

trendsetter

SOCIEDAD | INNOVACIÓN | SOSTENIBILIDAD | NEGOCIOS | ECONOMÍA NARANJA

AÑO 4 | Nro. 47

LPZ | CBBA | SC

AGO 2026



:: portada

Quintaesencia y ConverSabor 2026

**BOLIVIA DA UN PASO HISTÓRICO PARA
CONSOLIDARSE COMO EL PRÓXIMO GRAN
DESTINO GASTRONÓMICO DEL MUNDO**

en esta edición ::

SE REUNIERON LOS MEJORES CHEFS DE BOLIVIA

junto a referentes internacionales,
academia, sector público y empresas
privadas, consolidando una visión de
país que posiciona a la gastronomía
como un motor turístico, de
desarrollo económico e identidad



María Elizabeth Soliz CBN



Andrea Moscoso y María José Grasnier



Juan Pablo Badani



Micaela Molina y Cata Roth



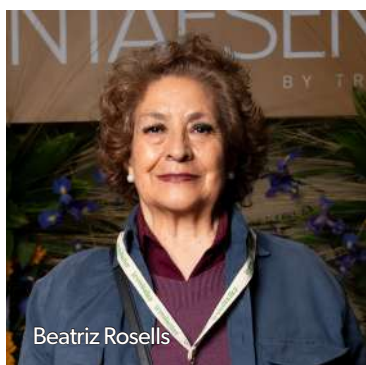
Trigidia Jiménez

FERMENTACIÓN, BIODIVERSIDAD, SOSTENIBILIDAD, CAMBIO CLIMÁTICO, PROPIEDAD INTELECTUAL, FINANCIAMIENTO, SEGUROS, HOSPITALIDAD Y MARKETING GASTRONÓMICO

CONVERSABOR 2026



Fernando Catalán, Jairo Michel, Camila Urioste, Valentina Arteaga y Kenzo Hirose

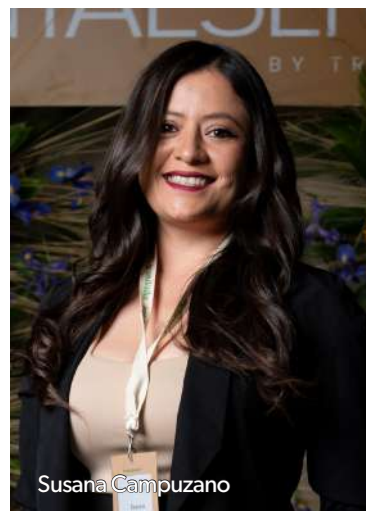


Beatriz Rosells



Alejandro Chamorro y Pía Salazar

Quintaesencia & Conversabor 2026 reunieron a los mejores chefs del país, referentes internacionales, academia, sector público y empresas privadas, consolidando una visión de país que posiciona a la gastronomía como un motor de turismo, desarrollo económico e identidad.



Susana Campuzano



XX



Inés España, Marcela Aráuz, Carlos Miranda y Sukko Stach

El 31 de julio, CONVERSABOR reunió a cientos de estudiantes, chefs, emprendedores y profesionales en una jornada de formación donde más de 25 expertos nacionales e internacionales compartieron conocimientos sobre innovación, inteligencia artificial aplicada a la gastronomía, fermentación, biodiversidad, sostenibilidad, cambio climático, propiedad intelectual, acceso a financiamiento, seguros, hospitalidad y marketing gastronómico.



Ana Cárdenas



Sandra Nisttahusz, Ericka Rojas y Resio Tárraga



Jaime Barbas



Coral Ayrooa

Este año Conversabor se llevó a cabo en el Campo Ferial Chuquiago Marka que cuenta con el Auditorio Illimani en el bloque verde con capacidad para más de 800 personas. El lanzamiento se realizó en el patio del ex Ministerio de Culturas y contó con la presencia de la viceministra de Gastronomía. El viernes 31 las palabras de inauguración estuvieron a cargo de la viceministra de Educación Superior, Ana Cárdenas, quien manifestó el compromiso del sector público con la formación gastronómica y la importancia de contar con profesionales que formen parte de esta nueva generación que está llevando el nombre de Bolivia en alto a nivel internacional.



Alvaro Ruiz, Emiliana Condori y Marsia Taha

INAUGURACIÓN		
18:00 - 18:30	Mónica Tufiño, Claudia Cárdenas y Alejandro Chamorro	Exposición de Gastronomía
18:30 - 19:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
EXPOSICIONES MAÑANA		
09:00 - 10:00	María Solís	Exposición de Gastronomía
10:00 - 11:00	María Solís	Exposición de Gastronomía
11:00 - 12:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
12:00 - 13:00	Mónica Tufiño y Claudia Cárdenas	Exposición de Gastronomía
13:00 - 14:00	Mónica Tufiño	Exposición de Gastronomía
14:00 - 15:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
15:00 - 16:00	Mónica Tufiño	Exposición de Gastronomía
16:00 - 17:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
17:00 - 18:00	Mónica Tufiño	Exposición de Gastronomía
18:00 - 19:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
PANEL 1		
09:00 - 10:00	Carmela Urioste	Exposición de Gastronomía
10:00 - 11:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
11:00 - 12:00	Mónica Tufiño	Exposición de Gastronomía
12:00 - 13:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
13:00 - 14:00	Mónica Tufiño	Exposición de Gastronomía
14:00 - 15:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
15:00 - 16:00	Mónica Tufiño	Exposición de Gastronomía
16:00 - 17:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
17:00 - 18:00	Mónica Tufiño	Exposición de Gastronomía
18:00 - 19:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
PANEL 2		
09:00 - 10:00	Carmela Urioste	Exposición de Gastronomía
10:00 - 11:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
11:00 - 12:00	Mónica Tufiño	Exposición de Gastronomía
12:00 - 13:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
13:00 - 14:00	Mónica Tufiño	Exposición de Gastronomía
14:00 - 15:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
15:00 - 16:00	Mónica Tufiño	Exposición de Gastronomía
16:00 - 17:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
17:00 - 18:00	Mónica Tufiño	Exposición de Gastronomía
18:00 - 19:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
PANEL 3		
09:00 - 10:00	Carmela Urioste	Exposición de Gastronomía
10:00 - 11:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
11:00 - 12:00	Mónica Tufiño	Exposición de Gastronomía
12:00 - 13:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
13:00 - 14:00	Mónica Tufiño	Exposición de Gastronomía
14:00 - 15:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
15:00 - 16:00	Mónica Tufiño	Exposición de Gastronomía
16:00 - 17:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
17:00 - 18:00	Mónica Tufiño	Exposición de Gastronomía
18:00 - 19:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
PANEL 4		
09:00 - 10:00	Carmela Urioste	Exposición de Gastronomía
10:00 - 11:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
11:00 - 12:00	Mónica Tufiño	Exposición de Gastronomía
12:00 - 13:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
13:00 - 14:00	Mónica Tufiño	Exposición de Gastronomía
14:00 - 15:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
15:00 - 16:00	Mónica Tufiño	Exposición de Gastronomía
16:00 - 17:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
17:00 - 18:00	Mónica Tufiño	Exposición de Gastronomía
18:00 - 19:00	Ana Cárdenas	Exposición de Gastronomía
CLAUSURA		
18:00 - 19:00	Mónica Tufiño, Claudia Cárdenas y Alejandro Chamorro	Exposición de Gastronomía

La gastronomía boliviana dejó de ser únicamente una expresión cultural para consolidarse como una estrategia de desarrollo. Esa fue la principal conclusión que dejó la segunda edición de QUINTAESENCIA & CONVERSABOR 2026, una plataforma que durante dos días reunió a los principales protagonistas del ecosistema gastronómico nacional e internacional con un objetivo común: demostrar que Bolivia tiene todo el potencial para convertirse en uno de los grandes destinos gastronómicos del mundo.

Organizado por Trendsetter Bolivia, bajo la dirección de Claudia Cárdenas y Alejandro Prudencio, y con la curaduría de Marsia Taha, reconocida como la Mejor Chef Femenina de Latinoamérica 2024, el encuentro logró articular por primera vez a chefs, productores, emprendedores, universidades, empresas privadas, organismos internacionales y sector público (en los 3 niveles de Gobierno), alrededor de una visión compartida para el futuro de la gastronomía boliviana. La iniciativa partió de una premisa clara: Bolivia posee una de las despensas más biodiversas del planeta, una identidad culinaria única y una generación de cocineros que hoy recibe reconocimiento internacional. El desafío ya no consiste en demostrar el talento de su cocina, sino en transformarlo en una industria capaz de generar turismo, inversión, empleo y desarrollo económico para el país.



Organizadores y equipo de voluntarios de UNIFRANZ



XX



Widen Abastador



Ana Valeria Escobar



Mauricio Peñarrieta



Cao Rodríguez



Sebastián Giménez, XX y Mauricio López



Marko Bonifaz



Nicole Szucs



Mariela Soliz

KOMUNA DEL BENI FUE EL GANADOR EN LA CATEGORÍA DE EMERGENTES
PRESENTANDO LA RECETA “CAMBA MUERTO” CON UNA INNOVADORA VERSIÓN

Bolivia: destino gastronómico del mundo

El 1 de agosto, se llevó a cabo la segunda versión QUINTA ESENCIA convirtiéndose a Le Dôme en el escenario donde la alta cocina boliviana mostró su mejor versión. Los principales restaurantes del país compartieron una experiencia culinaria inédita junto a dos de las figuras más influyentes de la gastronomía latinoamericana: los ecuatorianos Alejandro Chamorro, ganador del Estrella Damm Chefs' Choice Award 2025, y Pía Salazar, reconocida como la Mejor Chef Pastelera del Mundo, ambos fundadores de Nuema, considerado el mejor restaurante del Ecuador y uno de los diez mejores de América Latina.

La experiencia reunió a referentes nacionales como Arami, Gustu, Phayawi, Ancestral, Ali Pacha, La Rufina, Manq'a, Casa Charo de Samaipata, Raffiné e Inés España, junto a una nueva generación de cocineros representada por Elementos, Ayluri, La Garita, Mestizo, Sacha Yuntas, Duman, Fuego, La Boliviana, Lemuria y Juan Pablo Gallardo, además de Komuna, como restaurante emergente ganador reflejando el extraordinario momento creativo que vive la cocina boliviana actualmente.

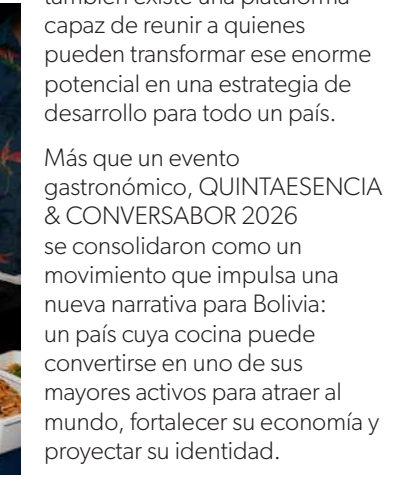
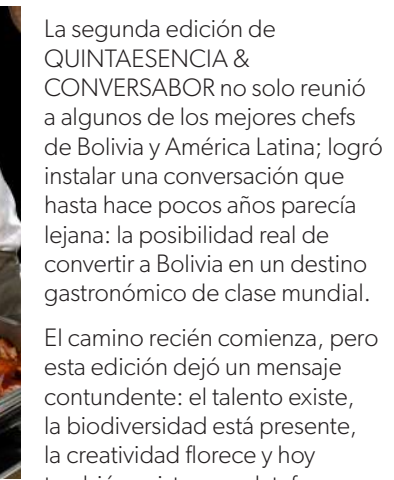
Uno de los mayores logros de esta segunda edición fue demostrar que el desarrollo gastronómico solo es posible mediante la colaboración entre distintos sectores. La plataforma contó con el respaldo de los tres niveles de Gobierno a través del Viceministerio de Gastronomía, Municipio Paceño y Gobernación de La Paz, fue presentada por HUARI, además de Banco FIE, Alianza Seguros, VITA, Entel, BOA, PPO Indacochea, Bolivian Culinary Center de UNIFRANZ, Le Dôme, La Cascada, Delizia, Hotel MET y Swisscontact, consolidando una alianza público-privada que apuesta por proyectar internacionalmente la gastronomía boliviana.



BOLIVIA DIO UN PASO HISTÓRICO PARA CONSOLIDARSE COMO EL PRÓXIMO GRAN DESTINO GASTRONÓMICO DE LATINOAMÉRICA Y EL MUNDO

Este camino recién comienza...

A lo largo de ambas jornadas quedó claro que la gastronomía trasciende la cocina. Es biodiversidad, agricultura, turismo, investigación, innovación, cultura, emprendimiento, identidad y desarrollo territorial. Cuando estos actores trabajan de manera articulada, la gastronomía se convierte en una poderosa herramienta para fortalecer la economía y construir una marca país.



La segunda edición de QUINTAESENCIA & CONVERSABOR no solo reunió a algunos de los mejores chefs de Bolivia y América Latina; logró instalar una conversación que hasta hace pocos años parecía lejana: la posibilidad real de convertir a Bolivia en un destino gastronómico de clase mundial.

El camino recién comienza, pero esta edición dejó un mensaje contundente: el talento existe, la biodiversidad está presente, la creatividad florece y hoy también existe una plataforma capaz de reunir a quienes pueden transformar ese enorme potencial en una estrategia de desarrollo para todo un país.

Más que un evento gastronómico, QUINTAESENCIA & CONVERSABOR 2026 se consolidaron como un movimiento que impulsa una nueva narrativa para Bolivia: un país cuya cocina puede convertirse en uno de sus mayores activos para atraer al mundo, fortalecer su economía y proyectar su identidad.





QUINTAESENCIA

BY TRENDSETTER