

TARIJA

Índice general

- INTRODUCCIÓN..... 425
- ZONAS DE ALTURA..... 428
- PRODUCCIÓN DE AJO EN LA ZONA DE SAN JUAN DEL ORO 430
- VALLE CENTRAL..... 432
- VIÑEDOS CASA REAL 434
- GRANJA PORCINA “COPACABANA” 438
- ACTIVIDAD LECHERA..... 440
- CENTROS EXPERIMENTALES EN TARIJA..... 444
- EROSIÓN 446
- REPRESA “SAN JACINTO” 448
- LAS FLORES 450
- BERMEJO 452
- EL CHAÇO TARIJEÑO 454
- ESTACIÓN EXPERIMENTAL..... 456
- “EL ALGARROBAL” EN YACUIBA 456
- PESCA..... 458
- ACTIVIDAD PESQUERA DE LOS MATAÇOS 460
- GANADERÍA..... 462
- PLATOS TÍPICOS DE TARIJA 464
- VINOS Y SINGANIS..... 465

INTRODUCCIÓN

Tarija es un departamento con climas diversos. La zona central, donde se encuentra ubicada la ciudad capital, es un valle con clima templado y agradable, donde atraviesan arroyos y ríos cristalinos como el Guadalquivir. Los árboles frutales, los molles, álamos y una variedad de vistosas y alegres flores complementan el ambiente. El departamento posee, también, zonas cálidas con mucha vegetación, especialmente en el sur del país. Casi a la mitad del trayecto, entre la ciudad y el chaco, está ubicado Entre Ríos, una zona verde y productiva. En estas tierras la producción de maíz, maní y trigo es excelente; también se producen verduras de calidad.

Por la zona de Bermejo, frontera con Argentina, se trabaja activamente en la agricultura, en especial la producción de caña de azúcar que da bastante movimiento económico. El sector oeste del departamento es más alto, tiene un clima entre templado a frío. En estas tierras se produce papa y cebolla y, en algunos lugares, se siembra ajo para su exportación.

La producción agrícola se realiza en las diferentes regiones. En la zona de los valles, la producción de frutales es de gran calidad: durazno, ciruelo, higo y, sobre todo, la uva tienen gran prestigio a nivel nacional por su delicioso sabor. En las diferentes provincias existen campos aptos para la explotación ganadera: bovinos, porcinos, caprinos, ovinos y aves se crían con buenos resultados.

El chaco es una región muy calurosa, en los meses de diciembre y enero llega hasta los 44°C a la sombra. Posee una rica fauna donde habitan jaguares, tigrecillos, pumas, ciervos, urinas, reptiles y víboras. En el desierto chaqueño el ganado caprino se habitúa a trepar los árboles y extraer los frutos y las hojas para alimentarse. Las vacas ramonean y se alimentan de las hojas de los árboles. El río Pilcomayo, que atraviesa por el chaco, es rico en peces y de éste se alimenta mucha gente. La producción de soya, maní y maíz son una de las principales actividades de los agricultores.

En los meses de febrero y marzo, el valle central de Tarija ofrece a sus habitantes y visitantes un clima templado y agradable. Por estas fechas se festeja el carnaval, que es una fiesta grande e importante del departamento. En esta oportunidad el tarijeño muestra y comparte su gracia, ingenio y alegría. En el chaco, donde el clima es más caliente, la gente es extrovertida y bromista, les gusta el vino y bailar al ritmo de la chacarera. Tarija es un departamento diverso con grandes tierras óptimas para trabajar en la agricultura y en la ganadería.

Los claveles son una de las flores que adornan la vestimenta de la chapaca tarijeña.

BOLIVIA AGROPECUARIA

«La Tarija Productiva»

Cultivos de caña de azúcar en Bermejo.



ZONAS DE ALTURA

En las zonas frías, Tarija produce papa, quinua, oca, maíz, trigo, cebada, ajo, papalisa, duraznos, manzanas, ciruelas y damascos, principalmente.



En las zonas más altas, los campesinos se dedican a la crianza y el cuidado de llamas.



PRODUCCIÓN DE AJO EN LA ZONA DE SAN JUAN DEL ORO

En Tarija, se trabaja en las provincias Méndez y Avilés, con el objeto de incentivar a los campesinos a producir productos alternativos a los tradicionales, entre los más importantes está la producción de ajo. Este producto tiene una interesante rentabilidad, superior a otras verduras y hortalizas que se siembran tradicionalmente en la región.



Cosecha de ajo colorado.

El ajo es cultivado en las diferentes regiones de nuestro país, especialmente en las zonas altiplánicas y en los valles. En la mayoría de los casos, es un cultivo casero, familiar y en pequeñas superficies de tierra que no llegan a una hectárea productiva. El clima adecuado para la producción de ajo es el que tiene una temperatura promedio de 15 a 18°C y una altura por encima los 2000 msnm. La producción de ajo necesita de muchas horas de luz y frío.

Ajo



Actualmente, el ajo tiene un buen mercado internacional. Por eso, en el departamento de Tarija se lo produce en el ámbito comercial. En las riveras del río San Juan del Oro, se ha expandido notablemente la producción; aprovechando las aguas de este río que vienen de las zonas altas de Tupiza, se realiza el riego en los terrenos productivos. Estas aguas tienen muchos minerales y, en épocas de riada, acarrean bastante oro aluvial y la gente se dedica a



Camión cargado de ajo.

explotarlo para obtener algunos gramos y una entrada económica extra para la familia. De ahí, proviene el nombre del río.

Lo importante es que con este cultivo se genera fuentes de trabajo en la zona. El ajo es una planta anual, que se cultiva en los meses invernales. Es muy exigente en agua durante su desarrollo, pero también es muy delicada al exceso de humedad. La variedad con la que se trabaja es el ajo colorado de origen argentino. Las semillas fueron traídas desde Mendoza, Argentina, y esta variedad se adapta perfectamente a la zona; incluso tiene mejores características que el ajo original y es considerado de excelencia por su sabor, textura y color.

Los meses destinados a la siembra del ajo son abril y mayo. El periodo de crecimiento en esta zona es de 6 meses. La cosecha la realizan unas 20 personas. Las mujeres hacen amarros y los clasifican por tamaño para ser puestos al oreo en el campo durante 2 días. También, los niños ayudan y trabajan en esta actividad y ganan algo de dinero. Posteriormente, los amarros son trasladados en camión a los caballetes que sirven como secaderos. Éstos están cubiertos con un techo de polietileno para protegerlos de la lluvia. Una vez que el ajo está seco, el follaje verde es puesto en la parte superior; es decir, con la cabeza abajo, para darle mejor aroma y calidad al producto. El tiempo aproximado de secado es de 20 a 80 días, de acuerdo al porcentaje de humedad que debe disminuir hasta un 60%. Carrizales e Iscayachi son otros de los lugares importantes para esta producción. En estas zonas se trabaja en superficies mayores a 50 hectáreas.

La gente del lugar se encuentra optimista, ya que la producción en la zona es verdaderamente un éxito; sin embargo, no dejan de preocuparse porque en años anteriores el mercado para sus productos ha fallado, comenta Jesús Jiménez, secretario general de la comunidad. En estas tierras se produce muchas hortalizas. La zanahoria es cotizada y es trasladada y comercializada en los mercados de la ciudad de La Paz; lechuga, repollo, nabo y rabanitos se comercializan en los mercados de Tarija y Tupiza; el trigo y el maíz también son cultivados en estas zonas, pero su producción y su rentabilidad, según los agricultores, no justifica el esfuerzo.

El empaque del producto se realiza en cajas de forma octogonal, con bastante ventilación y una clara etiqueta para la exportación. Cada caja tiene una capacidad de 10 kg netos de ajo. Éstas son clasificadas de acuerdo al tamaño o calibre. Los detalles se anotan en la etiqueta con la respectiva fecha de exportación. Este producto está siendo exportado con éxito a Argentina y Brasil.

VALLE CENTRAL

En los valles de clima templado, lo más destacable es el cultivo de la uva que se produce en diferentes variedades, como la Moscatel, Cavernet Saugvinon, Malbec, Merlot y otras que se utilizan para industrialización de los vinos y singanis.



Preparación de la siembra en San Mateo.

Cultivo de lechugas en Rincón Mendez.



VIÑEDOS CASA REAL

En la localidad de Santa Ana, en la provincia Cercado, trabaja la empresa “Casa Real”, que fue fundada en el año 1982. Es una zona templada con un hermoso verde de viñedos que contrasta con la aridez del lugar. Se ha trabajado intensamente y, en la actualidad, se cuenta con viñedos que han sido implantados con plantas importadas de Francia. La variedad con la que se logra un excelente singani es la Moscatel de Alejandría, uva que le da su fragancia característica a esta bebida.



Cosecha de la uva Moscatel de Alejandría para la elaboración de singani.

En la época de cosecha, aumenta la actividad en los viñedos; por eso se contrata personal extra, donde participan familias enteras.

En los meses de febrero y marzo se realiza este acontecimiento, considerado la mejor época del año: la temporada de fruta, donde la gente consigue trabajo. Lo importante es que esta empresa se convierte en una alternativa de vida para los pobladores de la región. Aparte de las 150 hectáreas de viñedos que posee la empresa, se acopia y compra la uva de los productores de la región e incluso se la trae desde zonas alejadas. De esa manera, los productores de uva del departamento ya tienen un mercado asegurado para su producción.

Uno de los grandes problemas en la zona es el agua. Por lo tanto, se han construido represas que abastecen durante todo el año a las plantaciones. Sin embargo, para el mejor aprovechamiento del agua, los viñedos cuentan con sistemas de riego por goteo.

Una vez culminado el trabajo de campo, la uva cosechada es trasladada hasta la bodega, donde se hace la recepción, el pesado y comienza otro tipo de trabajo: la elaboración de vinos y singanis. Ésta es la parte industrial y dentro de las bodegas se percibe un fuerte olor a fermentación y el ambiente es acompañado por el constante ruido de las máquinas y el choque de las botellas.

Bodegas de la empresa “Casa Real”.



Viñedos de la empresa Casa Real.

El proceso de elaboración del vino comienza con la descarga de la uva. Luego, ésta es trasladada hasta la moledora. El extracto resultante es bombeado a otro depósito para su fermentación. Se produce vino de mesa y vino tinto de excelente calidad. Con este fin, la empresa cuenta, también, con viñedos de uva negra y otros de diferentes variedades. La producción destinada para el singani se realiza exclusivamente con la uva blanca de la variedad moscatel. “Casa Real” cada vez es más importante en la economía del departamento de Tarija. Actualmente, su producción cuenta con la preferencia de los consumidores de diferentes departamentos del país. También, exporta a los mercados internacionales, donde el producto tiene una buena aceptación, asegura Luis Granier, gerente propietario de la empresa.

De acuerdo a la calidad, se diferencian tres tipos de singanis: el de etiqueta de oro que tiene una mejor calidad; el de etiqueta roja que tiene un precio menor y el de etiqueta azul que está al alcance de la población de escasos recursos. De esa manera, se trata de que todos los bolivianos conozcan y disfruten del sabor de los productos “Casa Real”, que son elaborados con pura uva.





Chaco tarijeño.



Chaco tarijeño.

Rio Guadalquivir.



GRANJA PORCINA “COPACABANA”

La granja porcina “Copacabana” se encuentra ubicada en Concepción, a 20 km de la ciudad de Tarija. El objetivo principal es producir cerdos de excelente calidad y libres de enfermedades transmisibles al humano. La comercialización está destinada a Stege, ubicado en la ciudad de La Paz. En este colorido y bonito valle se cuenta con muchos factores favorables para trabajar en este rubro. El río colinda con la propiedad; por lo tanto, se cuenta con drenaje propio, buena ventilación y, sobre todo, bastante agua.

Con una infraestructura sencilla pero organizada, la granja cuenta con chiqueros diferentes para trabajar con animales de diferentes edades. Se han importado cerdos de raza como Yorkshire, Landrace y Hamshire y se ha traído ampollas de semen desde Estados Unidos para realizar la inseminación artificial. De esta manera, se trabaja con animales mestizos que alcanzan buenos pesos en el tiempo esperado.

En la sala de maternidad se coloca a las hembras preñadas, pero antes de entrar a esta sala, los animales son bañados y desparasitados. En esta etapa los cerdos reciben una alimentación más liviana para evitar problemas digestivos. Generalmente, el parto es asistido por un trabajador encargado de la maternidad. Una vez que la cerda ha terminado con el parto, cada animal es limpiado: se desinfecta el ombligo y se cortan los colmillos. Posteriormente, los animales son pesados y registrados; generalmente, los cerditos pesan 1 kilo 600 gramos como promedio. En la granja se pretende que la parición sea lo más natural posible.

La forma de amamantamiento de los cerdos es interesante, existe un código de expresión entre la madre y las crías. En la primera etapa, la cerda llama a sus crías para que vengan y estimulen las ubres para la secreción de la leche. Una vez que la madre se siente debidamente estimulada, emite otro tipo de ronquido y es cuando el cerdito permanece tranquilo y se dedica a succionar la leche. Los cerdos sólo pueden amamantarse un lapso de dos meses como máximo. A esta edad deben ser destetados y estar listos para consumir e ingerir alimento. En la granja, los chiqueros de amamantamiento son múltiples y éstos permiten salidas independientes a los animales. De esa manera, tienen un pastoreo libre. Esto es muy importante en la infancia del cerdo, porque permite una suplementación de sales minerales, que muchas veces son deficientes en las raciones balanceadas, comenta Luis Saucedo Paz, gerente y propietario de la granja.

Los lechones permanecen con la madre hasta el día 45, después la madre entra en un régimen de alimentación especial, pues se disminuye la proteína para secar la producción de la leche. Una vez destetados, los lechones son reducidos en su movimiento, para evitar que tengan un excesivo consumo de calorías. En esta etapa se fortifica el aparato digestivo del animal y se suple las raciones con núcleos vitamínicos para que el animal tenga un buen crecimiento.

Una vez que el cerdo ha terminado la etapa de destete se lo traslada a otro chiquero que se denomina de “levante”. Allí, las raciones balanceadas están destinadas a fortalecer íntegramente el esqueleto del animal, para darle mayor resistencia y un desarrollo precoz. El objetivo es obtener 80 kilos en 180 días. Cuando los cerdos pesan 45 kilos, pasan a otra sección

Cerditos lactantes.



Cerda próxima a la parición.

denominada de “acabado”. Aquí, la ración tiene muchas más calorías para alcanzar en 60 días los kilos esperados.

En este bonito valle se siente una temperatura templada y agradable. Se produce mucho maíz y fruta de buena calidad. La localidad de Concepción es famosa por la producción de vid, pero esta empresa es un ejemplo interesante para que otros vecinos puedan imitar este trabajo y dedicarse a la porcicultura.



ACTIVIDAD LECHERA

La producción de leche en el valle central de Tarija es una actividad importante debido al clima, a la temperatura y, sobre todo, a la existencia de maíz y alfalfa de calidad. En la región se crían vacas de buen linaje productoras de leche y con producciones interesantes. Actualmente, existen diversas granjas que están trabajando en el mejoramiento genético para incrementar la producción de leche y sus derivados.

Lechería en el Valle Central de Tarija.



Heno de alfalfa para la dieta del ganado en época seca.

Ternero recién nacido.





CENTROS EXPERIMENTALES EN TARIJA

El departamento produce papa, quinua y oca; en la zona fría del oeste: maíz, trigo, cebada y una variedad de frutas, pero es particularmente importante por el cultivo de la vid. En las regiones cálidas se produce tabaco, caña de azúcar, trigo, algodón y ajo entre otros. También, tiene campos para la ganadería, sea ésta bovina, porcina, ovina, equina y caprina. El Centro Experimental "Erquis" tiene como objetivo principal realizar investigaciones agrícolas en diferentes rubros de seguridad alimentaria y la transferencia de éstas hacia los agricultores. Además, de este centro se cuenta con 4 estaciones experimentales en las diferentes eco-regiones del departamento, las cuales son:

1. El Centro Experimental "Ischayachi" se encuentra en la parte altiplánica, cuenta con tres programas de investigación que son: ganadería, leguminosas y papa.
2. El Centro Experimental "El Algarrobal", ubicado en la provincia Gran Chaco, tiene dos programas: maíz y leguminosas.
3. El Centro Experimental "El Pajonal", ubicado en la región sub andina, en la provincia O'conor.
4. El Centro Experimental "San Jacinto", ubicado en el valle central, tiene 3 programas: frutales, hortalizas y suelos.

Tarija se caracteriza por producir fruta de excelente calidad; el durazno y la uva gozan de un gran prestigio en el ámbito nacional; los ciruelos, manzanos y damascos son llevados a los diferentes mercados del país. Entre los objetivos del programa frutales está el de desarrollar la fruticultura en el área de influencia de riego de la represa San Jacinto. Debido a las condiciones ecológicas del valle central de Tarija, el desarrollo de la fruticultura es excelente, pues cuenta con variedades de alta calidad que durante más de 13 años fueron investigadas y actualmente se difunden al agricultor.

Maíz en San Lorenzo



Brócoli y coliflor.



Zanahoria.

EROSIÓN

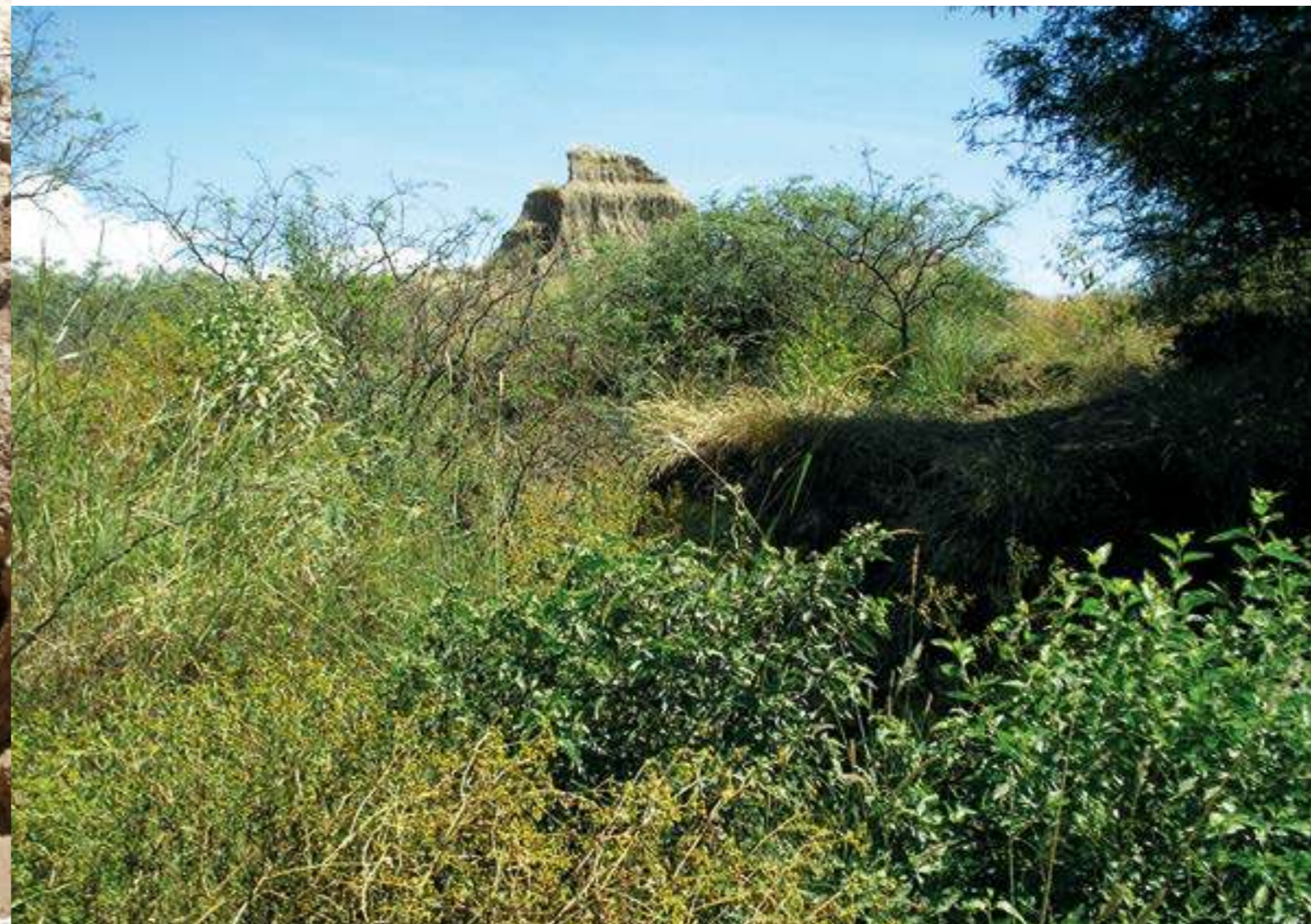
Uno de los grandes problemas que atraviesa el valle central de Tarija es la erosión de los suelos. Son muchos los lugares donde la tierra se ha secado, quebrado y erosionado. Esto debido al mal manejo y sobre todo al sobrepastoreo de algunas especies animales, como las ovejas y cabras, principalmente. Actualmente, la población en general se halla muy preocupada al ver que muchos lugares, que han sido tradicionalmente productivos, ahora se ven en la imposibilidad de seguir trabajando en la producción agrícola debido al empobrecimiento de sus suelos.

EL VALLE CENTRAL DE TARIJA ESTÁ NOTABLEMENTE AFECTADO POR LA EROSIÓN.

Existen programas para luchar contra al erosión, entre ellos está el PERT que ha cercado espacios grandes de terreno donde se protege a las variedades nativas que crecen en la zona, como el churqui y otras variedades de acacias.



Para luchar y controlar la erosión en el valle central de Tarija se están realizando extensas plantaciones de árboles como los churquis, molles, sauces y eucaliptos.



REPRESA “SAN JACINTO”

La represa “San Jacinto”, ubicada en las afueras de la ciudad de Tarija, es una obra que ha beneficiado de gran manera a los agricultores del valle central, puesto que gracias al riego de sus aguas, se han establecido cultivos importantes de vid para la industrialización de vinos y singanis; además, favorece a los agricultores, productores de hortalizas y frutales. Esta represa también cuenta con peces sembrados, como la carpa que sirve de alimento en la región y es un atractivo turístico para la zona.



Represa de San Jacinto.

Represa de San Jacinto, sus aguas favorecen al riego de la región.



LAS FLORES

Tarija es conocida como el valle de las flores; gracias a su clima y a su temperatura templada, se cultivan diferentes variedades. Las rosas, claves, jeraneos y gladiolos son los más importantes.



BERMEJO

En la zona de Bermejo se explota en forma extensiva la caña para la industrialización del azúcar; además de la producción de mangos, paltas, papayas y naranjas, principalmente.

Ésta es una zona muy rica que se encuentra en pleno desarrollo.

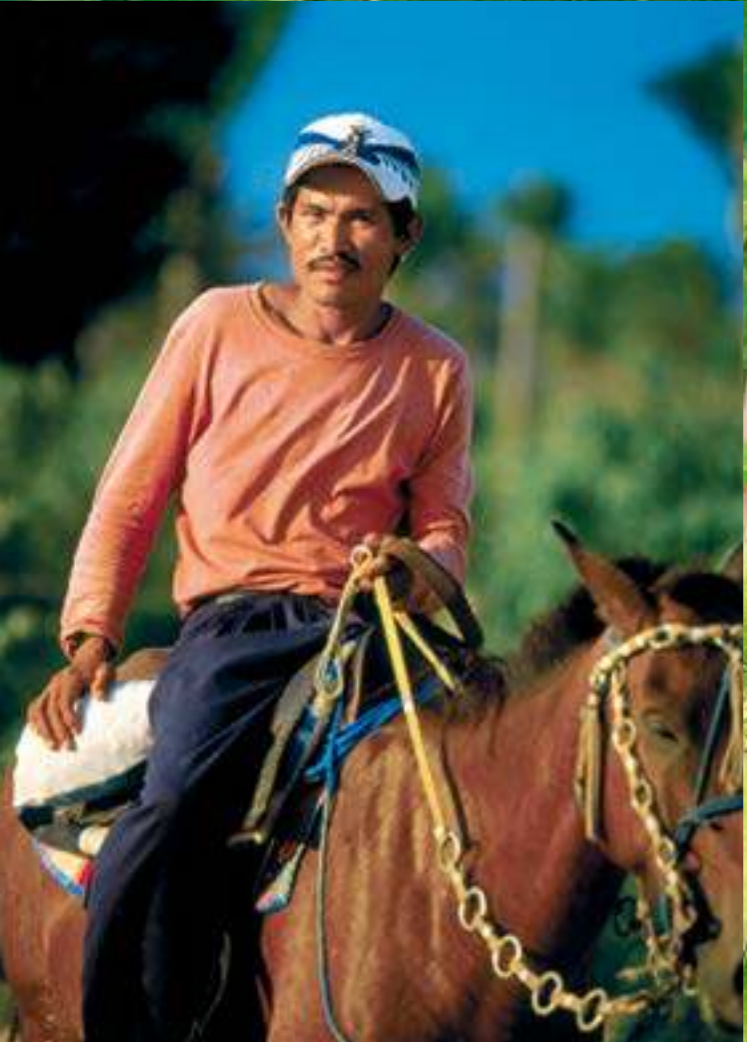


Serrania cerca de Bermejo.



EL CHACO TARIJEÑO

En las zonas calientes y secas de la provincia Gran Chaco se produce maíz, soya, girasol, trigo, maní, yuca y cítricos; además del trabajo de ganadería. Otra de las actividades importantes es la pesca que es un medio de vida para los pobladores que habitan a orillas del río Pilcomayo.



ESTACIÓN EXPERIMENTAL “EL ALGARROBAL” EN YACUIBA

La Estación Experimental “El Algarrobal” se encuentra ubicada a 26 km de la ciudad fronteriza de Yacuiba y a 290 km de la ciudad de Tarija. En este lugar se cultiva principalmente maíz, soya y maní y se estudia e investiga cuáles son las mejores variedades, para, posteriormente, extender los conocimientos y experiencias a los agricultores y productores de la provincia Gran Chaco.

Estas hermosas e inmensas tierras son óptimas para la producción agrícola. El Chaco tiene una altitud de 564 msnm y una temperatura promedio de 24°C, aunque en los meses de noviembre y diciembre la temperatura asciende a 48°C bajo sombra. Tiene características propias, el monte es bajo, no tiene mucha vegetación y es una zona arenosa. En estos lugares se trabaja básicamente produciendo dos tipos de maíz: uno es destinado para el consumo humano, el choclo, y el otro, para la elaboración de alimentos balanceados y la alimentación de los animales.

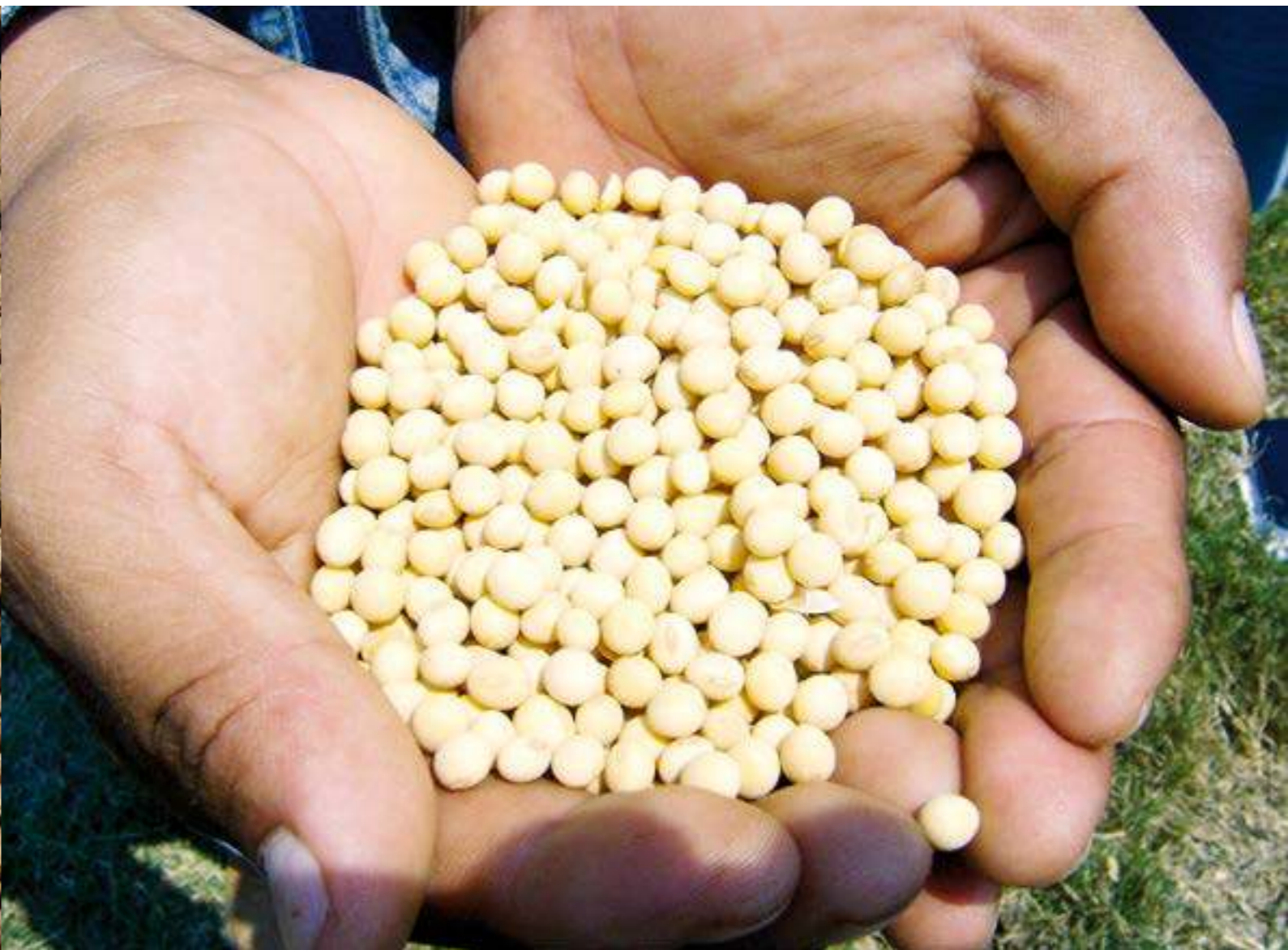
En “El Algarrobal”, se trabaja hace algunos años en la siembra continua de este producto y se ha logrado liberar algunas variedades para los diferentes usos. El maíz es un grano muy apreciado que tiene demanda en el mercado nacional e internacional y la provincia Gran Chaco tiene inmensos campos que pueden ser aprovechados para el cultivo extensivo del mismo.

El cultivo de soya es otro de los rubros de gran importancia de la región y el Chaco tiene características óptimas para su producción en forma extensiva. Se producen diferentes variedades que son sembradas en el ámbito comercial: daco, que tiene un rendimiento aproximado de 2,6 toneladas por hectárea; cristalina, que tiene un rendimiento de 2,5 toneladas por hectárea y otras con rendimientos similares.

El cultivo de maní es otro rubro que tiene buenos rendimientos; es un cultivo tradicional y es una alternativa de vida para muchos agricultores. El ciclo de crecimiento es de 140 días y su rendimiento aproximado es de 22 toneladas por hectárea. La Estación Experimental “El Algarrobal” es una muestra muy importante para los agricultores de la región, quienes obtienen semilla de calidad y asesoramiento técnico permanente. No solamente se realiza la investigación básica, sino también se muestra técnicas de producción, pero lo más importante son los resultados que ayudan y estimulan a los trabajadores y agricultores del lugar.

La producción de maíz, maní y soya son las principales actividades en la Estación “El Algarrobal”.

Grano de soya de alta calidad.



PESCA

Los sábalos y otros peces capturados en el río Pilcomayo abastecen los mercados de Bolivia. El surubí, el dorado y el bagre son las principales especies que habitan las aguas de este río.

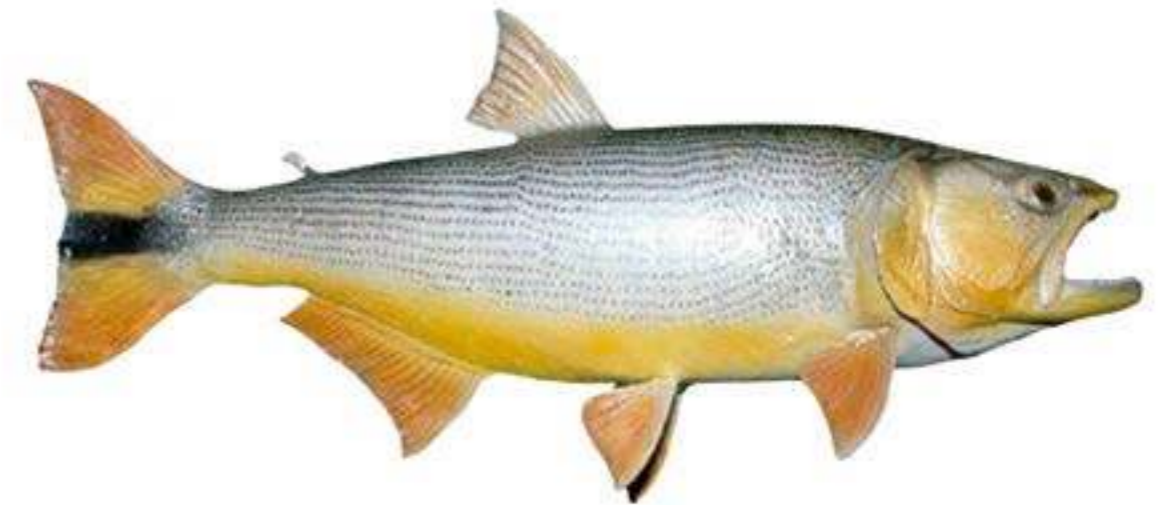


Sábalo (*Prochilodus lineatus*).

Tarija cuenta con ríos de gran importancia que son afluentes de la cuenca del Plata, muchos de ellos son de gran caudal, como el Guadalquivir que pasa por la ciudad de Tarija. El río Santa Ana, el Nogal, Salinas, Huacas, Camacho y Santa Rosa son los más importantes. El río Bermejo es el que divide la frontera con la República de la Argentina, y el gran Pilcomayo es el que corta el departamento.



Matacos pescando con trampas en el Angosto.



Dorado (*Salminus brasiliensis*).



Surubí (*Surubi fasciatum*).

ACTIVIDAD PESQUERA DE LOS MATACOS

La localidad de Villamontes, ubicada a 250 km de la ciudad de Tarija, es una de las poblaciones más importantes de la provincia Gran Chaco. Es una de las zonas más calientes de Bolivia; en los meses de diciembre y enero las temperaturas alcanzan los 44°C.

A orillas del río Pilcomayo, que es el más importante de la región, se encuentran ubicadas las tribus maticos. Estas poblaciones viven y dependen exclusivamente de la pesca. Aquí se encuentra ubicada la tribu de los Guayanec. La gente matica, por lo general, es tímida y de pocas palabras. Los pobladores hablan su propia lengua, la lengua matica, aunque la mayor parte de la gente son bilingües, pues hablan castellano. La autoridad de la Tribu es el capitán general, que es designado por ellos mismos; es la persona que los representa. Ésta es una sociedad diferente. El idioma matico los identifica y los une; cuando llegan viajeros o visitantes de otras tribus se hermanan, se colaboran, se brindan posada y comparten su alimento.

La vida de los maticos es realmente especial. Sus viviendas son utilizadas como depósito o como dormitorio de gallinas y cerdos. La gente vive afuera, en la intemperie, por las elevadas temperaturas del lugar. Sus pertenencias permanecen, generalmente, bajo la sombra de algún árbol.

En los meses invernales, extraen mayor cantidad de peces pues es la mejor temporada. Los maticos fabrican diferentes tipos de redes para la pesca. La gente es muy hábil para la fabricación de las mismas. Las mujeres, también, participan en el trabajo y ayudan en la fabricación de tejidos y bolsas.

El pescado es un producto que tiene buena comercialización y aceptación en los mercados del país. En estas tribus se encuentran muchos comerciantes, que con sus moviidades y cajones con hielo, esperan pacientes a que los maticos saquen el producto. El sábalo es el pescado de preferencia, aunque en estos ríos también se extraen surubí, dorado, bagre y bogas. Todo se compra al contado; es decir, que la comercialización del producto no es ningún inconveniente.

Sábalo frito, plato típico a orillas del Pilcomayo.



Recojo de las redes por la gente matica.

En los meses invernales, la vida para los nativos de las tribus resulta más sencilla y llevadera. En esta época, gracias a la pesca, se cuenta con una entrada económica y los maticos compran bicicletas, radiograbadoras, heladeras, televisores y otros bienes. Pero, una vez que termina la temporada de pesca apenas sacan pescado para comer. Entonces, para obtener ingresos, venden y liquidan todo lo que habían comprado a menos de la mitad del costo. Los pobladores de Villamontes y otras comunidades ya saben y conocen de esto y en esta época llegan para realizar estas transacciones comerciales. Los maticos no guardan ni ahorran.

El trabajo de la pesca es una interesante fuente de ingresos para los pobladores del lugar. Sin embargo, necesitan complementar su actividad con algunas producciones agrícolas, que servirían para mejorar su dieta alimenticia y también para poderse ay/udar económicamente en temporadas donde la pesca disminuye.

Típica vivienda de los maticos.



GANADERÍA

Todo el departamento de Tarija tiene campos ideales para el trabajo en la ganadería, especialmente para la crianza de bovinos, ovejas, aves, cerdos, caballos y sobretodo caprinos.

La mayor parte de los cueros de cabra que se industrializan y se utilizan en el país y que se exporta es proveniente de la zona del chaco tarijeño.



PLATOS TÍPICOS DE TARIJA



Arverjada.



Asado de carne chaqueña.



Ranga.



Chivitos a la cruz.



Lechón al horno.



Saice.

VINOS Y SINGANIS

La actividad vitivinícola en el departamento de Tarija es una de las más importantes, ya que genera bastante mano de obra e ingresos económicos a la región. Los vinos y singanis de Tarija son los más consumidos en el país, y actualmente algunas de las empresas productoras realizan exportaciones importantes a los Estados Unidos y Europa. Casa Real, Kolberg, Campos de Solana, Los Parrales y Rujero son algunas de las empresas más importantes.

