

UNIVERSIDAD MAYOR DE SAN ANDRÉS
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES
SOCIOLOGÍA



ALTA COCINA ANDINA Y CAMPO GASTRONÓMICO
Tesis para optar al grado de licenciatura en Sociología

POSTULANTE : Julio Alberto Canedo Rosso

TUTORA : Dra. Alison Louise Spedding Pallet

La Paz – Bolivia

2023

ÍNDICE

| | |
|---|-----|
| INTRODUCCIÓN..... | 1 |
| CAPÍTULO I. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN..... | 3 |
| 1. Delimitación y descripción del objeto de estudio..... | 3 |
| 1.1. Delimitación objeto de estudio..... | 3 |
| 1.2. Descripción de objeto de estudio..... | 4 |
| Institutos..... | 4 |
| Restaurantes y jefes de cocina..... | 5 |
| 2. Justificación..... | 7 |
| 3. Marco teórico..... | 9 |
| 3.1. <i>Haute cuisine y nouvelle cuisine</i> (Alta cocina y nueva cocina)..... | 9 |
| 3.2. Campo..... | 11 |
| 3.3. Habitus..... | 16 |
| 4. Preguntas de investigación..... | 19 |
| 5. Propuesta metodológica..... | 19 |
| 5.1. Proyecto <i>Back to The Roots</i> (BttR)..... | 21 |
| CAPÍTULO II. CAPITAL CULTURAL, INSTITUTOS DE FORMACIÓN Y ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA. INSTANCIA DE REPRODUCCIÓN DE PRODUCTORES | 22 |
| 1. Estructura institucional de institutos de formación culinaria..... | 22 |
| 1.1. Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia (EHT)..... | 22 |
| 1.2. Escuelas Manq'a..... | 26 |
| 2. Composición social de los estudiantes de institutos de formación gastronómica..... | 35 |
| 2.1. Estudiantes EHT..... | 35 |
| 2.2. Estudiantes Manq'a..... | 37 |
| CAPÍTULO III. AGENTES DEL CAMPO GASTRONÓMICO Y LA ALTA COCINA ANDINA..... | 41 |
| 1. Cocineros, chefs y restaurantes..... | 41 |
| 1.1. Procesos de formación profesional..... | 41 |
| Titulación, prácticas/pasantías, trabajo remunerado y principios de <i>distinción</i> dentro del <i>campo gastronómico</i> | 41 |
| 1.2. Concursos gastronómicos y acumulación de capitales..... | 44 |
| 1.3. Estudios de caso..... | 50 |
| 1.3.1. Gustu / Marsia Taha..... | 50 |
| 1.3.2. Popular / Juan Pablo Reyes..... | 63 |
| 1.3.3. Mi Chola / Miguel Fernández..... | 72 |
| 1.3.4. Sabor Clandestino / Marco Quelca..... | 78 |
| 1.4. Servicio, ambiente y marketing, la venta del concepto en torno al producto gastronómico..... | 89 |
| 2. Agentes especializados..... | 94 |
| 2.1. Clientes, comensales y/o consumidores..... | 94 |
| 2.2. Crítica gastronómica, periodismo gastronómico y redes sociales..... | 101 |
| CONCLUSIONES..... | 106 |
| Alta cocina andina y campo gastronómico..... | 106 |

| | |
|---|-----|
| Sin clientes no hay alta cocina..... | 115 |
| Pandemia y alta cocina (epílogo a manera de análisis coyuntural)..... | 117 |
| BIBLIOGRAFÍA..... | 119 |
| ANEXOS..... | 121 |

Gráficos

| | |
|--|-----|
| Gráfico 1: Relación entre campo gastronómico y campo literario planteado por Bourdieu..... | 18 |
| Gráfico 2: Pensum académico de la EHT..... | 25 |
| Gráfico 3: Programa del evento Manq'a Tinku..... | 29 |
| Gráfico 4: Menú almuerzo Manq'a..... | 33 |
| Gráfico 5: Captura de pantalla de video de performance de <i>Somos Calle</i> | 84 |
| Gráfico 6: Captura de pantalla de conversación de WhatsApp Sabor Clandestino..... | 85 |
| Gráfico 7: Relación <i>sacerdotes y profetas</i> en la alta <i>cocina andina</i> | 92 |
| Gráfico 8: Afiche promocional del evento Entretejidas del restaurante Gustu..... | 98 |
| Gráfico 9: Afiche promocional del evento Bosques del restaurante Gustu..... | 99 |
| Gráfico 10: Campo gastronómico y alta cocina andina | 115 |

Fotografías

| | |
|--|----|
| Fotografía 1: Interior del restaurante <i>Manq'a</i> ubicado en la Av. Sánchez Lima..... | 32 |
| Fotografía 2: Salón del restaurante <i>Gustu</i> | 52 |

Anexos

| | |
|---|-----|
| 1 Plan de estudios de la Primera Escuela de Hotelería y turismo de Bolivia..... | 121 |
| 2 Título de las Escuelas Manq'a..... | 123 |
| 3 Título de la Primera Escuela de Hotelería y turismo de Bolivia..... | 124 |
| 4 Menú Bolivia – Gustu..... | 125 |
| Fotos Gustu..... | 126 |
| Cordero higo..... | 126 |
| Cola de res canahua..... | 126 |
| Maruchan..... | 126 |
| Anticucho..... | 127 |
| Lagarto, cascara de sandía, frutilla..... | 127 |
| Palmito, vinagre balsámico de banana..... | 128 |
| Papalisa, pollo, cebolla..... | 128 |
| Trucha, tumbo, siracha..... | 129 |
| Pato, piña, cacao..... | 129 |
| Asai, salvia, hibiscus..... | 130 |
| Kari kari, chocolate blanco quemado..... | 130 |
| 5 Popular Cocina Boliviana..... | 131 |
| Menú semanal..... | 131 |
| Crema de verduras..... | 131 |
| Relleno de papa..... | 132 |
| Chicarrón de pollo..... | 132 |
| Watia de tubérculos..... | 133 |
| Trucha a la diablo..... | 133 |
| Churros..... | 134 |

| | |
|---|-----|
| Chirimoya..... | 134 |
| 6 Restaurante Mi Chola..... | 135 |
| Cena entrenzados..... | 135 |
| Menú..... | 135 |
| Tartar de llama..... | 135 |
| Chapunato y singani..... | 136 |
| Catuchupe..... | 136 |
| Paiche, yuca y ají gusanito..... | 137 |
| Se (h)a estido mi buñuelo..... | 137 |
| Patasca beniana..... | 138 |
| Sajta de papalisa con cola de res..... | 138 |
| Misky lawa..... | 139 |
| Textura de frutas..... | 139 |
| Otros platos del restaurante Mi Chola..... | 140 |
| Huminta..... | 140 |
| Chicharrón de caya, tartar de trucha y papel de ají amarillo..... | 140 |
| Ají de papalisa..... | 141 |
| Wilaphari..... | 141 |
| Menudito..... | 142 |
| Trucha, puré de camote y maracuyá..... | 142 |
| Helado de huminta..... | 143 |
| Flan de quinua..... | 143 |
| 7 Sabor clandestino..... | 144 |
| Menú Cascándole 1..... | 144 |
| Menú Cascándole 2..... | 145 |
| Ají de lengua..... | 146 |
| Carritos en el callejón de Cotahuma..... | 146 |
| Sucumbé de copuazú..... | 146 |
| K´aj..... | 147 |
| Latitud “0”..... | 147 |
| Ferrocarril..... | 148 |
| 1/4..... | 148 |
| La City..... | 149 |
| Sabor Clandestino..... | 149 |
| Plato Paceño..... | 150 |
| Batanes personales para hacer llajua..... | 150 |
| De tripas corazón..... | 151 |
| Locoto de tamarindo..... | 151 |
| Pan de batalla..... | 152 |
| Recorrido por el taller de cocina de Sabor Clandestino..... | 152 |
| Mentisán..... | 153 |
| 8 Cenas de degustación..... | 154 |
| Preste Popular – Julio Canedo..... | 154 |
| Cascándole 2..... | 156 |
| 9 Nota de prensa concurso Así Sabe mi Tierra..... | 161 |
| 10 FIGAB..... | 163 |

INTRODUCCIÓN

Teniendo en cuenta que la cocina hace parte de un entramado social, donde se juega una serie de distinciones que se manifiestan tanto en el ámbito público como el privado, planteamos un análisis de la formación del *campo gastronómico* en la *alta cocina andina*, expresada en la oferta comercial gastronómica, específicamente los restaurantes y los profesionales, cocineros y cocineras, que trabajan en restaurantes que ofrecen *alta cocina*.

Tomamos en cuenta la formación académica gastronómica de los cocineros profesionales y con ello analizar la *alta cocina andina* teniendo como base la incorporación de técnicas extranjeras sobre insumos bolivianos y la revalorización de estos insumos para desarrollar una oferta comercial aceptada por la elite paceña.

El diseño de la investigación se desarrolla en el capítulo primero, donde delimitamos el objeto de estudio a partir de instituciones de formación gastronómica, la *Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia* (EHT) como el instituto privado con mayor tiempo de existencia en el país que, desde 1976 forma profesionales en el área turística y gastronómica a nivel técnico medio y superior. Por otro lado, la escuela *Manq'a* que es una ONG encargada en formar jóvenes de barrios periurbanos de la ciudad de El Alto, con una capacitación de seis meses a nivel técnico básico en Gastronomía y alimentación. En ambos casos se otorgan certificados de acuerdo al nivel académico adquirido.

El análisis del *campo gastronómico* en torno a la *alta cocina* andina se llevó a cabo a partir de la observación de cuatro casos específicos: Marsia Taha, cocinera principal del restaurante *Gustu*; Juan Pablo Reyes dueño y jefe de cocina de *Popular Cocina Boliviana*; Miguel Fernández, propietario y jefe de cocina del restaurante *Mi Chola*; y Marco Quelca fundador del colectivo *Sabor Clandestino*. El análisis de sus propuestas gastronómicas (los platos y el servicio que venden), la formación de su discurso en torno al producto y la relación entre agentes del *campo* generan una oferta que es aceptada por los consumidores de la *alta cocina*, quienes a su vez generan distinciones y estatus en su grupo.

Para entender la oferta y el consumo cultural gastronómico que se genera en nuestro país a partir del 2011 utilizamos el análisis del concepto de *campo* de Pierre Bourdieu y la formación de una *alta cocina* explicada por Jack Goody que, junto con los datos recolectados del trabajo de *campo*, mostramos las características de este espacio social autónomo.

En el segundo capítulo se realiza una descripción de las instituciones de formación gastronómica analizando sus condiciones dentro del mercado y el impacto que tienen en la formación del *campo gastronómico*. Parte fundamental de la formación del *campo* es el estudiante de gastronomía que, de acuerdo a su formación profesional, establece criterios en torno a la actividad de transformación de alimentos y a la puesta en escena de sus ofertas gastronómicas. Entonces, el análisis de la composición social del estudiante que, mediante la certificación por parte de los institutos, que están avaladas por el Estado, nos aportan datos importantísimos para entender las relaciones que se dan entre agentes del *campo*.

En el capítulo tercero describimos a los agentes que conforman el campo gastronómico vinculado con la alta cocina andina, para ello desarrollamos un análisis del proceso entre la formación gastronómica y el ejercicio de la profesión, analizando las relaciones entre los estudiantes, al realizar sus prácticas o pasantías, y los restaurantes de *alta cocina* que en la mayoría de los

casos no retribuye económicamente el servicio prestado por el pasante, aludiendo a que este recibe a cambio conocimiento, habilidades y prestigio de manera gratuita. Las pasantías son captadas como un elemento que incrementa el *capital social* de los actores del *campo*, análisis que es validado tanto por estudiantes, profesionales y en algunos casos la clientela.

También analizamos los casos específicos de estudio, las ofertas gastronómicas que poseen mayor aceptación en la elite andina, específicamente paceña. Propuestas gastronómicas que, mediante el discurso de la revalorización de la identidad culinaria boliviana, en insumos, técnicas y métodos, se generan platos de autoría que son aceptados por los consumidores de esta *alta cocina andina*, cerrando este capítulo con una aproximación al análisis de los consumidores y los críticos gastronómicos.

Finalizamos el presente trabajo con la descripción de la *alta cocina andina y el campo gastronómico* mostrando sus agentes con sus discursos en torno a la elaboración de alimentos, cada uno con sus respectivos capitales que, en este grupo social, que está permanentemente en movimiento, generan luchas, encuentros y desencuentros dignos de ser estudiados.

CAPÍTULO I. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

1. Delimitación y descripción del objeto de estudio

1.1. Delimitación objeto de estudio

La enseñanza culinaria occidental formalizada se basaba anteriormente en la hegemonía de la cocina francesa, sin embargo, el 2011 ocurrió un quiebre a través de la gastronomía española que, inspirada en la *nouvelle cuisine*¹, viró hacia la cultura gastronómica regional, naciendo la *nueva cocina vasca* desarrollada por el cocinero vasco Ferran Adriá. Este quiebre hegemónico dentro de la cocina occidental, marcó el inicio del surgimiento y revalorización de "nuevas cocinas" a nivel mundial y Bolivia también entró en esta ola. Aunque hablar de una "alta cocina" en Bolivia es relativamente nuevo, en ella se puede identificar claramente este quiebre hegemónico con la cocina francesa.

Un ejemplo de ello es el restaurant Gustu, una iniciativa del empresario y cocinero danés Claus Meyer que, con el apoyo de la ONG Melting Pot², ha promovido el estudio de técnicas, insumos y cultura gastronómica boliviana, basada en la alimentación local. Otro ejemplo de esto es el cocinero Juan Pablo Reyes, chef del restaurante Popular Cocina Boliviana que generó una cocina basada en insumos, técnicas y conceptos predominantemente andinos. También podemos mencionar a Marco Quelca, titulado gastrónomo que trabajó en varios restaurantes españoles de *Estrellas Michelin*³, sin embargo, optó por generar una nueva propuesta gastronómica, que él la define como poseedora de identidad aymara. A través de intervenciones callejeras, reparte comida montada (servida) al instante en diferentes barrios de las laderas paceñas. Así mismo, realiza almuerzos de degustación⁴ inspirado en insumos nacionales y la aplicación de técnicas de vanguardia⁵ en espacios municipales del barrio Cotahuma, de la ciudad de La Paz.

Si bien una *Haute cuisine* o *alta cocina* se desarrollaba en ámbitos hoteleros y restaurantes que ofrecían una propuesta comercial basada en una cocina francesa, a partir del 2011 se encuentra la *nouvelle cuisine boliviana* que está siendo desarrollada por restaurantes independientes a cargo de cocineros que plantean una propuesta en base a insumos bolivianos. En la jerga

¹ Ver página 9.

² ONG con financiamiento de Claus Meyer, cocinero y empresario danés dueño del Noma, ubicado en Dinamarca, considerado el mejor restaurante del mundo el 2013-2014. Melting Pot realiza proyectos de capacitaciones sobre emprendimientos gastronómicos en sectores empobrecidos urbanos y rurales, en el caso de Bolivia financia las escuelas Manq'a.

³ Una guía de restaurantes que otorgan tres categorías, una estrella para restaurantes que manejan técnicas básicas apropiadas al tipo de cocina que ofrece, dos estrellas otorgadas por uso de técnicas apropiadas y calidad de servicio y tres estrellas a la suma de las dos anteriores más la creatividad en la elaboración de platos. Los criterios de selección se basan en aspectos estéticos europeos desarrollados en la *alta cocina* de ese continente.

⁴ Menú con diferentes tiempos de comida que son una serie de bocados que en algunos casos van desde tres hasta treinta. Un ejemplo de "tiempo" es un almuerzo en alguna pensión paceña que consta con entrada, sopa, segundo y postre, esto sería un almuerzo con cuatro tiempos.

⁵ Se refiere a técnicas modernas de cocina como elaboración de alimentos con la incorporación de elementos químicos comestibles para poder realizar, por ejemplo: falsos caviars, esterificaciones inversas, papeles comestibles, tierras comestibles, gelatinas calientes, manejo de nitrógeno líquido o hielo seco, etc.

gastronómica paceña se maneja el concepto de “vieja escuela” para referirse a los cocineros con educación gastronómica clásica francesa y “nueva escuela” para referirse a los cocineros que manejan y rescatan la gastronomía boliviana como base para las propuestas comerciales.

Así mismo, este quiebre en la cocina parece estar incidiendo también en la oferta curricular de las universidades e institutos donde se imparte la carrera de gastronomía en La Paz. Un ejemplo de ello son las investigaciones sobre comida tradicional que ha empezado a realizar la carrera de gastronomía de Univalle.⁶

Ahora bien, estas transformaciones nos llevan a cuestionar la manera en que se está concibiendo la *alta cocina* desde esta perspectiva que se sustenta conceptualmente en el empleo de técnicas culinarias y el uso de insumos vinculados con la tradición alimentaria andina, y la manera en que esta nueva ola está transformando los significados y los agentes de la cocina andina en general. Para dar cuenta de este entramado social, en la presente propuesta de investigación, pretende estudiar a los cocineros ligados a esta nueva tendencia de la cocina, teniendo en cuenta su trayectoria, vinculada a su formación y su ambiente de trabajo. Para esto, será necesario acercarnos a los espacios en los cuales estos expertos han adquirido sus técnicas y conocimientos (ambientes familiares, o espacios académicos). Y también acercarnos a los restaurantes y espacios en donde estos cocineros estén desarrollando su trabajo.

Es necesario realizar un análisis del cliente, como consumidor de esta cocina. Es un cliente que posee ciertas características, vinculadas a lo económico, ya que deben contar con alto capital económico para poder acceder a estos servicios⁷. También desarrollan cierto conocimiento culinario, pueden ser personas extranjeras o nacionales que en algunos de los casos visitaron o residían en el extranjero, y también personas que poseen capital político en el caso de ministros, diputados o diplomáticos.⁸

1.2. Descripción del objeto de estudio

Institutos

Primera Escuela de Hotelería y Turismo (EHT)

Su ubicación central es en la avenida Sánchez Lima esquina Aspiazu. Desde 1976 ofrece formación gastronómica. Inició sus actividades como una escuela para “señoritas” dirigida por Matilde Mendizábal bajo el nombre de Escuela de las Américas. Luego de la muerte de la directora pasó a denominarse Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia (EHT), bajo la dirección de Guillermo Iraola Mendizábal, hijo de Matilde Mendizábal, quien introdujo una educación destinada a profesionales dedicados a la hotelería y a la gastronomía. Actualmente cuenta con 6 anexos repartidos por el barrio de Sopocachi, cuenta con veinte laboratorios de

⁶ Desde el año 2017 al 2019 trabajé en la Universidad Privada Del Valle de la ciudad de La Paz, como Coordinador Académico de la Carrera de Gastronomía.

⁷ En el caso de Gustu, el costo por la cena degustación denominada “Menú Bolivia” tenía un costo de 850 bolivianos el año 2020, tras la pandemia y su reapertura su costo es de 380 bolivianos reduciendo su propuesta de diez y siete a cinco tiempos (más adelante profundizamos la explicación).

⁸ El caso del embajador de Inglaterra, James Thornton, el viceministro de turismo, Ricardo Cox, o el diputado del Movimiento al Socialismo, Manuel Canelas, personas que deben al igual que otros clientes hacer fila para poder acceder al almuerzo en *Popular Cocina Boliviana*.

cocina y aulas teóricas, llegando a tener aproximadamente 2.000 estudiantes,⁹ siendo el instituto culinario más grande de Bolivia.

Bajo resolución ministerial otorgada por la cartera de Educación del Estado, las carreras que ofrecen son técnico superior en gastronomía, técnico superior en turismo, técnico medio en cocina profesional, técnico medio en pastelería profesional y capacitación en bar y servicio. Las carreras con titulación en técnico superior tienen una duración de tres años, las de técnico medio una duración de dos años y las capacitaciones son de seis meses. La educación impartida es modular con materias mensuales, pasando dos materias por mes.

Manq'a

Manq'a es una escuela de cocina financiada por ONG's como Melting Pot e ICCO¹⁰, empezó siendo semillero de cocineros del restaurante *Gustu*, pero ahora es una organización independiente que realiza capacitaciones en gastronomía con ocho escuelas en la ciudad de El Alto, una en Sucre, dos en Cali (Colombia) y una en Honduras¹¹. El tiempo de capacitación es de seis meses y otorga apoyo técnico a los capacitados para que puedan emprender negocios propios.

Restaurantes y jefes de cocina

Gustu, Chef Marsia Taha

Restaurante ubicado en la calle 10 de Calacoto, abierto el 2013 con financiamiento de Claus Meyer, dueño en ese entonces del restaurant danés Noma, considerado el mejor del mundo por la organización *The World's 50 Best Restaurants*.

Gustu es un restaurante que ocupó el puesto número 28 en los premios *Latinamerica's 50 best restaurants 2017*¹². Una cocina con insumos bolivianos y con técnicas de vanguardia son la característica de este restaurante, con carta de bocadillos, coctelera en base a bebidas bolivianas, carta de platos y menú de degustación de diferentes tiempos, el más extenso que hasta el 2020 constaba de 17 pasos y actualmente, tras la problemática sanitaria, consta de tres a cinco pasos.¹³

El subsuelo está destinado al almacén y producción de la *mise en place*¹⁴ equipado con cámaras frigoríficas, hornos industriales, fermentadoras, maquinas mezcladoras, etc. El segundo piso es el restaurante con capacidad para cien personas en salón principal, diseño minimalista que tiene a la cocina como elemento central que está a la vista de los clientes, y el tercer piso en el que se encuentra el salón destinado a eventos y a coctelería además del laboratorio en el que realizan

⁹ Dato obtenido el 2019 antes de la pandemia, actualmente (2023) cuenta con 400 estudiantes inscritos en todos los niveles según datos obtenidos en conversaciones con docentes del instituto.

¹⁰ Agencia de cooperación holandesa.

¹¹ Tanto en Colombia como en Honduras tiene el nombre de Manq'a.

¹² El año 2022 obtuvo el puesto número 45 de la lista.

¹³ En cocina se utilizan los términos "menú de tiempos" o "menú de pasos" para hacer referencia a la cantidad de platos servidos para un cliente/comensal en una comida.

¹⁴ Término francés que literalmente significa *puesto en su lugar*, se refiere al orden de las preparaciones para cocinar los alimentos.

experimentos culinarios con insumos bolivianos, por ejemplo, vino espumante de chuño o aceto balsámico¹⁵ de vinagre de plátano.

Inició sus actividades bajo la dirección de Kamila Seidler, cocinera danesa que realizaba creaciones culinarias con insumos bolivianos y técnicas europeas. Luego la cocina quedó a cargo de Marsia Taha y Mauricio López, ambos cocineros bolivianos egresados de la EHT.

Popular Cocina Boliviana, chef Juan Pablo Reyes

Restaurante abierto desde noviembre del 2016 ubicado en la calle Murillo 826 casi calle Santa Cruz. Atienden el servicio de almuerzo y cobra a 79 bolivianos (empezó con 45 bolivianos, luego incrementó a 50 bolivianos, luego 65 bolivianos), por un menú de tres tiempos¹⁶ Ofrece un menú semanal que consta de snack, compuesto de pan marraqueta, llajua asada¹⁷ y k'allu¹⁸ ; dos variedades de entrantes; tres opciones de plato principal, dos con carne y una vegetariana; y dos opciones de postre, todo con refresco¹⁹ de fruta o semilla, licuado o hervido.²⁰ Una cocina a la vista de los clientes con una barra de servicio donde el cliente puede observar directamente la preparación de platos y su montaje e inclusive hablar con el chef y los cocineros.

Un local con capacidad para sesenta clientes por día; de lunes a sábado, menú basado en rescatar la *cocina boliviana popular* con la revalorización de técnicas e insumos bolivianos. Los dueños son dos gastrónomos egresados de la EHT y una fotógrafa encargada del servicio y el marketing.

Realizan cenas de degustación con cocineros invitados, estos eventos se denominan *Preste Popular* en la cual participé el 17 de enero del 2018, presentando un menú de degustación con elementos andinos y amazónicos.

Mi Chola, chef Miguel Fernández

Restaurante ubicado hasta el 2020 en el pasaje Medinacelli 721, Sopocachi, abierto en mayo del 2018 bajo la idea de realizar una cocina con elementos bolivianos y técnicas de vanguardia. El jefe de cocina es un gastrónomo titulado de la EHT y tuvo experiencia laboral en restaurantes europeos como Arzak,²¹ ofrece un menú a la carta y realiza cenas de degustación denominadas *Entrenzados*. Actualmente el restaurante Mi Chola se encuentra en el mismo pasaje en la esquina de la avenida 20 de Octubre, con un ambiente de mayor espacio, con la finalidad de funcionar, también, como galería de pinturas de artistas de origen aymara con temática enfocada en las cholos y cholos.

¹⁵ Preparación de origen italiano que consiste en saborizar un vinagre con hierbas u otro elemento.

¹⁶ Entrada, segundo y postre.

¹⁷ Lljua a base de tomate, locoto, quirquiña asados en sartén y luego procesados en batan.

¹⁸ Ensalada de origen cochabambino, está elaborada con cebolla, tomate y queso.

¹⁹ Los más comunes son de tumbo, mocochoinche o linaza.

²⁰ Linaza, mocochoinche, tumbo.

²¹ Restaurante del cocinero vasco Jose Maria Arzak, uno de los impulsores de la *nouvelle cuisine* española predecesor y mentor de Ferrán Adriá, que fue el cocinero español que asumió la imagen de generador y propulsor de la ruptura de la hegemonía de la gastronomía francesa en la alta cocina española.

Sabor Clandestino, chef Marco Quelca

A cargo del cocinero titulado de la EHT, quien también estudió en la Escuela D'Gallia de la República del Perú y en el Centro de Estudios Turísticos en Tenerife. Trabajó en las cocinas del hotel Gran Bahía del Duque y de los restaurantes Sinfonía, Las Aguas y Royal Garden. Desempeñó temporadas de cocina en los restaurantes Kabuki, Rita y Champagne con el chef Andrea Bernardi y El Bohio con Pepe Rodríguez, todos en España.

En Bolivia escribe un libro de cocina con insumos bolivianos llamado Sabor Clandestino, el cual da inicio a su proyecto de ocupación temporal callejera, montando un performance culinario, obsequiando comida en barrios populares de las ciudades de La Paz y El Alto; insumos nacionales elaborados con técnicas de vanguardia que reparten los miembros del colectivo que con ropa negra y pasamontañas atraen la atención de transeúntes, comerciantes y comideras.

También realiza otro proyecto que se denomina Cascándole, una oferta de menú de degustación de cinco tiempos que consiste en recoger 20 clientes que previa paga programada de 380 Bs, salen desde la Plaza del Estudiante y son trasladados a algún mirador de la ciudad donde se lleva a cabo la degustación. Creaciones a base de elementos nacionales y técnicas de vanguardia hacen de esta experiencia una propuesta diferente en la ciudad de La Paz.

El año 2022, en el marco de la Reunión Anual de Etnología, destinado al análisis de la alimentación bajo el concepto de “crianza mutua”, organizado por el Museo Nacional de Etnografía y Folklore, este cocinero fue acusado públicamente por acoso sexual, motivo por el que fue cancelada su participación para el cierre del evento, causando una seguidilla de denuncias de varias cocineras que trabajaron con él, si bien las denuncias de acoso sexual, violación y violencia fue de manera pública mediante las redes sociales, aún no se realizó una denuncia formal.

2. JUSTIFICACIÓN

La cocina como expresión cultural de la sociedad es una actividad que es poco estudiada por las ciencias sociales en nuestro país. Las prácticas rituales alimentarias²² son elementos de distinción social, tanto para el consumidor, cliente o comensal y también para las personas que ofrecen ciertos alimentos en el mercado, esto hace que sea necesario realizar estudios sobre esta actividad.

En el contexto actual, la cocina paceña de elite se ve notoriamente marcada por ofertas comerciales gastronómicas (restaurantes) que generan cierta aceptación en un grupo de clientes. Un “boom” de la *alta cocina* boliviana se ve desde 2011 en la ciudad de La Paz, con la apertura de restaurantes que muestran una ola de revalorización de insumos locales y empleo de técnicas andinas.²³

²² “El consumo utiliza a las mercancías para hacer firme y visible una serie particular de juicios en los cambiantes procesos de clasificación de las personas y los acontecimientos. Ya lo hemos definido como una actividad ritual” (Douglas y Isherwood, 1990; 83).

²³ Si bien antes del 2011 se vieron algunos casos como el Café Consulado que proponía una nueva cocina boliviana, el restaurante Madam Ulupika que también ofrecía cocina de autor con insumos bolivianos y la publicación del libro de recetas de Gerard Germain titulado *El arte en la gastronomía boliviana*. La incidencia de estos no fue relevante hasta

Las ciencias sociales en Bolivia han dejado de lado el estudio de ciertas prácticas de consumo cultural, como la cocina, donde también se expresa la transformación del entramado social. Pues en el último decenio se puede observar un quiebre paradigmático²⁴ en la *alta cocina andina*, que empieza a reivindicar la identidad cultural de la región, incorporando técnicas y sabores de origen indígena andino.²⁵ Suele ser sustentado por parte de los cocineros que realizan esta oferta, con conceptos como descolonización, cosmovisión andina, interculturalidad, revalorización cultural, que dan cuenta de la riqueza del debate desde el ámbito gastronómico. Y si bien se reconoce que existe un cambio de paradigma, se hace necesario explicar el entramado social de esta transformación, cuáles son los agentes gastronómicos y significados en torno a la cocina, y la lucha entre estos.

El año 2009, Mircko Vera defendió su tesis de grado en Sociología llamada “Alimentación de la élite paceña”, un estudio que se realizó en el ámbito privado, en unidades familiares.

Vera muestra acciones y un consumo cultural que diferencia a la élite paceña emergente y establecida de otros sectores de la población, pero que esta diferenciación no se manifiesta en una cocina de elite, indicando que “...un aspecto diferenciado y jerárquico de la cocina de la élite radica en la cantidad y variedad de productos que surte su cocina, pero la propia cocina de la élite no muestra muchos esfuerzos por desarrollar una alta cocina y más bien presenta la misma estructura de la cocina popular” (Vera, 2009: 17).

Sobre el factor diferenciador del gusto, relacionado con la cocina y las bebidas, Vera indica que la élite paceña tiene la posibilidad de pagar más por productos que no siempre son de buena calidad ni se realizan con una técnica gastronómica de acuerdo al precio que cobran. “El ‘gusto’ también se muestra como un elemento de distinción, como una aptitud que permite valorar o disfrutar de algo que un gusto vulgar es incapaz de reconocer. Evidentemente la élite paceña posee esta facultad, sin embargo, carece de originalidad e iniciativa propia, hecho que se revela en su cocina” (Vera, 2009; 120). Esto cambió a partir del 2011, momento en el que la *nouvelle cuisine* boliviana entró en el mercado ofreciendo una nueva visión de la *haute cuisine* que se desarrollaba en los restaurantes.

En este sentido, el presente estudio pretende aportar al análisis del surgimiento de una cocina de élite a partir del 2011, manifestada en el ámbito comercial, específicamente los restaurantes. Esta cocina de élite paceña se encuentra relacionada con el surgimiento de un *campo gastronómico* que se basa en el uso de insumos bolivianos enmarcados en su *revalorización* y en la identidad culinaria boliviana dentro del marco de una *nouvelle cuisine* (nueva cocina) boliviana, impulsada por la formación culinaria de las escuelas y universidades que cuentan con carreras de gastronomía. La Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia fue fundada en 1969, seguida

la apertura del restaurante *Gustu* y la puesta a la vista de una nueva manera de preparar alimentos con insumos bolivianos.

²⁴ El desarrollo de una *alta cocina* boliviana, según Mircko Vera (2009), se estancó en la década de los cincuenta, con características de baja creatividad en su elaboración. En el 2011 (dos años después del estudio de Vera) se generó el surgimiento de una nueva tendencia culinaria dentro del marco de la *nouvelle cuisine* que llegó a modificar percepciones culinarias en miembros del *campo gastronómico* de nuestro país, que veremos más adelante sobre su influencia la gastronomía occidental, incluida la boliviana.

²⁵ Una característica del Patrimonio Alimentario es que engloba los insumos, las técnicas aplicadas para la transformación de los alimentos, los utensilios utilizados y las personas portadoras del conocimiento culinario.

por escuelas que también imparten formación gastronómica a nivel técnico básico, medio y superior, y luego universidades a nivel de licenciatura como la Univalle, el año 2015.

3. Marco teórico

3.1. *Haute cuisine y nouvelle cuisine* (alta cocina y nueva cocina)

Necesitamos referirnos a dos conceptos que, en el ámbito gastronómico, están relacionados ya que *haute cuisine* es la base para la *nouvelle cuisine*, dos tendencias gastronómicas, la primera desarrollada en ciertas culturas y la segunda instituida en Francia. Ambas se propagaron por las culturas gastronómicas occidentales.

Goody en su libro *Cocina, cuisine y clase, Estudio de sociología comparada* (1995), hace un análisis del surgimiento de la *haute cuisine* en las culturas china, india, árabe, egipcia, griega y romana hasta llegar a la inglesa, para realizar una comparación con África Occidental. Indica que no realiza su análisis desde un punto de vista gastronómico francés, que más adelante desarrollaremos:

Si bien me refiero al desarrollo de una *cuisine* diferenciada, una *haute cuisine* comparada con una baja *cuisine*, tal vez sea preferible referirse a una cocina más alta y más baja para evitar algunas consecuencias específicas del uso francés (Goody, 1995:133)

Indica que existe una relación directa entre el desarrollo de una *cuisine* y la jerarquización social y esta va desarrollándose en el marco de la complejidad en la elaboración de los platos preparados por y/o para las élites:

...los modos de preparación y combinación de los ingredientes, parecen ser ya más complejos... A medida que la *cuisine* se volvía más elaborada, también se diferenciaba en la línea de la jerarquía social. (Goody, 1995: 135)

Analizando el texto de Ateneo, escrito alrededor del 200 d.c. *Los Dipsosofistas*, “*Connoisseurs en el arte del comer*” o “*El banquete de los entendidos*” Goody indica que se da:

El desarrollo de la *haute cuisine*, en particular con la dependencia de una variedad de platos que son en su mayor parte invención de especialistas. Pero no del todo. La alta *cuisine* también incorpora y transforma lo que, desde el punto de vista nacional, es la comida regional de los campesinos y la cocina de los extranjeros. En términos de clase y *cuisine*, cuanto más alto nos encontramos en la jerarquía, más amplios son los contactos y más vasta es la perspectiva... La alta *cuisine* debe adquirir inevitablemente ingredientes del ‘exterior’ (Goody, 1995:141)

Esto es algo que en la cocina boliviana se va desarrollando: el uso de insumos nacionales en torno a la idea de su revalorización, utilizando conocimientos culinarios campesino-rurales, pero en la mayoría de los casos se los cocina aplicando técnicas extranjeras, esencialmente francesas, que modifican incluso las presentaciones de los platos.²⁶ No sólo la aplicación de insumos y

²⁶ Es el caso del restaurante *Popular Cocina Boliviana*, que en su menú hacen cocina boliviana con platos que son considerados patrimoniales, pero que los sirven bajo otros patrones estéticos, rompiendo la tradición minimalista que caracteriza a la *nouvelle cuisine*.

técnicas extranjeras son una característica de la *alta cocina*, también sufre modificaciones en las acciones relacionadas con los modos de ingerir el alimento y las personas que lo preparan

...estas diferencias en la distribución (de alimentos de manera jerárquica en la India) estuvieron acompañadas por el crecimiento de una *haute cuisine* con sus expertos cocineros, el servicio de camareros y la preparación de platos especiales. Al mismo tiempo, existe una elaboración de reglas de etiqueta y hospitalidad (...) El arte de cocinar se fue desarrollando gracias al vivo interés de los príncipes reales, en especial en los grandes banquetes de boda y en las ofrendas a los dioses (Goody, 1995: 153).

Goody indica que la *alta cocina* “es característica de las sociedades donde las diferencias en los estilos de vida invaden la escena social. La jerarquía de rangos y clases adquieren una forma culinaria...” (Goody, 1995:150). Los clientes que asisten a estos restaurantes o eventos gastronómicos generan y desarrollan un conocimiento sobre los insumos y las técnicas que utilizan como diferenciador, asignándose y asignando a otros diferentes grados de conocimiento en torno a la comida y a la cocina.

En relación a lo planteado por Goody, Rossells, en su libro *La Gastronomía en Potosí y Charcas, Siglos XVII, XIX Y XX* señala que la cocina popular “tiene una evolución lenta y está asentada en un conocimiento ancestral que, transmitido por las vías de la imitación y la costumbre, aplica procedimientos fijados por la tradición”, y citando a Jean Revel indica que “la cocina “sabia” o gran cocina necesita el contacto con la popular y generalmente se funda en un conocimiento tradicional de considerable desarrollo” (Rossells, 2009:27). Si bien esta explicación es muy pobre conceptualmente, muestra el estado de los estudios que se realizan en Bolivia respecto al consumo cultural relacionado específicamente con la cocina.

Podemos definir aspectos centrales de una *haute cuisine* relacionados con la diferenciación en relación con insumos, la documentación de las recetas y la evolución de técnicas de cocción que dan características específicas a la cocina de élite de una sociedad, todo esto bajo una influencia europea, específicamente francesa.

El término *nouvelle cuisine* fue empleado por dos críticos gastronómicos franceses, Henri Gaut y Christian Millau, para distinguir a cocineros jóvenes en 1972, que pretendían instaurar una cocina “diferente” en Francia.²⁷

Esta *nouvelle cuisine* se caracteriza por ser una cocina “más ligera” en comparación con la *haute cuisine*,²⁸ es una cocina sin mucho contenido calórico, baja en grasas y en contenido de carbohidratos. Se emplea técnicas de cocción que permite la presentación de alimentos frescos, también se caracteriza por la modificación estética del “servido de los platos”, reduciendo

²⁷ Como Paul Bocuse, cocinero considerado el fundador de la *nouvelle cuisine* en Francia.

²⁸ *Haute cuisine* o Alta cocina en español. Es un término empleado en institutos gastronómicos como una tendencia culinaria francesa propuesta y llevada adelante por el cocinero, restaurador y escritor culinario francés Auguste Escoffier, que formó sociedad con Cesar Ritz y a partir de 1890 impulsaron el desarrollo de una cocina con bases francesas en todos los hoteles Ritz del mundo, logrando expandir la hegemonía de la cultura gastronómica francesa a diferentes países, influenciando el consumo cultural gastronómico de sus elites.

porciones e introduciendo el minimalismo²⁹ como una nueva tendencia culinaria. La *nouvelle cuisine* es una extensión de la *haute cuisine*, pero no posee una predominancia francesa en su estructura, busca la incorporación de mayor cantidad de insumos, técnicas, utensilios de cada país o región.³⁰

La *nouvelle cuisine* influyó a las cocinas de varios países, pero en España fue donde se dio la ruptura con la influencia hegemónica cultural de la gastronomía francesa, siendo replicada por cocineros de diferentes países del mundo, inclusive los asiáticos,³¹ viendo los insumos, técnicas y métodos de cocción de sus culturas gastronómicas, como elementos de *su propia nueva cocina*.

3.2. Campo

Teniendo en cuenta que Bourdieu recalca que no le “gustan mucho las definiciones profesionales” (Bourdieu y Wacquant. 2008: 132) podemos indicar que su análisis sobre campo, capital y habitus desarrolla desde lo aplicativo y práctico. El indica que los conceptos “solo adquieren un significado dentro de un sistema de relaciones” (2008: 133). Cada campo es un espacio social de relaciones entre agentes que son personas o instituciones inmersas en una especie de juego, teniendo en cuenta que tiene “regularidades que no son explícitas ni están codificadas... una competencia entre jugadores” (2008: 135).

...debemos primero plantear la existencia de un espacio social, comparable al espacio físico.... Construido sobre la base de principios de diferenciación o de distribución construidos por un conjunto de propiedades que actúan dentro del universo social considerado, este espacio está orientado con un polo positivo y un polo negativo en el que los individuos no están situados en cualquier lugar, de una forma cualquiera, sino que ocupan un lugar determinado por su posición en la distribución de recursos sociales. Los individuos pertenecientes a regiones diferentes de este espacio están separados por distancias más o menos grandes, pero también pueden efectuar, no de una forma cualquiera, traslados al interior de este espacio, los mismos que exigen esfuerzos y, de manera general, tiempo. (Bourdieu, 2001: 60)

En su obra *Las reglas del arte: Génesis y estructura del campo literario* (1997) en la que realiza un análisis de la formación del *campo literario* en Francia, Bourdieu nos muestra la estructura de un campo autónomo y una lucha de capitales por parte de sus agentes participantes. Esta obra nos ayudará a analizar específicamente la formación del *campo gastronómico* en los Andes, específicamente en la ciudad de La Paz. Bourdieu indica que en un campo.

²⁹ Del inglés *minimalism*, de *minimal* 'mínimo' e *-ism* '-ismo'. / 1. Corriente artística contemporánea que juega con elementos limitados. / 2. Tendencia estética e intelectual que busca la expresión de lo esencial eliminando lo superfluo. (RAE).

Se aplica en la *alta cocina* sobre la estructura del “montaje de las preparaciones” en los platillos que se sirven a los clientes/comensales.

³⁰ En España se desarrolló la *nouvelle cuisine vasca* más que la *nouvelle cuisine española*. Esto influenciado por la coyuntura política por la que atraviesa la región.

³¹ La cultura gastronómica asiática mantiene características diferentes a las occidentales, cortes, tipos de cocción y emplatados están bajo otros parámetros técnicos y estéticos. El sushi por ejemplo es una preparación de origen chino-japonés que desde el siglo XVII mantiene una tendencia minimalista en su presentación.

...en la fase de construcción, periodo heroico en el cual los principios de autonomía se convierten en mecanismos objetivos, inmanentes a la lógica del campo, residen aún, en su mayor parte, en las disposiciones y las acciones de los agentes... es un lugar donde se mueve una especie de ballet bien regulado en el que los individuos y los grupos van evolucionando, ora oponiéndose unos a otros, ora enfrentándose, ora marcando el mismo paso, y luego dándose la espalda, con separaciones a menudo chocantes, y así sucesivamente hasta hoy (Bourdieu, 1997: 175).

El *campo gastronómico paceño* estaría conformado por agentes vinculados a la profesión gastronómica. Por un lado, están los profesionales que acumulan capital cultural y los que generan conocimiento empírico, que los divido en dos grupos: *la vieja escuela* y *la nueva escuela*. Por el otro lado los clientes que son los consumidores de estas propuestas gastronómicas.

Este espacio de lucha y baile, que ahora denominamos *campo gastronómico*, y que se generó en la ciudad de La Paz, posee agentes, grupos e instituciones que participan para su desarrollo, con la influencia de escuelas gastronómicas e inversiones en restaurantes como el caso de la ONG danesa Melting Pot que junto a su brazo operativo MIGA,³² impulso el restaurante Gustu.³³

Bourdieu indica que las autonomías del campo artístico están a la medida de “la emergencia del conjunto de las instituciones específicas” (1997: 428) que el autor describe como:

...lugares de exposición (galerías, museos, etc.), instancias de consagración (academia, salones, etc.), instancia de reproducción de los productores (escuelas de bellas artes, etc.), agentes especializados (marchantes, críticos, historiadores del arte, coleccionistas, etc.), dotados de las *disposiciones* objetivamente requeridas por el campo y de las *categorías de percepción y de valoración específicas*, irreductibles a aquellas que están en vigor en la existencia corriente y capaces de imponer una medida específica del valor del artista y de sus productos (1997: 428).

Estas instituciones específicas para el campo gastronómico podían ser museos, ambientes públicos o privados como lugares de exposición; restaurantes y lugares de performances como instancias de consagración; instituciones de formación gastronómica como escuelas, institutos y universidades como instancias de reproducción de productores; y consumidores nacionales y extranjeros, críticos gastronómicos, periodistas gastronómicos, como agentes especializados que le dan al cocinero o cocinera de alta cocina andina el rango de artista por lo que consideran arte a su comida.

En este proceso se creó un espacio de lucha en el que, como explica Spedding (2017: 60) los consumidores no-productores, en el caso de la gastronomía paceña los clientes, tuvieron que ajustarse a la oferta de los restaurantes y sus cocineros que lanzaron una nueva propuesta culinaria, generando con esto la búsqueda de una autonomía del *campo gastronómico*.

Este surgimiento de un campo de luchas entre agentes, que ofrecen alternativas no tradicionales dentro de la oferta comercial de los restaurantes que hasta el 2011 planteaban una cocina con

³² MIGA: Movimiento de Integración Gastronómico Alimentario de Boliviana, entidad no gubernamental encargada de crear redes de conexión entre productores de alimentos, distribuidores, cocineros, empresas gastronómicas, consumidores, sector público y sector privado con interés en la gastronomía.

³³ El primer restaurante boliviano considerado de dentro de la tendencia nouvelle cuisine.

base francesa inspirada en *haute cuisine*, donde ahora estos “jóvenes cocineros” plantean la *nouvelle cuisine* boliviana.

Los *sacerdotes*, los expertos consagrados en el campo, que generalmente representan las posiciones de mayor antigüedad de establecimiento allí, exponen los criterios ortodoxos, y obtienen los mayores beneficios a cambio de su producción. Se enfrentan a los profetas, generalmente recién llegados, que presentan criterios heterodoxos y hasta heréticos desde el punto de vista del sacerdote. Los profetas buscan derrumbar la vieja ortodoxia y colocar a ellos y sus seguidores en la posición de sacerdotes (Spedding, 2017: 57).

La *vieja escuela* o los cocineros antiguos, cocineros que fueron formados bajo la formación gastronómica francesa y que ejercen su trabajo en restaurantes catalogados como *haute cuisine*, atrincherados en algunos hoteles de cinco estrellas y restaurantes clásicos,³⁴ o formaron sus escuelas y asociaciones de *chefs*, como la escuela Bolivia Gourmet del cocinero Oscar Mora, el instituto Arte Culinario (ACI) Internacional del cocinero Abrham Salas, la Asociación de Chefs de Bolivia (ACB), la Asociación Boliviana de Chefs (ABC) o la Asociación de Gastrónomos de Bolivia (AGB) vendrían a ser los *sacerdotes* mientras algunos cocineros que ejercen su trabajo desde el 2011 serían los *profetas* que buscan cambios en el cómo conducir la gastronomía boliviana.

Entre estos agentes gastronómicos, profetas, podríamos identificar a Marco Quelca con su proyecto Sabor Clandestino y Juan Pablo Reyes con el restaurante Popular Cocina Boliviana, Miguel Fernández del restaurante Mi Chola y Marsia Taha del Gustu, los cuales describimos más adelante.

Enrique Martin (2008) habla sobre el campo relacionado con la actividad gastronómica:

Así, podemos comparar un cocinero de cuartel u hospital con un cocinero que figure en las guías gastronómicas. Para comprender la producción del primero lo esencial es el *señor*, es el superior jerárquico -la dirección de la organización- quien determina, a grandes rasgos, lo que se cocina; el cocinero de cuartel no decide las elaboraciones culinarias en un espacio de competencia con otros cocineros. Por el contrario, en el caso del cocinero del restaurante de lujo, su actividad se juega en un espacio de competencia -con otros cocineros de restaurantes similares- y comprender su actividad implica, en primer lugar, ponerla en relación con el espacio de competidores, con este campo jerarquizado de posiciones de posibles gastronómicos (Martin, 2008: 16).

Es importante aclarar que Bourdieu propone un análisis de campos desde una mirada global, general y específicamente relacional por lo que no es conveniente referirnos a subcampos en nuestros estudios. Esta investigación aborda la alta cocina y el campo gastronómico, delimitando el estudio a un espacio específico y definido.

Un campo no tiene partes, componentes. Cada subcampo tiene su propia lógica, reglas y regularidades, y cada estadio de la división de un campo implica un auténtico salto cualitativo. Todo campo constituye un espacio de juego potencialmente abierto cuyas fronteras son *confines dinámicos* que son objeto de luchas dentro del campo mismo (Bourdieu y Wacquant., 2008: 142)

³⁴ Hotel Presidente, Hotel Gloria, Hotel Ritz y restaurantes como Vienna y Chalet La Suisse.

Para hacer un análisis de campos se debe tener en cuenta los “tres momentos necesarios e internamente conectados” que explica Bourdieu (2008: 143) “analizar la posición del campo frente al campo de poder”. Específicamente sobre esto podemos comparar el campo gastronómico con el campo literario analizado por el autor que indica que el campo literario “este contenido en el campo del poder, donde ocupa una posición dominada”, a lo que podríamos indicar que el campo gastronómico, específicamente el de la alta cocina, está contenido en el campo de poder logrando que los cocineros y cocineras de alta cocina sean “una fracción dominada de la clase dominante”.

El segundo momento de análisis planteado por Bourdieu es el de la necesidad de “trazar un mapa de estructura objetiva de las relaciones entre las posiciones ocupadas por los agentes o instituciones” que componen el campo, luchando y acumulando capitales de acuerdo a sus trayectorias, y, por último, el tercer momento que se refiere al análisis del habitus de los agentes, concepto que analizamos más adelante.

El segundo momento hace referencia a los capitales, que son las “fichas” que los agentes acumulan a lo largo de su trayectoria, que les sirven para poder jugar dentro del campo. Bourdieu indica que “la tarea de la ciencia es descubrir la estructura de la distribución de especies de capital que tiende a determinar la estructura de las posturas adoptadas individual o colectivamente por medio de un análisis de los intereses y disposiciones que condiciona” (2008: 153).

Para Bourdieu existen tres especies fundamentales de capital: el económico, el cultural y el social y estos tienen características propias de acuerdo al campo en que se acumulan. Tener conocimiento amplio en un tema específico, tiene mayor importancia dentro de un campo específico, por lo que podemos decir que capitales adquiridos por un cocinero funcionan de forma más eficiente en el campo gastronómico que en otros campos.

En Bolivia el capital social adquirido por los profesionales gastronómicos tiene un valor importantísimo para el desarrollo de sus carreras, ya que se sostiene en base a relaciones de parentesco, de amistades y de trabajo, como pasantes en restaurantes “renombrados” o “prestigiosos” para poder incrementar su capital social, simbólico y gastronómico. Muchos de los cocineros *profetas* mencionan las enseñanzas de sus madres y abuelas para poder generar una confianza en sus comensales acerca de la calidad de alimentos que van a consumir, y generalmente estas madres y/o abuelas son o eran cocineras de mercados, pensiones o restaurantes populares. También la relación de amistad “abre camino”³⁵ en el desarrollo profesional generando contactos con chefs prestigiosos de restaurantes nacionales o en el extranjero o buscando por cuenta propia realizar pasantías en estos restaurantes,³⁶ muchas veces sin remuneración económica, siendo los mismos pasantes, o en la mayoría de los casos los papás de estos los que asumen el gasto de vivienda, alimentación y transporte en el tiempo que dura la pasantía que va de tres a seis meses.

³⁵ Hay casos de estudiantes de gastronomía que, de acuerdo a su condición socioeconómica, tienen mayores posibilidades de acceder a puestos de pasantías en restaurantes del extranjero. También el trámite de visado para ingresar a España o México (desde mayo del 2021 los ciudadanos y ciudadanas bolivianas pueden ingresar a este país sin necesidad de visa) se hace “más fácil” si se tiene contactos con diplomáticos de estos países.

³⁶ En La Paz los restaurantes Gustu, Popular Cocina Boliviana, Mi Chola y Sabor Clandestino trabajan con pasantes egresados de escuelas gastronómicas. En el exterior podríamos citar al restaurante Central de Perú, Boragó en Chile, Azurmedi, Arzak y El Celler de Can Roca en España, restaurante Fäviken en Suecia, etc. Estos son algunos restaurantes a los que los egresados de las carreras de gastronomía postulan para realizar sus pasantías y con ello incrementar el capital cultural y social y gastronómico.

El capital social es la suma de los recursos, reales o virtuales, de la que se hace acreedor un individuo o grupo en virtud de poseer una red perdurable de relaciones más o menos institucionalizada de mutua familiaridad o reconocimiento. (Bourdieu y Wacquant. 2008: 159)

Este capital social adquirido, al realizar pasantías en restaurantes de renombre, dan al cocinero profesional un “estatus” más elevado, y al retornar a Bolivia, poder conseguir trabajo de manera más rápida y en puestos más altos en restaurantes de “*alta cocina*”.

En *Las reglas del arte*, Bourdieu explica que

El campo literario unificado tiende a organizarse en función a dos principios de diferenciación independientes y jerarquizados: la oposición principal entre la producción pura, destinada a un mercado restringido a los productores, y la gran producción, orientada a la satisfacción de las expectativas del gran público, reproduce la ruptura fundadora con el orden económico, que está en la base del campo de producción restringida; se solapa con una oposición secundaria que se establece, en el interior mismo del subcampo de producción pura, entre la vanguardia y la vanguardia consagrada (Bourdieu, 1997: 186-187).

Los cocineros, egresados de escuelas de cocina y universidades buscan la acumulación del capital cultural adquiriendo bibliografía relacionada a temas gastronómicos, que tienen costos muy elevados³⁷, siendo también un marcador diferenciador, el poseer un libro original y no una fotocopia o un texto descargado en formato PDF³⁸, viajar a países europeos o a restaurantes latinoamericanos para realizar sus prácticas laborales de manera no remunerada o acceder a puestos de cocina en restaurantes de elite. Todo esto está relacionado con el capital económico que sustenta los gastos y al retornar a Bolivia logran aumentar el capital simbólico.

Por otro lado, los clientes son parte fundamental del *campo gastronómico*. Los clientes o comensales, como se los llama en el rubro gastronómico, son los que aceptan las propuestas de estos profesionales de *alta cocina*, y las usan como elemento de consumo de distinción en torno al gusto. Entendiendo que el consumo de bienes son elementos diferenciadores podemos citar a Douglas y Isherwood en su libro: *El mundo de los bienes: Hacia una antropología del consumo*:

En lugar de suponer que los bienes son fundamentalmente necesarios para la subsistencia y despliegue competitivo, asumamos que son necesarios para hacer visibles y estables las categorías de una cultura. Es una práctica etnográfica común admitir que todas las posesiones materiales tienen significados sociales, así como concentrar la parte más importante del análisis cultural en su uso como comunicadores (Douglas e Isherwood, 1990: 74).

La comida tanto en el ámbito privado como en el público es un elemento diferenciador y estructurante, entonces podríamos decir que el consumo de alimentos sería portador de

³⁷ *Larousse Gastronomique* en español a un costo de bolivianos 1,100; *La Cocina de los Alimentos* del autor Harold McGree con un costo alrededor de los bolivianos 800; o *Enciclopedia de la Gastronomía Francesa* de la editorial Blume con un costo alrededor de los bolivianos 900.

³⁸ Formato de documento portátil o *portable document format* en inglés.

marcadores o significados sociales que debemos estudiar para entender los comportamientos de grupos sociales, en este caso de la élite.

Las mercancías que proporcionan la satisfacción de las necesidades físicas -comer o beber- son tan portadores de significados como el ballet o la poesía. Pongamos fin de una vez por todas a la muy extendida y engañosa distinción entre bienes que sustentan la vida y la salud, y bienes que prestan sus servicios a la mente y el corazón (Douglas e Isherwood, 1990: 88).

Entonces para que mediante el consumo público de alimentos se pueda manifestar un marcador o significado social y con ello una distinción social necesitamos otorgar a este alimento un elemento diferenciador del consumo habitual de los otros alimentos, hacer que sea “diferente”, “único” o “exótico”, que también es una característica de lo que se quiere mostrar en la *alta cocina*.

3.3. Habitus

Este concepto acuñado ampliamente por Bourdieu a lo largo de sus textos, nos permitirá analizar a los agentes que componen el *campo gastronómico* ya que “para entender qué son las personas, en cada momento de su trayectoria, hay que conocer su habitus” (2019; 578). Tenemos agentes de este campo que forman sus habitus de acuerdo a las actividades que van desarrollando dentro de este espacio social y analizar sus acciones y reacciones es importante, ya que

...Asir estas trayectorias en diferentes momentos es asir sucesivas actualizaciones de una suerte de pequeño programa que es el habitus, el cual entra en relación constantemente con un campo que a su vez pasa por cambios...Hay que interrogarse sobre el devenir de la posición y sobre la percepción que pudo tener, en cada momento decisivo, del estado del campo: ¿cómo vio el espacio de los posibles en cada momento?... (Bourdieu, 2019: 578-579).

Estas trayectorias que los agentes de un campo específico transitan nos muestran cómo la formación de este *campo gastronómico* se desarrolla de manera autónoma y manifiestan las confrontaciones o acercamientos, dependiendo el tiempo y espacio, entre las agentes que lo componen.

... aquello que llamo habitus, el hecho de que los “individuos” son también el producto de condiciones sociales, históricas, etc. Y que tienen disposiciones (maneras de ser permanentes, la mirada, categoría de percepción) y esquemas (estructuras de invención, modos de pensamiento, etc.) que están ligados a sus trayectorias (a su origen social, a sus trayectorias escolares, a los tipos de escuela por los cuales han pasado) (Bourdieu, 2010: 39).

Estas condiciones sociales, históricas, económicas y políticas que marcan cada agente del *campo gastronómico* son elementos que se despliegan en el marco de disposiciones y esquemas que al ser desarrolladas en sus trayectorias nos muestran sus características como agentes, su accionar y reaccionar ante los otros agentes del *campo gastronómico*.

Bourdieu indica en su texto *La distinción: criterios y bases sociales del gusto* (1998: 170) que el habitus es:

Estructura estructurante, que organiza las prácticas y la percepción de las prácticas, el habitus es también estructura estructurada: el principio de división en clases lógicas que organiza la percepción del mundo social es a su vez producto de la incorporación de la división de clases sociales.

Los agentes del *campo gastronómico* van generando, a lo largo de su trayectoria profesional, ciertas formas de actuar que transmiten y reproducen en otros agentes del campo, específicamente en jóvenes estudiantes, que tienen como referentes profesionales a estos reconocidos actores, sean cocineros o clientes.

Historia incorporada, naturalizada y, por ello, olvidada como tal historia, el habitus es la presencia activa de todo el pasado del que es producto: es lo que proporciona a las prácticas su independencia relativa en relación a las determinaciones exteriores del presente inmediato. Esta autonomía es la del pasado ya hecho activo que, funcionando como capital acumulado, produce historia a partir de la historia y asegura a sí la permanencia en el cambio que hace el agente individual como mundo en el mundo (Bourdieu, 1991: 98).

Desde la formación gastronómica, como estudiante en algún instituto o escuela gastronómica, van naturalizando acciones, incorporándolas y reproduciéndolas. Estas acciones pueden tener características similares, pero también dependen de la trayectoria específica del agente, su educación, su clase social o su origen étnico, en el caso de Bolivia.

Spedding (2017: 15) indica que:

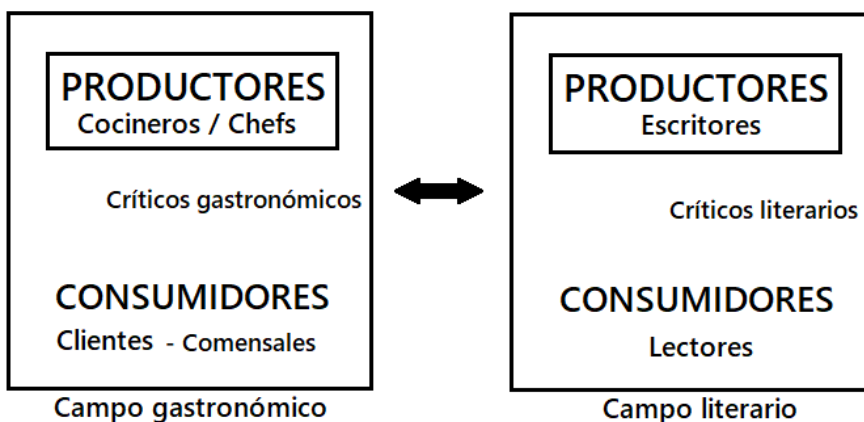
El habitus es un concepto probabilístico; refiere a un conjunto de disposiciones, es decir, significa que uno está dispuesto a reaccionar de tal forma, que es probable que actúe de cierta manera en cierta situación, pero puede ser que responda de otra manera; no es una disposición determinante, sino sistemática y no mecánica.

Esta probabilidad de actuar de tal forma ante una situación específica, en este espacio social denominado *campo gastronómico*, nos muestra que estaría determinado por la trayectoria de cada agente, dependiendo de su posición frente a otros agentes, que en determinados momentos generan alianzas y en otros alejamientos y confrontación.

Los cocineros desarrollan su habitus vinculado con el *campo gastronómico* desde su proceso formativo. La jerarquización del personal, su relación y reacción de acuerdo a su trayectoria son determinadas de acuerdo a su posición en el *campo gastronómico*. La normalización de la violencia laboral, explotación o auto explotación es una de las características del habitus desarrollados dentro de los agentes del *campo*, que es reproducido en los espacios de formación gastronómica de los institutos, escuelas y universidades, y luego van reforzándose en las pasantías o prácticas laborales y acaba siendo normalizado en el desarrollo de la actividad profesional.

Los cocineros desarrollan habitus diferentes a los clientes o comensales dentro del *campo gastronómico*. Unos son los que atienden y dan el servicio, trabajan entre obreros que elaboran los alimentos y montan el salón para la atención, mientras los clientes se mantienen, obviamente, distantes de la actividad específica de elaborar platos de *alta cocina*, ya que su elaboración en

ambientes privados es improbable debido a la complejidad de técnicas aplicadas para su preparación. Los clientes desarrollan otro habitus, el que está relacionado con las prácticas de la comensalidad en espacios de *alta cocina*, comportarse de tal forma o aprender sobre técnicas gastronómicas para poder mostrar su distinción frente a otros comensales del mismo grupo o de otros grupos sociales. Entonces, si bien los cocineros y cocineras, chefs y comensales están bailando dentro del mismo *campo gastronómico*, no desarrollan los mismos habitus y ahora nos encargaremos de adentrar un poco en ellos.



Relación entre *Campo gastronómico* y campo literario planteado por Bourdieu

Fuente: Propia³⁹

(Gráfico 1)

Grignon (2012; 15) en el artículo *Comensalidad y morfología social: Un ensayo de tipologías*, indica las repercusiones sociales del consumo de alimentos, al mismo tiempo de “restablecer el grupo a través del cerramiento”, también cumple la función de “afirmar o reforzar un ‘nosotros’, a través del contraste y rechazo de un ‘otro’, como símbolo de la otredad”.

Una interacción dentro del campo gastronómico protagonizada por los clientes frente a otros clientes y también frente a los no clientes, aunque estos últimos no lo sepan ya que son los “otros”, los no consumidores de “arte”. Según indica el autor:

La ceremoniosa comensalidad del ocio tiene, al menos en las ciudades, un origen dominante: primero aristocrático y luego de clase media. Aparece directamente relacionada a la segregación social o, incluso, a la repulsión social: su preocupación no es sólo la de mantener o ensanchar una estratégica red de conocidos, sino la de “mantener la propia posición” a través de compartir, dentro de un sistema de invitaciones mutuas (que autoriza y avala), la pertenencia al mismo mundo y nivel social (a una misma “sociedad”) (Grignon, 2012: 14)

Este origen de la comensalidad de ocio por parte de la aristocracia y luego por la clase media permite a los cocineros la posibilidad de generar propuestas de consumo alimenticio y con ello ofrecer una oportunidad de diferenciación social entre los agentes consumidores.

³⁹ Tras conversación personal con Alison Speding.

4. Preguntas de investigación

Teniendo como eje central de este trabajo al *campo gastronómico y la alta cocina andina*, la investigación trata de responder la siguiente pregunta principal:

¿Cuáles son las características de la *alta cocina andina* desde el análisis de la trayectoria de los agentes del *campo gastronómico*?

El proceso de profesionalización de la actividad gastronómica y su oferta al mercado otorga capitales a los actores del *campo gastronómico*, tanto transformadores⁴⁰ (cocineros y cocineras) como a consumidores (de alimentos transformados), y con esto se genera una relación de lucha permanente entre ellos, mostrando manifestaciones de diferencias sociales y demostraciones de estatus. Para ello proponemos tres preguntas que coadyuvan a responder la primera:

- ¿Cuál es la relación entre la formación gastronómica y la conformación del *campo gastronómico*?
- ¿Cuáles son las características del habitus de los agentes en relación del *campo gastronómico*?
- ¿Qué características poseen los clientes que consumen los productos de *alta cocina andina*?

5. Propuesta metodológica

Atenido a mi vinculación con la gastronomía paceña como cocinero profesional, egresado de la Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia, también con experiencia en docencia de la Carrera de Gastronomía en la Universidad del Valle Univalle y en la EHT y luego como Coordinador Técnico del Movimiento de Integración Gastronómico Alimentario de Bolivia (MIGA), planteo una investigación cualitativa, auto etnográfica, pues me interesa examinar y construir los datos de análisis a partir de la exploración de la realidad gastronómica concreta. Para ello, fue necesario realizar una observación participante en los diferentes restaurantes, asimismo ejecutar entrevistas a profundidad y entrevistas semiestructuradas a los cocineros y cocineras, en este caso principalmente a Marsia Taha, Juan Pablo Reyes, Miguel Fernández y Marco Quelca, también a estudiantes, y a clientes/consumidores de este tipo de oferta. Por otro lado, fue necesario realizar una revisión de los pensum de las diferentes instituciones que ofertan la carrera de gastronomía.

Spedding en su texto *Metodologías cualitativas: Ingreso al trabajo de campo y recolección de datos* (2006: 153) indica que

Hay dos niveles de observación participante. Inicialmente, uno/a actúa como uno/a más del montón y sigue lo que ellos hacen. Cuando llega a conocer el asunto, y si corresponde, se puede asumir un rol de mayor control e influencia... El segundo nivel es mucho más esclarecedor, pero sólo se puede asumir después de participar bastante tiempo en el primer nivel...ambos niveles permiten conocer algo “desde dentro” de la actividad en cuestión,

⁴⁰ Se hace referencia a la transformación de alimentos para la venta en restaurantes o espacios públicos de consumo de alimentos.

sobre todo el segundo, y se espera que la naturalidad del contexto permita recoger comentarios, opiniones y actos espontáneos que puedan acercarse más a lo ético que lo recogido en situaciones más artificiales como la de realizar encuestas.

En esta investigación estaríamos en el segundo nivel de la observación participante ya que desarrollo la profesión de cocinero desde el 2009, actividad que me permitió involucrarme directamente con cocineros, dueños de restaurantes, docentes y escuelas gastronómicas. Si bien actualmente me dedico más a la docencia gastronómica y al trabajo en desarrollo de proyectos sociales, realicé colaboraciones en cenas de degustación con colegas cocineros, mantengo contacto permanente con personas e instituciones relacionadas con las actividades de restauración alimentaria, como la Asociación de Chefs de Bolivia (ACB), Asociación Boliviana de Chefs (ABC), Jefes de cocina de Gustu, Popular Cocina Boliviana, Mi Chola, Ali Pacha⁴¹, Terra; también con institutos técnicos como La Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia, escuelas Manq'a y Univalle con su oferta de formación en gastronomía a nivel licenciatura.

Se realizó entrevistas informales y semi estructuradas teniendo en cuenta que tengo facilidad de acceder a charlas espontaneas con dueños de restaurantes, cocineros y personal de restaurantes, personal de escuelas gastronómicas.

El trabajo de campo fue realizado de diferente manera debido a las características de cada caso estudiado, Para la EHT se hizo un análisis del tiempo que cursé como estudiante y después como docente. No se pudo realizar una investigación actual de manera directa con miembros de la institución debido a que, en mi condición de coordinador de la Carrera de Gastronomía de Univalle, se podría entender como “robar información” ya que soy de la competencia en oferta de formación gastronómica.⁴²

Para recabar información de Manq'a se aprovechó el contacto mediante una consultoría denominada *Back to the Roots*, que se explica más adelante. En el caso de los restaurantes y sus dueños o jefes de cocina se aprovechó la ventaja de ser del mismo instituto. Con Marsia Taha y de Juan Pablo Reyes se dio el caso de que ellos se encontraban acabando su formación mientras yo estaba en segundo año del instituto gastronómico. Con Marco Quelca nos conocimos cuando éramos colegas en docencia de la EHT, al igual que con Juan Pablo, y con Miguel Fernández, debido a que abrió su restaurante al lado de mi casa, entablamos amistad por vecindad.

También se mantiene contacto con pasantes de cocina, cocineros recién egresados de las carreras de gastronomía que realizan trabajos, en la mayoría de los casos sin remuneración, en los restaurantes. Ellos buscan realizar pasantías en establecimientos nacionales y también en el exterior.

Para el desarrollo del trabajo de campo colaboró en *cenas de degustación* con Juan Pablo Reyes y Miguel Fernández. Para cada cena el proceso duró alrededor de un mes, en el cual se mantuvo

⁴¹ Restaurante de *alta cocina* ubicado en la calle Colón, cerca de la Alcaldía de la ciudad de La Paz. Inaugurado el año 2016. Según su dueño y fundador, Sebastián Quiroga, Ali Pacha significa “el universo de las plantas” y ofrece en su carta un menú de comida vegana.

⁴² Los institutos, escuelas y universidades de formación gastronómica se distinguen de acuerdo a su propuesta curricular, por lo que siempre se encuentran promocionando sus ofertas académicas como elemento central de su estrategia de marketing.

contacto directo para la planificación del evento, elaboración del menú, invitación y promoción y transformación de la comida. Con Marco Quelca se aprovechó la amistad y la posibilidad de asistir a sus eventos los cuales no erogué gastos ya que fui invitado, lo mismo ocurrió con la cena del Gustu al que fui invitado por Marsia Taha junto a una cocinera boliviana española de quien hablo más adelante. Gastar 850 bolivianos. en una cena se escapa de mi presupuesto de gastos mensuales, por ende, aproveche las oportunidades y los contactos, mi capital social dentro del *campo gastronómico* me sirvió para acercarme al objeto de estudio.

5.1. Proyecto *Back to the Roots* (BttR)

Financiado por el Fondo Internacional para el Desarrollo Agrario (FIDA) y ejecutado en tres países de Latinoamérica, por ONG's y fundaciones como: ICCO⁴³, MIGA⁴⁴, Grupo MASA⁴⁵, PUCP⁴⁶ e HIVOS⁴⁷. En Bolivia el proyecto BttR fue un trabajo encargado a Rodrigo Paz Ybarnegaray que se encargaría de sistematizar datos recolectados en cuatro casos de estudio, estos previamente fijados por los financiadores y ejecutantes: Súper mercados Ketal, Restaurante Gustu, escuelas Manq'a y la asociación Tarija Aromas y Sabores (TAS).

El proyecto tuvo una duración de cuatro meses, de los cuales se debía realizar la entrega de datos por parte del consultor en tres meses, de inicios de septiembre del 2018 hasta primeros días de enero del 2019 y luego el proceso de modificación de acuerdo a observaciones de los ejecutantes y financiadores.

El fin del proyecto BttR⁴⁸ en Bolivia consistía en identificar casos específicos de emprendimientos exitosos vinculados directa o indirectamente con las instituciones estudiadas. En el caso de Tarija Aromas y Sabores (TAS), se identificó a productoras de quesos y acopiadores de miel, en el caso de súper mercados Ketal se describió los procesos de vinculación entre el acopio de productos para los subsidios estatales destinados a las madres en etapa gestante y hasta el año del niño/ña nacido. En el caso del restaurante *Gustu* se realizó entrevistas a Sumaya Prado que es la encargada de comunicación del restaurante, Marsia Taha, jefa de cocina y Dionisio Gutiérrez, representante comercial del pueblo Leco ubicado en Apolo. En el caso de las escuelas Manq'a se realizó entrevistas a Ariel Tito, coordinador del proyecto, Wara Gutiérrez, sub coordinadora, docentes de las escuelas (facilitadores), estudiantes y ex estudiantes con emprendimientos exitosos como es el caso de Olga Clemente de *Totopos Andinos*.

Si bien el alcance de la consultoría no permitía realizar críticas estructurales sobre los alcances de los diferentes casos estudiados y también teniendo en cuenta el corto tiempo con el que se contaba para el levantamiento de datos, el resultado fue la presentación de un documento base para la planificación y elaboración de futuros proyectos vinculados a la producción de alimentos y su conexión con la gastronomía dentro del enfoque del patrimonio alimentario regional.

⁴³ Organización internacional holandesa de cooperación para el desarrollo (financiadores de las Escuelas Manq'a).

⁴⁴ Movimiento de Integración Gastronómico de Bolivia, ONG boliviana con el objetivo de poner en valor el patrimonio alimentario de los territorios de Bolivia.

⁴⁵ Consorcio de empresas gastronómicas y chefs chileno que tienen el objetivo de promocionan la alta cocina chilena.

⁴⁶ Pontificia Universidad Católica del Perú.

⁴⁷ Agencia de Cooperación Holandesa.

⁴⁸ Lugo se cambió el nombre a COCINA PAR debido a que tenía muchas críticas internas y externas por el uso del lenguaje extranjero para nombrar un proyecto de puesta en valor de identidades culturales locales.

CAPÍTULO II. CAPITAL CULTURAL, INSTITUTOS DE FORMACIÓN Y ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA. INSTANCIA DE REPRODUCCIÓN DE PRODUCTORES

1. Estructura institucional de institutos de formación culinaria

1.1. Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia (EHT)

Ambientes destinados a la formación gastronómica

Fundada el 20 de junio del año 1976, la EHT es un instituto que ofrece la formación en tres carreras a nivel técnico superior: Gastronomía Profesional, Administración Hotelera y Administración Turística; tres carreras a nivel técnico medio: Administración de Restaurantes, Cocina Profesional y pastelería profesional; y una carrera a nivel técnico auxiliar⁴⁹ que es Barman y Garzón Profesional. Estas carreras tienen una duración de tres años para nivel técnico superior, dos años para nivel técnico medio y seis meses para nivel técnico básico.

La oficina central, que es el bloque administrativo, está ubicada en la calle Sánchez Lima y Aspiazu, una casa republicana del barrio de Sopocachi. El primer piso está destinado para la Plataforma Estudiantil, que se encarga de atender a los estudiantes y posibles estudiantes de la EHT, en este primer piso también se encuentra la oficina del coordinador de la carrera de Gastronomía profesional, cocina profesional y pastelería profesional.

En el segundo piso se ubica la oficina del director ejecutivo y dueño del instituto, Guillermo Iraola Mendizabal, hijo de la fundadora del centro de formación. También se encuentra la oficina de la secretaria de dirección general y un aula destinada a materias teóricas. Y en el tercer piso se encuentra la oficina de recursos humanos y otra aula de materias teóricas.

En la misma calle Sánchez Lima, a la salida del Túnel Americano se encuentra el Anexo 1, también una casa republicana en la que se localizan aulas para materias prácticas y el salón *Sirenas del Lago*, que es un espacio donde se realizan las actividades más importantes de la institución, por ejemplo, los exámenes de la materia de *Cocina Creación*, que es una materia en la que los estudiantes desarrollan en dos meses un menú de degustación de tres tiempos que deben realizarlo en torno a una temática planteada por el docente de esta materia, que es el director de la EHT. Más adelante desarrollaré más este tema.

En este anexo también se encuentra el área contable de la institución precedida por la hija del director general, ella se encarga del manejo económico y administrativo de la EHT.

El *anexo 6* se encuentra en el pasaje Medinacelli, también del barrio Sopocachi, un ambiente que mantiene una arquitectura republicana y otra de construcción más moderna, en la que se desarrollan la mayoría de las materias teóricas y se encuentra el área de almacén de alimentos.

En el área de arquitectura republicana se encuentran aulas para el desarrollo de materias teóricas y en el área de construcción moderna, un edificio de cuatro pisos con las paredes externas e internas de vidrio se mantiene una visualización libre de los ambientes destinados a laboratorios

⁴⁹ De acuerdo al nivel otorgado por el Ministerio de Educación sería Técnico Básico en Alimentación.

de cocina. En toda la planta baja de este edificio se encuentra el almacén de alimentos, un espacio amplio y adecuado para la conservación de los insumos que se requieren para las prácticas.

La pareja del director general es la encargada de almacén, Doroti Goekce, alemana que reside en Bolivia, maneja el área de economato y almacén, encargándose de las compras, control y distribución de los insumos para el desarrollo de las prácticas. Trabaja con una encargada de almacén que tiene la función de centralizar y controlar los pedidos de los docentes y con ello emitir la orden de compra.

En el segundo piso de esta aula se encuentra el aula de coctelería, el aula de cocina al vacío,⁵⁰ También se encuentra el espacio de almacenaje de las garrapas, que, por cierto, no mantienen ningún protocolo mínimo de seguridad. En el tercer piso se encuentran cuatro aulas de prácticas, todas equipadas con cocinas profesionales y mueblería de acero inoxidable. Y en el cuarto piso se encuentra un aula demostrativa donde se realizan talleres y exposiciones.

Existe otro anexo sobre la calle Aspiazu que se encuentra la tienda *Alta Cocina*, donde venden los uniformes para los estudiantes, utensilios de cocina, insumos para texturizar alimentos⁵¹ y hornos a convección de marca brasilera.⁵²

Existen otros anexos que están destinados a las carreras de turismo y hotelería, los cuales no describiremos.

Plantel docente y plan de estudio

Los docentes están compuestos por cocineros titulados, en su mayoría gastrónomos profesionales para las materias prácticas y para las materias teóricas se cuentan con docentes con un nivel mínimo de licenciatura. Luego están los monitores que son egresados recientes o docentes a prueba que tiene la función de dictar clases prácticas. Todas las materias prácticas cuentan con un ayudante de cocina, que es un estudiante de cursos superiores o egresado que tiene la función de asistir al *chef instructor* en el desarrollo de las clases.

Los docentes firman un contrato, del cual no se les entrega la copia, en el que aceptan la restricción laboral, esto implica que el docente debe estar completamente a disposición de la

⁵⁰ Técnica de cocción que se refiere a introducir un alimento en una bolsa de alta densidad para cerrarla al vacío de manera mecánica y luego llevarla a cocción a baja temperatura por un tiempo prolongado, por ejemplo, carne de cerdo al vacío cocido por 24 horas a 75 grados centígrados.

⁵¹ Aditivos alimentarios que se extraen de elementos vegetales, en algunos casos genéticamente modificados, que sirven para texturizar los alimentos, como gelificantes y emulsionantes, como el *agar agar* y la *goma xantana*, el primero se extrae de un alga de origen asiático que sirve para gelificar alimentos y el segundo, la *goma xantana* que se extrae del maíz genéticamente modificado con la finalidad de espesar líquidos, este último es usado en los jugos que se pueden obtener en el mercado.

⁵² Estos hornos tienen la característica de generar un constante flujo de aire caliente en su interior para poder tener una cocción homogénea de los alimentos que se encuentran dentro del horno.

institución para los horarios de clase, que cambian cada mes, y además no puede realizar otra actividad a parte de la de dictar clases en el instituto.⁵³

Esta restricción laboral, que los docentes la llaman de exclusividad de imagen genera una cierta molestia en el docente ya que no le permite la acumulación de capital social ni capital simbólico, debido a que está literalmente prohibido de asistir a actividades que se desarrolle en otras instituciones que no tengan relación con el instituto. Tampoco puede tener un restaurante y, peor aún, un restaurante que no esté a un “buen nivel”, como me indicó alguna vez la encargada de economato, Doroti Goekce, al referirse a un docente que fue despedido por tener una pensión familiar, ubicada a dos cuadras del instituto.

Siempre me pregunté cual sería la reacción si el docente fuera dueño o jefe de cocina de un restaurante de un hotel de cinco estrellas o de un restaurante de *alta cocina*, pero el contrato que se firma con la EHT estipula en un artículo una cláusula de exclusividad de imagen, esto restringe desarrollar actividades vinculadas con la gastronomía fuera de la institución educativa.⁵⁴

Dentro del plantel docente se encontraba Marco Quelca, que actualmente es el director del colectivo Sabor Clandestino, y Juan Pablo Reyes, dueño y jefe de cocina de Popular Cocina Boliviana. Ambos finalizaron su contrato con el instituto de muy mala manera, rompiendo nexos de cooperación interinstitucional, perjudicando a los estudiantes en la obtención de sus títulos profesionales ya que la EHT pone trabas administrativas a los estudiantes que realizan pasantías en Sabor Clandestino o Popular Cocina Boliviana.⁵⁵

Tenemos personal académico que pasó directamente de ser estudiantes a docentes como es el caso de Orlando López, que es el encargado de las materias relacionadas con la pastelería y repostería, su esposa María Luisa Laura que se encarga de materias de cocina internacional y Claudia Burgoa que da clases de *cocina de vanguardia*. También existen docentes que tienen experiencia en trabajo de restaurantes como Julio La Fuente que trabajó como jefe de cocina del Restaurante El Consulado⁵⁶, Alejandro Duarte que fue jefe de cocina de la selección boliviana de fútbol que clasificó al mundial del 1994 y también realizó trabajos en diferentes restaurantes de Estados Unidos.

El año 2019, por resolución ministerial, se modificó la carga horaria de las materias, las cuales se incrementaron de cuatro horas a seis por semana. Teniendo en cuenta que la modalidad es modular mensual los estudiantes regulares pasan dos materias por mes, las cuales se mantienen en horarios predefinidos y escogidos por el propio estudiante. Esto hace que el estudiante regular pase tres veces a la semana clases teóricas y tres veces a la semana clases prácticas pasando clases de lunes a sábado. Este aumento de carga horaria incrementa la cantidad de insumos

⁵³ Trabajé dos veces en la EHT y no me entregaron una copia del contrato en ninguna de las oportunidades. Cuando solicitaba que se me hiciera entrega de la copia del contrato, la jefa de recursos humanos siempre indicaba que estaban para ser firmados por el director.

⁵⁴ En una oportunidad tuve que solicitar autorización al director ejecutivo de la EHT para poder publicar un artículo sobre el *K'oko de pollo* (plato chuquisaqueño de origen francés *coq au vin*, gallo al vino que a inicios de república se elaboró en Bolivia cambiando el uso del vino por el de chicha de maíz.

⁵⁵ Más adelante contamos casos en los que los pasantes sufren problemas con los papeles de sus pasantías que realizan en restaurantes como *Popular Cocina Boliviana*.

⁵⁶ Restaurante y hotel boutique que ofrecía atención hasta el 2016 con servicio de hotelería y alimentación y hasta el 2021 solo hotelería.

necesarios para el desarrollo de las clases prácticas, generando mayor gasto por parte del instituto, pero aun aumentando las horas de clase no aumenta el sueldo de los docentes logrando mantener un plantel que trabaje más tiempo. En el caso de los docentes más “reconocidos” llegan a ganar hasta 8,000 bolivianos, pero hay casos de docentes que pasaron de ser estudiantes a dar clases y que mantienen el sueldo de 3,000 bolivianos. Los monitores que pasan de ser ayudantes de docencia a dictar materia reciben el mismo sueldo, que es el básico.

Doce materias por semestre las cuales se dividen en las prácticas y teóricas:

| Materias prácticas por semestre | Materias teóricas por semestre |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Arte culinario y concepto de cocina III • Tecnologías y técnicas de bar I • Tecnologías y técnicas de bar II • Técnicas básicas del barista | <ul style="list-style-type: none"> • Arte culinario y concepto de cocina I • Higiene y manipulación de alimentos I • Arte culinario y conceptos de cocina II • Higiene y manipulación de alimentos II • Higiene y manipulación de alimentos III • Metodología de la investigación • Historia y desarrollo de las sociedades • Administración I |
| <ul style="list-style-type: none"> • Cocina básica I • Cocina básica II • Cocina básica III | <ul style="list-style-type: none"> • Fundamentos de la organización en AyB⁵⁷ • Nutrición I • Organización y gestión de la cocina • Nutrición II • Organización y gestión del bar y el restaurante • Nutrición III • Inglés I • Inglés II • Inglés III |
| <ul style="list-style-type: none"> • Cocina de nivel intermedio I • Cocina de nivel intermedio II • Cocina de nivel intermedio III • Conocimientos básicos de pastelería I • Conocimientos básicos de pastelería II • Conocimientos básicos de pastelería III | <ul style="list-style-type: none"> • Refrigeración y conservación de alimentos I • Refrigeración y conservación de alimentos II • Matemática aplicada • Costos de alimentos y bebidas I • Costos de alimentos y bebidas II • Costos de alimentos y bebidas III |
| <ul style="list-style-type: none"> • Cocina avanzada I • Cocina avanzada II • Cocina avanzada III • Nivel intermedio de pastelería I • Nivel intermedio de pastelería II • Nivel intermedio de pastelería III | <ul style="list-style-type: none"> • Técnicas y servicio de restaurantes y banquetes • Prácticas de etiqueta y protocolo en el restaurante I • Prácticas de etiqueta y protocolo en el restaurante II • Organización y gestión del departamento de eventos y banquetes I |

⁵⁷ Alimentos y bebidas.

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Organización y gestión del departamento de eventos y banquetes II • Pensamiento contemporáneo y cosmovisiones |
| <ul style="list-style-type: none"> • Cocina boliviana I • Cocina boliviana II • Técnicas avanzadas de pastelería I • Técnicas avanzadas de pastelería II • Técnicas avanzadas de pastelería III | <ul style="list-style-type: none"> • Cultura gastronómica de Bolivia • Aymara I • Aymara II • Ingeniería de menús y diseño de cartas I • Ingeniería de menús y diseño de cartas I • Ingeniería de menús y diseño de cartas II • Prevención laboral y del medio ambiente • Fundamentos de marketing |
| <ul style="list-style-type: none"> • Enología y cata de vinos I • Enología y cata de vinos II • Creatividad en la cocina I • Creatividad en la cocina II | <ul style="list-style-type: none"> • Plan de marketing I • Plan de marketing II • Técnicas de comercialización • Seguridad industrial • Diseño de material promocional • Ética y deontología Profesional I • Marketing directo • Ética y deontología Profesional II |

Pensum académico de la EHT

Fuente: en base a información de la EHT

(Gráfico 2)

De acuerdo a este cuadro en la EHT⁵⁸, el estudiante debe cursar 27 materias prácticas y 45 materias teóricas. Esto hace que el avance práctico llegue a un total del 37.5 % y avance teórico de un 62.5 %

1.2. Escuelas Manq'a

Manq'a, palabra que en aymara significa comida. Es una organización no gubernamental que nace el año 2014, dándole continuidad al proyecto denominado Escuela Gustu,⁵⁹ fundada por Claus Meyer, un cocinero danés que mediante la fundación que él dirige, Melting Pot y la cooperación holandesa ICCO Sur, inician sus actividades académicas en la ciudad de El Alto con el fin de brindar formación gastronómica a jóvenes de bajos recursos, entre 18 a 30 años de edad. Las escuelas se encuentran en barrios periurbanos de la ciudad de El Alto, utilizando las casas barriales de las juntas vecinales.

ICCO presenta el proyecto, pero Melting Pot es aliado del proyecto, pero la propuesta como tal la arma ICCO para presentarla y es ahí donde básicamente empieza algo más grande de lo que se estaba pensando y gestando en Melting Pot, entonces se consigue un

⁵⁸ Para mayor referencia ver anexo 1.

⁵⁹ Más adelante se desarrolla a profundidad el tema de Gustu.

financiamiento muy grande para poder implementar 10 escuelas técnicas en la ciudad de el Alto (Entrevista a Ariel Tito, Coordinador proyecto Manq'a)

En el proceso de separación del restaurante *Gustu* y con la intervención de ICCO, Ariel Tito indica que el proyecto tiene la finalidad de generar una conexión entre la producción agrícola regional y el consumidor mediante un proceso educativo en torno a la alimentación saludable.

El 2015 interviene el Ministerio de Educación mediante la autorización de emisión de certificados de formación gastronómica a nivel básico.⁶⁰ Esto genera un crecimiento institucional fuerte debido a que los jóvenes estudiantes ven una oportunidad de acceder a una certificación que está avalada por el Estado, generando acumulación de capital cultural gastronómico de manera rápida y con ello posibilidades de acceso a fuentes laborales.

El año 2016 se genera el “modelo de emprendurismo” que según Ariel Tito es un fortalecimiento de las capacidades generadas por los estudiantes mediante un apoyo a negocios propios. Esto es asesorado y financiado por el BID que genera fondos para brindar maquinaria y equipos a ex estudiantes de las Escuelas Manq'a.

Sus oficinas se encuentran en el barrio de Sopocachi de la ciudad de La Paz y las escuelas están repartidas en diferentes barrios de la ciudad de El Alto, con siete escuelas ubicadas en los barrios: Villa Bolívar, Villa Esperanza, Santa Rosa, Santa Isabel, Charapaqui, Laja Kallutaca, Inti II y Villa Adela. El año 2018 se abrió una escuela en la ciudad de Sucre y dos en Cali, Colombia.⁶¹

Según Ariel Tito, las escuelas se ubican en El Alto ya que allá el cincuenta por ciento es población joven y los problemas de salud relacionados con la alimentación tienen un alto índice de crecimiento que junto con las pocas oportunidades de formación hacen que la población aumente su condición de vulnerabilidad.

Tres líneas: alimentación y oportunidades para jóvenes y el otro era también que nos interesaba El Alto por la vinculación global, porque El Alto es una ciudad migrante (Entrevista a Ariel Tito – 20 de noviembre del 2018)

Una mala alimentación, con muchos casos de enfermedades no transmisibles asociadas a la ingesta de alimentos, con la expansión acelerada de la “comida chatarra”, altos índices de delincuencia, drogadicción y alcoholismo que se suman a las bajas posibilidades de formación académica hacen que Manq'a pueda generar alternativas rápidas y con certificación para poder mejorar la calidad de vida de los jóvenes que van a estas escuelas. La ciudad de El Alto posee el estereotipo de una ciudad de delincuentes, y adictos, que es una idea que funciona muy bien en el momento de presentar proyectos de gestión social a financiadores internacionales.

En alianza con Metro Parada Juvenil⁶² se logra abrir la primera escuela Manq'a en el barrio de Santa Isabel de la ciudad de El Alto, generando una relación entre la ONG y la junta de vecinos que ceden un espacio para la instalación de talleres de cocina destinados a la formación gastronómica de jóvenes del barrio.

⁶⁰ Ver anexo 2.

⁶¹ Este estudio se realizó solo en la ciudad de El Alto.

⁶² Proyecto de la Fundación Beatriz García que tiene como propósito incentivar las actividades deportivas, culturales y pedagógicas de niños y jóvenes del barrio Santa Isabel de la ciudad de El Alto.

Hay sedes vecinales ahí en El Alto y que están en desuso, que nadie las utiliza, entonces ahí con impacto social con esto empezamos y les contratamos a ellos (Metro Parada Juvenil) para que nos identifiquen donde podemos montar escuelas, entonces nosotros íbamos viendo eso, porque las negociaciones ahí en El Alto con las juntas vecinales no son fáciles, ellos tenían llegada y ellos nos apoyaron en esa primera etapa (Entrevista a Ariel Tito – 20 de noviembre del 2018).

Según Ariel Tito, existieron tres puntos importantes para que las juntas vecinales accedieran a realizar alianza con la escuela Manq'a. La primera sería el uso del espacio común que se encontraba deshabitado, segundo, es la generación de oportunidades de formación para jóvenes del barrio y, tercero, la certificación bajo la autorización del Ministerio de Educación

Al iniciar las actividades de formación por parte de las escuelas Manq'a se realizaba la capacitación en dos carreras con una duración de cinco meses cada una: Cocina Nacional e Internacional y Repostería y Pastelería. Pero con la certificación del Ministerio de Educación se modificaron a "Gastronomía y Alimentación que es cocina nacional e internacional, para nosotros y Panadería y Repostería" (Entrevista a Ariel Tito – 20 de noviembre del 2018).

El proceso de *Manq'a* es corto, son seis meses, o sea en seis meses tampoco vas a aprender tal vez lo que necesites saber cómo un cocinero, pero sabemos que en 6 meses si realmente lo haces 100% práctico le das las bases para que pueda enfrentarse a un mundo gastronómico ¿no? Yo creo que esa es una de las apuestas de Manq'a ¿no? Entonces todos los días los chicos están cortando, están cocinando, todos los días están haciendo, no hay teoría (Entrevista a Ariel Tito – 20 de noviembre del 2018)

Este tipo de educación es lo que el Ministerio de Educación define como Modelo Educativo Social Comunitario,⁶³ que según su contenido consiste en transformar la realidad desde la educación; en una publicación digital del Ministerio se indica:

Este proyecto surge con el propósito de generar una alimentación nutritiva y saludable, revalorizando nuestra cultura ancestral, para que los jóvenes se conviertan en "cocineros y emprendedores, generando profesiones técnicas que les permita la generación de ingresos inmediatos para el sustento diario y también continuar con su proceso de profesionalización.⁶⁴

La promoción institucional es un aspecto de mucha importancia para Manq'a. Publicaciones permanentes mediante redes sociales permiten que las acciones de esta ONG sean observadas y "compartidas" por varios usuarios de Facebook, Instagram y/o WhatsApp. Esta promoción es importante para la contratación del catering de Manq'a, que genera ingresos que según Ariel son un soporte económico que junto a las donaciones de las cooperaciones mantienen en funcionamiento la formación en las diferentes escuelas. Si bien los estudiantes deben cubrir los costos de los insumos que emplearán a lo largo de su formación. Los estudiantes no pagan matrícula ni el costo del uniforme, pero sí deben comprar sus cuchillos y material educativo, como

⁶³ Ley Avelino Siñani.

⁶⁴https://www.minedu.gob.bo/index.php?option=com_content&view=article&id=809:282-cocineros-emprendedores-se-titulan-a-nivel-tecnico-basico&catid=182&Itemid=854&highlight=WyJtYW5xJ2EiLCJtYW5xJ2FcdTIwMWQilCJhliwJ2EnIl0= (26-08-2019)

cuadernos, bolígrafos y otros. Los gastos administrativos requieren financiamiento para el funcionamiento de la institución y estos son cubiertos por financiamiento de cooperación y, según Ariel Tito, también de los ingresos del restaurante.

Otra forma de generar visualización institucional es la celebración de eventos en los que se muestran las actividades como Manq'a Tinku: Encuentro por el Empleo y el Emprendimiento Juvenil, que se realizó el 2019 por segunda vez con el objetivo de juntar a jóvenes estudiantes del instituto con instituciones públicas y privadas para promover su inserción laboral.



Programa del evento Manq'a Tinku
Fuente Manq'a
(Gráfico 3)

En esta actividad que tiene una duración de un día completo se realiza la presentación de jóvenes que, tras graduarse de las escuelas Manq'a, desean implementar un negocio y en este espacio exponen su idea de negocio para que los invitados presente su opinión y críticas sobre sus propuestas. El año 2018 dentro de este jurado asesorador se encontraba *La Justa*, una reconocida cocinera paceña de pollera y Verónica Pérez, vocalista del grupo musical paceño Efecto Mandarina, quienes aconsejaban a los jóvenes sobre sus ideas de negocios. El ganador accedía a un monto inicial de apoyo que gestiona la fundación ICCO.

La Feria de emprendimientos contó con la participación de jóvenes egresados de las escuelas Manq'a que desarrollaron algún emprendimiento económico en torno a la actividad alimenticia, y finaliza con Fuckup Nights o noche de fracasos en los que se exponen historias de emprendimientos gastronómicos que no tuvieron éxito en principio. El año 2018 se encontraba dentro de esta disertación Olga Clemente, una ex estudiante que realizó una empresa denominada Totopos Andinos que manufacturaba de manera artesanal galletas de cañahua en forma de *chakana*.

Otro aspecto relevante que maneja Manq'a está relacionado con las relaciones interinstitucionales y convenios. De acuerdo a lo indicado por Ariel Tito el instituto tiene relación con: Café Typica⁶⁵, Restaurante Hierba buena⁶⁶, La Bastille⁶⁷, Gustu, Jardín de Asia⁶⁸, Cafeína⁶⁹, Origen⁷⁰, Café Épico⁷¹, restaurantes en los que sus estudiantes realizan sus prácticas laborales o pasantías.

También mantienen una relación conflictiva con emprendimientos como el restaurante Popular Cocina Boliviana

Teníamos en Popular también ¿no? Pero ahí ya hemos decidido no continuar porque no compartimos mucho su forma de... o sea compartimos su concepto de trabajo, de filosofía, pero no compartimos su forma de gerencia,⁷² entonces decidimos... Somos amigos, hola cómo estás y todo, y yo he hablado con Diego⁷³, pero dijimos vamos a seguir viéndonos en este mundo gastronómico así que mejor ahí, nada más (Entrevista a Ariel Tito – 20 de noviembre del 2018).

El generar capacitaciones en seis meses con certificación reconocida por el Estado es una actividad criticada por otros institutos privados que ven en esto una “competencia desleal” que puede generar una baja de sueldos de los empleados de restaurantes tanto independientes como en de hoteles.

Los docentes son jóvenes, a quienes se les da el cargo de formadores. Son los responsables de la educación en cada sede barrial equipada para ser un taller de cocina. La sub coordinadora del proyecto Manq'a nos indica que:

Un rol fundamental son los de los docentes. Los facilitadores que tú le has transmitido a ellos cuál es nuestro concepto y de hecho es la revalorización de los productos bolivianos, entonces ellos mismos empiezan a investigar sobre qué productos hay, qué productos no hay, qué productos saben mejor, qué no saben mejor, y el concepto desde el día uno hasta que salen es revalorización del producto local, todas las clases se habla de revalorización del producto local. Si vas a hacer una empanada, la empanada tiene que ser de amaranto, de quinua ajara⁷⁴ (Wara Gonzales – 20 de noviembre del 2018).

⁶⁵ Cafetería boliviana que ofrece cafés y repostería boliviana, en La Paz tiene dos sucursales, uno en San Miguel y otro en Sopocachi; también tiene sucursales en Cochabamba y Sucre.

⁶⁶ Restaurante exclusivo de Casa Grande Hoteles, ubicado en la calle 16 de Calacoto de la ciudad de La Paz.

⁶⁷ Restaurante de cocina francesa ubicado en la calle 7 de Achumani de la ciudad de La Paz.

⁶⁸ Restaurante del empresario y político Samuel Doria Medina, ofrece cocina fusión peruana asiática, en La Paz funcionó hasta el año 2018, actualmente atiende en la ciudad de Santa Cruz.

⁶⁹ Cafetería ubicada en la zona de San Miguel de la ciudad de La Paz.

⁷⁰ Cafetería ubicada en la zona de San Miguel de la ciudad de La Paz.

⁷¹ Cafetería ubicada en la zona de San Miguel de la ciudad de La Paz, ofrece comida para deportistas, baja en grasas, azúcares y sal.

⁷² En conversaciones con Juan Pablo Reyes, él comentó que los estudiantes de las Escuelas Manq'a no tienen el nivel básico de cocina y que Popular Cocina Boliviana prefiere estudiantes que inviertan tres años de formación en la que se puede obtener un nivel básico.

⁷³ Diego Rodas es socio y cocinero de Popular Cocina Boliviana.

⁷⁴ Quinua silvestre.

Este aspecto es importante ya que los estudiantes de Manq'a, en su mayoría, son migrantes rurales de primera o segunda generación, lo que permite mantener una vinculación entre la producción de alimentos y la transformación de estos dentro la formación gastronómica. Más adelante profundizamos sobre el tema.

Restaurante Manq'a

Fue inaugurado el 14 de marzo del 2019, sobre la avenida Sánchez Lima del barrio de Sopocachi de la ciudad de La Paz. Según Ariel Tito se encuentra dentro de su plan estratégico de sostenibilidad y genera un espacio directo de práctica real para los estudiantes de las escuelas Manq'a.

Según Ariel Tito el termino *restaurante social* se aplica a este emprendimiento debido a que la finalidad del mismo es ser una empresa sin fines de lucro en el que los estudiantes de la escuela puedan desarrollar sus prácticas laborales.

Ariel Tito indica que el restaurante ofrece un servicio de cocina a base de insumos bolivianos con un costo de 45 bolivianos. por un entrante y un plato fuerte y 15 bolivianos. por el postre. En una entrevista de ANF que se llevó a cabo en la inauguración del restaurante Manq'a, Ariel Tito manifestó que "el modelo de formación técnica en gastronomía que impulsamos se basa en la revalorización de los productos bolivianos, por eso también apoya a los pequeños productores para promover la agricultura sostenible a precio justo".⁷⁵ Este discurso es comúnmente usado por los restaurantes de alta cocina en la ciudad de La Paz.

Menú almuerzo⁷⁶

Antecedente

La presentación de los resultados del proyecto *Back to the Roots (BttR)*, el 2 de julio del 2019, se llevó a cabo en el Hotel Europa con la presencia de los tres equipos de trabajo, de Bolivia, Chile y Perú, que presentaron sus investigaciones sobre los "casos exitosos" de cada país, con la presencia de tres de las instituciones bolivianas que fueron incluidas en la investigación, Marsia Taha del Restaurante Gustu, Representantes de TAS y Ariel Tito de las escuelas Manq'a. No asistió el representante del supermercado Ketal.

Acabando la presentación a las 12:30 la comitiva fue trasladada en un bus de transporte turístico al restaurante Manq'a. Gran error fue tomar este transporte ya que el restaurante *Manq'a* se encuentra a dos cuadras de la Plaza Abaroa y yendo a pie se toma un aproximado de 15 a 20 minutos el llegar. Llegamos al restaurante, atravesando la clásica trancadera vehicular pacheña de media jornada a las 2:15 de la tarde.

⁷⁵ https://www.google.com/url?q=https://www.noticiasfides.com/nacional/sociedad/manqa-promete-saberes-y-sabores-nacionales-en-su-primer-restaurant-social-de-la-paz-395889&source=gmail&ust=1566966080958000&usg=AFQjCNEnd_GQQhfZonspG1s_hWcYrFW5MA

⁷⁶ Este menú se realizó en el mes de junio del 2019 en las instalaciones del Restaurante *Manq'a* sobre la Avenida Sánchez Lima. El Año 2021 se trasladó a la avenida 20 de octubre, frente a la Plaza Abaroa.

En una de las mesas nos acomodamos Rodrigo Paz, el consultor del equipo boliviano de BttR, Estefanía Rada de MIGA,⁷⁷ Enrique Torrejón, consultor del proyecto Sembrando Alimentación Saludable de Unitas y Trigidia Jiménez, propietaria de la granja Samiri que produce y transforma cañahua.

Por un ventanal con iconografía de Manq'a se encuentra la entrada al restaurante, mesas de madera vista con lámparas hechas con coladores metálicos y ralladores de cocina, barra de madera y de fondo cajas de verduras colocadas en la pared.



Interior del restaurante *Manq'a* ubicado en la Av. Sánchez Lima

Foto: Portal de *TripAdvisor*

(fotografía 1)

Una estudiante de Manq'a que realiza sus pasantías en el restaurante salió a explicar y preparar llajua con el uso del batán realizando una muestra y exaltando la importancia de uso de insumos de buena calidad e indicando que siempre se debe procesar en el utensilio de piedra. Lo interesante fue que para el almuerzo las mesas tenían otra llajua que no tenía las mismas características organolépticas⁷⁸ que la que hicieron de forma demostrativa.⁷⁹

⁷⁷ Movimiento de Integración Gastronómica Boliviana, contratistas del equipo consultor boliviano.

⁷⁸ Descripciones sobre características físicas de los alimentos: textura, sabor, olor, color, forma y temperatura.

⁷⁹ Supongo que por la cantidad de salsa que debían realizar tuvieron que utilizar licuadora en lugar de batán.



Menú almuerzo Manq'a
Fuente: Cocina PAR
(Grafica 4)

Aperitivo

“Thaya Aruma”. Un coctel muy aromático a base de linaza hervida con hierba luisa, limón y singani.

Entrada

“Crema de tunta de los jóvenes Manq’a”. Crema realizada en un concurso interno de la escuela, que fue publicada en su recetario y recibió buenas críticas por parte de jurados.

En una *ch'ua* colocaron arvejas cocidas, zanahorias y zucchinis enrollados y teja de queso parmesano, a lo que vertieron la crema de tunta fuertemente aromatizada⁸⁰ con cordero.

⁸⁰ En cocina profesional se realizan *fondos* que son caldos a base de alguna carne, o hueso de algún animal con vegetales en agua, dejándolo hervir (ebullición) por un tiempo prolongado, existen también los *fondos industriales* que son los cubos de la marca Maggi, por ejemplo. En este caso, el aroma a cordero se da debido al preparación de *fondo* con base en bastante hueso y despojo de cordero para lograr un aroma específico.

Plato fuerte

“Punchawi”. En un plato plano de barro, costilla de cerdo al horno con puré de papa con un fuerte sabor y aroma a maracuyá. La lechuga estaba envuelta de tal manera que no se pudo aliñar con la vinagreta que colocaron.

Postre

“Mi Amazonía”. también en un plato plano de barro, un queque de cacao amargo, helado de copoazu y salsa de hibisco. Plato abundante y dulce, que nadie, en la mesa donde me encontraba, pudo acabar debido a la cantidad.

Todos los comensales⁸¹ presentes en la mesa dijeron que la comida estaba agradable y elogiaron a los cocineros. Pero no faltó la comparación con el restaurante Popular Cocina Boliviana⁸² al que lo catalogaban como de mejor calidad en la presentación y en las técnicas aplicadas. Esta opinión también la manifestó en una entrevista que realicé a Manuel Canelas⁸³, en la que indicó:

A mí me gusta, pero pensaba que me iba a gustar más, la verdad. Me parece un sitio agradable, bonito, es económico, pero quizá haciendo una comparación con Popular, en términos digamos de dinero gastado, de una especie de platos nacionales fusión internacional, digamos con una vuelta de tuerca al plato nacional, me gusta más Popular... creo que digamos en Popular hay más consenso y creo que en *Manq'a*, de momento hay menos. Hay gente que dice: Yo he ido el plato no me gustó tanto (Manuel Canelas - 5 de julio del 2019 en Casa del Pueblo).

Un restaurante social, como indica Ariel Tito, “en el que trabajan estudiantes egresados de *Manq'a* realizando este tipo de cocina es algo que supera la calidad de otros restaurantes de *alta cocina* de la ciudad de La Paz, compararlo con Popular Cocina Boliviana, donde lo dirigen dos cocineros con una amplia experiencia en restaurantes de *alta cocina* de Latinoamérica es un poco injusto, ya que, en cocina, como en cualquier expresión cultural, la creatividad es un proceso de aprendizaje acumulativo”.

Esta justificación sobre la calidad de las elaboraciones realizadas en *Manq'a* ponen en evidencia que los directivos de esta ONG están conscientes que la oferta del “restaurante social” no tiene la misma “calidad culinaria” que otros restaurantes, en este caso Popular Cocina Boliviana. Algunos clientes/comensales, como agregados culturales de la embajada de España y Alemania, indican que asisten a *Manq'a* por los eventos que la cooperación internacional realiza, pero que la calidad de la comida no es la que ellos esperaban.⁸⁴

⁸¹ Aclarar el uso de comensal debido a que no se pagó el consumo ya que corría por cuenta del restaurante.

⁸² Más adelante describiremos el caso del restaurante *Popular cocina boliviana*.

⁸³ Ministro de Comunicación (2019) del Gobierno de Evo Morales, que es una persona que frecuenta muchos restaurantes de alta cocina en La Paz.

⁸⁴ Conversaciones personales informales con el Primer Consejero de la Embajada de Alemania en Bolivia hasta el año 2018, Manuel Müller y con I, miembro diplomático de la Embajada de España en Bolivia (no autoriza el uso de su nombre para el estudio).

2. Composición social de los estudiantes de institutos de formación gastronómica

2.1. Estudiantes EHT

Personal de plataforma estudiantil de la EHT es la dependencia que se encarga de dar información a las personas interesadas en información académica. Facilitan trípticos en los que se expone información general de las carreras que ofrece el instituto, también ofrecen información sobre el plan de estudios que detallamos más arriba.

En el caso de la carrera de Gastronomía y Arte Culinario, se indica que la duración es de tres años e inicia tres cursos al año, uno en febrero, otro en mayo y el tercero en agosto. La asistencia a clases es seis días, de lunes a sábado en horarios de 8:30 a 10:30, 11:00 a 13:00, 14:30 a 16:30, 17:00 a 19:00 y de 19:30 a 21:30. El estudiante debe pagar una cuota mensual de 150 dólares o un pago al contado de 4,860 dólares norteamericanos.⁸⁵ Este pago no incluye uniforme, que tiene un valor de treientos ochenta bolivianos (chaqueta, gorro, mandil y pantalón) en *La Boutique del chef*, estuche de cuchillos del instituto con un costo de ciento treinta bolivianos, también venden cuchillos y zapatillas de cocina que pueden ser adquiridos de otros lugares.⁸⁶

Los requisitos para poder inscribirse a la carrera son: Original y fotocopia simple del título de bachiller; fotocopia legalizada del carnet de identidad; original y fotocopia simple del carnet de identidad; dos fotografías a color 4x4 con fondo rojo; fotocopia de recibo de luz o agua del domicilio, entregado todo en folder amarillo.

Los estudiantes de gastronomía pasan la mayoría de sus clases en el Anexo 6, ubicado en el pasaje Medinaceli y en el Anexo 1 sobre la avenida Sánchez Lima a la salida del túnel del Instituto Americano.

Las clases que se desarrollan en horarios de la mañana y de la tarde son tomadas, en su mayoría, por estudiantes jóvenes entre 18 a 25 años de edad, que no desarrollan alguna actividad remunerada y que viven en con sus padres quienes solventan los gastos de mantención y formación. El grupo de estudiantes que toman el turno de la noche está compuesto, en su mayoría, por personas entre veinte a treinta y cinco años (se dieron casos de estudiantes con edades superiores, pero son muy escasos) que desarrollan alguna actividad que les genera ingresos económicos y con ello financian su formación gastronómica. También hay casos de cocineros empíricos que financian su formación.⁸⁷

Los cursos iniciales están compuestos por treinta estudiantes que generalmente reducen se a un número alrededor de 20 en el segundo semestre.⁸⁸

En el primer semestre se ven conceptos gastronómicos universales y básicos que en práctica se concretizan en cortes de vegetales, buenas prácticas de manipulación de alimentos, conceptos y

⁸⁵ Sería 135 dólares por mes.

⁸⁶ Los cuchillos son genéricos, en su mayoría de marca Tramontina. las zapatillas deben tener suela antideslizante para evitar caídas.

⁸⁷ Es el caso de Emiliana Quispe, chef del restaurante de *La Virgen de los Deseos*.

⁸⁸ Cuando fui docente de este instituto escuchaba la queja de los estudiantes sobre la excesiva teoría que se impartía, supongo que este es un factor por el cual existe abandono de la carrera.

técnicas relacionadas con preparación de bebidas, metodología básica de investigación e historia gastronómica mundial.

En el segundo semestre se ven temas relacionados al manejo y logística de las cocinas profesionales (hoteles y restaurantes), conceptos básicos de nutrición y desarrollo práctico de técnicas básicas de cocina como elaboración de salsas madres,⁸⁹ técnicas y métodos de cocción de guarniciones vegetales y a base de carbohidratos, técnicas y métodos de cocción de carnes de animales. En este segundo semestre también se ve inglés técnico.

En el tercer semestre se desarrolla elaboraciones de recetas y técnicas de cocina internacional europea, asiática y latinoamericana, técnicas y métodos en torno a la pastelería, matemática específica y análisis de costos de producción de alimentos.⁹⁰

En el cuarto semestre se ven técnicas de *cocina de vanguardia* que se caracteriza por el uso de aditivos alimenticios los cuales desarrollaremos más adelante, platillos dulces y también se ve temas relacionados con la logística del manejo de departamentos de eventos y restauración de hoteles. En este semestre existe una materia que se llama Pensamiento Contemporáneo y Cosmovisiones que fue impuesta por el Ministerio de Educación a todos los institutos de formación técnica.⁹¹

En el quinto semestre se ve cocina boliviana con la realización de platos de las diferentes regiones gastronómicas.⁹² Se ven menús y cartas, seguridad laboral y elaboración de tortas.

El sexto semestre se ven temas sobre vinos y su implementación dentro de la gastronomía, marketing, ética y deontología profesional.⁹³ En este semestre los estudiantes deben presentar su formulario que acredite su realización de 900 horas prácticas, sus pasantías en negocios gastronómicos y con ello podrán inscribirse a la materia de *Creatividad en la Cocina I y II*.⁹⁴

⁸⁹ La gastronomía francesa tiene como salsas madre a la *salsa Bechamel*, *salsa Veloute*, *salsa de tomate*, *salsa española*, *salsa holandesa* y *salsa mayonesa* son consideradas *madre* porque son la base para la elaboración de otras salsas.

⁹⁰ En institutos de formación gastronómica se aplica este termino para hacer referencia a la elaboración de alimentos (platillos).

⁹¹ Las materias de Historia y Desarrollo de las Sociedades, Aymara y Pensamiento contemporáneo son impuestas por el Ministerio, pero en una conversación con el director de la EHT mostró su agrado por las dos primeras y su descontento con la tercera por considerarla politizada y con un tinte religioso, aspecto que él marca desde un inicio indicando que el instituto es laico.

⁹² Según Guillermo Iraola, Bolivia cuenta con cuatro regiones gastronómicas: Altiplano, Valles, Amazonia y Chaco.

⁹³ En la entrevista realizada a Darlin Dalence Choque, estudiante de la EHT, egresada el 2015 y titulada el 2022; indicó que en esta materia se desarrollaron las temáticas de la ética profesional de la medicina desde un análisis de las actividades desarrolladas por médicos del ejército alemán en la segunda Guerra Mundial. La entrevistada indicó que se notaba una falta de análisis y estructura de la materia, generando improvisaciones en su desarrollo ya que temas de mayor importancia, según la entrevistada, se vieron de manera superficial, como inocuidad alimentaria, acoso laboral, acoso sexual en el trabajo o lealtad empresarial.

⁹⁴ Los estudiantes y docentes se refieren a esta materia con *Cocina Creativa*, algo que no le agrada al director ya que él considera que de inicio debería ser considerado el proceso creativo como algo fundamental para la creación culinaria y no de manera contraria. Un aspecto que en cierta medida no tiene mucha importancia, pero que genera siempre una discusión entre el director y el plantel docente.

En relación con los casos de cocineros de *alta cocina andina*, que veremos más adelante, son de ex estudiantes de la EHT. Juan Pablo Reyes, Marsia Taha, Miguel Fernández y Marco Quelca, egresados del año 2010 – 2011.

2.2. Estudiantes Manq'a

Hasta finales del 2018 la escuela Manq'a graduó a 3.500 estudiantes⁹⁵ en ambas carreras, en la ciudad de El Alto, jóvenes entre quince y treinta años de edad que, según un análisis socioeconómico, llevado a cabo por la organización, en el que los y las estudiantes son aceptados para poder ingresar a la capacitación. Ariel Tito y Wara Gonzales⁹⁶ explican que se realiza una convocatoria en la que se selecciona a los postulantes:

Entrevistas que se hacen personalmente, son fichas que se van llenando con los datos de cada uno de los jóvenes y toda esa parte la estamos subiendo a un sistema donde se van a poder inscribir digamos, o por lo menos el facilitador que va reuniendo los datos y se va sistematizando, pero hay una etapa donde se hace una entrevista personalizada que no queremos nosotros perder y es este proceso (Wara Gonzales – 20 de noviembre del 2018).

Esta entrevista está a cargo del facilitador que se encarga de dar las capacitaciones en una de las escuelas quien analiza personalmente si el postulante logrará desarrollar la capacitación de manera eficiente, teniendo en cuenta que este facilitador es el responsable de mantener el plantel estudiantil para que el proyecto no tenga observaciones por parte de los financiadores.

Tenemos un promedio de 120 jóvenes (postulantes), 100 jóvenes por escuela y entran 60, es un promedio porque hay algunas escuelas que digamos llegan a los 60 (postulantes), pero hay otras que tienen 230, 250, 200 (postulantes), entonces depende un poco también, yo diría más o menos que siempre te da el doble para escoger. (Ariel Tito – 20 de noviembre del 2018)

Parece ser que la demanda de los jóvenes de la ciudad de El Alto es alta debido a que la formación es gratuita, rápida y certificada, como indicamos anteriormente. A esto agregar la idea de que el instituto gestiona la inserción laboral de los egresados hace que sea una opción para que los jóvenes puedan generar recursos económicos.

La sub coordinadora del proyecto, Wara Gonzales, indica que “gran parte de la población de los chicos que se inscriben vienen de familias de productores y ellos producen, ellos ven” aludiendo al conocimiento heredado sobre los insumos de producción familiar que al ser revalorizados en las clases genera empatía y orgullo.⁹⁷

⁹⁵ Según información de Manq'a, actualmente tienen alrededor de 5.000 estudiantes egresados en Bolivia.

⁹⁶ Subcoordinadora proyecto Manq'a.

⁹⁷ Un estudiante de la Univalle se postuló a un concurso de cocina en el que pretendía hacer un plato de la gastronomía francesa, *filet mignon* con puré de papa y el cambio que quería hacer era realizar el puré con papa *pintaboca*, a lo que se le indicó que debería buscar una alternativa más boliviana, entonces indagamos sobre su origen y afirmó que sus abuelos y papás tienen tierras en Jalantani, comunidad de la provincia Pacajes del departamento de La Paz y que producía quinua y cosechaban *achacana* (cactus andino con el que se realiza en estofado con ají rojo o se lo puede comer hervido como sustituto de papa). Realizó un filete de llama encostrado en quinua, salsa de charque ahumado

Historia de caso

S.⁹⁸ es una joven de veinte tres años de edad. Ella vive en El Alto, en Santiago Segundo. Vive en la casa de su abuelo junto con su familia extendida:

Vivimos en mi casa, o sea es grande y mi abuelo como tiene cuatro hijos, una de sus hijas sí vive por la Armentia, así que con sus tres hijos vive. Es una cuadra entera, la parte de atrás se lo dio a su hijo mayor, donde vive mi tío, su esposa y sus dos hijitas; en la parte de adelante vivimos mi abuelo, mi papá, mi mamá, mi hermano, mi hijo y mi persona; y su otra hija vive en arriba, que es ella, su esposo y su hijita (S. – 6 de junio del 2019).

Su abuelo es de Coro Coro, de la provincia Pacajes, donde era minero hasta que migró a la ciudad de El Alto cuando su hija (mamá de S) tenía 6 años de edad. En un departamento de la casa de su abuelo, que es minero jubilado, vive el abuelo de S, sus papas, ella y su hermano menor y su hijo.

Su mamá es bioquímica, que actualmente no ejerce la profesión debido a que su abuela se enfermó de insuficiencia renal, motivo por el que estaba impedida de cuidar a S y a su hermano y tampoco hacer las labores de hogar, entonces la mamá de S decide ocuparse del cuidado de sus hijos y de su madre. El papá de S es policía, suboficial, profesión que el hermano de S quiere obtener pero que ella considera que no tiene el carácter para hacerlo.

Tras un robo agravado en su hogar, el año 2016, su abuela y el papá del hijo de S. son asesinados, por lo que la entrevistada pidió reservar su identidad. Luego de este lamentable acontecimiento postuló a la Escuela Superior de Formación de Maestros Antonio José de Sucre – Educación Física y Deportes (INSEF) ya que ella indica que le gusta el deporte, pero por motivos de promedios no alcanzó a ingresar y tras una recomendación de una amiga de su mamá postula a la escuela Manq'a del barrio de Villa Bolívar:

Al momento de hacerte una entrevista, te preguntan muchas cosas de... yo creo que es para ver en qué tipo de cuestión económica estás y aparte de eso te preguntan ciertas cosas que creo que te hacen llegar a ver que una persona si está comprometida, porque esto es un proyecto para que gente comprometida que termine el curso, no como otras personas que lo han ido dejando (S. – 6 de junio del 2019).

Teniendo en cuenta que el facilitador realiza la selección de los estudiantes que ingresaran, los criterios de selección son de análisis socioeconómico del postulante. En el caso de S, cumplía estos requisitos debido a su situación de madre soltera y tras haber sufrido un traumático acontecimiento que le dejó sin pareja.

La entrevistada se expresa de una manera muy agradecida hacia la institución académica, siempre resaltando la labor que hace y las capacidades que adquirió en la formación gastronómica.

con puré de papa pintaboca y chips de achacana, recibiendo buenas críticas del jurado, y sintiéndose orgulloso de que su platillo se realizó con insumos que produce su familia.

⁹⁸ Debido a la historia de la entrevistada, me pidió no exponer su nombre, por ende, le nombraremos S.

El primer mes hemos llevado todo lo que es teoría, sanidad e higiene, microorganismos, toda esa cuestión. Al segundo mes hemos entrado a cocina, hemos empezado con los cortes, después de cortes hemos empezado con las preparaciones, tipos de cocciones, después de eso a cocina nacional, de cada departamento hemos debido tocar como uno o dos platos bandera, después de eso hemos llevado cocina internacional, mexicana, peruana, paraguaya, uruguaya (S. – 6 de junio del 2019).

Seis meses para la formación gastronómica es un tiempo muy limitado, por eso esta capacitación de S. fue intensiva y abarcó un mes de teoría con temas de administración y sanidad e higiene para luego realizar cinco meses en los que pasaron cuatro días a la semana materias prácticas de 8:00 a 13:00 y un día de teoría en que llevan liderazgo y oratoria.

Según la información de Manq'a, cada escuela pasa dos turnos, uno por la mañana de 8:30 a 12:30 y el otro turno, por la tarde, de 14:30 a 18:30, mostrándonos una relación que no coincide con los datos que nos da S., con mi experiencia como docente de gastronomía, supongo que el tiempo de transmisión de conocimiento se hace insuficiente demandando mayor trabajo al facilitador, por lo que presumo que trabaja más horas de las que está estipulado en su horario.⁹⁹

S. indica que las Manq'a le permitió “conocer más insumos y probar insumos que antes no le gustaban, como el relleno de achojcha”, Indica que la revalorización del producto es algo que siempre está presente en el discurso del facilitador y que hace que los estudiantes se sientan orgullosos de sus orígenes y de sus insumos.

También indica que no llevan cocina europea, francesa específicamente, solo llevan cortes y salsas madres,¹⁰⁰ acentuando la enseñanza en productos del altiplano. Esto lo resalto debido a que en la EHT y en todos los institutos de formación gastronómica y universidades con carrera de gastronomía, se pasa la materia de cocina francesa como base y también se da capacitación en cocina de otros países europeos y de otros continentes.

S. indica que para poder acceder a la titulación como Técnico Básico en Gastronomía y Alimentación debía realizar una de tres opciones:

Tienes que hacer una de tres modalidades, que son: practicas o pasantías, emprendimiento o tu especialización. La especialización era en pastelería, en cocina y en coctelería (S. – 6 de junio del 2019).

En el caso de las pasantías se realizaban en restaurantes que tenían convenio con la institución como ser el caso del restaurante Gustu donde la mayoría de los estudiantes desean acceder, debido a su relación prestigio local y accesibilidad por distancia.

Al escuchar el nombre de *Gustu* a nosotros nos han hecho alucinar con eso, por que trabajaban re bien y querían irse a ese lugar, pero solamente las altas notas podían ir (S. – 6 de junio del 2019).

⁹⁹ En la actividad gastronómica tanto de restauración como de educación es común que se trabaje más horas de lo acordado en contrato, sea escrito o verbal.

¹⁰⁰ La mayoría de los nombres de los cortes de vegetales están en francés: *Brunoise*, *Parmentiere*, *Chiffonnade*, *Mirepik*, *Ragu*, y las *salsas madres* son consideradas de origen francés.

Al ser Manq'a la escuela que se desprendió del restaurante *Gustu*, mantienen una relación directa, generando mano de obra barata para el restaurante a cambio de acumulación de *capital social* para el pasante.

La segunda modalidad de titulación, el emprendimiento, consiste en que el estudiante puede presentar un plan de negocio con relación a alimentación y si se puede comprobar su sostenibilidad accede a la titulación, como es el caso de Olga Clemente de *Totopos Andinos*.

Dentro de esta modalidad existe el programa *Mentoría* que consiste en que se nombra un *mentor* para que pueda transmitir sus experiencias de negocio o de éxito, Este *mentor* no se limita a ser un gastrónomo o ser dueño de un negocio gastronómico, puede ser de otra rama, como es el caso del pintor Mamani Manani que, según Ariel Tito, compartió con el joven Manq'a su experiencia en el arte.

La tercera opción es la capacitación en formaciones específicas, pastelería, cocina o coctelería. Estas capacitaciones también son gratuitas y se realizan en coordinación con alguna institución de convenio con la que se encargan mutuamente de formar personal que requieren. Se tiene casos exitosos con la cafetería *Typica* por ejemplo, donde los estudiantes se especializan en manejo y elaboración de café.¹⁰¹

En el caso de S realizó sus pasantías en la misma casa barrial ya que decidieron abrir un restaurante de comida saludable para el barrio, ofreciendo almuerzos saludables, este emprendimiento duró tres meses y luego cerró debido a que el segundo y tercer mes no tenían venta.

El almuerzo era a quince bolivianos y para la cantidad que dábamos no estaba tan bien el precio, y como en El Alto encuentras almuerzo hasta de 8 bolivianos... El primer mes sí hemos tenido venta, por el hecho de que era algo nuevo, un lugar nuevo y donde te atendían bien, porque incluso hemos aprendido a llevar servicio al cliente, o sea ya teníamos más experiencia de cómo tratar a la persona y todo. Si, el primer mes ha sido muy, había afluencia de personas, pero después poco a poco se ha ido perdiendo (S. – 6 de junio del 2019).

La alimentación en los Andes posee características peculiares, exceso de carbohidratos, de sal y de azúcar¹⁰² son los elementos que se encuentran comúnmente en las pensiones, la comida y el gusto en torno a ella es una construcción social, donde algo “feo” para una persona puede ser “rico” para otra, como explica Spedding (1993).¹⁰³

¹⁰¹ A esta actividad se la denomina barrismo, que consiste en saber el tipo de café, calidad, origen y diferentes métodos de destilado.

¹⁰² Conversación personal informal con Alison Spedding en Popular Cocina Boliviana mientras almorzábamos.

¹⁰³ También en discusiones en aula sobre gustos y disgustos. En muchos lugares de expendio de comida existe el termino *completo* que significa que el plato esté constituido por el alimento principal, generalmente carne de algún animal, la infaltable papa, arroz y fideo. Hay casos como en el mercado Rodríguez de la ciudad de La Paz donde venden pescado frito con mote, chuño, papa, plátano, yuca, arroz, fideo y en ocasiones caya.

CAPÍTULO III. AGENTES DEL CAMPO GASTRONÓMICO Y LA ALTA COCINA ANDINA

1. Cocineros, chefs y restaurantes

1.1. Procesos de formación profesional

Titulación, prácticas/pasantías, trabajo remunerado y principios de *distinción* dentro del campo gastronómico

Proceso de titulación

Las últimas materias de la carrera de Gastronomía y Arte Culinario de la EHT se denominan Cocina Creación I y Cocina Creación II. La segunda materia se divide en dos meses, en los cuales los estudiantes realizan un análisis de técnicas y productos de origen boliviano para la creación de propuestas gastronómicas bajo la modalidad de menú degustación que consta de: aperitivo, entrante, plato principal y plato dulce. Es una actividad que se realiza en formato de concurso en el que grupos de tres estudiantes participan con su oferta gastronómica.

Para poder acceder a esta materia, el estudiante debe haber realizado, previamente, las prácticas laborales, que constan de novecientas horas de trabajo en algún negocio de elaboración de comida. Esta normativa está dictaminada por el Ministerio de Educación, siendo de carácter obligatorio para todos los institutos legalmente establecidos.

La Escuela Hotelera cuenta con un departamento encargado de la verificación de las prácticas, ya que se dieron casos de falsificación de formulario de horas prácticas, motivo por el cual se solicita al estudiante adjuntar al formulario las fotocopias de NIT (número de identificación tributaria) de la empresa, empadronamiento municipal y formulario de Fundaempresa, todo esto con la finalidad de asegurar que el estudiante haya realizado esta práctica. Si es necesario el personal de la escuela realiza visitas a los establecimientos.

Luego de aprobar las materias de Cocina Creación, los estudiantes realizan su trámite de egreso, que se gestiona en SEDUCA¹⁰⁴ y luego optar por alguna de las dos modalidades de titulación que son. En el caso de haber obtenido un promedio de notas superior al 95, la titulación es por excelencia.

Las prácticas pueden realizarse en cualquier emprendimiento gastronómico, sea un restaurante tradicional, un restaurante de comida rápida, una empresa de catering, un restaurante de alta cocina o cualquier negocio con respaldo legal. En el caso de la EHT, los estudiantes pueden acceder a prácticas con negocios gastronómicos que tienen convenio interinstitucional, por ejemplo, el Hotel Laguna Volcán ubicado en Santa Cruz.

En el caso de las escuelas Manq'a, las prácticas laborales son una modalidad de titulación, con una duración examen de grado o tesina de grado de tres meses en restaurantes con convenio, como Gustu, por ejemplo. Otras modalidades de titulación son la especialización y el emprendimiento. En el caso de la especialización, el estudiante prosigue con su formación en

¹⁰⁴ Dirección Departamental de Educación La Paz.

áreas relacionadas con panadería, cocina y/o coctelería con una duración de tres meses. El emprendimiento se refiere a la puesta en marcha de un negocio gastronómico vinculado con la elaboración de alimentos, generalmente bajo la idea de rescate de insumos bolivianos, como es el caso de Totopos Andinos de Olga Clemente.¹⁰⁵

Cabe recordar que la formación en las escuelas Manq'a tiene una duración de seis meses y tras optar por alguna de las tres modalidades, el estudiante se titula como técnico básico en gastronomía. Y en el caso de la EHT, la duración es de diez y ocho meses para técnico medio en gastronomía y tres años, más la modalidad de titulación para obtener el título de técnico superior en Gastronomía y Arte Culinario.

La EHT otorga el certificado de egreso con mención en técnico superior en gastronomía profesional, y es la misma institución que tramita, en SEDUCA, la realización del certificado de egreso emitido por el Ministerio de Educación, con el que se tramita en el Ministerio de Educación el título profesional con la firma del ministro de cartería.¹⁰⁶

Las escuelas Manq'a entregan el certificado en Gastronomía y Alimentación a nivel técnico básico en el que indica que el o la estudiante cumplió con el plan y programa de la Educación Técnica, Tecnológica y Productiva del Subsistema de Educación Alternativa y Especial, que se enmarca dentro la ley Avelino Siñani – Elizardo Pérez. No se menciona la escuela Manq'a en el certificado, pero sí el nombre del Centro de Educación Alternativa (CEA) donde funciona la escuela.¹⁰⁷

Pasantías

La mayoría de los egresados de la Escuela Hotelera tienen el deseo de realizar pasantías en restaurantes con Estrellas Michelin en países de Europa o ir a restaurantes latinoamericanos de reconocidos cocineros. Mientras que los egresados de Manq'a tienen la ilusión de hacer sus pasantías en el restaurante Gustu de la ciudad de La Paz. Como es el caso de S. que después de salir técnico básico en gastronomía y alimentación en Manq'a empezó a estudiar licenciatura en gastronomía en la Univalle y mantiene el deseo de trabajar en Gustu:

Mi sueño sigue siendo el de trabajar en Gustu, es el sueño de todos los estudiantes de Manq'a, pero depende de tu rendimiento académico (S. – 6 de junio del 2019).

Acá entra en juego el capital económico con el que cuenta el estudiante egresado de gastronomía, si pertenece a una familia adinerada puede acceder a realizar pasantías en países como Estados Unidos, México, España u otros en Europa como es el caso de Miguel Carreño, estudiante de la Escuela Hotelera que cuenta con recursos económicos familiares y realizó el 2018 sus pasantías en México en el restaurante Quintonil¹⁰⁸ y en el 2019 realiza sus prácticas en Berasategui,¹⁰⁹ ubicado en España.

¹⁰⁵ Galletas de cañahua y miel en forma de chakana que logró aceptación por parte de distribuidores, negocios y clientes de alimentos de comida saludable.

¹⁰⁶ Ver anexo 3.

¹⁰⁷ Ver anexo 2.

¹⁰⁸ Del cocinero y empresario Jorge Vallejo, considerado el mejor restaurante de México y el número 20 a nivel mundial por 50 Best World Restaurants.

¹⁰⁹ Restaurante vasco-español que tiene como nombre al apellido de su dueño y jefe de cocina Cocinero español Martín Berasategui, impulsor de la *nueva cocina vasca* que posee diez Estrellas Michelin.

Acá dormimos diez personas en un cuarto para cinco, trabajamos todo el día y llegamos hechos mierda. Sabes que me gusta estar trabajando, es jodido ganarse un puesto en la cocina, pero hay que lucharla. Acá somos mexicanos, puertorriqueños, soy el único boliviano, rico es (Miguel Carreño).¹¹⁰

Las pasantías son trabajos no remunerados en el que los cocineros jóvenes recién egresados realizan trabajos básicos en cocina, como lavar las ollas, asear los pisos y almacenes o realizar preparaciones sencillas, pero monótonas, como pelar habas, deshojar hierbas o flores o picar vegetales. En algunos casos estos pasantes son ascendidos a cocineros o ayudantes de cocina que es cuando realizan actividades más específicas y de especialización, como trabajar en panadería, en elaboración de postres o porcionar las carnes, siempre bajo la supervisión del jefe de área.

En algunos casos el restaurante donde se realizan las pasantías otorga alimentación, en hora de trabajo, pasajes y vivienda, pero generalmente el o la pasante cubre todos sus gastos.

Esta actividad, realizada por los jóvenes cocineros, genera un incremento en el capital social adquirido por el pasante ya que al trabajar en restaurantes reconocidos por los actores relacionados con la gastronomía adquieren más “prestigio” generando la idea de que al volver a Bolivia son “más capos”, en el caso de los que salen al extranjero. Los que realizan su pasantía en el *Gustu* adquieren el reconocimiento de haber trabajado en el “mejor restaurante de Bolivia”, que también incrementa su capital social.

De pasante a trabajador de un restaurante de *alta cocina*

No toda la vida puedes ser pasante, aunque así lo quisieran los restaurantes de *alta cocina*, como el *Gustu* por ejemplo, que copia el mismo sistema de transformación de alimentos que todos los restaurantes de *alta cocina* del mundo como se ve en el artículo digital que lleva de título “Las miserias de un becario entre Estrellas Michelin: ”me han escupido en la cara llamándome inútil” (El Español. 2017), donde se relata experiencias de pasantes o stagier en restaurantes de España, considerados dentro de los mejores del mundo.

La idea de que “comparten el conocimiento” o el ser “afortunado” de estar en un restaurante donde puedes aprender “más cosas” es el gancho que se utiliza en la *alta cocina* para poder captar mano de obra barata o gratuita.

Mas no todos los pasantes o *stegers* la pasan mal, dentro de este espacio también se debe tener en cuenta el capital económico con el que cuenta el pasante ya que puede ser un elemento fundamental en el momento de diferenciarse de otro cocinero egresado de la misma escuela que no tiene recursos económicos y que debe depender de las condiciones que la empresa le ofrece.

Existen elementos distintivos dentro del personal de una cocina, Se podría pensar que el uso de uniforme es algo que equilibra la apariencia de los trabajadores de una cocina, pero debemos tener en cuenta que hay elementos que escapan a esta vestimenta que generalmente es dotada

¹¹⁰ Conversación personal en restaurante Mi chola Egresado de la escuela hotelera. Fue docente del instituto IGA y de Univalle.

por el restaurante: zapatillas antideslizantes¹¹¹ que se encuentra en diferentes marcas, pero las de mayor costo, como las de la marca *Crocs*, son las más codiciadas y tienen un valor alrededor de los 400 bolivianos, utensilios personales de cocina como estuche de cuchillos, que existen de diferentes materiales, de lona, de cuero sintético o de origen animal; cuchillos que deben ser semi profesionales o profesionales,¹¹² pinzas para manipular alimentos delicados que oscilan entre los 120 bolivianos a 250 bolivianos.

Otro elemento de distinción dentro de los cocineros es el de poder adquirir libros originales de cocina,¹¹³ esto incrementa el capital simbólico y si lo leen, caso que ocurre en pocas ocasiones, incrementa su capital cultural. Los libros adquiridos generalmente son colocados en los salones principales de sus casas o en el caso de Juan Pablo Reyes, son colocados en un lugar del restaurante, donde pueden ser vistos por clientes y cocineros. Juan Pablo indica que después del servicio los cocineros y pasantes pueden leer los libros que quieran ya que están a su disposición.

Estas distinciones que se marcan en el recorrido de la profesionalización gastronómica definen también el estatus dentro del *campo gastronómico*.

1.2. Concursos gastronómicos y la acumulación de capitales, instancia de consagración

La última materia de los institutos de formación gastronómica consiste en concursos de cocina entre los estudiantes. En el caso de la EHT se denomina Creatividad en la Cocina II, que consiste en la elaboración de un menú de cuatro tiempos, aperitivo, entrante, plato fuerte y postre. Estas elaboraciones deben ser realizadas por grupos conformados por tres estudiantes y la temática del concurso se desarrolla de acuerdo al criterio de Guillermo Iraola, director de la EHT. Estas temáticas de creación, elaboración y montaje de los menús se hacen en base a cuatro regiones gastronómicas, Andes, Valles, Amazonía y Chaco o a alguna temática vinculada con la coyuntura cultural o social que el director de la escuela considere relevante.

El uso de insumos locales de estas regiones es un requisito principal, también se deben aplicar ciertas técnicas culinarias reglamentadas por el director de la EHT como uso de frituras, tierras comestibles, aplicación de cocción de alimentos a baja temperatura, etc. Cuando yo cursé esta materia, el año 2011, los insumos debían ser comprados por los estudiantes, pero actualmente, tras varios reclamos y denuncias ante el Ministerio de Educación, se modificó este reglamento, siendo la EHT la responsable de la dotación de los insumos para el desarrollo de la materia/concurso.

Los grupos tiene tres horas para poder elaborar el menú completo y salir a un salón a exponer la preparación, técnicas y estructura de cada platillo elaborado. El jurado está compuesto por el director de la EHT, como presidente del jurado y cuatro docentes del mismo instituto. En algunos casos se invita a chefs reconocidos en el ámbito gastronómico, en el caso de mi participación en este concurso se invitó como jurado al dueño y jefe de cocina del restaurante Pronto Delicatessen,¹¹⁴ el chef Raúl Urquiza, considerado un referente de la *alta cocina* en ese tiempo.

¹¹¹ El uso de zapatos adecuados para cocina es parte del equipo de protección personal que evita accidentes.

¹¹² Hay de diferentes marcas, los cuchillos más comunes son los de marca brasilera Tramontina. que van desde los 50 bolivianos hasta los 1.500 bolivianos, dependiendo el material y el fin de uso.

¹¹³ Ver nota 34.

¹¹⁴ Restaurante de cocina fusión italiana boliviana ubicado en el Pasaje Jauregui del barrio de Sopocachi de la ciudad de La Paz.

El primer premio del concurso en el que participé consistía en otorgar a los ganadores del grupo acceso a pasantías en hoteles o restaurantes de las Islas Canarias,¹¹⁵ que consistía en cubrir el hospedaje y la alimentación por parte del restaurante o el hotel donde se realizarían las prácticas, pero no incluía el pasaje, ni el respaldo de adquisición de visa, que debería ser cubierto y realizado por el estudiante ganador. En mi caso, gané el concurso, pero no accedí a las pasantías por falta de recursos económicos y por oportunidades de trabajo remunerado en la Amazonía boliviana.

En el año 2017, las escuelas Manq'a de Colombia desarrollaron la primera versión del concurso de cocina denominado *Así sabe mi tierra*. En Bolivia se llevó a cabo el año 2019, semanas antes de los problemas políticos suscitados en la ciudad de La Paz.

En noviembre del 2022, un consorcio de organizaciones no gubernamentales compuesta por ICCO cooperación, Conexión,¹¹⁶ cooperación alemana implementada por la GIZ,¹¹⁷ cooperación suiza en Bolivia, Fautapo¹¹⁸ y FIDA¹¹⁹ llevan adelante la segunda versión boliviana del concurso que según los organizadores “busca revelar el nuevo sabor del campo, construir puentes y provocar espacios de encuentro entre pequeñas y pequeños productores, productos e insumos locales y jóvenes cocineros, que pongan en valor las tradiciones gastronómicas rurales de nuestro país.”¹²⁰

Este concurso está “dirigido a estudiantes de gastronomía, cocineras y cocineros aficionados entre los dieciocho y treinta y cinco años que actualmente residan en Bolivia. Las personas interesadas tendrán la oportunidad de participar presentando una receta original, creativa e innovadora de un plato fuerte, utilizando ingredientes locales y aplicando técnicas de cocina inspiradas en la ruralidad. La postulación debe estar acompañada de la receta y un breve texto que explique su relación con el área rural y su vínculo emocional e histórico con el campo.”¹²¹

Se logró convocar a treientos cuatro estudiantes de diferentes escuelas gastronómicas del país que tras un proceso de análisis y depuración por parte de miembros de la ACB, conformado por Pierre Van Oost y Reinaldo Reyes, clasificaron veinticinco estudiantes que participaron el 24 de noviembre del 2022 ante un jurado compuesto por Marsia Taha, Valentina Arteaga,¹²² Juan Pablo

¹¹⁵ Archipiélago de cinco islas con estatus de Comunidad Autónoma Española, ubicada en África. Se caracteriza por que se encuentra un conglomerado de hoteles y restaurantes que brindan atención a grupos sociales con ingresos económicos altos.

¹¹⁶ ONG dependiente de ICCO Cooperación.

¹¹⁷ La Sociedad Alemana para la Cooperación Internacional (*La Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit*) GIZ, trabaja en Bolivia desde 1962 en proyectos de cooperación social.

¹¹⁸ Fundación Educación para el Desarrollo *FAUTAPO*. Organización civil que desarrolla proyectos sociales en Bolivia, cuenta con financiamiento de muchas agencias de cooperación internacional, bancos internacionales y empresas privadas.

¹¹⁹ Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola *FIDA*. Organismo de las Naciones Unidas que financia proyectos productivos vinculados con la agricultura a nivel mundial.

¹²⁰ Ver anexo 9.

¹²¹ Ver anexo 9.

¹²² Dueña y jefa de cocina del restaurante *Phayawi*, ubicado en Achumani de la ciudad de La Paz.

Gumiel, Camila Lechín,¹²³ Ricardo Cortez,¹²⁴ Gabriela Prudencio,¹²⁵ Miguel Ángel Fernández de *Mi Chola*, Federico Guardia¹²⁶ y Jaime Barba.¹²⁷ Los premios consistían en un viaje a Colombia para el primer lugar y maquinaria y utensilios de cocina para el segundo, tercero y cuarto lugar. Todos los cocineros que forman parte del jurado son personas con estatus y reconocimiento en el campo gastronómico nacional y todos manejan el discurso de rescate de insumos locales para la introducción en sus propuestas gastronómicas.

Otro concurso que se realiza en Bolivia es la *Copa Culinaria*, evento realizado por el cocinero y dueño del Instituto de Arte Culinario Internacional ACI, ubicado en la ciudad de La Paz. En octubre del 2014 se llevó a cabo la primera versión de este concurso en el marco del Foro Internacional de Gastronomía Bolivia FIGAB.¹²⁸ Ahora se desarrolla la organización de la segunda versión de la Copa Culinaria, que se llevará a cabo el 1 y 2 de marzo del 2023, donde están convocados estudiantes de escuelas gastronómicas, chefs profesionales para el concurso de cocina salada y pasteleros. En todos los casos la convocatoria es a nivel latinoamericano.

También se desarrollan concursos internacionales con participación de equipos bolivianos como es el caso de los concursos clasificatorios para la *Bocuse D'or*, competencia francesa de cocina instaurada por Paul Bocuse, fundador de la *nouvelle cuisine*.

La Asociación Boliviana de Chefs ABC bajo la dirección de Guillermo Iraola en el año 2002 se hace cargo de la conformación de equipos de competición para la clasificatoria latinoamericana con miras al concurso *Bocuse D'or*, pero las confrontaciones al interior de la ACB hacen que Guillermo Iraola se separe de esta asociación¹²⁹ y no se pueda llevar a cabo la conformación del equipo de cocineros que representa Bolivia en este concurso. Fue hasta el año 2009 y 2011 en el que la EHT forma un equipo de competición compuesto por la docente Adriana Villavicencio y la entonces, estudiante Marsia Taha para participar en el concurso clasificatorio. Según Marsia Taha el nivel de los otros equipos era superior al de Bolivia por motivos vinculados a lo económico, técnico y por el respaldo estatal. Ella indicaba que los equipos concursantes tenían la posibilidad de viajar con anticipación de un mes a México para hacer pruebas y prácticas en ambientes alquilados de hoteles y/o restaurantes del Distrito Federal, además todos los equipos de competición contaban con un grupo de apoyo que se encargaba de tareas que salían de lo gastronómico, pago por los servicios de hospedaje, alimentación, transporte y otros.

Luego de estas participaciones con resultados negativos, el comité organizador de la convocatoria al concurso clasificatorio del *Bocuse D'or* en Latinoamérica decide retirar a Guillermo Iraola la autorización de la conformación del equipo Bolivia, no es hasta el 2022 en el que Bolivia vuelve a participar en la clasificatoria de este concurso francés.

¹²³ Dueña y jefa de cocina de *Hapo*, restaurante de *alta cocina y cocina de autor* ubicado en Santa Cruz de la Sierra.

¹²⁴ Director de la carrera de Gastronomía de Univalle Santa Cruz, también es socio del Hotel Cortez.

¹²⁵ Dueña y jefa de cocina de Propiedad Pública, restaurante de cocina fusión italiana boliviana ubicado en el barrio de San Miguel de la ciudad de La Paz.

¹²⁶ Dueño y jefe de cocina de El Solar, restaurante de *cocina de autor* ubicado en Sucre.

¹²⁷ Dueño y jefe de cocina de Sacha, restaurante de cocina peruana y cocina fusión peruana boliviana ubicado en Santa Cruz de la Sierra.

¹²⁸ Ver anexo 10.

¹²⁹ Pierre Van Oost, actual presidente nacional de la ACB indica que Guillermo Iraola fue alejado de la asociación por motivos de desfallo económico. Por su parte, el director de la EHT indica que se alejó de la ACB porque él no estaba de acuerdo con el manejo económico de la asociación.

SIRH/+ Boucuse D'or Américas 2022 fue el nombre del concurso clasificatorio que se llevó a cabo en Santiago de Chile el 13 de julio. De la misma manera que conformó el equipo el director de la EHT para la participación del 2009 y 2011, el director del Instituto de Arte Culinario Internacional, Abraham Salas Toribio, ahora autorizado como responsable de la conformación del equipo representante de Bolivia, se autodesignó como jefe del equipo representante, junto a dos cocineros de su instituto, Jorge Ortega y Jhoseline Rada. También contrataron a un chef de origen español llamado Carlos Durán como entrenador del equipo Bolivia, que tiene experiencia en participar en concursos culinarios a nivel mundial y es entrenador de varios equipos de competición. Podríamos indicar que es una oportunidad laborar para los profesionales gastronómicos el dar asistencia técnica a equipos de competición en este tipo de concursos.

En el concurso *SIRH/+ Boucuse D'or Américas 2022* participaron ocho representaciones de países de América que los nombramos de acuerdo al puesto que obtuvieron en el concurso: Estados Unidos, Canadá, Chile, Colombia, México, Ecuador Guatemala y Bolivia.

Por otro lado, el año 2022 se llevó a cabo dos programas de televisión con la temática gastronómica, *Así Cocina Bolivia*, producido por ATB¹³⁰ con la participación de docentes de la Carrera de Gastronomía y hotelería de Unandes¹³¹ y ACI como jurados de los equipos participantes compuestos por estudiantes de escuelas gastronómicas, la mayoría de Unandes y de ACI. Este programa fue el primero en realizarse en Bolivia con la temática gastronómica. Luego se transmitió *Master Chef* por Unitel,¹³² una franquicia internacional que transmite este programa a nivel mundial.

En este concurso participaron como jurados Marcos Gonzales, cocinero de origen uruguayo que reside en Bolivia desde el 2009, fue docente de la EHT y de otros institutos de formación gastronómica, jefe de cocina de restaurantes de hoteles de propiedad del empresario Samuel Doria Medina como el Hotel Andino¹³³ y Los Tajibos.¹³⁴ Como segundo jurado se encontraba Coral Ayoroa, gastronoma titulada de INFOCAL¹³⁵, parte del personal de *Gustu* y las escuelas *Manq'a*. Por último, se invitó como jurado a Marko Bonifaz, cocinero boliviano graduó del California Culinary Academy de San Francisco, Estados Unidos. Dueño y jefe de cocina de varios restaurantes de *alta cocina* en la ciudad de La Paz que por motivos financieros acabaron en

¹³⁰ Asociación de Teledifusoras Bolivianas es una red televisiva con sede en La Paz.

¹³¹ Universidad de Los Andes ubicada en la Curva de Holguín en la ciudad de La Paz.

¹³² Universal de Televisión es una red televisiva con sede en la ciudad de Santa Cruz de la Sierra.

¹³³ Ubicado en el municipio de Mecapaca del departamento de La Paz. Tras problemas económicos y su quiebra, el empresario vendió el hotel a María Quispe viuda de Salinas, empresaria aymara de la ciudad de El Alto.

¹³⁴ Hotel de cinco estrellas, ubicado en la ciudad de Santa Cruz.

¹³⁵ Instituto Nacional de Formación y Capacitación Laboral. Fundación creada por la Federación de Empresarios Privados de Santa Cruz de la Sierra que tiene la finalidad de formar obreros con mano de obra capacitada para desempeñar funciones en las empresas privadas de Bolivia.

quiebra, como es el caso de La Cava¹³⁶ o Mercat,¹³⁷ estuvo poco tiempo como jefe de cocina del restaurante ONA del Hotel Atix.¹³⁸ Y actualmente tiene dos restaurantes, Marko¹³⁹ y La Murillo.¹⁴⁰

Master Chef convoca a cocineros no profesionales que entran en un formato de *reality show*, en el que varios participantes realizan diferentes preparaciones y son calificados por el jurado ya nombrado, tras su análisis son eliminados uno tras otro hasta que solo se queda uno como ganador.

¿Qué se espera de estos concursos? Existen varias formas de analizarlo. En la etapa formativa, la idea de concursar entre pares determina estatus y el primer acenso profesional, ya que es una oportunidad para incrementar capital social y simbólico en el campo gastronómico.

Las escuelas de formación gastronómica también generan rivalidad entre ellas, una rivalidad mediática que muestra los avances técnico formativos de la institución organizadora del concurso. Las escuelas también adquieren estatus y por ende publicidad para poder mantener el número de matrículas al siguiente año. En el caso de las escuelas Manq'a, el concurso es un producto de un proyecto social con financiamiento de cooperación internacional, esto les facilita visibilizar sus acciones como ONG y poder acceder a futuros financiamientos de cooperantes.

En el caso de las participaciones en concursos internacionales, los equipos de Bolivia obtuvieron posiciones muy por debajo de la media. De acuerdo a conversaciones con Marsia Taha, Abraham Salas y Juan Pablo Reyes se indica que el individualismo de cada escuela o cada cocinero, es uno de los factores de fracaso que se tiene en estos eventos. También se habla del poco o nulo apoyo por parte del estado. En otros países la conformación de estos equipos de participación en concursos gastronómicos son llevados a cabo por comités interinstitucionales conformados por el Estado, restaurantes, institutos de formación gastronómica y en algunos casos, como los equipos de México o España, también profesionales en áreas sociales.

Pero el hecho de haber participado en una clasificatoria para el *Bocuse D'or* genera un alto incremento en el capital social y simbólico de los concursantes. Aunque los parámetros con los que se miden estas competencias son europeos ya que no se incorporan saberes y conocimientos de culturas gastronómicas del sur, sino son prioritarias las técnicas, estética y comportamiento enmarcado en la *nouvell cuisine* francesa donde se demuestra la hegemonía de esta cultura gastronómica al escribir las reglas con las que se va a jugar el concurso.

Algo similar pasa con los concursos internos desarrollados en la EHT. El director decide la temática, los insumos y la idea del concurso, y al ser hasta ahora presidente del jurado calificador, es él quien marca los parámetros de medición de las elaboraciones propuestas por los estudiantes. Alguna vez me comentaron que, debido a la avanzada edad del director de la EHT, se vieron casos en los que las reglas de los últimos concursos se limitaba el uso de alimentos con contenidos calóricos elevados o ciertos tipos de carnes o condimentos.

¹³⁶ Restaurante de *alta cocina* en La Paz, cerrado el 2011.

¹³⁷ Restaurante de tapas (tipo de servicio de origen español) en la ciudad de la paz, cerrado el 2020.

¹³⁸ Hotel de cinco estrellas ubicado en la calle 16 del barrio de Calacoto de la ciudad de La Paz.

¹³⁹ Ubicado en el barrio de Achumani de la ciudad de La Paz. Un restaurante fusión entre cocina *Tex – Mex* (Texas y México) y boliviana.

¹⁴⁰ Ubicado en la calle Murillo, en la misma casona republicana donde se encuentra Popular Cocina Boliviana, ofrece cocina de autor en base a quinua y otros productos locales.

En el caso de los concursos mediáticos, podemos indicar que también existe una competitividad por el programa ofrecido para la productora televisiva. Master Chef tiene como referente a varios chefs famosos a nivel mundial, como es el caso de Gordon Ramsay, chef escocés, dueño de varios restaurantes en el mundo poseedores de Estrellas Michelin, también fue jefe de cocina de la reina de Inglaterra y productor de películas con temática gastronómica. Unitel, al adquirir los derechos de la franquicia, puede hacer uso de la imagen mundial de esta, por lo que le da estatus a su concurso televisivo, logrando captar mayor atención por parte del público.

Esta plataforma se convierte en una palestra publicitaria para grandes empresas agroalimentarias como Coca Cola o Avícola Sofia, pero también sirve como plataforma de estatus para los jurados y los participantes.¹⁴¹ Marko Bonifaz tiene sus restaurantes actuales con bastante clientela ya que su estatus y posición dentro del campo gastronómico le permite incrementar su capital social, económico y simbólico. Marcos Gonzales, por su lado venía de una difícil situación económica antes de ser parte del jurado de este programa, y la participación en este *reality show* le permitió ser imagen de empresas como Coca Cola,¹⁴² Huari y Avícola Sofia que le generan ingresos económicos por el uso de su imagen.

Por su lado Coral Ayoroa, después de la primera temporada de Master Chef, desarrolla contenido para redes sociales, como Facebook, Instagram y Tik Tok. Cuenta con una productora personal que la acompaña a todas las invitaciones que le llegan, como ferias, encuentros o actividades públicas y privadas. Todo esto influye en la acumulación de su capital económico, social y simbólico de los tres jurados de esta franquicia internacional que, tras su éxito mediático, seguro barajan la idea de llevar a delante una segunda temporada.

Los concursantes también pueden incrementar su capital social como es el caso de Edith Nogales una cocinera paceña, participante de este programa televisivo. Tras su participación en este programa, incrementaron las ventas en su restaurante de comida tradicional de nombre La Sazón de la Mama Juanacha, mejorando considerablemente sus ingresos, cambiando de ubicación del restaurante a un local más amplio.¹⁴³ incrementando así, su capital económico y simbólico dentro el campo gastronómico.

¹⁴¹ En una película estadounidense de nombre *Los juegos del hambre* muestran la manera más efectiva de ganar el concurso en que los protagonistas están inmiscuidos de manera obligatoria. Esta manera es agradando al público y consiguiendo patrocinadores (*sponsor*) que puedan facilitar su sobrevivencia, ya que la victoria se mide cuando se elimina a todos los demás contrincantes, quitándoles la vida.

¹⁴² Tras un convenio entre Coca Cola (EMBOL) y la salteñera La Paceña, Maco Gonzales desarrollo una salteña rellena con Coca Cola para ponerla a la venta, no tuvo la oportunidad de probarla, y dudaría mucho en hacerlo.

¹⁴³ Actualmente se encuentra en la zona de Obrajes, sobre la avenida Mecapaca, en la ciudad de La Paz.

1.3. Estudios de caso

1.3.1. Gustu¹⁴⁴ / Marsia Taha

El restaurante Gustu fue inaugurado el año 2013 por el cocinero empresario danés Claus Meyer, dueño del restaurante *Noma*¹⁴⁵ en sociedad con el cocinero, también danés, René Redzepi.¹⁴⁶ *Noma* fue la expresión de la *alta cocina* danesa que sirvió de vitrina para mostrar las ideas del empresario Meyer sobre la *Nueva cocina nórdica*.

El 2010, Claus Meyer, tras visitar Bolivia, inicia el proyecto *Gustu* con su fundación Melting Pot. Nace como una escuela de cocina que beneficiaría a jóvenes de bajos recursos de las ciudades de La Paz y El Alto. Al obtener bastante demanda por parte de los jóvenes Manq'a se separa de Gustu y abre sus escuelas en El Alto, siendo el *Gustu* el restaurante donde los jóvenes "destacados" realizan sus prácticas laborales

Es un restaurante de *alta cocina* ubicado en la calle 10 de Calacoto casi llegando a la avenida Costanera. Inició sus actividades bajo la dirección de Kamila Seidler, cocinera danesa, secundada por dos cocineros bolivianos: Marsia Taha y Mauricio López, egresados no titulados de la EHT.

En una conversación que mantuve con el director de la EHT, cuando me encontraba trabajando cómo docente en el instituto, manifestó su molestia por esto, debido a que el indicaba que el esfuerzo de los bolivianos no era respaldado por el Estado ni por la sociedad y que, a la llegada de un extranjero, todos se dan la vuelta para observar qué hace, además estaba apoyado por la ACB.¹⁴⁷ asociación a la que el pertenecía y por peleas internas se alejó.

Visita de Claus Meyer

El año 2009 al 2011 trabajé en un restaurante boutique¹⁴⁸ llamado Café El Consulado ubicado en la calle Tiahuanaco de la zona central de La Paz. El chef del restaurante, Julio La Fuente, era amigo de los miembros de la ACB y por ende le tomaban en cuenta para la realización de eventos relacionados con la gastronomía. Uno de esos era una reunión con Claus Meyer, que se realizó en el Hotel Camino Real el cinco de diciembre del 2010, con la presencia de cocineros del medio gastronómico paceño, una mesa armada en U en la que se ubicaba a la izquierda Pierre Van

¹⁴⁴ Según el discurso del restaurante, Gustu significa "sabor" en quechua, pero no encontré referencia alguna en los diccionarios de quechua-español. Es más, en los diccionarios de quechua no existe la letra G. Conversando con mi pareja, que tiene el quechua como lengua madre, me indica que el término sabor no existe en esa lengua y que la palabra que más se asemeja al significado en español sería *misky*. que hace referencia a rico, dulce o de sabor agradable.

¹⁴⁵ Mejor restaurante del mundo según la asociación británica *The World's 50 Best Restaurants* en cuatro ocasiones: del año 2010 al 2012 y el 2014. *Noma* viene de *Nordisk Mad* que significa comida nórdica.

¹⁴⁶ Este cocinero nórdico posee dos estrellas *Michelin*.

¹⁴⁷ Asociación de Chefs de Bolivia.

¹⁴⁸ Se refiere a servicio de hospedaje que no maneja los estándares de hoteles con estrellas, ubicados en zonas comerciales de las ciudades, con un número pequeño de habitaciones (en comparación con hoteles)

Oost,¹⁴⁹ Vesna Lacoste, apellido adquirido del esposo Eric Lacoste,¹⁵⁰ en el centro de la mesa se encontraba un cocinero del restaurante La Suisse, yo representando al Café El Consulado y otro cocinero de corta edad. En la otra ala de la mesa se encontraban los cocineros de algunos hoteles como el Presidente y Radisson, cocineros mayores (de la misma edad de Vesna y Pierre) que no tomaron la palabra en ningún momento, sólo observaban y escuchaban.

En ese tiempo me encontraba cursando el segundo o tercer año de la carrera de gastronomía en la EHT y siempre asistía a estas reuniones porque el chef y la administradora del restaurante El Consulado me mandaban para que participe por haber cursado la carrera de Sociología, supongo que porque pensaban que podía expresar con algún nivel de análisis la posición del restaurante.

Se notaba una clara diferenciación entre cocineros. Los que eran de origen extranjero se autoproclamaron defensores de la cocina boliviana. Una frase que nunca me olvido es la que manifestó Pierre Van Oost indicando que él se esforzaba para que los bolivianos coman quinua, que la alimentación boliviana es desbalanceada y llena de carbohidratos. Mientras que Vesna ofreció su servicio como consultora gastronómica preguntando donde podía dejar su curriculum.

Lo interesante es que, tras la presentación de Meyer, la temática de la reunión empezó en torno a la pregunta: ¿Qué platos se realizan en Bolivia sólo con papa? A la cual respondieron (respondimos): papa rellena, papas a la huancaína.¹⁵¹ Pero los que acaparaban la conversación se la pasaban quejándose de lo mal que se alimentan los bolivianos y del esfuerzo que ellos hacían para cambiar la mentalidad sobre el consumo alimenticio.

Fue algo que marcó mucho mi formación gastronómica ya que me di cuenta que el estudio de la sociología podía y debería hacerse desde todos los ámbitos, sin descuidar la cotidianidad de todas las actividades diarias o de las profesiones más in-visualizadas.

La apropiación de la palabra y de la dirección de la profesión gastronómica, en ese año, se encontraba en manos de profesionales de élite paceña, de origen europeo, que influenciaban desde su conocimiento a la *alta cocina* de Bolivia, que bajo una visión paternalista y colonizadora observaba las “malas prácticas alimenticias” de un país “subdesarrollado”.

Marcó mucho esto en mi pensamiento sobre la cocina y el desarrollo de la gastronomía boliviana.

Ambiente del Gustu

Es una construcción diseñada para ser un restaurante al estilo europeo con fachada minimalista de piedra, cemento sin vestir, madera, fierro en proceso de oxidación y ventanales; es la cara del restaurante ubicado en una zona comercial y residencial de la ciudad de La Paz. Al entrar te topas con la mesa de recepción donde la encargada te da la bienvenida y atiende las solicitudes que

¹⁴⁹ Cocinero y agrónomo francés que vive en Bolivia desde la década de los 90, actualmente es el presidente de la ACB y miembro de del Movimiento de Integración Gastronómica de Bolivia.

¹⁵⁰ Cocinero y sommeliere (palabra de origen francés que hace referencia a una persona que trabaja en un restaurante con la función de asesorar al personal y la clientela sobre vinos y maridajes) que reside en Bolivia desde 1974, fue gerente de alimentos y bebidas del *Hotel Europa* y actualmente es administrador del *Boulevard El Bosque*, un espacio de restaurantes y cafeterías ubicado en la calle 15 de Calacoto de la Ciudad de La Paz.

¹⁵¹ Plato de origen peruano que se realiza con salsa huancaína que es a base de galletas de agua, leche evaporada y ají amarillo; en Bolivia se realiza la salsa con maní y ají amarillo.

tienes. A mano izquierda de la entrada se observa el bar del restaurante, un amplio espacio en el que encuentran a la vista una selección de vinos, licores y aguardientes de origen boliviano atendido por personal joven y con reconocido profesionalismo en el medio gastronómico. Entre el bar y el comedor se encuentra la sala donde generalmente se consumen los cócteles y los bocadillos que ofrece el restaurante, una selección de bebidas de creación que se hacen a base de insumos bolivianos.

Valga indicar que en una conversación que mantuve con el representante de la bodega Uvairenda¹⁵² que en ese tiempo era propietario de la vinoteca Hallwright's,¹⁵³ que me indicó que el restaurante *Gustu* tenía una deuda de más de 20.000 bolivianos y que se “hacían a los locos” y que no era el único proveedor al que le tenían esperando con altas deudas.

En el salón se encuentran las mesas de madera vista,¹⁵⁴ un ambiente destinado para 60 comensales que pueden consumir alimentos en almuerzo y cena. La iluminación del salón es con focos con luz tenue, sin pantallas colgadas con cables largos. Entre el salón y la barra del bar se encuentra la cocina que está separada por un ventanal que permite que sea observada de manera permanente por los clientes.



Salón del restaurante *Gustu*
Foto: Perfil de Facebook *Gustu*
(Fotografía 2)

¹⁵² Bodega ubicada en el valle de Samaipata del departamento de Santa Cruz, es considerada la bodega con mayor potencial de fabricación de vino debido a su capacidad tecnológica.

¹⁵³ Vinoteca hace referencia a un establecimiento gastronómico que cuenta con amplia variedad de vinos, como elemento principal.

¹⁵⁴ Los restaurantes actuales de *alta cocina* tienden a mantener las mesas sin mantel con un camino de mesa como máximo (el camino de mesa es una tela que va por el centro de la mesa sin cubrirla completamente).

Cena degustación, menú Bolivia¹⁵⁵

El 11 de mayo 2018, fuimos invitados por la jefa de cocina del restaurante Gustu, junto a Paola Torrejón, una cocinera boliviana que reside en España y trabajó en el restaurante Celler de Can Roca, reconocido como el segundo mejor del mundo.

Marsia Taha Mohamed, jefa de cocina del restaurante, reservó una mesa en la cocina principal para la degustación del Menú Bolivia. La cocina del restaurante es un espacio diseñado para esta finalidad, separada del salón comedor con ventanales que permite la observación de la preparación de los alimentos por parte de los clientes. La mesa en la que estábamos sentados permitía observar las actividades que se realizaban en la cocina, entre nosotros y el mesón de servicio¹⁵⁶ se encontraba una cocina central con planchas francesas¹⁵⁷, mesones centrales y laterales, todos de acero inoxidable, en los que ocho cocineros preparaban los platillos.

Paola me comentó que se contactó con Marsia mediante Facebook y que mantenían conversaciones por mensajes de texto.¹⁵⁸ Al visitar Bolivia para compartir su experiencia con estudiantes de las escuelas Manq'a y dar cursos de "cocina de vanguardia" en Univalle también conoció las propuestas gastronómicas que tiene la ciudad de La Paz. A continuación, se describirá la cena en el Gustu.

Snacks

Tras la bienvenida por parte de la chef, se acercó el jefe de meseros y nos preguntó si bebíamos alcohol a lo que ambos respondimos positivamente. Entonces trajo la primera bebida que era un *sour de singani* en una copa y agua carbonatada en otra. El primer snack fue "taco de hormiga".¹⁵⁹

El segundo snack consistía en "jamón de cordero con higo seco" servido sobre hueso de cordero.

¹⁵⁵ Ver anexo 4.

¹⁵⁶ Mesón de "emplatado" o montaje de plato realizado por la chef o el sous chef (segundo jefe de cocina).

¹⁵⁷ Cocina que mantiene una plancha caliente en la que se coloca las ollas y sartenes manteniendo un calor constante y homogéneo en toda la superficie.

¹⁵⁸ El Facebook es una red social en la que los cocineros muestran sus actividades, comentan sobre sus trabajos y comparten fotos. Es muy usada por los cocineros bolivianos que realizan pasantías laborales en restaurantes reconocidos con estrellas Michelin o restaurantes que se encuentran en la lista de los mejores del mundo. Esto aporta, en cierta medida, el incremento del capital social de los cocineros.

¹⁵⁹ Cucurucho de pasta filo rellena de *cepe culón*, una hormiga comestible que se encuentra en la región tropical de los Yungas y la Amazonía boliviana.

Los siguientes snacks fueron “cola de res encostrado en cañahua roja”,¹⁶⁰ “zanahoria bebé¹⁶¹ con cremoso de quinua negra”, “cole¹⁶² con miso de quinua”¹⁶³, junto a un fermentado de quinua al que se añade hongo koji.¹⁶⁴

“Maruchan”,¹⁶⁵ una sopa con vegetales deshidratados servidos en una copa de cristal, en la parte central se encuentra el caldo a base de champiñones que se vertió en la copa hidratando los vegetales tras reposo de un minuto. Finalizando los snacks nos trajeron “anticucho”, que consistía en brochetas con láminas de corazón¹⁶⁶ que cada cliente debe cocerlos sobre una roca de sal rosada caliente, acompañado de salsa de maní (maní tostado y ají amarillo).

Mientras comíamos los entrantes que no superaban los 50 gr. por plato, Paola no dejaba de asombrarse y de manifestar su alegría por estar comiendo en menú que ella indicaba que “era de primer mundo y que no tenía nada de envidiar, que la única diferencia era el precio”, ya que en países europeos el costo de un menú degustación en un restaurante de *alta cocina* puede llegar a costar entre 500 a 600 euros.

Platos de fondo

“Lagarto, cascara de sandía y frutilla” acompañado con “2017 Riesling, Campos de Solana, Tarija”. Cola de caimán yacaré amazónico, con cáscara de sandía encurtida acompañada de frutilla fresca y de maridaje un vino blanco de producción tarijeña.

“Quinua, habas” con “Vodka. Asaí and coffee Kombucha”. Mix de quinuas (blanca, roja y negra) con habas frescas sobre un cremoso de queso, maridado con una bebida a base de Vodka nacional 1825 con destilado de café y agua de kombucha.¹⁶⁷

“Palmito, vinagre balsámico de banana” con “2016 Cabernet Sauvignon, Marques de la Viña, Cochabamba”. Palmito fresco asado y deshilachado acompañado de un “balsámico” de vinagre de plátano, que consiste en la elaboración de un caramelo al que se agrega vinagre de plátano, que se produce en la Amazonía boliviana, y se deja reducir hasta que mantenga una textura espesa¹⁶⁸ como un almíbar. Acompañado de vino tinto que se produce en Vinto, Cochabamba, en la bodega Marquéz de la Viña.

¹⁶⁰ El encostrado es una técnica culinaria que consiste en cubrir un alimento con algún insumo que le otorgue crocancia, puede freirse u hornearse.

¹⁶¹ Brotes de zanahoria caracterizadas por ser más dulces que las grandes.

¹⁶² Una hoja verde, familia de la acelga, que se produce en regiones amazónicas.

¹⁶³ En China y Japón el miso se realiza con soya aplicando fermentación controlada, pero la demanda de miso a base de quinua en estos países está aumentando debido a que la soya transgénica causa resistencias en los comensales.

¹⁶⁴ *Aspergillus oryzae*, hongo usado en la cocina asiática, específicamente en la japonesa, se aplica para acentuar sabor debido a la fermentación controlada; aumentar el valor nutricional, ya que le da característica probiótica; y, por último, es un buen conservante de alimentos.

¹⁶⁵ Marca de sopa instantánea que se vende por 3.50 bolivianos.

¹⁶⁶ Inspiradas en las tradicionales brochetas de los anticuchos callejeros de La Paz con la diferencia de que los ofrecidos en el restaurante contenían menor cantidad de proteína animal.

¹⁶⁷ Bebida fermentada con hongo manchuriano un hongo chino.

¹⁶⁸ En la jerga gastronómica se utiliza el concepto de *ligar*, para referirse a espesar una salsa o un caldo (por ejemplo, el fricase se liga/espesa con pan marraqueta sin manteca molida).

“Papalisas, pollo, cebollas” con “NV Brut, Altosama, Tarija” cebolla encurtida y asada con papalisas hervidas y puré de papa pintaboca,¹⁶⁹ tomates cherry confitados y brócolis blanqueados. Acompañado de vino espumante tarijeño.

“Trucha, tumbo, shiracha” con “2017, Vischoqueña, Cepa de oro, Chuquisaca”. Filete de trucha salmonada con salsa de tumbo y flores comestibles, acompañado de shiracha¹⁷⁰ de ají amarillo de Padilla, maridado con un vino que se elabora con una cepa boliviana que es un híbrido entre las cepas: Moscatel de Alejandría y uva misionera.

“Oreja de cerdo, ruda” con “2017, rosa, Cepa de oro, Chuquisaca”. Oreja de cerdo en texturas, al vacío,¹⁷¹ insuflado¹⁷² y deshilachado, con ruda.

“Pato, piña, cacao” con “2014, Syrah/Cabernet sauvignon, Magnus, Tarija. Pechuga de pato a término saignant,¹⁷³ acompañado de piña asada y laminada con salsa de chocolate, acompañado de un vino tinto de producción tarijeña de la bodega Magnus.

Postres

“Asaí, salvia, hibiscus” con “2017. Sauvignon blanc, La Concepción, Tarija”. Un fruto amazónico que es parecida a una baya que crece en racimos de una palmera (de la que también se extrae el palmito) preparada en una salsa dulce junto a la infusión de hibiscus, una flor comestible también llamada “flor de Jamaica” para acompañar un sorbete de salvia.

“Khari khari, chocolate blanco quemado” con “Moscatel de Alejandria. Ratafia¹⁷⁴ Don Tomas, Chuquisaca” una cama de tierra de chocolate blanco quemado y encima frutos de khari khari, una mora silvestre andina.

“Hongos, almendra, albahaca” que consistía en tierra de hongos callampa con crema de almendra y un aceite de albahaca.

Una vez finalizada la degustación de estos platos, diez y siete en total, la chef nos llevó a un recorrido por las instalaciones del restaurante. En el subterráneo se encuentra el “área de producción” donde hay cocinas industriales, hornos industriales y cámaras de refrigeración y congelación que se encuentran en constante funcionamiento. Marsia, la jefa de cocina, nos indicó que alrededor de cincuenta personas trabajan en la elaboración de alimentos, de los cuales el 80

¹⁶⁹ Papa *pinta boca*.

¹⁷⁰ Salsa de origen tailandés a base de ají fermentado.

¹⁷¹ Técnica de cocción a baja temperatura que consiste en introducir un alimento en una bolsa de alta presión, sellarla al vacío e introducirla a un recipiente con agua a temperatura menor (entre 60 a 80 grados centígrados) al punto de ebullición (86.7 grados centígrados a 3600 m.s.n.m).

¹⁷² Previo deshidratado de un alimento se fritó a alta temperatura creando crocancia en este.

¹⁷³ Sangrienta. Un término de cocción (lengua francesa) que se aplica a las carnes rojas y carne de pato (blue: 35-45 grados centígrados en interior; *Sagnant*: 50-56 grados centígrados en interior; *A point*: 60-65 grados centígrados en interior; *Cuit*: de 70-75 grados centígrados en interior).

¹⁷⁴ Licor dulce de origen mediterráneo que se elabora en base a un aguardiente con especias y/o hierbas. En Bolivia se lo realiza en base a singani (aguardiente a base de la cepa Moscatel de Alejandría) y frutas de la región de los valles de producción de viñedos en Camargo (Chuquisaca) y Tarija.

por ciento son pasantes¹⁷⁵ entre nacionales e internacionales. También nos indicó que el personal de panadería trabaja desde las cuatro de la mañana todos los días, horneando panes para los servicios del restaurante y para la venta del emprendimiento Q'atu,¹⁷⁶ una propuesta de venta de panes artesanales bajo la supervisión del restaurante. También hacen sus pasantías los estudiantes egresados de las Escuelas Manq'a.

En el segundo piso se encuentra el bar Gustu, donde realizan noches de degustación de bebidas denominado "tomaremos sigue", una actividad en la que bartenders¹⁷⁷ preparan bebidas de autor y comparten barra para los clientes que asisten al evento.

En este piso también está el Laboratorio Gustu (Gustu Lab), un espacio para experimentar con productos nacionales. En la visita logramos ver diferentes tipos de hierbas, levaduras naturales, quesos, embutidos caseros, fermentos de quinua e infusiones.

Fue una noche muy intensa que empezó a las 19:30 y finalizó a las 23:30. Al finalizar estaba muy satisfecho y borracho, debido a la cantidad de comida y de bebidas que consumimos, más bien la invitación incluyó todos los gastos que caso contrario me hubiera costado 850 Bs. Un monto sinceramente impensable para mis gastos debido a los ingresos económicos que tengo.

Discurso de Gustu

El restaurante Gustu es considerado por muchos gastrónomos como el primer restaurante de alta cocina en Bolivia. Se podría decir que al introducir un alto capital de inversión y una amplia política de socialización tanto interna como externa del emprendimiento por parte de Claus Meyer y la fundación Meltin Pot, lograron generar la idea de ser los innovadores y fundadores de una nueva cocina boliviana que ofrece un servicio de alimentación. Así lo manifiesta la directora de comunicaciones y relaciones públicas de Gustu, Sumaya Prado, que también es parte del directorio de la fundación Melting Pot.

Todas nuestras acciones están cimentadas en un profundo respeto, tanto por el producto boliviano, como por los productores bolivianos que tienen un esfuerzo increíble y viven en condiciones muy duras, y la mejor manera de ayudarlos es a partir de la apertura de oportunidades, la apertura de mercados, de compartir contactos, de mostrar a otros restaurantes que todos estos increíbles productos están ahí (Sumaya Prado – 15 de octubre del 2018).¹⁷⁸

El discurso del restaurante está en torno a que ellos son una ventana de oportunidades para el pequeño productor y que cumplen el papel de rescate, preservación y revalorización de los insumos bolivianos. Es un discurso discutible debido al alcance que tiene el restaurante debido a los altos precios de sus productos, logrando "mostrar los productos bolivianos" a una élite nacional e internacional que a mi parecer está más interesada en la distinción social a través del consumo

¹⁷⁵ Jóvenes practicantes que cursan los últimos cursos de las escuelas gastronómicas de Bolivia o del extranjero, en la cena trabajaron dos pasantes de Argentina.

¹⁷⁶ La escritura correcta sería *Qhatu*.

¹⁷⁷ Persona que elabora bebidas alcohólicas y no alcohólicas detrás de una barra.

¹⁷⁸ Si bien mantengo contacto permanente con Sumaya Prado debido al convenio interinstitucional entre el restaurante Gustu y la Univalle, esta entrevista se realizó para el proyecto de sistematización denominado *Back To the Roots*.

del producto ofrecido en el Gustu que en el rescate o en la revaloración de los productos y mucho menos de los productores bolivianos.

Ves resultados inmediatos, donde ves impacto grande, cambias vidas, cambias realidades, te enamoras y te apasionas. entonces ahí vemos que la visión de nuestro fundador Claus Meyer es cierta, para él alimentar no se trata sólo de dar comida, para él alimentar no es sólo llenar el estómago, se trata también de llenar el espíritu. (Sumaya Prado – 15 de octubre del 2018)

Es un discurso marcadamente paternalista y romántico considerando que, al ser un restaurante de alta cocina, no posee suficiente capacidad de compra de insumos, en relación con la capacidad de producción de alimentos de las comunidades campesinas y/o indígenas, ya que el uso de estos insumos para la elaboración de platos es limitado.¹⁷⁹ Tampoco garantiza la continuidad de su uso debido a sus cambios de menús. También indican que son un “puente” de contacto entre productores y otros restaurantes. Sumaya considera que el restaurante Gustu es el “iniciador” de la revalorización del patrimonio alimentario regional. Indica:

Estamos orgullosos de que hay muchos más emprendimientos que están siguiendo la filosofía, que no es nuestra, la filosofía del respeto, la filosofía de reciprocidad, la filosofía de priorización de producto propio, del producto local, con respeto a la estacionalidad, con respeto a los saberes de cada región, con respeto a las cocinas regionales, una riqueza que tiene que ser conservada, entonces ver que otros espacios están compartiendo esa visión es algo que nos llena de orgullo, no podemos decir que somos los iniciadores. (Sumaya Prado – 15 de octubre del 2018)

Si bien Sumaya indica que está orgullosa que otros emprendimientos sigan la filosofía del Gustu respetando las cocinas regionales, cabe recalcar que este restaurante no hace ningún plato de comita típica boliviana, se dedica a hacer *cocina de autor*, una tendencia de *alta cocina* que aplica el uso de insumos locales y los fusiona con técnicas gastronómicas adquiridas en los institutos de formación gastronómica que tiene influencia de otros países. Esta es otra característica del discurso que maneja Gustu, la referida a la innovación en torno a los productos nacionales. Es común en los restaurantes de *alta cocina andina* mostrar “creaciones” en torno a ideas y este restaurante tiene un laboratorio culinario destinado a la experimentación con alimentos bolivianos.

Tenemos un departamento que es el laboratorio de alimentos bolivianos donde desarrollamos usos gastronómicos novedosos para productos tradicionales De ahí ha salido el caviar de amaranto, la sidra de chuño, el miso de quinua¹⁸⁰ (Sumaya Prado – 15 de octubre del 2018)

Y por último tenemos los viajes que realiza el Gustu, unas “travesías”, como ellos los llaman, por regiones bolivianas que tienen una duración de diez días. Tuvieron dos viajes hasta ahora, uno a la Amazonía paceña y otro al Altiplano paceño.

¹⁷⁹ En el caso de Popular Cocina Boliviana, Juan Pablo Reyes me indica que compra algunos productos por arroba para una semana, esto nos muestra la necesidad de adquisición de insumos limitados, para evitar que se echen a perder.

¹⁸⁰ Estos productos son desarrollados en el laboratorio culinario del Gustu, denominado GustuLab. No se comercializan de manera directa, son para el uso en elaboraciones del restaurante.

Indica Sumaya que son viajes muy costosos y que prefirieron realizarlos y no seguir figurando en la lista de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica.¹⁸¹ Indica que para poder estar dentro de la lista de estos restaurantes se debe hacer un análisis de los posibles jurados para poder invitarlos con gastos pagados a visitar el restaurante. Esto implica una inversión que según la directora de comunicación del restaurante es muy alta y que prefirieron gastar ese monto en la realización de viajes para poder recabar información de productos endémicos bolivianos y poder incluirlos en los menús del restaurante.

Viajes de diez a doce días donde recorreremos un promedio de mil quinientos kilómetros y visitamos un promedio de entre ocho comunidades y cuatro naciones de origen originario campesinas para entender el producto desde todas estas dimensiones, porque no puedes respetar a cabalidad lo que no conoces y nosotros entramos con científicos, con biólogos, con etnobotánicos, con historiadores, con antropólogos para entender todo este universo que encierra cada producto y poder descubrir este potencial, tratado siempre al producto con el mayor respeto (Sumaya Prado – 15 de octubre del 2018)

Las personas que se dedican a la investigación científica, sea cual sea la rama, no logran realizar un levantamiento mínimo ni óptimo de datos en un viaje tan corto que incluye la visita a ocho comunidades y cuatro naciones indígenas. Por ejemplo, la realización de esta tesis requirió un levantamiento de datos de nueve a diez años en la ciudad de La Paz. Además, si se quiere lograr entender la estacionalidad de los insumos, un investigador serio estaría por lo menos un año completo para poder ver todo el ciclo productivo de una región.

La recolección de estos datos, sin temor a caer en prejuicios, me parece superficial y sin un rigor científico mínimo necesario para ser considerada una investigación seria. Es un buen discurso mediático que sirve para la posible captación de recursos económicos de financiadores que en estos tiempos ven la alimentación como un tema relevante de trabajo.

Sumaya, en una conversación que mantuvimos, me manifestó su preocupación por un episodio que ocurrió mientras ella realizaba un recorrido por el teleférico, guiando a chefs internacionales invitados. Me indicó que ella les estaba explicando sobre las ofertas de los restaurantes paceños y cuál será su agenda de visita del día, finalizando la jornada con una cena en el Gustu. A lo que una joven, que según Sumaya era estudiante de gastronomía de Univalle, interfirió en la conversación indicando que “el Gustu era un lugar *snob*” a lo que Sumaya respondió con la pregunta “¿conoces el restaurante, alguna vez fuiste?”, obteniendo una respuesta negativa por parte de la joven. Esto causó una preocupación por parte de la encargada de comunicación del restaurante sobre el “cómo ven al restaurante Gustu los jóvenes estudiantes de gastronomía de la Univalle”. Solicitó la realización de un taller en el cual los estudiantes puedan visitar el restaurante para conocer y que ella misma les explique la filosofía de este emprendimiento culinario paceño. Dos meses después se realizó la visita por parte de los estudiantes que fueron guiados por Sumaya explicándoles sobre el rescate y la revalorización que se genera en el restaurante. El discurso se quedó en eso debido a que una muy pequeña parte de los estudiantes tiene la oportunidad o la posibilidad de comer algún plato que se realiza en el Gustu.

¹⁸¹ Gustu estaba en la lista de los 50 mejores restaurantes de Latinoamérica, pero al no invertir en traer a los organizadores de este listado, dejaron de figurar en el mismo.

Marsia Taha, producto, productores

Nacida en La Paz de padre palestino y madre boliviana con ascendencia turca, por el apellido Mohamed, estudió gastronomía por influencia de su padrastro. Egresada de la EHT, aunque nunca lo menciona en sus entrevistas, en España prosiguió su formación gastronómica en el Centro de Estudios Hoteleros de Canarias, y fue parte del equipo que representaba a Bolivia para las clasificatorios, al *Bocuse d'Or* 2009 y 2011.¹⁸²

Desde marzo del 2017 es jefa de cocina del restaurante Gustu junto a Mauricio López,¹⁸³ también gastrónomo boliviano formado en la EHT. Ambos asumieron la jefatura de la cocina del restaurante que desde su inicio estaba bajo la dirección de Kamila Seidler.

Es parte del personal del restaurante desde sus inicios. Indica que el concepto es el mismo, el de trabajar con productos bolivianos y que hasta ahora no sufrió mucha alteración más que incrementar el número de proveedores.

A muchos de ellos (proveedores) en verdad no les interesaba siquiera vender sus productos, no lo veían como una oportunidad de comercialización de sus productos, no lo veían como un ingreso más que podrían tener... hay otros que siempre les ha interesado y siempre han creído en llegar a los mercados de las ciudades. Con ellos la cosa ha sido mucho más fácil porque hay ese interés (Marsia Taha - 22 de noviembre del 2018).

Hacer relevante el dato de que existen poblaciones que están dispuestas a comercializar sus productos y otras poblaciones que no lo están, nos muestra el interés, en algunos casos obsesivo, por la adquisición de productos “exóticos”, “que nadie conoce” o “que debemos rescatar”, con el fin de obtener insumos diferenciadores y de prestigio por parte del restaurante. Acá se manifiesta una característica de la *nouvelle cuisine*, que es la aplicación de técnicas modernas o extranjeras a insumos locales.

También debemos considerar que la idea de las visitas o “expediciones” que realiza el equipo del *Gustu*, teniendo en cuenta su temporalidad, demanda una “preparación previa” del lugar visitado, donde la ONG WCS,¹⁸⁴ financiadora del proyecto, muestra los resultados de los proyectos desarrollados por la cooperación en ese territorio e impulsa y promociona a los emprendimientos de los “beneficiados”. Por ende, la objetividad del “estudio investigativo” no es tal.

Se logró realizar una entrevista a Dionisio Gutiérrez, representante de la comunidad indígena de los Lecos, ubicada en el municipio de Apolo del departamento de La Paz. Indica que gracias a las gestiones de la fundación WCS lograron hacer contacto con el restaurante Gustu para poder ofrecer sus productos.

¹⁸² Un concurso que se realiza en Lion Francia, establecido por el cocinero francés Poul Bocuse, fundador de la *Nouvelle cuisine francesa*. Marsia asistió al concurso como asistente de Adriana Villavicencio, docente de la EHT.

¹⁸³ Actualmente Mauricio López es dueño y jefe de cocina del restaurante Ancestral una propuesta de alta cocina en base a cociones ahumadas ubicado en la calle diez de Achumani de la ciudad de La Paz.

¹⁸⁴ World Conservation Strategy nace en 1895 en Inglaterra bajo la idea de conservación de especies naturales, están en Bolivia desde los años 60 y se encuentran en diferentes proyectos uno de ellos está concentrado en Apolo. <https://bolivia.wcs.org/es-es/Nosotros.aspx>

Dionisio es una persona que fue capacitada por la fundación WCS en temas de liderazgo y es por eso que es representante de la comunidad indígena. Tiene un discurso bien claro y contundente sobre la producción de alimentos de su comunidad y pretende, mediante el *Gustu*, abrir mercado en la ciudad de La Paz.

Con *Gustu* nos hemos contactado, prácticamente el año pasado, a través de la ONG WCS, su director más que todo, el señor Bob Wallace, con ellos nosotros como pueblo indígena, como organización indígena, como organización tenemos una relación muy amigable de cooperación mutua y asistencia técnica también de parte de ellos (Dionicio Gutiérrez - 28 de noviembre del 2018).

Indica que esta fundación realiza capacitaciones en la construcción de huertos para la producción de vegetales ya que, como indica Dionicio, la población mantiene una alimentación con alto contenido de carbohidratos, “lo más que comemos nosotros es yuca, arroz, plátano y carne” aludiendo a una dieta poco variada, pero al mismo tiempo indica que los productos que le venden al *Gustu* también forman parte de su alimentación como “achira, jamach p’iqi, otosiu, papa al aire, también estamos proveyendo insectos, como es el cuqui y también tuyu tuyu”.

Volviendo al análisis de los proveedores renuentes a vender sus productos, sería necesario estudiar las condiciones socioculturales de estos y ver el grado de vinculación que tienen con el mercado.¹⁸⁵ La fundación WCS y el *Gustu* con sus viajes de “investigación” y la compra de insumos a los proveedores de estas comunidades, en este caso específico, los Lecos, parece más un intercambio de servicio en el que la ONG muestra los resultados de sus proyectos y *Gustu* puede enriquecer su discurso en torno al rescate del patrimonio alimentario boliviano y con ello generar un incremento en el capital simbólico del restaurante *Gustu*.

Marsia, al comentar sus viajes, que denomina “travesías”, indica que al llegar a las comunidades los pobladores les decían: “esto nosotros comemos, pero no te va interesar” a lo que ella comentó que “era lo opuesto, que eran los productos que más nos interesaba conocer.” (Marsia Taha - 22 de noviembre del 2018).

Los proveedores no mostraban los productos que el equipo del *Gustu* buscaba, esos productos “exóticos” de la región amazónica, ella supone que por mostrar que tiene conocimientos sobre gastronomía en preparaciones más universales (pastelería o repostería) y que cuando ella insistió en que le muestren cocina más local, recién se animaban a mostrar otros insumos como las hormigas voladoras, denominas cepe culones, gusanos como el tuyu tuyu o papas de aire, una especie de fruto que debe hacerse hervir como el tubérculo, para poder ser digerible por el ser humano.

Según mi experiencia en la cocina estoy convencido que los productos provenientes de la Amazonía deben sufrir variantes radicales en los métodos y técnicas de cocción a una altura

¹⁸⁵ Cuando residía en Riberalta, el año 2013, fui concesionario de un restaurante ubicado a orillas del río Beni justo al lado de unas tierras que eran ocupadas temporalmente por indígenas nómadas de la nacionalidad Esse Ejja (los integrantes de este pueblo tienen triple nacionalidad, boliviana, peruana y brasilera ya que ocupan espacios temporales en cada uno de estos países, siempre en orillas de ríos), que vendían esteras tejidas con hojas de palmeras. Comercializaban estos tejidos para comprar alimentos y alcohol, en ese año los vendían a 25 Bs, precio que era aprovechado por varias personas de la ciudad para luego revenderlos en el lado brasilero a precios mayores a los 100 bs. El valor que ellos le otorgaban a sus tejidos estaba más vinculado al valor de uso que al valor de cambio.

como la de la ciudad de La Paz. Problemática que el *Gustu* logró remediar con la implementación de su Laboratorio Gustu en el que se encuentran trabajando en la investigación sobre la aplicación de técnicas a los productos que recolectan. Parte del personal de este laboratorio está compuesto por personas que vienen a realizar su tesis de egreso desde el País Vasco, estudiantes de la Basque Culinary Center.¹⁸⁶ a los que se les da el trabajo de analizar culinariamente un producto y en torno a los datos obtenidos ellos realizan sus tesis de grado.

Almuerzo, eventos y catering

El Hotel Atix abrió su servicio de cocina con el restaurante ONA en octubre del 2016, bajo la dirección de Juan Pablo Reyes, quien introdujo un menú de almuerzo que contenía una fuerte presencia de cocina boliviana, oferta que fue aceptada y valorizada por los clientes, a pesar de las dudas del directorio del hotel, causando visibilidad en el ámbito gastronómico.

Gustu lanza su oferta de almuerzos en noviembre del 2016, un mes después del Hotel Atix, bajo el formato de menús semanales a un precio de 105 bolivianos que incluye tres tiempos, sin incluir las bebidas.

Hasta el inicio de la pandemia el restaurante ofrecía este almuerzo, que tenía un menú en el que la explicación comercial¹⁸⁷ no era muy detallada, tratando de reducir a lo mínimo la información con la intención de causar en el cliente una sensación de incertidumbre y de sorpresa en torno a su plato. Lo mismo se repite en varias ofertas de diferentes restaurantes.

Carta

La carta de aquel tiempo del restaurante era una oferta de platos de tres tiempos que son de libre elección

Entrantes

- Cola de lagarto, hibiscus y achojcha. 43 Bs.
- Tarta de avestruz,¹⁸⁸ alcaparra y emulsión de maca. 52 Bs.
- Maíz, palta, k'oa y ají gusanito.¹⁸⁹ 43 Bs.
- Papas nativas, cebolla encurtida y piel crocante de pollo. 47 Bs.

Principales

- Hongos, zucchini y yema de huevo pochado. 96 Bs.

¹⁸⁶ Instituto gastronómico adscrito a la Universidad de Mondragón, considerado el centro de formación gastronómico más importante en este momento debido que sus fundadores y miembros son reconocidos cocineros y chefs del mundo.

¹⁸⁷ Término que se usa para describir el nombre y la explicación del plato que se ofrece como los insumos que lleva y/o las técnicas que se aplican para su elaboración.

¹⁸⁸ Se utiliza una especie de la familia del avestruz originaria de América que se llama *pio* o *suri*.

¹⁸⁹ Tipo de ají amazónico de la familia de los *aribibis*.

- Trucha, tumbo, sriracha,¹⁹⁰ llullucha. 108 Bs.
 - Cordero braseado, tunta y achiote. 118 Bs.
 - Paiche en tacuara,¹⁹¹ plátanos y copuazú. 108 Bs.
 - Cerdo, palmito y kimchi de ciruelos. 118 Bs.
- Postres
- Frutos rojos, frutos rojos, frutos rojos.¹⁹² 45 Bs.
 - Sorbete de chirimoya, merengue y frutas. 45 Bs.
 - Mango caramelizado y crocante de yuca. 47 Bs.
 - Chocolate y sorbete de naranja quemad. 43 Bs.

Dentro de la carta se ofrecían los menús de degustación, el Menú Bolivia y el Menú Bolivia corto, indicando que para almuerzo está disponible solo el corto y para la cena ambos.

Menú Bolivia a 565 Bs. y su maridaje a 290 Bs.
Menú Bolivia Corto a 435 Bs. y su maridaje a 185 Bs.

Cuando cursaba los cursos de gastronomía me enseñaron que la redacción de la carta y los menús debe ser clara, sin lenguaje técnico, con el fin de que el cliente entienda, y si es posible agregar una explicación comercial. La carta y los menús del restaurante Gustu están redactados de manera corta y con algunas palabras técnicas como: *emulsión*,¹⁹³ *encurtido*,¹⁹⁴ *pochado*¹⁹⁵ y *braseado*.¹⁹⁶

El uso de lenguaje culinario técnico no solo se queda para personal de cocina, si tomamos en cuenta que se aplica para la elaboración de cartas y menús nos permite demostrar que los clientes con conocimientos culinarios pueden entender con mayor facilidad la propuesta de la cocina, poniendo en evidencia su conocimiento sobre la *alta cocina* y así diferenciarse de otros comensales. Douglas e Isherwood (1990: 131) nos hablan del análisis de la periodicidad y rango del consumo; y “la visión del consumo como un sistema para el intercambio y control de la información”, que en la *alta cocina* podría ser considerado como un diferenciador entre los clientes /comensales

Catering

La empresa transnacional *Black Tomato* dedicada al turismo de élite, elaboró en Bolivia el proyecto *Kachi Lodge* que consistía en una aventura muy costosa en el salar de Uyuni. Eran seis domos destinados para hospedar a clientes de alto poder adquisitivo con condiciones lujosas y servicio de alimentación a cargo de Gustu.

¹⁹⁰ Salsa picante de origen asiático.

¹⁹¹ Bambú sudamericano.

¹⁹² El Gustu también presentó, en otra ocasión, un plato que se llamaba “papaliza, papaliza, papaliza” refiriéndose al uso de diferentes técnicas y métodos de cocción que se aplican a un insumo.

¹⁹³ Introducir oxígeno a una elaboración mediante el batido manual o eléctrico.

¹⁹⁴ Método de conservación en que se aplica un medio ácido como vinagre.

¹⁹⁵ Técnica que consiste en sumergir un alimento en agua en ebullición por un determinado tiempo.

¹⁹⁶ Cocción de un alimento a fuego directo, en la región andina se lo conoce como *k’aspear* o *k’asparar*.

Tarifas introductorias:
Del 01/04/2019 al 31/06/2019
Estancia mínima: 2 noches.
Costo: 1.980 dólares por persona, en doble carpa compartida.
Noche extra: 990 dólares por persona.
Niño hasta 14 años: 50 por ciento de descuento en una cama adicional (máximo 1).
Alimentación: Todos los servicios gastronómicos proporcionados por Gustu TM¹⁹⁷ que incluye refrescos, té, café, vinos y licores.
Incluye: Visitas y actividades turísticas por los alrededores de los domos.
Traslados: Recojo y despedida desde el aeropuerto de Uyuni.
Consejos: Capacidad máxima de 6 domos para 12 personas (adultos).¹⁹⁸

La oferta de este hotel era claramente destinada a una élite global, ya que esta empresa tiene este tipo de ofertas en diferentes lugares del mundo, ubicando los paquetes en espacios naturales considerados potenciales turísticos.

Sumaya Prado me indicó en una conversación informal, que tuvieron que prepararse mucho tiempo para “enfrentar este reto” ya que al entrar a orillas del volcán Tunupa, lugar donde se ubica este hotel, es imposible salir a conseguir productos:

Todo está medido, no puede fallar nada, pero al principio teníamos problemas, porque los bolivianos comen hartos, y había personal que se comía la comida de otro y faltaba comida (Sumaya Prado - 15 de octubre 2018)

Indicó que mandaban raciones selladas al vacío para cada persona del servicio, pero que los choferes reclamaban por la cantidad. No es necesario ser experto en turismo o gastronomía, ni hacer un análisis profundo para entender que el consumo de alimentos del boliviano promedio se caracteriza por la abundancia. Por ende, la alimentación para la personal demanda otro tipo de servicio, muy diferente al del cliente de élite, en su mayoría estadounidense o europeo que mantiene hábitos de acorde a su capital económico, cultural y social, siendo este un ejemplo visible de diferenciación en torno al consumo.

El 23 de junio del año 2019 los domos de la empresa fueron quemados por pobladores locales, indicando que la empresa no tramitó el permiso requerido para tener un negocio en un área protegida, además reclamaban porque no se empleaba a personas locales generando malestar en la población.

1.3.2. Popular Cocina Boliviana / Juan Pablo Reyes

Juan Pablo Reyes nació en Oruro, criado por su madre que ejercía la profesión de cocina de pensión, elaborando almuerzos populares y cocinando por pedido para eventos como matrimonios o cumpleaños. Desde niño estuvo relacionado con la cocina ya que, junto con su hermano, que también es cocinero en la actualidad, colaboraban en la elaboración de alimentos en el negocio familiar.

¹⁹⁷ *Gustu Trade Mark / Gustu Marca Registrada.*

¹⁹⁸ http://www.opinion.com.bo/opinion/revista_asi/2019/0203/suplementos.php?id=15917 (3/06/2019) valga aclarar que la fecha de la oferta esta errónea ya que no existe 31 de junio.

Juan Pablo indica que estudió en el Colegio Alemán, un centro educativo privado en que su mamá tenía la intención de incentivarle a que busque una profesionalización a nivel licenciatura, pero acabó realizando la misma actividad que se heredaba desde su abuela, discurso que forma parte fundamental en todas las intervenciones que realiza. Actualmente es cocinero principal de un restaurante que rompió ciertos preconceptos en torno a la cocina profesional boliviana.

En el segundo piso de una casona colonial, se ubica el restaurante Popular Cocina Boliviana, una oferta de tres socios; Juan Pablo Reyes y Diego Rodas, ambos cocineros egresados de la EHT y Alexandra Melian, fotógrafa, encargada de la administración y comunicación del restaurante.

Es un restaurante que ofrece cocina boliviana inspirada en platos patrimoniales otorgándoles presentaciones nuevas agregando técnicas modernas de cocción. Almuerzos que cambian semanalmente con un costo de 79 Bs. que incluye snack, entrante, plato fuerte, postre y refresco.

Les mostramos una comida boliviana mejorada, renovada, pero cocina boliviana al fin. Obviamente con una visión contemporánea, que hemos visto, hemos aprendido, porque cocinar también es hacer lo mejor que tú puedes hacer. Obviamente también queremos que se reconozca a los cocineros, que te vean que se sientan contentos, saber quién te está cocinando (Juan Pablo Reyes 24 de marzo del 2018).

La visualización del cocinero es una característica de la *alta cocina*, el restaurante Popular Cocina Boliviana tiene una cocina, literalmente, sin separación del salón para la atención de clientes, donde se puede ver y escuchar a todo el personal que trabaja en la preparación y en la atención.¹⁹⁹

A pocos pasos de la Iglesia de San Francisco, este restaurante atiende de lunes a sábado solo el servicio de almuerzo. Abre sus puertas a las 12:30, pero existe una reserva presencial desde las 11:30, Alexandra Melean anota en cuaderno según orden de llegada a los clientes, una vez que se llena el local se espera más o menos una hora (hasta las 13:30) para poder acceder a una mesa.

No reservamos, porque ahora, todos los que han ido a comer tienen que esperar sus horarios. Tú tienes gente, hija del presidente, esposa del vicepresidente, embajadores, artistas, cantantes, tienes a la ama de casa que está yendo a comer con su hijo y su esposo, tienes a jovencitos, estudiantes de universidad, tienes novios, parejas, gente de pollera, que es normal en el restaurante, gente que ha juntado unos pesos para ir a comer, llevar a su mamá en el día de su cumpleaños, tienes empresarios que llegan de Santa Cruz y bajan del aeropuerto a comer a Popular porque después es su viaje a la zona sur para todo el tema de sus negocios y ya no vuelven al centro más, tienes absolutamente de todo, gringos, japoneses, diversidad (Juan Pablo Reyes 24 de marzo del 2018).

¹⁹⁹ La cocina callejera tiene también la característica de que la persona que prepara los alimentos, en su mayoría mujeres, está a la vista de los clientes donde sirven la comida preparada en espacio privado o acaban de cocinarla (freír o asar). En el caso de los restaurantes de alta cocina lo hacen como acción diferenciadora y por imagen a diferencia de las caseras de comida callejera que lo hacen como apropiación del espacio público para poder desarrollar una actividad económica que es para el sustento económico y no tanto para ganar estatus.

En una charla casual, Juan Pablo indicó que, si aceptaran reservas, el restaurante estaría lleno todos los días, pero por las agencias de viaje, cerrando la atención solo para extranjeros, algo que según Juan Pablo no quiere que pase.

Al entrar al restaurante se ve un ambiente acondicionado con una cocina a la vista en la que se puede ver todos los utensilios, maquinaria y elementos para la preparación de alimentos y a los cocineros y cocineras realizando el trabajo.

Según indica Juan Pablo, él realiza las compras del restaurante, todos los días a las 5 de la mañana en el mercado Rodríguez llegando al restaurante a las 8 o 9 de la mañana donde encuentra ya a los cocineros realizando preparaciones.

Siempre tomamos un buen desayuno entre todos, sándwich de huevo, cocoa, palta, algo sustancial para aguantar hasta las 5 de la tarde (Juan Pablo Reyes 24 de marzo del 2018).

La alimentación del personal de cocina varía de la preparada para los clientes, por motivos obvios de atención, existe un dicho que se repite en todos los centros de formación gastronómica “nosotros atendemos mientras los comensales se divierten”. A diferencia de otros restaurantes, en Popular Cocina Boliviana todo el personal comparte alimentación a la misma hora, desde los dueños hasta los pasantes. Según Juan Pablo esto es por respeto al cocinero.²⁰⁰

Almuerzo para clientes

A las 11:30 de la mañana del sábado 27 de julio del 2019 ya se encuentra mucha gente esperando para anotarse en la lista de espera que realiza Alexandra Melean (socia del restaurante). Personas extranjeras y nacionales se encuentran en la terraza interna de la casona republicana del casco viejo de la ciudad de la Paz. Bajo unas chigüiñas²⁰¹ se espera mientras circula una charola con un coctel aperitivo, de cortesía, a base de tumbo y singani. Alexandra se acerca y me indica que la última mesa está reservada para mí y con eso lograría acceder al primer turno. Con libreta en mano la encargada de administración y marketing del restaurante realiza la lista del segundo turno la cual se llenó hasta las 12:15, por lo tanto, habilitaron un tercer turno de atención.

A las 12:20, cierran las puertas y las ventanas del restaurante para ahumarlo con k'oa²⁰² y a las 12:30 dejan pasar a las personas indicando el lugar que deben ocupar. Si el cliente viene solo o en pareja pueden acceder a la barra en la que ves directamente la preparación y el servido de los platos.

La visita al restaurante la realicé con mi pareja y con una amiga chilena que tiene la profesión de comunicadora social que vino por un mes a Bolivia para cursar un módulo de una maestría en el

²⁰⁰ Existen restaurantes donde el almuerzo es muy básico y repetitivo, como el café Beirut, ubicado cerca de la plaza Abaroa. Algunos empleados me comentaron que casi todos los días de la semana almuerzan arroz con revuelto de huevo y varían cuando coordinan entre empleados para que ellos traigan sus propios alimentos.

²⁰¹ Las mismas que utilizan las vendedoras de los mercados populares para que les den sombra.

²⁰² Juan Pablo tiene un gusto notorio por los ahumados y el uso de hierbas para esto, indica que realiza este sahumero para que la gente tenga una experiencia sensorial desde el momento de entrar al restaurante, nunca se refirió a esta práctica como un rito con carácter espiritual.

CIDES, aproveché su opinión para poder hacer el análisis de los platos, y al mismo tiempo poder pedir todas las opciones del menú.

Nos atendió una pasante que venía de la ciudad de Cochabamba, quien nos ofreció refresco de mocochinchi o de tumbo, pedimos ambos y los trajo en botellas de vidrio de un litro, una por persona, sirviéndonos y solicitando que le realicemos el pedido de la comida, como éramos tres personas pudimos probar todo el menú, teniendo en cuenta que se ofrece dos entrantes, tres platos fuertes y dos postres.

Nos trajeron pan marraqueta caliente, k'allu elaborado con cebolla morada, tomate, requesón y quirquiña.

ENTRADA

“Relleno de papa”. A base de papa imilla con relleno de estofado de mejilla de res y ají rojo ahumado con rebozado²⁰³ verde, ensalada de verdolaga y salsa de maní, servido en plato de fierro enlozado

“Crema de verduras”. Un plato blanco hondo de fierro enlozado conteniendo un puré de papa ahumado con chips de vegetales, zanahoria, zucchini, remolacha, papa y racacha colocados en el centro para que cuando el cocinero explique el plato vierta la crema caliente.

SEGUNDO

“Chicharrón de pollo”. Muslos de pollo frito acompañado de puré de papa, tierra de maíz ch'uspillo.²⁰⁴ papas semillas y salsa de ají amarillo. Servido en un plato de porcelana de color celeste.

“Trucha a la diablo”. Servido en un plato negro con una hoja de papel madera en el que se colocó una base de puré de racacha, encima la trucha frita y sobre esta unas racachas cortadas en laminas delgadas y fritas, el cocinero coloca, sobre la trucha, con una taza de fierro enlozado la salsa caliente compuesta por cebolla, tomate y locoto rehogado y licuado.

“Watia de tubérculos”. Papa qhati negra, camote, papaliza, oca asadas y servidas con una crema de ají rojo, decorado con chips de papa, rabanitos en rodajas y cebollas teñidas con remolacha. Cabe indicar que la *watia* tradicional es una preparación que se hace enterrando los alimentos en un hueco previamente cubierto con piedras y calentadas con maderas, para luego ser cubierto por hojas de plátano, piedras calientes y tierra. En este caso se prepara en una bandeja a horno.

POSTRE

“Churros”. Churros, helado de maní, mousse de chocolate, tejas de cacao y salsa de chocolate.

“Chirimoya”. Helado de chirimoya entre galletas de vainilla con crema de hierba luisa con brotes de menta. Servido en una pala de fierro.²⁰⁵

²⁰³ Mezcla de huevo y harina, que en este caso fue pigmentado con clorofila de perejil.

²⁰⁴ La *tierra comestible* es un alimento deshidratado y molido.

²⁰⁵ Estas palas se usan en los puestos de abarrotes para porcionar los insumos y/o pesarlos.

En el caso de las entradas se mantiene una base de sabores de acuerdo a la *memoria gustativa*²⁰⁶ altiplánica, el relleno de papa es un bocadillo matutino que se vende en las calles de la ciudad de La Paz a un costo de cinco bolivianos promedio.²⁰⁷ En el restaurante modifican tanto la presentación, como el contenido, al ahumar el ají, al usar la mejilla de res y al presentarlo de color verde causan otra impresión a los clientes nacionales, sentimiento que supongo, no es el mismo para los clientes extranjeros ya que no tiene referencia del plato.

La crema de verduras mantiene el mismo sabor con el que se elabora en mi familia con la diferencia de que el puré de papa era diferente por el ahumado y los vegetales eran crocantes, generando otra sensación en paladar. Cabe indicar que este plato es la opción vegetariana.

Los platos principales o segundos tenían sabores fuertes y diversos.

Lo primero que busca el boliviano en su comida es el sabor, por eso nuestra comida es tan preparada y tan complicada de realizar (Juan Pablo Reyes - 24 de marzo del 2018).

Acordamos, entre las personas que fuimos a almorzar, que el chicharrón de pollo era en plato menos impresionante debido a que a ninguno nos gusta el pollo, pero que los acompañantes estaban bien elaborados y tenían buen sabor.

La trucha a la diablo fue el plato que pidió Lorena (la amiga chilena)²⁰⁸ y lo primero que dijo fue: ¿Por qué lo sirven sobre papel?, asombrada empezó a comer e indicó que los sabores eran fuertes y ricos, le causó buena impresión el puré de racacha, siendo la primera vez que lo comía.

Almuerzo con el personal

1 de junio 2019

Llegué a las 16:00 tras una invitación de Diego Rodas (socio del restaurante Popular Cocina Boliviana) para almorzar con todo el personal del restaurante. Se encontraba Alexandra Melean ordenando el salón, en la cocina los practicantes lavando las ollas, equipos y vajilla y en una mesa se encontraban: Juan Pablo, Diego Rodas, el encargado de pastelería y dos cocineros más planificando el menú de la siguiente semana.

El *proceso creativo* de elaboración de menú está a cargo de los miembros de esta reunión, que analizan plato por plato los métodos y técnicas que se aplicarán para la preparación de los platillos que estarán en el menú. Llegué a la definición del segundo postre,²⁰⁹ que se llamaba *plátano*.

²⁰⁶ Es un término muy utilizado por Juan Pablo Reyes, chef del restaurante *Popular Cocina Boliviana*.

²⁰⁷ En la ciudad de La Paz ofrecen rellenos de papa, de plátano, de yuca, de arroz y de chuño, en su mayoría están rellenos de un estofado de carne molida y lo acompañan con salsas de maní, llajua, salsa golf, ensalada de pepino, ensalada de tomate y cebolla y en algunos casos una salsa de palta.

²⁰⁸ Indico la procedencia ya que me parece relevante el comentario de una persona que mantiene una cultura del gusto culinario diferente.

²⁰⁹ El menú de Popular Cocina Boliviana cuenta con dos entradas (una vegetariana), tres platos fuertes (uno vegetariano) y dos postres, además de refresco de la semana, pan marraqueta, llajua asada y k'allu de quesillo.

Si bien el postre lleva el nombre de fruta, esta vendría a ser la base del plato, ya que se le adhiere otros elementos, en este caso quedaron en partir el plátano por la mitad, colocarle azúcar y con soplete de cocina flamearlo, acompañar con un helado de café con leche y una masa tipo chambergo.²¹⁰

El motivo de la invitación a almorzar fue porque mi pareja hace cremas dermatológicas con ingredientes amazónicos y Diego me pidió que le venda una crema de manzanilla y manteca de copuazu, entonces me ofrecí a llevarla y quedamos en vernos a la hora de almuerzo del personal.

Una vez que se acabó de realizar el análisis del menú de la siguiente semana, Juan Pablo y Diego empezaron a contar desde el treinta para abajo para que el personal que preparaba el almuerzo se apresure, mientras tanto me invitaron una Cerveza Macabra de origen tarijeño.

Los pasantes y el personal de cocina colocaron la mesa para 14 personas, esta mesa tenía dos gaseosas Coca-Cola de 2 litros, llajua asada en un bol metálico, un sachet grande de mayonesa kris y otro de kétchup de la misma marca. También tenían emulsión de beterraga.²¹¹ Cada miembro del personal entraba a la cocina y recogía su plato, Diego trajo el suyo y el mío, de hamburguesa hecha por el personal, servido en pan sarnita con tomates, lechuga y morrones rehogados, acompañado de camotes fritos con cáscara. Juan Pablo me pasó un bol con tucumanas que sobraron del servicio del día y luego me pasó k'allu²¹² de quesillo que puse en mi hamburguesa.

La tucumana era de huevo y la comí con emulsión de beterraga y llajua asada. La hamburguesa era de carne de primera (más adelante explicó más) de tres centímetros de espesor con una cocción de término medio.²¹³

Al preguntarle a Juan Pablo sí es que la consistencia de la comida de personal era así todos los días me dijo que sí, que siempre comen hartos y que: “siempre comemos papas, ocas, isaños, y cosas bolivianas, esa es la manera de hacer que se entienda lo que es la idea del restaurante a sus trabajadores.” Luego dijo en voz alta, mirando a una pasante (Gabriela, que fue alumna mía) de la Escuela Hotelera: “es por la Gabi que estamos comiendo hamburguesa con carne especial, es su último día de pasantía y queremos agradecerle”. Luego me explicó que Gabriela tuvo un problema con la encargada de pasantías de la Escuela Hotelera ya que le había indicado que: “las pasantías del Restaurante Popular no tienen valor y que ella debería haber preferido ir al Hotel Los Parrales, que es más importante, que nadie le va a contratar por trabajar en el Popular”.

Luego Diego indicó que estaban pensando ir a la escuela a reclamar sobre esto, pero que al final no lo iban a hacer porque no querían darles tanta importancia.

Me costó acabar la hamburguesa, y eso que como mucho, pero el personal acabó sin quejarse de la cantidad. Juan Pablo me indicó que el día anterior comieron chuleta de 300 gramos por persona con isaños asados y que de desayuno tomaron tojorí cada uno con dos panes.

²¹⁰ Postre de origen potosino que contiene una mezcla de harina, huevos y alcohol y se lleva a doble cocción, primero en agua hirviendo, luego se deja secar para hornearlo. Se acompaña con miel de caña.

²¹¹ Beterraga procesada con materia grasa.

²¹² Ensalada a base de cebolla, tomate y quesillo.

²¹³ La parte central de la hamburguesa se encontraba roja y jugosa.

Juan Pablo les dijo a dos trabajadores del restaurante que no se les pagaría ya que no trajeron los carnets de sanidad y que hasta que no lo hagan el dinero lo tendrán guardado. Una vez que acabamos de comer, cada trabajador y pasante se levantó de la mesa, llevando su plato y su vaso para lavarlos, uno de ellos recogió los platos de los socios del restaurante y el mío y los llevó a lavarlos, luego se pusieron a realizar las preparaciones básicas para el día lunes (mise en place)²¹⁴ mientras que Alexandra trajo a la mesa el dinero de los ingresos y el dinero de las propinas para contar.

Les comenté que realizaría una cena de degustación en la ciudad de Sucre junto a Juan Pablo Gumiel²¹⁵ a lo que me preguntaron si sabía cómo le había ido en su cena que realizó en el Salar de Uyuni.²¹⁶ Les comenté que de acuerdo a lo que hablé con él, sabía que le había ido bien y que le volverían a contratar. Pensé que me responderían de manera peyorativa respecto él, pero se alegraron y dijeron que: “está bien que un boliviano haga quedar bien en estos emprendimientos y que no manden a extranjeros que no saben nada de la cocina de este país a hacer el ridículo”.

Les pregunté a qué se referían sobre eso de hacer el ridículo y me contaron que les invitaron para realizar la cena de navidad en los domos, pero que no aceptaron porque previamente decidieron cerrar el restaurante por fin de año, dando vacación a su personal y un descanso a ellos. Entonces me hablaron de lo sucedido con el catering del Gustu que al no saber sobre insumos bolivianos su menú era muy básico, simple y repetitivo, que no tenía la calidad para el precio que los huéspedes pagaban, que incluso la empresa de turismo pidió el reembolso de lo acordado por el hecho de que en una ocasión el personal de cocina se emborrachó y atendieron tarde y a medias un servicio de desayuno.

Cuando Alexandra acabó de contar el dinero de las ganancias dándoselo a Juan Pablo dividió las propinas por el número de personal del restaurante, sin contar los dueños, y les repartió a todos, menos a las personas que no realizaron su trámite de carnet sanitario indicándoles que el lunes, tras la entrega de sus carnets, se les dará el dinero de propinas y sus sueldos.

La mayoría de los trabajadores de restaurantes se quejan del maltrato al empleado, en que algunos indican que llega a niveles de explotación y acoso laboral y a veces sexual. Tomando en cuenta que el trabajo en cocina es considerado “muy pesado” debido a que es considerado “normal” trabajar más de diez horas al día, inclusive generando discursos aceptados por la mayoría de los profesionales gastronómicos y estudiantes de gastronomía.

Inclusive dentro de los institutos de formación gastronómica se escucha a los docentes manifestar a los estudiantes que deben esforzarse y prepararse para tener una vida profesional fuerte, con días largos, sin fiestas familiares ni festejos personales.

²¹⁴ Deshojar hierbas, realizar decoraciones, hacer helado, hacer lista de compras, afilar cuchillos, son algunas actividades que se realizan el sábado en el restaurante Popular Cocina Boliviana.

²¹⁵ Cocinero Potosino de residencia en Sucre, tiene un restaurante que se llama Nativa y elabora platos con insumos nacionales, que él indica que son de rescate del patrimonio alimentario de los valles bolivianos.

²¹⁶ Juan Pablo Gumiel hizo una prueba para el proyecto Kachi Lodge que en el que el catering de Gustu atendía la alimentación, para ver la posibilidad de cambiar de servicio.

Popular Cocina Boliviana y Hay Pan

Esta cena fue un viernes 15 de diciembre del 2017 en ambientes del restaurante Popular Cocina Boliviana con la participación de Sukko Stach, el dueño de la vinoteca Hay Pan²¹⁷. Bajo reserva previa para 35 personas se realizó la cena “degustación de siete tiempos”.

Snack

“Anticucho”. Tradicional preparación boliviana en base a escalopas²¹⁸ de corazón de res marinado²¹⁹ en vinagre, sal, comino y k’oa,²²⁰ asado y servido en piedra con salsa de maní.

“Cuñape”. Cuñape cóncavo que contiene una yema poche²²¹ que vendría a ser la salsa de este platillo.

Ambos snacks fueron maridados con vino espumante Altosama brut del Valle central de Tarija.

Con cada plato se acercaba el cocinero que lo preparó. En este caso el *anticucho* fue explicado por Juan Pablo Reyes y el *cuñape* por Sukko Stach. Juan Pablo indicó que se inspiró en el anticucho tradicional pero que le añadió el aroma de la k’oa y que él hace una salsa de maní a la perfección, refiriéndose a la textura y al sabor. Sukko indicó que le gusta mucho el cuñape y que al colocar la yema de huevo lo hace más rico debido al sabor cremoso que posee.

Fui acompañado de mi hermana a quien le preguntaba la apreciación sobre el plato, en ambos casos indicó que le gustó la textura de ambos, en el caso del anticucho le gustó (a mí también) la poca cocción de la carne. En el caso del cuñape acordamos en que la yema pochada de huevo humedecía de forma agradable la masa. Este término de cocción de la yema de huevo es característico en el majao preparado en tierras bajas.²²²

Entrantes

“Soltero”. Ensalada a base de cebolla, tomate asado, verdolaga acompañada de llajua asada y con pan a base de masa madre²²³ elaborado por Sukko.

“Pejerrey”. Pejerrey encostrado en hierbas acompañado de textura de papas²²⁴ elaborado por Juan Pablo.

²¹⁷ Hay Pan es una vinoteca ubicada en la calle Murillo de propiedad de Sukko Stach y Alfredo Montesinos, empresario hotelero, dueño de hotel ALSIGAL (mismo lugar que la vinoteca). En el 2019, Sukko Stach abrió una pizzería que se llama *Imilla Alzada* donde vende pizza a base de masa madre (fermentación natural de la masa, sin levadura) y ofrece cerveza que él elabora, vendió su parte de la sociedad a Alfredo, quien se ocupa actualmente del negocio.

²¹⁸ Nombre de corte de carnes y/o vegetales en láminas delgadas.

²¹⁹ Técnica de saborización de alimentos referida a sumergir alimentos en una mezcla líquida o semilíquida con especias, hierbas y/o condimentos.

²²⁰ Hierba aromática andina con la que se elabora el wallaqe (sopa de pescado karachi).

²²¹ Yema de huevo de gallina pasada por agua en ebullición manteniéndola semilíquida.

²²² Plato de origen beniano que se elabora con arroz, urucú o achiote, plátano laminado y frito y un huevo también frito con la yema blanda que tiene la finalidad de ser una salsa.

²²³ Levadura artesanal a base de harina blanca, harina integral y malta que se deja fermentar, existen masas madres que tiene más de doscientos años de existencia.

²²⁴ Pure de papa, tierra comestible de papa y chips de papa.

Ambos entrantes fueron acompañados con el vino Vacaflor, Moscatel de Alejandría de Camargo, Chuquisaca.

Lo interesante del primer plato es el sabor del pan que al estar elaborado con masa madre es más amargo y no es pesado. En el caso del pejerrey, con mi hermana coincidimos que era mucha cantidad, teniendo en cuenta que era entrante, pero es una característica de Juan Pablo el servir abundante comida.

Plato principal

“Lechón”, panceta de cerdo asado acompañado de puré de plátano manzana. Maridado con cerveza Miskki Simi, pale ale, La Paz, una cerveza producida por Sukko Stach.

Postres

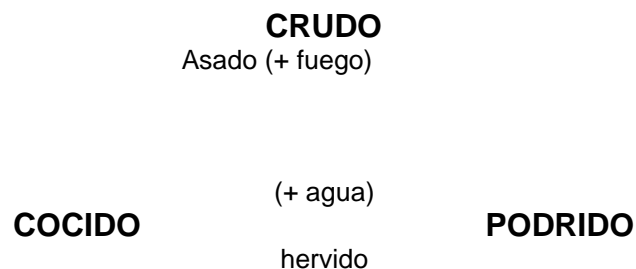
“Damasco” en almíbar con tierra de chocolate y hongos callampa.²²⁵

“Queso”, queso de cabra maduro (traído de Tarija de la marca Caprinito).

Ambos postres estaban maridados con coñac 10 años Vacaflor de Camargo, Chuquisaca.

Ambos postres se caracterizaban por ser poco dulces y de sabores fuertes. Cuando Sukko nos explicó el postre que realizó indicando que nos dio el queso “más podrido”, que lo guardó cerca al fogón por tres meses para que madurara. Indicó que para otros clientes estaba destinado un queso de cabra más fresco. No pudimos acabar el queso considerando que no llegaba a los 20 gramos de peso, pero tenía un sabor muy intenso que me indispuso.

Lo interesante de esta técnica de maduración del queso introduce una nueva lectura del triángulo culinario propuesto por Claude Levi-Strauss y explicado en el texto de Spedding (1993: 53).



Spedding nos explica que Levi-Strauss, en su análisis estructuralista de la comida, coloca lo cocido en una relación más directa con la aplicación de calor, pero en el caso del queso de cabra ofrecido por Sukko se llega a una fermentación acelerada, o proceso de putrefacción controlada a base de aumentar la temperatura acercando este producto a áreas calientes de la cocina, cerca de los fogones. Algo similar ocurre con el miso de quinua que ofrecen en el *Gustu*, que es una

²²⁵ Hongo comestible que se produce en los Andes, crece en bosques de pinos o troncos en descomposición.

fermentación de la quinua en la que se eleva el calor y se coloca un hongo para llegar a cierto grado de putrefacción controlada.

1.3.3. Mi Chola / Miguel Fernández

En la zona de Sopocachi, sobre el pasaje Medinacelli, desde mayo del 2018, se encuentra el restaurante Mi Chola, de Miguel Fernández que es también el jefe de cocina. Empezó en un ambiente alquilado de una casa patrimonial republicana. que posee una fuerte ambientación de restaurante de *cocina clásica*²²⁶ con bastantes fotografías de “mujeres de pollera”, las *cholitas*. Al ingresar al restaurante se puede observar al lado de la barra de servicio las fotografías de Miguel Fernández junto a cocineros reconocidos a nivel mundial (lo detallaré más adelante), en una oportunidad que me encontraba en el restaurante, de paso, ya que mi vivienda es muy cercana, escuché la conversación entre Miguel y una cliente a la que le explicaba las fotografías. La cliente sabía los nombres de todos los cocineros dueños de los restaurantes donde Miguel realizó sus pasantías y trabajo remunerado.

Con capacidad para veinte personas, es un restaurante que inició ofreciendo almuerzos y cenas abriendo de lunes a sábado, pero a mediados del 2019 Miguel decidió atender solo cenas indicando que no hay mucha clientela a medio día y que no les convenía mantenerlo abierto en ese horario.

Cuando se abrió el restaurante asistimos a su inauguración, acompañado de mi pareja y de Paola Torrejón.²²⁷ Sirvieron bocados y vino a familiares e invitados entre los que se encontraban docentes de la EHT. “Chicharrón de tunta con tartar de carne de llama”,²²⁸ “ispi frito con salsa jallpa wayk’a”²²⁹ y “ravioles fritos rellenos de estofado de chuqa”.²³⁰ Estos tres bocados estaban dispuestos sobre una piedra laja en la que también había como decoración ajíes rojos y amarillos secos y tomates de árbol.²³¹

Miguel me comentó que estaba preocupado ya que continuaba trabajando en el restaurante La Comedie como jefe de cocina donde tenía que trabajar dos semanas más debido al contrato que tenía con el dueño, quien estaba molesto con él ya que dejaba el restaurante para abrir otro literalmente al frente.

Los primeros meses no tenía mucha clientela y al respecto siempre existen los comentarios sobre la espera y paciencia para que un negocio gastronómico mejore, generalmente cuando alguien

²²⁶ La *cocina clásica* se refiere a un tipo de restaurante dentro de los clasificados como *alta cocina* que mantiene características de decoración clásica, por ejemplo, mesas con manteles largos, copas de vino y servilletas con alguna decoración.

²²⁷ Expliqué anteriormente que esta cocinera, residente en España, se encontraba de paso en Bolivia.

²²⁸ Para hacer el chicharrón de tunta se hace cocer el tubérculo deshidratado, dependiendo de sus características, sumergidas en agua o al vapor, luego se procesa para obtener una textura semilíquida, se esparce una capa delgada sobre una lámina de silicona y se hornea a baja temperatura, luego de que se seca se fríe a alta temperatura para obtener la textura de un chicharrón. El tartar es un plato de origen mongol que se popularizó en Francia, el Steak Tartar se realiza con carne cruda de res, salmón o atún con especias y yema cruda de huevo.

²²⁹ Pescado del lago Titicaca con salsa de ají amarillo y cebolla.

²³⁰ El ravioli es una pasta de origen italiano que en esta presentación se rellena de un estofado elaborado con la carne de un ave altiplánica que se conoce como *pato andino*, aunque es de otra familia de aves, las rállida.

²³¹ También conocido en Bolivia como *tomate extranjero* o *lima tomate*.

abre un restaurante los consejos son: “hay que tener paciencia, unos seis meses para que el negocio se levante”.²³²

Actualmente, luego de la cuarentena y pandemia provocada por la Covid-19, el restaurante Mi Chola atiende en otro ambiente, pero muy cerca del anterior, en el mismo pasaje Medinaceli con servicios de almuerzo y cenas de lunes a sábado. Su menú de tres pasos tiene un costo de 100 bolivianos.

Bolivia-España / España-Bolivia

Desde su época de colegio, Miguel estuvo relacionado con la cocina, si bien su padre pagaba las pensiones del Colegio Bancario,²³³ él entró a trabajar como ayudante de cocina a un restaurante de cocina italiana llamado *Il Falco*, ubicado en la avenida Arce, aunque su padre no estaba de acuerdo con que su hijo realizara este trabajo, estuvo dos años y medio como cocinero del restaurante desde el 2004 hasta el 2006, donde según él adquirió cierta independencia económica.

Después de una frustrada carrera policial debido a la falta de un “padrino”,²³⁴ según indica Miguel, decidió entrar a la EHT para formarse como técnico superior en gastronomía y al mismo tiempo seguir trabajando en el área de elaboración de alimentos. Estaba en un restaurante de *cocina fusión*,²³⁵ indica él, en el que vendían cocina ecuatoriana-francesa, en este restaurante llamado *1078* hacía pan. También trabajó en los restaurantes Mi Perú y Contigo Perú, luego intentó trabajar en La Comedie, pero el chef no lo aceptaba e incluso “tras agarrar y ver el curriculum lo botaba el piso”, indica Miguel.

Logró entrar al restaurante Chez Mustache de Frank Ouvrard²³⁶. En esa época acabó la formación gastronómica en la EHT, y trabajó doble turno por lo que recibía 2000 bolivianos al mes. Miguel indica que el chef tenía un carácter muy complicado y que cuando bebía alcohol, que era muy seguido, se ponía violento, pero, aunque era receloso de sus preparaciones, pudo aprender cosas muy importantes.

Luego trabajó en la Embajada Italiana pensando que así podía conseguir una visa para irse a Europa a trabajar en alguna cocina, pero recibió una negativa por parte del personal de la Embajada y decidió volver al Chez Mustache donde el chef lo recibió muy mal ya que se había enterado que estaba trabajando en la embajada italiana: “me mando a la mierda, me dijo: si quieres volver, pero bajo tu responsabilidad” (indica Miguel). Tres meses estuvo bajo una tensa

²³² Frase utilizada en las inauguraciones de restaurantes.

²³³ Sus padres son divorciados y cuando su madre viajó a España a trabajar se quedó con su padre en la ciudad de La Paz.

²³⁴ En la entrevista indica que entró por mérito a la Academia Nacional de Policía, pero que al no tener una persona influyente en la institución tenía que pagar entre 20.000 a 30.000 Bs para poder seguir su formación.

²³⁵ El término *cocina fusión* genera discusión en el ámbito gastronómico debido a que se refiere a la mezcla de dos tipos de cocina, tenemos por ejemplo la *cocina nikei* en Perú que se refiere a la fusión entre cocina japonesa y peruana. Pero en realidad podríamos decir que toda cocina es fusión ya que el proceso de colonización y ahora el de globalización genera que las cocinas de todo el mundo se vean influenciadas permanentemente por técnicas e insumos de otros lados.

²³⁶ Cocinero francés que luego vendió el nombre del restaurante y el nuevo dueño lo abrió en la Alianza Francesa, ubicado en la avenida 20 de octubre.

relación laboral y decidió abrir una panadería logrando vender sus productos a restaurantes, entre ellos el Madame Ulupika, una de las primeras ofertas gastronómicas de alta cocina que utilizaba insumos bolivianos. Tras una quiebra por mal manejo de su socio, indica Miguel, abrió un restaurante llamado La Vagnia donde ofrecía cocina francesa pero no logró tener éxito y acabó trabajando en La comedie bajo la invitación de Bernard, el chef que arrojó su hoja de vida y no le aceptó la primera vez. Recibió una respuesta del restaurante Arzak de España y decidió irse para hacer pasantías.

Al llegar a España se encontró con un espacio laboral complicado, marcado por la discriminación hacia las personas de países del Sur.

Era muy diferente, mucho racismo, he sido el primer boliviano que ha pisado Arzak y era el segundo Sud americano que estaba ahí, porque la mayoría eran vascos, italianos, franceses, había chinos, de Canadá y demás, pero era una mierda al principio, porque era: “ven mono, ven Mowgli”.²³⁷ (Miguel Fernández – 1 de abril del 2018)

A pesar del mal trato y del constante acoso laboral logró “ganarse un espacio”, como indica, dentro de la cocina de Arzak. Entonces le ofrecieron quedarse bajo un contrato verbal con una remuneración que no se colocaba en libros de control financiero ni de personal debido a que al hacer esto el restaurante tenía que pagar un impuesto ya que estaba contratando a un extranjero:

Me pagaban *en negro*, obviamente, pero ya era una experiencia diferente, entrar al laboratorio, o sea, porque pasabas por áreas...Lo bueno es que cuando ya he pasado a laboratorio no tenían quien viaje a hacer investigaciones, porque tenían que hacer investigación y eso llegaba al Basque Culinary Center, aprobaban en el Basque y recién iba a Arzak. (Miguel Fernández – 1 de abril del 2018)

Según Miguel la posición a la que logró llegar le permitió conocer otros restaurantes de alta cocina española ya que Juan Mari Arzak lo recomendó en Verazategui, restaurante de Martin Verazategui y en La Ostrería Franccescana de Massimo Bottura, un cocinero italiano que el 2019 fue reconocido como el mejor restaurante del mundo por *The World's 50 Best Restaurants*.

Indica que estos restaurantes poseen características similares, al ofrecer *alta cocina* con *técnicas de vanguardia*, pero se diferencian en el trato al personal siendo Arzak el lugar donde el trato es muy malo y según Miguel no existe un trabajo en equipo, es más, se dan casos de sabotajes entre los mismos cocineros. En Verazategui y en La Ostrería Franccescana se encuentra un mejor ambiente laboral.

Tras conversar con José Mari Arzak pudo conseguir que le admitieran como pasante en el restaurante *Central* de Lima, Perú, pero antes volvió a Bolivia debido a que tiene un hijo.²³⁸ Tras recibir una propuesta de trabajo en el restaurante *Gustu* con un sueldo de 3.000 bolivianos por doble turno, logró volver a La Comedie con un sueldo de 8.000 Bs y como el indica escogió volver al restaurante francés debido a la oferta económica.

²³⁷ Es el personaje principal de la película animada El Libro de La Selva inspirado en el libro del mismo título del inglés Joseph Rudyard Kipling.

²³⁸ Mantuvo una relación con una persona con la cual tuvieron un hijo, pero no formaron pareja.

Trabajando en La Comedie, pero Miguel dejó encargado por tres meses a Miguel Carreño, un cocinero del que hablamos más adelante, que tres meses realizó prácticas en el restaurante Central de Perú del cocinero y empresario Virgilio Martínez.

El 2017 al estar en Central pudo ver la diferencia entre la alta cocina española y la alta cocina latinoamericana, específicamente la peruana. Miguel indica:

La *alta cocina* española o vasca que estaba, estaban más enfocadas en *técnicas de vanguardia*, más *alginatos*²³⁹, más *obulatos*,²⁴⁰ todo se basaba en químicos, para mostrar diferente las *deconstrucciones* que ellos hacían, mientras que en Central era más esencia. En vez de utilizar *lecitina de soya* utilizaban pulpo o yuyo, yo con el pulpo ni me imaginaba, no sabía que con el pulpo se hacía un aire,²⁴¹ mientras que en España utilizaban *sucres*,²⁴² utilizaban *lecitina de soya*²⁴³ y le metían pues cantidades jodidas, obviamente no notaba el comensal, pero si tú que comías lo mismo todos los días y probabas obviamente sentías la diferencia (Miguel Fernández – 1 de abril del 2018).

Según mi experiencia en cocina considero que el uso excesivo de estos agregados alimenticios que modifican las texturas de los insumos puede modificar también el sabor y que al ser un restaurante de *alta cocina* con estrellas Michelin y estando dentro de los cincuenta mejores, pareciera ser que es una característica buscada por los clientes. La texturización de los alimentos de un restaurante y su consumo son elementos de diferenciación social, algo que eleva el estatus y el capital simbólico y social frente a otros consumidores.²⁴⁴

(En Central) en vez de utilizar *agar agar* o *gelfin*²⁴⁵ agarraban y le ponían tunta o chuño molido y ya, todo era, sus bases eran un tanto clásicas, porque tenían full *demi-glase*²⁴⁶ y tenían mucho ceviche caliente,²⁴⁷ que era la base de todo, para todas sus salsas. Salsas verdes eran un poco de *clorofila* de espinaca con ceviche caliente y crema y le ponían obviamente *demi-glase* a todo (Miguel Fernández – 1 de abril del 2018)

²³⁹ Procedente de algas, se usa para gelificar líquidos.

²⁴⁰ Lámina translúcida comestible compuesta por almidón de papa, lecitina de soja y aceite de girasol, de origen japonés se usa en la comida para personas con celiaquía.

²⁴¹ Introducción de oxígeno a una preparación líquida aceitosa para emulsionarla.

²⁴² Azúcar en francés.

²⁴³ Emulsionante echo a base de aceite de soya.

²⁴⁴ El uso de estos aditivos alimenticios se efectúa de acuerdo a características y cantidades del alimento en el que se desea modificar la textura. Por ejemplo, se emplea un aditivo derivado del maíz transgénico llamado *goma xantana* en una proporción de 2 gr. por litro del alimento. Este aditivo es muy usado en los jugos industrializados que se comercializan en el mercado boliviano, en caso de excederse se corre el riesgo de que el alimento espese demasiado. Obviamente hay que tener en cuenta que las construcciones culturales del gusto en torno a los alimentos pueden definir lo que es “rico” o lo que es “feo” de acuerdo al país en el que se encuentre o al grupo social al que pertenezca. (charla con Spedding)

²⁴⁵ Ambos son elementos gelificantes de líquidos.

²⁴⁶ Salsa de origen francés que sirve de base para otras salsas. Esta confeccionada con carne y hueso de res asado con verduras que en una olla con agua tienen una reducción de un 50% de líquido inicial.

²⁴⁷ Es una técnica de *alta cocina* peruana que consiste en colocar caldo caliente en base a limón, especias y hierbas, sobre el pescado crudo picado en cubos.

Según Miguel, el conocimiento que él tenía sobre los productos que utilizaban en el restaurante Central fueron fundamentales para poder encontrar “su camino”. Volvió a Bolivia a terminar el contrato con el dueño del restaurante La Comedie para luego abrir el restaurante Mi Chola.

Cena de degustación *Entrenzados*

Conocí a Miguel Fernández cuando él dirigía la cocina de La Comedie, mediante un colega de trabajo, Miguel Carreño, que en ese entonces era docente de la Carrera de Gastronomía de Univalle.

Hablamos de realizar una cena degustación con la participación de Juan Pablo Gumiel, cocinero de Sucre que también egresó de la EHT y se encontraba en su ciudad natal a cargo de un proyecto gastronómico denominado Nativa, una iniciativa de un colectivo de cocineros de Sucre que atendían cenas destinadas a extranjeros bajo la modalidad de *menú de degustación* con una cocina elaborada con insumos bolivianos bajo el discurso de su rescate y revalorización.

Para la coordinación de la cena a realizarse en Mi Chola, formamos un grupo de WhatsApp para comunicarnos. Cabe indicar que yo conocía a Juan Pablo Gumiel por una presentación que hizo en el Simposio Tambo²⁴⁸ 2017 que se realizó en Tarija junto a Beatriz Roussells sobre su libro La Gastronomía en Potosí y Charcas, siglos XVIII, XIX Y XX, pero nunca personalmente. Desde el diez de septiembre del 2017 empezó la planificación de la cena que se desarrollaría bajo la temática de gastronomía de tres regiones bolivianas.

Miguel Fernández estaba a cargo de realizar un entrante, un plato fuerte y un postre basado en insumos andinos, Gumiel debería hacer tres pasos con insumos del valle boliviano y yo estaba encargado de hacer otros tres pasos con insumos de la Amazonía boliviana.

Fernández nombró al evento Entrenzados, e inició propaganda mediante facebook y WhatsApp abriendo las reservas para la cena, que estaba planificada para 30 personas. Quedamos en que las ganancias de la cena serían para el restaurante Mi Chola pero que este debería cubrir costos de insumos y pasajes de los cocineros que venían de Sucre. Tanto Gumiel como yo mandamos nuestro requerimiento para que Miguel Fernández y su equipo de trabajo compren los insumos, quedando en que el viernes 12 de octubre se realizaría el *mise en place* para la cena y organizar detalles. El colectivo Nativa llegó a La Paz el jueves 11 para poder organizar su servicio. Gumiel llegó con un equipo de cuatro personas, todos cocineros más Willi Vargas, cocinero del restaurante Chifa y Thai de Sucre que se encargaría de sacar fotografías del evento.

El jueves 11 aproveché la oportunidad de invitar a Gumiel y al colectivo Nativa a dar una charla en la Univalle dirigida a los estudiantes de la Carrera de Gastronomía donde explicaron cómo llegaron a escoger esta profesión, Los acompañaba Antonio Gumiel, hermano menor de Juan Pablo, que en ese tiempo trabajaba como *sous chef* del restaurante Ali Pacha.²⁴⁹

Ya que la cocina del restaurante Mi Chola es muy pequeña y mi casa está al lado, indiqué que mi elaboración de alimentos se realizara en mi hogar y que se realizara también el servicio desde ahí. Me presté vajilla del restaurante Popular Cocina Boliviana, ya que yo no cuento con vajilla

²⁴⁸ Simposio Tambo es una actividad que realiza MIGA (Movimiento de Integración Gastronómica Boliviana) y ACB (Asociación de Chefs de Bolivia).

²⁴⁹ Restaurante vegano de *alta cocina* que elabora sus alimentos con insumos bolivianos.

debido a que no tengo negocio gastronómico. Por otro lado, conformé un equipo de trabajo con estudiantes de la Carrera de Gastronomía de Univalle y la ayuda de Miguel Carreño para la preparación de mis platos.

El día sábado 13 de octubre del 2018 las reservas estaban llenas. Dentro de los clientes se encontraban la presidenta del Concejo Municipal de la Ciudad de La Paz, la Concejala Cecilia Chacón, Guillermo Iraola, propietario y gerente de la EHT, Marcela Arauz, periodista gastronómica, Coral Ayoroa, directora de educación del restaurante *Gustu* y Alfredo Montesinos, socio de la Vinoteca Hay Pan.

La dirección del servicio estuvo a cargo de Antonio Gumiel, que al inicio pretendía hacer un servicio por tiempos, pero debido a que los clientes tardaban en llegar se decidió atender de acuerdo a llegada.

La cena consistía en nueve pasos, tres entrantes, tres platos fuertes y tres postres, aparte un snack, un coctel aperitivo, una cerveza y dos vinos. El orden de salida de los platos fue: Miguel Fernández, Juan Pablo Gumiel y Julio Canedo.

Snack

“Chillijchi frita y encurtida”. Semilla del árbol con el mismo nombre que se fritaron y otras se dejaron macerar en vinagre, este plato fue elaborado por Juan Pablo Gumiel.

“Tartar de llama”. Carne cruda y condimentada de llama sobre un chicharrón de tunta

Coctel aperitivo

“Chapunato y singani”. Coctel tradicional amazónico boliviano a base de toronja hervida y enterrada para que pase por un proceso de fermentación, en este caso se hirvió el zumo de toronja y se agregó singani.

Primer plato/entrante

“Ckatuchupe” (trigo, maíz, ají y cordero). Sopa de trigo, maíz y cordero con un *dente*²⁵⁰ y salsa de fondo de cordero.²⁵¹

“Huminta pejtu” (maíz ahumado, lengua, queso). Inspirada en la huminta tradicional, rellena de ají de lengua y queso. La cocción se realizó a la parrilla para ahumar el producto.

“Paiche / yuca / Ají gusanito” (Paiche curado con crocantes de yuca y crema de ají aromático de la Amazonia). Pescado amazónico al que se agrega mucha azúcar y mucha sal, dejándolo una noche para que se *cure*.²⁵² Acompañado de chips de yuca y pasta de ají gusanito, un producto de la amazonia boliviana.

²⁵⁰ Decoración a base de harina, agua y colorante natural, deshidratada.

²⁵¹ Caldo de cocción del cordero, verdura, especias y hierbas aromáticas.

²⁵² Técnica de cocina en la que se agrega por cada kilo de carne la misma cantidad de azúcar y la mitad de sal, dejando reposar 24 horas logrando deshidratar el alimento para conservarlo.

Plato principal

“Se (h)a estido mi buñuelo” (llama infusionada,²⁵³ salsa de api). Carne de llama, rebozada y frita sobre una salsa de maíz morado con canela.

“Sajta de papaliza”²⁵⁴ (Lisa, cola de cordero, papa). Tradicional ají de papalisa con cordero.

“Patasca beniana” (interpretación de plato a base de cabeza de cerdo y maíz amarillo). Reinterpretación de la *patasca beniana*, queso de cabeza de cerdo cocida por ocho horas.²⁵⁵ con cremoso de maíz amarillo y velouté de cerdo.²⁵⁶ La reinterpretación de una sopa típica de la amazonia que consiste en hacer hervir la cabeza de cerdo por ocho horas para luego desmenuzar la carne, se sirve con maíz amarillo pelado, yuca y chive.²⁵⁷

Postre

“Miski lawa” (mocoichinchi, chocolate). Chocolate relleno de lawa de mocoichinche acompañado de flores, cacao y mocoichinche deshidratado dentro de una bolsa comestible de ovulato.²⁵⁸

“Del helado su ají” (ají, chocolate blanco, maní). Helado de ají amarillo sobre un cremoso de chocolate blanco y maní.

“Texturas de frutas” (asai, copuazu, almendra, cacao, coco). Helado de almendra, tierra de cacao con chicharrón de coco y cascara de naranja, mousse de asai, salsa de asaí y bolitas de sagú²⁵⁹ sabor copuazu.

Para maridaje se sirvió

Vino tinto Márquez de la viña.
Cerveza San Miguel / Matilda.²⁶⁰
Vino rose 1750.²⁶¹

1.3.4. Sabor Clandestino / Marco Quelca

Historia de vida, cocina y discurso

Marco Quelca es parte de una familia de ocho miembros, padre profesor rural, madre que realizaba muchas actividades como lavar ropa o aseo de casas, cuatro hermanas y un hermano que siguieron la profesión del padre, pero como profesores urbanos. Marco también cursó

²⁵³ Láminas de carne deshidratadas y frita que da la textura de un chicharrón.

²⁵⁴ En el texto original del menú se escribió papalisa.

²⁵⁵ Se dice *queso de cerdo* a un embutido que se realiza para conservar el alimento.

²⁵⁶ Salsa madre a base de cerdo. Ver nota 84.

²⁵⁷ Es una preparación que se realiza en la Amazonia boliviana. Es yuca pelada, rallada, fermentada y tostada, se puede emplear en la preparación de refresco o sirve de acompañante para guisos.

²⁵⁸ Carne de llama macerada en un líquido con especias y hierbas.

²⁵⁹ Esferas a base de fécula de yuca que tras ser hidratadas se saborizan con algún alimento líquido.

²⁶⁰ Cerveza artesanal que se produce en la ciudad de La Paz.

²⁶¹ Vino artesanal que se produce en Samaipata, Santa Cruz.

primeras materias de la Carrera de Ciencias de la Educación en la UMSA, pero él indica que no quería seguir la vida de sus padres y fue cuando encontró la cocina. Al ser de una familia migrante de bajos recursos el formarse como cocinero titulado requería una inversión elevada, pero fue en la EHT, el año 2001, donde accedió a una beca del 50% para poder cursar su formación gastronómica. Primero cursó la carrera de cocina profesional que tenía una duración de año y medio, pero después completó su formación a técnico superior en gastronomía.

Marco indica que, tras pasar una juventud problemática, entre pandillas y alcohol, logró encontrar en la cocina una salida y un modo de expresión, capacidad que desarrolló trabajando en diferentes lugares desde una temprana edad.²⁶²

Su primer trabajo fue a los dos meses de iniciar su formación en la EHT, en la cocina del Club Alemán que estaba a cargo de una alemana llamada Ula Huesner, empezó como lava platos y fue donde se impresionó con la profesión gastronómica, Relaciona su etapa en la que se encontraba dentro de pandillas con la organización de una cocina indicando que acá podía “experimentar más cosas”. Marco indica:

Los estatus marcados, el chef imponente, otros; los cocineros, jefes de cocinas, ayudantes, todo súper marcado, ¡puta, esta es una pandilla!, era lo que yo estaba viviendo en la calle, pero en la cocina, porque la calle es lo mismo, la calle tiene jerarquías totalmente, entonces a mí me alucinaba, entonces he dicho: esto está súper bien, pero claro, lo jodido era que aquí había... el *men* decía una cosa y tú tenías que hacer, mientras que en la calle éramos más rebeldes, como “me cago” digamos (Marco Quelca – 12 de abril del 2019).

A pesar de que su papá estaba en contra de que Marco sea cocinero él continuó su formación al mismo tiempo de trabajar en el rubro:

Putá, mi viejo en dos años no me ha hablado, ¡dos años! (su papá le decía:) eso ni siquiera es una carrera, no vas a ser ningún profesional (Marco Quelca – 12 de abril del 2019).

De lavaplatos ascendió a ayudante de cocina y luego a cocinero, después de dos años y medio, el año 2003, la licitación del comedor del Club Alemán acabó y Marco rescata el trato que recibió, indicando que siempre le pagaron a tiempo su sueldo y que al finalizar el contrato recibió por completo su finiquito, manifiesta que es algo que trata de implementar en su relación con el equipo con el que trabaja ahora.

Luego trabajó en el Club Hípico, que gracias a la recomendación de Ula Huesner entró como jefe de cocina, en esta etapa se encontraba finalizando la carrera de gastronomía profesional a nivel técnico superior. Indica que el director de la EHT, Guillermo Iraola, lo mandaba a concursos de cocina para representar al instituto de formación.²⁶³ Indica que debido a que él se encontraba trabajando tenía mayor capacidad y aptitud que sus compañeros de la EHT:

Porque al trabajar y estudiar paralelamente ubicaba pues qué era la cocina, hermano, no era como mis compañeros que iban a pasar clases no más, era así como a los docentes:

²⁶² Marco trabajó como lustrabotas y lavando autos, antes de empezar su etapa dentro de la elaboración de alimentos.

²⁶³ Participo en el concurso realizado en Perú el año 2004 en la escuela de cocina D’Gallia. El 2005 participo en el concurso *Latinoamericano Azteca* que es un certamen eliminatorio para ir al *Bocouse d’ore* en Francia. Luego participo en las olimpiadas de gastronomía un Uruguay el 2006.

¿Cuándo pasa esto, que se puede hacer?, ¿porque a mí me pasa esto?, ya venía con preguntas, con respuestas. En cocina era más ágil, más *pilas*²⁶⁴ (Marco Quelca – 12 de abril del 2019).

Indica que los concursos donde participó se encontraban “arreglados” para que ganen los países anfitriones o los que “ponían más dinero” calificándolos de mafia.

El año 2007, Guillermo Iraola le ofreció ser jefe de cocina de un hotel que estaba por abrirse en Santa Cruz, en el Hotel Resort Los Cedros, que fue el primer hotel resort de cinco estrellas en Bolivia,²⁶⁵ Indica que esta experiencia fue muy sacrificada ya que trabajaba doble turno y con un sueldo que, después de un tiempo, no correspondía con las actividades que desempeñaba.

Luego trabajó como jefe de cocina del Hotel Bugarvillas en la ciudad de Santa Cruz, donde él pudo imponer sus condiciones de trabajo:

He aprendido a darme mi lugar, nunca más a ese nivel y luego me han hablado los del Bugarvillas y ya es que como que he entrado con otro nivel, con otro tipo de exigencias, yo sabía hasta donde podía dar de mí y lo que podía dar (Marco Quelca – 12 de abril del 2019).

En el Hotel Bugarvilla, Marco tuvo su primera experiencia relacionada con grupos de élite, fue cuando adquirió prestigio social al ser jefe de cocina de un hotel reconocido y concurrido por la elite de Santa Cruz. A sus 24 años de edad Marco Quelca, que se auto identifica como aymara migrante, indica que tuvo que dirigir a gente mucho mayor que él, dirigir a un grupo de personas entre los treinta y sesenta años de edad que lo discriminaban por su origen étnico:

Al ser un (hotel) cinco estrellas en la ciudad tu imagen era así como que tenía que elevarse, porque tenías que estar aquí y allá, yo ya estaba en un punto donde la gente ...está escribiendo mi biografía hasta en ese entonces, como si fuera lo más grande y yo era un niño (Marco Quelca – 12 de abril del 2019).

Tras dos años de trabajar en el Hotel Bugarvilla, Guillermo Iraola le ofreció hacer una consultoría en el Hotel Laguna Volcán, ubicado en Santa Cruz, propuesta que fue rechazada por Marco, ya que él no quería volver a trabajar en un resort ya que no tenía buenos recuerdos de su trabajo en el Hotel Los Cedros, indicando que sus jornadas laborales eran muy largas y poco remuneradas. Tras una negociación, Marco aceptó con la condición de que después de acabar la consultoría viajaría a España, el año 2010, para realizar una maestría en Cocina Contemporánea en el Centro Internacional de Estudios Turísticos de Canarias, instituto de formación gastronómica con el que Guillermo Iraola tenía contacto.

Al mismo tiempo de realizar la maestría, Marco trabajo en un hotel de Canarias, una isla turística española que se encuentra cerca del continente africano.

He estado en el Bahía del Duque que en ese entonces estaba dentro de los ocho mejores hoteles del mundo, como una logia de hoteles, era impresionante, tenía tres helipuertos, era una ciudad el hotel, era gigante (Marco Quelca – 12 de abril del 2019).

²⁶⁴ Es una forma de decir que tienes mucha energía para el trabajo o cualquier actividad que uno realiza.

²⁶⁵ Hotel resort se refiere a un complejo hotelero en el que aparte de servicio de hospedaje se puede encontrar otras alternativas como playa privada, bares y restaurantes conceptuales, casino, etc.

Vuelve a Bolivia con su pareja con la que contrajo matrimonio, una española que era pastelera y modelo. En este periodo Marco trabajó dando consultoría al Hotel Buganvillas en Santa Cruz.

Era una etapa en la que era un asqueroso de mierda, era un puto pedante, ganaba un montón de plata, me daban una casa, me daban seguridad privada, me daban taxi, todo, yo tenía que existir y hacer las cosas y claro cuando te dan ese tipo de poder y no sabes asumirlo y tal, ¿qué te vuelves?, mierda, yo esas veces era mierda, o sea mi mina era modelo, entonces era así como: ¿Qué vida de mierda estoy llevando? (Marco Quelca – 12 de abril del 2019).

Marco indica que se sentía separado de su raíz, que tenía una vida alejada a la realidad de su barrio Cotahuma en la ciudad de La Paz. La relación con su pareja no duró mucho tiempo y se separaron antes de cumplir un año de casados, quedando Marco en Bolivia y ella retornando a España. Fue en esta etapa donde nació la imagen artística del cocinero, denominada *Sabor Clandestino*.

Sabor Clandestino

El año 2012 mientras Marco Quelca vivía en Santa Cruz fue invitado a la Biental para la presentación de su performance sobre gastronomía denominado Pacha: “que es una obra sensorial, y sobre todo, sonora, donde toda la plataforma tiene sensores de sonido y entonces taca, taca, taca, taca, todas las cosas suenan, todos los alimentos hablan, entonces esa era la onda de Pacha” indica Marco.

Al estar con escultores, pintores y literatos, Marco indica que en el momento de presentar su obra no quería que lo hagan como “el chef Marco Quelca” ya que lo encontraba “pedante”, entonces se apropió del Sabor Clandestino, un personaje que con una chaqueta blanca de cocina cubre su identidad con un pasamontaña, haciendo referencia a su pasado como lustrabotas.

Una cosa bonita que me pasa es que si tu googleas (cuando entras a *Google*) y pones: Chef Marco Quelca, te sale cosas hasta cierta etapa, hasta cierto año. Y si pones: Sabor Clandestino, y te aparece todo lo del colectivo, entonces de alguna manera difuminas tu nombre, difuminas tu imagen para que aparezca el colectivo. *Sabor Clandestino* es el nombre del colectivo el que me ha parecido, como que ya estaba yo visualizado (Marco Quelca – 12 de abril del 2019).

El año 2015, Marco publica el libro de recetas de autor²⁶⁶ *Con Sabor Clandestino. Una cocina que va más allá de las recetas*. Veintiún recetas en las que el autor describe la historia y la inspiración en torno a su creación culinaria. Una de las recetas de este libro fue elaborada en vivo en el marco de la presentación del libro de Beatriz Rossells, *la antología de la gastronomía boliviana* el año 2019.²⁶⁷ Denominada “Falsas chuletas de papa” que está compuesta por solomillo de cordero relleno de pimientos asados y reducción de racacha. Receta que según Marco hace referencia al esfuerzo de una familia campesina migrante a la ciudad de La Paz” (Quelca, 2015: 65)

²⁶⁶ Recetas propias de Marco Quelca.

²⁶⁷ Compilación financiada por la Biblioteca del Bicentenario de Bolivia, dependiente del Centro de Investigaciones Sociales de la Vicepresidencia del Estado Plurinacional de Bolivia.

En la historia del plato, Marco describe el barrio de su niñez, Cotahuma, donde vivía con sus hermanos, siendo el hermano menor de una familia en la que la madre se hacía cargo mientras el padre trabajaba como profesor rural, mientras su madre vendía sándwiches en la cancha del barrio, vendía frutas al por menor en la avenida Buenos Aires y luego de pasar “cursos de capacitación de mano de obra calificada” trabajo como “empleada doméstica y con ello estar un poco más tranquila, no es lo mismo estar en la calle con sus riesgos” (Quelca, 2015: 65).

“Falsas chuletas de papa” es una elaboración inspirada en los gustos de su padre que según Marco lo hizo para su cumpleaños, pero modificando las técnicas de preparación y de presentación y con una clara manifestación haciendo referencia a la ausencia de la figura paterna en su vida:

Quando tuve 26 años en una reunión familiar me enteré que el plato favorito de mi padre, es el ají de racacha, con su chuleta de cordero, hoy en día cada uno de los hermanos se turna para hacerle este plato el día de su cumpleaños, como me toca le hice este (Quelca, 2015: 66).

Marco Quelca otorga el nombre de “colectivo” a Sabor Clandestino, pero el 2019 esta actividad es reconocida como una asociación de cocineros, nombramiento bajo personería jurídica otorgado por el Gobierno Departamental de La Paz que permite realizar actividades de forma legal sin obligación tributaria: “(lo mejor es) que no pagamos facturas, no somos una empresa, no vamos a entrar en el régimen tributario, y eso es de la puta” (Marco Quelca – 12 de abril del 2019).

El hecho de no estar obligado a emitir factura, además de tener un espacio municipal cedido por la Sub Alcaldía de Cotahuma para la realización de sus eventos denominados *Cascándole* es una manera de generar sostenibilidad a su proyecto, aunque esto es visto como “competencia desleal” por parte de otros emprendimientos como Popular Cocina Boliviana y Restaurante Mi Chola.

Espacio de trabajo

En el barrio de Cotahuma, cercana a la estación del teleférico amarillo, se encuentra la casa de Marco Quelca que, tras hacer una división entre hermanos, él se queda como dueño del primer piso, donde se encuentra su cocina, que prácticamente ocupa todo el espacio.

Un grupo de cocineros jóvenes se encuentran realizando la preparación de los alimentos para el evento del día siguiente (sábado 13 de abril del 2019) que era la atención de almuerzo de su proyecto *Cascándole*. Todas las paredes son de color plomo, sobre las cuales están pintados a mano bocetos de sus platos.²⁶⁸ De entrada, encuentras la cocina en la que hay hornos y cocinas industriales, mesones de acero inoxidable y refrigeradores, al lado otro espacio para la elaboración de alimentos donde también hay mesones de acero inoxidable y máquinas de deshidratación de alimentos. El único baño se encuentra en el pasillo y el último cuarto es su habitación donde se encuentra su cama, un televisor, un aparato de música y muchas zapatillas deportivas, que Marco muestra con orgullo ya que indica que le gustan mucho.

²⁶⁸ Ver anexo 7.

Un piso abajo se encuentra el sótano que según Marco alquila de su mamá. En este espacio colocó un salón de servicio para atender cenas, las que realiza de manera muy esporádica, un espacio decorado con los muebles que se encontraban sin uso, según Marco.

Colgó fotografías familiares donde se encuentra su abuela con su mamá y su abuelo con uniforme militar cuando participó de la Guerra del Chaco, al lado un cuadro con las medallas que le dieron tras regresar de la contienda bélica.

Indica que cuando las personas son citadas, siempre les hace esperar en el teleférico ya que es difícil explicar la ubicación, indica que: “incluso el servicio de ubicación de *google map* se raya, te manda a dos pasajes más arriba o más abajo”.

Somos Calle

El año 2014, mientras Marco dictaba un taller de *Cocina Creativa* en la EHT empezó con el proyecto *Somos Calle* que consiste en un performance en el que un grupo de cocineros vestidos de negro con pasamontañas se instalan en un espacio público de un barrio periurbano de La Paz.

Porque es el performance, porque no nos vamos a quedar como en una feria, todo el día digamos, no, veinte minutos a lo mucho. Somos Calle es un proyecto que cada vez que lo hago, me siento más humano, porque es un contacto real, ves a la gente que le gusta, que le agrada, a la que curioseas, a la que te critica, esa que te dice “están encapuchados, seguramente te están dando veneno”, después aparte de eso otras veinte personas que dicen “señora aquí los chicos están trabajando”, pero nosotros no hemos dicho nada, ni siquiera te conocen, es alucinante todo lo que va pasando en la calle es así, heavy! (entrevista a Marco Quelca).

Con un grupo de estudiantes voluntarios del taller que dictaba en la EHT empezaron el proyecto en el que, a la vista de los peatones, el grupo de cocineros emplataban y reparten comida a las personas que casualmente se encuentran en ese lugar. Esta actividad sufrió un proceso de evolución, en el que se mejoró la logística hasta llegar a tener equipos específicos para su desarrollo, como un conductor contratado, cajones especializados para el transporte de alimentos, ya que deben llegar a temperatura adecuada para el servicio.²⁶⁹ y utensilios para el montaje de platos.

Presentan platos que se encuentran en el libro *Con Sabor Clandestino*, por ejemplo “Verde por fuera, Blanco por dentro” que está compuesto por tierra de pasa.²⁷⁰ salsa de tunta y uva, jarabe de hierba buena, hierba buena fresca, pera, manzana y nabos infundados, esfera de chocolate, phasa y aceite de hierba buena y para dar un efecto de humo colocan hielo seco.²⁷¹

²⁶⁹ En el caso de alimentos calientes se debe mantener a una temperatura óptima, lo mismo pasa con cremas o helados que deben ser mantenidos a temperaturas bajas.

²⁷⁰ Arcilla comestible que generalmente se sirve en el *apthapi*.

²⁷¹ <https://youtu.be/mhtzcvzDlm8>



Captura de pantalla de video de performance de *Somos Calle*

Fuente: YouTube Canal Sabor Clandestino

(Gráfico 5)

Según Marco, estas actividades las realizan siempre en barrios periféricos para poder mostrar que con productos que todos consumen y conocen se pueden hacer otras preparaciones.

Indica que, en una ocasión, a tanta insistencia de mensajes que le llegaban a su cuenta de *Facebook* realizó un performance de *Somos Calle* en la zona sur, en el barrio de San Miguel

Porque los cojudos eran así, “ya pues hermano, nosotros los que estamos en la zona sur también es pues calle no ve ¿por qué nos discriminan?”, ha sido una tanteada así, huaso. Entonces yo he dicho, pues ya está ¿pa que me joden?, yo pa joder, no tú, entonces he dicho vamos a la zona sur, hemos ido a la zona sur y ha estado la gente tan tan tan, lo hemos hecho y fuera. Pero era pa mostrar y decir ustedes no lo necesitan, no es el concepto, dense cuenta, y déjenos trabajar (Marco Quelca – 12 de abril del 2019).

Somos Calle es una puesta en escena en vía pública que no genera ingresos económicos y es por esto que Marco decide implementar un proyecto paralelo llamado *Cascándole*.²⁷²

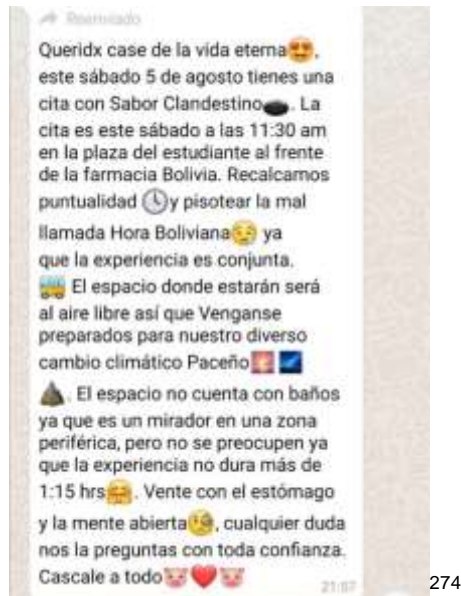
Cascándole²⁷³

Previo al evento

El día 19 de julio del 2018 me contacté con Marco Quelca para realizar una reserva y asistir al almuerzo de degustación a realizarse el 4 de agosto del mismo año.

²⁷² En modismo paceño que se refiere a comer o tomar algún alimento o bebida, ejemplo: “le cascaremos un anticucho”.

²⁷³ Ver anexo 5.



Captura de pantalla de conversación de WhatsApp Sabor Clandestino

Fuente: Propia
(Gráfico 6)

Día del evento

A horas 11:30 esperando el bus de Sabor Clandestino junto a algunos clientes que también recibieron los mensajes nos encontrábamos en la Plaza del Estudiante a la altura de la farmacia Bolivia aguardando el bus del colectivo Sabor Clandestino. A las 11:45 llegó un bus Chevrolet azul con el logo de Sabor Clandestino y en lugar de indicaciones clásicas de un micro de la ciudad de La Paz decía "Casándole" y debajo el "#SOYCLANDESTINO".

Uno de mis estudiantes de la Escuela Hotelera bajó del bus con su traje de cocinero que consistía en: zapatos negros, pantalón negro, chaqueta de cocina blanca, mandil blanco y pasamontañas negro que le dejaba a la vista los ojos y la boca.

Al bajar dijo: Bienvenidos caseros, gracias por ser puntuales y empezar a verificar la asistencia de las personas que hicimos la reserva para este evento. Esperamos unos minutos a una persona para completar las veinte que llenaban el bus.

Al subir al micro azul encontramos dentro a dos cocineras con el mismo traje y con las caras cubiertas como el primero y el conductor del bus, es un vecino de Marco Quelca, perteneciente a la Línea 2 del Sindicato Eduardo Avaroa, la asociación de transportes más antigua de la ciudad de La Paz.

Nos dieron la bienvenida y el anfitrión (jefe de servicio) reconoció a dos personas que en ocasiones anteriores asistieron a este almuerzo degustación, pero con un menú que ya no se elaboraba.

²⁷⁴ Este es el mensaje que Marco Quelca manda por WhatsApp para que luego de leerlo se envíe un mensaje de confirmación. Cuando asistí al almuerzo degustación el costo fue de 350 Bs.

Nos indicó que debemos estar abiertos a probar sabores nuevos y que “todo el menú es una inspiración en insumos bolivianos preparados de maneras que nunca nos imaginaríamos”. Fue cuando indicó que una asistente pasará con unos paños húmedos para que podamos limpiarnos las manos y prepararnos para el primer tiempo del almuerzo degustación. “tienen que seguir las indicaciones que les voy a dar. Les pasaremos una caja y no van a abrirla hasta que yo les indique”

“¿Qué se les viene a la cabeza cuando les decimos beso de negro?” indico el anfitrión a la que algunos respondieron: “un postre típico”, “chocolate”, “algo dulce”. Entonces él indicó que la caja contiene un “beso de negro”, pero a la versión de Sabor Clandestino.

Al dar el primer bocado el picante fue lo que invadió la boca seguido de algo cremoso indescriptible con toques caramelizados dulces, sin lugar a duda contenía ají y locoto, pero había un sabor que no podía identificar.

La descripción del primer tiempo del menú degustación fue: “Beso de negro, relleno de cremosos de corazón de pollo con chinches²⁷⁵ confitados y polvo de ulupika”. La reacción fue diversa, algunas personas lo tomaron con sorpresa y otras con un poco de molestia a lo que él les indicó que se les advirtió que “deben estar con la mente abierta para probar sabores y texturas nuevas”.

Acabado esto contó la historia del colectivo Sabor Clandestino, Al empezar fue una actividad del cocinero Marco Quelca que, al volver de Islas Canarias, donde trabajó en restaurantes con estrellas Michelin y que quería democratizar la cocina haciendo que personas que “nunca accederían a este tipo de comida puedan hacerlo”. Pero que el proyecto no se pudo sostener por mucho tiempo y Marco decidió realizar una actividad paralela en la que se cobre un monto para así poder seguir con el proyecto inicial.

Al llegar a un espacio municipal de la zona de Cotahuma el bus paró y descendimos, siguiendo al anfitrión a un espacio en el que nos esperaban más cocineros con la misma vestimenta. Había dos pahuchis que se encontraban armados específicamente para el evento, en uno se molían hielo con una máquina de raspadillos y otro donde se encontraba la elaboración de la comida que en minutos degustaríamos. Nos dio la bienvenida Marco Quelca que estaba vestido con la misma indumentaria que todos los demás cocineros. Nos volvió a recalcar que debemos estar abiertos a sabores nuevos y que debemos apurarnos en el consumo de los tiempos.

Pasaron una botellita con un tapón que contenía un líquido verde claramente a base de coca ya que llevaba dos hojas en la infusión, el corcho de goma impedía que un humo saliera del envase. “K’aj. A base de infusión de coca con lejía y humo de k’oa”, seguido inmediatamente de “El Rasante. Recipiente metálico que tenía en su interior una base hielos en cubo, un vaso con hielo de tumbo y al lado una jarrita con jarabe de hacataya”. Al acabar nos sentamos en una mesa larga de madera de pino, sin mantel, con personales de tocuyo, una servilleta crema y una copa con “agua carbonatada, manzanilla, limón y en el borde, tierra de pasank’alla”.

Trajeron “El batán”, que consistía en un “mortero de piedra con dos gajos de limón, comino en grano, pimienta molle, hierba buena y toronjil” el que debíamos moler hasta formar una pasta y colocar a un “jugo de carambola con singani”. Este era el maridaje para el segundo tiempo

²⁷⁵ Ají delgado y largo.

denominado “Visceral”, un plato de diseño que era un corazón de vaca que contenía: “extracto de maíz morado, k’ispiña, cubos de queso criollo y rosas secas”. Para comerlo los clientes deben hacerlo con la mano introduciendo los dedos dentro del corazón y sacando los pedazos, un sabor entre salado y dulce con el amargo de las rosas.

La siguiente bebida consistía en una caja que hacía referencia a las cajas en las que se transporta las verduras a los mercados para venderlos, con una base de paja. “Listo”. Consistía en tres botellas, una con agua de tomate y locoto, la segunda con jarabe de jengibre y la última con jarabe de hierba buena. Para consumir este maridaje se debe hacerlo poco a poco siguiendo los colores rojo amarillo y verde como nos indicó el jefe de servicio. Este fue al maridaje del tercer tiempo denominado “Anti-cestral. Una olla pequeña de barro que contenía piedras calientes y una trucha encima de estas, los cocineros del colectivo pasaron vertiendo agua de maíz con chalonga generando vapor e indicaban que el comensal debería tapar la olla y espera unos minutos”. Si bien la mezcla entre agua de maíz con charque y trucha no es algo que se hace comúnmente, este fue el sabor más reconocible y familiar de todos, ya que pidieron aumento (la temperatura ambiente también influyó, ya que el cielo estaba nublado y el viento estaba fuerte).

“Linaza” medio vaso de esta semilla molida y hervida tapada con un platillo metálico en el que se encontraba una “piedra” que consistía en “chocolate cobertura relleno de zumo de limón” que se debía reventar en la boca y tomar la linaza del vaso. Tuvo un sabor intenso y ácido, que personalmente no me agradó. Fue entonces cuando llegó el “cuarto tiempo” que lo llamaron “flores al chanco” que según la explicación del chef Quelca se adoptó del dicho popular “no hay que dar flores al chanco” refiriéndose a las personas que no saben valorar una “buena comida”. Consistía en “nariz de chanco cocido a baja temperatura por doce horas, puré de haba, rabanitos en moneda, láminas de pepino, peras de papa (croquetas), emulsión de ají rojo y flores comestibles (rebecas). Fue servido en un plato de diseño que tenía la silueta de una cabeza de cerdo vista de frente dejando la nariz cocida al centro.

Como último tiempo se sirvió el plato dulce denominado “Q’hatu”²⁷⁶ servido en otro plato de diseño, rectangular con una superficie irregular. En la parte central se encuentra un círculo cóncavo en el que se disponían los elementos del plato que representaba un mercado entre montañas, haciendo alusión a La Paz como un “hueco en el que todo es mercado” según palabras de Marco Quelca. Fue compuesto por vegetales y frutas “láminas de nabo y zanahoria encurtidos, láminas de remolacha (representando las tiendas de venta de las caseras de mercado), khary khary (moras silvestres), brócoli blanqueado, puré de mocochoinchi” todo dispuesto frente al cliente que debe esperar para que viertan crema de copuazu cubriendo todos los elementos.

“Oro negro/blanco”, era la primera “yapa” que era una caja de anillo de compromiso que se coloca delante de cada cliente y este debe abrirlo. Contiene una “piedra de chocolate de piel de limón rellena de cremoso de tunta y vainilla”.

Marco Quelca agradeció a las personas que asistieron al evento indicando que es “su forma de hacer protesta” y que él lo muestra mediante la comida, luego de esto empezó a presentar al personal que le apoya y uno tras otro los ocho ayudantes, siendo aplaudidos por los clientes. Al finalizar fue el jefe de meseros quien presentó al chef que recibió también aplausos y la gente se le acercó para tomarse fotografías con él y con los cocineros, felicitarle y hacerle preguntas.

²⁷⁶ Palabra usada por Marco.

Luego nos invitó a subir al bus para el retorno hasta la Plaza del Estudiante. Nos indicó que mientras él va desde la parte posterior hablando con las personas para que le manifiesten sus impresiones sobre el evento, mientras que sus dos ayudantes pasaban repartiendo la segunda “yapa” que era una gelatina de eucalipto en un frasco de mentisán que los clientes deben comer con el dedo y que se debe pagar “con sueltito en bolivianos no más”, entonces paso por los asientos de las personas que faltaba realizar el pago por el servicio.

Violencia clandestina

En el marco de la Reunión Anual de Etnología organizada por el MUSEF el año 2022, se llevó adelante mesas de discusión sobre la temática alimentaria en la que me permitieron proponer y moderar una mesa denominada: Formación gastronómica y su relación con el patrimonio alimentario. La finalidad era discutir y analizar diferentes temáticas referidas a la formación gastronómica y la puesta en valor del patrimonio alimentario de los territorios de Bolivia. Esta mesa estaba conformada por Guillermo Iraola, director de la EHT, como comentarista de las exposiciones, y como expositores se contó con Roger Maldonado.²⁷⁷ Federico Guardia.²⁷⁸ Pedro Guereca²⁷⁹ y María Rene Parada.²⁸⁰

María René Parada expuso la temática: Pasantías, violencia y machismo en la *alta cocina*, espacio en el que denunció por acoso sexual al cocinero Marco Quelca, indicando que sufrió este agravio en una fiesta realizada en un restaurante de pizzas y cervezas artesanales llamado La Imilla Alzada del cocinero y cervecero Sukko Stach, celebrando el cumpleaños de Marsia Taha, jefa de cocina del Gustu. María René comentó que una cocinera famosa actualmente, que es conductora de programas de televisión con temáticas gastronómicas, fue testigo del ataque de Marco Quelca pero que no hizo nada y tampoco brindó ni brinda apoyo a la víctima. También comentó que, tras ocurrido el hecho de acoso, contó lo sucedido a los asistentes de la fiesta, recibiendo respuestas como “el Marco siempre es así”, “de borracho siempre se pone así”. Entonces fue cuando la cocinera Coral Ayoroa²⁸¹ sacó a Marco Quelca de la fiesta para llevarlo al domicilio de él.

Esta denuncia provocó inmediatamente la suspensión de la actividad de cierre que estaba a cargo del colectivo Sabor Clandestino, programada en la RAE y la inmediata reacción de colectivos feministas que denunciaron por redes sociales al cocinero, logrando sumar otras acusaciones por delitos como violación. Varias agrupaciones feministas brindaron su apoyo a las víctimas, cocineros y cocineras también lo hicieron, pero debido a que ninguna víctima presentó una denuncia a la policía el caso quedó sin más consecuencias y actualmente el colectivo de Sabor Clandestino y Marco Quelca siguen dando servicio de atención de cenas en su casa.

²⁷⁷ Gastrónomo profesional y sociólogo paceño con residencia en Cochabamba, fundador del colectivo 2680, conformado por cocineros que pretenden poner en valor la cocina cochabambina mediante propuestas de cocina de autor, también es miembro del equipo de investigación de CESU de la UMSS

²⁷⁸ Gastrónomo profesional, dueño y jefe de cocina del restaurante El Solar en la ciudad de Sucre, una propuesta de alta cocina chuquisaqueña en base a insumos locales.

²⁷⁹ Ingeniero agrónomo, músico, cocinero, investigador y escritor tupiceño con residencia en Cochabamba, es dueño del restaurante la Alkemia donde ofrece comida fusión italiana boliviana.

²⁸⁰ Gastrónoma profesional y socióloga de origen beniano.

²⁸¹ Gastrónoma profesional, cocinera del restaurante Gustu y actualmente es conductora del Programa Master Chef, una franquicia adquirida por la red televisiva Unitel que consiste en un concurso de cocina para cocineros empíricos sin formación profesional.

1.4. Servicio, ambiente y marketing. La venta del concepto en torno al producto gastronómico

La *alta cocina* andina que generó características locales propias mantiene una estructura clásica impuesta por la hegemonía gastronómica europea, ya que se reproducen las mismas maneras de ver y transformar el alimento, por ejemplo, la práctica del maridaje que es una característica culinaria francesa, que en la cultura gastronómica andina no tiene mucha importancia en la práctica o podría decirse que se la realiza de otra forma. Spedding indica que “una comida completa en la cocina andina consiste en una sopa seguida de un segundo; es decir, un plato húmedo seguido por un plato seco (prefiero hablar de ‘seco’ y ‘húmedo’ en lugar de ‘líquido’ y ‘sólido’ porque la sopa típica tiene muchos elementos sólidos e inclusive se considera muy pesada...Solo en el caso de que la sopa sea un caldo puro sin más adiciones, ésta es servida después del plato seco” (Spedding, 1993: 54-55). La autora también hace referencia a las bebidas que en los Andes se caracterizan por tener trozos de fruta dentro de los vasos o tener una densidad alta.

Los cocineros de *alta cocina* se empeñan en encontrar el “maridaje perfecto” para acompañar sus preparaciones, ya sea vino de origen nacional, mejor si es de una pequeña bodega, o cerveza, también artesanal de baja producción para exaltar la exclusividad de su uso por parte del restaurante. El que rompe con esta tendencia es Marco Quelca que en sus eventos no utiliza vino ni cerveza para maridar sus preparaciones, aunque en una oportunidad usó cerveza Huari (como indicamos antes) para la realización de cenas en su domicilio. Sobre esto indica: “utilicé a la cervecería para poder armar la cocina y el comedor, ahora ya no necesito nada con ellos. De bodegas también me llaman, pero no quiero trabajar con nadie”.²⁸² Los maridajes que realiza son elaborados artesanalmente y con el uso de bebidas alcohólicas que al presentarlas dice: “está a base de gin de una empresa nacional de la que no quiero hacer propaganda, pero seguro todos saben cuál es”.²⁸³

Debemos tener en cuenta que la venta de bebidas para acompañar las preparaciones culinarias, en muchos casos generan más ingresos que la misma preparación de platos, teniendo en cuenta que son productos ya elaborados y que se venden en un 300% más del precio adquirido, pudiendo ser comercializados por botella o por copa. En el caso de los menús de degustación, la bebida de maridaje está incluida en el precio. Generalmente los restaurantes de *alta cocina* porcionan una botella de 750 ml en cinco copas, si consideramos que el precio promedio de un vino de mesa nacional oscila entre los veintitrés bolivianos, entonces el monto por copa sería 4.60 bolivianos y es vendido (en el restaurante Mi Chola, por ejemplo) a veinticinco bolivianos por copa, con ello se logra obtener una ganancia bruta de 543%.

El uso de la vajilla es otro tema interesante ya que los cocineros de restaurantes pueden utilizar cualquier utensilio o recipiente para presentar una comida, la alta cocina mundial y andina se ingenia por ser exclusiva²⁸⁴ y diferente. Podemos colocar a Gustu y Miguel Fernández de Mi Chola como los más conservadores sobre el tema, aclarando que, en el caso de Fernández, sirve sus

²⁸² Conversación informal con Marco Quelca haciendo referencia a gin *La República*.

²⁸³ En Bolivia se produce ginebra *La República*, una versión con insumos andinos y otra con insumos amazónicos.

²⁸⁴ Mientras estudiaba gastronomía, un docente me comentó que utilizó paletas de cordero, previamente hervidas y blanqueadas con lavandina, para servir las preparaciones que enseñaba en sus clases, no faltó la queja del algún padre de familia que, considerando el hueso de un animal, un cadáver (como lo es en realidad) podría causar enfermedades a los estudiantes que consuman los alimentos servidos en este extraño plato.

snacks en una cama de tierra enmohecida²⁸⁵ con un tronco seco con apariencia de árbol, o en una lata arrugada de cerveza que al invertirla aprovecha la parte cóncava para colocar su plato. Esta presentación le costó un reclamo por parte de sus colegas del restaurant Arzak de España, donde realizan esta manera de presentar uno de sus platos.

Juan Pablo Reyes en el restaurante Popular Cocina Boliviana hace uso de diferentes elementos que se encuentran destinados para otra función y él la muestra como vajilla de presentación. Como palas metálicas de las ventas de abarrotes, ollas como platos, cajas de plasto formo para tucumanas, haciendo referencia a las ofrecidas en la calle, o cajas de frutilla para colocar su marraqueta y sus salsas.

Pero el que lleva al extremo la originalidad en vajilla es Marco Quelca que utiliza vajilla de creación para las presentaciones de sus platillos, de cerámica cocida con forma de corazón con hueco y tapa, una bandeja de comida rápida para vender su versión de *plato paceño*, un mapamundi de acero para vender chicharrón de piel de trucha, etc.

Si la vajilla es una manera de diferenciar el servicio de las propuestas de *alta cocina andina*, también se encuentran las copas que en el caso de Gustu y Popular Cocina Bolivia mantienen una tradicional aplicación de las copas y vasos de cristal, mientras que Miguel Fernández entrega de aperitivo un coctel llamado *mankancha* servido en un frasco pequeño de alcohol, más conocido por *soldadito*,²⁸⁶ pero luego de esto su oferta de bebidas vuelven a lo clásico (vaso y copa de cristal). En cambio, se manifiesta, también, la diferencia con Sabor Clandestino que utiliza frascos de medicamentos o esencias o vasos de aluminio para colocar las bebidas destinadas al maridaje.

Analizada la vajilla y a cristalería pasamos al ambiente. Gustu posee ambiente propio, de diseño y con alta inversión económica, Popular Cocina Boliviana y Mi Chola pagan alquiler por el uso acondicionado del espacio en una casa republicana. En el caso de Popular Cocina Boliviana el alquiler asciende a 1,000 dólares estadounidenses mensuales y en el caso de Mi Chola a 600 dólares estadounidenses al mes. Como ya lo dijimos Sabor Clandestino no paga alquiler por el uso del vivero ubicado Cotahuma y el servicio de las cenas las realiza en su hogar, donde también prepara los alimentos.

Mientras el *Gustu* cuenta con amplio espacio y maquinaria de última generación para la transformación de alimentos, las otras tres propuestas realizan sus actividades en espacios reducidos y con maquinaria artesanal. Aun así, el *Gustu* requiere mayor personal para la preparación de alimentos y con ello más demanda de pasantes.

En el caso de la propaganda los cuatro actores hacen uso de redes sociales como Facebook, Twitter, Instagram, YouTube y la Aplicación Trip Advisor. Estas plataformas digitales son aprovechadas para promocionar las actividades que tiene planificadas y también de propaganda post evento. En el caso del Gustu que posee mayor capital simbólico, realiza actividades en las que no necesita invertir recursos para contratar publicidad para sus eventos como el caso de la visita al Vaticano para prepararle un almuerzo y una cena para el Papa Francisco y sus

²⁸⁵ En este caso no es tierra comestible.

²⁸⁶ "SOLDADITO, SOLDADO, SOLDIER. S envase plástico pequeño que contiene alcohol" (Viscarra, 2018; 102).

colaboradores de la Santa Sede,²⁸⁷ o cuando llegó el artista británico Ewan Gordon McGregor.²⁸⁸ En ambos casos se hizo uso de medios masivos de comunicación que no fueron contratados por el restaurante debido a la importancia mediática de evento.

En el caso de Trip Advisor debemos indicar que los clientes otorgan posiciones a los restaurantes (hoteles, tiendas, etc.), de acuerdo a los comentarios y la puntuación. Tanto comentarios como puntuaciones pueden ser escritos en la aplicación por cualquier persona que haya visitado el restaurante (el GPS del móvil llega a solicitarte comentario si te encuentras en el negocio). En fecha 10-12-2019, de un total de 629 restaurantes inscritos en la aplicación móvil, el puesto número dos de los restaurantes de La Paz estaba ocupado por el restaurante Mi Chola con 120 opiniones, el restaurante Popular Cocina Boliviana en el puesto número cuatro con 294 opiniones y el Restaurante Gustu en el puesto número veintiséis con 1.050 opiniones. De acuerdo a esto podemos deducir que el número de comentarios y de visitantes no refleja la aceptación por parte de los clientes, pero también tenemos que entender que esta aplicación es una referencia para las personas que en su mayoría están de paso por algún país, son datos útiles y rápidos para personas interesadas ofertas de los lugares que visitan. También debemos notar que el colectivo Sabor Clandestino no hace uso de los servicios de esta aplicación, debido a que no son un restaurante, y de acuerdo a Marco Quelca, no necesitan de esta aplicación ya que sus eventos siempre se llenan con antelación sin necesidad de hacer más información que las que se difunden por Facebook o YouTube.

En el caso de YouTube podemos identificar al restaurante Mi Chola como el menos involucrado con este medio digital, luego están Gustu y Popular Cocina Boliviana que se limitan a publicar videos de sus preparaciones, los ambientes e invitados, y de nuevo tenemos al “extremista” de Marco Quelca con Sabor Clandestino que muestra las intervenciones callejeras del proyecto Somos Calle, los almuerzos degustación en el vivero de Cotahuma y en su hogar, e inclusive performances que con una cámara filmadora desde un ángulo superior muestran a Marco Quelca completamente desnudo esparciendo salsas de diferentes colores sobre un piso blanco,²⁸⁹ o la muestra en la Bienal de Arte Contemporáneo SIART 2016, denominada *conTACTO* en el que se sirvió una de sus elaboraciones en la parte superior de la espalda de una persona sentada en posición fetal para que los visitantes puedan degustar.²⁹⁰

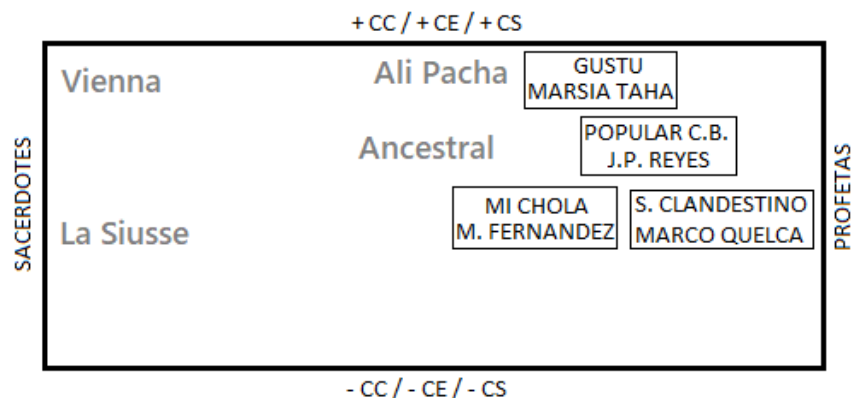
También cabe recordar el nacimiento de *Sabor Clandestino* como nombre artístico, que lo explicamos antes, lo que nos muestra a un Marco Quelca como el profeta del *campo gastronómico* que, “busca derrumbar la vieja ortodoxia” de la “vieja escuela”. Podríamos decir que esta actividad pretende colocar a la gastronomía como una expresión artística, algo que muchos cocineros en formación o ejerciendo la profesión manifiestan realizar como una manera de diferenciarse de otros cocineros que solo producen alimentos que son comunes y de consumo cotidiano.

²⁸⁷ Este evento se llevó a cabo en el mes de abril del 2018 y fue gestionado por el entonces embajador de Bolivia en el Vaticano, Julio Cesar Caballero.

²⁸⁸ Parte del elenco de Star Wars.

²⁸⁹ <https://www.youtube.com/watch?v=xN3LV0rTgh4> (video del performance).

²⁹⁰ <https://www.youtube.com/watch?v=rJtwm4xFEBU&t=28s> (video del performance).



CC = Capital cultural / CE = Capital económico / CS = Capital social
Fuente: Elaboración propia.

Relación *sacerdotes* y *profetas* en la *alta cocina*
(gráfico 7)

Al vincular la gastronomía con el arte, la *alta cocina andina* con una expresión artística y con ello un consumo diferenciador, podríamos decir que se pretende un ascenso social por parte de los cocineros que llegan a ser reconocidos socialmente, que acumulan capital simbólico y vinculación con clientes que permiten mantener su estatus y su posición en el *campo gastronómico*. Son los chefs la parte visible, la personificación de la producción de alimentos de la *alta cocina andina*, “el artista” que hace un arte comestible.

La oferta dentro del mercado del *campo gastronómico* se torna en una lucha por la atracción de la clientela y la continuidad de consumo del producto ofrecido. Esta lucha dentro del *campo* se manifiesta en innovaciones por parte de los cocineros, sobre esto Horace Kallen indica:

Los innovadores se ven obligados a asumir una actitud combativa. Pues sus novedades entran en una organización social la mayor parte de cuyas instituciones son negocios en marcha, y entran como competidores o desprestigiadores de una u otra de ellas. Si logran establecerse, quedan incorporados a la corriente orgánica de las costumbres, y hacen que la corriente se desvíe hacia un gradiente ligeramente distinto definible por lo que ellos representan (Kallen, 2003: 381-382)

Tomando en cuenta que, tras el proceso de ascenso social de cierta parte de la población, que incrementó la clase media en Bolivia, se generó una demanda de bienes de consumo alimenticio y con ello el surgimiento de una oferta de *alta cocina andina*, que también generó una oportunidad de ascenso social para los profesionales gastronómicos. Este cambio social desemboca también en la emergencia de un habitus de los agentes dentro del campo gastronómico, como Bourdieu explica:

Historia incorporada, naturalizada y, por ello, olvidada como tal historia, el habitus es la presencia activa de todo el pasado del que es producto: es lo que proporciona a las prácticas su independencia relativa en relación a las determinaciones exteriores del presente inmediato. Esta autonomía es la del pasado ya hecho activo que, funcionando como capital acumulado, produce historia a partir de la historia y asegura a sí la

permanencia en el cambio que hace el agente individual como mundo en el mundo (Bourdieu, 1991: 98)

Entonces podemos ver que el *campo gastronómico* de la *alta cocina andina* está conformado por cocineros profesionales, estudiantes de cocina y también por clientes de clase media y media alta, siendo agentes importantes para el campo ya que es este el que permite que esta mercancía siga en el mercado.

El consumo de los alimentos producidos en la *alta cocina* también puede ser un elemento de confrontación o acercamiento entre agentes que componen el campo gastronómico. Un productor literario puede leer a otro autor, sea o no de su agrado, sin que este se entere que fue leído. En el caso del consumo de alimentos elaborados en la *alta cocina* por parte del otro cocinero se manifiesta de una manera visible.

Bourdieu indica que “en el campo literario y artístico, se trata de la lucha por el monopolio de la competencia literaria o artística legítima. Allí, las personas luchan para arrogarse el monopolio de la competencia artística legítima, es decir, el derecho de decir “Soy artista”, “Digo quién es artista”, y, al mismo tiempo, algo esencial, “Digo quién no lo es”. Así, luchan por el poder de definir un espacio de competencia” (Bourdieu, 2019: 506).

Los cocineros formados en escuelas gastronómicas desarrollan hábitos relacionados con lo gustativo, cuando tiene la posibilidad de realizar prácticas fortalecen este habitus vinculado con la memoria gustativa. Miguel Fernández comentaba que en sus prácticas en España tenía la posibilidad de comer *foie gras*²⁹¹ u otros alimentos considerados caros, esto le permitió consumir un producto de *alta cocina* sin el contenido o carga social de marcar estatus inmediato, desde su condición de obrero consumió un producto caro, y esto le permite generar procesos de diferenciación social interna, frente a sus pares, pero a largo plazo. El acceso a algunos alimentos de *alta cocina* europea como el *foie gras*, un alimento de consumo local europeo o una marca específica de un vino o champagne no es habitual en Bolivia, esto hace que los cocineros que tuvieron acceso al producto, para trabajar con ellos y también para consumirlos, les permite generar un discurso en torno al haber comido alimentos que otros no, esto se convierte en un marcador de distinción y estatus entre agentes del campo gastronómico.

Los acercamientos entre agentes del campo son discursos de legitimación, que pueden ser tomados como amistosos o provocativos. Cuando Marco Quelca fue a almorzar a Popular Cocina boliviana, Juan Pablo Reyes indicaba que Marco “fue todo sobrador” con su gorra de Sabor Clandestino y un poncho que “lo utiliza para llamar la atención”. Según el jefe de cocina de Popular Cocina Bolivia, Marco Quelca se molestó porque tenía que hacer fila para ingresar al restaurante y cuando logró entrar provocó mucho ruido para llamar la atención de los clientes. Este hecho en específico podría decirse que fue para marcar territorio dentro del campo gastronómico.

Existen otros espacios, en los que dos cocineros comparten la cocina para poder ofrecer un solo propuesta construida y producida por ambos. Estos espacios se dan en las degustaciones compartidas como es el caso de las Prestes de Popular Cocina Boliviana o Entrenzados en el

²⁹¹ Pate de hígado de ganso, alimento considerado patrimonial en Francia mientras que en otros países está prohibido su elaboración ya que es considerado producto de maltrato animal.

caso del restaurante Mi Chola. Acá observamos una legitimación entre agentes, un traspaso de *capital social*, en algunos casos o acumulación de *capital simbólico* para ambos agentes.²⁹²

La acumulación de experiencia en el *campo gastronómico* está marcada por la cantidad de prácticas o pasantías que realizó el cocinero o cocinera a lo largo de su formación profesional. Como ya vimos anteriormente, las pasantías permiten la acumulación de *capital social* y *simbólico* de acuerdo al lugar donde las realice, sea en Bolivia o en el extranjero.

Por otro lado, estas pasantías permiten, en la mayoría de los casos, la sostenibilidad financiera del negocio gastronómico. Las pasantías en restaurantes con estrellas Micheline en otros países generan mano de obra barata o gratuita. Según Miguel Fernández los restaurantes de España necesitan pasantes en temporadas altas, cuando hay mayor atención y mayor cantidad de turistas ya que los cocineros locales tienden a tomar vacaciones.

En el caso de Bolivia, actualmente (2022) el Gusto cuenta con más de cincuenta personas para realizar sus preparaciones, de los cuales alrededor de treinta son pasantes de diferentes institutos gastronómicos. Popular Cocina Boliviana cuenta con quince personas a parte de los tres dueños y socios, de estos quince, cinco son pasantes y diez son parte de planilla laboral con acceso a beneficios como seguro de salud y pago de AFP's. El restaurante Mi Chola cuenta con diecisiete personas trabajando, de las cuales tres están en planilla y catorce son pasantes, en este caso todos los pasantes son de la Universidad del Valle de La Paz y de Cochabamba. En estos tres casos los pasantes reciben un bono de transporte y alimentación. Por último, Sabor Clandestino cuenta con alrededor de quince personas que según Marco Quelca reciben pago por servicio, pero de acuerdo a conversaciones con personas que hicieron pasantías con él, no les pagaba ni el transporte. Marco cuenta con personal estable que son los jefes de áreas (cocina caliente, cocina fría y servicio), estas personas reciben pago por evento, mientras que los pasantes, al parecer, no reciben ningún tipo de pago.

2. Agentes especializados

2.1. Clientes, comensales y/o consumidores

Hasta el año 2020, en el restaurante Gustu, el Menú Bolivia largo tenía un costo de 845 bolivianos, Cascándole de Marco Quelca 350 bolivianos, Mi Chola y su menú de cinco tiempos asciendía a 115 bolivianos y restaurante Popular Cocina Boliviana ofrecía sus almuerzos a 65 bolivianos. La existencia de clientes dispuestos a erogar estos gastos indica que la demanda puede sostener estos negocios. En el caso del Gustu, los clientes eran mayormente extranjeros o personas de altos cargos del gobierno boliviano²⁹³ y en los otros tres restaurantes existe un equilibrio entre gente boliviana y extranjera.

En el proceso de formación gastronómica el cliente de alimentos transformados²⁹⁴ es denominado comensal. El trato al cliente es un tema muy desarrollado, generando un discurso diferenciador entre un “emprendimiento profesional” frente a un “emprendimiento empírico”. La teoría sobre servicio, que desarrolla las formas y los modos de atención al cliente, es claramente eurocéntrica,

²⁹² En una conversación con Spedding, comparábamos estas cenas entre dos cocineros con las colaboraciones entre artistas musicales, que se juntan para promocionarse ambos.

²⁹³ La Vicepresidencia contrata los servicios de salón y catering para sus reuniones.

²⁹⁴ Los alimentos transformados pueden referirse a productos industrializados, semi-industrializados y artesanales.

marcando ciertos protocolos de comportamiento, en torno a la manera de comportarse en la mesa, que son heredados de la cocina clásica - *haute cuisine* europea y estos a su vez son heredados de los protocolos de comportamiento en torno a la alimentación que se llevaba a cabo por la élite de la monarquía europea.²⁹⁵

Entonces debemos entender que los cocineros y cocineras de *alta cocina*, refieren al cliente como comensal. En lo que concierne a este estudio el concepto utilizado es el de cliente-consumidor, teniendo en cuenta que son agentes y parte de este campo ya que ellos también atribuyen y generan marcadores diferenciales al consumir las propuestas planteadas en los espacios de producción (preparación) de alimentos con fin comercial.

Bourdieu (1997) realiza un análisis sobre la relación entre el productor y el consumidor dentro del campo literario que nos sirve para analizar la relación entre el cocinero de *alta cocina* y el cliente que consume su comida. Si bien el consumo de literatura y el consumo de alimentos son dos acciones diferentes, debemos tener en cuenta que la *alta cocina* es considerada, por los consumidores, como arte. Ésta denominación nos puede indicar que el consumo de *alta cocina* es un elemento diferenciador y generador de estatus. Bourdieu diferencia entre “los escritores que producen para sus pares” y “quienes producen para las regiones dominantes del campo de poder”. En este caso, la *alta cocina* es una actividad que produce elementos de consumo para el campo de poder.

Para el restaurante y para el cocinero del restaurante de *alta cocina* es importante la acumulación de capital social y capital simbólico que se logra mediante la afluencia de clientes inmersos en el campo de poder.

Los salones constituyen en sí mismos un campo de competencia para la acumulación de capital social y de capital simbólico: la cantidad y la calidad de los concurrentes -políticos, artistas, escritores, periodistas, etc.- son una buena muestra de poder de atracción de cada uno de estos lugares de encuentro entre miembros de fracciones diferentes y, al mismo tiempo, del poder que pueden ejercer a través de él. (Bourdieu, 1997: 372)

Los salones a los que se refiere el autor son los lugares donde se reunían los consumidores de arte, entonces, utilizando este análisis podríamos decir que el consumidor de alta cocina es fundamental para entender la existencia de un campo gastronómico generando una simbiosis necesaria para el incremento de capitales para ambos grupos de productores y consumidores.

Marco Quelca pregunta a los clientes, al retornar del almuerzo de degustación, por qué medio se enteraron de las actividades de Sabor Clandestino a lo que responden que por amigos que ya asistieron a los eventos y otros que mediante el Facebook. En el caso de Popular Cocina Boliviana y Mi Chola ocurre de la misma forma. El Gustu maneja una estrategia mediática más fuerte ya que cuenta con los recursos. Gustu realiza eventos en los que los medios de comunicación cubren la nota sin necesidad de pagar por propaganda, como fue el caso de la visita al Papa Francisco II, causando difusión por medios escritos radiales y televisivos.

²⁹⁵ Un ejemplo común sobre el servicio o atención al cliente en el proceso de formación gastronómica es hablar de Catalina de Medici como propulsora de la alta cocina en Francia y fundadora de un estilo de servicio en el que la élite se enmarcaba.

El consumidor de *alta cocina* es una persona que debe mantenerse informado sobre las alternativas del mercado y estar pendiente de nuevas propuestas, para esto, en la actualidad, él cliente de alta cocina puede adscribirse a grupos de Facebook o Instagram especializados en el tema o *seguir*²⁹⁶ al emprendimiento o al cocinero del restaurante. Este conocimiento sobre las ofertas y los actores gastronómicos de la *alta cocina* es un elemento de distinción en el campo, ya que requiere de un “esfuerzo” por saber más sobre los agentes vinculados con la producción gastronómica.

El disfrute del consumo físico es solo una parte del servicio prestado por los bienes; la otra parte es el disfrute que proporciona el hecho de compartir nombres... El consumo físico permite comprobar, examinar o demostrar que la experiencia en cuestión es aceptable. Sin embargo, el argumento antropológico insiste en que la mayor parte de su utilidad se encuentra no en el hecho mismo de la comprobación sino en el compartir nombres que han sido aprendido y graduados. Esto es cultura (Douglas e Isherwood, 1990: 91-92)

Cem Sarvan, un ciudadano turco que reside en Bolivia desde el año 2018 es un asiduo consumidor de oferta de alta cocina y posee un amplio conocimiento sobre la cocina boliviana en general. Si bien llegó a Bolivia como empleado de una empresa de importación de maquinaria para la actividad minera, una vez que esta empresa dejó el país el 2020, debido a la pandemia, Cem se quedó para realizar esta actividad de manera independiente y extendiendo sus negocios a otros países de Latinoamérica. A la par desarrolla la actividad de servicios turísticos destinados a europeos que visitan o residen en Bolivia, ya sea por actividades diplomáticas o empresariales. Entre sus clientes se encuentran embajadores de países europeos quienes toman su servicio para realizar viajes turísticos por Bolivia y en algunos casos internacionales.

Cem posee un amplio conocimiento sobre las ofertas gastronómicas alimentarias de Bolivia y especialmente de La Paz, ya que es la ciudad donde reside. Conoce personalmente a los dueños de restaurantes y ofertas gastronómicas de Mi Chola, Popular Cocina boliviana, Gustu, Sabor Clandestino, Ali Pacha, Ancestral y otros, considerándolos arte en comparación con otros restaurantes locales e internacionales.

Este tipo de comidas en Bolivia (son) totalmente diferente, hay un arte, como de plantación con flores, sabor, diferente, totalmente diferente, no podemos encontrar en otros países, para mí (es) el único lugar en el mundo. Bolivia es la representación como arte de comida, eso es increíble, como comer flores también. (Para) Muchos turistas, muchos extranjeros, primero es un poquito de sorpresa, (ellos preguntan) - ¿tenemos que comer flores también? - (yo respondo) – Si, si, claro tú puedes comer -, por eso ellos son como, hay cinco restaurantes, para mí, mayores en el mundo estos con el destino Gustu, Mi Chola, Popular, Ali Pacha, estos son diferentes. (Cem Sarvan, 29 de marzo del 2023)

Otro caso es el de Manuel Canelas que fue un consumidor habitual de alta cocina. Es miembro de una familia con alto capital económico, político, cultural y simbólico, fue parte del gabinete ministerial de gobierno de Evo Morales²⁹⁷ como ministro de Comunicación. Es una persona que posee información actualizada sobre la alta cocina. Sabe nombres de restaurantes, de los jefes

²⁹⁶ Este término se aplica a las comunicaciones dentro las redes sociales, si un usuario de la red *sigue a* algún perfil específico puede acceder a información de eventos y ofertas.

²⁹⁷ Esta entrevista se realizó antes de la renuncia del presidente Evo Morales debido a la convulsión social causada por la acusación de fraude electoral en las elecciones del 2019.

de cocina, de los dueños y está enterado de todas las actividades que realizan. Es un consumidor habitual de esta oferta.

Estos relatos nos confirman la aseveración que plantea Douglas e Isherwood sobre saber cosas, compartir nombres y hablar sobre las características de lo que consumimos, todo esto como un marcador de diferencia con y entre otros.

Según Manuel Canelas, la apertura de los negocios de *alta cocina* en La Paz se debe al crecimiento económico por el que atraviesa el país. Indica que, sin ayuda del gobierno los emprendedores gastronómicos se abrieron camino para poder llegar este momento:

Tú ves los resultados de INE, del Instituto Nacional de Estadística, en relación a los hábitos y al consumo, hay una novedad que hace diez años era inexistente en el país, el hecho de que mucha gente trabajadora, no necesariamente rica ya empieza a incluir como un hábito, no cotidiano, pero si semanal el comer fuera (Manuel Canelas – 5 de julio del 2019).

El “comer fuera” de casa es una realidad que está incrementándose en Bolivia debido, en parte, a las condiciones laborales que demandan más tiempo del trabajador en el lugar de trabajo, generando un aumento de ofertas de alimentación como pensiones, restaurantes y comida callejera.²⁹⁸ Pero Canelas hace referencia a la comida en restaurantes ya que alude al tiempo de ocio y no a necesidad biológica de alimentarse. Por otro lado, se debe tener en cuenta que desde el 2005 se abrieron varios hoteles de cinco estrellas y hoteles boutique que según datos no comprobados cuantitativamente²⁹⁹ tienen clientela permanente.

Existe diferencia entre un empleo elegido, como el que optan los profesionales gastronómicos y un “empleo de refugio” como el de las vendedoras de comida callejera, como indica Mircko Vera: “La decisión de vender comida (callejera) no es totalmente casual o aleatoria ya que realmente se constituye en una opción muy conveniente o accesible por no requerir demanda de inversión económica ni demasiadas cualificaciones o estudios” (Vera, 2019: 20).

Volviendo al análisis del consumidor, debemos diferenciar entre el consumo de alimentos fuera de casa debido a las condiciones laborales y la demanda de alimentación en restaurantes de *alta cocina* ya que uno es por una necesidad biológica y el otro es una actividad que genera distinción y estatus:

La búsqueda de la distinción no necesita, pues, presentarse y afirmarse como tal, y todas las intolerancias -a los ruidos, a los contactos- que incluya una educación burguesa bastan casi siempre para determinar los cambios de terreno o de objetivo que, tanto en el trabajo como en la diversión, orientan hacia objetos, lugares y prácticas más especiales en un momento dado del tiempo (Bourdieu, 1998: 246).

²⁹⁸ En el mes de marzo del 2019 se realizó el 1er Coloquio de comida callejera organizado por la sociedad Científica de Gastronomía de la Univalle donde las caseras de comida callejera que participaron indicaron que, si bien las ventas se mantienen iguales, la oferta creció, abriéndose más puestos de comida.

²⁹⁹ Como coordinador de la Carrera de Gastronomía de Univalle y coordinador de MIGA, mantengo contacto con los gerentes de hoteles, quienes solicitan constantemente pasantes de cocina y de turismo para atender los negocios. Considerando que el trabajo de pasante no es remunerado siendo mano de obra gratuita se puede pensar que es una manera de bajar costos de producción de alimentos y con ello poder mantener el negocio abierto, pero al visitar los establecimientos uno se cerciora que la demanda de su servicio es alta.

Estas distinciones no solo se manifiestan en el consumo propiamente dicho, también se reflejan la generación de las identidades de los consumidores, que pueden ser expresadas en diferentes ámbitos como reuniones sociales o mediante publicaciones en sus redes, como el Facebook.

En el 2023, el restaurante Gustu realizó varios eventos entre los que se encuentran Entretejidas, Mujeres que nutren la gastronomía boliviana y la cena de festejo del decimo aniversario del restaurante. En el primer evento se contó con la participación de Camila Lechín de Hapo, Danielle Cueto de Deli Sushi, Dennis Llusco de La Rufina, Gabriela Prudencio de Propiedad Pública, Paola Gonzáles de Ali Pacha, Valentina Arteaga de Phayawi, Coral Ayoroa de Master, Chef Désirée Hecker de Takumi y Marsia Taha del Gustu, todas ellas encargadas de la cocina y en servicio de somelliería Carla Molina de Vinalt, Raquel Morales de Tinto, Andrea Moscoso de Gustu y dos productoras de vino, Liz Arancibia de las bodegas Manus y María José Granier de la bodega Jardín Oculto.



Afiche promocional del evento Entretejidas del restaurante Gustu
Fuente: Facebook Gustu
(Gráfico 8)

Este evento se realizó un día antes del Día Internacional de la Mujer, tuvo un costo de 500 bolivianos. A este evento asistió ³⁰⁰, agregado de la embajada de España en Bolivia, quien indica:

El Gustu que te clavan no sé, quinientos hace dos semanas, por una mega cena de esta de siete-ocho platos, siete vinos, maridaje incluido, una locura, muy rico todo, muy *chic*, muy *jailón*, pero estaba todo delicioso (1, 23 de marzo del 2023)

³⁰⁰ Reiteramos que no colocamos el nombre del agregado de la Embajada de España en Bolivia debido a reglamento interno que rige en su Embajada

El otro evento, tal vez el más importante en la trayectoria del restaurante, fue la cena de su aniversario, que se llevo a cabo el 31 de marzo con la participación de Virgilio Martínez dueño de Central, el restaurante posicionado por The World's 50 Best Restaurants como el segundo mejor restaurante del mundo el 2022 y cinco veces consecutivas el mejor restaurante de Latinoamérica.

Este evento, denominado Bosques, tuvo un costo de 2.000 bolivianos por persona y su convocatoria fue tan exitosa que tuvieron que extender el limite de cupos y habilitar el salón del segundo piso para poder dar cabida a la demanda de los clientes



Afiche promocional del evento Bosques del restaurante Gustu

Fuente: Facebook Gustu

(Gráfico 9)

En ambos casos los asistentes fueron en su mayoría extranjeros, vinculados con la diplomacia y bolivianos que mantienen alguna relación con el restaurante, como personal de organizaciones no gubernamentales que trabajan en proyectos con Gustu o periodistas gastronómicos como es el caso de Álvaro Ruiz de la revista Azafrán.

Crompton, al igual que Douglas e Isherwood, manifiesta que el consumo es un factor de diferenciación y de posicionamiento de identidades frente a miembros del mismo grupo social y de otros grupos sociales. Crompton indica que “Las identidades de las personas cada vez se expresan y se manifiestan más por medio del consumo, en lugar de por la producción” (Crompton, 1997; 37) y Douglas e Isherwood manifiestan que “el individuo utiliza el consumo para decir algo

sobre el mismo, su familia, su localidad, ya sea rural o urbana, la residencia fija o vacacional” (Douglas e Isherwood, 1990: 83)

Este consumo muestra un elemento diferenciador muy evidente, gastar 2.000 bolivianos en un evento, es un monto inconcebible para el boliviano promedio, tenido en cuenta que el sueldo básico en este país asciende a 2.250 bolivianos. Douglas e Isherwood indican que “aquello que se disfraza de esfera de consumo desinteresada, amigable y plena de generosidad, en la práctica erige líneas divisorias entre quienes ejercen el control y quienes están excluidos” (1990: 166). Esto muestra que el consumo de un bien alimentario es un marcador de distinción en el que los clientes, como agentes del campo de poder, muestran y marcan su posición mediante consumo de mercancías elaboradas por agentes productores del campo gastronómico.

Las cenas de degustación son acontecimientos en los que los consumidores deben tener en cuenta que demandan un tiempo largo, en el caso de los almuerzos Cascándole duran de dos a tres horas, en Gustu la cena degustación Menú Bolivia Largo dura entre cuatro a cinco horas. Esto genera ciertas acciones que entran en el campo de lo ritual, donde el cocinero explica el proceso creativo de la oferta y la manera cómo debe consumir.

Creo que el paceño tiene un poquito más de conocimiento o educación gastronómica, si se puede decir, tú hablas con un comensal paceño y te va hablar con lógica y conocimiento, él te va a decir mi trucha estaba pasada de cocción, es como que el comensal paceño tiene ese interés por conocer más, por leer, investigar más, que en Santa Cruz quizás no lo he visto tanto, bueno ¿también es una cosa cultural, supongo, ¿no? Son más de seguir modas (Marsia Taha - 22 de noviembre del 2018)

El cliente se convierte en un agente del *campo gastronómico* y según la percepción de Marsia Taha sobre diferencia entre el cliente de La Paz y de Santa Cruz, podemos observar que le atribuye al primero mayor capital cultural sobre los temas gastronómicos, que implica tener cierto conocimiento sobre insumos, métodos de cocción, técnicas, etc.

Esta visión no la comparte Cem Sarvan quien indica que sus amigos paceños, que según él son personas de ingresos mayores al promedio nacional, no conocen estos restaurantes de alta cocina andina.

(Los) bolivianos son un poquito cerrados para visitar diferentes lugares, diferentes restaurantes, ellos saben (conocen) algunos restaurantes en San Miguel, y los mismos restaurantes toda la vida...Pizzería o restaurante de carnes a la parrilla, especialmente en domingos, todos los domingos es un tipo de *brunch* o el Vagón del Sur, un (restaurante de comida) popular en la zona Sur, porque es comida boliviana, diferentes cosas, pero otra parte de restaurantes en Sopocachi, por ejemplo, restaurantes franceses, Ludo o Chez Mostach, ellos saben, escuchan, pero es mejor no nuevo, vamos a otro que sabemos, de carne, pizzería, brunch, muy importante el brunch el fin de semana (Cem Sarvan, 29 de marzo del 2023).

Esto podría indicar que en cierta forma la tesis de Mircko Vera sigue vigente, a la par de lo aseverado por Marsia Taha o por Juan Pablo Reyes, que indican que tiene una clientela boliviana que consume su oferta, pero reducida.

El consumo de alimentos en restaurantes de *alta cocina* y la acumulación de capital cultural gastronómico, por parte del cliente, genera dos repercusiones. La primera es aceptar el producto ofrecido; esto implica que este cliente/comensal otorga al establecimiento y a su jefe de cocina la posibilidad de acumular mayor capital social y simbólico; y segundo, marcar o remarcar su posición y estatus frente al grupo de consumo, generando diferenciación social.

Esto puede ser puesto en práctica tanto por bolivianos como extranjeros. I (agregado de la embajada de España en Bolivia) indica que sus colegas le recomendaron ir a Popular y a otros restaurantes, pero no entra en su recomendación el restaurante Phayawi, indica que

La puesta en escena y luego los sabores, claro, y el trato les gustó mucho, sin embargo, no les gusta Phayawi... porque no les parece tan sofisticado quizá, pero yo he estado en Phayawi, no es tan sofisticado, pero está riquísimo (entrevista a I, 23 de marzo del 2023).

Según lo indicado por el agregado diplomático, a la mayoría del personal de la embajada de España en Bolivia le agrada consumir en restaurantes que ofrecen alta cocina andina con cierto nivel de sofisticación, mientras no son muy de su agrado restaurantes que ofrezcan platos tradicionales servidos también de manera tradicional, aunque tengan un costo que sea tres veces de lo ofrecido en puestos populares, teniendo en cuenta también la diferencia de ambiente y el servicio.

El cliente - consumidor es el agente que acepta la oferta y da un valor simbólico al producto ofertado por el productor - chef. Podemos indicar que Bourdieu hace una referencia a la aceptación de la obra de arte indicando que:

La obra de arte sólo existe como tal, es decir como objeto simbólico dotado de sentido y de valor, si es aprendida por espectadores dotados de la disposición y de la competencia estéticas que exige tácitamente, se puede decir que la mirada del esteta es lo que constituye la obra de arte como tal, pero a condición de recordar inmediatamente que únicamente puede hacerlo en la medida en que la mirada es a su vez fruto de una larga historia colectiva, es decir la invención progresiva del <<experto>>, e individual, es decir de una prolongada frecuentación de la obra de arte (Bourdieu, 1997: 425)

Bajo este planteamiento podemos indicar que el cliente-consumidor de alta cocina es un agente que también es producto histórico del campo gastronómico que forma su discurso y acumula sus capitales para poder establecer su posición dentro del campo gastronómico. Acá también se desarrolla el experto que puede ser un elemento que es determinante dentro del campo, el que tiene acceso a ser escuchado por otros agentes, el crítico.

2.2. Crítica gastronómica, periodismo gastronómico y redes sociales

Los agentes que conforman el campo gastronómico relacionada con la alta cocina andina, son los productores de una oferta culinaria que son aceptados por los consumidores, agentes del campo que son los clientes que acumulan saberes específicos o nombres en torno a las propuestas, como indican Douglas e Isherwood. También vimos que Bourdieu hace referencia a la larga historia colectiva por el que atraviesa la formación de un campo y la trayectoria de los agentes que lo componen, esto se materializa conceptualmente con la idea del *illusio* en la medida de la trayectoria de los actores del campo que juegan este juego y generan acciones específicas que determinan su posición en el campo.

Otro agente de este campo gastronómico, al igual que en el campo artístico, es la existencia del crítico, en este caso, el crítico gastronómico.

Marcela Arauz, periodista dedicada, de manera personal, al área gastronómica, indica que “la crítica gastronómica es una ramificación del periodismo gastronómico... la crítica es periodismo gastronómico, pero el periodismo gastronómico no es sólo la crítica, es solamente una rama” (entrevista a Marcela Arauz - 20 de marzo del 2023).

En Bolivia el periodismo gastronómico se encuentra en proceso formativo. Pocos comunicadores se dedican a ello y existe confusión a nivel de consumidores de los artículos sobre lo que es una crítica o periodismo gastronómico. Juan Pablo Reyes indica que es necesario que exista crítica gastronómica para poder mantener cierto nivel de calidad en los restaurantes, aunque expresa que él mismo no aceptaría de buena manera una crítica hacia su comida.³⁰¹ Al parecer agentes productores del campo gastronómico entienden la crítica gastronómica como comentarios negativos que los periodistas vierten sobre algún restaurante, siendo que una crítica gastronómica se basa en hacer un análisis completo sobre una propuesta analizando procesos generales.

La crítica gastronómica de origen español, Raquel Castillo es una periodista que trabaja en este rubro por veinte años y es citada por la revista *Bon Viveur*³⁰² donde indica que “la crítica es un género en franca regresión, una forma de hacer periodismo posiblemente abocada a desaparecer en un futuro no muy lejano” haciendo referencia a características generacionales, indicando que las personas que se dedican a esta actividad periodística, en España, pertenecen a la generación *boomer*.³⁰³

Si en España la crítica gastronómica está en descenso como actividad periodística según Castillo, en América del Sur se encuentra en ascenso, siendo México y Perú los países con mayor desarrollo en esta actividad. En Bolivia existe un escaso desarrollo de esta actividad, ya que podríamos contar con los dedos de las manos a las personas o instituciones que se dedican a esta rama del periodismo. Marcela Arauz creó el blog digital denominado *Visceral*³⁰⁴ lanzando su primer artículo gastronómico el 5 de julio del 2016, denominado *Mao Tse Tung cerquita de El Prado (LPZ)* que describe su experiencia en un restaurante de comida china en el centro paceño. Desde ese primer artículo, hasta el 22 de octubre del 2022 lleva treinta publicaciones en las que se nota su desarrollo en el área, mayor conocimiento sobre la temática específica, mayor contactos y acceso a información relacionada con la gastronomía y también mayor uso de terminología específica sobre el área gastronómica, haciendo de Marcela un agente emergente en el campo gastronómico.

Marcela Arauz indica que en Bolivia no existe un periodismo gastronómico desarrollado y por ende no existe una crítica gastronómica desarrollada. La creadora del Blog gastronómico dice:

³⁰¹ Conversación informal con Juan Pablo Reyes en abril del 2023.

³⁰² https://www.bonviveur.es/preguntas/que-es-ser-una-critica-gastronomica?fbclid=IwAR2nYwffOXKg_r_QrV4k0SwTADtMvV5IeSmSU1m4PeI8zenFjdUsb34DG5l

³⁰³ Término designado a la población nacida entre los años 1946 y 1964 en Europa y Estados Unidos. La palabra viene de *baby boomers* haciendo referencia a la explosión de natalidad que precedió a la segunda guerra mundial.

³⁰⁴ <http://marcearauz.blogspot.com/>

Nuestro espacio restaurantil³⁰⁵ no es muy desarrollado, la gastronomía, yo, sí creo, que esta desarrollada, ese es un problema, se condiciona, o hay una concepción de un imaginario colectivo de que en realidad la crítica y el periodismo gastronómico están limitados a las cuatro paredes de un restaurante, y bien tiene un vasto campo de trabajo nuestras cocinas populares, y eso sí nos da mucho, mucha posibilidad de crear, de proponer y de investigar y de criticar también, las variantes, el tema de la salubridad, el tema de las inequidades, los cambios de sabores, entonces no es precisamente algo que esté limitado al espacio del restaurante, pero si está altamente relacionado (entrevista a Marcela Arauz - 20 de marzo del 2023).

Entonces, según las palabras de Arauz, podemos indicar que la limitación del periodismo gastronómico lo ponen los mismos periodistas al no ver más que las ofertas relacionadas específicamente con restaurantes y de alta cocina, limitando el espectro de estos a unas pocas propuestas que restringen la posibilidad de desarrollar una línea periodística específica, ya que “el restaurante también puede ser lo inaccesible y no hay nada más contradictorio al periodismo que lo inaccesible” (entrevista a Marcela Arauz - 20 de marzo del 2023).

Como dijimos en capítulos anteriores, Bourdieu indica que las instituciones que conforman el campo artístico, generando su autonomía son: lugares de exposición, instancias de consagración, instancias de reproducción de productores y agentes especializados. Podríamos indicar que los últimos serían compuestos por consumidores habituales, periodistas gastronómicos y escritores que consumen y crean un espacio de socialización de las propuestas gastronómicas que tenemos en Bolivia, y específicamente en La Paz.

Instituciones y/o personas que realizan periodismo gastronómico en La Paz son: Marcela Araúz con su blog Visceral y artículos publicados en periódicos, la revista Azafrán de Álvaro Ruiz³⁰⁶ que difunde contenidos gastronómicos y publicidad de emprendimientos,³⁰⁷ Fernando Recomienda, de Fernando Cervantes que tiene como modelo de negocio la publicidad de emprendimientos gastronómicos y los publica en redes sociales, canal ATB y periódico La Razón y El Gallo Carbón, un espacio en redes sociales que hasta el 2022 publicaba críticas de restaurantes de La Paz, pero que en la actualidad no realiza ninguna actividad, incluso borro sus publicaciones anteriores quedando su perfil sin contenido.

Aparte de los periodistas gastronómicos dedicados a publicitar emprendimientos gastronómicos a cambio de remuneración económica, como es el caso de Fernando Recomienda, o revistas y blogs de difusión de contenidos gastronómicos nacionales y crítica gastronómica como es el caso de Marcela Arauz y el Blog Visceral, tenemos a la tendencia en redes sociales que son los denominados o autodenominados influencers que, en el caso específico relacionado con la gastronomía, son personas que suben contenido de emprendimientos gastronómicos a redes sociales como Facebook, Instagram o Tik-Tok. La mayoría de estos contenidos tienen el formato

³⁰⁵ Término usado por Marcela Arauz para hacer referencia a la oferta de restaurantes.

³⁰⁶ Aparte de ser director de la revista Azafrán es dueño del restaurante de comida fusión La Boliviana, ubicado en la calle Sagarnaga y Murillo de la ciudad de La Paz.

³⁰⁷ <https://www.facebook.com/AzafranBolivia>

de videos cortos,³⁰⁸ podríamos nombrar a Jhos y Lu, la Sabrosabo, Cocina Me (de Melisa Alturralde), Criss Emprende o Albertina Sacaca.³⁰⁹

Marcela Arauz nos indica que la diferencia entre un periodista gastronómico y un influencer reside en el hecho de que los periodistas son personas que se preparan para producir textos o materiales relacionados con la temática, a diferencia de los influencers no están obligados a hacerlo y generalmente no lo hacen: “entonces, (el influencer) tiene un océano de conocimiento con un centímetro de profundidad en lo que respecta a la gastronomía (Arauz).

Marcela realiza una observación a esta actividad indicando que si bien ella no puede criticar esta herramienta ya que la considera una

Palestra a las propuestas gastronómicas, (pero,) me parece mal en la medida en que se quita palestra a la reflexión. No se le dice a la gente que “esta es comida de mierda” o “che esto esta conseguido de franquicias o de cadenas, no impulsa al pequeño productor” “che esto estas pagando boludamente el triple por “figuretear” en Instagram o en Tik Tok (entrevista a Marcela Arauz - 20 de marzo del 2023).

La crítica que vierte Marcela a los influencers, hace referencia al poco análisis que llevan a cabo estos generadores de contenidos para redes sociales, según Marcela ellos no analizan la calidad de la comida, tampoco analizan si es una empresa que promueve una economía sin tomar en cuenta a productores locales o nacionales o el precio que tiene un producto gastronómico en relación con su calidad.

En este sentido podemos indicar que existe un elemento diferenciador entre estos agentes vinculados a la publicación de contenidos gastronómico, el capital cultural y social adquirido en su trayectoria. En el caso de Marcela Arauz y Álvaro Ruiz parten desde su titulación profesional en comunicación, el caso de Fernando Cervantes está marcado por su amplio recorrido en medios de comunicación paceños, y por el otro lado tenemos a los influencers que no dan a conocer si tienen o no formación periodística o comunicacional. En el caso de Cris emprende y Cocina Me podemos indicar que son titulados como técnicos superiores en gastronomía y Melisa Alturralde es parte del equipo periodístico de la Red Uno en Cochabamba, que realiza los reportajes relacionados con la gastronomía de esa ciudad.

Los influencers tienden a realizar contenidos en redes sociales promocionando los emprendimientos, en cambio un crítico gastronómico, como Marcela Arauz, indica que ella trabaja un periodismo gastronómico bajo cuatro formas: la independiente, que consiste en que ella paga su consumo por tres veces en un restaurante para poder escribir sobre su crítica y experiencia, “me ahorro, agarro mis chichis y me pago y pido factura, por que pagar, quieras o no, te da independencia, te da autonomía” la segunda forma es contratada por el emprendimiento en la que hay que aclarar públicamente que está “haciendo una publicidad, voy a hablar de lo que me parece bien, eso es pagado”; la tercera que es haciendo un trabajado contratado por algún medio de comunicación, respecto a esto Marcela indica “cuando los que me pagan son los medios, pero los medios se deben al restaurante, entonces ¿Qué es lo que hago? Jamás mientas, jamás, lo que un periodista lo único que tiene es su firma, tú lo que tienes que decir es <<yo estoy viniendo

³⁰⁸ Tik Tok inicio esta tendencia en su modelo de red social, luego la empresa Meta introdujo este modelo en sus productos Facebook e Instagram, denominándolos *reels*.

³⁰⁹ Todos estos perfiles se encuentran con estos nombres en Facebook.

invitada>>”; y la cuarta es por invitación directa de un dueño o jefe de cocina de un restaurante en la que indica que aclara postura con el dueño o jefe de cocina diciéndole “Invítame y voy a poner que me estas invitando, no voy a esconder, pero que tú me invites no significa que yo me venda, eso quiere decir que ¿aun así tú quieres invitarme pese a que yo diga qué mal está esta propuesta?” (entrevista a Marcela Arauz - 20 de marzo del 2023).

Sea cual sea la situación, la posibilidad de crear molestia en las personas que ofertan el producto está presente, como ocurrió en el caso de una crítica al restaurante La Suisse de Santa Cruz en fecha 16 de junio del 2017, titulado *Chalet La Suisse, elogio del arrepentimiento*³¹⁰ en la que hace una comparación entre el menú nuevo y el anterior que para sorpresa de Marcela conlleva una mejora en todo sentido, pero em pieza la crítica indicando que su primera experiencia no fue muy agradable.

Esa noche probé magret de pato al guapurú y trucha al roquefort. La trucha estuvo desabrida y la crema que la cubría era excesiva; el magret no tenía sorpresas, pese al acompañamiento del fruto tropical. Pero lo que llamó mi atención fue que los acompañamientos eran los mismos para la mayoría de los platillos: legumbres cocidas y puré, o pasta. Me di el trabajo de echar un vistazo a otras mesas y lo confirmé. Refunfuñé la decepción y me prometí no volver. Hasta que... (Arauz).

A pesar de que después de esta referencia al menú anterior, Marcela realiza una crítica muy positiva al nuevo menú, tanto el dueño de La Suisse, Markus Ruegg, y el jefe de cocina, en ese año, Diego Mantilla, escribieron mensajes a Marcela solicitando que se retracte de sus palabras. Diego, incluso, le advirtió diciendo que “estaba cabriado” y que tomaría acciones correspondientes. Marcela respondió a los mensajes solicitando que le indiquen qué puntos específicos de la publicación eran los que les causó molestia o que consideran que era una falta a la verdad, a lo que ninguno de los representantes del restaurante respondió, quedando esta situación sin más altercados.

La última crítica gastronómica de Marcela Arauz se publicó el 22 de octubre del 2022, denominada *La Murillo, abandono de hogar*, que personalmente considero una crítica más incisiva y directa que la de La Suisse. En este último caso no se tuvo respuesta alguna por parte de Marko Bonifaz, dueño de esta propuesta gastronómica.

Volviendo al análisis del rol que cumplen los periodistas gastronómicos, críticos gastronómicos e influencers, podemos ver que existe una lucha entre ellos, marcada por su trayectoria dentro del campo gastronómico en la que se puede ver de manera materializada la disposición de sus capitales dentro de este campo de juego.

³¹⁰ <http://marcearauz.blogspot.com/2017/06/chalet-la-suisse-elogia-del.html>

CONCLUSIONES

Alta cocina andina y campo gastronómico. Formación y profesionalización culinaria

La cocina y el consumo de alimentos como un elemento diferenciador, que es necesario estudiar, no es un tema muy abordado en las ciencias sociales en Bolivia, dejando a un lado una veta importante para entender comportamientos de los grupos y las clases que conforman la sociedad.

La cocina boliviana se caracteriza por ser diversa y llena de influencias. Tres regiones gastronómicas; andina, valluna y amazónica, poseen un cúmulo de conocimientos en torno a las preparaciones de los alimentos según los insumos locales y los insumos introducidos, ya sea por procesos coloniales o procesos migratorios e incluso expansión de los mercados de productos nacionales e internacionales, marcando la construcción de una gastronomía nacional que en torno a su patrimonio alimentario genera formas de consumo que por sus características son propensas a sufrir modificaciones, en ciertas épocas más que en otras.

Esta investigación se enfoca en analizar el mercado en torno a la producción de elementos de consumo cultural referente a la alimentación de la élite, enfocándose en la oferta gastronómica destinada a un mercado económicamente pudiente.

La gama de productos diferenciados en cantidad, calidad y procedencia, además las existentes en todo el ámbito de servicio y algunas ligeras diferencias en la tecnología de cocción, parece pues no influir demasiado en la preparación, es decir en la cocina. El “gusto” también se muestra como un elemento de distinción, como una aptitud que permite valorar o disfrutar de algo que un gusto vulgar es incapaz de reconocer. Evidentemente la elite paceña posee esa facultad, sin embargo, carece de originalidad e iniciativa propia, hecho que se revela en su cocina (Vera, 2009: 119-120).

Vera realizó la investigación sobre la alimentación de la élite paceña en el ámbito privado logrando demostrar que hasta ese año (2009) no existía una diferenciación marcada entre los hábitos alimenticios de la élite paceña con los de clases populares, remarcando que por condiciones económicas la diferencia se manifestaba en “cantidad, calidad y procedencia”. No sabemos si ahora, la elite paceña haya modificado sus hábitos alimentarios en el ámbito privado (es necesario actualizar ese estudio), pero sí podemos afirmar que ahora acuden a comer a estos restaurantes con ofertas novedosas. El presente estudio se desarrolla en el ámbito público, específicamente sobre la oferta gastronómica destinada a la élite paceña que diez años después de la investigación de Vera muestra un cambio notorio en alguno de sus miembros. Por ende, la existencia de un campo gastronómico vinculado a la *alta cocina* andina es una realidad que sucede dentro de la contemporaneidad boliviana y el estudio de esta es relevante debido a las características que lleva consigo.

Bourdieu, en *Las Reglas del Arte: génesis y estructura del campo literario* muestra y demuestra la autonomía de este espacio social ante otros campos, dando elementos básicos para analizar

otros casos similares en realidades diferentes como es la actividad gastronómica en Bolivia, específicamente en La Paz.

La relatividad de la autonomía de los campos es una característica de estos ya que son subcampos dentro de campos más grandes como el del poder. En el caso de la formación del campo literario en Francia, Bourdieu realiza un análisis de los habitus de los agentes que componen este campo, observando su trayectoria y por ende su movilidad dentro de este campo literario. Bourdieu (1997: 95) indica que “el campo literario y artístico se construye como tal en y por oposición a un mundo “burgués” que jamás hasta entonces había afirmado de un modo tan brutal sus valores y su pretensión de controlar los instrumentos de legitimación”. Esta característica se puede observar en la conformación del *campo gastronómico* en la cocina andina, ya que un grupo de agentes con diferentes trayectorias van construyendo un nuevo habitus dentro una actividad que se desarrollaba bajo preceptos “importados”, pre construidos, mientras se reproducía una *haute cuisine* por agentes locales de la “vieja escuela”, nacía un nuevo grupo de cocineros que proponen el desarrollo de una *alta cocina andina*. Esta “nueva escuela” inserta preceptos locales para una gastronomía local.

Si bien el campo literario francés surge como una oposición al mundo burgués, como indica Bourdieu, no puede separarse completamente de éste, ya que las autonomías de los campos nunca son completas dado que todos los campos se solapan con otros y siempre se relacionan con otros campos

...el campo literario es un subespacio relativamente autónomo inserto en un espacio englobante que llamo campo del poder, a su vez inserto en un espacio englobante que llamo “campo de las relaciones de clase” o “campo social”. Esto se traduce con un esquema relativamente simple... El “campo social” es, al mismo tiempo, un campo de luchas entre las clases. Por su parte, el campo del poder es, a grandes rasgos, el campo de luchas por el poder entre poseedores de capital, que da posibilidades en las luchas por el poder; si se quiere, es la “clase dominante”, pero prefiero hablar de “campo del poder” (Bourdieu, 2019: 503).

Para entender el *campo gastronómico* debemos empezar desde la formación profesional en torno a la preparación de alimentos. Las escuelas de cocina son instituciones educativas de formación técnica en gastronomía, es en estas escuelas donde se gesta el nacimiento del *campo gastronómico*. A partir de la profesionalización se generan bases de identidades colectivas en torno a una actividad que, de principio, busca cubrir una necesidad básica, pero al profesionalizarse se convierte en generadora de ofertas de servicio que se enmarcan dentro de elementos de diferenciación social. No es lo mismo comer en una pensión familiar³¹¹ que en un restaurante de *alta cocina*. Tenemos el marcador de la diferencia de precios para acceder a este servicio, que es un elemento excluyente, pero no debemos quedarnos con esta idea que tiende a ser simplista.

Olvidemos que las mercancías sirven para comer, vestirse o protegerse. Olvidemos su utilidad e intentemos en cambio adoptar la idea de que las mercancías sirven para pensar; aprendamos a tratarlas como un medio no verbal de la facultad creativa del género humano (Douglas e Ishewwod, 1990: 77)

³¹¹ Negocio gastronómico con precios que oscilan entre los 7 a 25 bolivianos donde se ofrece generalmente un menú único que cambia todos los días, estructurado por una entrada, sopa, plato principal y postre.

La mercancía como un elemento diferenciador se manifiesta en la adquisición de los bienes que escogemos, pero la comida posee la característica de ser un bien que está entre lo tangible e intangible, al igual que el teatro o el baile, la música y cualquier producto para consumo cultural.

Bourdieu indica: “El campo de la alta costura me introdujo más directamente que cualquier otro universo en una de las propiedades más fundamentales de todos los campos de producción cultural, la lógica propiamente mágica de la producción del productor y del producto como fetiches” (Bourdieu, 1997: 273). Algo similar sucede con el *campo gastronómico*, la producción de alimentos como fetiches sirve para generar espacios de diferenciación de los consumidores, pero también sirve como elemento diferenciador de los productores de la mercancía.

El acceder a una formación gastronómica está muy influenciado por la idea generalizada del “éxito seguro” que aparenta tener este rubro. Con esto también se evidencia el crecimiento de institutos, escuelas y universidades que ofrecen formación gastronómica, que a nivel mundial cambió la valoración social de una actividad que en años anteriores estaba destinada a clases bajas empobrecidas.

La EHT es el instituto más antiguo de Bolivia, fundado en 1976. Logró formar a profesionales gastronómicos y hoteleros, destinados a cubrir puestos de trabajo en hoteles de cinco estrellas y restaurantes de *cocina clásica* o *haute cuisine*. Es esta iniciativa privada la generadora de cocineros que actualmente son considerados actores relevantes de la *alta cocina* boliviana, específicamente la *alta cocina* andina, como ser: Marsia Taha del restaurante Gustu, Juan Pablo Reyes del restaurante Popular Cocina boliviana, Miguel Fernández del restaurante Mi Chola y Marco Quelca del colectivo Sabor Clandestino.

La EHT es un instituto con alto capital simbólico debido al tiempo que lleva dando formación hotelera y gastronómica de profesionales capacitados para trabajar en hoteles y restaurantes. Su director, Guillermo Iraola, también es una persona que posee capital simbólico fuerte debido a su trayectoria dentro el campo, pero este se va reduciendo cada vez más debido a que mantiene posturas de confrontación con varios agentes del campo gastronómico.³¹²

Hasta el 2013 la EHT mantuvo el predominio nacional en la formación gastronómica, pero no supo aprovechar su posición frente a la apertura de nuevos institutos, que se dio de manera acelerada debido a la “moda” que adquirió esta profesión a nivel mundial. Esto generó alta demanda por parte de jóvenes que optaron por una formación técnica en lugar de una formación a nivel licenciatura en otras carreras. Cuando las universidades privadas abrieron ofertas formativas en gastronomía sucedió otro elemento diferenciador entre los actores del campo gastronómico, una batalla por el capital cultural alcanzado mediante la certificación.

La apertura del restaurante Gustu, que al inicio fue una escuela gastronómica con la idea de generar hábitos de buena alimentación en jóvenes de bajos recursos de las ciudades de La Paz y El Alto, fue el inicio de lo que hoy es la escuela Manq’a, una ONG que con financiamiento de ICCO y Melting Pot, otorga formación gastronómica a jóvenes de la ciudad de El Alto en nueve escuelas ubicadas en las casas vecinales de barrios periféricos, con autorización del Ministerio

³¹² Mantiene relaciones distanciadas y de confrontación con los cuatro cocineros que estudiamos en esta investigación. Formaba parte de la Asociación de Chefs de Bolivia (ACB), pero se distanció generando la imposibilidad de acercamiento con MIGA y con otras instituciones y organizaciones gastronómicas.

de Educación. En el marco de la ley Avelino Siñani se conformaron como un CEA, Centro de Educación Alternativa, que de manera gratuita realiza capacitación gastronómica a jóvenes de bajos recursos y/o con problemas sociales como drogadicción o delincuencia. Otorgan el título de técnico básico en gastronomía y alimentación. Aparte de las nueve escuelas ubicadas en la ciudad de El Alto también tienen una en Sucre, dos en Cali, Colombia y una en Honduras. Ha logrado titular hasta el 2022 a 5,000 estudiantes con un certificado avalado por el Estado Boliviano.

Las gestiones realizadas por la administración de Manq'a lograron establecer contactos y convenios con varias instituciones vinculadas con el servicio gastronómico, como hoteles, restaurantes y cafeterías, permitiendo que los estudiantes realicen sus prácticas laborales o pasantías con la posibilidad de encontrar un trabajo remunerado a corto tiempo para generar ingresos económicos a jóvenes considerados, por la ONG, vulnerables.

El restaurante Popular Cocina Boliviana mantiene una postura crítica sobre las escuelas Manq'a debido a que consideran que la formación que reciben es insuficiente para la cocina boliviana. Además, Juan Pablo, jefe de cocina de Popular Cocina Boliviana, indica que ve "injusto que un estudiante se esfuerce tres años para estudiar en comparación con uno que estudia seis meses". Por otro lado, hay restaurantes como Typica, Gustu o Jardín de Asia que mantienen una relación estable y permanente con la modalidad de pasantías en convenio con la escuela Manq'a, por el hecho de reducir los gastos en mano de obra en la elaboración de alimentos, una práctica que caracteriza a la mayoría de los restaurantes de *alta cocina* a nivel mundial.

Los estudiantes de ambos institutos deben realizar prácticas o pasantías para poder acceder a su titulación. En el caso de la EHT deben realizar 900 horas de práctica en emprendimientos gastronómicos que comprueben su legalidad. En el caso de la escuela Manq'a, los estudiantes deben realizar tres meses de práctica (alrededor de 800 horas) para recibir un título otorgado por el CEA, con el nombre de la casa vecinal y avalado por el Ministerio de Educación. No se encuentra en este certificado el nombre ni el logo de la escuela Manq'a.

Los estudiantes de la EHT tienen el deseo, aunque no sea alcanzable para la mayoría, de realizar sus prácticas en restaurantes del extranjero, preferiblemente de España en primer lugar, debido al idioma, y por el hecho de ser un referente de la denominada *nueva cocina*, pero también en cualquier otro país, siempre y cuando realicen sus prácticas o pasantías en un establecimiento que tenga por lo menos una estrella Michelin. Los estudiantes de la escuela Manq'a tienen la ilusión de realizar sus prácticas en el restaurante Gustu, ya que lo tienen como referencia inmediata de un restaurante de *alta cocina* con mayor accesibilidad.

La realización de estas prácticas o pasantías son una manera de acumular capital social dentro del campo gastronómico, ya que al trabajar en el restaurante de un cocinero reconocido o famoso, su estatus como cocinero se incrementa. El caso de Miguel Fernández es el más acertado para ejemplificar esto ya que en su restaurante cuelgan en una pared muy visible para los clientes, las

fotografías de él con cocineros famosos a nivel mundial como Gastón Acurio³¹³ de Perú, Alex Atala³¹⁴ de Brasil, Jose Mari Arzac³¹⁵ de España y Massimo Bottura³¹⁶ de Italia, entre otros.

El cliente que se encuentra como consumidor de productos de *alta cocina* tiende a adquirir esta información como elemento de distinción y de estatus con sus pares y frente a los de otros grupos sociales.

El objetivo del consumidor es el de operar un sistema coherente de información mediante el uso de servicios marcados. Su necesidad de poseer mercancías está en función de su más directa necesidad de ser incluido significativamente al lado de los otros consumidores (Douglas e Isherwood, 1990: 177)

Por otro lado, tenemos a los críticos gastronómicos, periodistas gastronómicos y generadores de contenidos en redes sociales, denominados influencers. Estos agentes tienen una lucha entre sus pares para poder ocupar espacios dentro del campo, los periodistas gastronómicos, que son muy pocos a comparación de los influencers, se adjudican la capacidad de poder generar procesos serios de investigación de acuerdo a procedimientos que van adquiriendo a lo largo de su formación como profesionales de la comunicación. Esto marca un claro uso de su capital cultural adquirido frente a los influencers que se limitan a generar contenidos en formato de videos cortos con la finalidad de promocionar los emprendimientos gastronómicos. Esta actividad se realiza, en la mayoría de los casos, tras un acuerdo económico entre el dueño del emprendimiento y el generador de contenidos para redes sociales.

Los críticos gastronómicos son agentes que pueden influir en otros agentes del campo gastronómico, pueden ser capaces de hacer que un cocinero desconocido pase a ser un agente activo y reconocido por los consumidores, o que un cocinero con una posición reconocida y una trayectoria amplia en el campo pase a ser un agente no muy bien visto.

Antes de entrar a la descripción del campo gastronómico debemos indicar que esta formación gastronómica y la acumulación de capital social, por parte del productor (cocinero) está ligada de una manera casi inseparable del capital económico con el que cuenta el profesional en formación. Trabajar sin sueldo durante tres meses en España no lo puede costear cualquier persona. Estos jóvenes son financiados por sus familias que invierten económicamente para que su hijo/a al volver al país tenga "mayor prestigio" y así poder acceder a trabajos con puestos más altos en una cocina, como jefe de partida, *sous chef* o chef.

En el caso de Miguel Fernández, indicó que hacer sus pasantías en España le abrió las puertas en Bolivia, pero que aún sigue pagando el préstamo que adquirió de una tía para realizar su viaje al país europeo y estar como *stager* (pasante) de restaurantes de alta cocina vasca.

Los estudiantes de las escuelas Manq'a, de acuerdo a sus notas, realizan las prácticas en el restaurante Gustu, que es el equivalente nacional a un restaurante extranjero de *alta cocina*,

³¹³ De una familia con trayectoria política y empresarial en el Perú, Gastón Acurio es considerado el fundador de la *cocina novoandina*, haciendo referencia a la nueva cocina peruana, Actualmente tiene el denominativo de embajador gastronómico del Perú.

³¹⁴ Cocinero brasilero, considerado el fundador de la *nueva cocina brasilera*, es dueño del restaurante ATA.

³¹⁵ Cocinero español, partícipe de la denominada *nueva cocina vasca*.

³¹⁶ Cocinero italiano, promotor de la *alta cocina* con identidad italiana.

donde realizan trabajos de producción de alimentos, pero no montaje de los mismos. Esto merece un análisis más profundo sobre la estructura de los platos que se ofertan en este restaurante de alta cocina. Vimos en el capítulo concerniente al estudio de caso de Gustu la oferta de sus platos. Estos son creados por Marsia Taha, quien decide el método y las técnicas que se aplicarán a los insumos que forman un plato de carta o de menú de degustación. Estos platos tienen una estructura técnica, que imposibilita al practicante observar todo el proceso de construcción y montaje del plato, ya que cada pasante se dedica a realizar una tarea específica que consume su tiempo, por ejemplo, deshojar flores, o seleccionar cangrejos de Tomatitas.

En la mayoría de los casos, el trabajo de los pasantes consiste en realizar tareas que demandan mucho tiempo y llegan a considerarse tediosas. Comparando con las pensiones, podríamos decir que es equivalente a la tarea de pelar una gran cantidad de papa todos los días para la preparación de los almuerzos, tarea asignada a los ayudantes de cocina, los recién contratados, dejando a los cocineros más expertos la preparación los alimentos.

Juan Pablo Reyes, Marco Quelca y Miguel Fernández coinciden en que la mayoría de los pasantes que van a restaurantes de alta cocina son los encargados de hacer estas tareas “tediosas” y sólo los que son más “activos” o más “entradores” logran ascender a otros puestos, como ayudantes de cocina o en algunos casos jefes de partida y así poder preparar alimentos del restaurante, en algunos casos con alguna remuneración sea de manera formal o de manera informal o “en negro”, evadiendo leyes de los países donde hacen sus pasantías.

Los restaurantes de *alta cocina* y sus agentes productores (cocineros principales y/o dueños) incrementan sus ingresos económicos o “mantienen a flote” el negocio sobre la base de estas pasantías, con la idea de un intercambio de “aprendizaje por trabajo”. Es un elemento aceptado por el estudiante, en condición de pasante aprendiz y aprovechado por el dueño del negocio gastronómico.

El restaurante Gustu cuenta con un personal de trabajo compuesto en su mayoría por pasantes, teniendo en cuenta que en total son alrededor de cincuenta cocineros, los cuales realizan las tareas más repetitivas de la producción de alimentos. El restaurante Popular Cocina Boliviana también cuenta con varios pasantes; de trece trabajadores solo cuatro reciben sueldo. Los demás realizan las tareas de la elaboración de la *mise en place* sin ser pagados. En el restaurante Mi Chola cuentan con pasantes en menor cantidad, debido al menor flujo de platos servidos, sólo un cocinero recibe sueldo y tiene entre tres y cuatro pasantes. En estos tres casos podemos deducir que los ingresos económicos de los restaurantes se quedan para los dueños y con ello logran mantener la calidad de servicio que le da el estatus al restaurante. De acuerdo a experiencias de pasantes y trabajadores se puede ver que la alta cocina en La Paz o en cualquier lugar tiene un respaldo de sostenibilidad económica basada en la explotación laboral por parte de los dueños y jefes de cocina de restaurantes y al mismo tiempo una auto explotación por parte de los pasantes, que, con la idea de aprender y acumular capital social y cultural, otorgan voluntariamente su fuerza laboral.

En el caso de Sabor Clandestino, Marco Quelca indica que realiza una distribución más igualitaria de las ganancias, que según él cubre primero insumos, equipos y maquinaria necesaria y luego la remuneración a todos los miembros del autodenominado colectivo, aunque esta información es rebatida por miembros del colectivo que trabajaron con él, indicando que ellos deben pagar sus pasajes para ir hasta la casa de Marco Quelca los días de la preparación de los platos y la atención del servicio. La ventaja que tiene Sabor Clandestino es que no paga impuestos, por su

condición de asociación de cocineros reconocido con personería jurídica, que implica no facturar por su servicio, la otorgación de uso de espacios de la alcaldía sin costo para poder realizar sus eventos, como es el caso del vivero de Cotahuma, y también el uso de su propia casa para la transformación de los alimentos a vender.

El origen social de Marco también influye en su actitud hacia sus trabajadores. A diferencia de Marsia Taha y Miguel Fernández, él proviene de una familia de clase media baja de profesores rurales. Esta distribución de recursos entre los miembros del colectivo es parte de su discurso en los eventos que realiza, logrando resaltar la responsabilidad con sus trabajadores. Además, al finalizar todos los eventos realizados por el colectivo, Marco presenta, de manera extensa e incluyente, a todo el personal y resalta su función específica dentro del grupo³¹⁷, logrando con ello visibilizar el trabajo de los trabajadores y así incrementar su capital social al conocer y ser conocidos por los clientes. Aunque con la denuncia de agresión física y sexual por parte de cocineras y sus trabajadores en el año 2022, pareciera que la formación del discurso es una cortina que cubre relaciones opresivas entre el dueño del emprendimiento y las personas que trabajan para él.

En el restaurante Gustu existe personal encargado de relacionarse con los clientes, personal de salón que explica los platos y los maridajes, en algunos casos es la jefa de cocina, Marsia, la que explica las preparaciones o también algún cocinero de servicio.³¹⁸

Antes de seguir debemos hablar sobre el campo gastronómico. Teniendo una percepción sobre capitales vinculados a la gastronomía es necesario definir el campo gastronómico como este espacio social en que conviven y luchan los agentes vinculados a la profesión gastronómica. Una característica fundamental es el proceso de la formación de su autonomía del campo en relación a otros y este se establece observando a los agentes, tenemos a cocineros profesionales que acumularon capitales sociales, económicos y culturales que fortalece el capital simbólico en torno a su actividad. Son dueños de restaurantes y en el caso de Marsia Taha es jefa de cocina con estatus definido, aceptado y respetado por los actores directos y los consumidores.

Realizaremos una explicación de la posición de estos cuatro actores del campo gastronómico de la alta cocina andina, teniendo en cuenta que Marsia Taha es el actor más visible del Gustu, la personificación del Gustu, consideraremos los capitales de Marsia y del Gustu en un solo cuerpo, a Juan Pablo Reyes, Miguel Fernández y Marco Quelca serían los actores representantes de sus restaurantes.

Marsia Taha (y el Gustu), posee un alto capital económico que le permite generar inversiones altas en el tema de ambientes de elaboración de alimentos tomando en cuenta la maquinaria necesaria para este fin. Posee un capital cultural marcado por formación gastronómica realizada en la EHT y las capacitaciones a las que accedió en Europa, en el Noma, por ejemplo, por ser parte de la fundación Melting Pot. De la misma manera su capital social es alto, ya que su condición de jefa de cocina de un restaurante que está dentro de los 50 mejores de Latinoamérica la posiciona como referente de la alta cocina boliviana. Por ende, mantiene contacto directo con cocineros renombrados de América y de otros continentes. Esto la posiciona como un referente

³¹⁷ El equipo de elaboración de alimentos y de servicio.

³¹⁸ Cabe recordar que en el restaurante Gustu existen dos cocinas, la de subsuelo para la elaboración de la *mise en place*, donde se encuentran los pasantes, y la de servicio, que queda a la vista de los clientes, donde se realiza el montaje de los platos, en este lugar se encuentran los trabajadores remunerados y los pasantes con mayor experiencia.

para actores vinculados al poder político del país, como la Vicepresidencia del Estado y el Ministerio de Planificación y Desarrollo. Todo esto confluye en la acumulación activa del su capital simbólico.

El discurso del restaurante Gustu tiende a ser paternalista, respondiendo más a un contexto gastronómico de tendencia europea alejada de la realidad boliviana, con una identidad construida en base al uso de la imagen indígena-campesina boliviana. Debido al alto capital simbólico que posee establece relaciones de poder que en algunos casos desemboca en acciones de violencia simbólica y económica sobre los otros actores del campo. Inclusive la violencia se ejerce sobre los proveedores, generando deudas que en algunos casos no logra pagar.³¹⁹

Un caso se dio en el proceso de organización y realización del evento gastronómico Ñam Bolivia 2019 organizado por el grupo Masa de Chile y el restaurante Gustu, con el financiamiento del Programa Intervenciones Urbanas del Ministerio de Planificación para el Desarrollo. Miguel Fernández y Juan Pablo Gumiel me comentaron en una conversación informal que la encargada de comunicación del restaurante Gustu, Sumaya Prado, se comunicó con ellos para ser convocados a dicho evento, pero tras negar la invitación, ella los amenazó indicando que no recibirán apoyo por parte del Gustu, aludiendo a la importancia y reconocimiento internacional que tiene este restaurante comparado con los demás emprendimientos gastronómicos nacionales.

También se desarrollaron enfrentamientos verbales y virtuales (en Facebook) con periodistas gastronómicos como es el caso de Marcela Arauz quien protagonizó una queja pública por el maltrato a los trabajadores de la prensa que cubrían el evento gastronómico Ñam, que la misma periodista lo describió como desorganizado.

También podemos indicar que el Gustu promueve una especie de economía de enclave a nivel pequeño que tiene el fin de monopolizar la compra de ciertos productos para poder atribuirles el término de “exóticos” de Bolivia, que según su análisis están en peligro de perderse, siendo ellos los encargados de rescatarlos, estudiarlos y ponerlos en valor.

Juan Pablo Reyes posee un capital económico moderado, generado en el mismo emprendimiento, logrando adquirir maquinaria para la transformación de alimentos de una manera accesible de acuerdo a planes de ahorro del negocio. Posee un capital cultural que se manifiesta en su formación gastronómica, en las capacitaciones en el extranjero y la adquisición de una amplia cantidad de bibliografía gastronómica. Su capital social es moderado ya que, comparado con otros actores del campo gastronómico, no accedió a viajes a Europa para realizar pasantías, pero pudo hacerlas en restaurantes de Latinoamérica como el Central de Lima. Este capital simbólico acumulado lleva a ser visibilizado por políticos y diplomáticos como es el caso de Manuel Canelas, ministro de Comunicación, con el que llegó a tener una relación de amistad.

El restaurante Popular Cocina Boliviana logró posicionarse como referencia en el mercado de la *alta cocina* de manera rápida, a comparación de otros negocios gastronómicos, si bien el precio de 60 bolivianos por su almuerzo no es accesible a la mayoría de las personas, puede ser considerado como una opción para un acontecimiento especial y de mayor accesibilidad que las

³¹⁹ Como el caso anteriormente explicado sobre la deuda que el restaurante no cumplió con el representante de la bodega Uvairenda.

otras opciones. Esta relativa accesibilidad genera que su clientela sea variada, compuesta por personas extranjeras y personas nacionales. Dentro de estas se encuentran estudiantes de gastronomía que pueden tener la posibilidad de pagar este monto, a diferencia del Gustu, por ejemplo, donde generalmente nunca lo logran. Estas características hacen que Popular Cocina Boliviana posea un capital simbólico elevado.

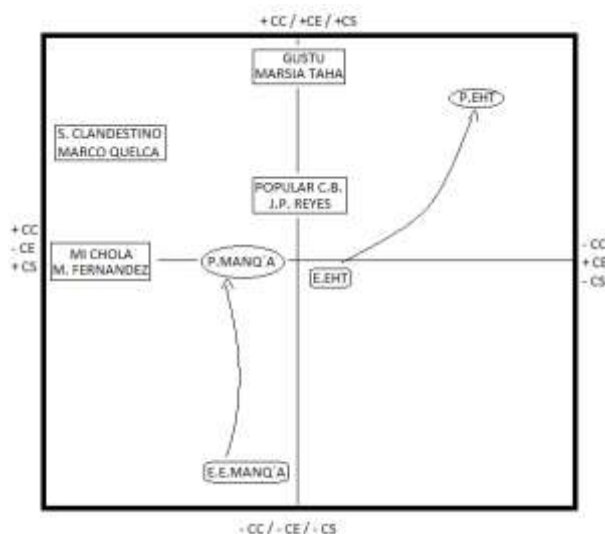
Miguel Fernández del restaurante Mi Chola posee un capital económico medio, con deudas pendientes y con material limitado de maquinaria de transformación de alimentos. Su capital cultural es moderado, pero con miras a incrementarse ya que es parte del plantel docente de la Univalle donde se realizan capacitaciones permanentes y se permite la realización de investigaciones gastronómicas. Es portador de un alto capital social debido a que fue pasante en varios restaurantes de *alta cocina* española, logrando trabajar en ellos con remuneración económica. Podría indicar que Miguel posee un capital simbólico medio con tendencia a crecer, ya que este posee una creciente aceptación por parte de los clientes y de las agencias de viaje.

Marco Quelca de Sabor Clandestino posee un capital económico medio, con la característica de que, siendo una asociación de cocineros, no paga impuestos al Estado. Además, desarrolla sus actividades en su domicilio o en espacios concedidos por el Gobierno Municipal de La Paz. Realiza buen manejo de su capital simbólico, que es alto, para generar ingresos por parte de empresas como Huari que auspicia algunos eventos del colectivo le permitió la remodelación de su vivienda para usarla como espacio de atención a sus clientes. Posee un capital cultural elevado debido a su formación gastronómica y su posgrado en *alta cocina* realizado en España y capital social alto debido a los trabajos que realizó en establecimientos renombrados del país y del extranjero.

El discurso de Marco en torno a su condición étnica de aymara migrante es fundamental para la presentación de su figura. Al ser un personaje con una historia de lucha permanente y actitudes “políticamente incorrectas”, Marco resalta frente a otros agentes gastronómicos, ya que muestra una realidad social que generalmente no se ve en la *alta cocina* o que no se quiere ver.

Cuando decidí abrir mi casa para hacer los eventos me decían: estás loco, ¿Quién va a querer venir a este barrio? Y sí, estoy loco y hasta ahora me va bien (Marco Quelca en el evento Cascándole realizado en su casa)

Es un personaje al que todos los actores gastronómicos le tienen un cierto temor ya que nunca se sabe cómo va a reaccionar a los sucesos que se generan en el campo. Se podría afirmar que Marco no tiene “pelos en la lengua”, siempre manifiesta su opinión en cualquier situación y siempre trata de sacar el mayor provecho para su imagen personal. Supongo que tiene todo el derecho de hacerlo, pero tras las denuncias de violencia física y sexual existe un cierre de oportunidades y conexiones para él y su auto nombrado colectivo, ya que varios cocineros y cocineras, institutos, escuelas y universidades ya no lo toman en cuenta para sus eventos.



Campo gastronómico y alta cocina andina (gráfico 10)

CC = capital cultural / CE = Capital económico / CS = Capital social / E = Estudiantes / P = Pasantes
Fuente: elaboración propia

Sin clientes no hay *alta cocina*

Un elemento fundamental es la demanda de la *alta cocina*, clientes que acceden, por condiciones económicas y sociales, a este tipo de consumo cultural que genera distinción y otorga estatus.

El ascenso social y con ello el aumento de una clase media que demanda nuevos bienes de consumo (alimenticio) se manifiestan en la modificación de *habitus* en torno al consumo de alimentos de alta cocina. En el caso de clientes (consumidores o comensales) esta “estructura estructurante, que organiza las prácticas y la percepción de las practicas” da vida a una alta cocina andina. Este *habitus* al ser también “estructura estructurada: el principio de división en clases lógicas que organiza la percepción del mundo social es a su vez producto de la incorporación de la división de clases sociales” (Bourdieu, 1998: 170) que nos muestra las características de los “estilos de vida” que se manifiestan en “signos socialmente calificados (como “distinguidos”, “vulgares”, etc.)” (Bourdieu, 1998: 172). Podríamos hablar de gustos en torno a una cocina con insumos bolivianos, sabores y texturas que se encuentran en la memoria gustativa de los pobladores de la ciudad de La Paz.

El discurso de “rescate” y “revalorización” de insumos bolivianos, que manifiestan los cocineros de la *alta cocina andina*, también llega a ser manejado por los clientes, que ven en este “bolivianismo” alimentario un elemento discursivo de distinción y estatus. Este “nuevo gusto” o “gusto rescatado y revalorizado” es útil para lo que Bourdieu indica sobre el campo de producción: “no podría funcionar si no pudiera contar con unos gustos ya existente, propensiones más o menos intensas para consumir unos bienes más o menos estrictamente definidos, es lo que permite al gusto realizarse” (Bourdieu, 1998: 228). Con esto podríamos indicar que los gustos alimenticios también se forman desde lo discursivo, en este caso desde lo políticamente aceptado en la *alta cocina andina*.

La *haute cuisine* clásica se consumía antes del 2011 y se sigue consumiendo en nuestro país, es una cocina representada por restaurantes como La Suisse o las ofertas de los hoteles de cinco estrellas en los que se ofrece una cocina con una fuerte carga conceptual europea, en la mayoría de los casos de tendencia francesa. El estudio de Vera explica las características de la

alimentación de esta élite en el ámbito privado, como una extensión de lo popular, por su falta de creatividad, y en el consumo fuera de casa para adquirir o mantener estatus.

De esta manera es que después de dirigir mi investigación a comprobar empíricamente la existencia de una cocina diferenciada de la élite, la información obtenida me permite concluir que no la hay a pesar de desenvolverse en una sociedad claramente estratificada como lo es la boliviana, esto muestra que la élite paceña no llegaría a ser una élite como tal, o por lo menos no en ciertos aspectos como para realmente distinguirse en realidad (Vera, 2009: 120).

Podríamos decir que una década más tarde sí existe un consumo diferenciado de la élite paceña, pero debemos aclarar que este consumo se da en ambientes públicos, no privados, donde probablemente aun no exista una cocina diferenciada. Esta nueva oferta sí genera aspectos de distinción desde el punto de vista del consumo relacionado con la formación de una *alta cocina* andina que se genera en el campo gastronómico actual, que crea formas y modos vinculados con la alimentación, Estos *ritos alimenticios* están desarrollados en torno a los discursos construidos por los actores del campo.

Los rituales más eficaces utilizan objetos materiales, y cuanto más costosos sean los instrumentos rituales, más persistente tendrá que ser nuestra intención de fijar los significados. En esta perspectiva, los bienes son accesorios rituales; el consumo es un proceso ritual cuya función primaria consiste en darle sentido al rudimentario flujo de los acontecimientos” (Douglas e Isherwood, 1990: 80).

Estos autores realizan su análisis sobre la *ritualización* de las acciones de los consumidores, mostrando su importancia como elemento guiador de acciones por parte de los miembros de un algún grupo social determinado. El consumidor, indica Douglas e Isherwood, imita las acciones de sus pares de acuerdo a sus “observancia de las reglas seguidas por otros consumidores” logrando un control sobre las formas de relacionamiento y protocolos de comportamiento en las actividades compartidas de los miembros del grupo.

Estudiar al cliente de *alta cocina* es un tema extenso y en el caso boliviano, virgen, que requiere profundizarse para establecer patrones de comportamiento de esta elite paceña y su consumo cultural como elemento diferenciador

El consumo de alimentos es algo que claramente marca diferenciaciones sociales. Hablar de la *comensalidad segregativa*, como la conformación de grupos que reivindican su posición dentro del grupo que al mismo tiempo de ser “una forma de afirmar o reforzar un ‘nosotros’, a través del contraste y rechazo de un ‘otro’, como símbolo de la otredad”, también es “una forma de hacerse visible y concreto para sí mismo” (Grignon, 2012: 15).

Teniendo en cuenta que la metodología propuesta por Pierre Bourdieu nos obliga a no caer en un teorismo puro y por ende debemos analizar las trayectorias y relaciones entre agentes, podemos indicar que todo campo social está en permanente modificación y por ende su descripción no se vuelve una verdad absoluta ya que las luchas entre sus agentes, sean personificadas o institucionalizadas, van generando siempre cambios internos.

La emergencia de un campo gastronómico autónomo vinculado a la alta cocina andina permite analizar desde el consumo cultural relacionado con la alimentación, una manera de entender las desigualdades sociales y las luchas por capitales que se generan en nuestra sociedad.

Pandemia y *alta cocina andina* (epílogo a manera de análisis coyuntural)

El año 2020 el mundo atravesó la pandemia provocada por la Covid-19, provocando que varios restaurantes, institutos, escuelas y universidades con formación gastronómica sufran un duro golpe económico. Algunos restaurantes no lograron sostenerse económicamente y tuvieron que cerrar el emprendimiento.

Tanto la Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia como Manq'a dejaron de dar clases. Sufrieron cambios en la estructura del personal por despidos y desvinculaciones y tuvieron que implementar la educación virtual, pero esta herramienta pedagógica es altamente ineficiente en el caso de carreras técnicas como la de la formación de cocineros. La EHT disminuyó significativamente el número de estudiantes provocando pérdidas económicas para este instituto privado. Esto causó el despido de algunos docentes y la modificación de acuerdos con otros, con los que se cubría el seguro de salud y AFP's, pero no el sueldo. Por otro lado, Manq'a, al ser una escuela financiada por cooperación extranjera, dedicó fondos y tiempo en la refacción de un nuevo local para la atención de restaurante, ubicado en la Plaza Abaroa, donde brindan una atención con servicio de cafetería y platos a la carta. Además, los convenios con las juntas de vecinos para las escuelas son libres de alquileres, por lo que el paro de actividades académicas no causó impacto económico preocupante.

Gustu cerró puertas, y al igual que Popular Cocina Boliviana introdujeron el servicio de *delivery*.³²⁰ Gustu logró firmar un convenio con el Estado para brindar alimentación al personal de la policía, ejército y salud que se encontraba realizando tareas de contención salubre contra la Covid-19. También sufrieron cambios en el personal, disminuyendo trabajadores y modificando propuestas; desde el año 2022 los precios del Gustu son de ciento cuarenta bolivianos por un menú de tres pasos y 380 por un menú de cinco pasos. Antes de la pandemia un menú de tres tiempos tenía un costo mínimo de ciento noventa y cuatro bolivianos. Popular Cocina Boliviana mantuvo a su personal contratado, asumiendo el pago de sueldos y beneficios sociales y el alquiler del ambiente. Esto provocó la generación de deudas con Impuestos Internos, la empresa de pensiones, la institución de seguros de salud. Actualmente cubrieron las deudas con impuestos y AFP's pero persiste la deuda con la Saja de Salud. Desde el momento que se permitió la apertura de negocios gastronómicos Popular Cocina Boliviana hasta ahora ha logrado afrontar la crisis y generar estabilidad económica.

Recién, después de cinco años desde que abrimos el restaurante, podemos invertir dinero para comprar material de trabajo, la cocina antigua se va al ambiente de pastelería y nos compramos una cocina desde Cochabamba con seis hornallas y una plancha que va a entrar en la cocina principal (Juan Pablo Reyes - 26 de octubre del 2022).

Gustu, al ser un emprendimiento financiado por cooperación extranjera, tiene un colchón económico que le permite enfrentar los problemas económicos provocados por la crisis sanitaria.

³²⁰ Servicio de entrega de alimentos a personas que realizan su pedido a empresas encargada del transporte que son contactadas mediante una aplicación móvil (Pedidos Ya, Yaigo, etc.) o vía telefónica.

Miguel Fernández introdujo el servicio de panadería que le permitió mantener ingresos económicos.

Mas bien decidimos hacer pan, me acordé de mis tiempos de panadero y empezamos a hacer panes para vender, había días que vendía mil panes, había clientes que pagaba cien bolivianos el taxi por cincuenta bolivianos de pan (Miguel Fernández).³²¹

Actualmente el restaurante Mi Chola es una galería de arte con temática chola que permite la exposición y venta de obras de artistas de origen aymara que no encuentran apertura en espacios de arte de elite paceña. La venta de estas obras también fue un ingreso que permitió la estabilidad económica del negocio, ya que un porcentaje de la venta se queda en el restaurante.

Sabor Clandestino cerró su servicio hasta finales del 2021 debido a que Marco se quedó en España mientras hacía pasantías en restaurantes, teniendo en cuenta que la frontera boliviana estaba cerrada, inclusive para bolivianos que querían ingresar al país. Por otro lado, y aunque Marco Quelca lo niega, el apoyo de cooperación extranjera también permitió la estabilidad económica del emprendimiento. La cooperación holandesa mediante HIVOS y MIGA financió eventos y la compra de unos “carritos” de comida callejera para sus intervenciones urbanas. También la cooperación española apoyó económicamente para la realización de eventos, pero en una ocasión provocó problemas de salud por intoxicación alimentaria que enfermó a varios miembros de la embajada española y tras las denuncias de violencia sexual en su contra se suspendió todo financiamiento de cooperación.

Tanto los institutos y restaurantes mantienen sus ofertas con modificaciones que no afectan la estructura de su propuesta inicial manteniendo la dinámica que permite la generación de una propuesta gastronómica diferenciada, que nos permite hablar de una cocina de élite, que mantiene un *campo gastronómico* autónomo con agentes que se mueven internamente de manera constante.

³²¹ Conversación informal con el jefe de cocina de Mi chola el 15 de octubre del 2022.

BIBLIOGRAFÍA

- Bourdieu, Pierre (1991). *El sentido práctico*. Madrid: Taurus.
- Bourdieu, Pierre (1997). *Las reglas del arte. Génesis y estructura del campo literario*. Barcelona: Anagrama.
- Bourdieu, Pierre (1998). *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. España: Taurus.
- Bourdieu, Pierre (2001). *El campo político*. La Paz, Bolivia: Plural Editores.
- Bourdieu, Pierre y Wacquant Loïc (2008). *Una invitación a la sociología reflexiva*, Buenos aires, Argentina, Siglo Veintiuno.
- Bourdieu, Pierre (2010). *El sentido social del gusto: Elementos para una sociología de la cultura*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno.
- Bourdieu, Pierre (1019). *Curso de sociología general 1. Conceptos fundamentales*. Buenos Aires, Argentina: Siglo Veintiuno:
- Crompton, Rosemary (1997). *Clases y estratificación: Una introducción a los debates actuales*. Madrid, España: Tecnos S.A.
- Douglas, Mary y Isherwood, Baron (1990). *El mundo de los bienes: Hacia una antropología del consumo*. México: Grijalbo.
- El Español (2017). "Las miserias de un becario entre estrellas Michelin: 'Me han escupido en la cara llamándome inútil'". *El Español* (diario digital). Recuperado el 6 de enero del 2020 de https://www.elespanol.com/cocinillas/reportajes-gastronomicos/20170502/miserias-becario-estrellas-michelin-escupido-llamandome-inutil/212979351_0.html
- Goody, Jack (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa S.A.
- Grignon, Claude (2012). "Comensalidad y morfología social: Un ensayo de tipologías". En *Apuntes de investigación Nro. 22*, CECYP, 10-18. Recuperado el 3 de 12 del 2019 de <http://www.scielo.org.ar/pdf/aicecyp/n22/n22a02.pdf>.
- Kallen, Horace (2003). "Innovación". En Etzioni, Amitai y Etzioni, Eva. En *Los cambios sociales*, 380-382. Mexico D.F.: Fondo de Cultura Económica.
- Martin, Enrique (2008). "El concepto del campo como herramienta metodológica". En *Revista Española de Investigaciones*, 11-33. Recuperado el 19 de abril del 2018 de https://reis.cis.es/REIS/PDF/REIS_123_011215166984248.pdf.
- Quelca, Marco (2015). *Con sabor clandestino: Una cocina que va más allá de las recetas*. Cochabamaba, Bolivia: Kipus.
- Rossells, Beatriz (2009). *La gastronomía en Potosí y Charcas, siglos XVIII, XIX y XX. Entorno a la historia de la cocina boliviana*. La Paz, Bolivia: Clima.

Spedding, Alison (1993). *Semiótica de la comida paceña andina, o “porquerías” que se hacen pasar por comida*. En *Revista UNITAS* Nro. 50 (51-60). La Paz, Bolivia.

Spedding, Alison (2006). *Metodologías cualitativas: Ingreso al trabajo de campo y recolección de datos*. En Yapu, Mario (Coordinador), *Pautas metodológicas para investigaciones cualitativas y cuantitativas en ciencias sociales y humanas*. (117-196), La Paz, Bolivia: PIEB

Spedding, Alison (2017). *Una introducción a la obra de Pierre Bourdieu*, La Paz, Bolivia: Mama Huaco.

Vera, Mircko (2009). *Alimentación en la élite paceña* (Tesis para licenciatura en Sociología). La Paz, Bolivia: U.M.S.A.

Vera, Mircko (2019). “Crónica de un destino anunciado: Trayectorias laborales de comideras en el mercado paceño”. En *Temas sociales* Nro. 44. *Revista de la Carrera de Sociología*, (10-38) La Paz, Bolivia: I.D.I.S. - U.M.S.A.

Viscarra, Víctor (2018). *Coba, lenguaje secreto del hampa boliviano*. En Viscarra, Víctor. *La del estribillo. Obra completa*. La Paz, Bolivia: 3600.

Anexos

1. Plan de estudios de la Primera Escuela de Hotelaría y turismo de Bolivia

GASTRONOMÍA & ARTE CULINARIO (GAC) TÉCNICO SUPERIOR

Plan de Estudios R.M. 184/2014

EHT Escuela Hotelera

Primer Semestre

1. Arte culinario y conceptos de cocina I
2. Higiene y manipulación de alimentos I
3. Arte culinario y conceptos de cocina II
4. Higiene y manipulación de alimentos II
5. Arte culinario y conceptos de cocina III
6. Higiene y manipulación de alimentos III
7. Tecnología y técnicas del bar I
8. Metodología de la investigación
9. Tecnología y técnicas del bar II
10. Historia y desarrollo de sociedades
11. Técnicas básicas del barista
12. Administración I

Segundo Semestre

13. Fundamentos de la organización en A y B
14. Nutrición I
15. Organización y gestión de la cocina
16. Nutrición II
17. Organización y gestión del bar y restaurante
18. Nutrición III
19. Cocina básica I
20. Inglés I
21. Cocina básica II
22. Inglés II
23. Cocina básica III
24. Inglés III

Scanned with CamScanner

25. Cocina de nivel intermedio I
26. Refrigeración y conservación de alimentos I
27. Cocina de nivel intermedio II
28. Refrigeración y conservación de alimentos II
29. Cocina de nivel intermedio III
30. Matemática aplicada
31. Conocimientos básicos de pastelería I
32. Costos en alimentos y bebidas I
33. Conocimientos básicos de pastelería II
34. Costos en alimentos y bebidas II
35. Conocimientos básicos de pastelería III
36. Costos en alimentos y bebidas III

Tercer Semestre

Cuarto Semestre

37. Cocina avanzada I
38. Técnicas de servicio en restaurantes y banquetes
39. Cocina avanzada II
40. Prácticas de etiqueta y protocolo en el restaurante I
41. Cocina avanzada III
42. Prácticas de etiqueta y protocolo en el restaurante II
43. Nivel intermedio de pastelería I
44. Organización y gestión del depto. de eventos y banquetes I
45. Nivel intermedio de pastelería II
46. Organización y gestión del depto. de eventos y banquetes II
47. Nivel intermedio de pastelería III
48. Pensamiento contemporáneo y cosmovisiones

49. Cultura gastronómica de Bolivia
50. Aymara I
51. Cocina boliviana I
52. Aymara II
53. Cocina boliviana II
54. Ingeniería de menús y diseño de cartas I
55. Técnicas avanzadas de pastelería I
56. Ingeniería de menús y diseño de cartas II
57. Técnicas avanzadas de pastelería II
58. Prevención laboral y del medio ambiente
59. Técnicas avanzadas de pastelería III
60. Fundamentos de marketing

Quinto Semestre

Sexto Semestre

61. Enología y cata de vinos I
62. Plan de marketing I
63. Enología y cata de vinos II
64. Plan de marketing II
65. Técnicas de comercialización
66. Seguridad industrial
67. Diseño de material promocional
68. Ética y deontología profesional I
69. Marketing directo
70. Ética y deontología profesional II
71. Creatividad en la cocina I
72. Creatividad en la cocina II



EHT
Informes
Scanned with
CamScanner

Avenida Sánchez Lima N° 2099 esquina Aspiazu- Telf./Fax: 2 424154 - 2 424184
www.eschotel.com.bo - Facebook: @escuelahotelabolivia ; @experienciaeht

2. Título de las *Escuelas Manq'a*


SERIE: BM 873/2014
N° 076863


Estado Plurinacional de Bolivia
Ministerio de Educación
Viceministerio de Educación Alternativa y Especial



Confiere el presente:

Certificado

A: S

Especialidad: **GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN**

Nivel: **Técnico Básico**

Al haber cumplido satisfactoriamente con los objetivos de los planes y programas de la Educación Técnica, Tecnológica y Productiva del Subsistema de Educación Alternativa y Especial, conforme a la Ley de la Educación N° 070 "Avelino Siñani - Elizardo Pérez", desarrollado en el Centro de Educación Alternativa "FRANZ TAMAYO".

La Paz, 19 de Diciembre de 2017


Lic. *[Signature]* Pérez Gálvez
DIRECCIÓN DEPARTAMENTAL DE EDUCACIÓN
EL ALTO - I
CALLE 100 N° 179, EL ALTO


Lic. *[Signature]* Pérez Gálvez
DIRECCIÓN MUNICIPAL DE EDUCACIÓN
EL ALTO

FORMALTE

 Scanned with CamScanner

3. Título de la Primera Escuela da Hotelería y turismo de Bolivia



SERIE A/2012
DDE - LPZ
Bs. 20.-
Nº 012237

ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
VICEMINISTERIO DE EDUCACIÓN SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL
DIRECCIÓN DEPARTAMENTAL DE EDUCACIÓN LA PAZ

PRIMERA ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO DE BOLIVIA

INSTITUCIÓN
N° R.A./RM 114/99 L.P.

Por cuanto:
JULIO ALBERTO CANEDO ROSSO

De nacionalidad BOLIVIANA nacido (a) en: LA PAZ
el 13 de MARZO de 1982 con
C.I.: 5976217 LA PAZ ha cumplido con todos los requisitos que exige el
Plan de Estudios y de conformidad con lo dispuesto en la R.M. N° 138 de 15 de
octubre de 1996 y R.S. N° 200 de 25 de abril de 1997, R.M., N° 562 / 2010 de 06 de
octubre de 2010 y Ley N° 070 del 20 de diciembre del 2010 se le confiere el presente:

CERTIFICADO DE EGRESO
en: **GASTRONOMÍA PROFESIONAL**
nivel: **TÉCNICO SUPERIOR**

quedando habilitado a rendir la prueba de idoneidad correspondiente, en estricto
cumplimiento con los requisitos legales en vigencia para la otorgación del Título
Profesional.
Es conferido en la ciudad de: LA PAZ a los 31 días del
mes OCTUBRE de 2013


Director Académico
PRIMERA ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO DE BOLIVIA


Director Académico
PRIMERA ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO DE BOLIVIA


Director Académico
PRIMERA ESCUELA DE HOTELERÍA Y TURISMO DE BOLIVIA


Lic. Basilio Poma Gómez
DIRECTOR DEPARTAMENTAL DE EDUCACIÓN
DIRECCIÓN DEPARTAMENTAL DE EDUCACIÓN


Escuela de Hotelería y Turismo
EHT
La Paz


DIRECCIÓN DEPARTAMENTAL DE EDUCACIÓN
LA PAZ


VERIFICADO
Z.R.Z.

4. Menú Bolivia – Gustu



FOTOS *GUSTU* Menú Bolivia



Cordero higo



Cola de res cañahua



Maruchan



Anticucho



Lagarto, casaca de sandia, frutilla



Palmito, vinagre balsámico de banana



Papalisa, pollo, cebolla



Trucha, tumbo, siracha



Pato, piña, cacao



Asai, salvia, hibiscus



Kari Kari, chocolate blanco quemado

5. POPULAR COCINA BOLIVIANA



Menú semanal



Crema de verduras



Relleno de papa



Chicharrón de pollo



Watia de tubérculos



Trucha a la diablo



Churros



Chirimoya

6. Restaurante *MI CHOLA*

Cena entrenzados



Menú
foto Marcelo Iturraga



Tartar de llama
foto Marcelo Iturraga



Chapunato y singani



Catuchupe



Paiche, yuca y ají gusanito



Se (h)a estado mi buñuelo



Patasca beniana



Saja de papalisa con colita de res
Foto Marcelo Iturraga



Misky lawa
Foto Marcelo Iturraga



Textura de frutas
Foto Marcelo Iturraga

Otros platos del restaurante *Mi Chola*



Huminta



Chicharrón de caya, tarar de trucha y papel de ají amarillo



Aji de papalisa



wilaphari



Menudito



Trucha, pure de camote y maracuya



Helado de huminta



Flan de quinua



Ají de lengua



Carritos en el callejón de Cotahuma



Sucumbe de copuazú



K'aj



Latitud "0"



Ferrocarril



1/4



La City



Sabor Clandestino



Plato paceño



Batanes personales para hacer llajua



De tripas corazón



Locoto de tamarindo



Pan de batalla



Recorrido por el taller de cocina de *Sabor Clandestino*



Mentisán
(galea comestible de eucalipto)

8. CENAS DEGUSTACION

Preste Popular-Julio Canedo

Un sábado 17 de febrero del 2018 participe en la elaboración de una “*cena degustación de 8 tiempos*”. Con Juan Pablo planteamos la idea de hacer un tributo al ají, usando diversas variedades de diferentes regiones de Bolivia.

Los snacks se sirvieron en el segundo patio de la casona donde se encuentra el restaurante. Se realizó bajo reserva previa a la cual asistieron, entre 33 personas, el ministro de la presidencia Alfredo Rada, con su esposa, el chef del restaurante *Terra* del *Hotel Stanum*, Fernando Gandarillas, el chef el restaurante *Mi Chola*, Miguel Fernandez, el jefe de barra de bar del *Jallalla Cocktail Bar*³²² Gonzalo Guerra y Sukko Stach.

En el segundo patio se sirvieron cocteles y tres snacks esperando a que lleguen todos los clientes. Se encontraba un trio de música boliviana que tocaba cuecas. Para la elaboración de la comida se trabajó en conjunto entre el equipo de cocineros del restaurante y estudiantes de la carrera de gastronomía de Univalle.

Un día antes se realizó el mise en place y el sábado se empezó a trabajar desde las 7 de la mañana, a medio día se atendió el servicio de almuerzo en un solo turno y luego se prosiguió con la elaboración del menú degustación,

Snacks

Saundwich de chola /Jallpahuaica³²³

Inspirado en un emparedado tradicional paceño elaborado con cerdo asado a baja temperatura cortado en lonjas delgadas acompañado de escabeche de cebolla y zanahoria, con salsa licuada de ají amarillo crudo con cebolla y cuero frito de chancho. Servido en un sobre de papel madera

Relleno de plátano/ ají chicotillo padilla

Relleno de unos cuatro a cinco centímetros de diámetro elaborado con plátano maduro y ají chicotillo, también conocido como guindilla o *comeruchu*.

Tucumana de choca/salsa de maní

Pequeña empanada frita rellena de estofado de choca³²⁴ acompañado con salsa de maní y ají amarillo procesado.

Entradas

³²² Bar del Artista plástico Mamani Mamani, donde ofrecen cocteles de autor con insumos bolivianos.

³²³ El texto esta como se imprimió en el menú. La escritura correcta es jallpa wayk'a

³²⁴ Ave endémica del lago Titicaca que recibe el nombre de pato andino, aunque no posee las características de esta ave.

Ajicero y lagarto/ ají pichi de mono³²⁵

Caimán yacaré curado en una mezcla de ajicero, una salsa típica del Beni a base de ají gusanito, que pertenece a la familia de los *arivivis*, característicos por ser pequeños pero muy picantes.

El caimán fue comprado al restaurante *Gustu* ya que se requiere permiso para su uso culinario, debido a que la especie de caimán negro está en peligro de extinción siendo ilegal su caza, este caimán viene de producciones controladas de este reptil, pero de la especie de caimán verde.

Ahuri uchu³²⁶/ají colorado padilla

Plato típico de norte potosí compuesto de *jarwi*, una mezcla de harina integral de trigo con huevo (técnicamente una pasta) y uchú, ají en quechua que es un estofado de ají colorado, cebolla ajo, hierba buena y pimienta molle³²⁷.

Un plato tradicional de los ritos de paso vinculados con la muerte, se sirve en los entierros, misa de ocho días, misa de mes, cabo de año y todos santos.

Segundos

Paiche al carbón /ajíes amazónicos y altiplánicos

Filete de pescado amazónico asado con carbón de ajíes³²⁸ dulces de la amazonia y del altiplano boliviano. La presentación era un pedazo de carne muy semejante a un carbón debido al color oscuro, pero por dentro era blanco que es la característica del paiche al estar cocido.

Jochi achocolatado / ají colorado y ulupica

Con la técnica del queso de chanco aplicada a la carne del jochi, que es un roedor de monte amazónico acompañado de una salsa de ají colorado y ulupica.

Postre

Cacao / ají dulce

Locoto dulce, hervido en varias aguas para retirar el picante, relleno de crema de cacao silvestre.

³²⁵ Se usó el ají *gusanito* que es diferente al *pichi de mono*, ambos son de la familia de los *arivivis*, pero el primero es de color verde y amarillo y el segundo es rojo.

³²⁶ Se escribe *jarwi uchu*

³²⁷ Fruto del molle, un árbol que crece en los valles.

³²⁸ Ajíes braseados o *k'aspeados* hasta volverlos carbón

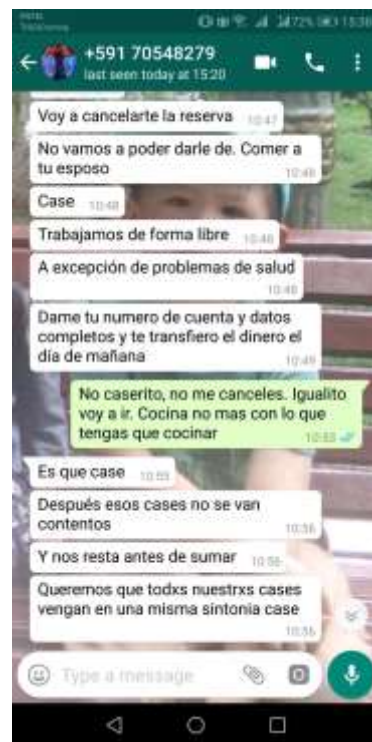
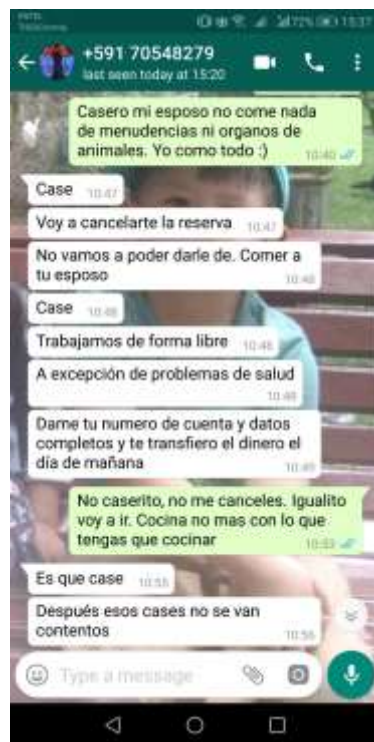
Cascándole 2

7 de septiembre del 2019

A horas 11:20 en la plaza del estudiante de la ciudad de La Paz, me encontré con mi hermana para asistir al almuerzo degustación denominado *Cascándole* del colectivo *Sabor Clandestino* de Marco Quelca. A horas 11:40 llegó un micro azul del que descendió Marco para dar encuentro con las personas que reservaron la atención. Vestido con una chaqueta blanca de cocina, mandil blanco y su contrastante pasamontaña negro empezó a tachar las reservas presentes y a llamar a “los caseros” que no llegaron todavía. Nos indicó que por motivos de lluvia esperemos dentro del micro mientras nos comenta sobre el colectivo.

En el micro se encontraba una cocinera, con la misma vestimenta, que sirvió el primer plato, le llevo alrededor de 10 minutos montarlo debido a la variedad de elementos que tenía. Mientras tanto Marco dio la bienvenida al grupo conformado por 19 personas de las cuales 17 eran bolivianas con edades entre los 25 a 40 años y una pareja de españoles que se encontraban de turismo en Bolivia.

Mi hermana realizó la reserva para ella y su esposo que es de origen francés y al considerar que él no consume vísceras ni pescados y que al ser un menú degustación no se sabe que es lo que van a ofrecer decidió mandar un mensaje de texto mediante WhatsApp a Marco:



De acuerdo con los mensajes, Marco estaba dispuesto a realizar la devolución del monto depositado (350 por persona) para evitar contratiempos en el servicio, luego nos explicó que tuvo casos en los que al existir personas que no consumían algunos productos incomodaban a los

demás clientes. en el bus dijo: “ustedes que van a restaurantes y saben de cocina, les pido que reseteen esa información y abran su cabeza y su estómago”

“*Ají de lengua*” primer plato servido en vajilla mandada a hacer por el colectivo que tenía forma de lengua saliendo de una boca. Gelificación de chocolate almendra y plátano como base, lengua encurtida, cascara de naranja y pasta de ají amarillo. “no es una deconstrucción del ají de lengua tradicional, nosotros no deconstruimos platos nacionales, los respetamos y los dejamos como son. Este plato hace alusión a las conversaciones que se dan en los micros o en el transporte público, eso forma un ají de lengua... ahora pueden seguir hablando”

Mientras comíamos este *primer tiempo* nos explicó sobre el colectivo y sobre el barrio al que visitaríamos refiriéndose irónicamente a los prejuicios existentes sobre barrios marginales de La Paz. “llamen a sus familias y díganles que están en Cotahuma, que siguen vivos, mándeles la ubicación por si acaso”. Nos trasladábamos a la casa de Marco³²⁹. La anterior vez que asistí a este almuerzo, se realizó en el invernadero de la sub alcaldía de Cotahuma, y ahora por motivos de lluvia nos trasladaríamos a la casa de Marco, lugar donde se transforman los alimentos y se realizan las *Cenas Cascándole*. En la puerta de su casa nos esperaban los cocineros, con la misma vestimenta antes descrita, preparando dos cocteles antes de entrar al domicilio.

“K’aj” infusión de coca con lejía de camote y humo de k’oa servido en una botella con tapón de goma para mantener el humo dentro, “es un k’aj, es de golpe, pero no se olviden challar a la pacha para que nos vaya bien en esta experiencia”

“Sucumbé³³⁰ de copuazu³³¹” en un vaso en forma de pecera como base el sucumbé caliente con singani, cascara de lima, trozos de cacao silvestre y canela molida. “para los que no se han dado cuenta estamos haciendo un *trencito* de preste antes de entrar a la fiesta³³²”

Entramos a la casa directo al depósito que esta acondicionado para realizar servicios de cena, una mesa de madera de pino, asientos-sofá alrededor, adobes vistos, techo cubierto por una tela blanca y papeles madera dando la sensación de estar en medio de una casa a medio construir o a medio destruir. Marco indica:

“Los barrios periurbanos están llenos de estas casas, en las que los niños viven sin ver luz debido a que las construcciones de al lado las hacen de tres o cinco pisos, pero el problema no es solo el vecino, sino también quien da permiso para construir, eso es corrupción del estado” (Marco Quelca)

“Latitud 0”, un entrante a base de chicharrón de cuero de trucha, pate de hígado de llama, espuma de maracuyá, trucha encurtida y emulsión de huacataya. Servido sobre un globo terráqueo de hierro forjado cubierto por alambre que según Marco es una alusión a las actividades humanas que causan el aceleramiento del cambio climático.

³²⁹ Se indicó la ubicación anteriormente.

³³⁰ Bebida a base de leche y alcohol que se vende en festividades cívicas paceñas.

³³¹ Fruto amazónico perteneciente a la familia del cacao.

³³² El tren es una actividad que se realiza en las fiestas andinas denominadas *Prestes*, donde se da la bienvenida a los invitados con un tren de cocteles y cerveza.

“*Ferrocarril*”, en una ollita de aluminio con paja seca se sirve una jarrita con jarabe de huacataya y en una copa pequeña helado de tumbo. “Deben mezclar el almíbar de huacataya con el helado y sorber, se van a dar cuenta que es buen sabor” mientras los clientes realizaban la acción indicada Marco increpa a uno que retiro la hoja de huacataya que se encontraba encima del helado como decoración diciéndole: “eres de los que escogen las verduras, pobre mama”, esta acción causo la risa de los asistentes y en enrojecimiento de rostro del increpado.

“*1/4*”, sobre una caja con vidrio que permitía ver piedras y paja seca, este plato contenía crema de habas y queso, tierra de k’oa, merengue de tomate, queso de brócoli, oca asada, zanahoria encurtida. “Un cuarto los alimentos que producimos en Bolivia son sanos y de productor, tres cuartos son para la agroindustria y para alimentos en caja, alimentos transgénicos”

“*La City*” en un plato que representa la hollada paceña se sirve unos cubos y rectángulos de gelatina de pata con trozos de panza de res, que dan alusión a los edificios paceños, puré de arveja, mermelada de tomate, cebolla teñida con agua de beterraga momento después se sirve caldo de ranga³³³ destrozando lo montado y diluyendo la gelatina. “El crecimiento desordenado de La Paz causa desastres naturales por que no respetamos el medio ambiente, hacemos terraplenos para poder construir más sin darnos cuenta que estamos provocando nuestra muerte”

“*Plato Paceño*”. Marco lanza las preguntas: ¿Qué es lo que más comemos en La Paz? ¿qué plato representa a la ciudad? A lo que responden: chairo, fricase, salteña. Entonces colocan un plato que hace alusión al pollo frito o pollo a la broster indicando que este es el plato paceño, el que más se consume. Plato hecho de cerámica que recrea la forma de las bandejas plásticas de los negocios de pollo frito de la ciudad de La Paz. Croqueta de coliflor y queso maduro sobre glas de pollo³³⁴, bastones fritos de zucchini, brócoli, nabo y pepino que parecen papas fritas, emulsión de ají amarillo en lugar de mayonesa, mermelada de mango en lugar de mostaza y mermelada de morrón rojo en lugar de ketchup. “comemos comida chatarra y nos estamos matando, dejando a un lado los productos de nuestra tierra”

“*Sabor Clandestino*” un vaso en el que se encuentra un hielo de jugo de naranja y una botella que siguiendo la iconografía de Coca cola, se anota: *Libre Expresión Sabor Clandestino*

³³³ Plato a base de panza de res y ají amarillo.

³³⁴ Reducción de fondo de pollo que concentra un sabor fuerte.



Pusieron sobre la mesa un batan pequeño con tomate y locoto picados y una hoja de huacataya, Marco dice: “ahora vamos a ver quién hace llajua en licuadora” y todas las personas se ponen a moler riéndose, algunos indicando que: “ni cocinar sabemos”, “nunca hice llajua en batan, siempre en licuadora” o en el Beni no hay llajua” (comentario de un acompañante a su pareja beniana)

“*De tripas corazón*”, tras un audio en que se entrevista a mujeres que venden comida en la calle donde indican que este trabajo siempre estuvo bajo su responsabilidad tanto familiarmente y públicamente y que los hombres no lo hacen, Marco habla sobre la carga social que la mujer tiene sobre la alimentación familiar y que es algo que debería equilibrarse con el rol del marido. En un perol de aluminio se sirve una crema de chuño con chalona de cordero³³⁵, tripas de cordero fritas con una salsa de ají de fideo y crocantes de papa y chuño. Personalmente fue el plato que más me agrado y según las opiniones de los otros clientes también.

En una caja de madera, aludiendo a las cajas donde se transportan vegetales y/o frutas, se sirvió sobre una cama de paja seca el plato llamado “*Locoto de Tamarindo*” una mermelada de tamarindo con locoto que estaba cubierto por chocolate teñido de rojo que imitaba la forma de un locoto.

“*Pan de batalla*” un plato de acero cubierto por una estructura de hierro forjado en forma de marraqueta. Marco indica: “si extrañaban la marraqueta, pues acá esta”. Dentro de la estructura se encontraba un flan de pan con mermelada de papaya, galleta de cañahua con crema de plátano y una gelificación de café con maracuyá. Este plato hace referencia a la marraqueta con

³³⁵ Carne seca de cordero (Charque de cordero)

plátano, a la marraqueta con Papaya Salvietti³³⁶, a la marraqueta con café que son alimentos que se consumen de manera habitual en la ciudad de La Paz.



Acabando el almuerzo degustación Marco presenta a los miembros del colectivo invitando a subir a cocina para explicar el proceso de elaboración de los alimentos, luego subimos al bus y en el camino nos dieron la “Yapa” jalea de eucalipto y hierba buena en un frasco de Mentisán³³⁷. “Esto cura todo y nada en específico”

Llegamos a la plaza del estudiante y Marco nos despidió.

³³⁶ Gaseosa sabor papaya.

³³⁷ Ungüento que se produce en La Paz, está hecho a base de hiervas

9. Nota de prensa concurso *Así Sabe mi Tierra*



2da VERSIÓN DEL CONCURSO GASTRONÓMICO "ASÍ SABE MI TIERRA"
REVALORALIZA INGREDIENTES Y TÉCNICAS DE COCINA DEL ÁREA RURAL DE BOLIVIA

Con el fin de promover la gastronomía, revalorizar el área rural, su patrimonio alimentario, cultural y generar un espacio protagónico y de intercambio para que la juventud contribuya a la dinamización sociocultural del país, ICCO Cooperación, MANQA y CONEXIÓN presentan la segunda versión del concurso juvenil gastronómico más importante del país denominado: "ASÍ SABE MI TIERRA - COCINA DESDE EL CAMPO", con el invaluable apoyo de la Cooperación Alemana implementada por la GI2 y su Fondo de Innovación, la Cooperación Suiza en Bolivia a través del consorcio Swisscontact – FAUTAPO, FIDA y el salón de eventos Infinity.

El concurso busca revelar el nuevo sabor del campo, construir puentes y provocar espacios de encuentro entre pequeñas y pequeños productores, productos e insumos locales y jóvenes cocineros, que pongan en valor las tradiciones gastronómicas rurales de nuestro país.

Al igual que la primera versión, el concurso está dirigido a estudiantes de gastronomía, cocineras y cocineros aficionados entre los 18 y 35 años que actualmente residan en Bolivia. Las personas interesadas tendrán la oportunidad de participar presentando una receta original, creativa e innovadora de un plato fuerte, utilizando ingredientes locales y aplicando técnicas de cocina inspiradas en la ruralidad. La postulación debe estar acompañada de la receta y un breve texto que explique su relación con el área rural y su vínculo emocional e histórico con el campo.

La convocatoria estará vigente del **10 al 31 de octubre de 2022** y las personas que concursen no podrán incluir en sus recetas y preparación el uso de saborizantes artificiales, productos comestibles procesados nacionales o importados.

Se espera que la convocatoria llegue al menos a 500 jóvenes cocineras y cocineros a nivel nacional, para que un selecto jurado conformado por reconocidas y reconocidos chefs del país, entre los que destacan nombres como Marsia Taha de Gusto, Valentina Arteaga de Phayawi, Juan Pablo Gumiel de Proyecto Nativa, Camila Lechín de Hapo, Ricardo Cortez de Univalle Santa Cruz, Gabriela Prudencio de Propiedad Pública, Miguel Ángel Fernández de Mi chola, Federico Guardia de El Solar, Jaime Barba de Sacha, Tatiana Buezo ganadora de la primera Versión del concurso en 2019 y miembros de la Asociación de Chefs de Bolivia, elijan en una primera fase a 25 semifinalistas y posteriormente a los 10 finalistas que cocinarán en vivo en la gran final a realizarse el día 24 de noviembre en la ciudad de La Paz.

Las personas ganadoras del concurso recibirán importantes premios:

- Primer lugar:** Viaje internacional a Colombia para ser parte del intercambio gastronómico por una semana con todo pagado, cocina semiprofesional, publicación en recetario "Así sabe mi tierra" y libro de cocina.
- Segundo lugar:** Horno semi industrial, publicación en recetario "Así sabe mi tierra", libro de cocina y certificado de participación.
- Tercer lugar:** Batidora planetaria, publicación en recetario "Así sabe mi tierra", libro de cocina y certificado de participación.
- Del 4to al 10mo lugar:** Cuchillo profesional de cocina, publicación en recetario "Así sabe mi tierra", libro de cocina y certificado de participación.

¿Cómo participar?

Las personas interesadas deben mandar una receta original creada para un plato fuerte, adjuntando una fotografía del emplatado final, dos fotos del proceso de realización y una breve historia que no supere los tres párrafos, en los que relaten la historia detrás del plato, la relación que existe con el campo y el proceso que los inspiró para su creación. Esta

información junto con datos personales como nombre, edad, ocupación, ciudad, número de celular, e-mail y carnet de identidad deben mandarse hasta las 23:59 horas del 31 de octubre al correo electrónico asabemtierra@gmail.com

Para más información pueden ingresar a las plataformas del concurso: www.facebook.com/AsaSabemTierraBolivia

SOBRE EL CONCURSO

Así Sobe Mi Tierra es un concurso gastronómico que fue realizado en Colombia el año 2017 y en Bolivia el año 2019. Entre ambas iniciativas se convocó la participación de más de 950 jóvenes cocineras y cocineros latinoamericanos.

Durante su primera versión, contó con el apoyo de las embajadas de Holanda y Francia, organizaciones de sociedad civil, agencias de cooperación, empresas internacionales, entidades públicas, medios de comunicación y chefs reconocidos a nivel local e internacional.

CONTACTOS: r.espinoza@icco.nl - cel. 70592127



10. FIGAB



**Foro Internacional
Gastronómico Bolivia**
6, 7 y 8 de noviembre de 2014
en DM Hotel Andino

Con la participación de
Chefs estrella Michellin de Europa
y los mejores chefs de Bolivia.

Clases Magistrales
Conferencias dictadas por Chefs estrellas
Michellin de Portugal, Holanda e Italia
y por los Chefs bolivianos más reconocidos.

Concurso Gastronómico
Competencia en la que los gastronómicos
mostrarán el arte de cocinar en vivo,
elaborando platos Artísticos con productos
nacionales.

Feria Gastronómica
Exposición y venta de productos
gastronómicos.

Participants:
Gianfranco Chiarini, Edwin Vinke, Jorge Davis, Ines España, Miguel Rocha, Marco Flores, Marcos Queica, Fred Rivera, Gerardo Germain, Pedro Navarro, Ricardo Cortez

Sponsors:
HOTEL PRESIDENTE, HOTEL EL ANDINO, Sofía, Página SIETE, ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA, MINISTERIO DE CULTURAS, Icefimy, Foro Panamericano de Gastronomía Profesionales Somos Américos, BOLIVIA se cocina, Dreams & Cook

Informes y reservas: [+591]-2-2310379 • email: info@figab-bolivia.com
Web site: www.figab-bolivia.com • FIGAB2014 • Av. Manuel Castillo N° 5, Mecapaca, La Paz - Bolivia