

Turismo, café e innovación: la fórmula chuquisaqueña frente a la crisis

Ing. Juan Pablo Álvarez Orías

Resumen

En medio de una profunda crisis económica marcada por altos índices de pobreza e inflación, Chuquisaca enfrenta retos estructurales, particularmente en el área rural. Sin embargo, emerge una estrategia de desarrollo basada en tres pilares: el café, el turismo urbano y la innovación territorial. Por un lado, el cultivo de café está ganando protagonismo mediante ensayos agronómicos en Villa Serrano, en las comunidades pertenecientes a la Serranía del Ñaño, cuyo clima es tropical subhúmedo cálido, donde se ha iniciado un proceso de adaptación de variedades de café. El análisis multivariado revela que departamentos como Santa Cruz y Cochabamba tienen rendimientos sostenidos, mientras La Paz domina en superficie y producción.

Por otro lado, el Centro Histórico de Sucre se transforma gracias a la proliferación de cafeterías con identidad chuquisaqueña, muchas ubicadas en edificios patrimoniales como San Lázaro o el Teatro Gran Mariscal, integrando cultura, sabor y turismo. Además, el acceso desigual al café instantáneo refleja una tensión entre consumo masivo y saberes locales, destacando alternativas como el café artesanal y tostado de la cebada.

El artículo concluye que el café representa un símbolo de resiliencia y desarrollo local, capaz de conectar academia, producción y cultura en una apuesta por un modelo inclusivo y sustentable, impulsado desde el territorio.

1. Introducción

En Chuquisaca, la pobreza sigue siendo un desafío estructural, especialmente en las zonas rurales. Según la Encuesta de Hogares 2021 del INE. Los principales indicadores de pobreza, muestran que la pobreza moderada es del 53,3% de la población, la pobreza extrema corresponde al 30% de la población, la desigualdad (Índice de Gini), es superior a 0,5, lo que indica una alta concentración del ingreso, lo que significa que la relación entre ingresos, el 10% más rico gana 23 veces más que el 10% más pobre.

El municipio de Sucre, a diferencia de los municipios rurales presenta mejores condiciones, aún enfrenta retos importantes, como ser acceso a servicios básicos, limitado en algunas zonas periurbanas, migración interna con jóvenes que se trasladan a otras regiones por falta de oportunidades, en cuanto se refiere al ingreso per cápita, este es inferior al promedio nacional (USD 1.563 vs. USD 2.237 en 2011).

En este contexto la inflación acumulada en Bolivia llegó al 5,95% entre enero y abril de 2025, según el más reciente boletín del Instituto Nacional de Estadística (INE). Solo en abril, el Índice de Precios al Consumidor (IPC) registró una variación positiva de 0,90% respecto a marzo, reflejando una presión inflacionaria significativa en el cuarto mes del año.

La inflación acumulada en Bolivia ha tenido un impacto directo y preocupante en la población de Sucre, especialmente en los sectores más vulnerables. Aunque el dato que mencionas corresponde al primer cuatrimestre (5,95%), la inflación acumulada ya alcanzó el 15,53% a junio de 2025, según el INE. En Sucre, la variación mensual del IPC en junio fue de 4,10%, una de las más altas del país.

Esto se refleja en un impacto en el costo de vida, los alimentos básicos como papa, cebolla, carne de pollo y carne de res han subido entre 10% y 20%, las comidas fuera del hogar también aumentaron, afectando a trabajadores informales y estudiantes, del mismo modo medicamentos y productos de higiene registraron incrementos de hasta 60% en algunos casos.

El rostro de la crisis se ve en la pérdida del poder adquisitivo; los efectos en productores y comerciantes, el encarecimiento de insumos agrícolas y transporte ha golpeado a productores rurales de Chuquisaca. Comerciantes de Sucre enfrentan menor demanda y mayor especulación en precios

Entre los factores agravantes, estuvieron los bloqueos de caminos entre mayo y junio generaron desabastecimiento y especulación, como también la falta de dólares y combustibles encareció la logística y afectó la cadena de suministro.

El presente artículo técnico de difusión surge del creciente protagonismo del café en dos ámbitos interconectados: por un lado, la progresiva alza en los precios del café instantáneo de consumo familiar; y por otro, la efervescente dinámica local reflejada en la apertura de cafeterías en la ciudad de Sucre. En respuesta a este fenómeno, se desarrolló el presente artículo con una metodología basada en el análisis de datos oficiales relacionados con el cultivo del café en Bolivia, incluyendo superficie cultivada, producción y rendimiento por departamento, con el objetivo de comprender su comportamiento territorial y productivo.

Asimismo, se examina la articulación económica del café en el ámbito turístico urbano, explorando su incidencia en la configuración de nuevas experiencias gastronómicas y en el fortalecimiento del desarrollo local.

Adicionalmente, este trabajo se enmarca en el impulso académico y productivo promovido por la Universidad Mayor, Real y Pontificia de San Francisco Xavier de Chuquisaca, mediante la Facultad de Ciencias Agrarias con la Carrera de Producción Agropecuaria de Villa Serrano, instancia en la que se vienen desarrollando ensayos agronómicos orientados a la adaptación de plantines de café. Dicho material vegetal fue traído desde la zona de Samaipata, Santa Cruz, reconocida por sus condiciones favorables para el cultivo con el objetivo de evaluar su comportamiento en ambientes agroecológicos de Chuquisaca. Esta iniciativa no solo fortalece el componente técnico del estudio, sino que también abre la posibilidad de expandir el cultivo del café hacia nuevas regiones del departamento, integrando el conocimiento académico con prácticas productivas locales.

2. Panorama agrícola

Los datos utilizados en este estudio provienen de la base estadística del Instituto Nacional de Estadística (INE) de Bolivia, específicamente de los registros anuales comprendidos entre 2013 y 2024 (INE, 2025). Esta serie temporal incluye información detallada sobre superficie cultivada, volumen de producción y rendimiento agrícola del café por departamento, lo que permite captar tendencias y dinámicas regionales a lo largo de una década. Se emplearon los datos en bruto sin agregación previa, lo que facilitó un análisis multivariado más profundo y conservó la heterogeneidad productiva en el país. Las variables fueron estandarizadas para garantizar su comparabilidad, eliminando el sesgo de escala entre indicadores como hectáreas cultivadas, kilogramos producidos y porcentajes de rendimiento.

Complementariamente, se realizó una revisión bibliográfica sobre el rendimiento del café a nivel mundial, esta fue de 3,92 toneladas por hectárea, alcanzado por Malasia en el año 2013. Este pico se logró gracias a técnicas agrícolas avanzadas, mejoramiento genético y condiciones climáticas óptimas, China ha emergido como un líder en productividad, con 3,27 toneladas/ha en 2022, impulsado por innovación tecnológica y variedades mejoradas, Vietnam también destaca, especialmente en café robusta, con rendimientos cercanos a 2 toneladas/ha. El promedio mundial se sitúa alrededor de 1 tonelada/ha, aunque varía según región y tipo de café (Organización Internacional del Café, 2025).

Estos datos muestran que los países emergentes están desafiando a los productores tradicionales como Brasil y Colombia, no tanto en volumen total, sino en eficiencia por hectárea, en América Latina, considerando fuentes estadísticas y estudios sectoriales recientes. Esta comparación permitió contextualizar los niveles de productividad boliviana frente a países líderes como Brasil, Colombia y Honduras, que concentran más del 60% de la producción mundial (Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). , 2025). A través de técnicas como el escalamiento multidimensional (MDS), se identificaron patrones territoriales de similitud y clústeres con comportamientos agrícolas comunes. El enfoque metodológico busca no solo describir la evolución del cultivo de café en Bolivia, sino también posicionarlo dentro del panorama latinoamericano, facilitando la formulación de estrategias diferenciadas de desarrollo productivo sustentadas en evidencia estadística y territorial.

El café se produce típicamente entre los 600 y los 2,000 metros sobre el nivel del mar, aunque la altitud ideal varía según la variedad del café. El café Arábica, conocido por su calidad superior, se cultiva generalmente entre los 1,000 y 2,100 metros, mientras que el Robusta puede crecer a altitudes más bajas, desde los 500 hasta los 1,200 metros (Perfect Daily Grind, 2025).

La altitud es un factor importante que influye en la calidad del café. Las altitudes más elevadas suelen resultar en granos más densos y con sabores más complejos y ácidos, debido a las temperaturas más frescas y al crecimiento más lento de las plantas, según el blog Cafés Baqué (Cafes Baques , 2025).

En general, se considera que el café de altura, especialmente el Arábica, se cultiva entre los 1,200 y 2,000 metros, donde las condiciones climáticas son más favorables para su desarrollo y la producción de granos de alta calidad, según Fratello Coffee Roaster (Fratello Coffee Roasters, 2025)

El café es un cultivo que se encuentra diseminado en 6 departamentos de Bolivia, la diferencia entre cada uno de ellos es la superficie cultivada, y como consecuencia de ello se tiene rendimientos y producción que varían.

Superficie cultivada

Con el fin de contextualizar la evolución territorial del cultivo de café en Bolivia, se presenta a continuación la información oficial sobre la superficie cultivada de este producto entre los años agrícolas 1984 y 2024. Los datos permiten visualizar el comportamiento de expansión en distintos departamentos, destacando el crecimiento sostenido en 19 municipios de Santa Cruz, más recientemente, en 10 municipios del trópico y los valles interandinos de Cochabamba. Esta información constituye una base fundamental para el análisis multivariado del rendimiento y producción del café, y para entender su potencial como eje de desarrollo económico regional.

Tabla 1

Bolivia: superficie cultivada de café, por año agrícola.

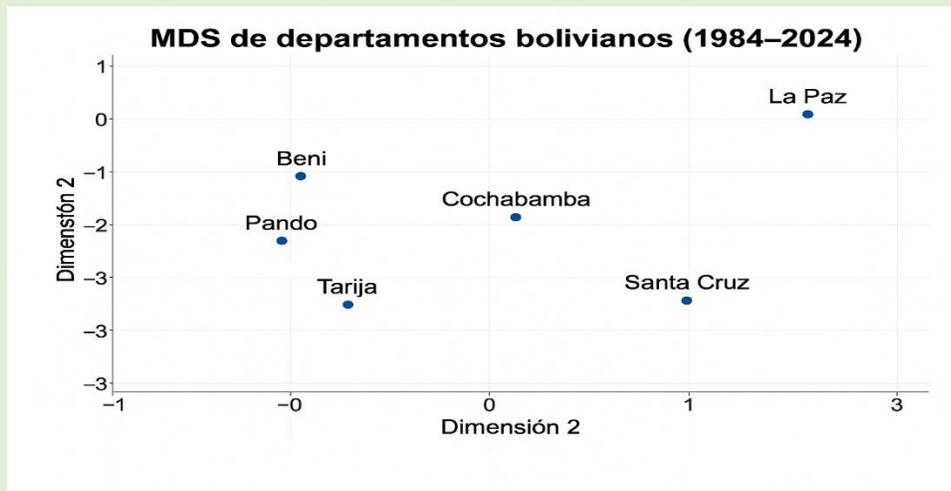
(En hectáreas)

DEPARTAMENTO	1.984	1.990	2.000	2.009	2.020	2021 ^(p)	2022 ^(p)	2023 ^(p)	2024 ^(p)
LA PAZ	18.839	18.159	19.446	20.733	24.515	24.515	24.914	24.405	24.072
SANTA CRUZ	422	390	486	584	615	612	618	617	617
BENI	151	169	188	180	188	188	188	235	195
COCHABAMBA	18	80	130	130	190	190	191	190	191
PANDO	9	14	17	21	23	23	24	29	24
TARIJA	8	9	11	13	14	14	14	14	14

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INE.

A través del análisis por escalamiento multidimensional (MDS), se identifican patrones de similitud y divergencia en la superficie cultivada de café entre los departamentos bolivianos durante el periodo 1984–2024. El posicionamiento gráfico sugiere la existencia de tres agrupamientos regionales marcados por características agronómicas.

Gráfico N° 1



El departamento de La Paz se manifiesta como un *outlier* en el espacio bidimensional, con superficies cultivadas sustancialmente superiores al resto del país. Esta singularidad sugiere un modelo productivo consolidado, con implicancias en cadenas de valor y estrategias de comercialización a gran escala.

En contraste, los departamentos de Santa Cruz, Beni y Cochabamba presentan trayectorias convergentes, evidenciando una expansión sostenida en superficie cultivada. Este grupo se

distingue por una dinámica intermedia, potencialmente vinculada a procesos de tecnificación progresiva y acceso a infraestructuras logísticas que facilitan la comercialización regional.

Finalmente, regiones como Pando y Tarija conforman un clúster emergente, caracterizado por superficies reducidas, pero con signos de estabilización reciente. En este contexto, Santa Cruz destaca como un territorio con potencial para el desarrollo de café de especialidad, cuya estrategia podría articularse en torno a la valorización de la identidad territorial, la integración con el turismo y la adopción de prácticas agroecológicas sostenibles.

Estos hallazgos refuerzan la necesidad de diseñar políticas diferenciadas que reconozcan las particularidades de cada región y promuevan modelos de desarrollo agrícola integrados con enfoques culturales, turísticos y científicos.

Rendimiento

Para complementar el análisis de la superficie cultivada, se presenta a continuación la evolución del rendimiento del café en Bolivia entre los años agrícolas 1984 y 2024. Esta información, expresada en kilogramos por hectárea, permite evaluar la eficiencia productiva del cultivo en distintos departamentos y campañas agrícolas. El rendimiento promedio nacional ha mostrado una tendencia creciente en la última década, pasando de valores cercanos a los 800 kg/ha en 2010 a más de 950 kg/ha en 2022, con estimaciones superiores para 2024. Estos datos son fundamentales para identificar zonas con mayor potencial agronómico, evaluar el impacto de prácticas de manejo y proyectar escenarios de expansión cafetalera en regiones como Chuquisaca, donde se desarrollan ensayos de adaptación varietal.

Tabla 2:

Bolivia: rendimiento de café por año agrícola, 1984 - 2024

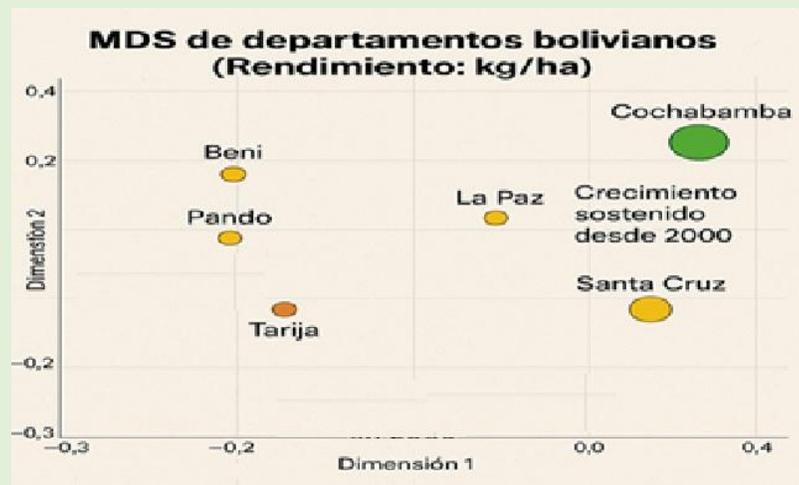
(En kilogramos por hectárea)

DEPARTAMENTO	1.984	1.990	2.000	2.009	2.020	2021 ^(p)	2022 ^(p)	2023 ^(p)	2024 ^(p)
COCHABAMBA	726	730	733	781	952	949	960	954	958
BENI	706	791	723	431	573	570	567	522	564
LA PAZ	682	613	869	857	917	921	896	928	920
PANDO	647	812	742	691	790	788	791	769	787
TARIJA	548	468	611	683	833	813	850	895	853
SANTA CRUZ	398	835	850	896	971	902	958	944	956

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INE.

El MDS plot del rendimiento de café (kg/ha) entre 1984 y 2024 por departamento en Bolivia, toma los datos de rendimiento anual por departamento y los proyecta en un plano bidimensional según su similitud histórica. Los puntos que aparecen más cerca comparten trayectorias similares en rendimiento, mientras que los alejados presentan comportamientos distintos.

Gráfico N° 2



Cochabamba y Santa Cruz: Su rendimiento fue elevado y bastante constante en los últimos años. Aparecen cerca entre sí, formando un grupo de **eficiencia alta y sostenida**.

En una zona discreta, están los departamentos de **Tarija y Pando**, también tienen cifras moderadas. con valores estables pero bajos.

Beni: Tiene una evolución **inestable** con una caída notoria en 2009, lo que lo posiciona más lejos de los demás, probablemente en un extremo del gráfico. **La Paz:** Aunque sus cifras mejoran con los años, muestra una trayectoria distinta al resto, lo que lo ubica en otra región del espacio visual.

Producción

La productividad del café en Bolivia constituye un indicador clave para evaluar la eficiencia del cultivo en relación con las condiciones agroecológicas y las prácticas de manejo utilizadas. Expresada en toneladas métricas por hectárea, esta variable permite identificar zonas con mayor potencial agronómico y contrastar el desempeño nacional frente a otros

países productores de América Latina. En la última década, Bolivia ha mostrado una mejora progresiva en sus niveles de productividad, alcanzando promedios cercanos a las 0.97 toneladas métricas por hectárea en campañas recientes, aunque aún por debajo de referentes regionales como Colombia o Brasil.

Tabla 3: Producción

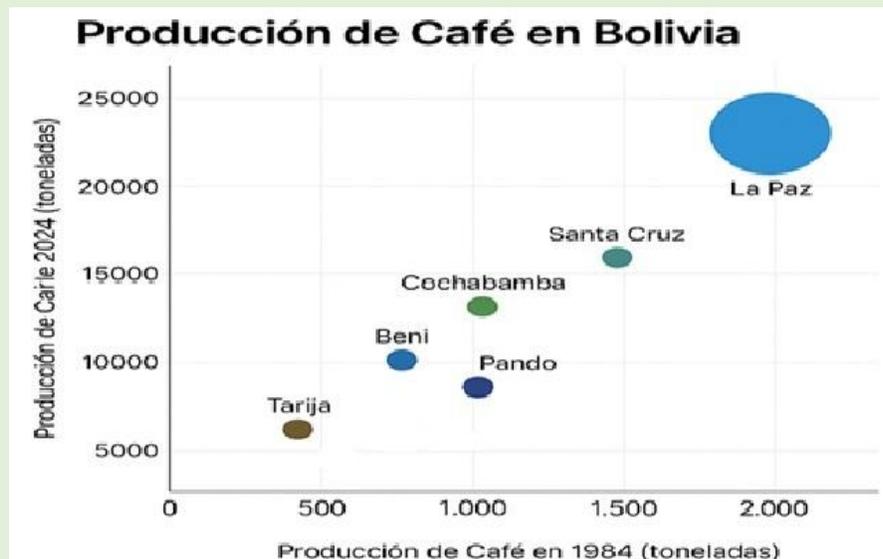
Bolivia: producción de café por año agrícola, según cultivos, 1984 – 2024 (toneladas métricas)

DEPARTAMENTO	1.984	1.990	2.000	2.009	2.020	2021 ^(p)	2022 ^(p)	2023 ^(p)	2024 ^(p)
LA PAZ	12.848	11.132	16.895	17.776	22.480	22.578	22.323	22.654	22.146
SANTA CRUZ	168	326	413	524	597	552	592	583	590
BENI	107	134	136	78	108	107	107	123	110
COCHABAMBA	13	58	95	102	181	180	183	182	183
PANDO	6	12	13	14	19	18	19	22	19
TARIJA	4	4	7	9	12	11	12	13	12

Fuente: Elaboración propia en base a datos del INE.

En el siguiente gráfico el MDS Plot (Multidimensional Scaling) nos ayudara a identificar similitudes o diferencias en patrones de producción considerando todos los años.

Gráfico N° 3



La Paz se posiciona en el extremo del gráfico, reflejando una producción alta y sostenida; su vector es largo y apunta hacia años recientes, mostrando crecimiento continuo.

Santa Cruz, se aleja de La Paz, pero con una trayectoria ascendente más modesta y estable

Cochabamba, Beni y Pando forman un grupo más compacto, con vectores cortos, lo que sugiere producción limitada pero relativamente consistente

Tarija aparece en el extremo opuesto, con vectores cortos y cercanos a los ejes, esto indica baja variabilidad y escasa producción a lo largo del tiempo

3.- Villa Serrano: el campo también cultiva innovación

Para iniciar procesos de adaptación de nuevas especies vegetales, como el café, en territorios específicos, es esencial identificar experiencias previas que hayan contribuido a su éxito o fracaso. Este tipo de análisis permite reducir la incertidumbre técnica y optimizar el manejo agronómico local. Un recurso invaluable para esta tarea es el conocimiento empírico de los agricultores. Por ejemplo, Cayo Lara Velásquez, productor de la comunidad de Monte Grande en el municipio de Villa Serrano, relata en entrevista su experiencia positiva con la introducción del café, destacando factores como el microclima, la calidad del suelo y el acompañamiento técnico comunitario (Velasquez, 2025).

La adaptabilidad como herramienta técnica en la reproducción vegetal, representa la capacidad de una especie vegetal para ajustar su fisiología, fenología y rendimiento frente a condiciones ambientales distintas a su lugar de origen (Ana Beatriz Blanco-Ariza, 2020). En contextos de reproducción y expansión agrícola, esta herramienta técnica permite:

- **Evaluación agroclimática:** Se analizan variables como temperatura, precipitación, altitud y fotoperiodo para determinar la viabilidad de reproducción en nuevas zonas (Altieri, 2002).
- **Ensayos de adaptación:** Se implementan parcelas piloto que permiten observar el comportamiento de la especie en condiciones locales, integrando indicadores agronómicos y económicos (Guillermo Detlefsen, 2012).
- **Incorporación de saberes locales:** El conocimiento empírico de los agricultores sobre su entorno es clave para complementar estudios técnicos y validar decisiones (Velasquez, 2025).
- **Técnicas de manejo agronómico ajustado:** Se desarrollan prácticas específicas para facilitar el arraigo de la especie—riego, sombra, fertilización, poda, entre otros (Heredia, 2011).

En el caso del café, por ejemplo, su adaptabilidad ha permitido su reproducción en altitudes variables, con resultados diferenciados como es el caso de los municipios de La Paz y Santa Cruz, identificado sus rendimientos en base a los datos del INE.

El método de reproducción seleccionado para el presente ensayo es el trasplante de plantines de café provenientes de Samaipata, cultivados entre los 1.300 y 1.700 metros sobre el nivel del mar. Las comunidades elegidas para la instalación de las parcelas experimentales, Pampas del Tigre, sector Agua Blanca, Cieneguilla y Potreros, pertenecientes al municipio de Villa Serrano presentan condiciones agroecológicas favorables para evaluar el comportamiento de las variedades Geisha, Pacamara (híbrido brasilero) y Cepa Tres El establecimiento de los cultivos fue en marzo de 2025, lográndose participación activa de estudiantes y docentes de la Carrera de Producción Agropecuaria.

"El posicionamiento de los departamentos en el plano MDS evidencia la diversidad técnico-productiva del café en Bolivia. Chuquisaca, al ubicarse en proximidad con regiones cafetaleras, puede iniciar una asimilación acelerada de buenas prácticas agrícolas. Este hallazgo respalda su potencial como destino de innovación territorial e integración agroecológica en el marco del desarrollo regional."

4. Turismo - las cafeterías como motores del desarrollo local

Sucre está viviendo una transformación silenciosa pero poderosa, y las cafeterías se han convertido en verdaderos motores del desarrollo económico local, especialmente en el contexto del turismo cultural y patrimonial.

El Centro Histórico de Sucre, corazón patrimonial y cultural de Bolivia, alberga una vibrante diversidad de servicios gastronómicos que reflejan tanto la tradición local como la creciente influencia del turismo. En los últimos años, la proliferación de cafeterías, restaurantes y heladerías ha delineado un nuevo paisaje urbano donde la comida no solo es consumo, sino experiencia, identidad y motor de desarrollo.

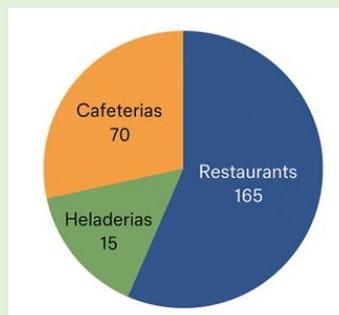
El presente estudio se desarrolló con el objetivo de caracterizar la oferta gastronómica del Centro Histórico de Sucre, a partir de datos levantados en 34 calles representativas de este distrito urbano. La selección de las calles se basó en su relevancia patrimonial, turística y comercial, abarcando zonas con alto tránsito peatonal y presencia de servicios vinculados al turismo cultural.

Para la recolección de información se empleó la técnica de observación directa, realizada entre los meses de mayo y junio, recorriendo físicamente cada calle para identificar y registrar cafeterías, restaurantes y heladerías operativas. Esta técnica permitió captar datos actualizados y contextualizados, incluyendo aquellos negocios que no figuran en registros digitales o directorios comerciales.

La observación se centró en aspectos cuantitativos (número de establecimientos por tipo) y geográficos (ubicación por calle), sin distinguir por tamaño, categoría o tipo de cocina, con el fin de elaborar una visión panorámica del ecosistema gastronómico del casco histórico. Posteriormente, los datos fueron organizados y analizados mediante gráficos comparativos y mapas temáticos que permiten visualizar patrones de concentración y dispersión.

Gráfico N° 4

Establecimientos en el Centro Histórico de Sucre



Este informe analiza la distribución espacial y cuantitativa de 250 establecimientos registrados, 70 cafeterías, 165 restaurantes y 15 heladerías, a lo largo de 33 calles del casco histórico. A través de la visualización del siguiente mapa temático, se busca entender cómo estos servicios se vinculan con los circuitos turísticos, la dinámica comercial local y las oportunidades de crecimiento sostenible en el sector.



Zonas de alta densidad: Las calles con mayor acumulación de puntos pueden definirse como “corredores gastronómicos”, útiles para el diseño de rutas turísticas o eventos culinarios.

Vacíos de oferta: Áreas con escasa o nula presencia de estos negocios podrían representar oportunidades para nuevos emprendimientos.

Relación con patrimonio: La cercanía de negocios a sitios patrimoniales podría analizarse para evaluar impactos positivos o riesgos de saturación turística.

Si bien las cafeterías, representan solo el 28% de los establecimientos gastronómicos registrados en el Centro Histórico de Sucre, las cafeterías destacan como espacios multifuncionales que combinan consumo, encuentro, cultura y experiencia turística. Su distribución aunque menor en número respecto a restaurantes revela un patrón emergente de especialización urbana, concentrándose en calles como Calvo, Arenales y Av. Hernando Siles, que también son nodos de alto tránsito peatonal y valor patrimonial.

La ciudad es testigo de que existe un impulso joven, ya que muchos de estos espacios son gestionados por emprendedores locales que apuestan por el café de especialidad y la identidad chuquisaqueña, estableciendo gran parte de ellos en construcciones de la época

coloniales y de principios de la república, cabe destacar en este contexto las cafeterías se han instalado en espacios religiosos e históricos también.

- **Recuperación de espacios patrimoniales con usos gastronómicos y culturales.**

Algunas cafeterías están ubicadas en casas patrimoniales, lo que las convierte en puntos de encuentro entre la historia, la arquitectura y el sabor. Entre las edificaciones que albergan estos espacios se encuentra la Iglesia de San Lázaro, considerada la primera edificación religiosa del país. Su construcción data del siglo XVI, aproximadamente en el año 1544, durante la época colonial española.

Otra construcción destacada es la Iglesia de San Francisco, erigida en 1581 sobre una capilla anterior. En su interior se encuentra la emblemática Campana de la Libertad, que tocó a rebato durante el Primer Grito Libertario de América del Sur, el 25 de mayo de 1809.

Finalmente, el templo de San Miguel, fundado en 1612 por sacerdotes jesuitas, forma parte del Manzano Jesuítico, un conjunto arquitectónico de gran trascendencia nacional. En su entorno se encuentran la Casa de la Libertad y la Universidad de San Francisco Xavier, instituciones clave en la historia boliviana.

Asimismo, el Teatro Gran Mariscal de Ayacucho alberga una cafetería en sus pasillos interiores, ofreciendo un espacio donde convergen la cultura y la gastronomía. Justo enfrente se encuentra La Fayette, un ambiente exclusivo que realza la imponente infraestructura del teatro y complementa su propuesta artística.

El turismo, como afirma Molina Saucedo (2022), es un acto de reconocimiento de nuestros territorios vinculado a la autoestima. Poner en valor aquello que queremos compartir refleja la importancia que le otorgamos, porque lo consideramos valioso.

5. Acceso al café instantáneo: una reflexión sobre consumo y desigualdad

En el marco del consumo cotidiano, el café instantáneo en sus variantes liofilizado y soluble, comercializado principalmente por marcas importadas ha dejado de ser una alternativa práctica, volviéndose poco accesible para muchas familias. El elevado costo del café liofilizado, valorado por su proceso de conservación, junto con el precio variable del café soluble, limitan su adquisición en sectores vulnerables y de ingresos medios.

Frente a esta realidad, numerosas personas han optado por formas tradicionales de consumo, como el café filtrado artesanal, el café pasado en olla o incluso el uso de sucedáneos como el tostado de la cebada. Esta tendencia revela no solo una estrategia de adaptación económica, sino también una defensa activa de saberes culinarios locales que resisten la estandarización del mercado y la creciente subida de precios.

Por todo ello, los ensayos desarrollados en Villa Serrano abren una luz de esperanza para los pobladores de Sucre y Chuquisaca, al plantear la posibilidad de consolidar una producción local de café. Gracias a las características del territorio, esta producción podría alcanzar altos estándares de calidad. La Facultad de Ciencias Agrarias, con recursos propios, ha iniciado investigaciones que, a través de estos ensayos, demuestran que incluso las crisis pueden convertirse en catalizadoras de nuevas actividades productivas.

6. Conclusiones

El modelo local de reactivación económica, impulsado por el esfuerzo ciudadano, se basa en el valor patrimonial de las edificaciones de la ciudad de Sucre. Este modelo integra productos emblemáticos como el café de altura, generando una armonía entre tradición, territorio y sostenibilidad.

El café, símbolo de identidad y resiliencia frente a la crisis económica y social, proyecta internacionalmente el valor del café de altura y fortalece el turismo en la región.

Este artículo constituye una invitación a seguir construyendo desde el territorio, mediante la innovación, las alianzas estratégicas y el compromiso conjunto entre la academia y los sectores productivos, en favor de un desarrollo sostenible e inclusivo.

7. Agradecimientos

El presente artículo técnico de difusión es posible gracias a la valiosa participación de los siguientes estudiantes en el levantamiento de datos relacionado con la oferta gastronómica:

Carrera de Recursos Naturales – Ordenamiento Territorial

- Univ. Lenny Rivera V.
- Univ. Sharon Marlene Claire

Carrera de Comercio Exterior

- Univ. Pablo Ramos

El autor, **Juan Pablo Álvarez Orías**, es Ingeniero Agrónomo, docente y Director de Investigación de la Facultad de Ciencias Agrarias.

Referencias

Cafes Baques . (20 de Junio de 2025). *El Blog de Cafes Baques* . Obtenido de El Blog de Cafes Baques : <https://www.baque.com/es/blog/>

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA) . (20 de Junio de 2025). *Ciencias y Tecnologia para el Desarrollo Sostenible, CIATEC* . Obtenido de Ciencias y Tecnologia para

el Desarrollo Sostenible, CIATEC :

https://ciatej.mx/files/divulgacion/divulgacion_5a43b896c22f1.pdf

Altieri, M. A. (2002). Agroecología: la ciencia de la gestión de los recursos naturales para agricultores pobres en entornos marginales. *Science Direct*, 24.

Ana Beatriz Blanco-Ariza, e. a. (2020). Estructura organizacional como determinante competitivo en pequeñas y medianas empresas del sector alimentos . *Revistas Científicas y Humanísticas de la Universidad del Zulia*, 147.

Fratello Coffee Roasters. (2025 de Junio de 2025). *Fratello*. Obtenido de Fratello:

https://www.fratellocoffee.com/?srsltid=AfmBOorT8fZsPuHA_pqUI8ZAo0EoKN_0NHNi28dyV3lQy1Fz_qqQrAKP

Guillermo Detlefsen, e. a. (2012). *Protocolo para la instalación de parcelas permanentes de medición de la producción maderable en sistemas agroforestales de Centroamérica*. Turrialba: CATIE.

Heredia, B. . (2011). *Guía Técnica para el Cultivo del Café* . Costa Rica: Instituto del Cafe de Costa Rica .

INE. (27 de Junio de 2025). *Instituto Nacional de Estadística* . Obtenido de Instituto Nacional de Estadística : <https://www.ine.gob.bo/index.php/estadisticas-economicas/agropecuaria/>

Molina Saucedo , C. H. (2022). *Un Cafetal del Tamaño de Bolivia*. Santa Cruz: CEPAD.

Organización Internacional del Cafe . (27 de Junio de 2025). *Organización Internacional del Cafe*.

Obtenido de Organización Internacional del Cafe: <https://www.ico.org/documents/cy2013-14/icc-112-4c-consumption-asia.pdf>

Perfect Daily Grind. (20 de Junio de 2025). *Perfect Daily Grind*. Obtenido de Perfect Daily Grind:

<https://perfectdailygrind.com/es/2021/05/06/altitud-de-la-finca-como-influye-en-las-decisiones-de-produccion-de-cafe/>

Velasquez, C. L. (27 de Junio de 2025). Experiencia en el Cultivo del Cafe . (J. P. Orías, Entrevistador)