

UNIVERSIDAD MAYOR REAL Y PONTIFICIA DE  
SAN FRANCISCO XAVIER DE CHUQUISACA

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS  
Y EMPRESARIALES

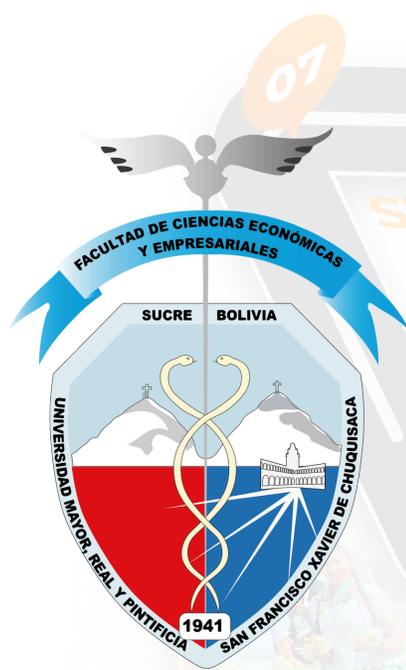


**4 SIGLOS**  
de Ciencia e Innovación

PROYECTO DE PRE FACTIBILIDAD

# LA RUTA DE LA CHICHA Y LA GASTRONOMÍA CHUQUISACAQUEÑA

MAF. Mirko Gardilcic Calvo



FEBRERO  
2024  
SUCRE - BOLIVIA

## PROYECTO DE PRE FACTIBILIDAD

# LA RUTA DE LA CHICHA Y LA GASTRONOMÍA CHUQUISAQUEÑA

MAF. Mirko Gardilcic Calvo

La Universidad Mayor, Real y Pontificia de San Francisco Xavier de Chuquisaca, en su permanente cometido por coadyuvar al desarrollo económico, social y cultural de la región, cumpliendo su rol de extensión e integración universitaria, en esta oportunidad, coincidente con los 4 siglos de su fundación y próxima a los festejos del Bicentenario de Bolivia, presenta esta propuesta que, sin ser una primacía, puede constituirse en una importante alternativa de reactivación económica, dentro la llamada “industria sin chimeneas” proclive a la nueva “Economía Naranja” que, rindió interesantes resultados en algunos países latinoamericanos. En tal sentido, se fija como objetivos del proyecto: crear una alternativa nueva para el desarrollo del turismo nacional y extranjero, rescatar las tradiciones culinarias del área rural de Chuquisaca, reactivar las actividades económicas y crear fuentes de empleo alternativo, y por último difundir nuestra cultura y diversidad etnológica.

El proyecto, se fundamenta como una consecuencia de un sin número de incitativas desarrolladas hace mucho tiempo en diversos países, bajo los denominados “circuitos o rutas turísticas”, basados en la diversidad gastronómica.

Una ruta gastronómica, se define como un producto turístico estructurado que, contribuye al mantenimiento del paisaje, la difusión de la cultura local, el disfrute culinario, el desarrollo económico y el posicionamiento del territorio. Por lo tanto, constituye un itinerario donde se pueden encontrar distintos destinos de interés turístico que, básicamente, resultan atractivos por el tipo de patrimonio gastronómico que alberga. En el recorrido se encuentran diferentes productos, servicios y actividades con los que se llevan a cabo, actividades de ocio y a modo de complemento al objetivo fundamental: la degustación de bebidas y productos alimenticios, y el conocimiento de los mismos desde un punto de vista cultural. La ruta se caracteriza por la señalización de aquellos puntos que requieren una parada, para el consumo y degustación de alimentos y bebidas, de ahí que tenga gran importancia el turismo gastronómico.

A nivel de Europa, se cuenta a Italia, Grecia, Francia y últimamente España, como los más importantes destinos que cuentan con innumerables circuitos o rutas gastronómicas. En México, derivado del nombramiento que otorgó la UNESCO a su gastronomía, se crearon 18 rutas gastronómicas, que cubren los 32 estados de la República con una longitud de 11.443 kilómetros. Dónde, la Ruta del Queso y Vino de Querétaro, es la más famosa porque permite visitar viñedos y bodegas de vino, así como queserías artesanales, en el que se puede degustar y aprender sobre la producción de quesos y vinos de la región. En nuestro País, desde hace más de una década se destaca “La ruta del vino” que, es un paseo divertido donde se conoce el proceso de producción de vino, se conoce las bodegas más famosas y se puede tomar un buen vino, en el paseo se ven lindos paisajes y el interior de las bodegas, además de adquirir productos gastronómicos y artesanías. El director del Centro Vitivinícola Tarija (Cevita), Víctor Barrientos, informó que en 2013 este rubro movió 107 millones de dólares, mientras que el turismo relacionado a la producción de uva, vino y singani generó cerca de 100 millones de bolivianos, por concepto de consumo gastronómico, alojamiento, transporte y empleo directo.

En cuanto a la “chicha de maíz”, se dice que es una bebida alcohólica elaborada a base de maíz en agua azucarada y que, de acuerdo con varios autores, cuenta con propiedades medicinales, es espirituosa y un elemento importante en las festividades indígenas de América. Cuenta la historia que, esta tradicional bebida hecha de maíz fue creada casualmente durante el gobierno del inca Túpac Yupanqui (1456 – 1461).

Una fuerte lluvia deterioró los silos que almacenaban el maíz cosechado, originando que los granos se fermenten y originen una malta que fue aprovechada.

También aporta fósforo, vitaminas del grupo B, vitamina C y betacaroteno, precursor de la vitamina A. Asimismo, destaca por su alto contenido en fibra y su equilibrio entre nutrientes y calorías. Se agrega que regula la presión arterial por su efecto hipotensor; combate el estreñimiento y posee propiedades diuréticas, antiinflamatorias, laxantes y antibacterianas.

La chicha de maíz en la zona andina, se plantea que tiene origen en Perú, Bolivia y Ecuador, su consumo tenía un sentido ceremonial, en fiestas, como símbolo de amistad, de bienvenida y como reconfortante durante trabajos forzados, en la etapa incaica se convirtió en una bebida de la clase más importante del imperio. En Bolivia, pertenece a las regiones de los valles de Cochabamba y Chuquisaca, y menor grado en Tarija y Potosí. Existen leyendas relacionadas con el origen de la chicha, interesantes para el visitante y que es importante rescatar como valor cultural.

El proyecto en cuestión, pretende rescatar las buenas experiencias logradas por emprendimientos similares ya implementados, para delinear estrategias y programar las actividades más aconsejables. Para este efecto, fue necesario hacer investigaciones a objeto de identificar las poblaciones con mayor arraigo, tradición y cultura sobre el tema de estudio. Habiéndose priorizado, las provincias Oropeza (Sucre), Yamparey (Tarabuco), Zudáñez (Zudáñez), Belisario Boeto (Villa Serrano) y Tomina (Tomina, Alacalá y Padilla), como un circuito inicial que abarca un total de ida y vuelta de 418 Kilómetros, de los cuales el 92 % corresponde a carretera asfaltada y el restante 8 % carretera de ripio y empedrado, lo que demanda un tiempo promedio de 9 horas y 53 minutos por todo el recorrido, a realizarse en dos días con un pernocte. Pudiéndose ampliar a futuro a las poblaciones de Yotala, Presto, Icla, Mojocoya, Sopachuy y El Villar.

De acuerdo a los detalles de los mapas expuestos, se propone el siguiente itinerario del viaje para el primer circuito diseñado:

## Picante de pollo criollo



## 1ra etapa

Comprenderá el trayecto de Sucre a Tarabuco (64,3 Kms, en 1 hora 28 minutos) arribando a las 9:30 a.m. para desayunar con comida tradicional (el P'hiri, Llusph'ichi, Thaqa lagua, Phisara de quinua) y un corto paseo de 30 minutos por el poblado y las ferias de artesanías nativas y de vestimenta del afamado pujllay.



Phiri de trigo

## 2da etapa

Se inicia las 10.30 a.m. y comprende el trayecto de Tarabuco a Zudáñez (42,5 kms en 47 minutos) llegando a este poblado a las 11:00, hora ideal para degustar un delicioso y típico picante de pollo criollo o ají de panza, acompañados por la particular chicha del lugar, por un lapso de 1 hora para conocer y disfrutar de la campiña y el pintoresco río.

## 3ra etapa

Involucrará el trayecto Zudañes-Tomina-Alcalá, (75,2 kms, en 1 hora 35 minutos) arribando a las 15:00 p.m. para probar la particular chicha del lugar acompañada de refrigerios propios de la zona (asado de lechón, tamales, ají de trigo) y disfrutar de paseos a caballo u otro tipo de actividades recreativas en sitios paleontológicos, por un término de unas 2 horas.



Tamales



Ají de trigo

Freído



Caldo de pollo



## 4ta etapa

Constituirá un tramo corto de Alcalá a Padilla (35,2 Kms en 53 minutos) para llegar alrededor de las 18:00, hora de la cena con una variada gastronomía que va desde el freído, los chorizos o un succulento caldo de pollo acompañados de la famosa chicha charque, para pernoctar en cómodos hostales y alojamientos.

## 5ta etapa

Después de un succulento desayuno acompañado del particular queso de cabra, o alternativamente disfrutar de un arrollado de cerdo., se estima partir a las 9:30 a.m. (26,6 kms en 47 minutos) hasta el poblado de Villa Serrano, tierra del Charango más grande del mundo y los típicos zapateos (danzas folclóricas), arribando a la hora ideal para disfrutar de una lawa uchu (sopa de harina con ají), o su inconfundible ají amarillo de gallina criolla. El atractivo pueblo, se presta para cortos paseos por sus alrededores, visitando típicas chicherías y lugares pintorescos.



Lawa Uchu



Ají de gallina



Escabeche de patitas

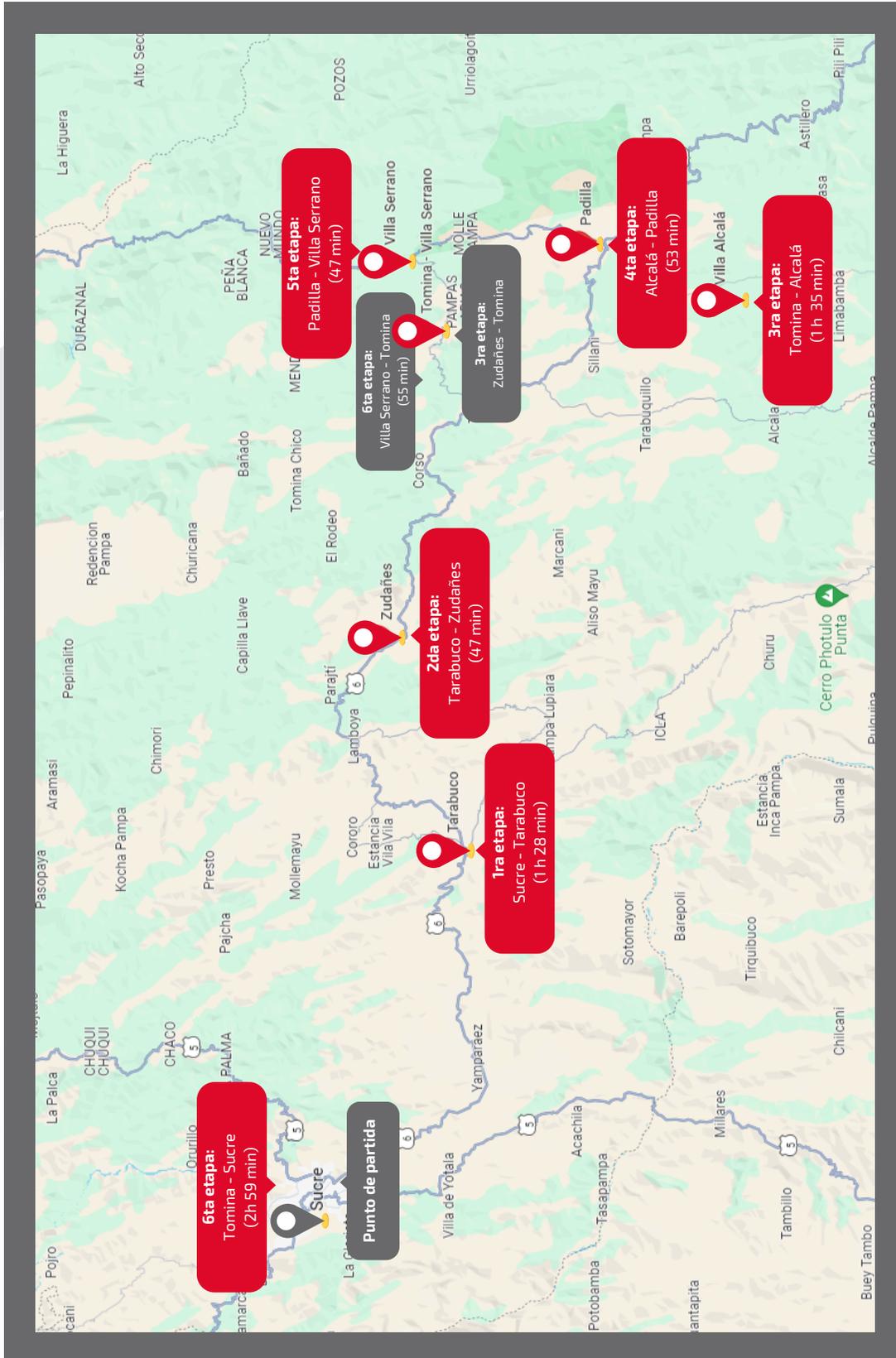


Pan K'aspa

## 6ta etapa

Se fija la partida a las 11:30 a.m. (29,9 Kms en 55 minutos) hasta la localidad de Tomina, donde se pondrá encontrar una diversa oferta de chichas a lo largo de la calle denominada "Moscú" (debido a sus banderitas rojas) y escabeche de patitas de cerdo características del lugar, pudiendo visitar las actividades agrícolas y la planta de procesamiento de especias (orégano y otros), para después de las 13.30 p.m. emprender el retorno hasta Sucre (144,3 kms en 2 horas y 59 minutos), previéndose como hora aproximada de arribo para las 16.30 p.m., con lo que concluye la "Ruta de la Chicha y la gastronomía chuquisaqueña".

Como se podrá apreciar, se oferta un recorrido multiétnico, con diversidad de costumbres y culturas propias de poblaciones ancestrales que, permitirán a los visitantes disfrutar de una variada gastronomía y degustación de la chicha que, representa la bebida emblemática de la cultura quechua asentada en estas provincias, denominadas como “Chuquisca Centro” por su ubicación geográfica. A continuación, se exponen gráficamente los recorridos aglutinados en las seis etapas.



Mapa del recorrido “La Ruta de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña”

Las características generales y peculiaridades propias de cada uno de los lugares a visitar, se describen a continuación:

## Sucre

Al ser la capital de Bolivia y el lugar del primer grito libertario de América, sin lugar a dudas, posee un pasado colonial con una variedad incalculable de lugares turísticos que, merecen un análisis específico. Su población se aproxima a los 300.000 habitantes, se caracteriza por su mentalidad instruida, conservadora y su castellano antiguo y riguroso, que rivaliza en riqueza con el castellano peninsular. Geográficamente, Sucre se sitúa a 2.750 msnm, en una cabecera de valles de clima templado y seco. En cuanto a su gastronomía, se cuenta como platos estrella al mondongo, los chorizos, la cazuela de maní, el cckocho de pollo y una variedad de platos preparados en base al ají.

Reinsertándose nuevamente el consumo de Chicha elaborada localmente, como parte de un atractivo turístico en restaurantes juveniles y de comida criolla.



Mondongo

Chorizos

Cazuela de  
maní

Cckocho de  
pollo

## Tarabuco

Es el municipio que se constituye en la capital de la provincia Yamparáez en el departamento de Chuquisaca. Es más conocido como el hogar de la cultura Yampara. El municipio tiene una superficie de 1.023 km<sup>2</sup> y cuenta con una población de 16.944 habitantes, está a una altura de 3.284 m.s.n.m. Se puede observar en el pueblo la arquitectura colonial de algunas casas y calles empedradas, pero lo que realmente caracteriza al sitio, es la presencia de varias comunidades nativas que mantienen sus costumbres y tradiciones, con sus vestimentas que son apreciadas nacional e internacionalmente en especial por la calidad de sus tejidos.

## Zudañez

Es una localidad y municipio capital de la provincia de Jaime Zudáñez, situado en el departamento de Chuquisaca al sur del país. Cuenta con una superficie de 707,7 km<sup>2</sup> y una población total de 11.362 habitantes, tiene dos pisos ecológicos, valle y cabecera de valle, con alturas desde los 1.500 hasta los 3.000 msnm. La localidad está ubicada en la zona de tránsito que comunica a las demás provincias de Chuquisaca. Tiene un clima templado y seco con una temperatura media anual de 17°C. Los habitantes casi en su totalidad son de origen quechua, aunque subsiste una fuerte presencia de la cultura yampara.

## Tomina

Es un municipio de la provincia del mismo nombre en el departamento de Chuquisaca al de sudeste del país. Tiene una superficie de 762 km<sup>2</sup> y todo el municipio cuenta con una población de 8.494 habitantes. posee áreas montañosas y colinas cubiertas con vegetación arbórea, arbustiva y herbácea, por las características topográficas del municipio, siendo utilizadas para el pastoreo, cuenta con 4 pisos agro ecológicos: altura, temporal, valle y fondo de valle; cada tipo de suelo, clima, altura y vegetación, está en función de la topografía que tiene la sección municipal; contando con grandes atractivos turísticos y culturales para la población en general.

## Alcalá

El territorio del municipio está constituido por serranías, colinas y pequeñas llanuras, con una topografía muy accidentada y con rangos altitudinales que oscilan entre los 1.900 y 2.500 m s. n. m. Tiene un clima templado y seco de alta montaña, con mayor aridez a partir del quiebre subandino hacia la llanura chaqueña. Los pobladores utilizan la abundante flora como forraje y las especies arbustivas como fuente de energía para la cocción de los alimentos, preciándose de poseer caballos de buena estirpe. Por lo general, son hábiles artesanos en el trabajo de la madera, con la que fabrican herramientas de trabajo y también utilizan en la construcción de viviendas.

## Padilla

Es la primera sección de la provincia Tomina. Limita al norte con la provincia Belisario Boeto, al suroeste con el municipio Villa de Alcalá y al noroeste con el municipio Tomina. Está conformada por un centro poblado y 59 comunidades que se agrupan en nueve distritos, alcanzando una población de aproximadamente 21.000 personas en 2017. Su capital de sección está a 187 km. de la ciudad de Sucre y se comunica a través de la carretera troncal con acceso permanente, con buenas condiciones de transitabilidad y mantenimiento. Su topografía es variada y está compuesta por colinas de forma irregular, con relieves bastante abruptos y quebradas. Los principales ríos que atraviesan al Municipio son el río Azero que sirve de límite con la provincia Luis Calvo, el río Mojotorillo y el río Pescado. Los habitantes son de origen quechua. La organización social es el sindicato agrario, además de asociaciones de productores y clubes de madres.

## Villa Serrano

Se encuentra en la provincia Belisario Boeto del departamento de Chuquisaca. Está conformado por un centro poblado y 48 comunidades que se agrupan en seis distritos, alcanzando una población de aproximadamente 11.700 personas en 2020. Se caracteriza por su riqueza folklórica, en la que destaca el “zapateo” de Villa Serrano, creado por el músico y charanguista boliviano Mauro Núñez en su afán de difundir el arte y la cultura de este pueblo, con alrededor de cuarenta pasos diferentes. También alberga a la “Tierra del charango más grande”, Villa Serrano, en honor al instrumento fabricado y cultivado tradicionalmente, ahora fortalecido por la construcción e inscripción de su gigantesco charango en el libro “Guinnes de Records Mundiales”.

De manera preliminar, se propone una programación del circuito turístico de forma quincenal (2 veces al mes) concurrente con fines de semana, y de forma extraordinaria en fechas coincidentes con festejos de aniversarios o fiestas patronales de cada lugar, a objeto de aprovechar actividades folclóricas, culturales y deportivas (navidad de Villa Serrano y Zudañez en diciembre, corridas de toros de Tomina en enero, carnaval de Padilla en febrero marzo, Pujllay de Tarabuco una semana después de carnaval, etc.) que podrán ser técnicamente identificadas y establecidas profundizando el proyecto a nivel de estudio final.



Carnaval de Padilla

Zapateo de Villa Serrano



Pujllay de Tarabuco

Chuntuquis de Zudañez

Corridos de toros de Tomina

Cabalgatas de Alcalá

# ESTRUCTURA Y ORGANIZACIÓN

El sustento del proyecto, gira en función de un compromiso y participación interinstitucional y social, pues los beneficios esperados, redundarán de forma redistributiva para todo el departamento de Chuquisaca. En tal sentido, se pasa a proponer una estructura organizativa que, involucra la participación de diversas instancias, estableciendo roles, facultades y responsabilidades.

## • Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca

Además de ser la gestora e impulsora del proyecto, a través de sus Carreras de Ingeniería Comercial, Turismo y Gerencia y Administración Pública, podrá llevar a cabo el estudio de la propuesta a nivel de diseño final con la capacitación necesaria. Comprometiendo para la operativa del proyecto, el uso instalaciones y la participación de recursos humanos disponibles, en cada una de sus sedes académicas en el área rural (Padilla, Villa Serrano, etc.) contribuyendo en actividades administrativas y de coordinación.

## • AGAMDCH

La Asociación de Gobiernos Autónomos Municipales de Chuquisaca al ser la instancia que representa a los municipios de Chuquisaca, en su rol de capacitación y asesoramiento para inversiones vinculadas al desarrollo de los municipios, deberá asumir la correlación general y supervisión entre los Gobiernos Municipales de las siete localidades involucradas.

## • GAMS

El Gobierno Municipal de Sucre bajo el liderazgo del Gobierno Municipal de Sucre que, posee los recursos humanos e infraestructura logística apropiada, mediante la Dirección Municipal de Turismo del GAMS, será posible coordinar y gestionar la operativa del proyecto, referente a la planificación, organización, dirección y control del funcionamiento del mismo, como un servicio adicional al turismo cultural.

## • GAMCH

Los Gobiernos Municipales serán responsables de organizar en cada uno de los demás municipios involucrados, la disponibilidad de un ambiente con mobiliario adecuado para unos 30 comensales (en los mercados municipales disponibles, o en algunos casos en las propias sedes del gobierno) y la programación y compromisos con las proveedoras de comidas, bebidas y alojamiento. Además de disponer de un funcionario municipal, para dar la bienvenida y guiar paseos por los lugares de interés turístico, durante la estadía de 2 horas en cada población, de acuerdo a cronograma establecido.

## • GAD-CHU

El Gobierno Departamental en el ámbito de sus competencias, podrá coadyuvar en este tipo de actividades de interés para la comunidad del departamento, a través de sus Secretarías de Cultura y Turismo y Secretaría de Desarrollo Productivo y Economía Plural, que cuentan con personal y presupuestos acordados para el efecto.

## • Comité del Bicentenario

Podrá participar de este proyecto, mediante la promoción y difusión del material de prensa, mediante los medios de comunicación y redes sociales contratadas, asumiendo como parte del programa de festejos del Bicentenario de Bolivia.

## • **Sindicatos de transporte interprovincial**

Será necesario llegar a acuerdos y compromisos institucionales, para proveer el servicio de transporte en condiciones óptimas y seguras en función a los requerimientos programados a través de las instancias responsables del GAMS.

## • **Operadoras y Agencias de Turismo**

En función del interés comercial que demuestren, podrán constituirse en el vínculo de promoción y ventas en coordinación con el GAMS, a efectos de diversificar y complementar sus actuales paquetes turísticos con esta nueva oferta denominada “turismo gourmet”.

Resulta obvio recalcar, que en función del compromiso y aportes institucionales que se logren, podrá hacerse realidad y crecer este emprendimiento que, en definitiva, beneficia a toda la colectividad del departamento, posibilitando que las autoridades encargadas de velar por el desarrollo regional, cumplan efectivamente su labor dentro del área de sus competencias.

A continuación, se expone un diagrama organizativo que resume los roles y las tareas asignadas para cada participante de la estructura diseñada, sin limitar de ninguna manera la incorporación de nuevos actores (ONGs, organizaciones filantrópicas, gremios privados, etc.) que, voluntariamente se puedan adherir a este esfuerzo por Chuquisaca.

### **1.- Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca**

Llevar el estudio a nivel de diseño final  
Participar en la capacitación y asesoramiento

### **2.- AGAMDECH**

Asesoramiento en inversión y financiamiento  
Relacionamiento y supervisión general

### **3.- GAMS**

Asumir la ejecución y coordinación general del proyecto  
Administrar la operativa y el funcionamiento

### **4.- Gobiernos Municipales**

Prover de un ambiente inmobiliario de comedor  
Dotar de un funcionario municipal

### **5.- Gobierno Departamental de Chuquisaca**

Coadyuvar con asistencia y presupuesto institucional

### **6.- Comité del Bicentenario**

Colaborar con la promoción y difusión del proyecto

### **7.- Sindicatos de Transporte Interprovincial**

Prestar el servicio de transporte adecuado

### **8.- Operadoras y Agencias de Turismo**

Promover y comercializar los paquetes turísticos

# PRESUPUESTOS

A efectos de disponer de parámetros financieros orientativos, se presentan presupuestos de inversiones y gastos operativos que, cuantifican los costos para 30 participantes por circuito turístico.

Costos de Inversión	Cantidad (Unds.)	Costo total (Bs.)	Fuente de Financiamiento
Estudios y publicaciones	GI.	4.000,00	UMRPSFXCH
Mobiliario para comedor	6x30 personas	42.400,00	GAMS, GAMCH, GAD-CHU
Folletería y promoción	GI.	6.000,00	Cómite del bicentenario
Imprevistos	10%	5.240,00	
<b>TOTAL</b>		<b>57.640,00</b>	

El presupuesto de inversiones estimado, alcanza aproximadamente a Bs. 57.640,00 (8.280 U\$s) que, por la modalidad del financiamiento, resultará ser a fondo perdido.

Costos de operación mensual	Cantidad	Costo unitario	Costo total (Bs.)	Financiamiento
*Honorarios GAMS	1 x 30 horas	40 Bs/hora	1.200,00	GAMS
*Honorarios GAMCH	6 x 30 horas	27 Bs/hora	4.860,00	GAMCH
Comidas	360 platos	18 Bs/plato	6.480,00	
Bebidas	360 vasos	3 Bs/vaso	1.080,00	
Alojamiento	60 camas	25 Bs/cama	1.500,00	
Seguro personal	60 personas	43 Bs/seguro	2.580,00	
Transporte	60 personas	50 Bs/pasajero	3.000,00	
Platos y cubiertos desechables	5 docenas	14 Bs/docena	70,00	
<b>TOTAL EFECTIVO</b>			<b>14.710,00</b>	

De forma tal, que deduciendo las partidas de (\*) honorarios por horas extras del personal de las alcaldías municipales que serán subvencionados (GAMS y los seis GAMCH), de los costos operativos mensuales efectivos, para un mínimo 2 circuitos quincenales de 30 visitantes (60 al mes), llegarían a aproximadamente un costo de Bs. 14.710, de donde el costo individual por participante sería de Bs. 245 (equivalentes a 35 U\$s.), para un recorrido de 418 Kilómetros con una duración de dos días y una noche que, permitirá conocer 6 poblaciones con derecho a 6 comidas típicas y 6 bebidas (chicha o refrescos) y un pernocte, incluyendo un seguro personal contra accidentes adicional al SOAT.

En resumen, la propuesta contempla un cofinanciamiento institucional mínimo, que podrá ser compartido de sus presupuestos ordinarios, mediante disposiciones normativas internas (resoluciones, ordenanzas o leyes según corresponda), sin mayor necesidad de efectuar reformulaciones presupuestarias ni buscar financiamientos adicionales.

# CONCLUSIONES

---

Por todo lo expuesto, es posible arribar a la conclusión de que el proyecto formulado es viable de implementar y factible de funcionar, permitiendo arribar a los objetivos propuestos.

Respecto del mercado, con seguridad que será un éxito al tratarse de una novedosa oferta que, atraerá principalmente a grupos familiares, de amigos y promociones de colegios y universidades, al suponer un costo muy económico (245 Bs/persona) que es asequible a la mayoría estratos sociales, además de captar turismo internacional que ahora está en búsqueda de diversificar las actividades tradicionales.

Desde el punto de vista técnico, la posibilidad efectiva de su implementación en condiciones normales (viabilidad), está dada, pues todos los atractivos e infraestructura requerida actualmente existe y se encuentra aprovechable. Requiriéndose únicamente disponer eventualmente (2 veces al mes) del uso de un ambiente por tiempo limitado (1 hora) para ser utilizado como comedor y la adquisición de mesas y sillas para 30 comensales por municipio.

En relación a los recursos humanos, como se planteó es posible recurrir al personal municipal contratado, al cuál podrá reconocerse (si fuera el caso) el pago de 2 horas extras por 2 días al mes, además de la cooperación en promoción y publicidad dentro de los espacios con que cuentan las instituciones financiadoras.

En cuanto a la factibilidad financiera, de acuerdo a la estructura de financiamiento, se puede advertir que con una mínima inversión institucional de alrededor de U\$s. 8.280.- es posible consolidar un emprendimiento que, generará un importante impacto económico a nivel regional, consolidando actividades lucrativas en el área rural por el expendio de comidas, bebidas y alojamiento, utilización de los servicios de transporte disponible y consolidación de la diversificación de oferta turística nacional y extranjera. Contribuyendo colateralmente a difundir la riqueza cultural relacionada con la gastronomía chuquisaqueña que puede constituir un interesante “nicho de mercado” para el desarrollo y engrandecimiento de la actividad turística, venida abajo por los problemas de la pandemia y el deterioro de la economía mundial.





**4 SIGLOS**  
de Ciencia e Innovación

