



La grandeza de estos templos no es tanto su dimensión métrica, sino la riqueza cultural y artística que sembró esa gente valiente dedicada a Dios, fundaron pueblos, hicieron una patria en plena selva desconocida e inhóspita; que mercedamente han sido declaradas "Patrimonio Cultural de la Humanidad".

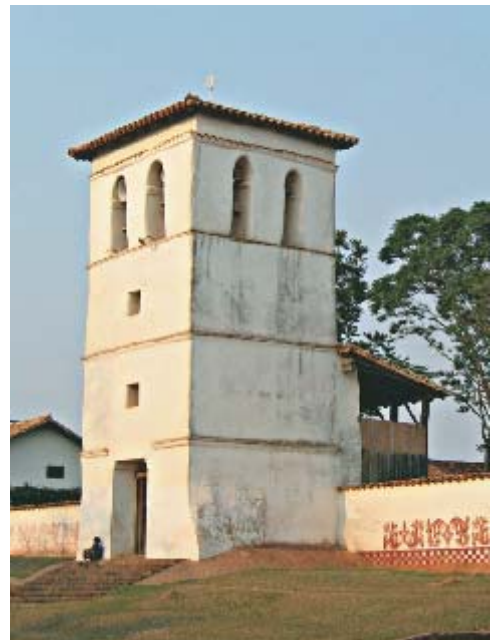
La Torre de San Miguel: n°2

Construida con adobe entre los años 1748-1760, estaba unida al templo por amplios salones donde se construían instrumentos musicales y funcionaba la escuela del arte musical de los padres jesuitas Martín Schmid y Juan Mesner, luego de los jesuitas estuvo a cargo de "Los Solfas", indígenas Chiquitanos destacados, que continuaron con la obra misional.

La entrada de la torre tenía unas graderías de madera en sus costados pequeñas paredes de tierra y piedra protegían el lado de la calle.

En su parte posterior, una gran reja franqueaba el paso al visitante, sin embargo, se podía constatar que dicha entrada al gran patio parroquial estaba en la misma dirección con el portal de la oficina del cura-párroco, coincidiendo la línea con la Gran Cruz a media plaza, la llamada Cruz del Encuentro donde se llevan a cabo algunos actos religiosos de Semana Santa, y la Cruz de Betania de donde parte la procesión del Domingo de Ramos rememorando la Entrada Triunfal de Jesús en Jerusalén, así como también se realizan algunas ceremonias del Martes de Carnaval.

Los pisos de la torre, tres en total,



La Torre de San Miguel



fueron construidos con vigas de cuchi y tablas de paquió y/o toco, estaban unidos por escaleras de las mismas maderas, con una base de adobes en la planta baja. En el primero y segundo piso aún existen pequeñas ventanas cuadradas tanto al lado este como al oeste, con excepción de la del primer piso, lado oeste, que siempre fue una puerta de acceso al campanario tal como se la conserva en la actualidad, pero que se había suprimido al derrumbarse los salones colindantes desde donde se iniciaba el ascenso. En el tercer piso, iluminado por ocho ventanales, dos de cada lado, se encuentran las campanas.

Hoy en día la torre cuenta con siete campanas y cada una tiene su misión; por el lado Este y frente a la plaza principal “29 de Septiembre”, una campanita pequeña y otra mediana en la ventana izquierda, suenan cuando muere un infante, en la ventana derecha, una más grande recordaba al estudiantado su asistencia a clases, esta misma campana conjuntamente con la mediana del lado izquierdo y la campana mayor que cuelga de una gran biga en la parte central del campanario suenan cada vez que despiden a una persona mayor; sin embargo, muchas veces también se alegran cuando un infante nace a la vida cristiana, cuando se recibe la visita de un personaje ilustre y también llaman con gran solicitud a los

oficios religiosos.

El Domingo, el toque de “diana” a las cuatro de la mañana invita a la feligresía a ir preparándose para una buena reflexión espiritual, también acompañan a las solemnes procesiones y otras relacionadas con la bendición de comidas y nuevas imágenes sagradas.

La campana mayor, tocada con gran insistencia, anuncia incendios y también convoca al ayuntamiento cuando hay que defender los intereses del pueblo.

Aparte de lo hasta aquí apuntado con relación al campanario migueleño, existe la versión de que



en la misma viga de donde cuelga

la actual campana mayor, colgaba también una campana más grande que ésta y, al igual que las demás, estaba amarrada a la viga por una gran cantidad de “güembé”, se comenta también de que muy pocas veces se la tocaba puesto que



el gran sonido grave que emitía provocaba la muerte de infantes de hasta once días de nacidos reventándoles los tímpanos.

Lo cierto es que en los tiempos de la colonia se ordenó su traslado a la ciudad de Santa Cruz de la Sierra, tal vez para derretirla y sacar el oro de su aleación, o los constantes problemas entre las seis tribus que aún quedaban en la “misión”, o algún interés mezquino por parte del gobernador de entonces.

La campana fue bajada de la torre y puesta en un carretón, partió rumbo a San José de Chiquitos, pero como estaba escrito que no llegaría a ningún destino, a la altura del cerro Taquiquia se quebró el eje principal del carro y la campana cayó al piso sin haber salido de la línea fronteriza provincial.

Ante este lamentable incidente la caravana de carros tuvo que abandonar la campana y continuar el viaje.

Después de dos meses, al retornar a San Miguel, se movilizó un gran contingente de indígenas para acompañar una nueva caravana para subir la campana a un nuevo carretón; la comitiva llegó a Taquiquia y encontró la campana sumergida en la pedregosa tierra hasta casi la mitad, pero al disponerse a cavarla sobrevino una tormenta sobre el legendario lugar

y el espíritu supersticioso, característico del chiquitano, les hizo abandonar la empresa dejando de lado el tanpreciado tesoro.

Más tarde se organizó de nuevo otra expedición, esta vez encontraron la campana sumergida hasta las llamadas orejas de donde se mantenía amarrada a la viga central del campanario, igual que en la anterior oportunidad se tuvo que desistir por los peligrosos rayos y la lluvia que se desencadenó.

Muchas otras caravanas de carretones siguieron pasando por el lugar pero nunca más se volvió a saber de un nuevo intento por recuperar “La Campana Grande”, lo cierto es que la gente que pasaba por Taquiquia, a lomo de mula, a caballo y/o en carretón, prefería no acampar en las cercanías debido a los cuentos que se fueron vertiendo relacionados con el “choboreca”, tal el caso que hoy en día, al paso del camino por los contornos de lugar se le llama “San Diablo”.

El caso viejo:

Reproduce este caso una atmósfera colonial que aún perdura, esto se siente en una buena parte del pueblo, ya que el desarrollo no ha llegado a cambios drásticos en la antigua línea arquitectónica del lugar.



Casa de la cultura:

Este lugar esta bajo la dirección del Profesor Don Walter Dorado, el cual gestiona y organiza toda clase de eventos culturales, como exposiciones de artesanía, de instrumentos etc. Además funciona como Museo Local. También es la actual sede de la orquesta de chelo y violín de San Miguel, que ameniza las fiestas y hace promociones de la cultura migueña allá donde se la requiere.

4. LUGARES DE INTERÉS Y ESPACIOS NATURALES:

Lagunas:

La Laguna que se produjo, como consecuencia del represamiento de las aguas en el costado Este del pueblo, al sur del camino de San Rafael. Otro pequeño embalse conocido, es la Laguna Cotoca, que se ubica frente al Santuario del mismo nombre. Lugares estos, de mucha belleza natural, además de ser fabulosos lugares para practicar deportes como la natación y el paseo.

Cotoca:

Es este un santuario religioso situado a cinco Km. del municipio de San Miguel, en el se concentran el fervor religioso y la historia.

San miguel fue y es el pueblo que aprovecha en su desarrollo la

riqueza forestal y por estar dentro del escudo Brasilerio con el estudio del Precámbrico, su riqueza mineral esta estudiada con prospecciones esperando su momento.

Es posible encontrar en el subsuelo mica, caolín, granate, granito negro en explotación, 45 Km. de veta de grafito, tantalio, amatista Bolivianita o Beludo y la diferencia con la Gaiba, es que en San Miguel es mucho más intenso su color pasando del violeta al casi azul, esta zona no ha encontrado su mercado mundial por falta de tamaño, es decir el mínimo 5 quilates de joya tallada.

El cerro de Pachorí tiene el granito con mezcla de colores negro y marrón.

5. ARTESANIA TÍPICA:

Es este un municipio en el cual la artesanía que prima es la de la talla de imágenes, que fabrican un sinfín de productos típicos de la zona.

Taller San Pablo, Tallados: San Miguel de Velasco.

Taller Bolivia, Tallados: San Miguel de Velasco.

Taller San Miguel, Tallados: San Miguel de Velasco.



6. FESTEJOS:

1 de Enero: Año Nuevo: bailes típicos.

2 de Febrero: día de la candelaria
Febrero-Marzo: Carnaval (corsos, bailes típicos), fecha movable.

Abril: Semana Santa (procesiones, bailes típicos).

25 de Abril al 10 Mayo: Festival internacional de Música, Renacentista y Barroca Americana. Misiones de Chiquitos. Fecha movable bianual.

8 de Marzo: San Juan de Dios, Segundo patrono de San Miguel.

1 de Mayo: San José Obrero, Día del Trabajo.

3 de Mayo: Día de la santa Cruz.

8 de Mayo: Aparición de San Miguel Arcángel, y 15 Octavario de la Aparición.

13 de Mayo: Aparición de la Virgen de Fátima.

10 de Junio: Corpus Cristi.

13 de Junio: San Antonio.

24 de Junio: San Juan.

18 de junio: Aniversario Fiesta Patronal.

6 de Agosto: Fiestas Cívicas fundación de Bolivia.

15 de Agosto fiesta de la Asunta.

24 de Septiembre: Día de Santa Cruz (desfiles), Fiestas de las Mercedes.

28-29, y 30 de Septiembre: Aniversario Fiesta Patronal.

1de Noviembre: Todos los Santos (procesión con danzas).

12 de Octubre: Día de la Tradición Migueleña.

7-8, y 9 de Diciembre: Festividad de la Virgen de Cotoca

24 de Diciembre: Noche Buena.

25 de Diciembre: Navidad.

7. INDICE DE SERVICIOS:

Honorable Alcaldía Municipal de San Miguel, Plaza Principal Acera Este.

Telf. 9624222

Honorable Concejo Municipal de San Miguel

Casa de la Cultura; Calle Sucre.

Oficina de Turismo de San Miguel

Hospital de San Miguel: Telf. 9624211

Oficina de teléfonos Cotas

Hotel Limbania: Telf. 9624204

Alojamiento Pardo

Alojamiento Middagh

Restaurante La Pascana: Acera Este de la Plaza 29 de Septiembre.

Restaurante Pollo Tropicana: Acera Norte de la Plaza 29 de Septiembre; Telf: 9624214.

Restaurante Las Estrellas: Avenida Chiquitos Esq. C José Julián Dorado.

Restaurante La Casona Vieja: Avenida Chiquitos Esq. calle Comercio; Telf: 9624206.

Restaurante Altiplano: Av. Mons. Belisario Esq. Roland Dorado; Telf: 9624241.

Restaurante A & M: Av. Chiquitos frente al Mercado Campesino.



Mercado

Karaoke Colonial: Acera de la Plaza Principal; Atención de Viernes a Domingo.

Karaoke A Y A: Calle José Julián Dorado; Atención de Viernes a Domingo.

Karaoke Las Estrellas; Av. Chiquito Esq. C. José Julián Dorado; Atención de Viernes a Domingo.
Discoteca Amadeus; C. Betania; Atención de Viernes a Domingo.

Los servicios de taxi y ómnibus, permiten al visitante llegar fácilmente a San Miguel 36 Km. desde San Ignacio, caminos donde se puede desarrollar velocidades de 70 km/h, tenemos buen hospital, con servicio médico y dentista, laboratorio, telefonía nacional e internacional, teléfono público e internet, energía eléctrica las 24 horas del día, hoteles, posadas restaurantes y karaokes y el café de siesta con su horneado de maíz inigualable en toda la región.

Municipio de San Rafael



El fundador de esta misión fue el Padre Juan Bautista Zea con un grupo de indios Tabicas y Taus o Taucas. En 1.701 los Padres Juan Bautista Zea y Francisco Herbas, reunieron a los habitantes de San Rafael y Santa Rosa en un solo pueblo, estableciendo definitivamente la Misión de San Rafael con los habitantes de ambas poblaciones, al occidente del territorio chiquitano, con 40 leguas.

1. INTRODUCCION HISTÓRICA:

En diciembre de 1.696 se fundó la Misión de San Rafael a orillas del Río Guabis, se escogió ese lugar porque los Jesuitas pensaron que el Guabis era un afluente del Río Paraguay, y de esa manera podían navegarlo para llegar a establecer la buscada conexión fluvial con las misiones del Paraguay.

En los años siguientes, la población de San Rafael creció notablemente. Un gran incendio la destruyó el 4 de mayo de 1.719, dos años más tarde ya estaba completamente reconstruida y con tanta población que tubo que dividirse y formar la nueva reducción de San Miguel.

San Rafael con 1.371 habitantes fue el segundo pueblo fundado por la compañía de Jesús en las Misiones

de Chiquitos, no se conoce fecha exacta de la construcción de su hermoso Templo, rico en tallados, imágenes y hermosos lienzos de la Pasión de Nuestro Señor Jesucristo, traídos desde la Escuela Cuzqueña.



Cristo

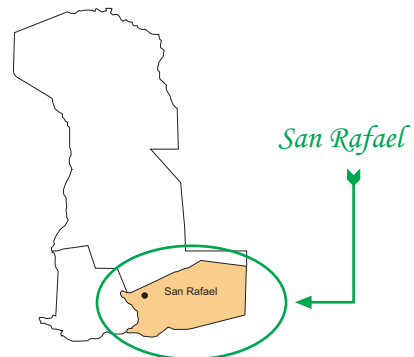
Fue restaurado por el arquitecto Hans Roth por gestiones de Monseñor José C. Rossemhamer en el año 1972 a petición de los familiares del pionero Martin Schmid, y financiado por los católicos de Austria y el gobierno Suizo. Declarado Monumento Nacional por el gobierno de Bolivia y patrimonio cultural de la humanidad por la UNESCO, gracias a la iniciativa y gestiones de los comités cívicos provinciales de la cruceñidad.



Hoy día San Rafael es el Tercer Municipio de la Provincia Velasco y en la actualidad cuenta con 5017 habitantes está a 72 Km. de San Ignacio y es el eje del Bosque Seco Chiquitano, es uno de los pueblos que en épocas anteriores ha sufrido las mayores sequías. Se dice que cuando estaba en construcción su Iglesia, se quemó el 70% de la madera ya preparada.

Aun conserva algunos vestigios del dique de la represa Jesuítica.

2. MAPA DEL MUNICIPIO:





3. RECURSOS ARQUITECTÓNICOS Y MONUMENTALES:



Iglesia de San Rafael

Fue fundada en 1696, esta misión mantuvo su templo hasta mediados del siglo XVIII. En la visita y empadronamiento de 1745, se verificó que integraban la población etnias como: Taos, Veripones, Quidagones, Basoros, Batatis, Curucanes, integrando una población de 2293 habitantes a cargo del jesuita Juan Swirt. La iglesia en este tiempo ya estaba en ruinas. Hacia 1747 habría de comenzarse la construcción del nuevo templo por el padre Martin Smichd, quien la construyo en 1749.

El templo lo conforman dos hileras de columnas, ocho por cada una, que dividen las tres naves. Estas columnas son árboles gruesos y largos, bien trabajados en estilo salomónico. También las paredes tienen pilastras con capiteles, pedestales y cornisas, hechos de ladrillo crudos, pero de aspecto bonito a causa de la pintura en diversos colores.



El piso esta cubierto de ladrillo y el techo de tejas, que se han hecho y cocido para ello en el lugar, primero para la iglesia y después para el colegio y la casa del pueblo. Hasta entonces todos los edificios estaban cubiertos con paja, o sujo y hojas de palmera.

Para esta nueva iglesia se ha construido también, un órgano nuevo, más grande que el viejo.

La decoración comenzaba en las claraboyas de vidrio y las rejas de madera torneada.



El altar mayor estaba compuesto por columnas de ladrillo pintadas,



con un sagrario dorado y un nicho para el santo, patrono, además cinco lienzos pintados de la escuela de Cuzco.

Los dos retablos colaterales eran distintos; el de Las Animas, tenía dos columnas y un arco de ladrillo, mientras el de la virgen tenía un marco de madera grande y dorado.

El púlpito era de madera sin talla alguna, y había en el templo 9 cuadros, y 22 ángeles de bulto, de medio cuerpo, en la sacristía se guardaban tres grandes cuadros, uno de ellos de San Rafael.



El órgano era de flautas de estaño y palo, mientras que la torre era también de ladrillo, con ocho campanas. En 1799, el edificio ya se contaba con artonados y dorados.



Una de las peculiaridades de la iglesia de San Rafael, es que todos los balaustres tienen pegadas hojas de mica, plateadas y brillantes, que provocan la sensación de luz oscilante, la misma percepción se buscaba en las iglesias de Europa central durante el Rococó.



La iglesia con su interior totalmente pintado, con un color café y fondo



básicamente blanco, refleja de forma ideal la luz entrante.

La Iglesia de San Rafael tenía en el pasado un atractivo excepcional, pues tenía sus paredes totalmente cubiertas con hojas brillantes de mica, que reflejaban la luz como espejos de plata, de las cuales se conservan fragmentos que aún hoy se pueden contemplar.

Existe en la iglesia de San Rafael en los costados y por encima, efigies de angelitos, pintados o de cerámica, los unos sosteniendo candelabros, los otros quizás sirviendo de guardianes contra los malos espíritus que, de acuerdo con las creencias Chiquitanas, entran por las mismas aberturas.



El casco viejo:

Posee este lugar una atmósfera que no deja pasar el tiempo, pues al conservar el trazado colonial en prácticamente toda su totalidad, pasear por sus calles y plaza, nos retrae a otros tiempos que ya se fueron pero que sin duda alguna dejaron un grato recuerdo.

4. LUGARES DE INTERÉS Y ESPACIOS NATURALES:

En las proximidades de la comunidad Cruz del Norte existe un lugar del cual se extraía caolín para la construcción y el blanqueo de las edificaciones en tiempos jesuíticos, es este el lugar llamado Pozo del Yeso.

Existe la explotación tradicional de láminas de Mica, que son usadas principalmente en trabajos artesanales, siendo una prueba la Iglesia de San Rafael. Una de las zonas principales de donde se obtiene este elemento es la Serranía de San Diablo.

Existe un gran potencial minero para visitar como son Tantalita, Grafito, Granate, Caolín, Hierro, Mica y Yeso, además de los minerales Plomo, Cobre y Zinc, algunas de estas zonas pueden ser visitadas.

También es sumamente interesante la Serranía de San Rafael, y Santa Bárbara por haber sido el lugar

donde sucedieron los hechos históricos de Warnes y Cañoto. A diez kilómetros del pueblo sobre la carretera hacia San José hay un lugar que se llama Santa Bárbara y sobre unas planchas de lajas de piedra se encuentran grabadas las fechas de la famosa Batalla de Santa Bárbara, es este un famoso recuerdo para los Rafaeleños de su participación en la lucha por la independencia.

Áreas Forestales de San Rafael:



Es bueno conocer que en esta parte de la Chiquitania esta el Divisorium Aquarum, donde parte de las agua corre hacia el río Paraguay o Cuenca de la Plata y el resto a la cuenca Amazónica. En el territorio municipal de San Rafael existe una gran variedad de flora y fauna que pertenece al Bosque seco Chiquitano de tierras bajas. Este Bosque la componen especies que pierden sus hojas en la época seca. Entre las especies representativas que confieren la fisonomía a este bosque se encuentran ejemplares arbóreos

como: Verdolago, Soto, Cuchi, Cuta blanca, Curupaú, Momoqui, Toborocho, Jichituriqui rojo, roble, morado, soto, cuchi, cuta blanca, toco, tajibo negro, también arbustos como cari-cari, coca de monte, etc. La vegetación de este dosel forestal posee ejemplares que alcanzan hasta los 18 metros de altura. Durante 30 años se han cortado alrededor de 500 mil postes de cuchi (12 a 15 m.) para el tendido eléctrico. Dentro de su fauna nos encontramos con 281 especies de vertebrados, pudiendo elevarse el número de especies potenciales a 650, considerando la ubicación geográfica y la diversidad de las regiones aledañas. Entre los mamíferos que se pueden mencionar son el Pejichi, Corechi, Perico, el Manechi negro, Mono Martín, Borocho, Perrito de Monte, zorro, Oso Bandera, Lobito de río, Jaguar, Puma, Anta, Tropero, Taitetú, Ciervo de los pantanos, Urina, Jochi pintado, Capiguara, entre otros. Señalar que la Londra, y el Solitario son dos especies que se encuentran en peligro de extinción.



Tapir (Anta)



La zona contiene aves propias del bosque chiquitano como la aurora, trepa tronco, lorita, tucán; En el pantanal encontramos: pato, víbora, cuajo, garza, Tapacaré, caracolero, Chuuvi Curichero, Gallareta, Patito Punpún y el Cardenal. Además de elementos de origen amazónico como el picaflores, Guajojó, Martín Pescador, y el Tojo.



Tucán

En el municipio de San Rafael se tienen registradas hasta la fecha alrededor de 132 especies de aves, se ha calculado que puedan vivir en el área del municipio alrededor de 360 aves distintas.

Se encuentran registradas especies importantes como el Caimán o Yacare, la peta negra, la Boa constrictor y el Peni. Especies estas, que junto a la culebra se encuentran en distintas categorías de protección dentro del Libro Rojo de Vertebrados de Bolivia.

Los ríos, lagunas y atajados del municipio presentan una gran diversidad de peces, siendo

importante la presencia de dos cuencas hidrográficas, como la del Plata y la del Amazonas. En total se registraron 83 especies de peces, faltando más estudios en la zona. En los ríos de la cuenca amazónica tenemos peces de tamaño pequeño que habitan arroyos y curichis, siendo los más representativos las sardinas y el pez zapato.

Entre las especies que se pueden encontrar en los ríos y lagunas de la cuenca del plata podemos mencionar para la zona de las serranías y penillanuras a: Pez Zapato, Sardina, Coridoras, Sábalo, Boga, venton, piraña, paleta, bagre, pacuvera, torito, lambarí, yayú etc.

5. FESTEJOS:

1 de Enero: bailes típicos.

Febrero-Marzo: carnaval (corsos, bailes típicos), fecha movable.

26 de febrero: Celebración de la Fundación de Santa Cruz de la Sierra.

Abril: Semana Santa (procesiones, bailes típicos).

25 de Abril al 10 Mayo: Festival internacional de Música, Renacentista y Barroca Americana. Misiones de Chiquitos. Fecha movable bianual.

1 de Mayo: San José y Día del Trabajo.

3 de Mayo: Fiesta de la Cruz.

13 de Mayo: Virgen de Fátima.

Mayo-Junio: Corpus Cristi, fecha movable.



13 de Junio: San Antonio.
24 de Junio: San Juan Bautista.
16 de Julio: Virgen del Carmen.
6 de Agosto: Fiestas Cívicas fundación de Bolivia.
15 de Agosto: Asunta.
24 de Septiembre: Día de Santa Cruz (desfiles) efemérides departamental.
24 de Octubre: fiesta patronal de San Rafael.
1-2 de Noviembre: Todos los Santos (procesión con danzas).
8 de Diciembre: Purísima (Fiesta Cotoca).
24-25 Diciembre: Navidad.

6. INDICE DE SERVICIOS:

Gobierno Municipal: Plaza Principal teléfono: 9624020.
Hospital de San Rafael de Velasco: Calle Sucre teléfono: 9624011.
Cotas
Surtidor
Hotel Paradita
Hotel Lorena
Hotel San Rafael
Pensión Pairaca
Pensión Mercedita



Restaurante Marielita
Restaurante Juno
Discoteca Quimer
Discoteca la Roca

7. POSIBLES RUTAS:

El municipio de San Rafael, se encuentra en una fase Experimental del turismo por lo desconocido de esta zona, por lo tanto; esto se convierte para el visitante en un atractivo que se suma a la aventura de conocer la zona. Por lo tanto no se descabellado pensar en organizar de forma privada, excursiones concertadas con los lugareños que son los que nos pueden facilitar todos los servicios dada la simpatía y la amabilidad de la que son poseedores todos los habitantes de esta zona.





GASTRONOMÍA

PATASCA

SOPAS

LOCRO CARRETERO

Ingredientes:

2 Kg de carne seca. (Charque)
1 Kg de arroz criollo.
2 plátanos verdes
2 cebollas medianas.
1 cuchara de manteca de chanco.
Cebollita en hoja.
Sal a gusto.

Preparación:

Picar el charque en pedacitos pequeños, cortar los plátanos en tiras pequeñas, freír la cebolla en la manteca, picar la cebolla en hojas. Si se quiere negrusco agregue los plátanos en agua fría. Haga hervir el charque antes de agregar el plátano verde, luego agregue el arroz, la cebolla frita y sal al gusto. Momentos antes de bajarlo del fuego agregue la cebolla en hoja. Se sirve caliente.

Nota: Para el tapeque se freía la manteca de chanco con cebolla, pimentón, urucú y cebolla en hoja que se llevaba en una botella de vidrio que se calentaba junto al fuego y sacar la cucharada para el locro.

Fuente: Carlos Roca. J.

1/2 kilo de maíz blando amarillo
1 cabeza de chanco
Comino, pimienta y sal a gusto.
Cebolla verde.

COMIDAS

PICADITO DE YUCA

Ingredientes:

- de yuca.

2 cebollas medianas
2 dientes de ajo
1 cucharilla de condimento
1 Kg. de carne blanda
1 cucharada de manteca o aceite
Sal a gusto.

Preparación:

Picar la carne en cuadros pequeños, picar la cebolla, el ajo, echar a freír todo en una olla, condimentar a gusto, freír toda la mezcla a juego lento.

Pelar la yuca picar en cuadros pequeños, una vez que la mezcla

de la carne, cebolla y sus complementos estén fritos aumentar el agua que sea necesario, dejar hervir un rato y poner la bolsita con urucú para darle color, poner sal a gusto finalmente echar la yuca picada hasta que todo este cocido y el picadito salga con un poco de jugo, retirar del fuego y



servir a la mesa.
Para 8 personas.

Fuente: Teresa Prada.

JIGOTE DE CARNE SECA

Ingredientes:

- kilo de carne seca
- 2 ó 3 papas
- 3 huevos
- taza de arvejas
- 1 plátano maduro
- 1 cebolla
- cucharadita de pimienta
- 1 tomate
- 1 ó 2 cucharadas de aceite
- aceitunas negras o uvas pasas
- un poco de caldo
- sal al gusto

Preparación:

Lave bien la carne tratando de quitarle toda la salazón. Ponga en una olla y haga cocer. Igualmente haga cocer las papas, huevos, arvejas y plátano.

Cuando la carne esté cocida, muélala o córtela en trozos pequeños: que quede bien finita. Los demás ingredientes que ha cocido córtelos en trozos pequeños. Ponga en una sartén aceite con cebolla, el pimentón y el tomate picados; lleve al fuego y agregue la carne picada; haga freír hasta que la carne esté dorada. Sazone con sal, si es necesario y pimienta. Finalmente, agregue los demás

ingredientes que previamente ha picado.
Si desea que el jigote sea jugoso, añada caldo, aunque es aconsejable prescindir de éste.

HORNEADOS

MASACO DE QUESO - SONSO

Ingredientes:

- 2 yucas
- 2 cucharadas de manteca de cerdo o mantequilla
- kilo de queso
- sal al gusto

Preparación:

Haga cocer las yucas hasta que estén blandas. Seguidamente muélalas en tacú (mortero) o máquina. Amase las yucas molidas con la manteca y el queso; sazónelas con sal.

Divida la masa en dos; extienda cada porción con las manos hasta formar el sonso.

Coloque en la hornilla una sartén o una plancha con un poco de mantequilla o manteca; cuando ésta esté caliente haga cocinar los sonsos por los dos lados hasta que estén dorados. Sírvasse caliente.
(horneado)

Cuñapé

Ingredientes:

- libras de quesillo o queso fresco



3 libras de almidón
4 Huevos
Sal al gusto
Anís si se desea
Agua o leche necesaria para formar la masa

Preparación

Deshaga el quesillo y añada el almidón y los demás ingredientes hasta formar una masa muy blanda.
Forme los cuñapes con la forma deseada, y hornee a temperatura moderada.

BEBIDAS

SOMÓ refresco

Ingredientes:

10 litros de agua
1 kilo de maíz frangollo especial para somó
• kilo de harina de maíz
Clavo de olor
Canela en barritas

Preparación:

Haga remojar el frangollo. Ponga el agua en un recipiente grande al fuego y haga hervir. Cuando el agua esté hirviendo, agregue el maíz con el clavo y la canela. Deje hervir hasta que el maíz ablande. Diluya la harina con un poco de agua fría. Añada el agua a la olla y deje hervir batiendo constantemente para que no se pegue.

GUARIFLÉ -- LECHE DE TIGRE bebida

Ingredientes:

- L de leche
- L de agua

1 palito de canela
2 clavos de olor
1 vaso de alcohol o singani

Preparación:

Ponga en una cacerola la leche y el agua y llévela fuego. Agregue la canela y el clavo de olor. Haga hervir. Quite del fuego y deje enfriar. Agregue el alcohol o singani. Sírvasse frío.

SUCUMBÉ bebida

Ingredientes:

6 tazas de leche
2 huevos
1 barrita o rama de canela
Singani al gusto
Azúcar al huevo

Preparación:

Ponga a hervir la leche con la canela y el azúcar.
Por separado bata los huevos. Baje la leche del fuego y batiendo con un molinillo agregue los huevos el singani. Se sirve espumoso y se puede acompañar con bizcochuelos.



BIBLIOGRAFÍA:

- 1 Hermosa Virreina, Walter. Tribus Selvícolas y Misiones Jesuíticas, y Franciscanas. 1986.
- 2 Un canto a la Madre de Dios.
- 3 Torno, Leandro. La Región de Mojos-Chiquitos y su primitiva colonización. Fuente el sistema comunalista indiano en la región comunera de Mojos-Chiquitos.
- 4 Querejazu, Pedro. Las Misiones Jesuíticas de Chiquitos ; 1995.
- 5 Pinto Caranzana, Hugo. Estudio de Diagnóstico de Situación, Proyecto de producción y comercialización de Artesanías de la Provincia Velasco.
- 6 González Urgel, Juan Fco.; Padilla Osinaga, Paz. Bitácora Cruceña, 1ª ED. Sierena Color, Santa Cruz- Bolivia, 2001.
- 7 Honorable Alcaldía de San Ignacio de Velasco, C.E.A.S.E. (Centro de Estudios Para la Acción Socio Económica), Plan de Desarrollo Municipal Sostenible 2001-2005, volumen I
- 8 Honorable Alcaldía de San Ignacio de Velasco, Diagnostico Municipal Consolidado, s.n.t. San Ignacio de Velasco, 2004.
- 9 Oficina de Turismo de San Miguel de Velasco.
- 10 Honorable Alcaldía de San Rafael De Velasco, Plan de Desarrollo Municipal, (2003-2005).
- 11 Honorable Alcaldía de San Rafael De Velasco, Plan Municipal de Ordenamiento Territorial.
- 12 Plan Misiones, Cooperación Española, Sede San Ignacio de Velasco.



EPÍLOGO

En abril del año 2002, se realizó desde Diputación de Córdoba, la primera visita institucional a Bolivia.

A raíz de aquel primer viaje, se inició todo un proceso de trabajo que continúa hasta el día de hoy y uno de los frutos del mismo ha sido la publicación de esta guía.

Creo que no hay mejor forma de apoyar a un país, que darlo a conocer, para acercar su realidad a otros y en ese acercamiento buscar la forma de colaboración posible para hacer que la gente, nuestra gente, pueda vivir tranquila, en libertad y de forma digna.

Bolivia es un país de fuertes contrastes, que enamora no sólo por su entorno sino sobre todo por su gente.

Es verdad que esta guía sólo puede acercarlos a lo primero, pero con ello pretendemos haber despertado su curiosidad lo suficiente para querer ir a conocerlo y conseguir con ello lo segundo.

Sin duda la Provincia de Velasco es uno de los lugares más hermosos, incluye parte de la Ruta de las Misiones Jesuíticas y tres municipios con los que Córdoba mantiene una vinculación especial a través de un hermanamiento con



una de las mancomunidades de su provincia, la Mancomunidad del Valle del Guadiato.

Hemos querido que la presencia de la Provincia de Córdoba en esta provincia boliviana no sea solamente institucional, sino también humana, la posibilidad de que chicos y chicas de nuestra provincia puedan aprender y a la vez aportar a esta colaboración entre ambos países, es una realidad a través del programa de voluntariado de la oficina de cooperación internacional de la Diputación, una de cuyas mejores manifestaciones tiene usted ahora en sus manos.



Jaime, nacido en un municipio de la provincia de Córdoba, durante seis meses estuvo colaborando con la Coordinadora Interinstitucional de la Provincia de Velasco en apoyo al trabajo realizado con CEPAD desde Diputación. Esta guía es su recompensa a ese esfuerzo conjunto.

Esperamos que como ya hicieron Jaime y otros compañeros/as antes de él, el programa de voluntariado siga manteniendo viva esta relación de colaboración estrecha con Bolivia, que dejó de ser únicamente profesional para convertirse en humana, algo que sin duda hará que se perpetúe en el tiempo.

José Antonio Albañir Albalá
Diputado-Delegado de
Cooperación al Desarrollo
Diputación de Córdoba.



Agradecimientos

Se agradece la contribución de los gobiernos municipales de San Ignacio, San Miguel, San Rafael, La Coordinadora Interinstitucional de la Provincia Velasco, la Mancomunidad de Municipios de la Chiquitanía, el Centro Boliviano de Filantropía (CEBOFIL), al Servicio Alemán de Cooperación Social DED, la Diputación Provincial de Córdoba y a todas las instituciones, organizaciones y personas que han colaborado para la elaboración de la presente guía.

