricultura destacó desde tiempos antiguos. Y durante la conquista española, se construyeron templos en lugares sagrados donde los habitantes hacían culto, sobre todo, a la Pachamama, a sus antepasados, al sol y a la luna. "Todo esto le ha dado un despertar tan potente a las fiestas que, por eso, los cochabambinos nos caracterizamos por ser fiesteros", señala.

Estas festividades religiosas que se celebran en torno a templos de diferentes órdenes, cada uno dedicado a santos y advocaciones, se determinan en el calendario gregoriano, lo que da como resultado una rica diversidad de celebraciones a lo largo del año, desde la fiesta del Señor de Burgos en el valle alto, que se celebra en septiembre, hasta la icónica Fiesta de la Integración Urkupiña, en el municipio de Quillacollo.

Estas celebraciones no estarían completas sin la comida y la bebida. La chicha, una bebida alcohólica tradicional a base de maíz, es una parte fundamental de la celebración, indicó Balboa. También se disfruta el vino de uvas locales y el vinagre de vino, que se utiliza para preparar platos tradicionales, como el escabeche. Además, la fruta fresca se convierte en guarapo, otra bebida alcohólica que alegra las festividades.

Son momentos para compartir y celebrar en comunidad, remarca. Además, los eventos, como cumpleaños, bautizos y matrimonios, parte de la tradición cochabambina, son ocasiones especiales para reunir a la familia y amigos y compartir alegría. Duran de uno hasta tres días, con el lunes designado como el "día de ch'aki", comenta.

"Como vemos, el cochabambino es fiestero por el clima, por la capacidad de comida, la diversidad generosa de la agricultura, la habilidad culinaria de todo este sincretismo español e indígena", m explica.

¿La fiesta más importante?

La antropóloga señala que todas las festividades son importantes para las comunidades locales y barrios, pero Urkupiña se destaca como la más grande en el país y en el mundo. Celebrada en Quillacollo, este evento tras-

626622

ciende fronteras y atrae a peregrinos de toda Bolivia que cada año llegan para agradecer favores cumplidos o pedir a la "mamita". Es una expresión de devoción y gratitud hacia la Virgen.

Durante estas festividades, las calles se llenan de música y danzas tradicionales, sin faltar la música, el calvario, las Alasitas y procesiones masivas. Es tan importante que el Ministerio de Culturas, la Gobernación y la Alcaldía la postularon para ser considerado Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco).

¿Cuáles son los elementos que la destacan? Urkupiña tiene elementos materiales y simbólicos importantes, pero principalmente es considerada una fiesta de la integración y reciprocidad (el ayni).

Otras fiestas reconocidas son San Severino, en Tarata; la Virgen La Bella, en Sacaba; Santa Vera Cruz Tatala y San Joaquín, en Cercado.

El Carnaval cochabambino es otro gran encuentro festivo en el que cientos de fraternos y danzarines derrochan alegría. Los productos tradicionales, como globos, confites, serpentina, mixtura y q'oa, también son

solicitados, debido a que se usan para el tradicional Martes de Ch'alla.

Balboa explica que la "ch'alla" es parte del sincretismo cultural y se realiza en diferentes acontecimientos y días del año. Es un ritual de agradecimiento y bendición que se lleva a cabo antes de eventos importantes, como la siembra de cultivos, la construcción de viviendas y las festividades religiosas.

"Una persona educada antes de comer agradece a quien lo produjo: la tierra, la Pachamama. Esto ya es parte de la esencia del cochabambino. Nosotros somos agradecidos por naturaleza", añade.

Para la antropóloga, las festividades del departamento tienen un futuro prometedor, ya que la religiosidad ha sido el motor de la historia cochabambina. Además, "el ser humano por definición, siempre tiende a creer en algo", concluye.

Cochabamba, con su clima favorable, rica agricultura y diversidad culinaria, seguirá siendo un lugar donde la fe y la fiesta se abrazan manteniendo viva su cultura. Cada festividad, cada "ch'alla" y cada danza folklórica son testimonios de la rica herencia de esta región que se transmite de generación en generación.

Ocho artistas destacados de Cochabamba. CORTESÍAS Y RRSS

EL "MISK'I" DE ARTISTAS COCHABAMBINOS TRANSCIENDE

Ocho artistas con diferentes historias y propuestas, pero con varias cosas en común: la dedicación y entrega hacia el arte

REDACCIÓN CENTRAL
Los Tiempos

Los artistas cochabambinos dejan su *misk'y* por todo lado. Brillan no sólo en el departamento, sino también en Bolivia y fuera del país, su arte transciende fronteras.

No por nada este departamento se catalogó como un semillero de artistas. Es imposible agregar en esta nota a la cantidad de creadores e intérpretes que existen, las páginas no alcanzarían para contar sus aportes a la cultura. Sin embargo, se hizo una selección de algunos de ellos, dos generaciones que se encuentran en el radar.

Cada uno de ellos tienen diferentes historias, pero con varios aspectos en común: la perseverancia, la fidelidad a sus sueños, la pasión y la entrega por lo que hacen.

Teatro

Una de las primeras escuelas privadas de teatro en Cochabamba es surgió por iniciativa de Bernardo Frank, la llamó "Hecho a Mano". Frank estudió artes dramáticas en Costa Rica y tras su llegada a esta ciudad se dedicó a la formación de artistas, en su escuela, y en el Instituto Eduardo Laredo, alos alumnos de ese establecimiento. Además, organizó por más de 20 años el festival de cuentos "Cochabamba Cuento Contigo". También es el gestor de Doctores de la Alegría, un grupo de payasos artistas que trabajan alegrando a los niños hospitalizados y a personas de la tercera edad.

Hay otras generaciones que también están aportando al arte, es el caso de Gabriel Caballero. Luego de realizar más de 15 obras teatro y participar de encuentros nacionales e internacionales decidió fundar "La Productora Escénica", una escuela de teatro que cuenta con más 70 estudiantes. "Llega un momento en la vida en donde uno quiere invertir y yo quería hacerlo con el teatro y apostando por la pedagogía, proyectos y producción teatral. Creo que hay que apostar por lo que a uno le apasiona, hoy veo los frutos", contó.

Danza

Una de las pioneras en la danza contemporánea en Cochabamba es Patricia, más conocida como Pachi, Sejas. Lleva más de 40 años en el arte y asegura que continuará hasta que el cuerpo se lo permita. Recientemente fue homenajeada por sus años de trayectoria en la escena cultural. "Cuando uno se adentra en el arte no lo hace por los elogios o por recibir un homenaje, sino es porque realmente ama lo que hace. Tenemos que comprender que el arte cura, sana, vive en el cuerpo", refiere ella.

Los jóvenes no se quedan atrás. Existen varios artistas que resaltan en la escena local cochabambina, una de ellas es Alejandra Sejas, una intérprete de danza contemporánea que resaltó en ballet clásico y también en el break dance. Se formación es una amalgama de conocimientos adquiridos por maestros de Austria y Argentina, actualmente se dedica a la formación de nuevos artistas. "Nada de este logro hubiese sido posible sin la guía de mis maestras Carmen Collazos, Ana Cecilia Moreno, Camila Rocha, entre otras", dice la joven artista.

Música

Willy Claure es probablemente el músico que más sabe de cuecas. Desde hace varios años ha luchado por su revalorización. Ha impulsado leyes, fechas conmemorativas, concursos y demás entorno a este género. No deja de hacer música, se ha presentados en los mejores escenarios de Cochabamba, de otros departamentos y también en el exterior. Y alista más recitales.

Por otro lado, existen nuevas generaciones que resaltan en otros géneros. Es el caso de Amadeo Vargas, un joven guitarrista de jazz que apostó por la formación de nuevos músicos dentro este género. Actualmente, es líder de varios proyectos musicales y gestiona actividades para difundir esta música.

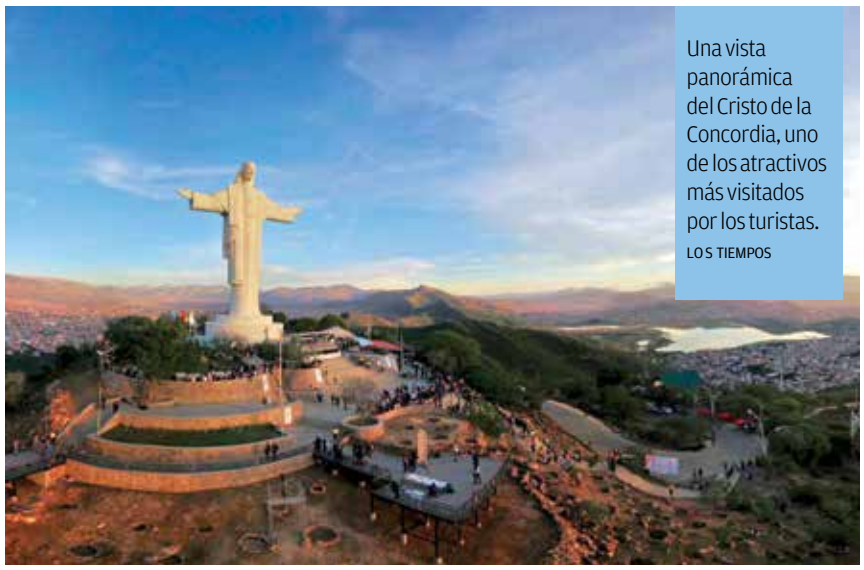
Para él, "el estudio del jazz nunca termina y si realmente uno está interesado debe entregarse, debe invertir tiempo. Esto no sólo se aplica en el jazz, sino también en otros estilos".

Artes plásticas

Uno de los más versátiles en varias técnicas es Hans Hoffmann, un destacado artista plástico que fue ganador de concursos departamentales y nacionales. No se encasilló en algún estilo en particular, sino la curiosidad le llevó a explorar una diversidad de espacios. Sus obras circularon no sólo en los mejores salones de arte del país, sino también en el exterior. "Mi curiosidad me ha llevado al lugar en donde estoy ahora, no hay que tener miedo, hay que intentar y seguir", asegura.

Hay otros artistas de la nueva generación que también resaltan en Bolivia y en el exterior, uno de ellos es Samuel Maita, un destacado grabador. Gracias a su trayectoria, recibió la invitación para impartir la docencia en la carreta de artes de la Unitepc y en la escuela de Bellas Artes Raúl G. Prada. También es gestor cultural y recientemente unió a los artistas de Bolivia y México en diferentes muestras.

DE PASEO



Una vista panorámica del Cristo de la Concordia, uno de los atractivos más visitados por los turistas. LOS TIEMPOS

El clima y la hospitalidad del cochabambino son los principales atractivos que llaman la atención de miles de turistas. Este es un recorrido por los lugares que el turista puede visitar

GERALDINE CORRALES ARANDIA
Los Tiempos

Cochabamba tiene muchos sitios turísticos por excelencia.

El Cristo de la Concordia es uno de los lugares desde donde se puede apreciar la ciudad, donde los sitios más representativos son el Parque de la Familia y la Ciclovía. La remozada Coronilla se ha convertido en uno de los atractivos para visitar en el centro cochabambino.

Y aunque puede parecer extraño, quienes conocen Cochabamba por primera vez se admiran por los mercados, pero sobre todo por La Cancha.

En el valle alto, las poblaciones de Punata, Cliza, Tarata y Anzaldo son sitios de paseo donde predomina la arquitectura republicana y colonial. A esto se añade, la represa de la Angostura que atrae por los paseos en lancha.

Si lo que se quiere es visitar el valle bajo, Quillacollo es una opción con su santuario de Urkupiña y las qollqas de Cotapachi.

En la misma zona, el Parque Ecoturístico Pairumani (municipio de Vinto) acoge naturaleza y aventura.

Pero si de aventura se trata, no hay nada como Chapare, pero con una parada casi obligatoria en Corani. Aquí, una oferta de hoteles ecológicos. En Chapare, los ríos, los parques temáticos y el espectacular clima tropical son los atractivos. Cupe Mundo Acuático, en Ivirgarzama; Din Kong, Parque La Hormiga y Yuraventura en Villa Tunari, son espacios temáticos con diversión al máximo.

De noche

Las noches en la ciudad de Cochabamb son únicas. Cochabamba está entre las regiones más productoras de cervezas artesanales, por lo mismo, muchos restaurantes han optado por ofrecer un maridaje cervecero a sus platillos.

En el caso de las cervezas, los restaurantes Savarín, Tunari y la Casa de Campo son algunas de las opciones. En la calle España están concentrados los cafés bar que ofrecen cafés, bebidas y otros. Desde la calle Colombia y hasta llegar al Prado, los cafés reciben a los visitantes que buscan compartir una noche divertida junto a sus amigos. Muchos lo consideran como la previa a la noche de fiesta.

Manaco®

Empresa líder en manufactura de calzados de Bolivia por 83 años

En 1940 llenos de las ideas y pensamientos de Tomáš Baťa, el padre de la industria del zapato en el mundo, llega a Bolivia un grupo de jóvenes entusiastas checoslovacos-europeos, con la determinación de instalar en la ciudad de Cochabamba una empresa manufacturera destinada a la fabricación y comercialización de zapatos.

Con este enfoque y la perspectiva de generar un gran impacto social es que esta nueva industria adopta el nombre de Manaco que quiere decir Manufactura Nacional Cochabamba, como marca comercial registrada para todos sus productos y que fue rápidamente conocida como la expresión genuina del espíritu de Bolivia.

El 4 de junio de 1940, a una cuadra de la Plaza Principal de la ciudad de Cochabamba en la calle General Achá, sale de sus líneas de producción el primer par de zapatos. Al año siguiente MANACO se consolida y expande sus procesos productivos en la localidad de Quillacollo, en la misma ubicación que actualmente está funcionando.

Hoy en día, contamos con 36 tiendas Bata, 57 tiendas Manaco, 12 tiendas Bubblegummers y 8 tiendas Pic n' Pay ubicadas a lo largo de todo el territorio nacional, consolidándonos como la cadena de tiendas más grande e importante del país. Dentro de nuestro portafolio contamos con marcas para toda la familia como Bata, Bata Red Label, Bata Comfit, Bata Industrial, NothStar, Power, Teener y Bubblegummers. Desde Manaco, fabricamos 3.300 pares de zapatos al día, 66.000 al mes y 858.000 al año asegurando siempre la calidad, variedad de estilos y tendencias de temporada.

La empresa boliviana realiza exportaciones a Perú, Chile y Ecuador y ha recibido distintos galardones gracias a sus certificaciones internacionales y alianzas con líneas extranjeras, que le permiten producir zapatos de calidad.

El propósito fundamental era calzar al obrero, al artesano, al pueblo en general y a la gente humilde, llegando a los lugares donde mucha gente no tenía acceso al uso de zapatos.

626620

La plaza principal, a mediados del siglo pasado, con la ferrovía. A lado, la misma plaza, en 2023.

Heroínas,antes Perú (1971), entre Baptista y Ayacucho.

RETRO

IMÁGENES DE AYER Y DE HOY

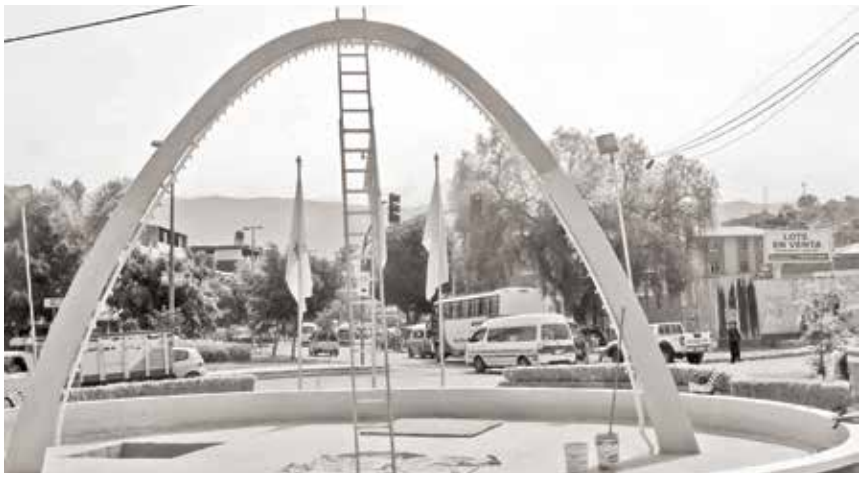
IMÁGENES DE COCHABAMBA CONTRASTADAS CON EL PASO DEL TIEMPO

La 25 de Mayo entre Bolívar y Heroínas en 1940. Loxcvxcvxcv

Imágenes de la Plazuela de las Banderas en 1967 y hoy.

Vistas panorámicas del Country club y la laguna Alalay.

Imágenes comparativas de los cambios que sufrió el río Rocha a la altura del puente Cala Cala.



Postales de 1910 y 2023 del arco del kilómetro 0 de la Av. Petrolera.

627181

FUTBOLEROS

COCHABAMBA RECUPERA PROTAGONISMO CON CUATRO EQUIPOS EN PRIMERA

La reunificación del balompié local y la visión de crecimiento potenciaron al deporte valluno, que busca expandirse más en las próximas temporadas y así recuperar el protagonismo en Bolivia

GABRIEL CAERO RODRÍGUEZ
Los Tiempos

El fútbol cochabambino, fiel a su historia y orgullo, tiene mucho que festejar en la temporada 2023: consolidó cuatro equipos competidores en la División Profesional, incrementó el número de participantes, 20 clubes, en las principales categorías dela Asociación de Fútbol Cochabamba (AFC) e incentivó más la práctica del balompié femenino.

Y es que Cochabamba, siempre denominada como el semillero del fútbol boliviano, comenzó a retomar ese camino y dar pasos importantes hacia la consolidación, pese a que aún restan muchos objetivos por cumplir. Uno de ellos, la reunificación del balompié valluno es el cimiento fundamental que ya se consolidó.

"El momento de los cuatro clubes llega justo en el momento que un club provincial (Universitario de Vinto) gana por primera vez un torneo de la Federación Boliviana de Fútbol (FBF), además que dos clubes representan a la provincia cochabambina, lo cual siempre fue el deseo de extender el deporte", mencionó Pablo Zambrana, titular de la AFC.

EL FÚTBOL COCHABAMBINO EN LA TEMPORADA 2023

FUENTE: Los Tiempos
GRÁFICO: Los Tiempos / Wilson Cahuaya

Clubes competidores 2023:

Aurora, Wilstermann, Universitario de Vinto, Palmaflor

Máxima cantidad de clubes en una misma temporada: **4** (1977, 1978, 1979; 2022, 2023)

Clubes en las temporadas 1977-1979:

Aurora, Wilstermann, Bata, Petrolero

Clubes vallunos en el profesionalismo (1950-2023):

Aurora, Wilstermann, Bata, Petrolero, Litoral, Tránsito, San Pedro, Orcobol, Metalsán, Universitario de Vinto, Palmaflor

AFC TEMPORADA 2023

DIVISIÓN PRIMERA "A" 20 CLUBES

Pasión Celeste, Municipal Tiquipaya, Enrique Happ del Trópico, Nueva Cliza, San Antonio de Bulo Bulo, Cochabamba FC, Colcapirhua, Mi Llajta FC, Israel University, Olympic, Ayacucho, Cala Cala, Real Cochabamba, Funinka, Cosmos, Ladislao Cabrera, San Simón, Estudiantes Quillacollo, Deportivo E. Happ y ARC.

DIVISIÓN PRIMERA "B" 20 CLUBES

Arauco Prado, Independiente, Oruro Royal, Racing, Futvalle, Aurora B, Bata, Santo Domingo, Los Leones Tunari FC, Tigres, Valencia, Libertad, Rafard, Chacacollo, Eduardo Avaroa, Escara, Real Pumas, Comteco, EMI y Manuel Ascensio Villarroel.

DIVISIÓN PRIMERA "B" 20 CLUBES

PRIMERA DE ASCENSO (16 CLUBES)

Mundo Joven, Municipal Cochabamba, Primero de Mayo, Morejón del Sur, Alejo Calatayud, Municipal Sacaba, LAN, Don Bosco, Beato Salomón, Cruz Blanca, Boca Juniors Bolivia, Pelota de Trapo, New Players, Petrolero, Palmaflor B, Litoral.

SEGUNDA DE ASCENSO (12 CLUBES)

Francisco Díez, Wilstermann B, Universitario de Vinto B, ALianza, Atlético Cochabamba, Goleador, Samuzabety, Felipez, Alalay, The Strongest Cochabamba, Burgos FC y Aviadores

TERCERA DE ASCENSO (6 CLUBES)

Bolivianos Juniors, Sportivo Sacaba, Valle Bajo Sipe Sipe, Boca Juniors, Ítalo Boliviano y Hen Bis Quillacollo

Cuatro en primera

El fútbol cochabambino tuvo por primera y única vez a cuatro clubes de manera simultánea jugando en la Primera División, entre 1977 y 1979, con el nacimiento de la Liga del Fútbol Profesional Boliviano (LFPB) y la presencia de Aurora, Wilstermann, Bata y Petrolero.

Los últimos dos se desafiliaron y posteriormente desaparecieron (los actuales homónimos son homenajes posteriores a los dos extintos elencos). Pero 43 años después se dio lo ansiado por Cochabamba: nuevamente cuatro elencos profesionales, Wilstermann, Aurora y los provinciales Universitario de Vinto y Palmaflor, están en Primera.

Los cuatro llevan dos temporadas consecutivas jugando al fútbol por Cochabamba (2022-2023), y en 2024 hay grandes chances de sumar uno o dos más, tras las grandes actuaciones de San Antonio de Bulo Bulo, Real Mizque y Pasión Celeste en la Copa Simón Bolívar.

Un fútbol unido

El 16 de septiembre de 2021, se dio la tan ansiada tregua y reunificación del fútbol valluno. Con ello, atrás quedaron casi 11 años de separación entre el sector federativo y disidente.

Como si fuese una coincidencia, la reunificación dio lugar a que el fútbol profesional sume un cuarto club en el profesionalismo al final de ese año.

En 2022, en medio de una transición y tiempo de poner "orden en casa", un certamen de reunificación derivó en un importante incremento de clubes en las divisiones del fútbol de la AFC: 20 en la Primera "A" y Primera "B", 16 en Primera de Ascenso, 12 en Segunda de Ascenso y 6 en Tercera de Ascenso,

La reunificación trajo consigo el regreso de equipos tradicionales, como Ladislao Cabrera, Funinka, Libertad, Comteco y otros que volvieron a verse ante los también reconocidos Ayacucho, New Players, Racing, Cala Cala, entre otros.

Fútbol femenino en alza

La temporada 2023 trajo consigo muchos cambios en la rama femenina, con un incremento de clubes casi siete veces más a diferencia de años anteriores: de nueve elencos, ahora hay 60 en diferentes categorías.

APUNTE

Reflexión sobre las mejoras

Los primeros pasos están dados en busca de seguir creciendo. Pero hay varios aspectos por mejorar.

Según Pablo Zambrana, titular de la AFC, al momento hay poco aprovechamiento del recurso humano local y llegar a tener más presencia, tal como pasó en los éxitos nacionales de 1963 y 1993 con jugadores vallunos en su mayoría.

Asimismo, con las actuales tecnologías y muchas ventajas de la modernidad, Zambrana apuntó a que "debemos subirnos a ese carro, dejar un poco de lado la política criolla y dedicarnos a trabajar, pero sobre todo a capacitarnos los dirigentes, entrenadores, arbitraje y cuerpos técnicos", en busca de lograr la gloria en todo el balompié valluno.

Cochabamba ¡Hermosa Llajta!

Celebramos con orgullo
a nuestra **capital gastronómica**
y su incansable aporte
al **crecimiento económico**
de Bolivia

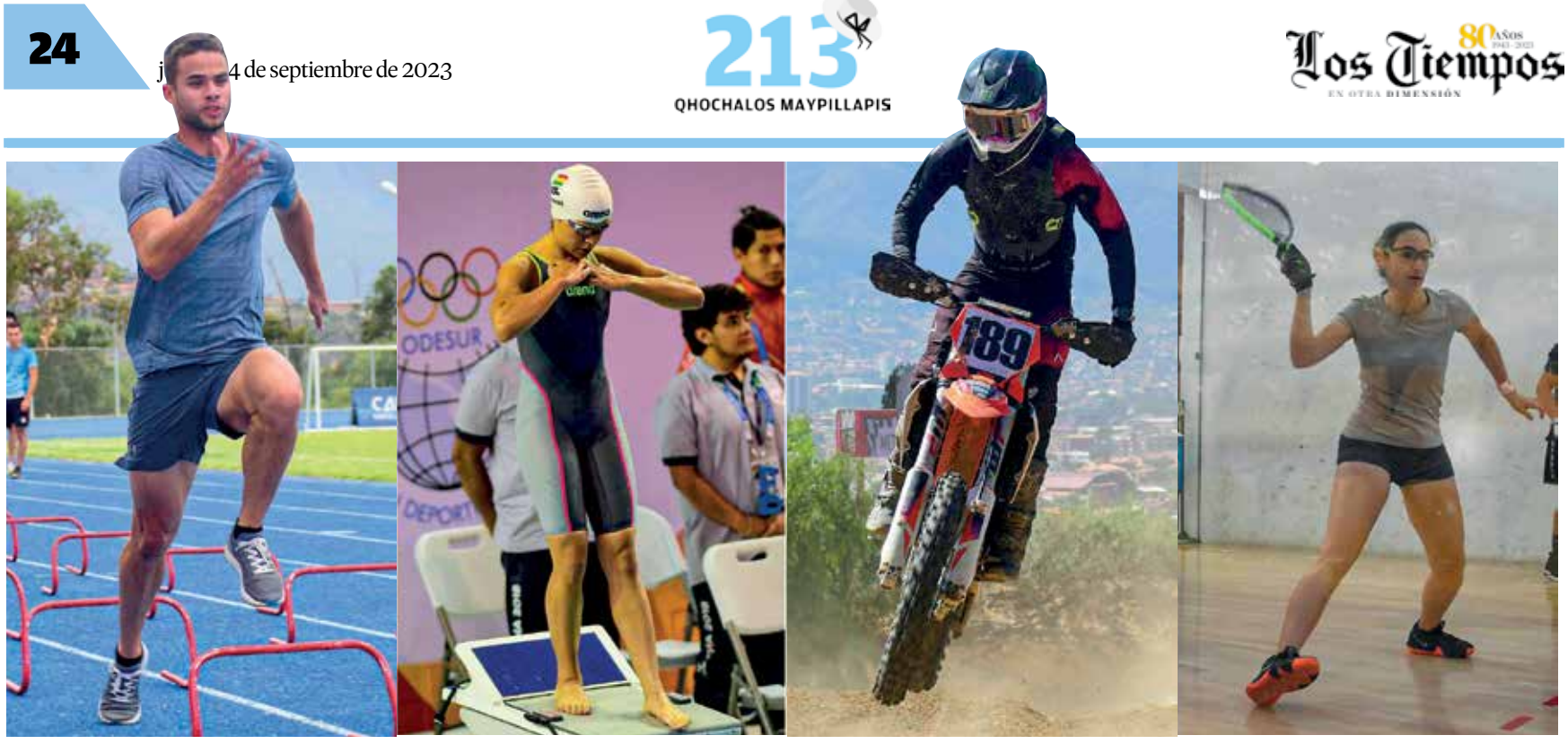
Entidad supervisada por ASFI

213º Aniversario del Grito Libertario

Grupo Fortaleza

Banco Fortaleza
¡Hacia adelante!

627257



Los cochabambinos destacados: el velocista Bruno Rojas (izq.), la nadadora Karen Tórrez, el piloto Marco Antezana y la raquetbolista Yazmine Sabja. CARLOS LÓPEZ

QHOCHALOS CANCHEROS

COCHABAMBINOS QUE MARCARON ÉPOCA EN EL DEPORTE NACIONAL

La Llajta siempre fue considerada como el semillero de Bolivia en casi todas las disciplinas. Los atletas vallunos siempre van adelante

BETTY ROJAS RODRÍGUEZ
Los Tiempos

Cochabamba, considerada como el semillero del deporte nacional, vio nacer y dar sus primeros pasos a atletas que marcaron época en Bolivia y son un referente para las nuevas generaciones, que buscan mejorar los hitos históricos que impusieron.

En este grupo selecto se encuentran Karen Tórrez, en natación; Bruno Rojas, en atletismo; Marco Antezana, en motociclismo; Yazmine Sabja, en ráquetbol, y Gabriela Cortés, en tenis.

Tórrez fue la primera mujer en romper la barrera del minuto en los 100 metros libre en la natación nacional. También fue la primera boliviana en ganar una serie en unos Juegos Olímpicos, en la edición Río 2016.

También fue la primera nadadora en clasificarse a unos Juegos Olímpicos con marca mínima, lo hizo para Río 2016 al conseguir la mínima B.

En el ámbito internacional, Tórrez conquistó una medalla de oro en los Juegos Bolivarianos de Santa Marta 2017 en 50 libre, con una marca de 25”00, tiempo que aún continúa como récord del evento.

En los Juegos Suramericanos, Cochabamba 2018 sumó tres preseas de plata en 100 mariposa, 100 libre y 50 libre. De todos estos logros, sin contar que en toda su carrera rompió más de 15 récords nacionales en varias oportunidades, 10 marcas absolutas todavía permanecen en su poder.

Mientras, Bruno Rojas se mantiene como el hombre más veloz de Bolivia, después de 11 años. El velocista impuso el récord nacional en 100 metros planos en mayo de 2012, con un tiempo de 10”36c, marca aún vigente.

Rojas también es el dueño del récord en 200 metros planos con un tiempo de 20”63, impuesto en abril de 2016.

El atleta cochabambino fue el primero en ganar una serie durante unos Olímpicos. Sucedió en Londres 2012.

Rojas no tenía rival en las pruebas de velocidad en el país y conquistó varias medallas en diferentes competencias internacionales, como los Gran Prix Julia Iriarte, Mario Paz, en Bolivia, y Orlando Guaita de Chile.

Marco Antezana es el mejor piloto de motociclismo en circuito en el país. Muy joven fue campeón de los torneos bolivianos en las categorías más importantes de la especialidad de Cross: MX-1 y MX-2.

En 2018 Antezana se convirtió en el primer piloto nacional fichado por un equipo del exterior para competir y ser un corredor profesional que perciba un sueldo. Viajó primero a Argentina, donde fue campeón del torneo en MX-2 y subcampeón en MX-1.

Desde el año pasado, se encuentra en México, país donde compite para el Team DyD Kawasaki y además trabaja como entrenador. Antezana también se consagró bicampeón Latinoamericano en MX-1 en 2018 y 2019.

Una de las disciplinas que más éxitos le regaló a Bolivia es el ráquetbol, y Cochabamba es una cuna de campeones.

Yazmine Sabja es una de las raquetbolistas vallunas que marcaron historia, ya que fuera de brillar desde las categorías juveniles al conquistar cinco títulos mundiales junior, alcanzó, junto a la cochabambina que juega por Argentina, Valeria Centellas, el cetro mundial en dobles durante el evento en Costa Rica 2018. También obtuvo dos preseas de plata en los Juegos Suramericanos Cochabamba 2018.

La tenista valluna Gabriela Cortés, además de ser multicampeona nacional en diferentes categorías, conquistó varios títulos internacionales.

Estos logros la llevaron a liderar el ranking de la Confederación Sudamericana de Tenis (Cosat) por varias gestiones y en diferentes categorías.

Entre los varios títulos que obtuvo están las copas que ganó en el J5 La Paz y J5 Santa Cruz en 2020. Ambos torneos pertenecen a los circuitos de la Federación Internacional de Tenis (ITF, por sus siglas en inglés).

A su corta edad (19 años), Cortés ya es un referente de las nuevas generaciones y el ejemplo a seguir para consolidar los sueños deportivos.

La tenista Gabriela Cortés (izq.) y la patinadora artística Anahí Saavedra. HERNAN ANDIA

Saavedra es quien marca el camino

La patinadora artística Anahí Saavedra no solo fue la primera en representar al país en unos Juegos Suramericanos en Cochabamba 2018, sino que es la que marca el camino en una disciplina que da sus primeros pasos en Bolivia.

Saavedra es multicampeona nacional y ya tiene tres medallas de bronce a nivel internacional.

COCHABAMBA
Cada año más impresionante
626532
Pil

LA PRIMERA
La Primera
ENTIDAD FINANCIERA DE VIVIENDA
Donde nuestra gente deposita su confianza
Felicidades
Cochabamba
Brilla el sol de Septiembre radiante
reflejando la gloria inmortal
del gran pueblo que firme y constante,
fue primero en la lucha marcial.
626501