



**PANES CEFIM, EL GUSTO DE CADA DÍA,
LOS VENDEMOS EN LA FERIA TAMBO 2015**
COMPRE PAN, COMA BUEN PAN, VIVIRÁ BIEN...



Stand M1 - 2do piso., Campo Ferial
Chuquiago MARKA de Següencoma
Del 16 al 18 de octubre, gran encuentro
gastronómico de Bolivia

Miraflores, avenida Saavedra No 1936
entre Villalobos y Díaz Romero
Telfs: 222 0008 – 224 8021
www.instituto-cefim.com
Email: info@instituto-cefim.com



Éxito en la participación del Instituto Técnico CEFIM de La Paz, Bolivia, con la presentación de once tipos de panes y un postre fusión "Mishki del Oriente" en la feria gastronómica más grande del país, Tambo 2015, que se realizó este fin de semana

Con la venta de toda la producción, 2.400 unidades de panes, que se logró obtener en cuatro días, el Consejo de Dirección, las chefs, alumnas y personal del Instituto Técnico CEFIM celebraron su primera presentación en "Tambo 2015, diversidad y tendencias", considerado un visibilizador de la gastronomía regional y de las identidades locales.

<http://www.miga.org.bo>

El afiche de promoción "Coma buen pan, vivirá bien..."

El pasado domingo 18 se dio cierre en el campo ferial de Chuquiago Marka de La Paz a la última edición de la feria "Tambo, diversidad y tendencias", que dio la oportunidad a los visitantes para disfrutar de los sabores y sensaciones que provoca la gastronomía boliviana y también para los profesionales de la cocina, quienes a través de charlas magistrales, en Tambo Simposio, pudieron conocer más sobre los productos nativos, y aprendieron las nuevas tendencias y recetas de la comida fusión a través de demostraciones de cocina en vivo.



Once tipos de panes, 2.400 unidades, todo vendido...

aguardiente fragancioso de uva, típico boliviano, el singani. Este se elabora a partir de la destilación de vino de la uva moscatel de Alejandría.

La chef del CEFIM Andrea Delma Ramírez, por ejemplo, presentó su postre "Mishki del Oriente", auspiciado por una de las empresas más antiguas de Bolivia, con cien años, Industrias Venado Kris, una receta de comida fusión elaborada por el Instituto Técnico CEFIM, que tiene como ingrediente principal a un tubérculo dulce, andino, muy rico en calcio, fósforo, hierro y carbohidratos, la oca, (oxalis tuberosa); dos frutas de la región tropical, la guayaba (Psidium) y el achachairú (Garcinia Humilis), además del



Vanessa Marca, la chef jefa (de rojo) después de la primera jornada de producción, posa agotada

pan negro con 10 variedades de cereales y otros. “El público paceño quedó encantado y compró...”.

En el caso de la producción de pan y bajo el lema de promoción “Coma buen pan, vivirá bien”, la chef del CEFIM, Vanessa Marca, quien dirigió la operación durante cuatro días, explicó que se optó por el pan “sencillamente porque es más fácil”.

“Nada fue típicamente boliviano”, explicó, pues, la innovación que trajo el CEFIM a la feria fue mostrar una serie de panes que son novedosos para el público de Bolivia, como por ejemplo las trenzas rellenas, el *streusel* vienés, los bollos dulces con relleno de dulce de leche, el



Alumna del CEFIM después de haber terminado de producir, aguarda al público...

Al respecto, la directora del instituto, Elizabeth Wilde, resaltó que una vez más, CEFIM sorprendió al público por su calidad, cuidado en los detalles, delicadeza en el trato, atención a las personas. “Ha sido una gran oportunidad de crecimiento y contactos”, dijo. “Nos hemos relacionado con muchas empresas para colocación laboral, pasantías, además de chefs que han ofrecido su apoyo, empresas que han prometido sus productos”, por lo que, comentó, tenemos buenos augurios para el próximo año...