



USFX
UNIVERSIDAD MAYOR, REAL Y PONTIFICIA DE
SAN FRANCISCO XAVIER
DE CHUQUISACA

4 SIGLOS
de Ciencia e Innovación

**FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS
Y EMPRESARIALES**

PROYECTO A DISEÑO FINAL

LA RUTA DE LA CHICHA Y LA GASTRONOMÍA CHUQUISAQUEÑA



Ing. Walter Arízaga Cervantes
Rector USFXCH

Dr. Erick Mita Arancibia
Vicerrector USFXCH

Dra. Raquel Arancibia Padilla
Decana de la FCEE

Dr. Roberto Rivera Salazar
Director de la Carrera de Administración de Empresas

MAF. Carlos Alberto Rojas Padilla
Director de la Carrera de Ingeniería Comercial

Ms.C. Lenny Durby Cuestas Gómez
Directora de la Carrera de Gerencia y Administración Pública

Dr. José Luis Pantoja Terán
Docente

MAF. Mirko Gardilcic Calvo
Docente

Ms.C. Miguel Ángel Cuéllar Cerezo
Docente

Ms.C. Marcela Soraya Guzmán Espada
Docente

Ms.C.. Fabricio Sandi Torrico
Docente

Ms.C. Karen Celeste Gutiérrez Coronado
Docente

Univ. Marco Antonio Choqueticlla Lascano
Univ. Oscar Cristhian Gómez Díaz
Univ. René Miranda Marzana
Univ. José Rodrigo Valda Ortiz
Univ. Jhonn Alsert Vargas Melendres
Univ. Mélaney Gabriela Vazquez Leytón

RESUMEN

El presente proyecto a nivel de “diseño final”, surge por instrucciones de las autoridades superiores de la Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca, ante la viabilidad demostrada en el estudio a nivel de “prefactibilidad” y la expectativa manifestada por las instituciones y público en general, en ocasión de su presentación oficial, que dio origen a la conformación de un equipo multidisciplinario de profesionales para su elaboración.

El proyecto en cuestión supone la creación de circuitos turísticos gastronómicos, centrados en la chicha y la gastronomía chuquisaqueña, con el fin de impulsar el desarrollo económico local, preservar la cultura culinaria tradicional y fomentar el turismo sostenible en Chuquisaca.

En función de los resultados de los estudios e investigaciones desarrolladas, se llega a la conclusión de que existe un inusitado interés que induce la existencia de una importante demanda potencial que, da viabilidad y sustento al proyecto, lo que ameritó extender lo diseñado en el estudio de prefactibilidad, de 1 a 3 circuitos turísticos que, involucran a 12 municipios y comprenden una duración de alrededor de 2 días por recorrido.

En una primera etapa el proyecto, con un turno se pretende captar un total 12.480 personas por año, generando un movimiento económico directo de aproximadamente 5'000.000 de Bs/año en beneficio directo de instituciones, empresas y personas involucradas en la operación del proyecto. Consolidando y creando mínimamente 120 fuentes estables de trabajo, principalmente en el área rural del departamento.

La organización responde al concurso interinstitucional de la Universidad San Francisco Xavier, el Gobierno Departamental de Chuquisaca, el Gobierno Municipal de Sucre y los Gobiernos Municipales, con el apoyo de AGAMDECH y el Comité del Bicentenario, además de la participación directa de organizaciones de transporte, gastronomía, hospedaje y agencias de turismo regional.

En cuanto al financiamiento del proyecto, se contempla el concurso de la USFXCH en cuanto inversión diferida, los gobiernos departamentales y municipales para cubrir las inversiones fijas y corrientes, además de otras posibles fuentes para su promoción.

En referencia a la factibilidad del proyecto, queda demostrada a lo largo del presente estudio a nivel de diseño final, por lo que se recomienda su implementación a la brevedad posible.

ÍNDICE GENERAL

I. MARCO DE REFERENCIA	1
1.1 Antecedentes del proyecto	1
1.2. Objetivo General y Específicos	2
1.2.1. Objetivo General	2
1.2.2. Objetivos Específicos	2
1.3. Justificación social, económica y regional.....	2
1.4. Descripción técnica del Proyecto.....	3
1.5. Costos y beneficios del Proyecto.....	4
1.6. Población Meta	5
1.7. Características del Servicio	5
1.8. Sostenibilidad.....	8
1.9. Matriz del Marco Lógico del proyecto	9
II. DIAGNÓSTICO DEL ÁREA DEL PROYECTO	11
2.1. Departamento de Chuquisaca	11
2.2. Municipio de Sucre	15
2.3. Municipio de Tarabuco	20
2.4. Municipio de Zudáñez	23
2.5. Municipio de Tomina	24
2.6. Municipio de Alcalá	27
2.7. Municipio de Padilla.....	30
2.8. Municipio de Villa Serrano	33
2.9. Municipio de El Villar	36
2.10. Municipio de Sopachuy.....	39
2.11. Municipio de Presto	42
2.12. Municipio de Icla	44
III. ESTUDIO Y DESCRIPCIÓN DEL MERCADO DEL PROYECTO	47
3.1. Análisis de la Demanda.....	48
3.1.1. Población 1: Estudiantes universitarios.....	49
3.1.2. Población 2: Población de Sucre	53
3.1.3. Población 3: Turistas nacionales y extranjeros.....	57

3.2. Estimación del Mercado Potencial del Proyecto	64
3.3. Participación de los Gobiernos Municipales	67
3.4. Precios y comercialización del servicio del proyecto.....	73
3.5. Oferta	74
3.6. Oferta del servicio del proyecto	75
IV. ASPECTOS TÉCNICOS DEL PROYECTO	78
4.1. MARCO LEGAL DEL PROYECTO Y LOS PARTICIPANTES	78
4.2. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.....	81
4.2.1. Estructura Organizativa	81
4.2.2. Estructura Funcional	84
4.3. ESTUDIO DE LA LOCALIZACIÓN.....	88
4.3.1. Macro localización	88
4.3.2. Micro localización	89
4.3.2.1. Circuito N° 1	90
Características de los Destinos del Circuito N°1.....	92
4.3.2.2. Circuito N° 2	123
Características de los Destinos del Circuito N°2.....	125
4.3.2.3. Circuito N° 3	139
Características de los Destinos del Circuito N°3.....	142
4.4. ESTUDIO DEL DIMENSIONAMIENTO DEL PROYECTO	149
V. FACTIBILIDAD FINANCIERA PROYECTO	153
5.1. ESTRUCTURA DE LAS INVERSIONES.....	153
5.2. PLAN DEL FINANCIAMIENTO	153
5.3. PRESUPUESTOS DE COSTOS E INGRESOS DE OPERACIÓN.....	154
5.4. ANÁLISIS DE FACTORES DE RIESGO Y DE SENSIBILIDAD DEL PROYECTO	159
5.5. EVALUACIÓN DEL IMPACTO ECONÓMICO DEL PROYECTO	160
5.6. EVALUACIÓN SOCIAL DEL PROYECTO	160
VI. CONCLUSIONES	162
BIBLIOGRAFÍA	163
ANEXOS	165

ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO 1: CARACTERÍSTICAS OCUPACIONALES EN CHUQUISACA	13
CUADRO 2: CANTIDAD DE ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS MATRICULADOS USFX GESTIÓN 2024....	49
CUADRO 3: DISTRIBUCIÓN DE ENCUESTAS POR ÁREA DE CONOCIMIENTO USFX	50
CUADRO 4: PERCEPCIÓN GENERAL SOBRE EL PROYECTO	50
CUADRO 5: PREDISPOSICIÓN A PARTICIPAR DEL SERVICIO A SER OFERTADO	51
CUADRO 6: CRITERIO RESPECTO A LA DURACIÓN PROPUESTA DEL CIRCUITO	52
CUADRO 7: CONSIDERACIÓN RESPECTO AL COSTO DEFINIDO POR EL SERVICIO PROPUESTO	52
CUADRO 8: RESUMEN DE LAS OPINIONES TABULADAS DE LAS PRINCIPALES VARIABLES.....	53
CUADRO 9: CANTIDAD DE FAMILIAS DE LA CIUDAD DE SUCRE POR INGRESOS 2023.....	54
CUADRO 10: DISTRIBUCIÓN DE ENCUESTAS POR NIVEL DE INGRESOS FAMILIAS DE LA CIUDAD DE SUCRE.	54
CUADRO 11: OPINIÓN SOBRE LA INCLUSIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA	55
CUADRO 12: PREDISPOSICIÓN A PARTICIPAR DEL SERVICIO A SER OFERTADO	55
CUADRO 13: CRITERIO RESPECTO A LA DURACIÓN PROPUESTA DEL CIRCUITO	56
CUADRO 14: CONSIDERACIÓN RESPECTO AL COSTO DEFINIDO POR EL SERVICIO PROPUESTO.....	56
CUADRO 15: NÚMERO DE TURISTAS EXTRANJEROS Y NACIONALES QUE LLEGAN A SUCRE	57
CUADRO 16: AGENCIAS TURÍSTICAS DE LA CIUDAD DE SUCRE	57
CUADRO 17: DEMANDA DE LOS TURISTAS EXTRANJEROS	60
CUADRO 18: GÉNERO MÁS RECURRENTE DE LOS TURISTAS.....	61
CUADRO 19: RANGO DE EDAD DE LOS TURISTAS.....	61
CUADRO 20: GASTO PROMEDIO DÍA/SEMANA DEL TURISTA.....	63
CUADRO 21: PROYECCIÓN DEMANDA ESTUDIANTIL UNIVERSITARIA.....	64
CUADRO 22: PROYECCIÓN DEMANDA FAMILIAR DE SUCRE INGRESOS MEDIOS-ALTOS	65
CUADRO 23: PROYECCIÓN DEMANDA DE TURISTAS NACIONALES QUE LLEGAN A SUCRE.....	66
CUADRO 24: PROYECCIÓN DEMANDA DE TURISTAS EXTRANJEROS QUE LLEGAN A SUCRE.....	66
CUADRO 25: PROYECCIÓN DEMANDA POTENCIAL SEMANAL POR SEGMENTO PARA EL SERVICIO OFERTADO POR EL PROYECTO.....	67
CUADRO 26: CIRCUITO N°1 – 6 DESTINOS	90
CUADRO 27: CIRCUITO N° 2 – 4 DESTINOS	123
CUADRO 28: CIRCUITO N° 3 – 5 DESTINOS	140
CUADRO 29: PRONÓSTICOS DE LA DEMANDA POTENCIAL POR SEGMENTO DEL MERCADO.....	150
CUADRO 30: DETERMINACIÓN DEL DIMENSIONAMIENTO DEL PROYECTO EN BASE A DISPONIBILIDAD DE INFRAESTRUCTURA.....	151
CUADRO 31: DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DEL PROYECTO	152
CUADRO 32: PRESUPUESTO DE INVERSIONES PARA EL PROYECTO (EN BOLIVIANOS)	153
CUADRO 33: PLAN DE FINANCIAMIENTO INSTITUCIONAL PROPUESTO PARA EL PROYECTO (EN BOLIVIANOS).....	154
CUADRO 34: CÁLCULO DEL COSTO DE TRANSPORTE PARA EL CIRCUITO 1 (EN BOLIVIANOS).....	154
CUADRO 35: CÁLCULO DEL COSTO DE TRANSPORTE PARA EL CIRCUITO 2 (EN BOLIVIANOS).....	155
CUADRO 36: CÁLCULO DEL COSTO DE TRANSPORTE PARA EL CIRCUITO 3 (EN BOLIVIANOS).....	155
CUADRO 37: CÁLCULO DEL COSTO DE TRANSPORTE PARA LOS 3 CIRCUITOS (EN BOLIVIANOS)...	155
CUADRO 38: CÁLCULO DE LOS COSTOS VARIABLES PARA EL CIRCUITO 1 (EN BOLIVIANOS).....	156
CUADRO 39: CÁLCULO DE LOS COSTOS VARIABLES PARA EL CIRCUITO 2 (EN BOLIVIANOS).....	156
CUADRO 40: CÁLCULO DE LOS COSTOS VARIABLES PARA EL CIRCUITO 3 (EN BOLIVIANOS).....	156

CUADRO 41: PLANILLA DE CÁLCULO DE LOS COSTOS POR HORAS EXTRAS DEL PERSONAL (EN BOLIVIANOS)	157
CUADRO 42: PRESUPUESTO DE COSTOS CONSOLIDADOS PARA LOS 3 CIRCUITOS CON 2 TURNOS POR FIN DE SEMANA (EN BOLIVIANOS).....	157
CUADRO 43: CÁLCULO DEL PRECIO VENTA DE LOS SERVICIOS PARA LOS 3 CIRCUITOS (EN BOLIVIANOS)	158
CUADRO 44: PRESUPUESTO DE INGRESOS CONSOLIDADOS PARA LOS 3 CIRCUITOS CON 2 TURNOS POR FIN DE SEMANA (EN BOLIVIANOS).....	159

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE SUCRE.....	15
ILUSTRACIÓN 2: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE TARABUCO	20
ILUSTRACIÓN 3: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE ZUDÁÑEZ.....	23
ILUSTRACIÓN 4: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE TOMINA	24
ILUSTRACIÓN 5: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE ALCALÁ	27
ILUSTRACIÓN 6: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE PADILLA	30
ILUSTRACIÓN 7: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE VILLA SERRANO	33
ILUSTRACIÓN 8: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE EL VILLAR	36
ILUSTRACIÓN 9: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE SOPACHUY	39
ILUSTRACIÓN 10: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE PRESTO	42
ILUSTRACIÓN 11: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE ICLA.....	44
ILUSTRACIÓN 12: ESTRUCTURA ORGANIZATIVA	82
ILUSTRACIÓN 13: ESTRUCTURA FUNCIONAL	85
ILUSTRACIÓN 14: LOCALIZACIÓN DE MUNICIPIOS	89
ILUSTRACIÓN 15: CIRCUITO N°1 – 6 DESTINOS.....	91
ILUSTRACIÓN 16: ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES MUNICIPIO DE SUCRE	93
ILUSTRACIÓN 17: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE SUCRE	95
ILUSTRACIÓN 18: ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES MUNICIPIO DE TARABUCO	97
ILUSTRACIÓN 19: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE TARABUCO	99
ILUSTRACIÓN 20: ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES MUNICIPIO DE ZUDÁÑEZ	101
ILUSTRACIÓN 21: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE ZUDÁÑEZ.....	104
ILUSTRACIÓN 22: ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES MUNICIPIO DE TOMINA	106
ILUSTRACIÓN 23: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE TOMINA.....	107
ILUSTRACIÓN 24: ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES MUNICIPIO DE ALCALÁ	109
ILUSTRACIÓN 25: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE ALCALÁ.....	112
ILUSTRACIÓN 26: ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES MUNICIPIO DE PADILLA	113
ILUSTRACIÓN 27: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE PADILLA	115
ILUSTRACIÓN 28: ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES MUNICIPIO DE VILLA SERRANO.....	117
ILUSTRACIÓN 29: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE VILLA SERRANO	121
ILUSTRACIÓN 30: CIRCUITO N° 2 – 4 DESTINOS.....	124
ILUSTRACIÓN 31: ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES MUNICIPIO DE PRESTO	125
ILUSTRACIÓN 32: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE PRESTO	131
ILUSTRACIÓN 33: ATRACTIVOS TURÍSTICOS EL PALMAR	133
ILUSTRACIÓN 34: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE EL PALMAR.....	135
ILUSTRACIÓN 35: ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES DE ICLA	136
ILUSTRACIÓN 36: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE ICLA.....	138
ILUSTRACIÓN 37: CIRCUITO N° 3 – 5 DESTINOS.....	141
ILUSTRACIÓN 38: ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES MUNICIPIO DE SOPACHUY	142
ILUSTRACIÓN 39: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE SOPACHUY.....	144
ILUSTRACIÓN 41: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE EL VILLAR.....	148

“LA RUTA DE LA CHICHA Y LA GASTRONOMÍA CHUQUISAQUEÑA”

I. MARCO DE REFERENCIA

1.1 Antecedentes del proyecto

El departamento de Chuquisaca, ubicado en Bolivia, posee una rica tradición cultural y gastronómica que se remonta a siglos de historia. La chicha, con sus raíces prehispánicas, desempeña un papel crucial en las celebraciones y rituales de la región, y su elaboración y consumo han sido parte fundamental de la identidad cultural chuquisaqueña a lo largo de los siglos (Paredes, 2015). Asimismo, la gastronomía chuquisaqueña se distingue por sus sabores auténticos y sus recetas ancestrales, transmitidas de generación en generación (González, 2017).

El turismo gastronómico ha emergido como una tendencia significativa en la industria turística mundial, estudios previos han destacado el potencial turístico de la región, subrayando la importancia de preservar y promover sus tradiciones culinarias como un atractivo para visitantes nacionales e internacionales. Experiencias exitosas de proyectos similares en otras regiones han demostrado que la valorización de la gastronomía local puede impulsar significativamente el desarrollo económico, la conservación del patrimonio cultural y la generación de empleo en las comunidades. En el contexto de Chuquisaca, la promoción de la chicha y la gastronomía local no solo representa una oportunidad para impulsar la economía regional, sino también para preservar y promover las tradiciones culinarias ancestrales (López, 2020).

La Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca (USFX) ha asumido un papel protagónico en la promoción del turismo sostenible y la preservación de la identidad cultural local. Su liderazgo en la iniciativa "La Ruta de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña" refleja su compromiso con el desarrollo integral de la región, fomentando la participación activa de actores locales y la articulación de esfuerzos para alcanzar estos objetivos.

En este contexto, el proyecto "La Ruta de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña" surge como una oportunidad para impulsar el turismo cultural, rescatar y poner en valor las

tradiciones culinarias, y promover el intercambio de experiencias entre visitantes y comunidades locales. Con una visión de desarrollo sostenible, se busca no solo atraer turistas, sino también contribuir al bienestar de la población local, fortaleciendo la identidad cultural y generando nuevas oportunidades para emprendedores y productores locales.

1.2. Objetivo General y Específicos

1.2.1. Objetivo General

Promover la creación de rutas turísticas gastronómicas, centradas en la chicha y la gastronomía chuquisaqueña, con el fin de impulsar el desarrollo económico local, preservar la cultura culinaria tradicional y fomentar el turismo sostenible en Chuquisaca,

1.2.2. Objetivos Específicos

- Realizar un diagnóstico de los municipios involucrados de la historia, la elaboración y el papel cultural de la chicha, incluyendo su importancia en festividades y tradiciones locales.
- Investigar la diversidad y singularidad de la gastronomía de los municipios, identificando platos y técnicas culinarias tradicionales que puedan ser destacados en las rutas turísticas.
- Evaluar la infraestructura turística actual y las capacidades de los municipios para recibir y atender a visitantes interesados en la ruta de la chicha y la gastronomía.
- Diseñar las diferentes rutas de la chicha y la gastronomía de los municipios involucrados.
- Determinar los aspectos económicos y financieros respecto a las rutas turísticas del departamento de Chuquisaca.
- Identificar posibles impactos económicos, sociales y culturales que la implementación de las rutas turísticas podría tener en los municipios de Chuquisaca.

1.3. Justificación social, económica y regional

La justificación se fundamenta en la importancia de comprender y valorar el impacto social, económico y regional que, la creación de la ruta turística gastronómica centrada en la chicha y la gastronomía chuquisaqueña, podría tener en el departamento de Chuquisaca,

Desde un punto de vista social, la promoción de las rutas de la chicha y la gastronomía local puede contribuir a la preservación y difusión de las tradiciones culinarias ancestrales, fortaleciendo la identidad cultural de los municipios involucrados y fomentando el orgullo por sus raíces históricas. Además, la creación de las rutas, puede generar oportunidades para la participación activa de los municipios en la promoción de sus productos y servicios, lo que a su vez puede impulsar el sentido de pertenencia y la cohesión social.

En términos económicos, la implementación de las rutas turísticas tiene el potencial de dinamizar la economía local a través del fomento del turismo gastronómico, generando empleo y promoviendo el desarrollo de emprendimientos locales relacionados con la gastronomía y la artesanía. Asimismo, la ruta puede incentivar el consumo de productos locales, beneficiando a productores y comerciantes de la región y contribuyendo a la diversificación de la economía local.

A nivel regional, la creación de la ruta de la chicha y la gastronomía chuquisaqueña, tiende a ser un factor clave para el desarrollo sostenible de la región, atrayendo visitantes interesados en experiencias auténticas y enriquecedoras, y contribuyendo a la proyección positiva de Chuquisaca a nivel nacional e internacional. Asimismo, las rutas consiguen ser un vehículo para la conservación del patrimonio cultural y natural de la región, promoviendo la valorización y protección de sus recursos.

1.4. Descripción técnica del Proyecto

Desde el punto de vista técnico, se llevó a cabo un estudio in situ detallando la infraestructura turística existente, con el propósito de identificar las necesidades de mejora y desarrollo de servicios turísticos que garanticen una experiencia de alta calidad para los visitantes.

Asimismo, se establecerán lineamientos para la capacitación y certificación de actores involucrados en las rutas, con el objetivo de asegurar estándares de excelencia en la atención al turista y la promoción de prácticas sostenibles. La promoción y difusión de dichas rutas, tanto a nivel local, nacional como internacional, será un aspecto fundamental del proyecto, involucrando estrategias de marketing, creación de material promocional y colaboración con agencias de viajes y operadores turísticos.

1.5. Beneficios y costos del Proyecto

1.5.1. Beneficios del Proyecto: El proyecto generará un impacto positivo en el desarrollo del turismo en Chuquisaca, creando nuevos empleos y oportunidades de negocio. También se espera que el proyecto ayude a preservar las tradiciones culinarias de la región y difunda su riqueza cultural.

a) Promoción del Turismo Local: El proyecto ayudará a dar a conocer la riqueza gastronómica y cultural de los municipios involucrados de Chuquisaca, lo que repercutirá a nivel nacional e internacional.

Esto atraerá a más visitantes a la zona, impulsando el desarrollo del turismo local y generando nuevas oportunidades de negocio.

b) Preservación de Tradiciones Culinarias: Al resaltar y difundir las tradicionales de la chicha y la gastronomía típica de Chuquisaca, el proyecto contribuirá a la conservación de estas prácticas culturales ancestrales. Esto permite mantener vivas las tradiciones culinarias de la región para las futuras generaciones.

c) Generación de Empleos e Ingresos: La implementación del proyecto requerirá la contratación de personal local para las diferentes etapas, como la mejora de infraestructura, la operación de los recorridos turísticos y la prestación de servicios gastronómicos. Esto generará nuevos puestos de trabajo e ingresos para la población de los distintos municipios de Chuquisaca.

d) Desarrollo Económico Local: Al atraer más visitantes a la región, se incrementará la demanda de productos y servicios locales, lo que impulsará el crecimiento de pequeños negocios y emprendimientos relacionados. Esto contribuirá al desarrollo económico de las comunidades y municipios involucrados en el proyecto.

e) Fortalecimiento de la Identidad Cultural: Al resaltar y difundir las tradiciones culinarias y la historia de la chicha y la gastronomía chuquisaqueña, el proyecto ayudará a fortalecer

el sentido de identidad y orgullo de la población local. Esto puede tener un impacto positivo en la cohesión social y el bienestar de la comunidad.

1.5.2. Costos del Proyecto

El proyecto "La Ruta de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña" requiere un presupuesto de inversiones estimado, alcanza aproximadamente a Bs. 57.640,00 (8.280 U\$s) que se destinarán a los estudios y publicaciones, mobiliario y refacciones para los comedores, folletería y promoción del proyecto, por la modalidad del financiamiento, resultará ser a fondo perdido.

1.6. Población Meta

Se consideran como poblaciones meta del a varios segmentos, tanto a nivel local como a nivel de potenciales visitantes nacionales y extranjeros. A continuación, se detallan las poblaciones meta identificadas:

a) Estudiantes de nivel universitario: que son considerados como una población meta cautiva para actividades educativas, investigativas, culturales y de sano esparcimiento, aprovechando las diferentes rutas y visitando a los distintos municipios de Chuquisaca.

b) Habitantes de Sucre: población también clave, como demandantes de las distintas rutas turísticas de la chicha y la gastronomía, motivados por diversificación de las actividades de diversión sano esparcimiento de fines de semana y feriados, a nivel de familias, grupos de amigos, vecinos, colegas de trabajo, etc.

c) Turistas nacionales y extranjeros: que el proyecto busca involucrar activamente en la promoción y operación de esta nueva opción complementaria como es la gastronomía, el turismo de aventura y el ocio, a las actividades tradicionales actualmente ofertadas a través de empresas o guías turísticos.

1.7. Características del Servicio

El proyecto, se fundamenta como una consecuencia de un sinnúmero 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. Donde, 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 al objeto de identificar las poblaciones con mayor arraigo, tradición y cultura sobre el tema de estudio. Habiéndose priorizado, las provincias Oropeza (Sucre), Yamparáez (Tarabuco), Zudáñez (Zudáñez), Belisario Boeto (Villa Serrano) y Tomina (Tomina, Alcalá 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.

1.8. Sostenibilidad

La sostenibilidad del proyecto estará dada a través de las siguientes características:

Sostenibilidad Económica: Generar ingresos a través de la venta de recorridos turísticos, servicios gastronómicos y venta de productos típicos.

Atraer inversiones y financiamiento de entidades públicas y privadas para asegurar la continuidad del proyecto a largo plazo.

Establecer alianzas estratégicas con operadores turísticos y productores locales para compartir beneficios.

Sostenibilidad Ambiental: Implementar prácticas de consumo responsable de recursos como agua, energía y alimentos.

Promover el uso de insumos y materiales locales y sostenibles en la operación del proyecto.

Desarrollar estrategias de reciclaje y gestión de residuos.

Sostenibilidad Social: Involucrar activamente a la comunidad local en la planificación, organización y ejecución del proyecto.

Capacitar y empoderar a los habitantes de los municipios para que puedan participar y beneficiarse del proyecto.

Asegurar la equidad en la distribución de beneficios entre los diferentes actores de la cadena de valor.

Sostenibilidad Institucional: Establecer una estructura de gobernanza sólida con roles y responsabilidades claras.

Desarrollar planes de capacitación y formación continua para el personal involucrado.

Implementar sistemas de monitoreo y evaluación para medir el impacto del proyecto y realizar ajustes.

Sostenibilidad Cultural: Preservar y resaltar la autenticidad de las tradiciones culinarias y prácticas de elaboración de la chicha de los diferentes municipios involucrados.

Promover la participación de los portadores de conocimiento y cultura tradicional en la gestión del proyecto.

1.9. Matriz del Marco Lógico del proyecto

A continuación, se presenta una matriz de marco lógico para el proyecto "La Ruta de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña":

Objetivos	Indicadores	Medios de Verificación	Supuestos
<p>Fin Contribuir al desarrollo del turismo sostenible y la preservación de las tradiciones culinarias en Chuquisaca.</p>	<p>Aumento del 20% en el número de visitantes a la región en los próximos 3 años. Al menos el 80% de los turistas encuestados manifiestan haber tenido una experiencia positiva con este tipo de oferta.</p>	<p>Reportes de visitantes nacionales registrados por la administración del proyecto. Informes de turistas a participantes. Encuestas de satisfacción a los visitantes.</p>	<p>El entorno político y económico es favorable para el desarrollo del turismo en Chuquisaca. La población local se involucra y participa activamente en el proyecto.</p>
<p>Propósito Promover y difundir los circuitos de la Ruta de la chicha y la gastronomía chuquisaqueña, generando oportunidades económicas y contribuyendo a la preservación de las tradiciones culinarias.</p>	<p>Los 3 circuitos de la ruta de la chicha la y gastronomía desarrollados e implementados en los próximos 3 meses. Generando un ingreso adicional de 5'000.000 Bs/año en beneficio de directo de instituciones, empresas y personas involucradas al proyecto</p>	<p>Informes de avance del proyecto. Registros de los participantes.</p>	<p>Las autoridades locales y regionales apoyan el desarrollo del proyecto. Los actores locales (productores, restaurantes, etc.) se suman y participan del proyecto.</p>
<p>Componentes 1. Mejoramiento de infraestructura y servicios turísticos. 2. Capacitación y fortalecimiento de capacidades locales. 3. Promoción y comercialización de las rutas gastronómicas y de la chicha.</p>	<p>Al menos 10 establecimientos de servicios turísticos (restaurantes, chicherías, etc.) acondicionados y operando en las rutas. Al menos 100 personas capacitadas en temas de gastronomía, atención al cliente Al menos 2 campañas</p>	<p>Informes de seguimiento de acondicionamiento de infraestructura. Registros de participantes en las capacitaciones. Informes de las campañas de promoción y comercialización.</p>	<p>Se cuenta con el financiamiento necesario y la participación de las instituciones para la ejecución de las actividades. Los proveedores cumplen con los plazos y requisitos establecidos.</p>

	Semestrales de promoción y comercialización de las rutas realizadas en durante los próximos años.		
Actividades 1.1 Identificar y acondicionar espacios para la implementación de las rutas. 1.2 Desarrollar material informativo para las rutas. 2.1 Diseñar e implementar un programa de capacitación para el personal local. 2.2 Apoyar a emprendedores locales en la formalización y mejora de sus negocios. 3.1 Diseñar e implementar una estrategia de promoción y comercialización de las rutas. 4.1. Consolidar la estructura organizativa y funcional del proyecto. 4.2. Implementar y ejecutar el proyecto.	Presupuesto propuesto de Bs. 57.640,00. cronograma y recursos necesarios para cada actividad.	Informes de ejecución de actividades. Registros fotográficos y audiovisuales. Contratos de proveedores. Informes de ejecución presupuestaria de inversiones, ingresos y gastos.	Se concretiza el financiamiento institucional. No hay retrasos o imprevistos que afecten la ejecución de las actividades.

II. DIAGNÓSTICO DEL ÁREA DEL PROYECTO

2.1. Departamento de Chuquisaca

Chuquisaca, se encuentra ubicada en el sector central y meridional de la Cordillera Oriental, ubicado en la parte sur este del Estado Plurinacional de Bolivia, tiene una extensión territorial de 51.524 Km², que representa el 4.69% del territorio nacional, en relación a la población, según el Censo del 2012, y proyectada a la gestión 2024 con una tasa de crecimiento del 0,8 % Chuquisaca cuenta con una población de 589.533 habitantes, la mayoría de estos se encuentran concentrados en la ciudad de Sucre con un 45 % de la población total del departamento (Instituto Nacional de Estadística, 2024).

Ahora bien, en lo referido a las cuatro regiones configuradas en el Departamento de Chuquisaca en el marco de la consolidación del proceso mancomunitario y el régimen autonómico municipal, se advierte que la mayor concentración de población se encuentra en la Región Chuquisaca Norte, representando el 67%, debido a que en esta región se encuentra la ciudad de Sucre que concentra la mayor población del departamento como se mencionó anteriormente, le sigue la región de Los Cintis con el 15% de la población, en tercer lugar se encuentra la región de Chuquisaca Centro con el 10% y finalmente la Región del Chaco Chuquisaqueño con una población que solo representa el 8% del total en el departamento.

En referencia al contexto de las unidades socioculturales en Chuquisaca, se tiene territorios de origen (ayllu o capitanía), principalmente como resultado de procesos internos y dinámicas específicas propias en el marco de sus saberes locales, que se han ido estructurando en sus espacios territoriales ancestrales, para la reafirmación más profunda de sus rasgos culturales como expresión de identidad ancestral, que en algunos casos han orientado su visibilización y la consolidación de la seguridad jurídica de sus territorios (Plan Territorial de Desarrollo Integral, Gobierno Autónomo Departamental de Chuquisaca, 2016:24).

Por otro lado, los idiomas más utilizados por la población del departamento, para su comunicación cotidiana, son: el Castellano siendo más utilizado en el área urbana que en el área rural; el idioma quechua usado en el área rural de manera predominante en tercer el Guaraní usado más en el área rural que en el urbano, finalmente el idioma Aymara que sorpresivamente es mayoritariamente utilizado en el área urbana, que se ha atribuye a la

presencia de personas inmigrantes a la ciudad de Sucre como en los centros poblados más representativos del departamento.

Un aspecto que se debe tomar en cuenta es el proceso migratorio en Chuquisaca, especialmente si nos referimos a los municipios que formaran parte del proyecto. La migración en Chuquisaca es un fenómeno histórico y de gran amplitud que ha modificado de manera profunda la dinámica poblacional y la estructura del territorio en los últimos 30 años. Como se sabe bien, una de las ideas que subyace a la migración es la falta de satisfacción de las necesidades básicas en el territorio de origen y, por tanto, que la población se mueve para tener más oportunidades de trabajo y mejores condiciones de vida. Un aspecto de relevancia es que las corrientes migratorias hacia las ciudades son más fuertes en las edades jóvenes (15 a 39 años) y que la distribución de la población que migra es similar en términos de género; por cada 100 mujeres migrantes hay 99 hombres. (PTDI 2021 – 2026 GAD de Chuquisaca, 2021).

En relación a los municipios de participantes del proyecto y haciendo referencia al estudio elaborado por la Unidad de Análisis de Políticas Sociales y Económicas (2018) Sucre tuvo 26,393 inmigrantes de los cuales el 23,2 % provienen de municipios del departamento de Chuquisaca y el restante 76,8 % son de municipios de otros departamentos, así mismo, del total de emigrantes provenientes de Sucre (25,835) solo el 18,1 % lo hacen a municipios del departamento de Chuquisaca, el restante 81,9 % emigran a municipios de otros departamentos, siendo la tasa de migración neta 0,2 %, es decir, el municipio de Sucre tiene mayor cantidad de inmigrantes que emigrantes.

Con relación al resto de los municipios participantes del proyecto las tasas de migración neta se muestran a continuación: Yotala con -1,8 %, Tarabuco con -8,2 %, Zudáñez con -3,3 %, Alcalá con -0,9 %, Padilla con -8,0 %, Villa Serrano con -11,6 %, Tomina con -3,8 %, Presto con -3,1 %, El Villar con -6,1 %, Sopachuy -7,0 % y finalmente Icla con -8,1 % (INE, 2024), como se evidencia todos los municipios participantes a excepción de Sucre tienen una tasa de migración neta negativa, es decir, estos municipios tienen más emigrantes que inmigrantes, además, según la UDAPE los municipios de Villa Serrano, Tarabuco, Icla y Padilla son municipios, que a nivel Bolivia, tienen las tasas más altas de migración neta

negativa. En relación con los datos mostrados, sin duda, es imprescindible tomar medidas urgentes para revertir esta situación.

Un aspecto a destacar, es la incidencia de la pobreza extrema en Chuquisaca que se encuentra 12,4% por encima de la media nacional, es decir, la pobreza extrema en Bolivia asciende a 11,2% y en Chuquisaca asciende al 23,6%, (154.279 personas) (PTDI GAD Chuquisaca, 2021).

Otro elemento que debe ser sujeto de análisis son las características ocupacionales en Chuquisaca, es así que, la actividad económica que se desarrolla más en el departamento es el comercio, que involucra al 22,6 % de la población, seguidamente se encuentran los rubros de la industria manufacturera, que concentra al 14,4 % de la población ocupada, construcción 10,30 %, Transporte y Almacenamiento el 9 %, alojamiento y comidas 7,20 %, las restantes actividades económicas: Servicio de Educación, Administración Pública, Defensa, Seguridad Social y otras actividades.

Un segundo aspecto que se debe considerar son las características ocupacionales en Chuquisaca, especialmente en los municipios que formaran parte del proyecto, estas características pueden verse en el siguiente cuadro:

Cuadro 1: CARACTERÍSTICAS OCUPACIONALES EN CHUQUISACA

REGIÓN	SITUACIÓN EN EL EMPLEO		
	Trabajadora / or asalariado	Trabajadora / or por cuenta propia	Otras categorías Ocupacionales
Chuquisaca	35,35 %	50,60 %	7,90 %
Sucre	50,30 %	41,90 %	7,80 %
Tarabuco	18,60 %	63,50 %	17,90 %
Yotala	30,00 %	59,70 %	10,30 %
Zudáñez	28,10 %	59,50 %	12,40 %
Villa Alcalá	31,70 %	58,60 %	9,80 %
Padilla	18,50 %	71,90 %	9,60 %
Villa Serrano	21,30 %	69,00 %	9,70 %
Tomina	26,40 %	63,30 %	10,20 %
Presto	26,30 %	63,20 %	10,50 %
Icla	19,90 %	70,70 %	9,40 %
Sopachuy	20,70 %	68,10 %	11,20 %
El Villar	22,80 %	70,30 %	6,90 %

Fuente: PTDI GAD Chuquisaca 2021 - 2025

En cuanto a la comunicación, tanto el uso de celular como de internet, datos del Plan Territorial de Desarrollo Integral del GAD de Chuquisaca sostienen que los 29 Centros Poblados de los diferentes municipios y Ciudades, se cuenta con estos medios de comunicación, ofertado principalmente por la empresa ENTEL.

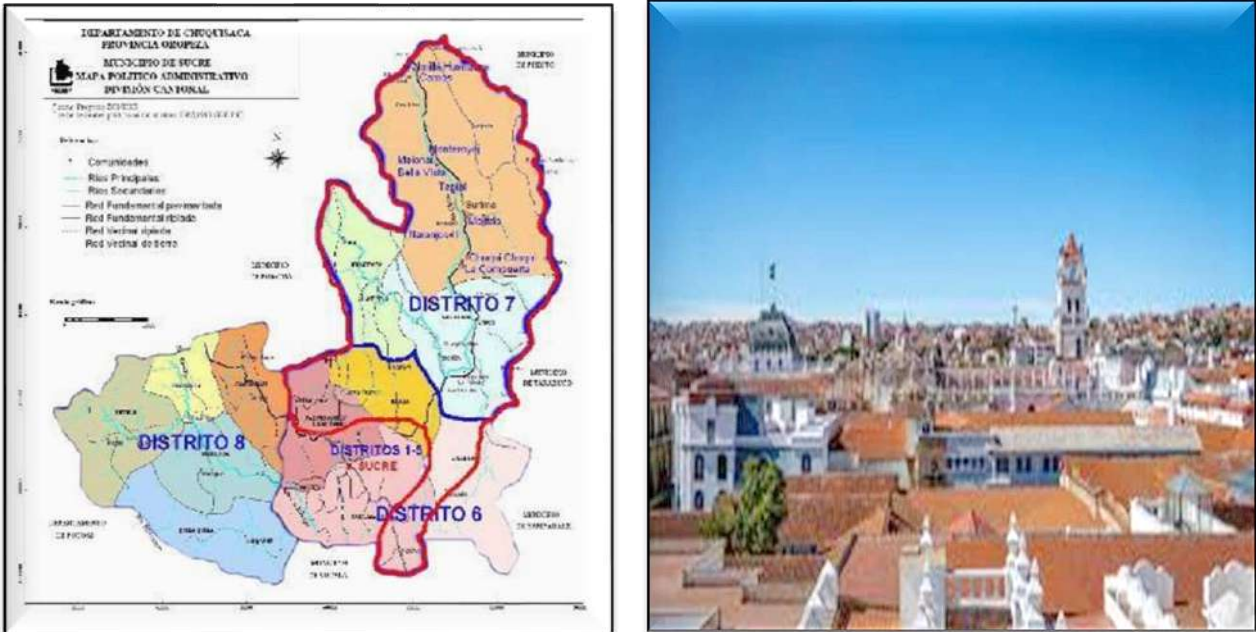
Finalmente, en lo relacionado al turismo, durante los últimos 10 años el comportamiento de la demanda efectiva de turistas nacionales y extranjeros oscila considerablemente. Se advierte un descenso en el flujo turístico internacional de la región, es decir, la tasa anual de crecimiento durante las gestiones 2018-2021 tiene un índice negativo (-6,4%) debido esencialmente a lo acontecido en el área de la salud con la presencia del COVID – 19, que afectó a todas las regiones del país. Sin embargo, durante gestiones posteriores se advierte el crecimiento de afluencia de visitantes a la región repuntando de este modo el desarrollo de actividades de turismo en el departamento de Chuquisaca.

En cuanto a la demanda turística en el área rural del departamento de Chuquisaca, el Plan Territorial de Desarrollo Integral, muestra a partir del desarrollo de un diagnóstico de campo realizado y de entrevistas con personeros de los Gobiernos Municipales del Departamento para verificar la disponibilidad de información relativa al desarrollo de actividades de turismo, los cuales indican que no existen registros de visitantes en áreas rurales y la demanda está mayoritariamente conformada por visitantes nacionales que participan en fiestas patronales e integrada en mayor porcentaje por gente que migró de su lugar de origen a otros puntos del país o del exterior.

En relación a la oferta, la riqueza cultural y natural del departamento de Chuquisaca significa un gran potencial para el desarrollo de actividades de turismo de diferentes características y que ya han sido relevadas mediante una catalogación e identificación de atractivos realizada por la Jefatura de Turismo del Gobierno Autónomo Departamental de Chuquisaca. De acuerdo con esta evaluación se identificaron seis rutas turísticas que involucran a diferentes municipios del departamento de Chuquisaca y con vocaciones distintas para el desarrollo de actividades de turismo.

2.2. Municipio de Sucre

Ilustración 1: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE SUCRE



Fuente: Gobierno Autónomo del municipio de Sucre

Según los resultados del censo de población y vivienda de la gestión 2012 del Instituto Nacional de Estadística, el Municipio de Sucre, cuenta con una población empadronada de 261.201 habitantes, con un crecimiento intercensal de 1,7 con una proyección al 2022 de 360.544 habitantes dispersos tanto en el área urbana como rural.

El municipio concentra el 44,93% de la población del departamento de Chuquisaca, para la gestión 2020 según las proyecciones del INE el Municipio concentra el 54,53% del total de la población del departamento. El municipio de Sucre se distribuye en 8 distritos, de los cuales 5 están en el área urbana con una población de 235.039 habitantes según el CNPV 2012; los 3 distritos rurales cuentan 26.162 habitantes. El Distrito 2, concentra el mayor porcentaje población, con un 40% y es el segundo en superficie entre los Distritos urbanos, entre los distritos rurales el de mayor porcentaje de población corresponde al Distrito 7, con un 3,27%, según el CNPV, 2012. (Plan Territorial de Desarrollo Integral de Sucre, 2021).

Con relación a las características económicas, en el municipio de Sucre, la situación de empleo es predominada por los trabajadores asalariados (50,3%) y trabajadores por cuenta propia (41,9%), respecto al grupo ocupacional el Municipio se caracteriza mayoritariamente

por trabajadores en servicios y vendedores y trabajadores de la construcción, industria manufacturera principalmente. En este sentido, la actividad económica del municipio de Sucre es caracterizada por el sector económico terciario en más del 80% de la población ocupada.

Ahora bien, en los últimos 10 años la mancha urbana de Sucre ha avanzado aceleradamente sobre tierras cultivables. Donde había ríos y cultivos hoy se encuentran barrios emergentes, asentamientos urbanos no planificados con condiciones desfavorables para la ciudadanía, sin embargo, en distritos urbanos y áreas periurbanas del municipio de Sucre, la agricultura urbana y periurbana se practica desde hace varios años y se ha constituido en una forma de vida para muchas familias. Esta práctica está orientada, mediante la producción de alimentos frescos, al enriquecimiento de la canasta básica familiar, la mejora de la seguridad alimentaria, el desarrollo de mercados sociales y el fomento del consumo responsable.

Por otro lado, con relación al acceso vial, dos vías troncales atraviesan el territorio, la carretera troncal No. 6 que llega de Cochabamba ingresa al norte por el Puente Arce, pasa por la ciudad y continúa hacia Yotala y Potosí; está prácticamente toda con pavimento rígido y asfalto, vincula los distritos D6, la propia ciudad de Sucre y D7 con el eje central nacional. La carretera troncal No. 5, accede por el D8, pasa por la ciudad y se dirige hacia Tarabuco. Constituye la “Diagonal Jaime Mendoza” de asfalto hasta la salida por K’hochis al sur del municipio hacia el sur del departamento de Chuquisaca.

Otro elemento que se debe señalar es lo referido a los servicios básico en el municipio, en este sentido, a nivel Urbano existe mayor cobertura por presencia de empresas prestadoras de servicios donde el Gobierno Autónomo Municipal de Sucre, en algunas de ellas, tiene su participación en calidad de copropietaria.

La cobertura de agua en los distritos urbanos (1, 2, 3, 4 y 5) del Municipio de Sucre presentaba una cobertura de 90,6%, durante la gestión 2012 la cobertura se incrementó en 95,2% respectivamente, según datos del Instituto Nacional de Estadística la cobertura de agua en el Municipio de Sucre ascendió a 91,4%, considerando que el 54,6 % de los hogares tiene agua por cañería de red, el 10,4% cuenta con una pileta pública para poder

acceder al agua, el 11,8% accede al agua por el carro repartidor, el 6,6 % de los hogares cuenta con pozo, y el restante 9,5% de hogares accede al agua en ríos, vertientes, acequias, lagos, lagunas y curichi.

Por el lado de la cobertura de energía eléctrica, CESSA, amplía sus redes de acuerdo a los planos urbanos que presenta el municipio, o cuando los barrios ya están establecidos y tienen definidas sus vías. Existen normas dadas por la Superintendencia sobre distancias verticales y horizontales admisibles de los conductores a objetos según el nivel de tensión.

Según datos de INE censo 2012 se puede mencionar que, de un total de 69.835 viviendas, alrededor de 64.525 viviendas tienen acceso a servicio de energía eléctrica que representa el 93,65%, y alrededor de 5.310 viviendas no tienen el servicio de energía eléctrica que representa el 2,6%. Actualmente la ciudad de Sucre tiene una cobertura de energía eléctrica del 97,75% según información de INE 2012.

Del alumbrado público es responsable la alcaldía municipal, sin embargo, el cargo económico es adicionado en la tarifa de todos los usuarios. CESSA actualmente se encuentra haciendo un inventario de las instalaciones de alumbrado público. El horario del uso de estas es variable, dependiendo principalmente de las estaciones del año.

Por su parte, el servicio de saneamiento básico en la ciudad de Sucre que comprende cinco distritos municipales, la empresa encargada de prestar el servicio es la Empresa Local de Agua Potable y Alcantarillado Sucre (ELAPAS). El área de concesión para el servicio es el mismo del Agua Potable. Para la gestión 2018 según información secundaria la empresa ha logrado realizar alrededor de 46.473 conexiones domésticas, 2.368 conexiones comerciales, 19 industriales y alrededor de 904 conexiones en establecimientos públicos. Para la misma gestión la cobertura de alcantarillado para la ciudad de Sucre fue de 90,46% y alrededor de 9.54% de las viviendas no tienen el servicio de alcantarillado.

Así mismo, la red de distribución de Gas Natural en la ciudad de Sucre fue construida por Yacimientos Petrolíferos Fiscales Bolivianos (YPFB) y a la fecha sigue siendo atendida por la misma Empresa. En la ciudad de Sucre se encuentra instalada la Planta de recepción de gas natural y gas licuado ubicada en Qhora Qhora, la cual alimenta a dos ramales que

distribuyen gas natural a las industrias y a la red secundaria que distribuye gas al sector doméstico y comercial.

En la ciudad de Sucre operó la empresa EMDIGAS, que se hizo cargo de la operación y mantenimiento del Sistema Primario de Distribución de Gas Natural, a los primeros usuarios industriales. A partir de 1993, empieza con la construcción de la Red Secundaria de distribución abasteciendo de Gas Natural a los primeros usuarios domésticos y comerciales, ubicados en el casco viejo de la ciudad. En la actualidad YPFB se hizo cargo de todas las labores relacionadas a la instalación, ampliación y administración de las redes de gas en el departamento de Chuquisaca, cuyo objetivo, es duplicar la cantidad de instalaciones de gas domiciliario en la ciudad de Sucre.

Según datos del censo 2012, en cuanto a la disponibilidad de combustible o energía más utilizada para cocinar en la ciudad de Sucre por un total de 63.108 viviendas, alrededor de 42.500 viviendas utilizan para cocinar el gas licuado en garrafas que representa el 67,3%, el segundo en importancia es la utilización de Gas domiciliario por cañería con 18.336 usuarios que representa el 29,1%, en tercer lugar está los que no cocinan 1.164 viviendas y alrededor de 875 viviendas utilizan la leña que es la fuente de energía menos utilizada como se aprecia en el mismo.

En relación a la gestión y tratamiento de los residuos sólidos (recolección, transporte y disposición final) este servicio está a cargo de la Empresa Municipal de Aseo urbano Sucre (EMAS), cuenta con 39.078 usuarios, su cobertura espacial solo cubre el 87% de la ciudad. La empresa recoge diariamente más de 127,08Tn/día de residuos sólidos que llegan al relleno sanitario de lechuguillas establecido por la empresa. Según sus estimaciones no se estarían recogiendo alrededor de 17 Tn/día que terminan contaminando barrancas, quebradas, causando problemas en todos los niveles. El servicio de recolección de residuos sólidos está programado para días hábiles, feriados, las programaciones mensuales para el recojo de residuos domiciliarios, industriales, calles, avenidas y de botaderos clandestinos situados en quebradas, lotes baldíos y sitios donde la población tiene por costumbre depositar.

Por último, el servicio de comunicación en la ciudad de Sucre donde operan empresas como: COTES Ltda., consolidándose como operador local importante y brindando no sólo

servicios de telefonía básica sino una serie de nuevos servicios como Telefonía de larga distancia como socio activo de BOLIVIA TEL, Televisión por Cable (COTES tv) e Internet (COTES net) convirtiéndose en una empresa de servicios de telecomunicaciones que a través de última tecnología, adquiridos con este propósito, ofrece a la ciudad de Sucre la tecnología más avanzada en este campo. La demanda telefónica fija actualmente tiene un crecimiento vegetativo anual del 8% (fuente Cotes) afectado principalmente por dos factores: el alto grado de penetración en la zona urbana y el servicio de telefonía móvil como servicio sustitutivo.

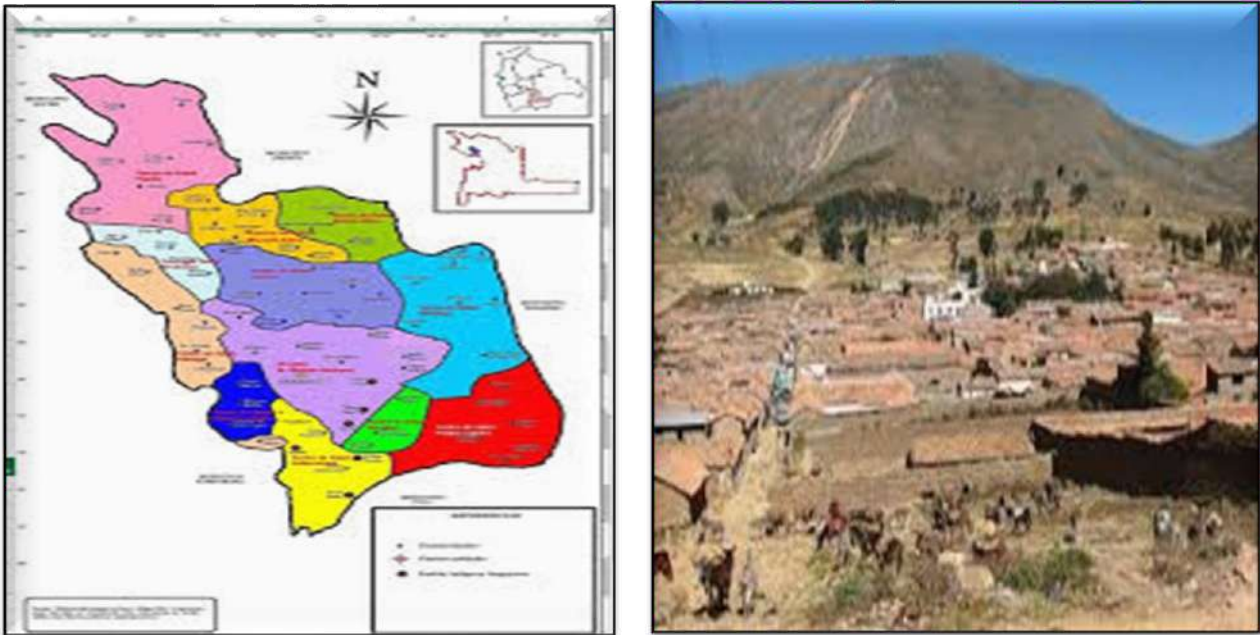
Las empresas telefónicas como ENTEL, VIVA y TIGO son empresas que brindan en la ciudad de Sucre servicios de telefonía móvil e internet y algunas que brindan cobertura de fibra óptica. El objetivo de estas empresas es de ofrecer mayor velocidad en Internet a menores precios para sus usuarios.

En referencia al clima, el municipio de Sucre posee un clima templado y presenta tres tipos de climas según el método Thornthwaite y en función al índice de aridez, el tipo de clima que predomina en el Municipio es el clima subhúmedo – seco, clima húmedo – húmedo y el clima semiárido.

De acuerdo a la información proporcionada por el Servicio Nacional de Meteorología e Hidrología del municipio de Sucre, la máxima temperatura registradas por las estaciones meteorológicas durante las gestiones 2016-2020, rondan entre 29°C y 31°C en todo el año, con un máximo promedio de 22°C, siendo algo común que todas las gestiones registren al menos un día sobre 30°C. Mientras que las mínimas disminuyen bastante en el invierno, llegando a un mínimo promedio durante las gestiones 2016-2020 de 10.5°C y mínima absoluta de -1°C.

2.3. Municipio de Tarabuco

Ilustración 2: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE TARABUCO



Fuente: Gobierno Autónomo del municipio de Tarabuco

El municipio de Tarabuco corresponde a la Primera Sección Municipal de la Provincia Yamparáez, se ubica al Norte del departamento de Chuquisaca y al este de la provincia Yamparáez. La Sección agrupa a 69 comunidades campesinas 6 Pueblos indígenas originarios y un centro poblado. Este pertenece a la Mancomunidad de Municipio de Chuquisaca Norte, tiene una población de 16944 habitantes según el censo 2012.

La capital Tarabuco, se encuentra a 62 Km, de la ciudad de Sucre (Capital de Bolivia), en el camino troncal Sucre – Tarabuco-Zudáñez – Tomina-Monteagudo – Muyupampa – Santa Cruz.

El 61.98 % de la población son trabajadores agrícolas y pecuarias por lo cual es relativo por el sector económico sobre el cual define el empleo en el municipio. En cuanto a la producción pecuaria la que más sobresale es la ovina, le sigue la caprina, la avícola y la bovina, en el Municipio de acuerdo a sus potencialidades y vocaciones productivas, se han establecido los sistemas de producción agrícola y pecuaria complementados dentro sus estrategias de subsistencia por el tipo de actividad, estas pueden ser, agrícola, ganadera y

artesanal; que por su particularidad y complejidad se constituyen en sistemas de producción alternos.

En relación a los sistemas de comercialización empleados en el municipio, esta se realiza las ferias dominicales de Tarabuco y Morado K'asa, y el durazno en la ciudad de Sucre. El trueque de productos es mínimo y se da solamente cuando se intercambian productos agrícolas entre vecinos y el trueque por leña en la zona de Sarufaya. Dentro de las jurisdicciones municipales, entre el 60% de las comunidades carece de acceso caminero, por lo que deben utilizar los caminos de herradura, mientras que un 40% de las comunidades o de los centros poblados de los municipios dispone de este acceso, que generalmente los comunica con otros centros poblados, donde comercializan sus productos o se abastecen de alimentos. Muchos de estos caminos son de tierra. Un mínimo porcentaje dispone de asfalto y, cuando es así, frecuentemente muchos tramos están en mal estado, lo que imposibilita el tránsito normal de los vehículos.

El acceso al servicio de agua, según datos del Censo 2012, el 66,43 % de las comunidades tienen acceso al servicio de agua segura siendo que para el cálculo se considera población residente en viviendas particulares que en área urbana que tiene acceso agua por cañería de red o pileta pública; y en área rural que tiene acceso a agua por cañería de red, pileta pública o pozo/noria con bomba, respecto de la población que reside en viviendas particulares.

En cuanto al acceso a energía eléctrica el 51.77 % tiene una cobertura siendo que para el cálculo se considera población residente en viviendas particulares que tiene acceso a energía eléctrica (Incluye, motor propio, panel solar y otros), respecto de la población que reside en viviendas particulares.

Los servicios sanitarios tienen el 23,84 % de toda la población, para el cálculo se considera población residente en viviendas particulares que en área urbana que tiene acceso a servicio de Alcantarillado y en área rural que tiene acceso a servicio de Alcantarillado, cámara séptica o pozo ciego, respecto de la población que reside en viviendas particulares.

En relación con las comunicaciones el Municipio de Tarabuco tiene el servicio es atendida con los servicios de telefonía celular e internet por la Empresa Nacional de

Telecomunicaciones (ENTEL) principalmente, sin embargo también tiene presencia en el municipio las empresas VIVA y TIGO con los servicios de telefonía celular.

Con referencia a los flujos y redes es preciso manifestar que el municipio de Tarabuco tiene vinculación caminera con gran parte de sus comunidades, las cuales generalmente son transitables todo el año, con bastante cuidado en algunos tramos principalmente en época de lluvias, otro aspecto que es preciso enfatizar es que la mayoría de la red vial municipal es tierra y para vehículos livianos o semipesados, al ser solo de una trocha.

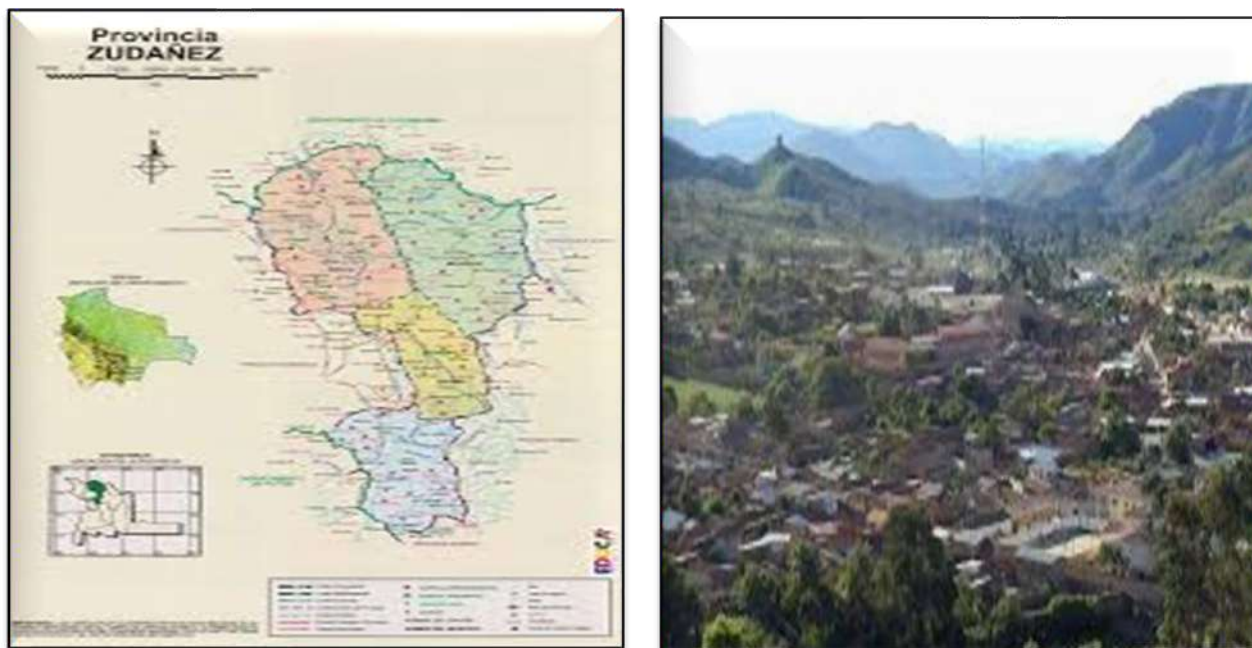
Finalmente con relación al clima, según el SENAMHI (Servicio Nacional de Meteorología e Hidrología) se tiene la siguiente información acerca del municipio de Tarabuco: Con respecto a la temperatura máxima y mínima, las fluctuaciones térmicas en el municipio durante el periodo 2010 a 2015 de temperatura media en el municipio fue de 12,4°C; habiéndose registrado como la temperatura máxima media de 20,7°C en el mes de septiembre; en tanto que la temperatura mínima media registrada en el mismo periodo de tiempo fue en el mes de julio llegando a 0,7 °C. Las temperaturas medias anuales en la zona descienden con la altitud del terreno, encontrándose valores que oscilan entre los 12 a 4 grados respectivamente. En la zona de la cabecera de valle y valle las temperaturas son benignas con promedios anuales que varían entre los 13 a 17 grados y 18 a 20 respectivamente.

Con respecto a las precipitaciones pluviales, se pudo obtener los valores de precipitación promedio anual histórico (1975-2013) es de 504,1 mm/año, cuyas variaciones anuales históricas se encuentran en un rango de 300 a 700 mm/año.

Producto de la variabilidad del clima, se reconoce que, si bien la cantidad de lluvia pareciera menos, es la misma, lo que afecta más a la producción son las anomalías climáticas, fenómeno que se caracteriza por la persistencia de días sin precipitación, la retardación de las temporadas de lluvias y el incremento de las precipitaciones a destiempo.

2.4. Municipio de Zudáñez

Ilustración 3: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE ZUDÁÑEZ



Fuente: Gobierno Autónomo del municipio de Zudáñez

Zudáñez es la capital de la provincia de Jaime Zudáñez, cuenta con una superficie de 707,7 km² y una población total de 11 362 habitantes (Censo INE 2012). La población se distribuye en áreas urbanas y rurales, con una concentración significativa en el centro poblado de Zudáñez. El municipio se encuentra a 105 km de la ciudad de Sucre.

La economía del municipio de Zudáñez se basa principalmente en la agricultura con un 60%, la ganadería con 25%, el comercio con un 10% y otras actividades con un 5%.

Zudáñez tiene un clima templado, con variaciones dependiendo de la altitud y la geografía del área. La temperatura media anual oscila entre 12°C y 18°C, la época de lluvias está en los meses noviembre a marzo, con enero y febrero siendo los meses más lluviosos.

Debido a la diversidad topográfica, existen varios microclimas en el municipio. Las áreas más bajas tienden a ser más cálidas y húmedas, mientras que las áreas elevadas son más frías y secas.

El acceso a los servicios básicos se muestra a continuación:

- Electricidad (88% de cobertura): La mayoría de las comunidades cuentan con electricidad, aunque en áreas remotas puede haber problemas de suministro.
- Agua Potable (82% de cobertura): La cobertura de agua potable ha mejorado en los últimos años, pero aún hay comunidades que dependen de fuentes naturales y pozos.
- Saneamiento (70% de cobertura): El acceso a sistemas de saneamiento básico es limitado áreas rurales no así en el centro poblado.
- Telefonía (55% de cobertura): La cobertura está mayormente emplazada en el centro poblado.

2.5. Municipio de Tomina

Ilustración 4: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE TOMINA



Fuente: Gobierno Autónomo del municipio de Tomina

Tomina fue creada durante el gobierno del presidente Hilarión Daza, mediante Decreto Supremo del 20 de noviembre de 1879. Está ubicada al norte del departamento de Chuquisaca. Se encuentra entre las coordenadas 19°11'26" de latitud sur y 64°27'49" de longitud oeste, a una altitud de entre 2,700 a 2,800 m.s.n.m. El municipio está a 153 km de la ciudad de Sucre, con la que se comunica a través de la carretera asfaltada Diagonal Jaime Mendoza, una de las vías camineras estratégicas de interconexión e integración de Bolivia. Actualmente el tramo desde Tomina hasta Monteagudo - Ipati conecta con la ruta internacional con Argentina.

Tomina, se organiza en dos Subcentralías las cuales son: Tomina y Tarabuquillo con 24 comunidades rurales y dos centros poblados agrupados en seis juntas de vecinos.

Según el Censo de Población y Vivienda 2012 (CNPV 2012) el municipio de Tomina tiene una población de 8.494 habitantes, se proyecta que para 2020 alcanzará a 8.727 habitantes. El crecimiento intercensal absoluto es de menos 566 habitantes. Este cálculo representa una tasa anual de 0,6 por ciento de crecimiento, que está por debajo del indicador nacional y departamental. La densidad poblacional actual del municipio es 11 habitantes por Km².

El municipio de Tomina cuenta con una extensión de 762 kilómetros cuadrados (76,100 hectáreas), representando el 19.31% de la provincia y el 1.47% de la superficie total del departamento de Chuquisaca, limita al noreste con la provincia Belisario Boeto, al oeste con la provincia Zudáñez, al suroeste con el municipio Sopachuy, al sureste con los municipios Villa Alcalá y Padilla.

Tomina pertenece a la provincia fisiográfica de la Cordillera Oriental, caracterizada por paisajes de serranías altas, medias y bajas. Las altitudes varían entre 1,900 y 2,800 m.s.n.m. Las serranías altas se encuentran al este y oeste del municipio, mientras que las medias y bajas se extienden por el norte y suroeste. El paisaje incluye picos de serranías con suelos y vegetación baja, sujetos a erosión por viento y agua.

En relación al clima, la estación Padilla que forma parte de la red meteorológica del Servicio Nacional de Meteorología (SENAMHI) es la más cercana al municipio de Tomina y de la cual se toma como base los datos meteorológicos en el presente diagnóstico.

El municipio de Tomina presenta tres tipos de clases climáticas:

- Clima subhúmedo seco
- Clima subhúmedo húmedo
- Clima húmedo

En el territorio del municipio la temperatura media mensual entre 2010 y 2021 fue de 17,5°C. La temperatura máxima media registrada alcanzó los 34°C en el mes de octubre en el referido periodo (2010-2021), mientras que la temperatura mínima media registrada para el mismo periodo fue de -4°C en el mes de julio.

En lo referido a la situación de empleo en el municipio, el 63,3% son trabajadores por cuenta propia, 26,4% son trabajadores asalariados y otra categoría ocupacional 10,2%.

La actividad económica principal y desarrollo del Municipio es la agropecuaria, la cual representa en promedio más del 59,9% de la actividad económica regional. La actividad frutícola y hortícola son actividades gravitantes y con mercado seguro.

Los cultivos más importantes que forman la base de recurso económicos de la familia de las comunidades del municipio de Tomina son: tubérculos, cereales, legumbres, frutales y hortalizas, teniendo estos dos últimos una participación rudimentaria en la economía local. La mayoría de las comunidades cultivan maíz, papa, el trigo, maní, amaranto, frejol y orégano.

Con respecto a los servicios básicos, tan solo el 53,6% de las viviendas particulares tenía acceso al agua segura en el año 2001, hasta el 2012 el número de viviendas con acceso se incrementó hasta el 86,2% y si consideramos las comunidades en las que existe un sistema de provisión de agua segura, las 26 comunidades del municipio, cuentan con el mismo; en tanto que con respecto a la provisión de servicios básicos de alcantarillado, cámara séptica o pozo ciego, en el 2012 el 41,4% de las viviendas tienen cobertura; sobre la energía eléctrica, podemos decir que Tomina forma parte del sistema interconectado nacional (por el municipio pasa una línea de transmisión en 115 kv) y recientemente fue inaugurada la línea de transmisión eléctrica de alta tensión Sucre - Padilla, con respecto a la cobertura, hasta el año 2012 un 48,5% de viviendas tenía acceso a energía eléctrica.

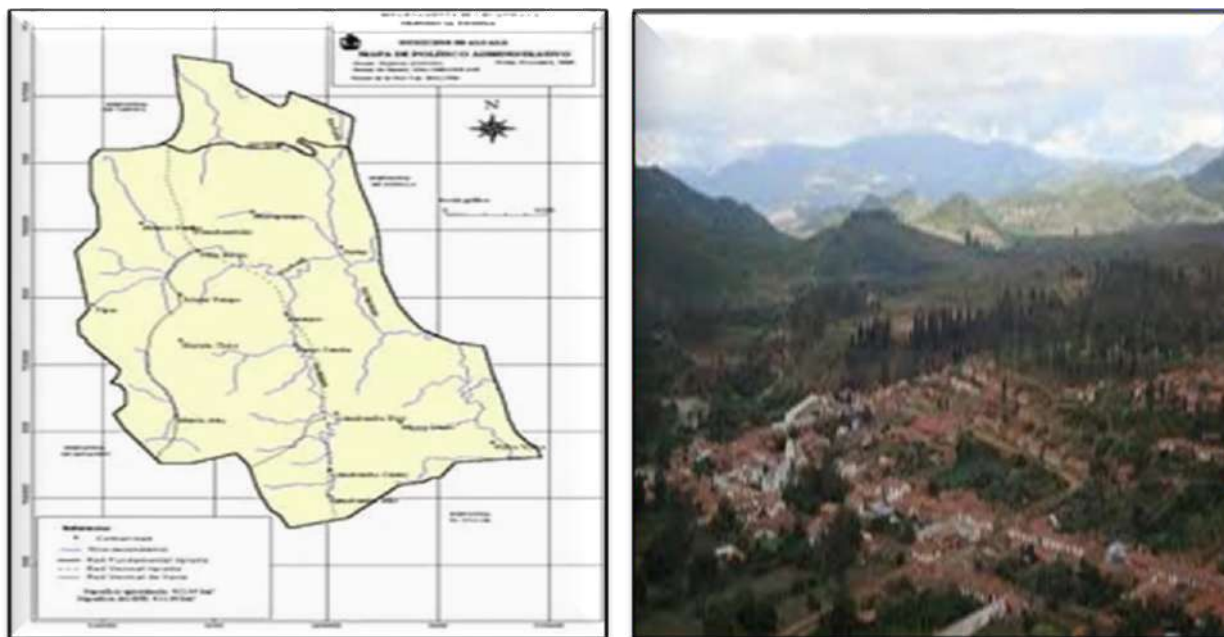
El acceso a la tecnología tuvo un gran desarrollo en el municipio de Tomina fundamentalmente en el rubro de la telefonía celular que alcanza a un 37 % de la población, servicio que es puesto a disposición de los habitantes de las comunidades del municipio de Tomina por la Empresa Nacional de Telecomunicaciones de Bolivia (ENTEL) y en los centros poblados con características urbanas, tienen presencia las empresas privadas TIGO y VIVA. Así mismo mencionar, es que solo el 1% de la población tiene acceso a internet a través del teléfono celular.

Por otro lado, mencionar que el 74 % por ciento de las familias tiene un receptor de radio y un 31 % tienen un aparato de televisión para estar conectado con el departamento, el país y el mundo.

Finalmente, un dato que es importante destacar es la fuerte presencia de motocicletas de fabricación china en las comunidades del municipio de Tomina, que facilita el desplazamiento de hombres y mujeres de un lugar a otro en el territorio del municipio.

2.6. Municipio de Alcalá

Ilustración 5: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE ALCALÁ



Fuente: Gobierno Autónomo del municipio de Alcalá

El Municipio de Alcalá, fundado el 31 de mayo de 1580 por Pedro de Segura, se localiza en la provincia Tomina del Departamento de Chuquisaca. Es uno de los cinco municipios más pequeños de Chuquisaca, con una superficie de 310 km² (31,000 ha) y una población de 4,902 habitantes según el censo de 2012. La tasa de ruralidad es del 100%, con una ligera predominancia masculina (50.8% hombres y 49.2% mujeres). La estructura poblacional muestra una mayor concentración en las edades de 5 a 24 años, seguida por el grupo de 40 a 74 años, y en menor medida, el de 80 a 94 años.

El núcleo urbano de Alcalá se encuentra a 2,087 msnm y a 167 kilómetros de Sucre, accesible a través de la ruta troncal Sucre–Tarabuco–Zudáñez–Tomina–Cruce Qhonchu Pata, desviándose 10 kilómetros por un camino secundario. Según datos del INE, la densidad poblacional de Alcalá es de aproximadamente 13 habitantes por km². Los límites

municipales son: al norte con Padilla y Tomina, al sur con El Villar, al este con Padilla y al oeste con Sopachuy.

El desarrollo económico de Alcalá se ve impulsado por una sólida infraestructura vial y la participación en ferias regionales y departamentales, cruciales para el intercambio de productos y servicios, atracción de inversiones y desarrollo económico estratégico. En la región de los valles, donde se ubica Alcalá, la agropecuaria es la principal actividad económica. Los agricultores cultivan maíz, papa, ají, maní, frijoles y diversas hortalizas; y crían ganado ovino, equino, porcino, caprino y bovino, además de aves de corral y, más recientemente, frutas.

La migración es una estrategia económica común entre las familias, quienes se trasladan temporalmente a Sucre y Santa Cruz para realizar actividades agrícolas, comerciales, ganaderas, cuidado de niños, estudios y trabajos diversos. En términos educativos, Alcalá cuenta con 10 unidades educativas que imparten educación inicial, primaria y secundaria. La Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca ofrece formación técnica en agropecuaria y forestal en el municipio.

Las artesanías locales incluyen el tejido y la cerámica. El tejido conserva técnicas, formas y diseños tradicionales, aunque ha disminuido debido a la menor demanda de vestimentas tradicionales. Utilizan lana de oveja para confeccionar prendas como ponchos, chullos y chuspas. La cerámica, destinada al uso doméstico, se está perdiendo gradualmente debido a la modernización.

Las festividades en Alcalá son tanto religiosas como culturales, con celebraciones destacadas como Navidad, Semana Santa, Todos los Santos, San Juan y Carnaval. La fiesta más significativa es la de la Virgen de Concepción, el 8 de diciembre, que incluye carreras de caballos, corridas de toros, sortijas, riñas de gallos y reuniones con bailes tradicionales y comida típica. El Carnaval es celebrado con danzas y música tradicional. La gastronomía local se caracteriza por el uso del ají, destacando platos como la lawa uchu con tamal y la zarza de ají verde, además de la tradicional chicha alcaleña.

La feria principal de Alcalá, del 2 al 12 de agosto, es una de las más importantes de la región, centrada en actividades ganaderas, comerciales y productivas, incluyendo concursos, exposiciones de ganado y presentaciones culturales.

Otra feria significativa es la de Limabamba, del 8 al 13 de julio, enfocada en la agricultura y el comercio. El gobierno municipal ha promovido ferias comunales para fomentar la economía local, como la Feria del Carnaval en Garzas, la Feria de Pascua en Mátela y la Feria de San Pedro en Huanca Pampa. Estas ferias coinciden con festividades religiosas y ceremonias agrícolas y pecuarias, como las ch'allas y la marcada de animales.

El clima en la zona tiene características variadas y transicionales entre los climas subhúmedo segundo mesotermal que corresponden a las serranías del sector Este de la Cordillera Oriental y los climas cálidos o templados, de mayor aridez que se presenta a partir del quiebre Subandino hacia la llanura Chaqueña.

La temperatura máxima absoluta fue de 36.5 °C el mes de septiembre de 2020, la temperatura media anual es de 17.2 °C y la temperatura mínima absoluta fue de -7 °C en junio del 2021. El período de mayor precipitación pluvial está comprendido desde el mes de diciembre hasta el mes de abril. Octubre, también se constituye en un mes de importancia pluvial.

Referente a los servicios básicos, en términos de infraestructura, las comunidades cercanas al tendido eléctrico cuentan con mayor acceso a energía, siendo más alta la cobertura en el centro poblado de Alcalá. La leña es la principal fuente de energía para cocinar (79% de uso), seguido por el gas en garrafa (21%). La electricidad es provista por una empresa de servicio público, aunque con frecuentes interrupciones. Según el censo de 2012, 666 viviendas reciben agua a través de cañería de red, 54 de piletas públicas y 492 no tienen acceso a agua potable. La pobreza se caracteriza por un alto nivel de necesidades básicas insatisfechas.

En cuanto a las telecomunicaciones, el servicio de ENTEL se dispone en el 100% de las comunidades además de los centros poblados, sin embargo, la cobertura está limitada por la topografía del Municipio. Actualmente también tiene acceso a la señal de Tigo, aunque de

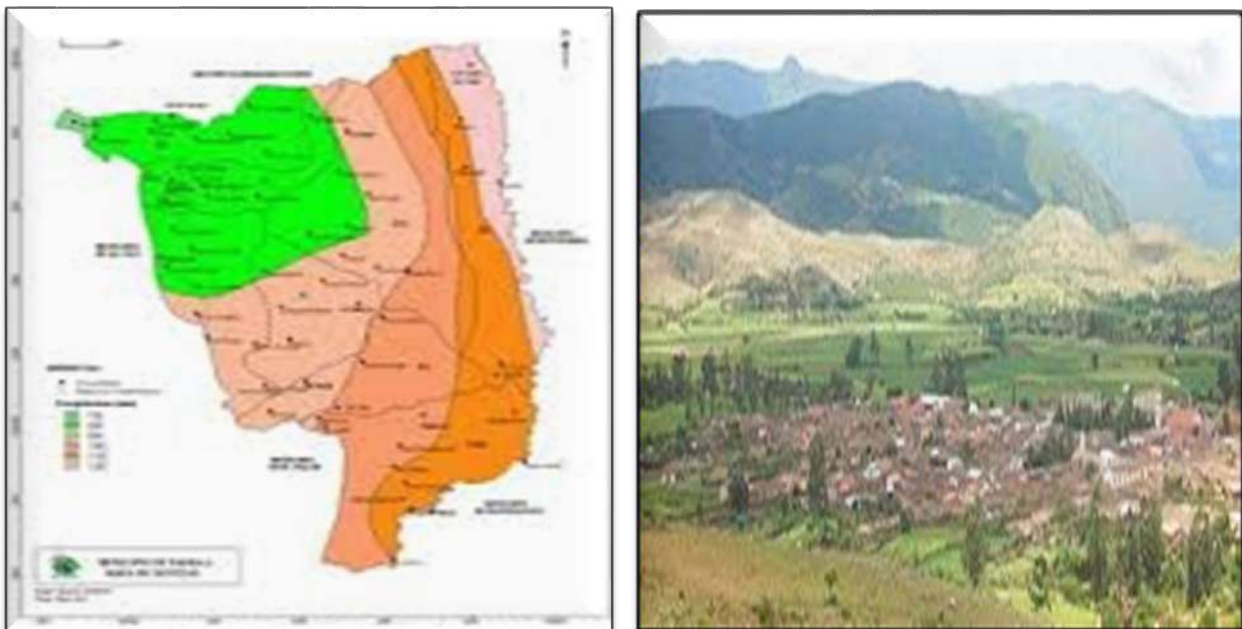
manera limitada, también se cuenta con radios de banda lateral en algunas comunidades, sin embargo, este medio ya se encuentra en desuso.

Las radios más escuchadas en el municipio por orden de importancia son: ACLO CHUQUISACA, PATRIA NUEVA, FIDES, y RADIO SANTA CRUZ. La capital del Municipio cuenta con antenas, las mismas que son utilizadas para la captación de señal de televisión, de esta forma, se cuenta con esta señal de hasta tres canales. Finalmente, el municipio, se encuentra conectado a la red caminera troncal Sucre - Padilla - Camiri. El ingreso a la región se da en el kilómetro 154, lugar denominado Konchupata. El desvío es hacia el sud este, siguiendo 10 kilómetros de camino secundario. La red vial intercomunal de la sección municipal llega al 100% de las comunidades a través de caminos vecinales que en general se encuentran entre regular y mal estado que dificultan la transitabilidad, sobre todo en época de lluvias.

La principal vía de comunicación caminera al interior del Municipio es el camino Konchupata – Alcalá - El Villar, que es una red secundaria (tierra 4 kilómetros y empedrado 3 kilómetros) que se encuentra en estado regular.

2.7. Municipio de Padilla

Ilustración 6: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE PADILLA



Fuente: Gobierno Autónomo del municipio de Padilla

La población del municipio de Padilla se halla dispersa en 56 comunidades (agrupada en 8 Distritos) y una ciudad (Padilla) con un Distrito; cuya categoría corresponde a “Poblado Rural” y “Centro Poblado” respectivamente.

De acuerdo con las proyecciones del Instituto Nacional de Estadística (INE), la proyección poblacional al 2020, a nivel nacional fue de 11.633.371 habitantes, de los cuales 5.804.565 son hombres y 5.828.806 son mujeres. En el departamento de Chuquisaca la población representa el 5,48% de la población nacional, es decir, 637.013 habitantes (313.247 hombres y 323.766 mujeres).

A nivel municipal, Padilla, según la proyección del INE al 2020, es de 1 según el CNPV-2012, tiene una población de 11.067 habitantes, que representa el 1,74% de la población departamental; donde 5.600 son hombres y 5.467 mujeres.

La densidad poblacional representa la cantidad de población por kilómetro cuadrado, para el municipio de Padilla es de 6,29 personas por kilómetro, lo que quiere decir, que 6 personas viven por cada kilómetro cuadrado.

La migración consiste en la salida y entrada de población a un determinado territorio, en este sentido, la emigración del municipio de Padilla, se acuerdo a datos del CNPV – 2012, fue de 1.317 persona que salieron del municipio en los últimos cinco años. Los lugares o departamentos donde fueron los Padillenses, son: Santa Cruz con el 44,50% (586 personas), luego el interno (más que todo la ciudad de Sucre) con el 43,96% (579 personas), luego a Tarija con el 4,86% (64 personas), a Cochabamba con el 3,26% (43 personas), a Potosí con 1,97% (26 personas); a los demás departamentos es con porcentaje menor a 1,00%.

La mayoría de la población del municipio de Padilla, se dedica a la actividad agropecuaria, particularmente en los distritos rurales, en tanto en el distrito urbano (ciudad de Padilla), existe una diversidad de actividades económicas (comercio, transportes, servicios, financieros, institucionales, etc.). A continuación, se presentan y analizan las características de la dinámica de economía y el potencial productivo del municipio.

El municipio de Padilla cuenta con los servicios básicos de agua potable, con una cobertura de 85%, el servicio de alcantarillado con cobertura de 60%, de energía eléctrica con cobertura del 100%. Además, existe el servicio de recojo de basura y alumbrado público, administrada por el Gobierno Autónomo Municipal de Padilla.

El municipio de Padilla, presenta variaciones en comportamiento climático especialmente en los últimos años, los elementos más sensibles y notorios son la temperatura y la precipitación pluvial.

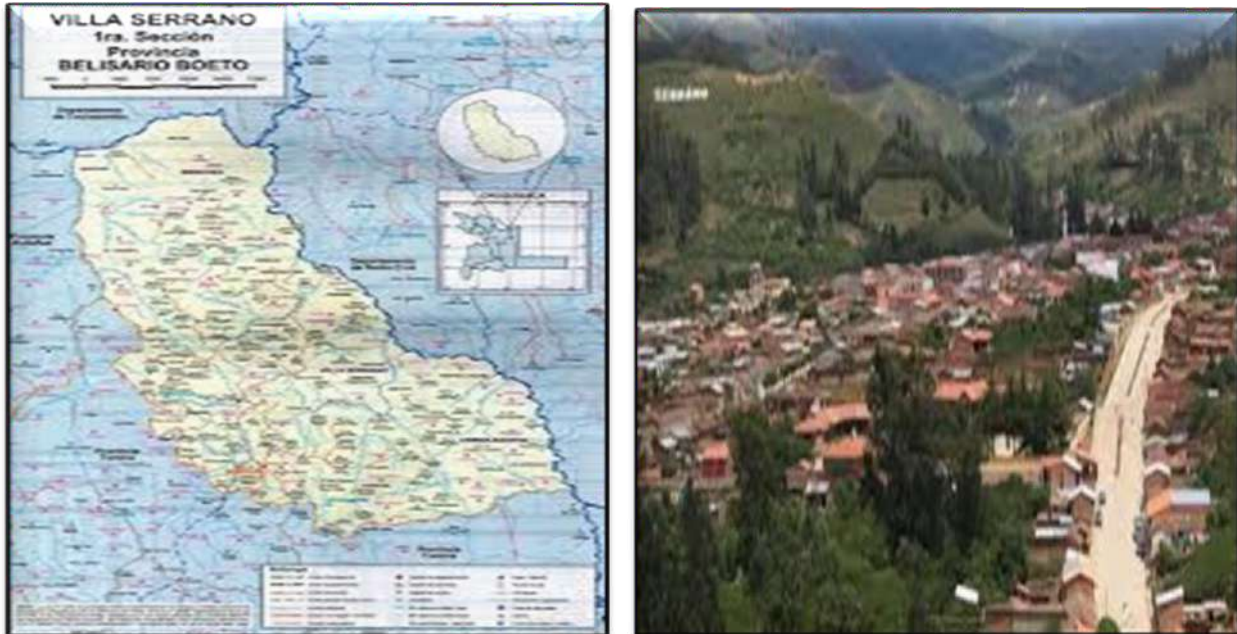
La temperatura máxima absoluta fue de 37,00 °C el mes de marzo de 2010, la temperatura media anual es de 17,2 °C y la temperatura mínima absoluta fue de -9 °C en junio de 2021. El período de mayor precipitación pluvial está comprendido desde el mes de diciembre hasta el mes de abril. Octubre, también se constituye en un mes de importancia pluvial.

Por otra parte, el clima en la zona tiene características variadas y transicionales entre los climas subhúmedo segundo mesotermal que corresponden a las serranías del sector este de la Cordillera Oriental y los climas cálidos o templados, de mayor aridez que se presenta a partir del quiebre Subandino hacia la llanura Chaqueña.

En el componente urbano vial de la ciudad de Padilla, es a través de vías urbanas históricamente y con las nuevas urbanizaciones están conectadas a los diferentes niveles de acceso, a través de calles y avenidas pavimentadas y de tierra, que en cierta forma garantizan la circulación de moviidades durante todo el año. La conectividad de las calles, con otras zonas, municipios y las ciudades de Sucre y Monteagudo, es a través de la red vial fundamental y al municipio de Villa Serrano por la red vial departamental constituida por 41,00 km y conformado por tres tramos: Padilla – Límite Villa Serrano, Padilla – Límite Villa Alcalá y Lampasillos – Las Casas, cuyo mantenimiento es responsabilidad del Gobierno Departamental de Chuquisaca, la superficie de rodadura cuenta con capa de ripiado.

2.8. Municipio de Villa Serrano

Ilustración 7: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE VILLA SERRANO



Fuente: Gobierno Autónomo del municipio de Villa Serrano

El municipio Autónomo de Villa Serrano, está ubicado en la primera sección de la provincia Belisario Boeto del departamento de Chuquisaca, a $64^{\circ} 01' 01''$ y $64^{\circ} 30' 17''$ de longitud Este de Greenwich y $18^{\circ} 36' 42''$ y $19^{\circ} 14' 06''$ de latitud sur. Limita al: norte con el Departamento de Cochabamba, al sur con la Provincia Tomina, al este con el departamento de Santa Cruz y al oeste con la Provincia Zudáñez. Así mismo, cuenta con una superficie de $1'855,55 \text{ Km}^2$.

El municipio está ubicado en una zona que comprende los sectores de la cordillera oriental y el sub andino presentando una configuración de serranías subparalelas, donde sus alturas varían de entre los 3.450 m.s.n.m. y a los 660 m.s.n.m.

Para llegar a la población de Villa Serrano desde la ciudad de Sucre se toma el tramo pavimentado de la diagonal Jaime Mendoza Sucre – Tomina o Sucre - Padilla, en el primer caso, a partir de la población de Tomina se sigue por la carretera empedrada Tomina - Kawasiri a partir de ahí la carretera tiene plataforma ripiada de tierra para llegar a la población de Villa Serrano, el segundo caso, desde la población de Padilla se sigue por la carretera que vincula con la población de Villa Serrano con estructura ripiada de tierra,

existen empresas de transporte que brindan el servicio regular y su frecuencia es diaria, el viaje en los dos casos es de 5 horas.

Otra vía importante es la que pertenece a la red complementaria Ruta transversal Juana Azurduy de Padilla, que atraviesa el municipio desde la comunidad Kawasiri hasta Santa Rosa del municipio de Tarvita, pasando por la capital de la provincia Villa Serrano, continuando por las comunidades de Nuevo Mundo, Achiras y El Oro, hasta conectar con la población de Pucará del Departamento de Santa Cruz de la Sierra.

De acuerdo a los datos del INE, la población total del municipio es de 11,161 habitantes compuesta por 5,404 mujeres y 5,641 hombres. La población se encuentra distribuida en 6 distritos: Urriolagoitia, Pozos, Piedra Grande, Mendoza, Nuevo Mundo y finalmente el Distrito de Pescado siendo el más poblado; y a su vez está conformado por 46 comunidades.

Por otro lado, el municipio de Villa Serrano presenta una alta migración temporal y definitiva de la población principalmente joven (hombres y mujeres), es más sensible en temporadas de desastres ambientales, baja actividad agropecuaria, por su cercanía con la ciudad de Santa Cruz existe una mayor afluencia a esta ciudad.

Con respecto al clima, el municipio de Villa Serrano presenta variaciones en su comportamiento climático especialmente en los últimos años, los elementos más sensibles y notorios son la temperatura y la precipitación pluvial.

En relación a servicios básicos, la población de Villa Serrano cuenta con: agua por tubería domiciliaria, aproximadamente este servicio cubre un 85 % de la población, existe escasez en temporadas secas principalmente en las zonas altas, es alimentada por tres fuentes de agua, Kollpa Pampa, Escaleras por sistema de gravedad y de la Comunidad de Ovejeros a través de un sistema de bombeo, un 95 % de la población cuenta con servicio de alcantarillado, energía eléctrica y alumbrado público, También cuenta con una antena de comunicación satelital. No existe servicio de gas domiciliario, este combustible es utilizado a través de la comercialización del gas en garrafas domésticas, además el municipio presenta sistemas de captación de agua para consumo humano a través de tuberías, no

existe tratamiento potable del agua, la mayoría de las comunidades han priorizado la instalación del agua en los centros de salud y educación.

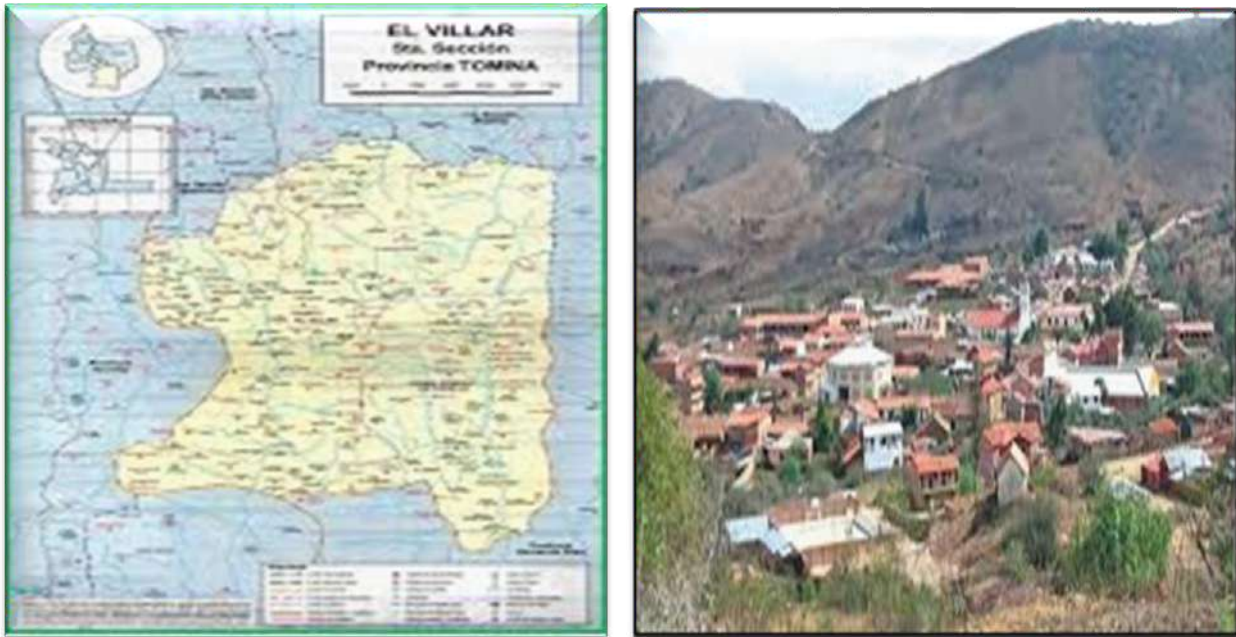
Por el lado de las telecomunicaciones, al interior del Municipio se da a través de radio. Existen comunidades que cuentan con señal satelital para el uso de celulares. El municipio cuenta con una radio emisora “Mauro Núñez”; gran parte de la población sintoniza esta emisora. Además, se sintonizan los radios Santa Cruz, Panamericana, Fides y Aclo. En Villa Serrano se tiene dos antenas parabólicas, una capta la señal de canales de Televisión satelital y la segunda capta canales nacionales. Existen instituciones públicas y privadas, organizaciones y personas particulares, que cuentan con el servicio de Internet. En lo referido a las vías de comunicación, por el territorio municipal pasa la carretera internacional “Ruta Diagonal Jaime Mendoza” que es parte de la red fundamental de carreteras de Bolivia, esta ruta que permite el acceso hacia la Argentina, actualmente está asfaltada desde la ciudad de Sucre, hasta Tomina (aproximadamente 153 km), y a Padilla hasta Ipati. Se tiene la conexión con la carretera Santa Cruz - Yacuiba.

Tomina también es parte de la interconexión carretera Sucre - Serrano que a su vez conecta con el Departamento de Santa Cruz y hacia el sector Sur de su territorio, con la ruta Sucre - Sopachuy - Azurduy, transitables todo el año, cabe destacar que en estas rutas se encuentran varias comunidades que se benefician por las facilidades de acceso.

Finalmente, Villa Serrano se constituye en un municipio donde la producción artesanal no solo preserva las tradiciones locales, sino que también contribuye al desarrollo económico de la región. Los principales productos de artesanía son: la construcción de Charangos, las vasijas, ollas, cántaros, platos de madera (chuwas) y otros. El material que emplean para este trabajo es la madera y arcilla con el guano. También elaboran ponchos, phullus (camas), costales, hijllas, chumpis, chuspas, etc. El material que emplean para esta labor es lana de oveja, tintes, limón y herramientas de tejido.

2.9. Municipio de El Villar

Ilustración 8: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO EL VILLAR



Fuente: Gobierno Autónomo del municipio El Villar

El Villar, Capital del municipio se encuentra ubicado en las coordenadas geográficas 64° 18' 37.6" de longitud oeste y en el paralelo 19° 37' 45" de latitud sud. El municipio de El Villar Se encuentra entre los meridianos 64°25'44.21" y 64° 8'36.63" de longitud oeste y entre los paralelos 19°30'22.24" y 19°52'28.11" de latitud sud.

El centro poblado de El Villar se encuentra a una altura de 2.120 m.s.n.m., y se encuentra a 212 kilómetros de la ciudad de Sucre, en el camino troncal Sucre – Tarabuco - Zudáñez - Tomina – Cruce Qhonchu Pata; de donde se desvía a la derecha por camino secundario hacia Alcalá y el centro poblado de El Villar.

De acuerdo con los resultados del Censo de Población y Vivienda realizado por el INE en el año 2012, el Municipio cuenta con 4585 habitantes. De las cuales 2311 son hombres y 2154 mujeres existiendo una mayor cantidad de hombres en relación a las mujeres.

Tomando en cuenta la superficie total aproximada del territorio que es de 853,10 Km², y la población total de 4,465 habitantes según el CENSO 2012, se tiene una densidad promedio de 5,23 habitantes por km².

De acuerdo a los datos del SENAMHI, de la estación El Villar, la situación climática es la siguiente:

La temperatura máxima media anual es de 27.2 °C, la temperatura media anual es de 17.4 °C y la temperatura mínima media anual es de 9.8 °C. Asimismo, la temperatura máxima absoluta alcanzó su máximo valor en el año 2013 siendo de 41,5 °C en el mes de diciembre y la temperatura mínima absoluta alcanzó a – 3.5 °C en el mes de agosto del año 2013.

La precipitación total es variable por año, en el año 2013 fue de 676.4 mm/año y el año 2020 fue de 497 mm/año. El período de mayor precipitación pluvial está comprendido desde el mes de diciembre hasta el mes de abril. Octubre, también se constituye en un mes de importancia pluvial.

Con relación a los servicios básicos existentes en el municipio, la energía utilizada para la iluminación en horas nocturnas tiene las siguientes fuentes: energía eléctrica, gas licuado, kerosene, velas y excepcionalmente paneles solares para el caso de las unidades educativas como de los puestos de salud.

Las comunidades que cuentan con energía eléctrica son las que se encuentran en las proximidades del tendido de la red de energía, sin embargo, la cobertura más alta está en el Centro Poblado de El Villar.

La leña es utilizada como material importante para la cocción de sus alimentos, de esta forma, todas las comunidades afirman que la utilizan incluyendo a la localidad de El Villar. La cantidad de uso varía de acuerdo a la comunidad y a la composición de la unidad familiar. El gas licuado es utilizado en aquellas que cuentan con alguna vinculación caminera y que por lo general están próximos a la localidad de El Villar. En la localidad de El Villar ya se cuenta con el tendido de gas domiciliario.

En lo que corresponde al uso de la vela, el 100% de las comunidades señala que la utiliza, aunque con variaciones significativas en cuanto a las familias se refiere, de esta forma, la localidad de El Villar indica que sólo el 10% de sus familias hacen uso esporádico, en cambio en la mayoría de las comunidades el 100% afirma que suele usarlo.

Ahora bien, según los datos del CENSO 2012, 666 viviendas reciben agua a través de cañería de red y 54 de pileta pública, 492 viviendas no tienen sistema de provisión de agua. En relación a los servicios de telecomunicación, el servicio de ENTEL se encuentra en 11 de 19 comunidades además del centro poblado de El Villar lo que les permite comunicación nacional e internacional, abarca una gran parte de las comunidades, sin embargo, la cobertura está limitada por la topografía del Municipio.

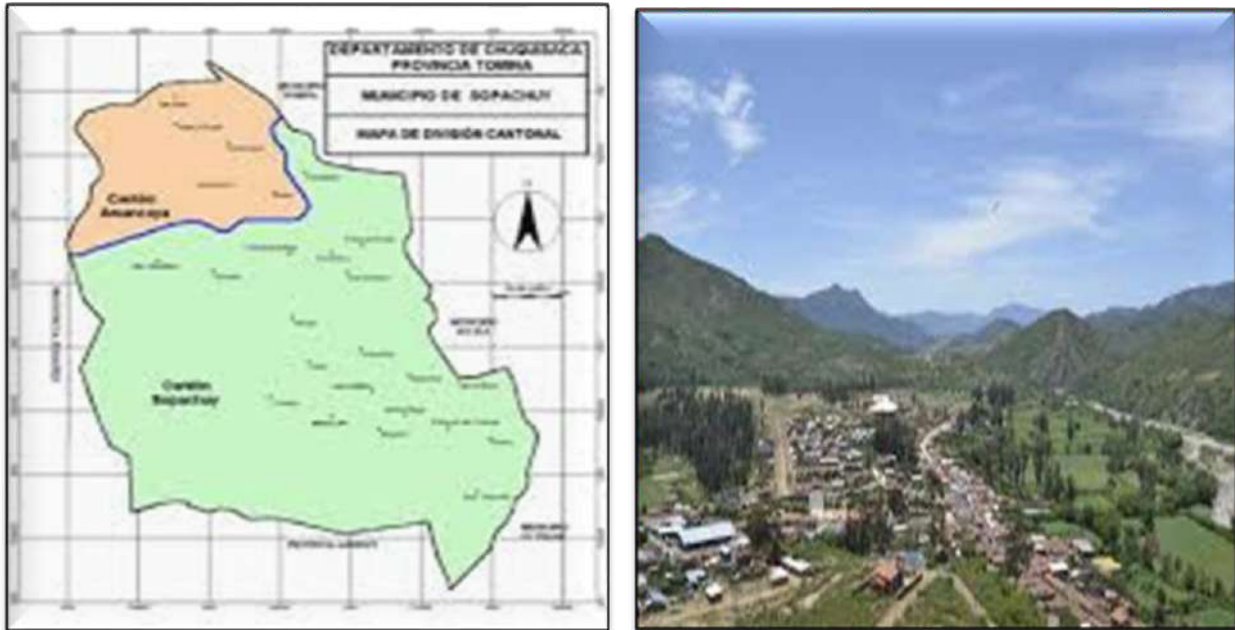
En lo referente a vías de comunicación el 89% de las comunidades disponen de una red vial que les permite estar conectados con la capital de la sección, el saldo dispone de caminos de herraduras. El municipio describe tres tipos de vías:

- Vías primarias que comprende la ruta Alcalá – El Villar (35 km), que a la vez es una ruta secundaria de la vía troncal Sucre – Padilla;
- Vías vecinales o secundarias que comprende El Villar – Rodeíto (40 Km), El Villar – San Blas (16 Km), El Villar – El Dorado (30 Km), El Villar – Lagunillas (10 Km);
- Y finalmente los caminos de herradura donde solo existen la circulación de los habitantes para desplazarse a pie o bestia de carga.

Las vías primarias tienen accesibilidad permanente como también las vías secundarias, aunque en estas últimas se tiene dificultades de circulación en época de lluvia y cuando los ríos crecen.

2.10. Municipio de Sopachuy

Ilustración 9: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE SOPACHUY



Fuente: Gobierno Autónomo del municipio de Sopachuy

Sopachuy, un municipio de Bolivia con una rica historia que se extiende a lo largo de más de cuatro siglos, se encuentra arraigado en la región sudamericana como un crisol de diversidad cultural, belleza natural y actividades económicas variadas.

Fundado hace 435 años, este territorio abarca una extensión de 845 kilómetros cuadrados, caracterizándose por un clima cálido.

En el ámbito demográfico, Sopachuy presenta una población de 7312 habitantes según el censo 2012. El 96,76 % de la población del municipio de Sopachuy se identifica como nación quechua, seguido por un dos 2,19 % que afirma ser de origen campesino. La cobertura del alcantarillado en el área urbana alcanza el 84.44% del total de viviendas. En el caso de Sopachuy esta cobertura es alcanza a 620 familias del total de familias afiliadas, significando un 89.59%. En el caso de Pampas Puntas, la cobertura alcanza al 54.23%, que significan 64 familias.

El sistema de transporte en Sopachuy se articula principalmente a través de una red de carreteras que conecta las distintas localidades del municipio. La Carretera Asfaltada Red

Vial Fundamental 06, que enlaza Sucre con Arquillos, constituye la principal vía de acceso, seguida por una red departamental que atraviesa el territorio municipal. Estas infraestructuras viales no solo facilitan el transporte de personas y mercancías, sino que también potencian la integración económica y social de la región.

En cuanto a la geografía de Sopachuy, esta se caracteriza por una gran diversidad altitudinal, que va desde los 1500 hasta los 4000 metros sobre el nivel del mar. Esta variabilidad topográfica se traduce en una amplia gama de ecosistemas, que van desde las tierras bajas hasta las montañas, proporcionando hábitats diversos para una rica biodiversidad de flora y fauna. Esta diversidad ambiental, a su vez, influye en las actividades económicas del municipio, permitiendo la práctica de cultivos adaptados a distintas altitudes y la cría de ganado en pastizales naturales.

La economía de Sopachuy se encuentra sustentada en tres pilares fundamentales: la agricultura, la ganadería y el comercio. La actividad agrícola ocupa una posición preeminente, aprovechando la diversidad climática y topográfica del territorio para la producción de cultivos diversos. La ganadería, por su parte, constituye una actividad complementaria vital, en la que se crían especies adaptadas a las condiciones ambientales locales.

Por último, el comercio, tanto local como regional, dinamiza la economía del municipio, facilitando el intercambio de productos agrícolas y ganaderos, así como de bienes de consumo.

El centro poblado de Pampas Punta cuenta con un sistema de alcantarillado sanitario, aunque su capacidad está limitada por solo dos cámaras sépticas para gestionar las aguas residuales. Según datos del censo de 2012 del Instituto Nacional de Estadística (INE), en el área urbana, el 88.07% de las viviendas tienen acceso a energía eléctrica, principalmente a través de empresas proveedoras de servicios, mientras que 6 viviendas disponen de generadores propios. Sin embargo, un 8.66% de las viviendas aún carece de este servicio. En un esfuerzo por mejorar las condiciones de vida, el Plan de Expansión de Redes ejecutado por Yacimientos Petrolíferos Fiscales Bolivianos (YPFB) en 2019 llevó a cabo la

instalación de 481 nuevas conexiones domiciliarias, beneficiando a un total de 2,045 habitantes de Sopachuy.

El centro poblado de Sopachuy está conectado por una carretera asfaltada de 148 kilómetros desde Sucre hasta la localidad de Arquillos, pasando luego a una carretera empedrada de 32 kilómetros hasta Sopachuy. Aunque transitable durante todo el año, algunos tramos pueden presentar desafíos debido a derrumbes de piedras y lodo. En este trayecto se encuentra el centro poblado de Pampas Punta, ubicado a 11.38 kilómetros de Sopachuy, con una carretera empedrada que también es accesible durante todo el año.

En lo que respecta al suministro de agua, el centro poblado de Sopachuy cuenta con una Empresa Prestadora de Servicios de Agua Potable y Alcantarillado (EPSA) debidamente constituida, que gestiona un sistema de red pública de agua. De los 692 afiliados, el 98.55% tienen acceso al agua a través de la red de cañerías. En cuanto al centro poblado de Pampas Punta, cuenta con un sistema similar, conocido como CAPyS, que abastece de agua a aproximadamente el 77.97% de las familias, aunque este sistema tiene una antigüedad de 12 años y funciona de manera regular.

En el ámbito económico, la agricultura y la ganadería son los motores principales de la actividad productiva en Sopachuy. Con una superficie total de producción agrícola de 2960 hectáreas, el municipio destaca por el cultivo de productos prioritarios como papa, maíz y trigo.

La cría de ganado, especialmente ovinos y bovinos, complementa estas actividades agrícolas, contribuyendo a la seguridad alimentaria y generación de ingresos de la población.

En lo referido al transporte, este se lo realiza fundamentalmente por vía terrestre, a través de caminos carreteros. La red vial de acceso y vinculación interna en el Municipio de Sopachuy está conformada por tramos camineros que pertenecen a la Red Fundamental, Red Departamental y Red Municipal, con un sistema de transporte de pasajeros y carga mediante flujo vehicular terrestre desde y hasta la ciudad de Sucre. El 100% de las comunidades disponen de una red vial que les permite estar conectados con la capital de la

sección. El municipio describe tres tipos de vías: Red vial fundamental, vías primarias o red departamental y red vial municipal.

Por otro lado, con respecto a las telecomunicaciones, actualmente se cuenta con la presencia de tres empresas de cobertura nacional Entel, Viva y Tigo, la primera tiene cobertura tanto en Sopachuy como en Pampas Punta, sin embargo, las empresas de Viva y Tigo ofrecen el servicio de telefonía móvil únicamente en Sopachuy. Existen dos antenas parabólicas administradas por el Comité de Antena situadas en el Centro Poblado de Sopachuy, que permite bajar señal de televisión (BOLIVIA TV, RED UNO, RED BOLIVISION, TV UNIVERSITARIA y un canal de TV CABLE).

También se recibe señal de radios nacionales, como ser radio ACLO, FIDES, UNIVERSITARIA, PANAMERICANA, RADIODIFUSORAS ILLIMANI y radio comunitaria Sopachuy, la cobertura de las mismas es muy amplia y abarca tanto a Sopachuy como a Pampas Punta.

2.11. Municipio de Presto

Ilustración 10: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE PRESTO



Fuente: Gobierno Autónomo del municipio de Presto

El municipio de Presto está ubicado en la provincia de Jaime Zudáñez del departamento de Chuquisaca. Según el Censo INE 2012, tiene una población de 12.385 habitantes y una

superficie de 1.314 km². La población se encuentra distribuida en varias comunidades rurales, con un pequeño porcentaje viviendo en áreas urbanas.

La economía del municipio se basa principalmente en la agricultura como se muestra a continuación:

- Agricultura: 65%
- Ganadería: 20%
- Comercio: 10%
- Otros: 5%

En relación al clima, este varía según la altitud y la geografía de la región, el municipio de Presto se caracteriza por tener un clima templado a frío, con variaciones significativas debido a su ubicación, la temperatura media anual oscila entre 12°C y 18°C. La temporada de lluvias se extiende desde noviembre hasta marzo, siendo enero y febrero los meses más lluviosos. La precipitación media anual en Presto varía entre 600 y 900 mm, la humedad relativa es alta durante la temporada de lluvias y baja en la temporada seca.

En lo que respecta a los servicios básicos, la cobertura de agua potable ha mejorado, pero todavía hay comunidades que dependen de fuentes naturales y pozos, el 78% de la población cuenta con este servicio, el acceso a sistemas de saneamiento básico es limitado en algunas áreas rurales, solo el 65% de la población cuenta con este servicio, entre tanto, la mayoría de las comunidades principales cuentan con electricidad, aunque puede haber problemas de suministro en áreas más remotas, un 85% de la población del municipio cuenta con este servicio.

El acceso a telecomunicaciones ha mejorado, con cobertura de telefonía móvil en áreas más pobladas. El acceso a internet es limitado y de baja velocidad en las áreas rurales, solo un 20% de la población tiene este servicio.

En relación al acceso vial, hay carreteras principales que conectan al municipio de Presto con Sucre y otras regiones, pero la mayoría son de tierra y pueden ser intransitables durante la temporada de lluvias.

2.12. Municipio de Icla

Ilustración 11: CARACTERÍSTICAS DEL MUNICIPIO DE ICLA



Fuente: Gobierno Autónomo del municipio de Icla

El Municipio de Icla se halla situado al nor oeste del Departamento de Chuquisaca en la Provincia Zudáñez, territorialmente pertenece a la Circunscripción Electoral N° 3. La distancia desde la ciudad de Sucre, Capital Constitucional del Estado Plurinacional de Bolivia es de 105 km, el acceso es por vía terrestre a través de un camino asfaltado desde la ciudad de Sucre hasta Tarabuco y un camino secundario empedrado desde Tarabuco hasta la capital del Municipio de Icla.

El municipio de Icla está conformado por 34 comunidades y 1 Junta Vecinal, estas comunidades están distribuidas en cinco Subcentralías y ubicadas en cuatro pisos ecológicos claramente definidos (cordillera, altura, cabecera de valle y valle).

De acuerdo a los datos del último Censo de Población y Vivienda realizado el 2012 en nuestro país, el municipio de Icla cuenta con 7.774 habitantes de los cuales 49,96% son

varones y 50,04% son mujeres, de acuerdo a un análisis realizado a la tasa de crecimiento inter censal el mismo fue negativo (-0,92) la densidad poblacional es de 9,23 habitantes, la tasa de dependencia fue registrada con el 89,47%. De acuerdo a los datos de población registrados durante la elaboración del PDM Icla 2014 – 2018, se tiene un total de 7.833 habitantes de los cuales el 48,4% son varones y el 51,5% son mujeres.

De acuerdo a la categoría ocupacional de la población, el 58,65% de la población es trabajador/ra por cuenta propia, le sigue aquella población que trabaja en todas las áreas sin especificar con el 16,99%, seguidamente por orden de importancia se encuentra la población que es obrero/ra o empleado/da con el 15,32% de la población, la población restante se refleja en un mínimo porcentaje.

El municipio de Icla, presenta climas que varían de una húmeda y otra seca, produciéndose temperaturas bajas en las zonas de altura y temperaturas altas y secas en los valles. La temperatura media anual, es de 10,3 °C según el Servicio Nacional de Meteorología e Hidrología – SENAMHI.

La zona climática predominante en la jurisdicción municipal, es seca. Las cuencas denominadas húmedas se ubican al este y al sud oeste del municipio y drenan sus aguas al río Pilcomayo.

En relación a los servicios básicos, las comunidades del municipio de Icla cuentan con el servicio de energía eléctrica; un servicio provisto gracias al proyecto de Electrificación Rural que ejecutó CESSA, con el apoyo del Gobierno Departamental de Chuquisaca y el Gobierno Autónomo Municipal de Icla. En este periodo también el Gobierno Municipal viene realizando la instalación de paneles solares para el alumbrado de las viviendas en varias comunidades.

Así también, las comunidades cuentan con sistemas de agua potable construidos con fondos Municipales, Departamentales, Nacionales y de ONGs, estos se encuentran organizados en Comités de Agua Potable y Saneamiento (CAPyS). La administración, operación y mantenimiento de los sistemas de agua está realizada por estos Comités.

Las principales fuentes de abastecimiento de agua, son de vertientes, ríos y en algunos casos por sistemas de bombeo de pozos, estos sistemas no incorporan plantas de tratamiento para la potabilización del agua para el consumo humano. La cobertura del

servicio llega al 74% mientras que el 26% no tiene acceso en las comunidades y población del municipio de Icla. Este dato se obtiene de un total de 2361 viviendas registradas para la Unidad de Saneamiento Básico del Municipio de Icla.

Los servicios de Telecomunicaciones, nacional e internacional está administrada por la Empresa Nacional de Telecomunicaciones (ENTEL), bajo la modalidad de la telefonía celular, la cobertura del servicio es del 60%, del total de las comunidades en el municipio de Icla, en el 40% de las otras comunidades solo existen puntos estratégicos para la comunicación de telefonía celular.

En el sector del valle se sintoniza con frecuencia las radios: Comunitaria, ACLO, Panamericana de La Paz; mientras en la parte de la cordillera se sintoniza los radios de FM de Sucre: Radio Guadalupe, Esmeralda, California, etc.

En la mayoría de las comunidades donde se tiene electrificación, se cuenta con una antena de recepción y transmisión de un canal nacional, entre ellos con preferencia son Bolivia TV, Red Uno, PAT, Bolivisión, etc., donde los mismos son utilizados para acceder a servicios de información a nivel nacional.

El porcentaje de cobertura con acceso a la televisión en las comunidades del municipio de Icla, llega al 41,75 % con TV y el 58,25 % no cuenta con este servicio. (CPV 2012).

El acceso al área urbana del municipio es a través de la red vial fundamental que se encuentra empedrada. Los medios de transporte del área urbana a las comunidades, está integrada por caminos vecinales de tierra, los medios que se utilizan para desplazarse son a través de: vehículo, motocicleta, a pie.

III. ESTUDIO Y DESCRIPCIÓN DEL MERCADO DEL PROYECTO

La finalidad de un estudio del mercado, es la de establecer la cuantía de la demanda de bienes y/o servicios que, dadas ciertas condiciones, justifica la ejecución de un determinado proyecto en un cierto período. Para este objeto, se requiere disponer de análisis referidos a la situación actual de la demanda y la forma en que es atendida por la oferta, las tendencias del comportamiento futuro del mercado, los niveles de precios y las maneras específicas previstas para que el producto o servicio llegue, en las mejores condiciones, a los consumidores o usuarios.

En el presente proyecto, al tratarse de un servicio que, a pesar de que existen similares rutas o circuitos turísticos a nivel mundial, en nuestro medio resulta ser suigéneris, por la oferta de una bebida ancestral y típica de los valles bolivianos que, además irá acompañada por la variada gastronomía exclusiva de nuestra región. En tal sentido, el análisis del mercado en este caso, está orientado esencialmente a pronosticar la demanda potencial, para la prestación de este nuevo tipo de servicio que, además estará estructurado como un proyecto de apoyo institucional en beneficio de la creación y fortalecimiento de emprendimientos privados, orientados a favorecer el desarrollo departamental.

Para dicho efecto, el estudio de mercado supone una recopilación y análisis de informaciones, que debidamente ordenadas y sistematizadas, posibilitan estimar los valores previstos de la cantidad de servicios que, será conveniente programar, para poder comercializarlos a ciertos niveles de precios permitidos; parámetros necesarios para la realización de los demás estudios.

Una vez definido el tipo de mercado que se va a analizar, fue necesario identificar los cuatro actores principales que participan en el escenario:

Instituciones.- De acuerdo a la organización planteada, en sí se trata de una iniciativa institucional liderizada por la USFXCH, que con la coparticipación del Gobierno Municipal de Sucre en su administración y la coparticipación del Gobierno Departamental de Chuquisaca y los Gobiernos de los Municipios participantes, más algunas otras instituciones como el Comité de festejos del Bicentenario, se encargarán de la implementación del

proyecto con la tercerización de servicios de gastronomía, cultura y tradiciones, transporte y agencias de turismo para su fase de funcionamiento y estabilización operativa.

Consumidores. - Las personas interesadas en hacer uso de esta oferta turística que utilizan, compran o influyen en la demanda del servicio.

Canales de Distribución. - Se prevé comercializar los servicios a través de dependencias del GAM para turistas nacionales y dejar esta tarea a las agencias de viajes para ofertar paquetes a turistas extranjeros.

Competidores. - Posiblemente otras empresas que, actualmente se dediquen a satisfacer similares necesidades de los consumidores en otros departamentos, como ser la “ruta del vino” en Tarija.

La primera tarea se orientó a delimitar y segmentar el área del estudio del mercado, habiéndose definido como potencial mercado meta: los grupos de estudiantes y amigos mayores de edad, las familias o comunidades de connacionales y los turistas provenientes del extranjero que arriben a Sucre.

La metodología que se aplicó para el proyecto fue la Investigación mixta, la cual consiste en recopilar, analizar e integrar tanto investigación cuantitativa como cualitativa.

Este enfoque se utiliza cuando se requiere una mejor comprensión del problema de investigación, y que no podrá dar cada uno de estos métodos por separado.

A continuación, se presenta un análisis de la demanda.

3.1. Análisis de la Demanda

Una vez definido el tipo de mercado que se va a estudiar, fue necesario identificar los actores principales que participan en el escenario los cuales se muestra a continuación:

3.1.1. Población 1: Estudiantes universitarios

Se aplicó una encuesta dirigida a los estudiantes de las áreas de mayor porcentaje de afluencia, para a lo cual se sacó una muestra de acuerdo a la siguiente información que se puede ver en el siguiente cuadro:

Cuadro 2: CANTIDAD DE ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS MATRICULADOS USFX GESTIÓN 2024

Área de conocimientos	Masculino	Femenino	Total
Ciencias de la salud	3.548	7.479	11.027
Ciencias Económicas	3.950	4.082	8.032
Ciencias Sociales	3.067	4,644	7.711
Ciencias Tecnológicas	11.137	5.178	16.315
Total			43.085

Fuente: Extractado de registros de la USFXCH.

Se aplicó la técnica de muestro de tipo probabilístico aleatorio estratificado, en el cual cada uno de los elementos de la muestra tiene la posibilidad de ser elegidos.

Determinación del tamaño de la muestra

$$n = \frac{1}{N \left(\frac{E}{Z} \right)^2} * \sum N_h * P_h * Q_h$$

Donde:

Detalle	Valores
Coefficiente del Nivel de Confianza (Z) (96%)	2.05
Probabilidad de éxito (Q)	0.50
Probabilidad de fracaso (P)	0.50
Margen de error Aceptable (E)	0.05
Número de integrantes del marco muestral (N)	43.085
Tamaño de la muestra (n)	?

Reemplazando en la fórmula se tiene:

$$n = \frac{1}{N \left(\frac{0,05}{2,05} \right)^2} * 43.085 * 0,50 * 0,50$$

$$n = 450 \text{ encuestas}$$

Se realizó 450 encuestas a los estudiantes de la USFX.

Cuadro 3: DISTRIBUCIÓN DE ENCUESTAS POR ÁREA DE CONOCIMIENTO USFX

Área del Conocimiento	Número de estudiantes	Porcentaje	Encuestas a aplicar
Ciencias de la Salud	11.027	26%	117
Ciencias Económicas	8.032	19%	86
Ciencias Sociales	7.711	18%	81
Ciencias Tecnológicas	16.315	37%	166
Total	43.085	100%	450

Fuente: Elaboración propia

En la última columna están el número de encuestas para cada Área del Conocimiento de la USFX.

Se realizó 12 preguntas al sector de los estudiantes que se muestran en anexos. En el link expuesto a continuación, se presenta el detalle de tabulación de los formularios utilizados y la información recabada. (Anexo 2).

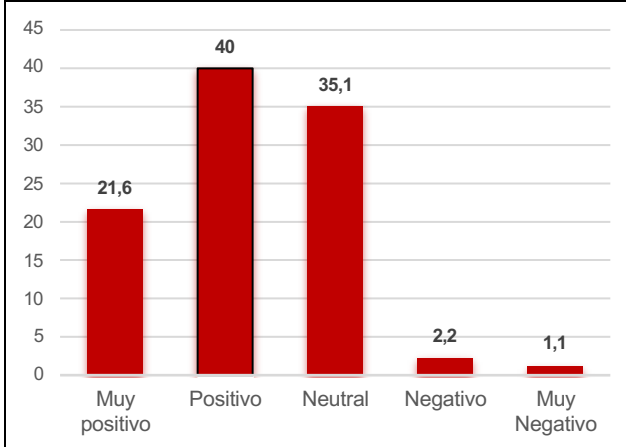
https://docs.google.com/forms/d/_1kT2KxkFv17fzIiZpRJgeTHCqP60GwMyjg5w6NbH4Bc/edit?ts=6630f77c

A continuación, se muestran las preguntas más relevantes.

PERCEPCIÓN DE LOS UNIVERSITARIOS RESPECTO AL PROYECTO DE LA CHICHA Y LA GASTRONOMÍA CHUQUISAQUEÑA

Cuadro 4: PERCEPCIÓN GENERAL SOBRE EL PROYECTO

Criterio expresado	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Acumulado
Muy positivo	97	21.6	21.6
Positivo	180	40.0	61.6
Neutral	158	35.1	96.7
Negativo	10	2.2	98.9
Muy Negativo	5	1.1	100.0
TOTAL	450	100.0	



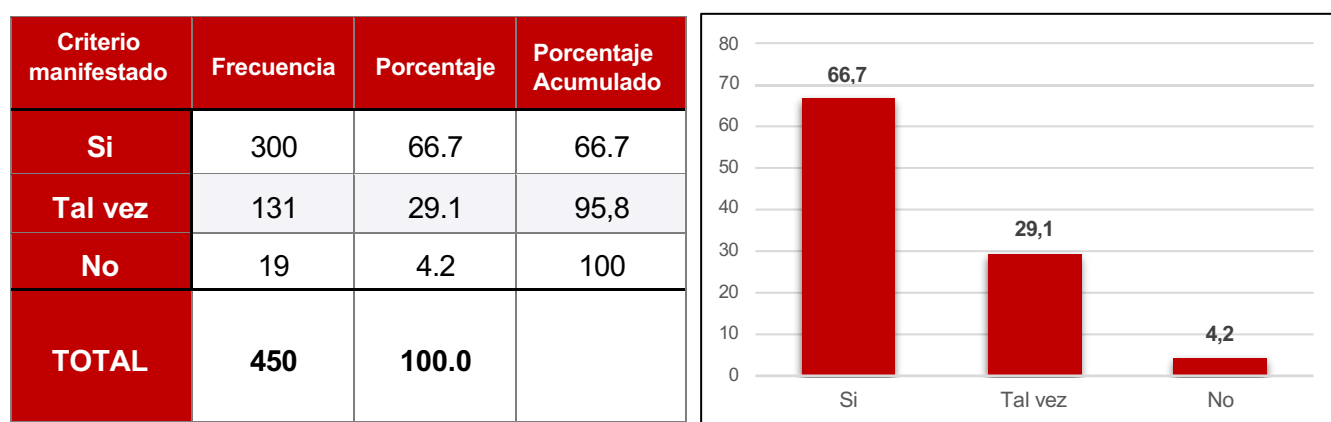
Fuente: Elaboración propia en base a información procesada.

De donde la mayoría de los universitarios tienen una percepción positiva o muy positiva con un 62% sobre la chicha y la gastronomía chuquisaqueña, donde consideran que, a la chicha

como una bebida tradicional, refrescante y la diversidad de la gastronomía chuquisaqueña. Los encuestados reconocen que el consumo de chicha ha disminuido con el tiempo, pero se deberá buscar formas para poder rescatar y promover el consumo. También se tiene como respuesta de un tercio el 35% indiferente, posiblemente por falta de mayor información.

INTERÉS DE LOS UNIVERSITARIOS PARA PARTICIPAR EN UNA RUTA TURÍSTICA QUE INCLUYA LA DEGUSTACIÓN DE LA CHICHA Y PLATOS TÍPICOS DE LOS MUNICIPIOS DE CHUQUISACA

Cuadro 5: PREDISPOSICIÓN A PARTICIPAR DEL SERVICIO A SER OFERTADO

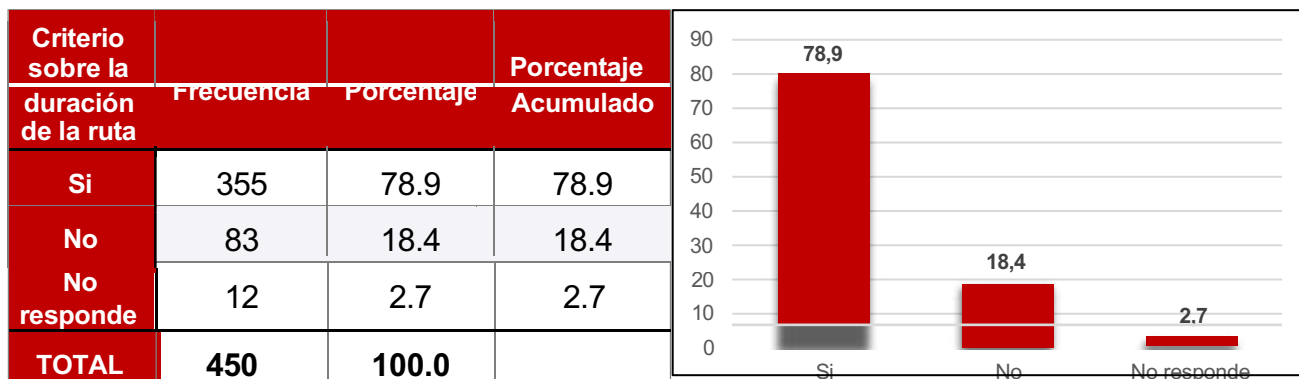


Fuente: Elaboración propia en base a información procesada.

Respecto a la pregunta si estaría dispuesto a participar en la ruta turística que incluya la degustación de chicha y otros platos típicos de los municipios de Chuquisaca; se vio reflejado que el 67% estaría predispuesto a participar, por lo cual es una variable muy importante para considerar que existirá una interesante demanda del servicio en este segmento del mercado, sin descartar la posibilidad de captar una interesante porción de los indecisos (29%) en función a otras variables.

CRITERIO DE LOS UNIVERSITARIOS RESPECTO A LA DURACIÓN DE 2 DÍAS DE LA RUTA DE LA CHICHA Y LA GASTRONOMÍA CHUQUISAQUENA

Cuadro 6: CRITERIO RESPECTO A LA DURACIÓN PROPUESTA DEL CIRCUITO

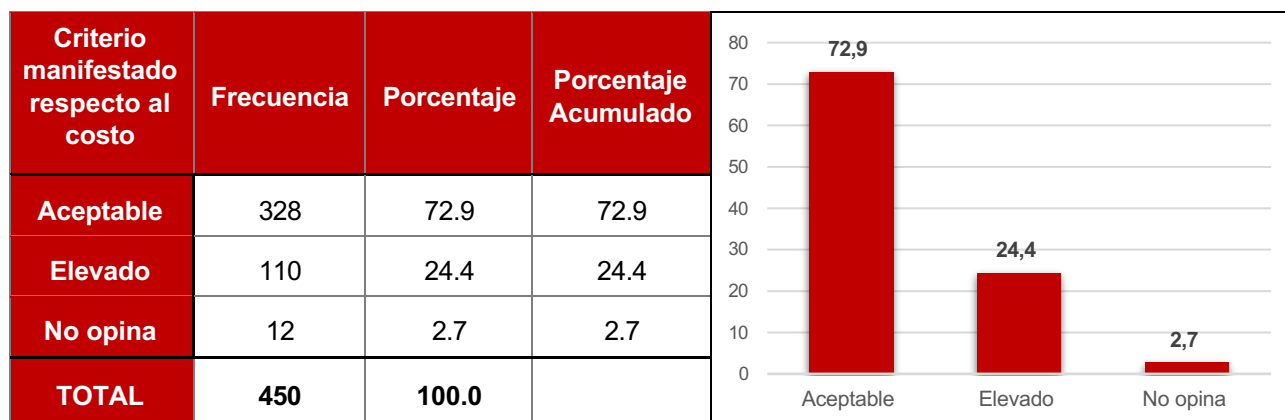


Fuente: Elaboración propia en base a información procesada.

En base a la interrogante relacionada con la duración de las rutas, el 79 % de los encuestados afirman que si estarían de acuerdo con la duración de la misma (2 días y una noche), frente a un 18,4% que está en desacuerdo, por lo tanto, se puede afirmar que existe una alta aceptación para formar parte de las rutas planteadas en fin de semana.

CRITERIO DE LOS UNIVERSITARIOS RESPECTO AL PRECIO PRELIMINAR DEFINIDO PARA EL SERVICIO POR RUTA DE CHICHA Y LA GASTRONOMÍA CHUQUISAQUENA

Cuadro 7: CONSIDERACIÓN RESPECTO AL COSTO DEFINIDO POR EL SERVICIO PROPUESTO.



Fuente: Elaboración propia en base a información procesada

Respecto al costo referencial de cada circuito que podrá oscilar entre 250 a 300 Bs/persona (alrededor entre 40 usd), se identificó que un 73 % considera racional y por ende aceptable pagar este monto, frente a un 24 % que no está de acuerdo y un 3 % que se abstuvo de opinar. Aspecto que, ratifica lo inicialmente asumido, respecto a los elevados costos de otros servicios turísticos similares encarados por emprendimientos privados que obviamente buscar obtener el mayor lucro posible.

A continuación, se presenta un cuadro resumen comparativo, el cual contiene en detalle respecto a la información de los universitarios obtenida a través del levantamiento de información primaria.

Cuadro 8: RESUMEN DE LAS OPINIONES TABULADAS DE LAS PRINCIPALES VARIABLES

Variables consultadas	Afirmativo	Negativo	Indeciso
Percepción general sobre el proyecto	62 %	3 %	35 %
Predisposición a participar del servicio	67 %	4 %	29%
Criterio respecto a la duración propuesta	79 %	18 %	3 %
Consideración respecto al costo definido por el servicio	73 %	24 %	3 %

Fuente: Elaboración propia en base a información presentada.

3.1.2. Población 2: Población de Sucre

De acuerdo a la proyección del INE al 2023 en la ciudad de Sucre el número de población es de 332.095 y un número promedio de miembros por familia de 4,12. Por lo tanto la cantidad de familias al 2023 en la ciudad de Sucre es de 80.606 familias.

Aplicando el tipo de Muestreo Aleatorio Estratificado se tiene la siguiente muestra:

Cuadro 9: CANTIDAD DE FAMILIAS DE LA CIUDAD DE SUCRE POR INGRESOS 2023

Nivel de ingresos	Número de familias
Ingresos bajos	14.106
Ingresos medios	30.792
Ingresos altos	35.708
Total	80.606

Fuente: Extractado de registros de proyecciones INE 2023.

Determinación del tamaño de la muestra

$$n = \frac{1}{N \left(\frac{E}{Z} \right)^2} * \sum N_h * P_h * Q_h$$

Donde:

Detalle	Valores
Coefficiente del Nivel de Confianza (Z) (95%)	1.96
Probabilidad de éxito (Q)	0.50
Probabilidad de fracaso (P)	0.50
Margen de error Aceptable (E)	0.05
Número de integrantes del marco muestral (N)	80.606
Tamaño de la muestra (n)	?

Reemplazando en la fórmula se tiene:

$$n = \frac{1}{N \left(\frac{0,05}{1,96} \right)^2} * 20.151,5 * 0,50 * 0,50$$

n= 384 encuestas.

Se realizó 384 encuestas de acuerdo a la siguiente tabla:

Cuadro 10: DISTRIBUCIÓN DE ENCUESTAS POR NIVEL DE INGRESOS FAMILIAS DE LA CIUDAD DE SUCRE

Nivel de ingresos	Número de familias	Porcentaje	Cantidad de encuestas
Ingresos bajos	14.106	17.5%	67
Ingresos medios	30.792	38.2%	147
Ingresos altos	35.708	44.3%	170
Total	80.606	100%	384

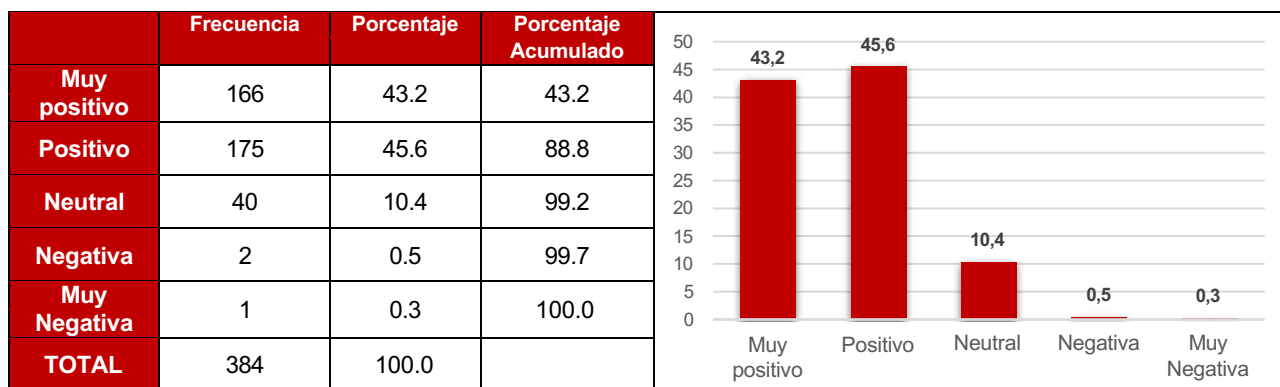
Fuente: Elaboración propia

A continuación, se detalle en el siguiente link el cuestionario aplicado a las familias de la ciudad de Sucre. (Anexo 3).

https://docs.google.com/forms/d/1NjT27wE2VggAPNf5lbtYUcRrnVV9ho5AN_hqENntq0/edit?ts=6630f810

PERCEPCIÓN DE LAS FAMILIAS RESPECTO A LA IMPLEMENTACIÓN DE LA RUTA DE LA CHICHA Y LA GASTRONOMÍA CHUQUISAQUEÑA

Cuadro 11: OPINIÓN SOBRE LA INCLUSIÓN DE UNA RUTA TURÍSTICA

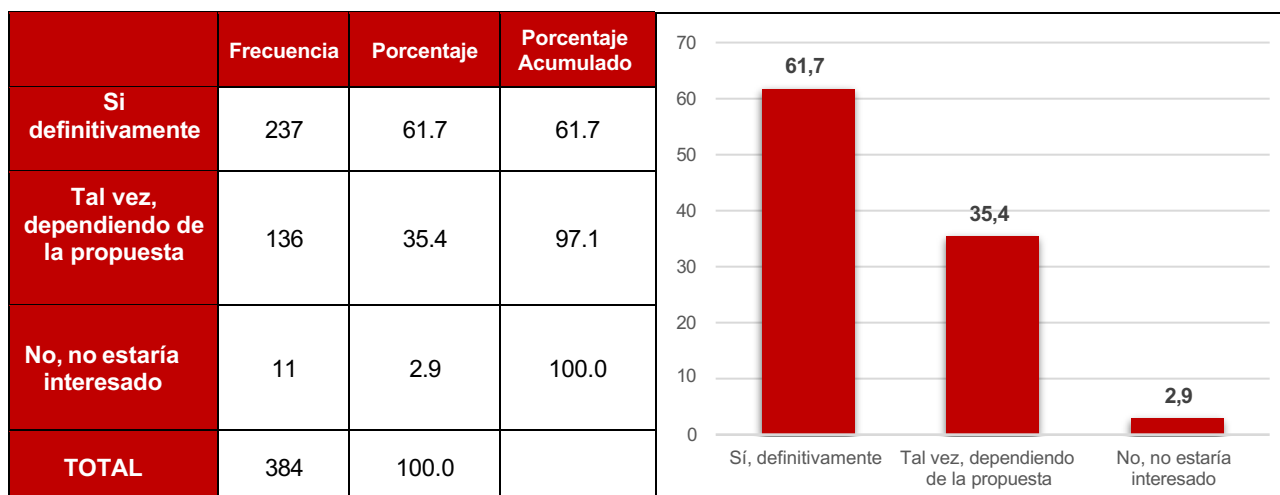


Fuente: Elaboración propia en base a información procesada

En lo que respecta a la opinión de inclusión de la chicha y gastronomía Chuquisaqueña en una ruta turística para promover el turismo en Chuquisaca, las familias tuvieron una respuesta muy positiva y positiva en relación a la propuesta, es decir, un 89 % respectivamente, sin duda, existe una alta expectativa sobre el proyecto.

INTERÉS DE PARTICIPAR DE LAS FAMILIAS DE SUCRE EN LAS RUTAS DE LA CHICHA Y LA GASTRONOMÍA CHUQUISAQUEÑA

Cuadro 12: PREDISPOSICIÓN A PARTICIPAR DEL SERVICIO A SER OFERTADO

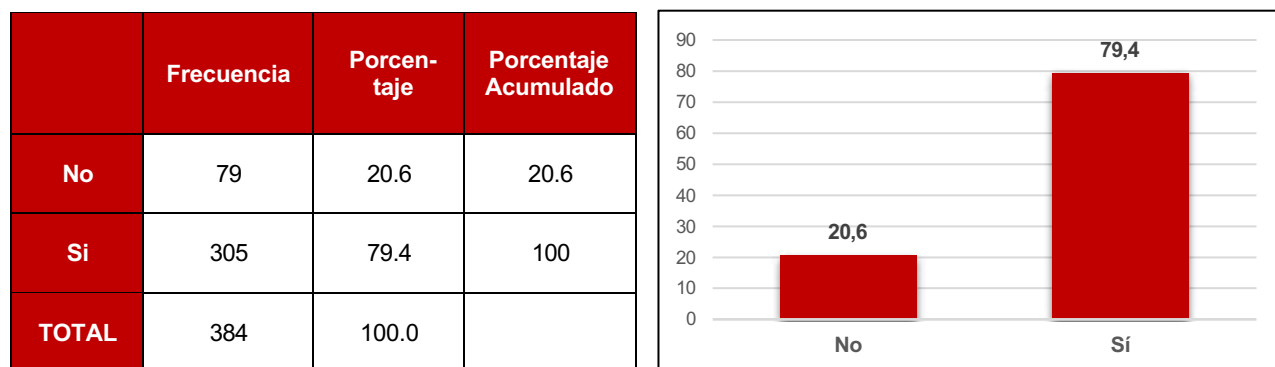


Fuente: Elaboración propia en base a información proceso.

Como se observa, se pudo constatar el elevado grado de interés y participación en la ruta de la chicha y la gastronomía chuquisaqueña, un 62 % mencionó que definitivamente si participarían y tal vez dependiendo la propuesta y la variedad de elementos que se pueda mostrar el proyecto participarían en un 35 %.

CRITERIO DE LAS FAMILIAS RESPECTO A LA DURACIÓN DE 2 DÍAS DE LA RUTA DE LA CHICHA Y LA GASTRONOMÍA CHUQUISQUEÑA

Cuadro 13: CRITERIO RESPECTO A LA DURACIÓN PROPUESTA DEL CIRCUITO

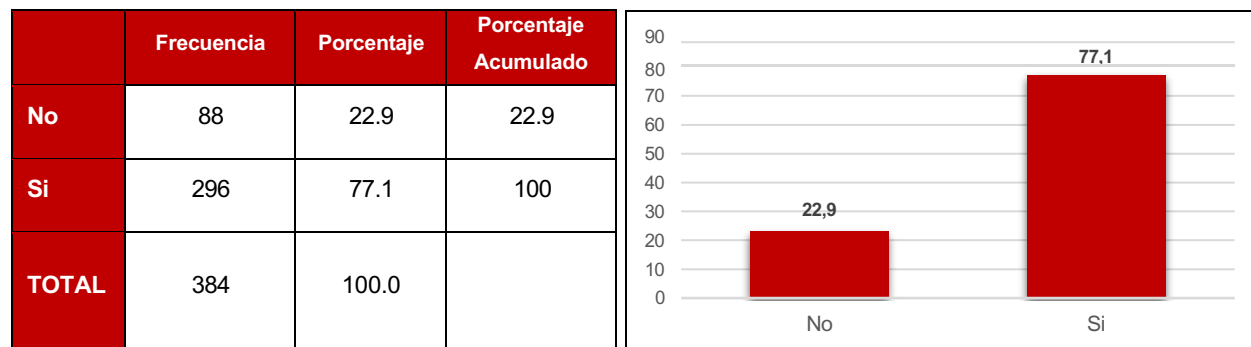


Fuente: Elaboración propia en base a información proceso.

El 79 % de las familias encuestadas afirman estarían de acuerdo en la duración de 2 días y una noche en las rutas turísticas propuestas, frente a un 27 % que no tiene la predisposición a participar en el tiempo establecido.

CRITERIO DE LAS FAMILIAS RESPECTO AL PRECIO PRELIMINAR POR EL SERVICIO DE LA RUTA DE LA CHICHA Y LA GASTRONOMÍA CHUQUISQUEÑA

Cuadro 14: CONSIDERACIÓN RESPECTO AL COSTO DEFINIDO POR EL SERVICIO PROPUESTO



Fuente: Elaboración propia en base a información proceso.

Respecto al costo referencial de cada circuito que podrá oscilar entre 250 a 300 Bs/persona (alrededor entre 40 USDs), pasmosamente un 77% considera racional y por ende aceptable, frente a un 22 % que no está dispuesto a pagar el monto respectivo. Aspecto que, ratifica lo inicialmente asumido, respecto a los elevados costos de otros servicios turísticos similares encarados por emprendimientos privados que obviamente buscar obtener el mayor lucro posible.

3.1.3. Población 3: Turistas nacionales y extranjeros

Cuadro 15: NÚMERO DE TURISTAS EXTRANJEROS Y NACIONALES QUE LLEGAN A SUCRE

Ciudad y tipo de visitante	Total 2023	Enero	Febrero	Marzo	Proyectado para el 2024
Bolivia	1.546.506	154.017	125.427	124.878	1.617.284
Nacionales	1.242.980	126.690	97.484	97.235	1.285.636
Extranjeros	303.559	27.327	27.943	27.642	331.648
Sucre	152.343	16.058	10.344	11.502	151.616
Nacionales	120.198	13.197	7.895	8.575	118.668
Extranjeros	32.559	2.861	2.449	2.927	32.948

Fuente: Elaboración propia en base a información del INE.

Con respecto al estudio de este segmento potencial, se recurrió a las agencias de turismo en Sucre, utilizando el muestreo de “bola de nieve” que, es un método de muestreo no probabilístico utilizado cuando los sujetos de estudio son difíciles de identificar. Consiste en pedirle a los participantes iniciales que recomienden a otros individuos que cumplan con los criterios de inclusión. Es de esa manera se pudo llegar a las agencias de turismo en Sucre.

El criterio de selección de dichas empresas turísticas radicó en la presencia legal que tienen las mismas para poder operar en la Ciudad de Sucre, de las cuales se encuentran muchas empresas ya con tiempo de trayectoria en la ciudad y de igual manera empresas nuevas que están abordando el tema del turismo y generando impacto en este rubro.

Cuadro 16: AGENCIAS TURÍSTICAS DE LA CIUDAD DE SUCRE

AGENCIAS TURÍSTICAS
CMTOURS “Beauties of Bolivia”
Tarco Tours
Punto del cielo

Confort Tours Travel Agency
Travel Tours "San José"
Volar
Agencia de viajes Colors
Jaku Treks
City Tour Sucre
Milenial Tours
Silver Tours
Ximenita Tours
Bolivia Specialist
Cretassic Tours
Tour Capital

Fuente: Elaboración propia en base a información procesada

Se aplicó la misma encuesta a las mencionadas agencias turísticas de la Ciudad para determinar el grado de percepción, interés, grado de conocimiento, disponibilidad de apoyo, precios, recomendaciones y sugerencias que sirvió al proyecto para tomar en cuenta desde esa perspectiva elementos que los turistas les interesa y como proyecto de cierta manera pueda satisfacer sus necesidades.

A continuación, se detalle en el siguiente link el cuestionario aplicado a las agencias de viaje de la ciudad de Sucre. (Anexo 4).

https://docs.google.com/forms/d/1WBgT_1KIUN2urwW2VaxT4ZGfctIeBVdK8IYShscr9uU/edit?ts=6630f831

Fueron un total de 16 preguntas que sirvieron para analizar los elementos mencionados, dichas preguntas se pueden ubicar en la parte de anexos de dicho proyecto con las respectivas interpretaciones.

Como elementos más importantes se indica que muchas de las agencias consideran y están de acuerdo en trabajar de manera conjunta para desarrollar e impulsar el proyecto para

contribuir a la promoción de la cultura y tradiciones de cada municipio de Chuquisaca; de igual manera a generar un impulso de inyección económica que ayude al departamento en cuestión turística y opciones tanto para turistas nacionales y extranjeros.

Se pudo constatar que las agencias consideran que un elemento central del proyecto se debe sostener bajo pilares fundamentales que tiene el mismo, es decir, realizar visitas a bodegas de chicha, degustaciones de las diferentes variedades, especies de chicha y eventos gastronómicos que ayuden a potenciar el mismo y ofrecer todo ese paquete integral al turista.

Respecto al potencial de demanda se pudo analizar que tanto la disponibilidad de tiempo y el precio del mismo están acorde en base a las características que ofrece las rutas del proyecto.

Se pudo constatar de manera general que los turistas demandan mayores actividades de trekking, actividades culturales que no sean en la ciudad y en las noches buscan diversión como ser discotecas y actividades que vayan relacionadas a compartir con otras personas. De igual manera el género más recurrente es el mixto equitativo, generando así una interesante oportunidad de mercado tanto para hombres y mujeres.

Respecto a las edades de los turistas fue una respuesta dispersa, donde se mencionó que depende de la época de año, pero que generalmente oscilan entre los 26 a 35 años y 46 años a más, representando así un público objetivo para ofrecer las características que tiene la ruta de la chicha y la gastronomía.

Otro elemento muy importante fue el presupuesto que disponen o que generalmente gastan por día en sus actividades que realizan, de igual manera los montos fueron diferentes dado que depende gastronomía del objetivo y enfoque que tengan los turistas, pero se estableció como un monto mínimo los 150 Bs por día, representando así montos que superan esa cifra, las cuales se ajustan en buena manera al precio que tiene la ruta de la chicha y la gastronomía.

Para poder entender y ver la demanda latente que exigen los turistas a las diferentes agencias de viajes, se detalla en los siguientes cuadros seguido de las preguntas respectivas.

DEMANDA DE LOS TURISTAS EXTRANJEROS

Cuadro 17: DEMANDA DE LOS TURISTAS EXTRANJEROS

Empresa	Actividades
AGENCIA SPECIALIST BOLIVIA	Actividades en Tarabuco, caminatas (trekking)
AGENCIA COLORS TOURS	Visita a museos y actividades que no tengan un valor mayor a 10 USD por día
AGENCIA SAN MARTÍN VIAJES Y TURISMO	Actividades culturales, trekking, conocer áreas rurales.
AGENCIA MILENIAL TOURS	Tours nacionales especialmente Maragua, el camino del inca y las huellas de dinosaurio, en cuestión de actividades demandan caminatas y trekking
AGENCIA SILVERS TOURS	Actividades como caminatas, dirigido más a la conexión con la naturaleza.
AGENCIA PUNTA DEL CIELO	Poder visitar el distrito 8.
AGENCIA XIMENITA TOURS	City tour full day 6 horas, actividades nocturnas culturales, actividades de diversión nocturna (discotecas), baños dentro el recorrido turístico, disponibilidad de basureros.
AGENCIA TARCO TOUR	Pasajes para diferentes sitios ya sea nacionales e internacionales para visitar diferentes lugares.
AGENCIA VOLAR TOUR	Conmover los atractivos turísticos, dependiendo de la edad jóvenes demandan turismo de aventura, personas mayores más actividades culturales. Piden recorridos guiados, basureros que se cuente con baños.

Fuente: Elaboración propia en base a información procesada

Como se pudo ver en las respuestas que se realizaron a las agencias turísticas de la ciudad de Sucre, se preguntó qué era lo que más demandan los turistas, las respuestas tuvieron una varianza, pero se pudo constatar que les gusta las actividades fuera de la ciudad, como ser paseos, visitas a diferentes lugares que representen hechos históricos y en las noches actividades de fiesta o entretenimiento. Esto representa un fuerte potencial para el proyecto dado que se destina a no solo conocer un lugar sino varios municipios acompañados de diferentes atracciones.

GÉNERO RECURRENTE DE VISITANTES A SUCRE

Cuadro 18: GÉNERO MÁS RECURRENTE DE LOS TURISTAS

Empresa	Actividades
AGENCIA SPECIALIST BOLIVIA	Mixto equitativo
AGENCIA COLORS TOURS	Masculino mayormente, con una diferencia del 10%
AGENCIA SAN MARTÍN VIAJES Y TURISMO	Equitativo no hay uno que predomine sobre el otro
AGENCIA MILENIAL TOURS	Principalmente mujeres
AGENCIA SILVERS TOURS	Es equitativo.
AGENCIA PUNTA DEL CIELO	Normalmente son más mujeres
AGENCIA XIMENITA TOURS	Mixto equitativo
AGENCIA TARCO TOUR	Mixto equitativo
AGENCIA VOLAR TOUR	Mixto relativamente

Fuente: Elaboración propia en base a información procesada

Como se pudo constatar el género más recurrente que visita la ciudad de Sucre, es mixto equitativo, representado tanto para hombres y mujeres, lo cual es de gran beneficio ya que ambos géneros pueden participar y degustar de todo el circuito del proyecto, siendo de igual manera una excelente herramienta para realizar publicidad y poder generar mayor alcance al público objetivo.

RANGO DE EDADES DE VISITANTES A SUCRE

Cuadro 19: RANGO DE EDAD DE LOS TURISTAS

Empresa	Actividades			
AGENCIA SPECIALIST BOLIVIA	<u>18-25</u>	26-35	36-45	<u>46-más</u>

AGENCIA COLORS TOURS	18-25	<u>26-35</u>	<u>36-45</u>	46-más
AGENCIA SAN MARTÍN VIAJES Y TURISMO	18-25	<u>26-35</u>	36-45	<u>46-más</u>
AGENCIA MILENIAL TOURS	<u>18-25</u>	<u>26-35</u>	<u>36-45</u>	46-más
AGENCIA SILVERS TOURS	18-25	<u>26-35</u>	<u>36-45</u>	46-más
AGENCIA PUNTA DEL CIELO	18-25	26-35	36-45	<u>46-más</u>
AGENCIA XIMENITA TOURS	18-25	26-35	<u>36-45</u>	<u>46-más</u>
AGENCIA TARCO TOUR	<u>18-25</u>	<u>26-35</u>	36-45	<u>46-más</u>
AGENCIA VOLAR TOUR	18-25	<u>26-35</u>	36-45	<u>46-más</u>

Fuente: Elaboración propia en base a información procesada.

En esta pregunta el grado de respuesta fue más cambiante mostrando así diferentes rangos de edades de los turistas que visitan la ciudad de Sucre, desde jóvenes de 18 años hasta personas mayores de 46 años, sin embargo, dos rangos de edades fueron los que resaltaron con mayor grado de respuesta siendo de 26 a 35 años y de 36 a 45 años.

En función al proyecto ambos rangos son excelentes dado que son personas que ya cuentan con una estabilidad e independencia económica, lo cual va en beneficio del proyecto ya que son un target para poder dirigir y segmentar la publicidad que se vaya a realizar en las diferentes redes sociales.

GASTO PROMEDIO DE LOS VISITANTES A SUCRE

Cuadro 20: GASTO PROMEDIO DÍA/SEMANA DEL TURISTA

Empresa	Actividades
AGENCIA SPECIALIST BOLIVIA	Es relativo, no podemos dar un número
AGENCIA COLORS TOURS	Alrededor de unos 20 Dls entre 160 y 200 Bs
AGENCIA SAN MARTIN VIAJES Y TURISMO	Alrededor de unos 180 Bs a 220 Bs por día
AGENCIA MILENIAL TOURS	Alrededor de unos 150 Bs a 200 Bs por día
AGENCIA SILVERS TOURS	Aproximadamente 200 Bs por día
AGENCIA PUNTA DEL CIELO	Llegan a ser 120 Bs aproximadamente por día
AGENCIA XIMENITA TOURS	Depende mucho, por persona un tour completo 600 Bs y grupos de 3 a 4 personas se reduce un poco 450 Bs
AGENCIA TARCO TOUR	Depende mucho el lugar a visitar, pero lo más común es de 100 a 120 Bs por día con alimento y hospedaje.
AGENCIA VOLAR TOUR	Depende del paquete un City tour 180 Bs, más alimento 200 por esa base

Fuente: Elaboración propia en base a información procesada

Esta variable hizo mención al gasto promedio por día/semana que realizan los turistas en la ciudad de Sucre, fue muy importante determinar un monto general de cuanto más o menos gastan en diferentes actividades, de igual manera se pudo ver respuestas diversas, de las cuales se pudo establecer como 200 Bs el monto que gastan por día en función a sus diferentes actividades, eso quiere decir que su límite de gastos en promedio está por encima de esa cifra. El proyecto de las rutas de la chicha y la gastronomía Chuquisaqueña tiene un costo promedio de entre 250 a 300 Bs/persona, lo cual engloba muchos elementos que ellos buscan con ansias a un precio accesible que se acomoda a sus gastos promedios. Dicha

información resultó muy útil para poder ver la situación económica que tienen los turistas, haciendo mención que, con un direccionamiento y enfoque claro en cuestión de la publicidad por redes sociales y medios tradicionales, dicho proyecto tendrá un importante impacto tanto a nivel local, nacional y extranjero.

Finalmente, como aspectos de recomendación, sugirieron añadir más opciones de selección para el turista, consideran que sería oportuno la apertura de un paquete que sea solo de un día a un precio menor, dada la limitación de tiempo que tienen muchos turistas para realizar diferentes actividades. Al mismo modo difundir el proyecto a través del uso adecuado de marketing y las redes sociales para comunicar todos los elementos característicos que tiene las rutas de la chicha y la gastronomía Chuquisaqueña.

3.2. Estimación del Mercado Potencial del Proyecto

Cuadro 21: PROYECCIÓN DEMANDA ESTUDIANTIL UNIVERSITARIA

Población estudiantil universitaria	43.085 estudiantes
Porcentaje de la población universitaria de ingresos medios-altos	82,50 %
Población estudiantil según ingresos medios-altos	35.545 estudiantes
Porcentaje con percepción positiva hacia proyecto	61,60%
Población estudiantil de acuerdo con el proyecto	21.896 estudiantes
Porcentaje predispuesto a demandar el servicio	66,60 %
Demanda latente de universitarios	14.604 estudiantes
Porcentaje que están de acuerdo con la duración del circuito	78,90 %
Demanda susceptible de universitarios	11.523 estudiantes
Porcentaje de estudiantes dispuestos a pagar el precio del servicio	72,90 %
Demanda potencial anual de universitarios	8.400 estudiantes
Demanda potencial semanal de universitarios	175 estudiantes

Fuente: Elaboración propia en base a información procesada y presentada

En la proyección de la demanda de los universitarios, considerando únicamente los segmentos con poder económico (alto y medio) se pudo establecer una base de cálculo de 35.545 estudiantes (82,50 %), de los cuales manifestaron su acuerdo con el proyecto 21.896 estudiantes (61,60 %) contabilizando los dispuestos a demandar el servicio 14.604 estudiantes (66,60 %), de los cuales manifiestan su acuerdo con la duración de cada circuito 11.523 estudiantes (78,90 %) que se consignan como la demanda latente para el proyecto, para determinar aquellos que expresan su aquiescencia para pagar el precio fijado 8.400

estudiantes por año (72,90 %) que se asume como posible demanda susceptible para el proyecto, de donde se calcula una demanda potencial semanal del servicio de alrededor de 175 estudiantes que podrán elegir uno de los 3 circuitos semanales ofertados. Resultados altamente positivos, generando una proyección interesante para poder trabajar y difundir a través de medios institucionales y redes sociales para poder llegar al público objetivo.

Cuadro 22: PROYECCIÓN DEMANDA FAMILIAR DE SUCRE INGRESOS MEDIOS-ALTOS

Población familiar de la ciudad de Sucre	80.606 familias
Porcentaje de familias de Sucre del área urbana	91,00%
Población familiar del área urbana de Sucre	73.351 familias
Porcentaje de familias de ingresos medios-altos	82,50%
Población de familias de ingresos medios-altos de Sucre	60.515 familias
Porcentaje con percepción positiva hacia proyecto	88,80%
Población familiar de acuerdo con el proyecto	53.737 familias
Porcentaje predispuesto a demandar el servicio	79,40%
Demanda latente de familias	33.156 familias
Porcentaje que están de acuerdo con la duración del circuito	79,40%
Demanda susceptible de familias	26.326 familias
Porcentaje de familias dispuestas a pagar el precio del servicio	77,10%
Demanda potencial anual de familias	20.297 familias
Demanda potencial semanal de familias	390 familias
Número promedio de componentes por familia	4 personas
Demanda potencial semanal en personas	1.560 personas

Fuente: Elaboración propia en base a información procesada y presentada

En la proyección de demanda para las familias de la ciudad de Sucre, correspondiente a ingresos medios-altos se pudo calcular en 60.515 familias (82,50 %), de las cuales manifiestan su complacencia con el proyecto 53.737 familias (88,80 %), constituyendo una demanda latente de 33.156 familias, expresando su acuerdo con la duración de los circuitos que se consignan como demanda susceptible 26.326 familias (79,40 %), representando una demanda potencial anual 20.297 familias (77,10 %) que están dispuestas a pagar el precio fijado. De donde, considerando el número promedio de componentes por familia, se deduce un total de 1.560 personas que representan la demanda potencial semanal, lo que representa 81.120 personas por año.

Cuadro 23: PROYECCIÓN DEMANDA DE TURISTAS NACIONALES QUE LLEGAN A SUCRE

Población de turistas nacionales que llegan a Sucre	118.668 personas
Porcentaje de familias de ingresos medios-altos	82,50%
Población de turistas nacionales de ingresos medios-altos	97.901 personas
Porcentaje con percepción positiva hacia proyecto	88,80%
Población de turistas nacionales de acuerdo con el proyecto	86.936 personas
Porcentaje predispuesto a demandar el servicio	79,40%
Demanda latente de turistas nacionales	69.027 personas
Porcentaje que están de acuerdo con la duración del circuito	79,40%
Demanda susceptible de turistas nacionales	54.808 personas
Porcentaje de familias dispuestas a pagar el precio del servicio	77,10%
Demanda potencial anual de turistas nacionales	42.257 personas
Demanda potencial semanal de turistas nacionales	812 personas

Fuente:Elaboración propia en base a información procesada y presentada

Para la proyección de demanda de turistas nacionales, se consideró a aquellos que pertenecen al estrato de ingresos medios-altos que llegan a 97.901 personas (82,50 %), de las cuales manifiestan su complacencia con el proyecto 86.936 personas (88,80 %), constituyendo una demanda latente de 69.027 personas (79,40 %), expresando su acuerdo con la duración de los circuitos que se consignan como demanda susceptible 54.808 personas (79,40 %), representando una demanda potencial anual de 42.257 personas (77,10 %) que están dispuestas a pagar el precio fijado. De donde, se determina una demanda potencial semanal para el proyecto de 812 turistas nacionales.

Cuadro 24: PROYECCIÓN DEMANDA DE TURISTAS EXTRANJEROS QUE LLEGAN A SUCRE

Población de turistas extranjeros que llegan a Sucre	32.948
Porcentaje que prefiere turismo de aventura y paseos por el campo	62,50 %
Demanda susceptible de turistas extranjeros	20.593
Porcentaje de turistas dispuesto a pagar más de 200 Bs por tours	37,00 %
Demanda potencial anual de turistas extranjeros	7.619
Demanda potencial semanal de turistas extranjeros	147

Fuente: Elaboración propia en base a información procesada y presentada

Ante la dificultad de poder recabar una muestra representativa de los criterios de los turistas extranjeros, se recurrió a razonamientos de las agencias de viajes obtenidos mediante la entrevista realizada. De donde, en función al número de respuestas coincidentes se pudo deducir que del total de turistas que visitan Sucre un 62,5 % se inclinan por turismo de aventura y paseos por el área rural, lo que representa una demanda susceptible de ser

captada por el proyecto de alrededor de 20.593 personas, de las cuales siguiendo el mismo procedimiento, se determinó que solo un 37 % está dispuesto a gastar más de 200 Bs/día sin incluir alojamiento, llegando a cuantificar una demanda potencial anual de 7.619 turistas extranjeros, equivalente a 147 personas que semanalmente pudieren usar el servicio.

Cuadro 25: PROYECCIÓN DEMANDA POTENCIAL SEMANAL POR SEGMENTO PARA EL SERVICIO OFERTADO POR EL PROYECTO

Demanda potencial semanal / segmento del mercado	Personas	Porcentaje
Estudiantes universitarios de Sucre	175	6,5
Pobladores de la ciudad de Sucre	1.560	57,9
Turistas nacionales que visitan Sucre	812	30,1
Turistas extranjeros que visitan Sucre	147	5,5
Demanda potencial total	2.694	100,0

Fuente: Elaboración propia en base a información procesada y presentada

Como conclusión del estudio de la demanda potencial dispuesta de ser captada por la oferta del servicio a ser generada por el proyecto, es posible afirmar que rebasó las todas expectativas suscitadas en primera instancia. Siendo el segmento más importante el correspondiente a la demanda potencial de la propia población sucrense (58%), seguida del segmento de turistas nacionales (30%) y muy de lejos la demanda potencial referida a los segmentos de estudiantes universitarios y de turistas extranjeros (6%).

3.3. Participación de los Gobiernos Municipales

Para identificar a los gobiernos municipales participantes, se acudió al muestreo no probabilístico, es decir, es un método de selección de muestras en el que la probabilidad de que no todos los elementos de la población tienen la misma oportunidad de ser incluidos en la muestra.

Para el caso de los gobiernos municipales se utilizó el muestreo por conveniencia, el cual es un método de muestreo no probabilístico en el que los sujetos son seleccionados simplemente porque son accesibles para el estudio. Es uno de los métodos de muestreo más comunes y populares.

En el siguiente link, la guía de entrevista a beneficiarios y autoridades de los municipios de la ciudad de Sucre. (Anexo 5)

https://docs.google.com/forms/d/1vUpmvx6j8E3GWwCB_4ZANPDleOmnSFGqd4JsXaXfu20/edit?ts=6630f7f9

Cabe resaltar que a todos los municipios que se visitó y aceptaron ser parte de las rutas de la chicha se les solicitó que brinden de manera digital sus PTDI y la información turística de cultura y tradiciones de los diferentes municipios, con el fin de nutrir y tener más elementos consistentes que sirvan de apoyo y sustento para el proyecto.

Se recabó información muy valiosa y útil que sirvió para el análisis de la demanda en los diferentes municipios, de igual manera para analizar la percepción de los mismos referentes a la implementación y aplicación del proyecto.

Se detalla a continuación de manera individual por municipio los elementos más importantes y consejos/recomendaciones que se logró recabar en base los criterios de sus alcaldes, concejales y demás autoridades respectivamente con el fin de potenciar y dar ideas tentativas que sirvan al proyecto.

○ **ALCALÁ**

- Dada las labores asignadas y tareas en cuestión, el alcalde no pudo estar presente en la reunión, pero sí los concejales y autoridades de Alcalá que iban ser los encargados de transmitir toda la información al alcalde.
- Como tres platos principales de Alcalá, indicaron el Lawauchu con tamal, ají picante de gallina criolla y zarza, que es un plato consumido con mucha frecuencia y costumbre en épocas de carnaval.
- Se comprometen a designar un ambiente en específico para recibir a todos los turistas que lleguen al municipio, brindando así elementos como sillas, mesas para que puedan descansar y degustar tanto la chicha y la gastronomía del municipio.
- El enfoque y deseo de las autoridades fue de realizar esta actividad como una feria, donde puedan ofrecer artesanía y diferentes productos para generar un movimiento económico.
- Consideran que el tiempo de permanencia es muy corto, dado que no les alcanzará el tiempo para poder mostrar todos los atractivos del municipio.

- De igual manera, sugieren no realizar el circuito todos los fines de semana dado el tema logístico de contratación de personal. Se enfocan a que se haga una o dos veces al mes para garantizar sostenibilidad.
- Indicaron que existen como veinte señoras que elaboran chicha, no todas ellas están en el centro poblado, pero están cerca y se puede armar la logística de poder reunir las.
- Solicitaron que hasta el día martes enviarían la información pertinente, por parte de la Licenciada Beatriz.
- **EL VILLAR**
 - De igual manera por temas de trabajo el alcalde del Villar no estuvo presente en la reunión pero sí autoridades y concejales de El Villar.
 - Indicaron que, de El Villar, llevan la chicha a Padilla para procesarla para que sea el chicha charque y comercializarla.
 - Tienen diferentes lugares y monumentos históricos con historias y creencias de Manuel Asencio de Padilla, El Palmar y el cementerio entre otros.
 - Tienen figuras petrificadas de tortugas, serpientes, vestimentas, por el momento no cuentan con recursos para promocionar.
 - Como baile típico del lugar indicaron el zapateo.
 - Como tres platos típicos principales indicaron el Lawauchu, witi con carne de vaca, la zarza principalmente elaborada en época de carnaval.
 - Uno de los lugares más reconocidos y tradicionales es el lugar llamado “Toko” con una tradición ya de varias décadas, de igual manera el lugar llamado “puertas amarillas”.
 - Como dato se mencionó que el año 2016 se sacó una ley para restringir el consumo del mismo y desde el 2019 post pandemia bajo considerablemente el consumo de chicha.
 - Indicaron que ese mismo día iban a pasar la información del PTDI de manera digital
 - John Carlos Velásquez como responsable.
- **PADILLA**
 - El alcalde y demás funcionarios estaban presentes en la reunión.

- Uno de los lugares que hicieron mención fue “Los Tronquitos”, no solo venden chicha, sino también platos derivados del cerdo, como ser freído, chicharrón, entre otros, solo los fines de semana.
 - Otros lugares que mencionaron fue Don Ramiro, un productor conocido, otro lugar denominado “La fuente de la chicha”, como museo de tutumas tienen diferentes figuras y modelos y una fuente donde se puede degustar la chicha.
 - Como platos típicos principales indicaron el freído con ají, picante de pollo criollo y fritanga con cabeza de cerdo.
 - Dentro de las principales actividades turísticas resaltaron la cruz de piedra, la represa, las torres gemelas y las aguas termales como principales actividades en beneficio y atractivas para los turistas.
 - Consideran que no va alcanzar dos días para realizar las rutas de la chicha, sugieren subdividir las rutas y así contar con más espacio de tiempo para los demás municipios.
 - Se comprometieron en revisar la documentación y el lunes en la tarde enviarían las fotos de los lugares de producción de chicha y elementos que ellos consideren que se debe integrar al proyecto.
- **VILLA SERRANO**
- El alcalde y demás funcionarios estaban presentes en la reunión.
 - Quieren ofrecer como una peña con grupos musicales y mostrar la danza del zapateo Serranense, de igual manera enfocar a que la actividad se diseccione para mostrar y dar enfoque en el charango, dado que se conoce a Serrano, como el lugar del charango.
 - Cuentan con la disposición de un hotel para realizar esta actividad y de igual manera quieren que los turistas se queden a dormir para visitar el museo y hacer varias actividades que el municipio puede ofrecer y no así Padilla indicaron.
 - Dudan de la posibilidad que alcance el tiempo para visitar todos los municipios, por la cual recomiendan diversificar las ofertas y el turista pueda elegir opciones en base a sus gustos.
 - Como platos típicos mencionaron el escabeche de patas, tamal y picante de pollo criollo.

- Consideran que en el trayecto de las rutas existen municipios que no ofrecen atractivos para los turistas como ser Zudáñez, Tomina, de igual manera mencionaron que el Villar es muy lejos y se perdería mucho tiempo valioso en la ruta en lugares que turísticamente no aportan tantos elementos.
- Hicieron énfasis no solo en gastronomía sino igual en temas de producción agrícola de cada región, como ser el maní y elaborar en base a esa producción ciertos platos.
- Indicaron que San Miguel es uno de los lugares más importantes y turísticos que puede ser agradable de visitar por parte de los turistas.
- **SOPACHUY**
 - En este caso el presidente del Concejo estuvo presente.
 - Indicaron que hace unos 15 años en Sopachuy la actividad principal era la venta de chicha, principalmente en la calle “Patacam”, donde se ubican varios productores de chicha, quieren reactivar esta actividad dada la poca importancia y relevancia que fue perdiendo durante los años.
 - Como platos típicos principales indicaron el Lawauchu, picante de carne de vaca y pollo criollo, de igual manera la sarza en época de carnaval.
 - En cuanto a la producción de chicha solo la elaboran cuando existe alguna actividad en el municipio, después en el último tiempo la producción está detenida.
 - Solicitan una nota para poder brindar toda la información del PTDI y la información turística.
- **TARABUCO**
 - Indicaron que los domingos tienen gran afluencia de gente y no así los demás días de la semana, comentaron que realizan ferias gastronómicas autóctonas.
 - La chicha por especialidad que producen en Tarabuco es la Chicha de maíz; igual mencionaron el refresco de cebada y el refresco de t’aku como bebidas características e históricas del lugar.
 - Hicieron mención que el consumo de chicha disminuyó considerablemente en las últimas décadas, más aún después de la pandemia, haciendo mención que los productores clásicos ya son adultos mayores y muchos fallecieron, a la vez el contrabando desfavoreció de manera sustancial en el tema de ventas, ahora la juventud y otras personas prefieren tomar cerveza y/o otras bebidas.

- Indicaron que existen alrededor seis a siete personas que hacen chicha, son señoras mayores y muchas de ellas delicadas de salud, una de ellas doña Aitana.
- Para el tema de mostrar la etapa de elaboración de la chicha deben consultar a las productoras para ver si pueden mostrar dicho proceso, como se indicó son mayores y el consumo es muy escaso.
- Como principales platos citaron a la Cajchillawa, Jarwilawa y Pucaraucho.
- Respecto al lugar para acoger a los turistas, indicaron que quisieran armar en la plaza el punto de concentración, armar como una feria con música y que el turista pueda disfrutar al aire libre en lugar de un salón cerrado con sillas.
- **TOMINA**
 - En este caso el alcalde y concejales estuvieron presentes.
 - Como principales platos citaron al Lawauchu, Karolawa, zarza como platos típicos.
 - Indicaron que tienen un gran salón para recibir a los turistas y la disponibilidad de sillas, mesas para poder garantizar su comida y estadía.
- **ZUDÁÑEZ**
 - De igual manera estuvieron presentes el alcalde y concejales.
 - Indicaron que tienen varios atractivos turísticos de gran interés y pinturas rupestres que son de gran interés para los turistas.
 - Como principales platos citaron al picante de pollo criollo como plato típico haciendo mención que sería muy interesante igual mostrar el proceso de elaboración de dicho plato ya que esos elementos generan de igual manera gran interés en los turistas.
 - A manera de concluir dicho análisis se puede mencionar lo siguiente:
 - Tras haber realizado las diferentes entrevistas a alcaldes y demás autoridades de los municipios se pudo determinar diferentes elementos claves para el análisis y sobre todo aportes que suman para enriquecer el Proyecto.
 - Todos los municipios estuvieron de acuerdo en ser parte del circuito de las rutas de la chicha y gastronomía, indicando sus principales ventajas, aspectos turísticos y elementos que cada municipio puede aportar y brindar para que el proyecto ofrezca más opciones y variedades a los turistas.

- De manera general muchos municipios indicaron que el tiempo establecido de visita por municipio, es decir, de dos horas y treinta minutos llega a ser muy corto para poder ofrecer y mostrar sus cualidades turísticas, sugiriendo así poder aumentar el tiempo de visita y reducir la cantidad de municipios a visitar.
- De igual manera hubo un municipio, Serrano específicamente que sugirió y pidió ser una sede para pernoctar y así ofrecer más cualidades que otros municipios que no cuentan con elementos turísticos atractivos tanto para turistas nacionales e internacionales.
- Al mismo modo hubo muchas recomendaciones que indicaron y pidieron que existan varias rutas que ofrezcan visitas a diferentes municipios y sea el turista quien decida que ruta tomar para poder ofrecer así un abanico de opciones más amplias que vayan acorde a lo que el turista quiera y quiera visitar.
- De manera favorable se pudo ver la buena intención que tienen para disponer de un ambiente en específico para recibir a los turistas y brindarles un buen servicio y hospedaje momentáneo, dando enfoque que pue puedan tener una agradable visita de manera genera.

Finalmente una vez realizado todos los análisis respectivos como se mencionó, se pudo ver un potencial de mercado bastante positivo e interesante respecto a los y de las familias de la ciudad de Sucre, de igual manera se pudo constatar que tanto empresas del sector turístico y los diferentes municipios están muy acorde a ser parte del proyecto, colaborar y ayudar en todos los elementos que sean posibles para garantizar la sostenibilidad y brindar un excelente servicio a todos los turistas, que realicen el circuito de la ruta de la chicha y gastronomía Chuquisaqueña.

3.4. Precios y comercialización del servicio del proyecto

El proyecto contará con el desarrollo de 3 circuitos, los cuales representan visitas a los diferentes municipios, con los tiempos y distancias establecidos y los horarios de estadía escatimados. Como se planteó, toda la ruta del proyecto tendrá un precio promedio por persona diferenciado para cada uno de los 3 circuitos a ser detallados en el acápite financiero, los mismos que se considera asequibles a la mayoría de estratos sociales,

además de captar turismo internacional que ahora está en búsqueda de diversificar las actividades tradicionales como se identificó en las encuestas realizadas a las agencias turísticas, donde se mencionó que los turistas extranjeros buscan actividades fuera de la ciudad por el día y las noches tienen preferencia por visitar bares y discotecas.

Respecto a la comercialización del proyecto, en cada etapa del mismo, es decir, en cada municipio va a tener su propio atractivo y por ende su respectivo plato tradicional de comida acompañado de la chicha o de bebidas tradicionales del municipio, misma que permitirá potenciar y hacer un buen maridaje con el plato tradicional.

De igual manera tanto productores artesanales y vendedores podrán comercializar y poder ofrecer sus diferentes productos que realicen a los turistas de visita, con el fin de reactivar la economía del municipio y generar un movimiento positivo.

Al tener todas las etapas del proyecto se pretende que cada municipio pueda ofrecer y mostrar a los turistas sus atractivos históricos y de igual manera poder vender y comercializar diferentes productos que generen un impacto económico en beneficio de cada municipio.

3.5. Oferta

Es importante poder ofrecer al público en general productos de buena calidad que garantice su bienestar y salud, al tratarse de bebidas y comidas se realizó estrictas pruebas de control y sugerencias reiterativas a las productoras de chicha y platos típicos de todos los municipios para que elaboren los productos con todas las normas de bioseguridad y poder garantizar la limpieza y buena procedencia de los insumos que necesitan para elaborar tanto la chicha como los diferentes platos típicos que cuentan los municipios de Chuquisaca.

- **Calidad del producto.-** Asegurar que la chicha y los productos gastronómicos cumplan con altos estándares de calidad, para así garantizar la integridad de los turistas tanto nacionales y extranjeros.

- **Diversificación.**- Ofrecer variedades de chicha respectivamente de cada municipio en función a sus especialidades y particularidades de producción y platos gastronómicos que atraigan a diferentes segmentos del mercado.
- **Packaging atractivo.**- Las degustaciones y maridajes de la chicha irán acompañadas de los respetivos platos típicos de cada municipio, de igual manera las productoras de chicha podrán ofrecer y ofertar la chicha a los turistas, en este punto podría ser interesante el poder diseñar envases y presentaciones que resalten la identidad cultural y atractiva del producto.

3.6. Oferta del servicio del proyecto

En este punto el objetivo primordial es elaborar estrategias que permitan promocionar y difundir de manera positiva los elementos y cualidades del proyecto de las rutas de la chicha y la gastronomía Chuquisaqueña.

- **Identidad de marca:** Crear una marca sólida que refleje la autenticidad y tradición de cada chicha elaborada en un municipio respectivo para poder dar a conocer sus ingredientes y cualidades, con el fin de potenciar todas las bebidas de los municipios respectivamente.
- **Publicidad en medios locales:** Al ser un proyecto a nivel Facultativo, es importante poder contar con el apoyo y soporte de difusión a través de medios tradicionales como ser radio, periódicos y televisión local para promocionar el proyecto como parte de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales.
- **Redes sociales y marketing digital:** Crear perfiles en redes sociales (Facebook, Instagram, TikTok) para compartir contenido atractivo, como recetas, historias culturales, eventos y toda la información pertinente que permita mejorar y aumentar el desarrollo del proyecto.
Utilizar publicidad pagada en redes sociales para llegar a una audiencia más amplia.
- **Marketing de influencia:** Colaborar con influencers locales y bloggers gastronómicos para promover la chicha y los productos gastronómicos.
- **Promociones y descuentos:** Al ser una actividad que impulse el movimiento económico, es importante que diferentes artesanos y vendedores en los municipios puedan difundir y ofrecer sus productos a los turistas que estén de visita en cada

municipio y así poder crear diferentes descuentos o combos especiales para fomentar a la compra de sus productos.

- **Catas y degustaciones:** En este punto se pretende que, al momento de hacer las diferentes degustaciones de las chichas tradicionales de los municipios, dichos productores puedan hacer énfasis al proceso de producción, hacer mención a los ingredientes a y todo el proceso artesanal que conlleva elaborar la chicha y de igual manera para los platos tradicionales, resaltar los ingredientes que se obtienen del mismo municipio que brinda ese sabor y características especiales.

Como se mencionó la difusión del proyecto se realizará a través de redes sociales, que permitan potenciar y generar una elevada interacción con el público, siendo estas las principales redes sociales de mayor uso y mayor grado de participación del público en general. Se detallan a continuación:

Tik Tok

Aunque muchas empresas se siguen mostrando escépticas respecto al uso de TikTok, su crecimiento es indiscutible. Actualmente, es la red social que muchas empresas de diferentes rubros la están utilizando y generando excelentes reacciones e interacciones con diferentes segmentos de públicos. Esto genera una oportunidad de oro para muchas empresas que quieran aumentar su conocimiento de marca.

Para el proyecto será de gran utilidad poder difundir las actividades y mostrar a la población y al mundo los atractivos que tienen respectivamente los municipios de Chuquisaca y generar engagement a través de esta red social.

Instagram

Actualmente una red social con mucha importancia y trascendencia visual para que los usuarios puedan conocer y ver productos y/o servicios. Misma que en los últimos años ha tenido un crecimiento exponencial no solo en jóvenes, sino de manera general.

De igual manera para el proyecto es una herramienta muy útil que permitirá difundir de manera efectiva las bondades, cualidades y características que tiene la ruta de la chicha y la gastronomía Chuquisaqueña.

Facebook

Es el canal de medios sociales más popular en todo el mundo, la presencia del proyecto en dicha red social es de total importancia y trascendencia, misma que contará con una página que permita mostrar todos los elementos de una manera visual efectiva y atractiva para que nuevos turistas tanto nacionales y extranjeros conozcan más acerca de las culturas y tradiciones que se tienen en los diferentes municipios de Chuquisaca.

IV. ASPECTOS TÉCNICOS DEL PROYECTO

4.1. MARCO LEGAL DEL PROYECTO Y LOS PARTICIPANTES

En lo que respecta a la Constitución Política del Estado en su artículo 300 indica:

I. Son competencias exclusivas de los gobiernos departamentales autónomos, en su jurisdicción: 20. Políticas de turismo departamental.

Considerando la Ley N° 292 del 25 de septiembre de 2012 Ley General del Turismo “Bolivia Te Espera”, cuyo objetivo (Art. 3) “El turismo es una actividad económica estratégica que deberá desarrollarse de manera sustentable”, respondiendo a los siguientes objetivos específicos:

- Promover, desarrollar y fomentar el turismo interno para fortalecer la identidad plurinacional y las riquezas inter e intraculturales.
- Fomentar, desarrollar y fortalecer el turismo receptivo y emisivo a partir de la gestión territorial y la difusión del “destino Bolivia”, sus atractivos y sitios turísticos para la generación de ingresos económicos y empleo que contribuyan al crecimiento de la actividad turística y al VIVIR BIEN de las/os bolivianas y bolivianos fortaleciendo el turismo de base comunitaria.
- Promover, desarrollar y fortalecer los emprendimientos turísticos de las comunidades rurales, urbanas naciones y pueblos indígena originario campesino para el aprovechamiento sustentable, responsable, diverso y plural de patrimonio natural y cultural.
- Establecer mecanismos de coordinación interinstitucional entre los niveles territoriales del estado para la captación y redistribución de ingresos provenientes de la actividad turística destinada al desarrollo, fomento, promoción y difusión del turismo.
- Fortalecer la capacidad operativa, financiera y de planificación del Estado Plurinacional de Bolivia sobre la base de la implementación y actualización constante de un sistema de información y estadísticas del sector turístico

- Implementar mecanismo de regulación a la actividad turística.
- Proteger los lugares y símbolos sagrados, conservar los recursos naturales y respetar la identidad de los pueblos indígena, originario, campesinas, comunidades interculturales y afrobolivianos.

Dentro de la Autonomía Departamental en su Ley Marco de Autonomías indica lo siguiente:

Artículo 95. (TURISMO)

II. De acuerdo a la competencia del Numeral 20, Parágrafo I del Artículo 300, de la Constitución Política del Estado, los gobiernos departamentales autónomos tendrán las siguientes competencias exclusivas:

1. Elaborar e implementar el Plan Departamental de Turismo en coordinación con las entidades territoriales autónomas.
2. Establecer las políticas de turismo departamental en el marco de la política general de turismo.
3. Promoción de políticas del turismo departamental.
4. Promover y proteger el turismo comunitario.
5. Supervisar y controlar el funcionamiento de los servicios turísticos, con excepción de aquellos que mediante normativa municipal expresa hubieran sido definidos de atribución municipal; preservando la integridad de la política y estrategias nacionales de turismo.
6. Establecer y ejecutar programas y proyectos para emprendimientos turísticos comunitarios.
7. Velar por la defensa de los derechos de los usuarios de servicios turísticos y de los prestadores de servicios legalmente establecidos.
8. Autorizar y supervisar a las operadoras de servicios turísticos, la operación de medios de transporte aéreo con fines turísticos, así como las operaciones de medios de transporte terrestre y fluvial en el departamento.

En su Disposición Transitoria Novena.

II. Se autoriza a los gobiernos autónomos departamentales, adicionalmente a las competencias establecidas en la Constitución Política del Estado, financiar hasta un diez

por ciento (10%) de los recursos departamentales con cargo al ochenta y cinco por ciento (85%) de inversión, con financiamiento del Impuesto Especial a los Hidrocarburos y sus Derivados, Fondo de Compensación Departamental y Regalías, para los programas sociales, ambientales y otros, de acuerdo a lo siguiente:

1. Hasta un cinco por ciento (5%) en programas no recurrentes, de apoyo a la equidad de género e igualdad de oportunidades, en asistencia social, promoción al deporte, promoción a la cultura, gestión ambiental, desarrollo agropecuario, promoción al desarrollo productivo y promoción al turismo con respeto a los principios de equidad de género y plurinacionalidad del Estado.

La Autonomía Municipal en su Ley marco de autonomías indica lo siguiente:

Artículo 95. (TURISMO)

III. De acuerdo a la competencia del Numeral 17, Parágrafo I, del Artículo 302, de la Constitución Política del Estado los gobiernos municipales autónomos tendrán las siguientes competencias exclusivas:

1. Elaborar e implementar el Plan Municipal de Turismo.
2. Formular políticas de turismo local.
3. Realizar inversiones en infraestructura pública de apoyo al turismo.
4. Supervisar y controlar el funcionamiento de los servicios turísticos que mediante normativa municipal expresa hubieran sido definidos de atribución municipal, preservando la integridad de la política y estrategias nacionales de turismo.
5. Establecer y ejecutar programas y proyectos que promuevan emprendimientos turísticos comunitarios.

Como también se señala en el artículo 4, donde establece la importancia y posicionamiento estratégico del turismo (numeral 1), radica en:

- Revalorizar el patrimonio natural y cultural de los pueblos indígena, originario, campesinos, comunidades interculturales y afrobolivianas.
- Contribuir en el establecimiento de relaciones de carácter social, cultural y económico entre los visitantes y las poblaciones receptoras.
- Respetar y conservar el medio ambiente de manera progresiva e interrelacionado con la diversidad cultural.
- Constituirse en una actividad económica integrante de la matriz productiva nacional estratégica y exportadora de servicios turísticos.

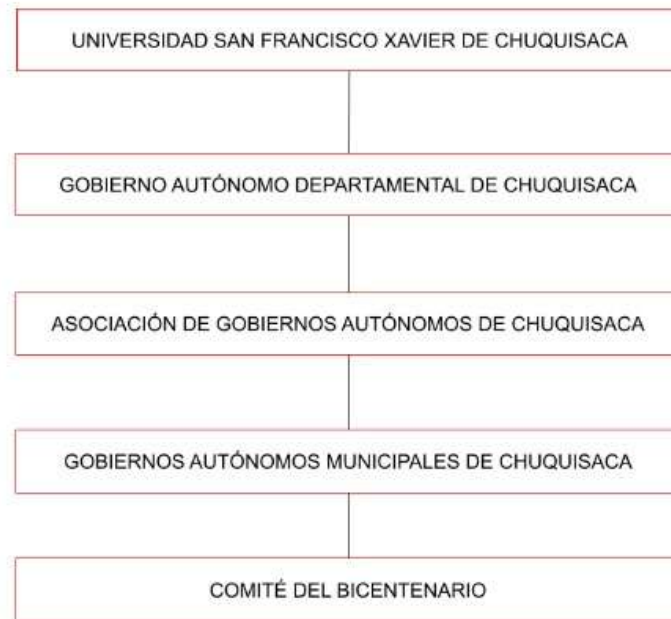
En lo concerniente al proyecto se realizó un Convenio Marco de Cooperación Interinstitucional, entre la Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca a través de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales con los gobiernos autónomos municipales para el proyecto Las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña el cual se muestra en (Anexo 6 – 7). Este convenio brinda un marco institucional favorable para que las entidades involucradas puedan colaborar en el desarrollo del proyecto y contribuya a la preservación del patrimonio cultural del departamento de Chuquisaca.

4.2. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

El proyecto constará con 2 estructuras organizacionales las cuales son:

4.2.1. Estructura Organizativa

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.

Ilustración 12: ESTRUCTURA ORGANIZATIVA

Fuente: Elaboración propia

Funciones

❖ **Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca**

Gestora e impulsora del proyecto, a través de sus Carreras de Ingeniería Comercial, Administración de Empresas, Economía, Gerencia y Administración Pública y Turismo, con el estudio del proyecto a nivel de diseño final y con la capacitación necesaria para la realización del proyecto.

Documentar y sistematizar la información sobre la historia, turismo, las tradiciones, los procesos de elaboración de la chicha y la gastronomía de cada uno de los municipios involucrados para enriquecer el desarrollo del proyecto.

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.

❖ **Gobierno Departamental de Chuquisaca**

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 acordes para el efecto. Para lo cual deberá facilitar la articulación entre los diferentes actores involucrados (municipios, instituciones, empresas, población). Liderar las estrategias de promoción y comercialización de las rutas de la chicha y la gastronomía chuquisaqueña a nivel regional, nacional e internacional.

Participar en ferias, eventos y espacios de difusión para posicionar la oferta gastronómica del departamento.

Además, el Gobierno Departamental de Chuquisaca, posee los recursos humanos e infraestructura logística apropiada que mediante la Dirección Departamental de Turismo del GAMS, será posible coordinar y gestionar la parte operativa del proyecto, referente a la planificación, organización mediante la conformación de un equipo de gestión operativa con personal capacitado y con experiencia en turismo, gastronomía y desarrollo local, dirección y control a través de un sistema de monitoreo y evaluación que recopile información relevante de manera sistemática del funcionamiento del proyecto, como un servicio adicional al turismo cultural.

❖ **Asociación de Gobiernos Autónomos de Chuquisaca**

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 facilitar la coordinación y articulación entre los diferentes gobiernos municipales involucrados en el proyecto.

Organizar programas de capacitación y asistencia técnica dirigidos a los gobiernos municipales involucrados en el proyecto en temas relacionados con el desarrollo de gestión turística, promoción y comercialización, entre otros.

Incidir en la formulación de políticas públicas y ordenanzas que apoyen el desarrollo y la sostenibilidad de las rutas de la chicha y la gastronomía chuquisaqueña.

Promover el reconocimiento y la valorización de la chicha y la gastronomía chuquisaqueña en el marco normativo. Además, deberá asumir la correlación general y supervisión entre los Gobiernos Municipales involucrados.

❖ **Gobiernos Municipales de Chuquisaca**

Los Gobiernos Municipales que son parte del proyecto, serán responsables de organizar el funcionamiento, la disponibilidad de un ambiente con mobiliario adecuado para los 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.

❖ **Comité del Bicentenario**

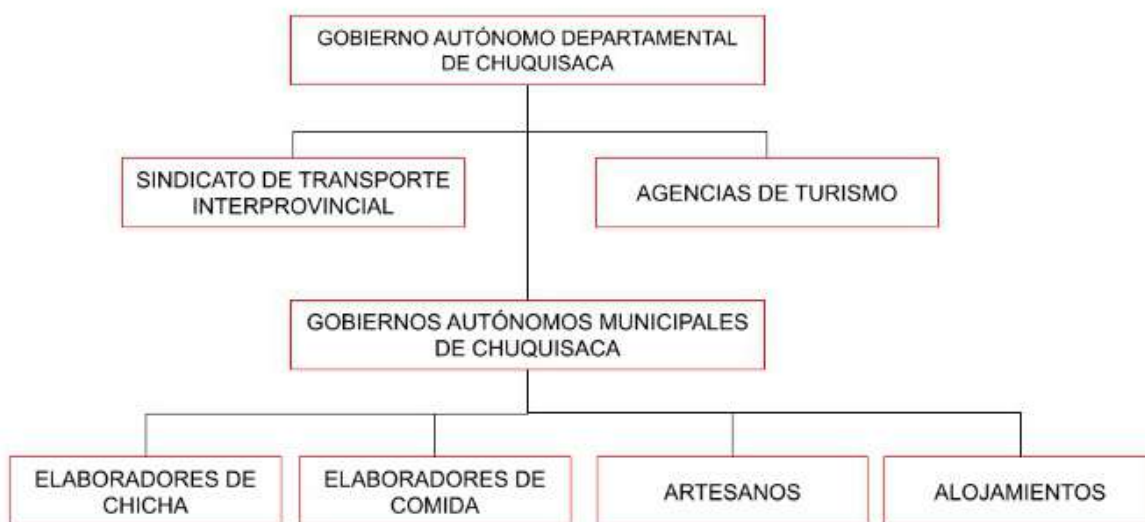
Será partícipe de este proyecto, mediante la promoción y difusión del material de prensa, mediante los medios de comunicación y redes sociales contratadas, asumiendo como parte del programa de festejos del Bicentenario de Bolivia.

4.2.2. Estructura Funcional

La estructura funcional es un instrumento de gestión que ayuda a definir con claridad las funciones de las diferentes unidades, el cual apoyará al cumplimiento del objetivo.

Por tanto, la estructura funcional para la Ruta de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña permite la especialización y el enfoque en las diferentes áreas clave del proyecto, facilitando la ejecución y el logro de los objetivos planteados.

Ilustración 13: ESTRUCTURA FUNCIONAL



Fuente: Elaboración propia

Funciones:

❖ **Gobierno Autónomo Departamental de Chuquisaca**

El cuál será la instancia administrativa del proyecto, se ocupará de planificar programar y comunicar los diferentes viajes, también será la instancia de administrar los recursos cobrados y encargarse de la cancelación de los pagos respectivos e informes de ejecución. Así mismo, proporcionar un local o instalaciones necesarias que puedan ser utilizadas como sede o centro de operaciones del proyecto, acondicionar y adecuar dichos espacio según los requerimientos del proyecto (mobiliario, equipamiento, conectividad, etc.). como también facilitar la vinculación y coordinación con actores que participan en el proyecto.

❖ **Sindicato de transporte Interprovincial**

Proporcionar vehículos, conductores y rutas de transporte que permitan recorrer las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña.

Coordinar con la universidad y el gobierno municipal los horarios, frecuencias y condiciones del servicio de transporte.

De esta manera, la participación del Sindicato de Transporte Interprovincial podría contribuir a facilitar la movilidad y accesibilidad de los diferentes actores involucrados en el proyecto, mejorando así su funcionamiento y el logro del proyecto. El contrato para la prestación de los servicios de transporte interprovincial se muestra en el (Anexo 8).

❖ **Agencias de Turismo**

Incorporar las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña en sus paquetes y ofertas turísticas.

Promover y difundir el proyecto a través de los medios de comunicación y redes sociales de distribución a nivel departamental, nacional e internacional.

Coordinar con la USFX y los gobiernos municipales involucrados para integrar los diferentes servicios, atractivos y actividades del proyecto.

Gestionar la logística y organización de los itinerarios, reservas, transporte y demás aspectos de la experiencia turística.

Proporcionar guías, intérpretes y personal capacitado para acompañar a los visitantes.

Establecer acuerdos y alianzas estratégicas con las agencias de turismo para potenciar la comercialización y venta del proyecto.

Coordinar esfuerzos y acciones conjuntas que permitan ampliar la cobertura y el impacto del proyecto.

❖ **Gobiernos Municipales de Chuquisaca**

Invertir en el acondicionamiento y mejora de espacios públicos (plazas, mercados, etc.) para el desarrollo de actividades relacionadas con la chicha, la gastronomía y otras.

Identificar a los productores de chicha, los establecimientos gastronómicos y los artesanos de la región.

Mejorar la accesibilidad, señalización y conectividad entre los diferentes sitios de interés para el proyecto de las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña.

Brindar asistencia técnica, capacitación y asesoramiento a estos actores involucrados.

Integrar los atractivos y servicios de la chicha, la gastronomía y la artesanía en la oferta turística y cultural de cada municipio, diseñar e implementar estrategias de promoción y comercialización a nivel local, departamental, nacional e internacional.

❖ **Elaboradores de chicha**

Dar la bienvenida a los turistas y visitantes que se acercan a sus establecimientos o participan en las rutas de la chicha.

Proporcionar información general sobre la historia, tradiciones y características de la chicha que producen.

Organizar demostraciones en vivo sobre los procesos de elaboración de la chicha, explicando cada etapa de manera didáctica. Ofrecer la venta de chicha, para llevar al visitante.

Facilitar la participación activa de los visitantes en algunas de las actividades de producción, como el majado o el filtrado.

Ofrecer catas y degustaciones guiadas de los diferentes tipos y variedades de chicha, resaltando sus particularidades.

Compartir relatos, leyendas y conocimientos tradicionales relacionados con la chicha y su importancia en la cultura local.

Responder a las preguntas de los visitantes y entablar un diálogo que permita el intercambio de conocimientos.

Vincular la chicha con otros elementos de la gastronomía, artesanía y tradiciones de la región. Para los contratos de prestación del servicio de chicha se muestra en el (Anexo 9).

❖ **Elaboradores de comida**

Ofrecer la degustación del plato tradicional del municipio, resaltando sus características y particularidades.

Proporcionar información general sobre los platos típicos, sus recetas, ingredientes y tradiciones culinarias.

Facilitar la participación activa de los visitantes en algunas de las actividades de cocina, como el picado de ingredientes o el armado de los platos.

Compartir relatos, historias y conocimientos tradicionales relacionados con la gastronomía del municipio y su importancia en la cultura de la región.

Vincular la gastronomía con otros elementos de la cultura local, como la música, la artesanía y las tradiciones. Para los contratos de prestación del servicio de comidas tradicionales se muestra en el (Anexo 9).

❖ Artesanos

Proporcionar información general sobre las técnicas, materiales y significados de sus creaciones artesanales.

Compartir relatos, historias y significados culturales relacionados con sus artesanías y su importancia en la identidad local.

Ofrecer la venta de sus artesanías a los visitantes, incluyendo piezas únicas y ediciones limitadas.

Complementar la oferta artesanal con la venta de productos gastronómicos, bebidas (como la chicha) y otros elementos relacionados.

❖ Alojamientos

Proporcionar habitaciones limpias y bien equipadas, con elementos que transmitan la identidad local.

Incorporar detalles y decoración que integren motivos, colores y materiales de la cultura chuquisaqueña.

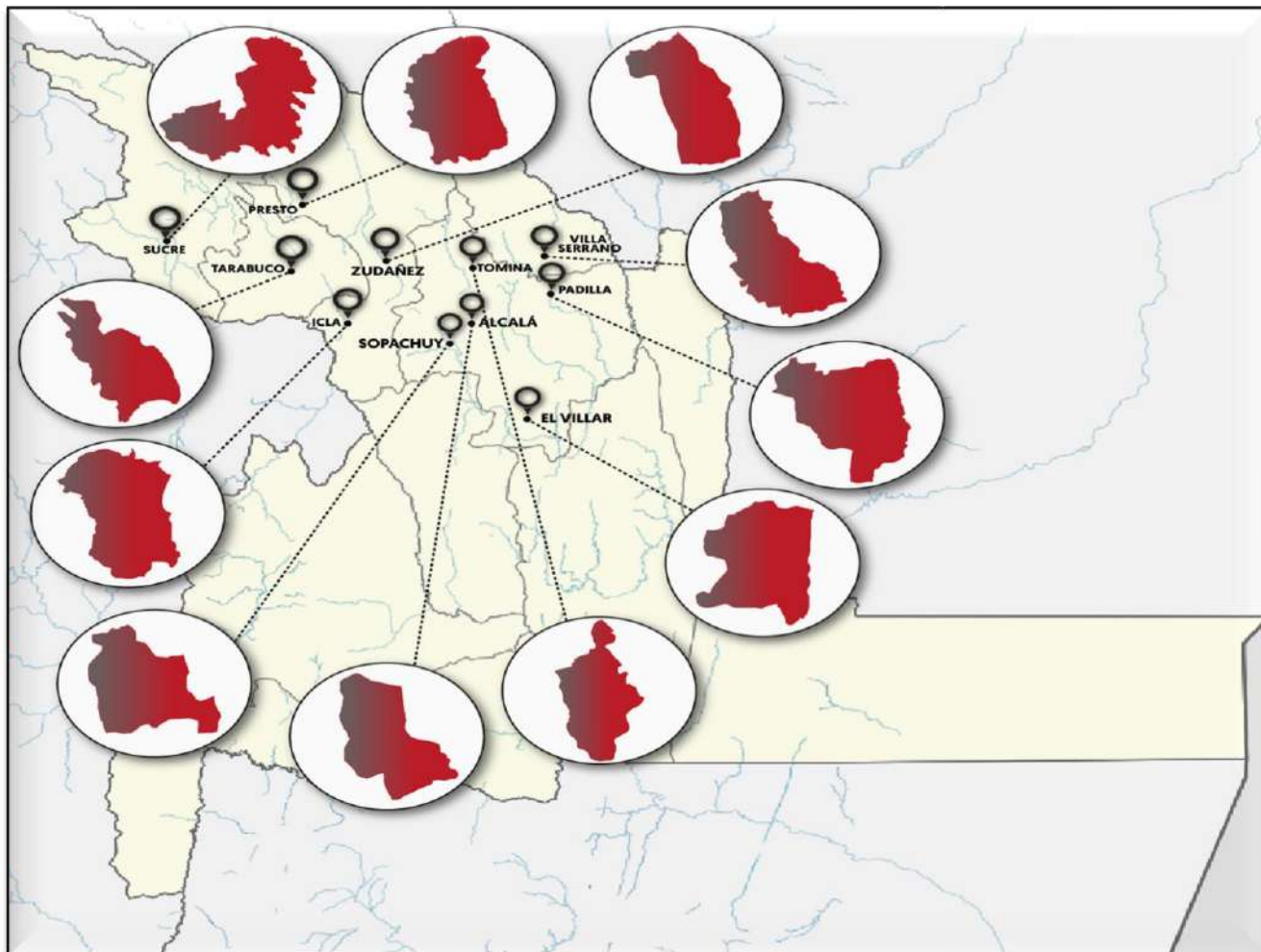
Garantizar el acceso a servicios básicos como agua caliente, electricidad, wifi, etc.

Implementar protocolos de limpieza y desinfección rigurosos, garantizando la seguridad y bienestar de los huéspedes. Para la prestación de hospedaje se muestra el contrato respectivo en el (Anexo 10).

4.3. ESTUDIO DE LA LOCALIZACIÓN**4.3.1. Macrolocalización**

El proyecto estará emplazado, en el departamento de Chuquisaca, en los municipios de Sucre, Tarabuco, Zudáñez, Tomina, Padilla, Villa Serrano, Alcalá, El Villar, Sopachuy, Icla y Presto como se muestra en el siguiente gráfico:

Ilustración 14: LOCALIZACIÓN DE MUNICIPIOS



Fuente: Elaboración propia

4.3.2. Microlocalización

Por las características peculiares del proyecto, en este caso se destinará el presente acápite a describir los 3 circuitos turísticos diseñados para conformar “La ruta de la chicha y la gastronomía chuquisaqueña” que está en función de los centros poblados más importantes correspondientes a los municipios pertenecientes al departamento de Chuquisaca, en los cuales se elabora la tradicional chicha en sus diversas variedades y la gastronomía típica de cada lugar.

Se aclara que, por la naturaleza de los programas diseñados en base a una duración no mayor a dos días, (dos jornadas y un pernocte), se dispuso de los 3 circuitos que se detallan a continuación:

4.3.2.1. Circuito N° 1

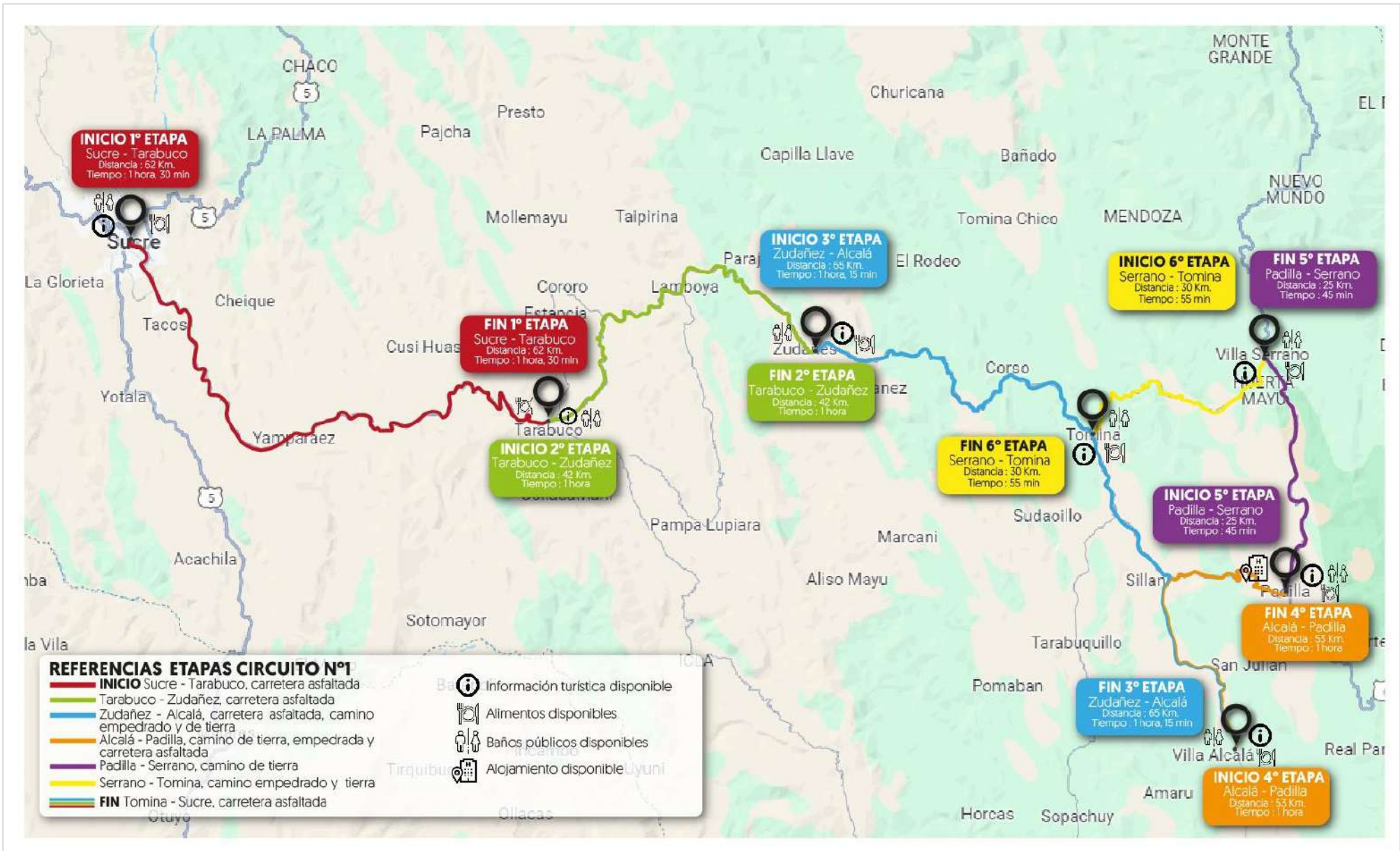
Comprende 6 destinos, con una estadía total de 24 horas 55 minutos, un recorrido total de 420 kilómetros con una duración aproximada de los viajes de 9 horas 15 minutos. Un pernocte en Padilla, 6 degustaciones de comidas y bebidas tradicionales.

Cuadro 26: CIRCUITO N°1 – 6 DESTINOS

SALIDA	HORA	DESTINO	DISTANCIA	TIPO DE CARRETERA	DURACIÓN	TIEMPO DE PERMANENCIA
Sucre	8:00	Tarabuco	62 Km	Asfalto	1 hora 15 minutos	2 horas
Tarabuco	11:15	Zudáñez	43 Km	Asfalto	1 hora	2 horas 15 minutos
Zudáñez	13:30	Alcalá	65 Km	Asfalto Ripio	1 hora 15 minutos	2 horas
Alcalá	16.45	Padilla	53 Km	Ripio asfalto	1 hora	14 horas
Padilla	9:00	Villa Serrano	25 Km	Ripio	45 minutos	2 horas 45 minutos
Villa Serrano	11,30	Tomina	30 Km	Ripio	55 minutos	2 horas
Tomina	14.25	Sucre	142 Km	Asfalto	3 horas	-

Fuente: Elaboración propia

Ilustración 15: CIRCUITO N°1 – 6 DESTINOS



Fuente: Elaboración propia, en base a Google Maps.

Características de los Destinos del Circuito N°1

SUCRE

Si bien la ciudad de Sucre, no está establecida como destino de las rutas de la chicha y gastronomía chuquisaqueña, es preciso mencionar las características sociales, culturales y turísticas del municipio a manera de diagnóstico, en sentido, la ciudad de Sucre, comparte la cosmovisión de la cultura andina cultura quechua que basa sus principios en la dualidad, reciprocidad y complementariedad en la búsqueda del bien común estar en equilibrio con su entorno natural y social.

Las características socioculturales del municipio de Sucre, según el censo 2012 han sido estructuradas según las variables de idioma materno, el primer idioma y la auto pertenencia de la población, en ese sentido el Municipio de Sucre, predomina el idioma materno castellano, el 67,73% de los habitantes del Municipio hablan el idioma castellano, el 25,86% hablan el idioma quechua y el 0,36% hablan el idioma Aymara, según la autopertenencia la población el 88,9% de la población se identificó como Quechua y el 2,6% se identificó como aymara.

Las manifestaciones culturales expresadas en el Municipio se reflejan a partir del ritual a la Pachamama, festividad a la Virgen de Guadalupe realizada en el mes de septiembre, el festival internacional de la cultura y la festividad de Todos los Santos.

En el municipio de Sucre, se tuvo la presencia de la Cosmovisión de la Cultura Jalq'a, para quienes el calendario ritual, aunque con variantes entre comunidades, está regido por la actividad agrícola y vinculado con el Santoral católico en el que se hallan subsumidas deidades andinas.

Las fiestas se estructuran en tres épocas o periodos: el Tarpuy o siembra, la cosecha o Aymurray y el tiempo frío o Chirua. En el primer periodo entre agosto y septiembre – fin del invierno se celebra, dependiendo del lugar, las fiestas de las mercedes y la virgen de asunción, figuras en las que se representa a la Pachamama. El primero de noviembre se celebra la fiesta de las almas, o el todo santo católico, tras lo cual se empiezan a organizar carnavales, la fiesta del supay o del saxra las tonadas del pujllay se interpretan desde la

temporada de siembra hasta el arribo del carnaval. En medio de este espacio de tiempo, en diciembre, se celebran las festividades de Santa Bárbara, Señora menor del Rayo, y de la Virgen de Guadalupe.

Después de carnaval viene la pascua (40 días después), a la que siguen las celebraciones de Corpus Christi en mayo, el señor San Juan adivinador y protector de los rebaños y de San Pedro y san Pablo en junio, que dan paso al Señor Santiago, Señor del rayo y las tormentas en julio.

En relación al turismo, Sucre se caracteriza por sus calles empedradas, fachadas blancas y fastuosas residencias de la época colonial. Las iglesias y monumentos mantienen viva la historia y cultura de la ciudad, en este sentido y debido al gran atractivo que representa la ciudad de Sucre, por su paisaje, su clima, su historia, su cultura y ante todo su trazado característico como modelo urbanístico con una diversa arquitectura, la llegada de visitantes hasta el 2019 tiene una tendencia favorable al incremento estadístico.

Ilustración 16: ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES MUNICIPIO DE SUCRE





Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Sucre

En el periodo 2015 al 2019 el promedio de la tasa de crecimiento fue de 4,33%, sin embargo, debido a la crisis causada por la pandemia resulta en una tasa de crecimiento de 2020 respecto al 2019 es de 659,75%. Es decir que el flujo de turistas fue seis veces mayor en 2019 que en 2020. El flujo de visitantes en el periodo de 2015 a 2019 es prácticamente constante, con una leve depresión en 2016, 146.490 turistas en 2015 a 153.121 turistas en 2019. El flujo de visitantes en el periodo de 2019 a 2020 ha tenido un crecimiento negativo de 84.84% pasando de 153.121 turistas en 2019 a 23.209 turistas en 2020.

En 2019, el gasto promedio de los turistas nacionales es de Bs 505,9 (73,70 dólares americanos) durante toda la estadía. En el mismo periodo, el gasto promedio de los turistas extranjeros es de Bs. 697,8 (101,72 dólares americanos) por el periodo correspondiente de su estadía promedio. Se estima entonces que el flujo total de dinero es de Bs. 45.285.114,70.

En relación a la gastronomía se destacan:

Ilustración 17: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE SUCRE



Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Sucre

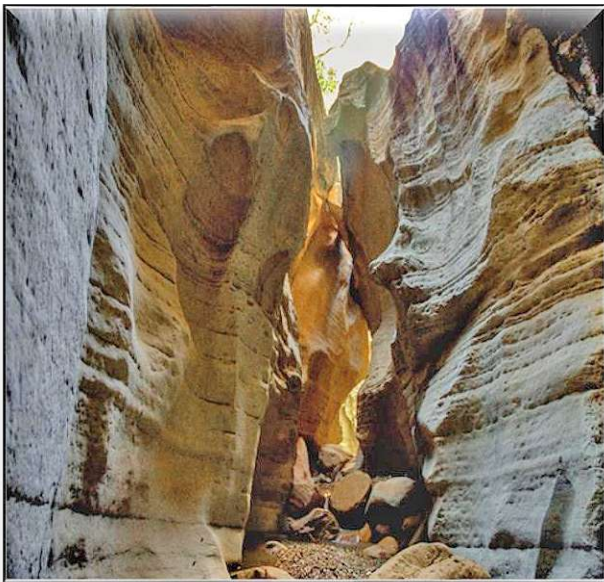
- Chorizos Chuquisaqueños: Uno de los platos más emblemáticos de Sucre. Estos chorizos son especialmente sabrosos y se sirven con ensalada de lechuga, tomate, cebolla y locoto, además de pan sopado en manteca.
- Mondongo: Otra delicia chuquisaqueña, elaborada con carne de cerdo, mote de maíz, papas cocidas, ají amarillo y ají colorado. Se consume todo el año, especialmente en el feriado de Todos Santos.
- Sullka: Preparada con carne de res, mote de maíz y menudencias a la parrilla.
- Chocolates y Empanadas: Sucre es conocida por su exquisito chocolate. Las empanadas de Santa Clara (reellenas con jigote de pollo) son imperdibles. Los helados de chirimoya y frutas típicas también son populares.
- Bebidas: Prueba el tojorí (a base de maíz), el refresco de tumbo y, para los valientes, el ajenjo.

TARABUCO

Capital de la provincia Yamparáez, cuenta con varios atractivos turísticos y fiestas patronales programados durante el año. Así de esta manera Tarabuco ofrece a los visitantes nacionales y extranjeros diferentes circuitos turísticos:

- PUJLLAY – AYARACHI (Declarado por la UNESCO declara al Pujllay y Ayarichi como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad – 27/11/2014) Fiesta Pukara Pujllay cada 3er Domingo de marzo.
- 29 de junio de 1578 se fundó el Municipio de Tarabuco y Fiesta Patronal de San Pedro y San Pablo.
- 7 de octubre Fiesta de la Virgen del Rosario Patrona de Tarabuco.
- Del 19 al 29 de diciembre la Navidad Tradicional de Tarabuco.

Ilustración 18: ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES MUNICIPIO DE TARABUCO



Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Tarabuco

En relación al turismo de aventura, el cañón de Lamboyo y el cañón de Sarufaya presenta una morfología, muy interesante con enormes paredes de roca dura, con mucha vegetación que lo rodea, donde hacen sus nidos los cóndores, loros, águilas, suchas, pavas de monte y otras, en las profundidades encontraremos hermosas pozas de aguas cristalinas y aptas para bañarse y en el recorrido podemos apreciar árboles y plantas propias de la zona como

molles, tipas, llokes y entre otras especies de plantas medicinales también podemos observar variedad de fauna, entre ellas están los loros, golondrinas picaflores, vizcacha y otras especies.

También mencionar la ruta la libertad treeking localizada, en la colina cercana a la comunidad de Jumbate donde se encuentra la formación rocosa que se asemeja a un rostro, los lugareños denominan el rostro de carrillo, que combatió en ese lugar también es conocido como es el resto del tarabuqueño en las faltas del cerro, existe vegetación propia de la zona como ser paja brava, kewiñas y plantas medicinales y también existe fauna silvestre vizcacha y otras especies. También usted podrá apreciar las cuevas de refugio de los tarabuqueños durante la batalla de Jumbate de 12 marzo de 1816.

Por otro lado, también mencionar el turismo comunitario vivencial o turismo Integral comunitario familiar, en la comunidad de Pisili y Puka Puka, ofreciendo al turista convivir con las familias, donde se pone en práctica la enseñanza de tejer, fuscar, cantir y otras prácticas que la comunidad realiza en su diario de vivir.

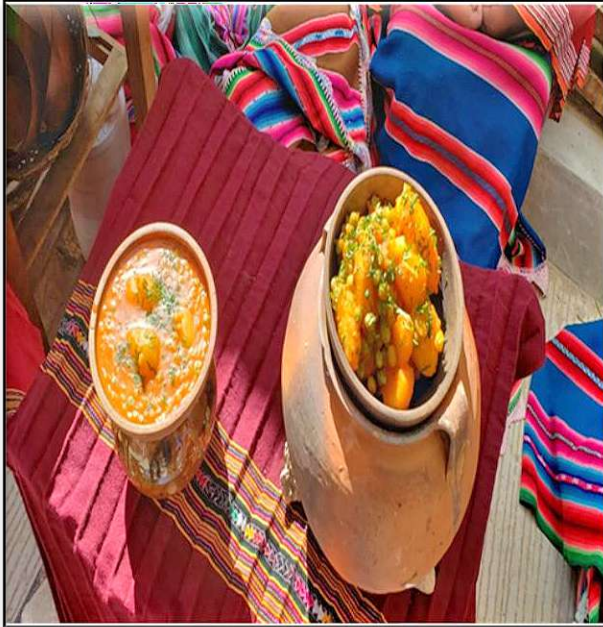
Las comunidades de Puka Puka y Pisili ofrecen a los turistas conocer: Gastronomía ecológica, Música originaria, Medicina natural, Agroecología comunitaria familiar, Artesanía originaria, Vida familiar originaria y Educación integral originaria.

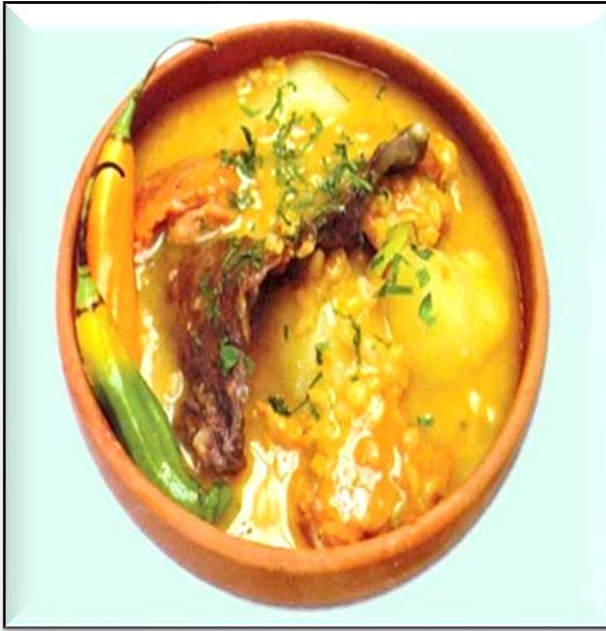
También mencionar la feria dominical que consiste en una excursión a la población de Tarabuco para presenciar la feria a la que asisten miembros de las comunidades aledañas, en notable estado de pureza etnográfica, donde aún se practica el trueque, costumbres, idioma, vestimenta, música, etc. En el lugar es posible comprar textiles y productos artesanales; después de caminar por las antiguas calles y plazas del pueblo también hay disponibilidad de almuerzos en los restaurantes del pueblo.

Finalmente, la gastronomía del lugar representada esencialmente por la lawa, su nombre proviene del quechua: “Jak’a” significa “maduro” y “Lawa” se traduce como “sopa espesa”. De manera general en la antigüedad, se preparaba en ollas de barro y se cocinaba con cueros de chanco y cordero. En algunas zonas, se prepara sin carne, solo con verduras

variadas y, ocasionalmente, con un pedazo de charque (carne seca), en el municipio se distinguen los siguientes tipos:

Ilustración 19: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE TARABUCO





Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Tarabuco

- La Kajchilawa
- La Jarwilawa
- Llusph'ichi
- Phisara de quinua
- Ají de arveja

Otros platos típicos del lugar incluyen al soltero con cazuela y la pukarauchu con refresco de cebada.

ZUDÁÑEZ

Tiene una rica propuesta relacionados al turismo, entre los que se encuentran los siguientes:

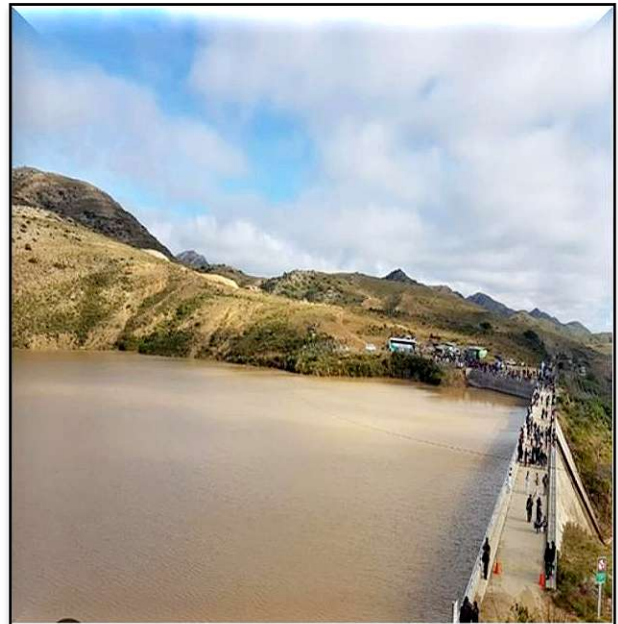
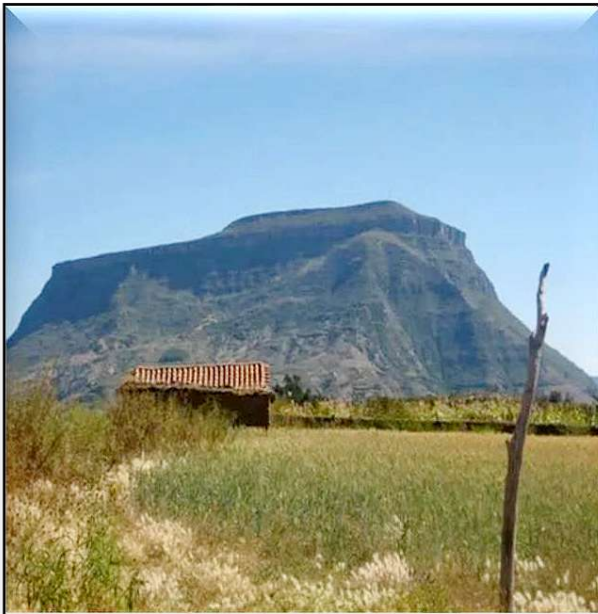
Atractivos naturales:

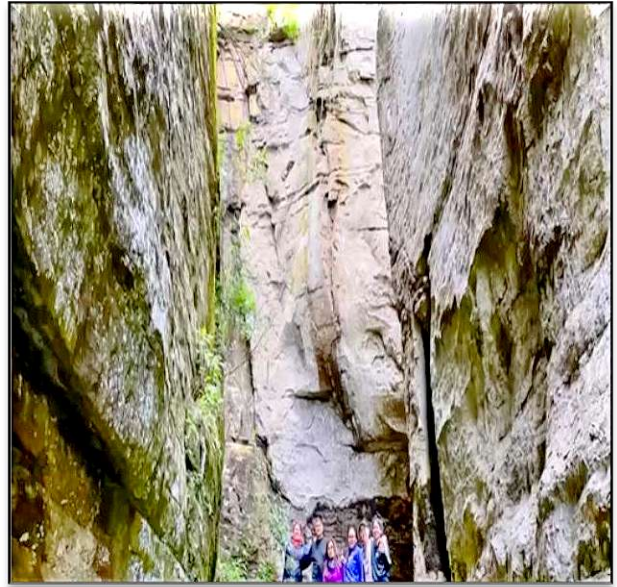
- *Calle Calle*, en frente del pueblo de Zudáñez, se alza una montaña cuyo corte horizontal en su cumbre de un plano inclinado, parece obra estudiada y no así la obra de la naturaleza, por tradición natural se decía que hace tiempo se podía ver en la plataforma de su cumbre, luces resplandecientes que eran respetadas por los indígenas del lugar. La Parente planicie sin interrupción es un motivo de desconcierto

para quien sube a la cima, en el lugar denominado Caballo Armana Pampa, gigantescas rocas que se asemejan a enormes casas bien organizadas, que dan aspecto de ser una urbe petrificada. Calle Calle está rodeado de extensos pastizales que sirven para la cría de ganado ovino y vacuno.

- *Cordillera del Mandinga*, Es un río que circunda a todo el centro poblado del municipio, nace en las faldas de la imponente cordillera del Mandinga que delimita a los municipios de Tarabuco, Icla, Zudáñez y Azurduy, río de aguas cristalinas y puras entre los meses de noviembre a abril, es un lugar de esparcimiento, descanso y unión familiar, al efectuar reuniones de amigos, grupos, familias y conglomerados que disfrutan de parrilladas, khallus y otros deleites culinarios a las orillas del agua de temperatura media bajo las sombras de los árboles de algarrobos, molles, alisos sauces, tipas y otras variedad de frondosos aromas naturales.

Ilustración 20: ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES MUNICIPIO DE ZUDÁÑEZ





Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Zudáñez

Patrimonio arquitectónico:

- *La estación*, se ubica en la parte oeste del pueblo, fue construida en 1940 y lastimosamente se encuentra abandonada, en este lugar se encuentran pintorescas casitas muy bien equipadas y rodeadas de un hermoso paisaje natural.
- *Santa Bárbara*, se encuentra ubicada a las faldas del cerro del Sagrado Corazón, a pesar de encontrarse muy deteriorada aún se puede apreciar su estructura colonial, presenta un pequeño corredor, piso de losas y techos cubiertos con teja lo que era

muy característico de esa época, además cuenta con una vertiente que baja del mencionado cerro y provee agua a este lugar.

- *Santa Elena*, Casa de hacienda ubicada a 3 km de la población se cree que fue construida a principio de siglo, por sus características está rodeada por una extensa huerta rica en árboles frutales, lugar apto para realizar paseos por los alrededores, practicar natación en el río, etc.
- *Puka Huasi*, Casa de hacienda ubicada a 15 Km de la población, rodeada de una huerta rica en árboles frutales lugar apto para un día de campo, realizar caminatas por los alrededores y practicar natación, cuenta además con una capilla consagrada a la virgen de la concepción.
- *Capilla Llave*, Capilla construida durante la época de la colonia, es de adobe y piedra recubierta de barro y cal, el techo es de madera cubierta con teja, cuenta con imágenes de santos bastante antiguos de la época de la colonia, como el Cristo del grito, Cristo de la agonía. Además, se puede disfrutar de la convivencia con las personas del lugar, conocer la artesanía y la forma tradicional de su elaboración.
- *Torre Llave*, Capilla construida durante la época de la colonial de una sola nave construida con adobe y piedra recubierta por cal, con altares tallados en goma, el lugar donde se encuentra es una hacienda donde antiguamente se dedicaban a la elaboración del vino y singani.
- *Capilla de Parajty*, Capilla que fue construida con adobe y piedra de una sola nave lo que lo diferencia de las demás es la forma cuadrada que presenta en su torre, está ubicada a 15 km de la población en una pequeña colina actualmente se encuentra deteriorada, frente a la capilla se encuentra las ruinas de lo que fue una casa de hacienda.

En relación a las fiestas patronales se destacan:

El carnaval, se festeja de manera tradicional con la preparación de Pucaras o veladas en cada fiesta, que es acompañada de caballería, baile, canto y el juego del agua.

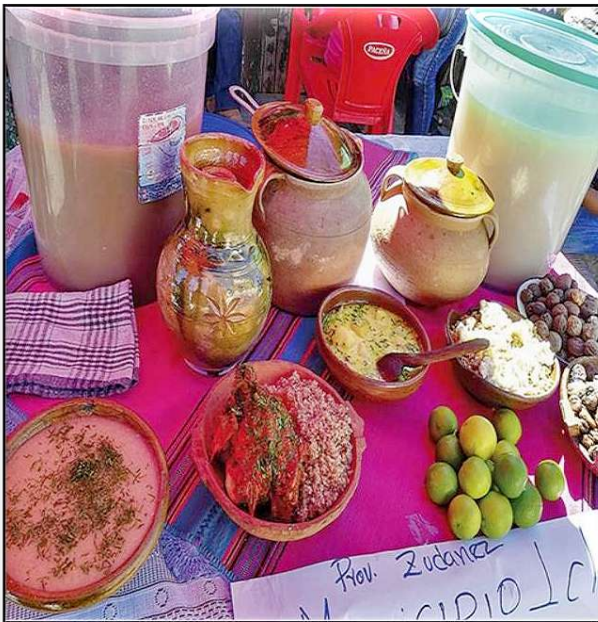
Virgen del Rosario, El Gobierno Autónomo Municipal de Zudáñez cada año presupuesta un monto determinado para que se lleve a cabo el 6 y 7 de octubre, la gran serenata a su patrona Virgen del Rosario y la gran entrada folclórica, evento en el que participan diferentes

grupos del interior de la población, de esta manera recuperar los valores culturales y ancestrales.

Navidad Zudañence, empieza el 24 de diciembre con el concurso navideño donde participan niños, jóvenes y adultos adorando al Niño Jesús que salen con bailes y pasos únicos por las calles de Zudáñez visitando diferentes nacimientos que se arman en casas particulares, los cuales invitan a los danzarines leche con buñuelo o picana. Esta costumbre termina el 5 de enero en Reyes.

En relación a las comidas típicas, Zudáñez es conocida por su gastronomía elaborada con un sabor inconfundible típico del municipio, principalmente el picante de pollo criollo que año tras año se lleva a cabo la feria del picante de Pollo Criollo con gran afluencia de personas que visitan el municipio.

Ilustración 21: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE ZUDÁÑEZ





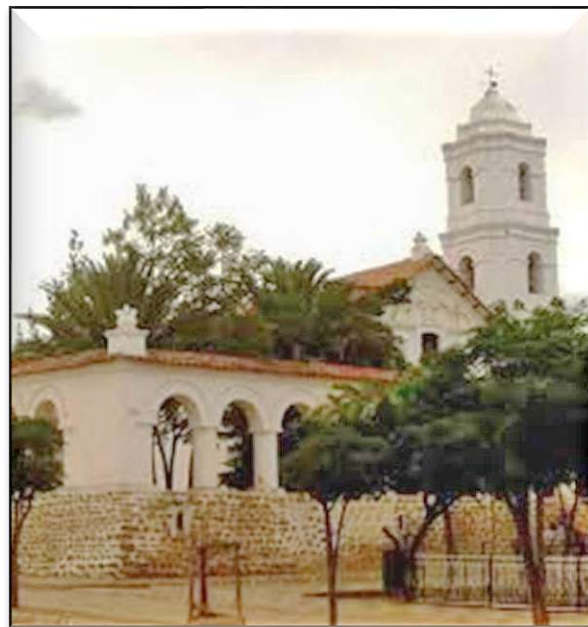
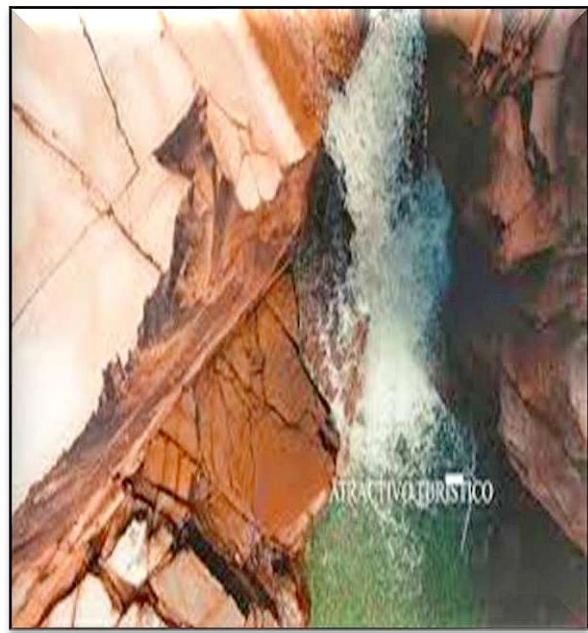
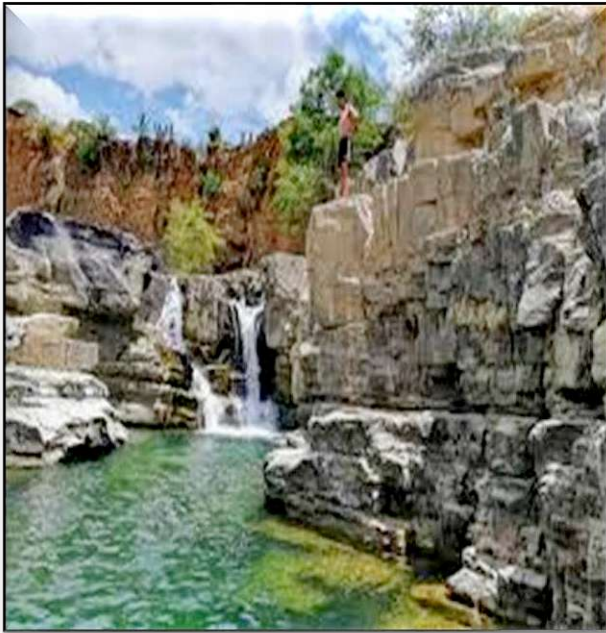
Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Zudáñez

Otros platos típicos del lugar son: la sopa de maní, ají de arveja, lawa uchu, asado de chanco al horno, la picana de fin de año y muchas otras comidas, con relación a las bebidas típicas se tienen: la chicha de maíz, trago de quirusilla y trago de durazno.

TOMINA

Es un municipio bendecido por la naturaleza y la historia, se encuentra a solo 2 horas y media de la ciudad de Sucre aproximadamente, este destino ofrece un sinfín de atractivos para aquellos que buscan una experiencia turística única y enriquecedora, es un valle con un clima agradable que invita a conocer sus costumbres y tradiciones propias del lugar, sin duda, esta región posee un potencial turístico importante, que no está siendo explotado al 100%, sin embargo, el municipio tiene la capacidad de implementar el ecoturismo, turismo de aventura, turismo comunitario, turismo de investigación y turismo histórico (arqueológico).

El municipio, cuenta con pintorescos paisajes, desde exuberantes valles hasta imponentes montañas, ofreciendo oportunidades únicas para practicar senderismo, ciclismo y otras actividades al aire libre.

Ilustración 22: ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES MUNICIPIO DE TOMINA

Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Tomina

En relación a los atractivos Culturales, mencionar principalmente:

Iglesia Colonial de Santiago de la Frontera, una joya arquitectónica que data del siglo XVI, la iglesia de Santiago de la Frontera es un ícono histórico y religioso del municipio. Su

belleza y valor patrimonial la convierten en un lugar imperdible para cualquier visitante, de igual manera mencionar la Capilla de San Mauro y la Capilla de San Pablo.

Fiestas y Tradiciones, Tomina vibra al ritmo de sus fiestas y tradiciones, especialmente durante el Carnaval, donde se despliegan coloridas comparsas, música autóctona y un ambiente festivo contagioso, por otro lado, mencionar también las actividades relacionadas con la fiesta de San Mauro, el aniversario de Tomina - Apóstol Santiago, la Pascua, Feria Agrícola Comercial productiva y Artesanal – Tarabuquillo, entre otros, en dichas actividades, se difunden los juegos tradicionales como la corrida de Toros, la taba, tiro al blanco, la sortija, el columpio, carrera de caballos, toco, sapo, etc.

Ilustración 23: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE TOMINA





Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Tomina

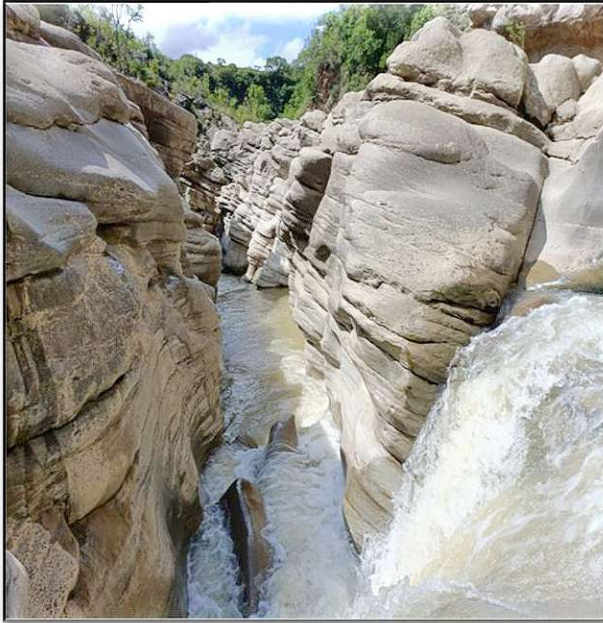
En relación a la gastronomía, Tomina cuenta con una exquisita gastronomía, que fusiona sabores andinos y criollos como el Lawauchu, Taqho lawa, qorpa, caldo de gallina criolla, picante de pollo criollo, el api de algarrobo, el mote maní, el mote de maíz, el queso de vaca y cabra, y otras delicias locales como la Chicha, y la mistela.

ALCALÁ

Es un municipio bendecido por la naturaleza, con una variedad de atractivos, con su flora, fauna, clima agradable, con una identidad cultural marcada y gente con un enorme corazón donde el visitante se siente cómodo compartiendo con los pobladores.

Los atractivos turísticos del Municipio han sido promovidos precisamente, para tratar de mostrar la belleza natural de las cosas que no se pueden ver a simple vista.

Ilustración 24: ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES MUNICIPIO DE ALCALÁ



Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Alcalá

El armonioso conjunto de atractivos culturales y naturales de la región posicionan a Alcalá como meta turística, ya que cuenta con tres pisos ecológicos: altura, centro y valle.

La iglesia, plaza y las viviendas tipo colonial otorgan un pintoresco paisaje al centro poblado de Alcalá. Hermosas y majestuosas serranías bordean al municipio.

La principal festividad religiosa es la fiesta de la Virgen de la Concepción, cada 8 de diciembre, que se celebra con una verbena tradicional, misa a la Virgen de Concepción, sortija y riña de gallos, además de reuniones de confraternización en casas de los alféreces, con bailes tradicionales y sobre todo la comida típica de la región.

Para carnaval, la juventud se agrupa en pandillas de danzarines y músicos al ritmo de la caja y flauta.

Un atractivo que destaca es el templo de San José, lugar de encuentro con el Señor, hogar de la Virgen de Concepción patrona del pueblo, espacio donde la niñez, juventud y pueblo en general llega a desahogar sus penas y alegrías, al interior de la gran vista se ve la fe, la devoción y agradecimiento de la población con los diferentes santos que adornan este espacio.

Por las características de su arquitectura del templo se presume que esta fue construida en épocas coloniales.

Así mismo, la casa más antigua del centro poblado, construida en medio de las plantas, incluso construida antes que el templo, cuando el pueblo crecía y había la necesidad de una escuela, la casa sirvió también de centro educativo, actualmente es una casa utilizada como vivienda de una familia particular.

La construcción está en plena esquina de la plaza principal del pueblo, sobre una de las puertas está el año de su construcción.

Con referencia a los atractivos naturales se destacan:

El río Los Encuentros, se encuentra en la comunidad de Garzas un atractivo turístico maravilloso ya que este río se encuentra en un lugar rocoso y se unen los dos ríos de Limabamba y Alcalá con un paisaje que llama la atención a plena vista.

Cerro Wak'a – Limabamba, el pueblo Limabamba está ubicado a 20 Km de centro poblado de Alcalá, el distrito con mucha variedad de pisos ecológicos y donde se encuentra el majestuoso cerro de Waka, lleva el nombre porque el cerro tiene la forma de una vaca, en el lugar se encuentra también una pequeña cascada que adorna la zona, de ese lugar extraen la Kirusilla para la elaboración de la bebida tradicional de Limabamba.

Cascada de la comunidad de Matela, ubicada en la comunidad de Matela entre los límites del municipio de Sopachuy y Alcalá esta cascada ofrece una vista espectacular de la caída de agua de una altura considerable.

Virgencita de Concepción del río de Huancapampa, cuentan los comunarios, que hace tiempo en la comunidad de Huancapampa no llovía, por lo cual la gente realizó oraciones para este cometido, un día una comunaria del lugar, tuvo un sueño en el cual relata "que le apareció una señora de aspecto humilde que vivía en la orilla del río diciéndole que oraba para que no llueva por qué se llevaría su casa". Al día siguiente informó a la comunidad lo que había soñado y se dirigieron a este lugar, grande fue su sorpresa que encontraron en el mismo lugar el retrato de la Virgencita de Concepción en una piedra, que al tratar de moverla esta se encontraba muy pesada. Posteriormente construyeron una Capilla cerca de la orilla del río donde se encuentra actualmente.

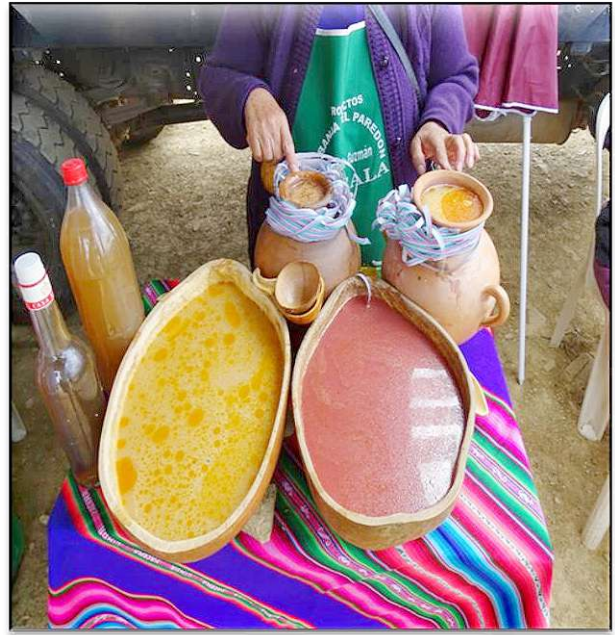
Por otro lado, mencionar las ferias que se realizan en el municipio, la más importante que es la feria agrícola, comercial y ganadera, siendo la más concurrida de la región, en toda esa semana se realizan juegos tradicionales, exposición de ganado y una noche de peña junto a grupos locales y nacionales, actualmente es reconocida a nivel departamental mediante Ley Nro. 389/2018. En el lugar se exponen las mejores muestras de ganado vacuno y se mueve recursos económicos equivalentes a 7.000 cabezas de ganado.

La segunda feria en importancia se lleva a cabo en Limabamba del 8 al 13 de julio, es de carácter agrícola y comercial.

En los últimos años se ha impulsado las ferias comunales, con el objetivo de generar un movimiento económico al interior de éstas, tal es el caso de la Feria de la Chicha, que es

una bebida bastante consumida en el municipio, y que, por lo general, es elaborada artesanalmente. Tiene versiones sin alcohol o con leve a mediana graduación alcohólica.

Ilustración 25: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE ALCALÁ



Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Alcalá

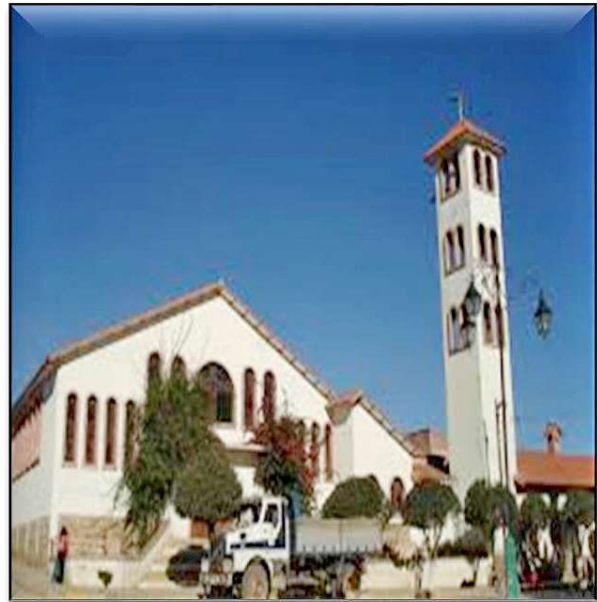
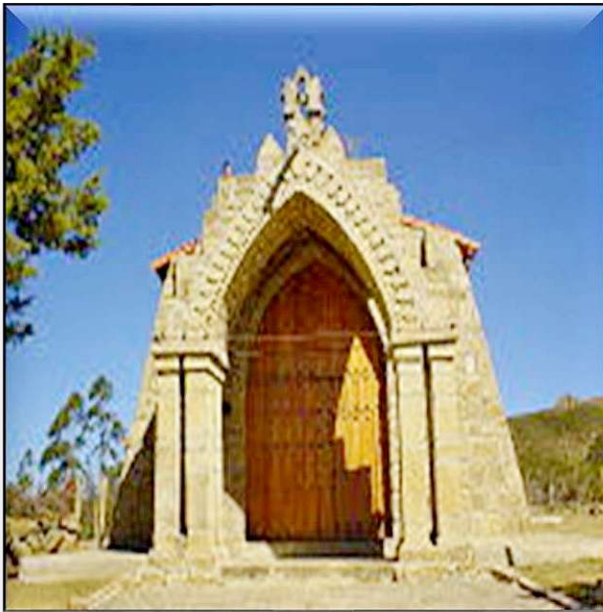
Finalmente, la gastronomía del lugar tiene como principal ingrediente al ají de la región con el que se elabora platillos como la Lawauchu con tamal, Pishara con queso criollo, la tradicional sarza de ají verde y el delicioso picante de pollo criollo con ají rojo y amarillo.

PADILLA

El enfoque del municipio de Padilla, depositario de maravillas de la naturaleza, con una amplia variedad de atractivos turísticos que la convierten en un potencial centro de generación de empleo y economía, goza de elementos importantes para ofrecer a los visitantes como ser: su flora, fauna, clima agradable y aguas termales, con una identidad cultural marcada y espacios naturales de importancia. Recientemente declarada como una de las 7 maravillas las Torres Gemelas.

El armonioso conjunto de atractivos culturales (Fiesta del Ají y el Carnaval Padillense) y naturales del municipio posiciona a Padilla como meta turística a nivel regional, ya que cuenta con tres pisos ecológicos: altura, centro y valle.

Ilustración 26: ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES MUNICIPIO DE PADILLA





Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Padilla

La iglesia, plaza, Cruz de Piedra, Capilla del Señor de la Misión, lugares paleontológicos, gastronomía, chicha charque, viviendas tipo colonial y otros, otorgan un pintoresco paisaje a la ciudad de Padilla. Hermosas y majestuosas serranías bordean al municipio dándole una identidad única y característica.

Es posible encontrar rutas turísticas de marcada importancia, que inclusive se relacionan con acontecimientos de carácter militar, referidos principalmente a la presencia de guerrillas por los años 60, cuya ruta contempla las comunidades de El Valle, cuya trayectoria se inicia en la comunidad de Ivicuiti, pasando por Las Casas hasta llegar a la comunidad de San Isidro del Valle.

Por otro lado, se encuentran reservas forestales de mucha importancia, especialmente entre las zonas de las comunidades del distrito de El Valle y Tihumayu. También es posible encontrar ambientes ecológicos con disponibilidad de agua termal, lo que condiciona una estadía agradable de recreación en la zona.

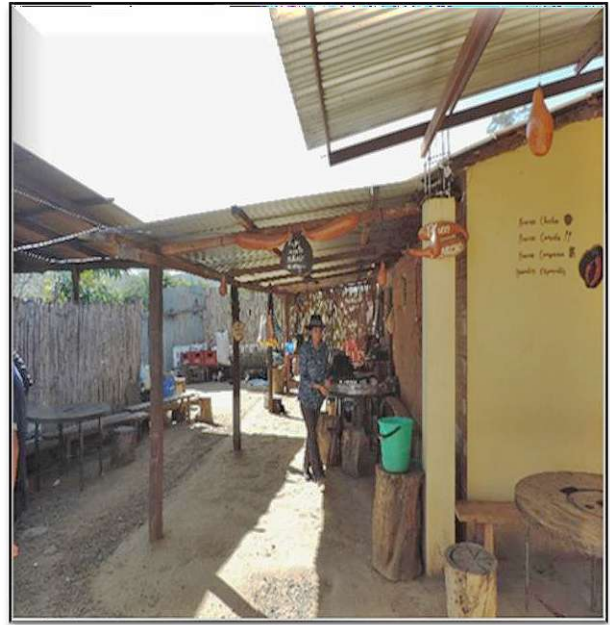
En el distrito del Rosal, por comentario de la población, se cuenta con vestigios de culturas antiguas que se asentaron en el lugar, cuya prueba constituyen los objetos de cerámica, las cuales permiten definir como un potencial turístico a la región.

En el distrito de San Isidro se cuenta con ruinas, pinturas rupestres, balneario de Uturungullo, la cruz de piedra y el corte.

Asimismo, en los últimos años se ha realizado hallazgos de fósiles de animales prehistóricos en el distrito de San Julián, particularmente en la comunidad de San Julián, Thola K'asa y Millu Khaka, y que constituye un potencial a desarrollar y aprovechar un circuito turístico paleontológico y atractivos naturales como las Torres Gemelas.

Ilustración 27: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE PADILLA





Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Padilla

Con relación a la gastronomía, en el municipio se puede degustar platos como el mondongo, el freído, chorizos de cerdo, picante de pollo, fritanga, y otros alimentos derivados del cerdo, así como la famosa chicha de Padilla.

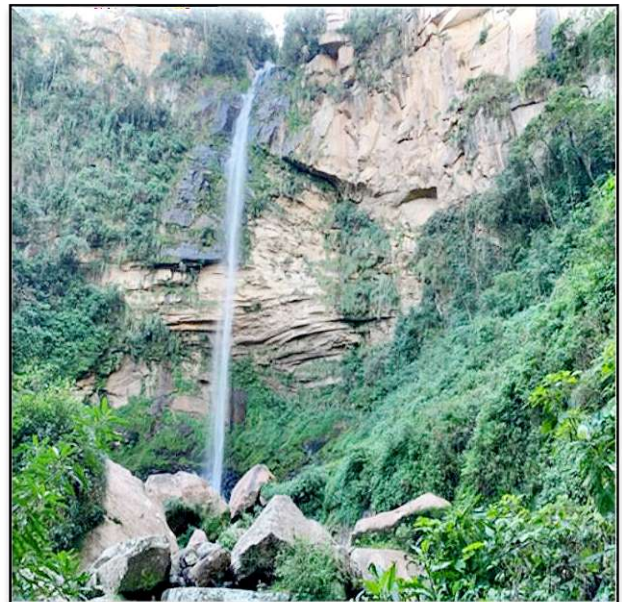
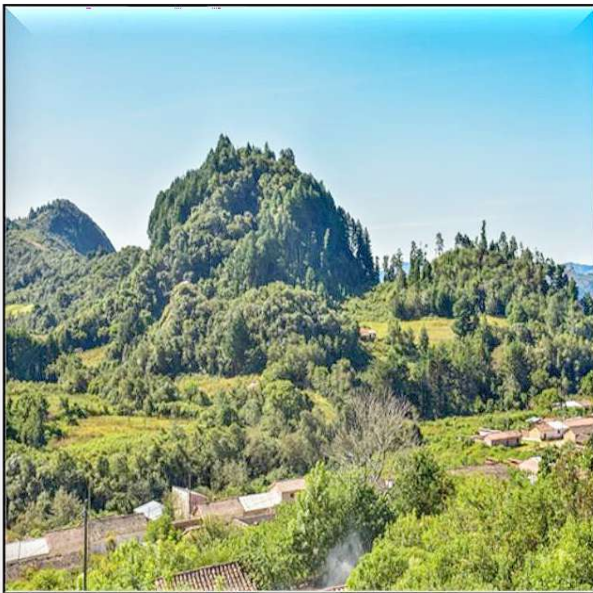
Sin duda, Padilla ofrece una experiencia auténtica para aquellos interesados en la historia, la cultura y la naturaleza de Bolivia. Su ubicación a 174 kilómetros de Sucre facilita el acceso para los turistas que desean explorar más allá de las rutas tradicionales.

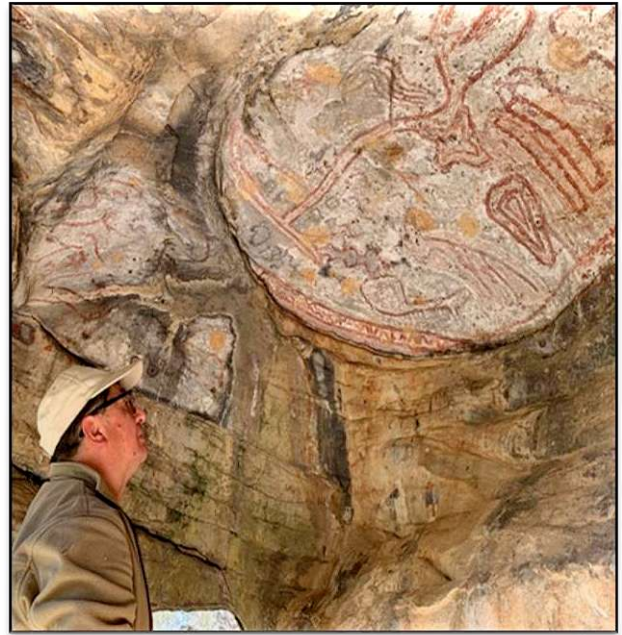
VILLA SERRANO

Según la Unidad de Cultura y Turismo GAM Villa Serrano (2024) el municipio cuenta con una variedad de atractivos turísticos donde se destaca su diversidad y riqueza cultural. El principal atractivo del municipio se ve influenciado por el legado del maestro Mauro Núñez Cáceres destacado charanguista boliviano en cuya memoria al homenaje del centenario de su nacimiento se construyó el Charango más grande del mundo ubicado en el “Museo Mauro Núñez”.

Además, entre los atractivos turísticos naturales con los que cuenta el municipio se encuentran:

Ilustración 28: ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES MUNICIPIO DE VILLA SERRANO





Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Villa Serrano

La Fajcha, atractivo natural que se encuentra en la comunidad de La Tapera a 32 km de la población de Villa Serrano, se trata de una caída de agua de más de 100 metros de altura y por efecto este levanta un efecto de llovizna que va humedeciendo el entorno.

El Cerro Pan de Azúcar, es una formación rocosa natural, rodeada de imponentes pinos pastizales; recibe este nombre por su parecido a la montaña de Río de Janeiro que lleva este nombre, se encuentra por la comunidad de Nuevo Mundo.

El Cañón del Diablo, es un importante atractivo turístico del municipio de Villa Serrano y está ubicado en la localidad de Nuevo mundo, el cañón tiene una longitud de 2 km de largo aproximadamente por 5 metros de ancho que se va cerrando a medida que se avanza dentro del cañón, a lo largo del cañón se puede disfrutar de hermosas posas aptas para bañarse, hacer caminatas y sacar hermosas fotografías, ya que el lugar es único en el municipio y se lo considera de vital importancia para el turismo. Para llegar al cañón se tiene que tomar un coche desde Villa Serrano a Nuevo Mundo por una hora de trayecto, luego se debe tomar una caminata de media hora hasta el Cañón por senderos angostos rodeado de una espesa vegetación, hasta llegar a un refrescante riachuelo, para acceder a este atractivo se tiene que tomar los servicios de guías locales en la comunidad de Nuevo Mundo.

El Puente del Diablo, es una estructura de piedra natural que une los dos extremos del Cañón del diablo ubicado a 45 minutos de caminata desde la Población de Nuevo Mundo por una planicie recubierta de flores coloridas, hormigueros gigantes y unos senderos de roca natural que se asemeja al fuerte de Samaipata. El lugar está cubierto con una frondosa vegetación que adorna aún más el atractivo ya que se puede observar la fauna silvestre.

Cerro Achachi Macho, Achachi que en Quechua significa “Viejo” es un cerro imponente considerado una de las cimas más altas del municipio de Villa Serrano, se encuentra a 3,440 m.s.n.m., en la cima, se tiene una planicie de 700 m apta para acampar, es muy especial y único para los amantes de la fotografía y para disfrutar de una vista panorámica espectacular de algunas cordilleras, serranías y poblaciones que pertenecen al departamento Chuquisaca. El cerro se constituye en un importante atractivo turístico para el municipio de Villa Serrano, ya que reúne todas las condiciones para poder visitar, se encuentra a una hora y media de la población de Villa Serrano, tomando la carretera hacia la población de Mendoza y luego hacia la comunidad de Quewiñas, para finalmente llegar al Cerro Achachi, esto gracias a un camino de herradura que permite llegar hasta proximidades de la misma cima del Achachi macho, ya que al otro lado se ubica el Achachi hembra.

La Fajcha de Zapallar, la Cascada de Peña Blanca en un atractivo Turístico Natural poco conocido, pero con un gran potencial turístico, dada sus características especiales, tiene una caída de agua de aproximadamente 140 m y cuenta con agua todo el año. Al pie de la cascada se puede disfrutar de una gran poza de agua tibia y una serie de cascadas pequeñas haciendo su difícil acceso por la parte de abajo y solo se lo puede apreciar desde la cima de la montaña.

Pinturas rupestres de Temporcillo, Las pinturas Rupestres de Temporcillo es un legado de nuestros antepasados que quisieron plasmar sus mensajes en las rocas, es así que en la comunidad de Temporcillo a una hora de Nuevo Mundo y a dos horas de Villa Serrano se encuentran figuras zoomorfas y antropomorfas de manos, pies, cabezas y figuras de animales. Estas pinturas aún carecen de un estudio profundo de investigación por

expertos, sin embargo, ofrecen al visitante una increíble experiencia de poder remontarnos a miles de años y poder imaginarnos a esos hombres primitivos en las cavernas.

El lugar está a tan solo 10 metros de distancia de la carretera y el acceso es por un sendero, las pinturas en sí están plasmadas en una piedra moldeada de más 10 metros de largo por unos 5 de ancho, es un lugar único lleno de historia y con una hermosa vista panorámica del río grande.

Las pinturas Rupestres “EL FUERTE”, son figuras antropomorfas y zoomorfas plasmados a lo largo de una montaña por nuestros antepasados, en la Comunidad de El Fuerte estas pinturas se encuentran en perfecto estado de conservación pero carecen de un estudio para determinar su origen y edad, la misma se encuentra en un valle rodeado de montañas, cactus gigantes y donde corre un riachuelo de agua dulce, este lugar es muy resguardado por los lugareños quienes afirman que son muchos los vestigios, tesoros que se encuentra en esta área.

Según estos existe en las cercanías de las pinturas en un monumento gigante a uno de los incas, el cual está labrado en piedra de color amarillo, llegando a medir casi 3 metros de altura, por este motivo la zona se convierte en un trascendental atractivo turístico para el municipio de Villa Serrano y para el departamento de Chuquisaca.

Villa Serrano además es considerado un municipio con gran patrimonio cultural e inmaterial donde se expresan valores históricos, religiosos y tradicionales. Entre los cuales se encuentran:

La danza del zamoreño, que se caracteriza por representar un ritmo, fuerza y galanteo que representa junto a su vestimenta tradicional una parte importante de la identidad cultural de este municipio.

Las festividades religiosas de la Virgen de Guadalupe en el Distrito Pampas del Tigre, celebrada el 8 de septiembre, la celebración de Santiago Apóstol en el Distrito de Urriagoitia el 25 de julio que destaca por sus rituales, procesiones y actividades tradicionales y la festividad del Señor de Exaltación de la Santa Cruz en el Distrito de Nuevo Mundo, realizada el 14 de septiembre que involucra a la comunidad en actividades festivas y ceremoniales.

La festividad religiosa cultural Pascua Serranense, que se celebra el domingo de Pascua donde se realizan actividades que incluyen la bendición del sacerdote, el encuentro con el toro de pascua, el bullicio y la fiesta con grupos representando a las diferentes zonas de la población. Estos grupos, acompañados de cantores y músicos, recorren las calles del centro poblado al ritmo de charangos, guitarras y acordeones, en un ambiente de alegría y celebración.

La navidad en Villa Serrano, es una celebración caracterizada por el zapateo serranense que está acompañado con música de charango, trajes típicos y cantos navideños.

Ilustración 29: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE VILLA SERRANO





Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Villa Serrano

Finalmente, en relación a la gastronomía, en el lugar se pueden degustar platos típicos como el lawauchu con tamal kuku, el picante de pollo criollo y el tamal, y como bebida la chicha.

4.3.2.2. Circuito N° 2

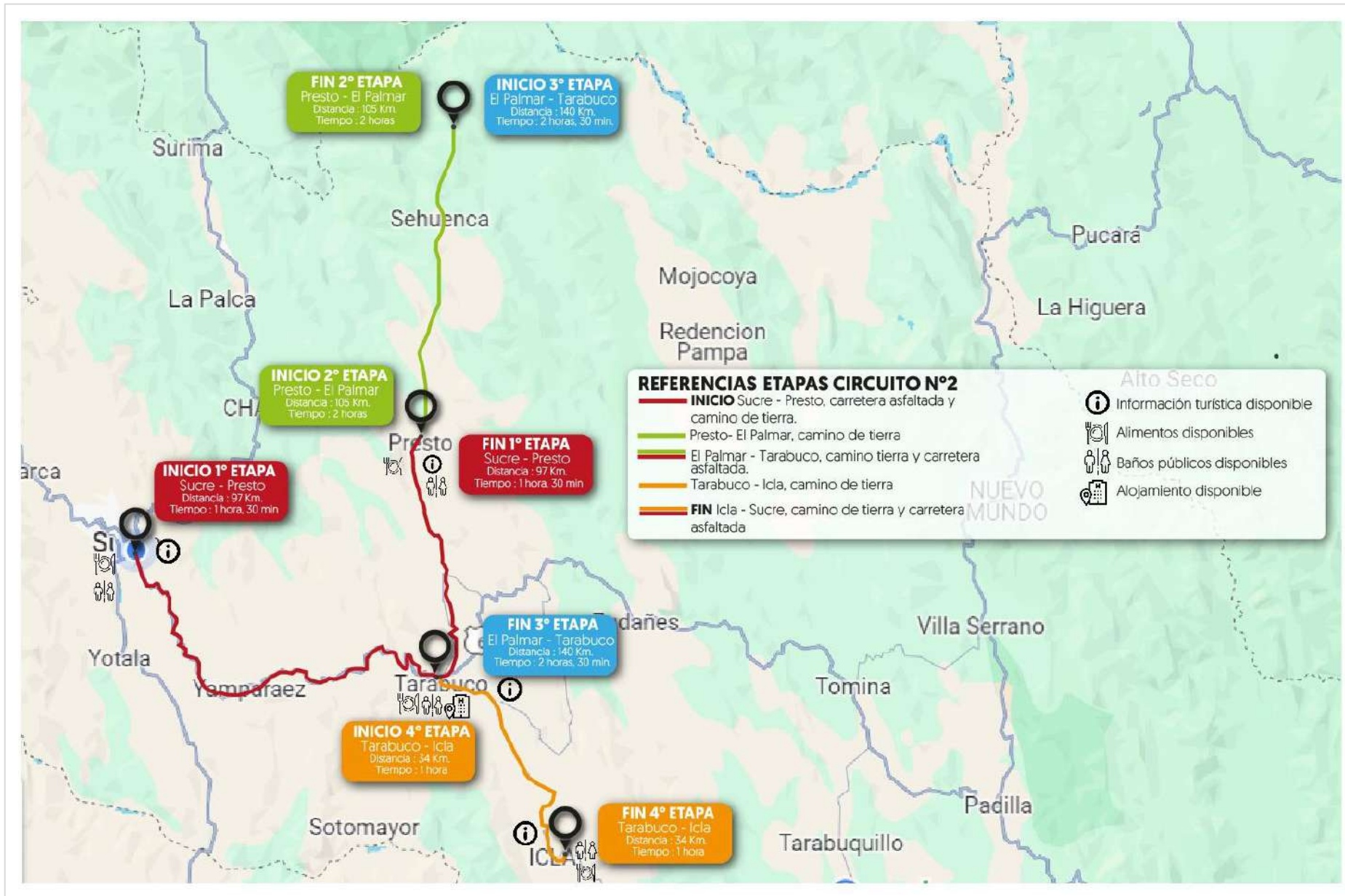
Comprende 4 destinos (Presto, El Palmar, Tarabuco e Icla), con una estadía total de 21 horas, un recorrido total de 367 kilómetros y una duración aproximada de los viajes de 7 horas. Un pernocte en Tarabuco, 4 degustaciones de comidas y 5 bebidas tradicionales.

Cuadro 27: CIRCUITO N° 2 – 4 DESTINOS

SALIDA	HORA	DESTINO	DISTANCIA	TIPO DE CARRETERA	DURACIÓN	TIEMPO DE PERMANENCIA
Sucre	8:00	Presto	97 Km	Asfalto ripio	1 hora 30 minutos	1 hora
Presto	10:30	El Palmar	105 Km	Ripio	2 horas	3 horas
El Palmar	17:30	Tarabuco	35 Km	Ripio	30 minutos	14 horas
Tarabuco	8:30	Icla	34 Km	Ripio	1 hora	3 horas
Icla	12:30	Sucre	96 Km	Ripio asfalto	2 horas	-

Fuente: Elaboración propia

Ilustración 30: CIRCUITO N° 2 – 4 DESTINOS



Fuente: Elaboración propia, en base a Google Maps.

Características de los Destinos del Circuito N°2

PRESTO

El municipio de Presto está ubicado en el departamento de Chuquisaca, en la provincia Zudáñez, donde el 43% de su territorio se encuentra emplazado el Área Natural de Manejo Integrado EL PALMAR, ocupa una superficie de 59.484 ha. Su variedad de atractivos turísticos confirma a Presto como una región con aptitud turística por naturaleza, donde la economía de las familias gira en torno a la actividad agropecuaria. En ese sentido la función principal se centra en mejorar las condiciones de vida de las 37 comunidades potencializando la actividad turística tomando en cuenta la conservación y preservación de su Medio Ambiente.

Sus características geográficas, su riqueza histórica y natural expresada en la diversidad de flora y fauna, hacen que esta región se convierta en un nuevo destino turístico altamente competitivo atrayendo al visitante local e internacional.

Ilustración 31: ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES MUNICIPIO DE PRESTO





Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Presto

Sobre la base de lo mencionado se tiene:

Iglesia de Santiago de Presto, se fundó como Curato Mayor por orden del presidente y obispo. Fue instituido con la denominación de Santiago Apóstol, el 25 de julio de 1624. Se considera una de las iglesias más antiguas del departamento de Chuquisaca. Se caracteriza por tener un diseño arquitectónico de estilo colonial, está construido con piedra con bóvedas, el patio principal está diseñado por arcos de medio punto, en el interior de la iglesia principalmente en la parte central podemos apreciar el retablo del altar mayor de estilo barroco mestizo, originalmente tallado y dorado en cedro, recubierta por pintura dorada, aún se conserva en su estado original. Asimismo, el interior de la iglesia está decorada con lienzos de gran valor, como el “Arcángel San Gabriel” y otros. Siendo la principal representación en la iglesia el Apóstol Santiago patrono de la población de Presto más conocido como Tata Santiago.

La casa de Juana Azurduy de Padilla, es una de las construcciones más antiguas del Municipio de Presto, posiblemente se trate de una construcción anterior al año 1815, año donde se llevó a cabo las batallas de Q’espi Llajta y Canal Pampa, según investigaciones se dice que doña Juana Azurduy desde ese balcón histórico, comandó a sus tropas de soldados dando instrucciones para que se inicie las batallas contra las tropas realistas, siendo los triunfadores los esposos Padilla junto a sus tropas de soldados valerosos.

La hacienda de San José de Toca, se encuentra ubicado a unos metros de la carretera a una distancia de 15 minutos desde la población de Presto, actualmente es de propiedad de la familia Cors, según la historia, la antigüedad correspondería aproximadamente a más de un siglo, tiene una arquitectura de estilo colonial, al ingreso podemos apreciar arcos de medio punto adosadas a las columnas y hacia la derecha encontramos la capilla principal también podemos observar otros ambientes como el salón principal, dormitorios y demás dependencias que caracterizan a esa época, en los exteriores podemos apreciar una huerta de plantas frutales, actualmente la hacienda está adecuada para un establecimiento de hospedaje como parte de la planta turística de la población de Presto. Con respecto a su preservación, aún se mantiene en un buen estado convirtiéndose en uno de los atractivos arquitectónicos más llamativos de la zona.

Hacienda El Peral, está ubicada a unos 15 minutos de la comunidad del mismo nombre, tiene una arquitectura colonial, data de más de un siglo de antigüedad, el nombre se atribuye a la producción de pera en la huerta de la hacienda, es de propiedad de la familia Abastoflor, consta de varios ambientes, al ingreso encontramos una capilla típica de las haciendas, al interior podemos apreciar arcos escarzanos y varias columna compuestas, a los laterales encontramos varias habitaciones que posiblemente tengan función de dormitorios, saliendo del patio ingresamos por el pasillo para dirigirnos a un pequeño balcón de donde se puede observar otros ambientes rústicos, donde guardaban los productos agrícolas de maíz y trigo denominados trojes, ambientes para resguardar a sus animales como ser caballos, cerdos y otros, al fondo del patio se encuentra una huerta frutal.

La hacienda Aniceto Arce, perteneciente al expresidente Aniceto Arce aún se mantiene a pesar de haber sufrido ciertas modificaciones en los pisos y las paredes, corresponde al estilo colonial, algunos materiales para su construcción fueron traídos de Europa como ser puertas y ventanas, consta de varias dependencias, en el primer patio podemos encontrar casi al ingreso una habitación que era destinado a la una oficina para la administración del personal, también podemos encontrar otros ambientes, al frente antes de ingresar al segundo patio encontramos una habitación privada del expresidente Aniceto donde se dice que se quedaba durante varias horas y era prohibido el ingreso de otras personas. El segundo patio se dice que era un corral de animales. De spués del fallecimiento del ex

Presidente Aniceto Arce la hacienda fue heredada por una persona de su confianza de nombre Matilde Valda y Genaro Abastoflor, posteriormente la hacienda nuevamente fue transferida a otro propietario de nombre Humberto Malpartida siendo dueño hasta la reforma agraria de 1952.

En lo concerniente a los atractivos naturales mencionar:

El río Canti tiene una longitud de aproximadamente unos 10 km de recorrido, perteneciente a la comunidad de Wayra Q'asa, un lugar ideal para disfrutar de las pozas naturales de aguas cristalinas y pequeñas cascadas, el río es apto para realizar actividades recreacionales.

Durante el recorrido se puede apreciar el paisaje circundante como ser flora y fauna de la zona. A unos metros del río se encuentra una boca mina abandonada que posiblemente era explotada cuando llegaron los españoles a nuestro territorio. El río Canti actualmente es visitado por los mismos pobladores y en algunos casos por grupos de estudiantes de otros municipios.

El Cerro Huaynari es un atractivo importante porque está presente en la historia de Presto, su nombre Huaynari se debe a un personaje que posiblemente fue partícipe de la historia y fundación de Presto Don Francisco Guaynamaqui. Para visitar el cerro Huaynari se inicia la caminata desde la población de Presto, en la cima del cerro se encuentra una cruz de madera, según los pobladores al cerro se subía en épocas de sequía para hacer plegarias por lluvia. El cerro tiene una hermosa vista panorámica desde lo alto podemos apreciar al pueblo de Presto y las comunidades que se encuentran alrededor (El Peral y Tomoroco).

Según versiones existe una puerta de hierro similar a la caja de agua como del cerro Churuquilla de Sucre, se dice que, si uno coloca el oído en esa puerta de hierro, se escucha un sonido semejante al chorro de un estanque. Además, existe la creencia de que esas aguas están encantadas y que el día que el ser humano se aventurase a abrir la compuerta, desaparecería todo el pueblo de Presto por una gran inundación.

El municipio de Presto también cuenta con una riqueza cultural extraordinaria, que se manifiesta en sus ferias y festividades:

La feria de durazno, se lleva a cabo en el mes de febrero, la fecha puede ser movable dependiendo de la madurez de la fruta, las comunidades productoras de durazno son: Rodeo El Palmar, San Francisco, Loma, Aramasi, San José de Toca, Presto Porvenir, El Peral, Huaylla Pampa baja, Qhochi, Huayra Q'asa, Rosas Pampa y Tomoroco, entre las comunidades más sobresalientes en producción están: Tomoroco, Rosas Pampa, San José y Rodeo El Palmar.

Entre las variedades de durazno está la porcelana, duraznos criollos y la fruta de partir que es la que más demanda tiene en el mercado de Sucre. En cuanto a la transformación de productos se tiene la mermelada de durazno y mocochoinchi, actualmente se comercializa a través de las ferias productivas y mercados de la ciudad de Sucre.

La feria de chirimoya, se lleva a cabo entre el 3 y 5 de mayo donde existe la afluencia de productores que demuestran la calidad, variedad y transformación del producto, participan alrededor de 10 comunidades: Molani, Jatun Wasi, Sector Chacle, Torco Torco, Chimore, Presto Porvenir, Jarca Pampa, Huaylla Pampa alta, Mala Vista, Coca Yapito y Rumi Cancha y las comunidades que más sobresalen en producción son las comunidades de: Torco Torco, Mala Vista, Jarca pampa y la de mayor calidad de su fruto en la gestión 2019 fue la comunidad de Molani. La chirimoya se clasifica en 4 variedades: La Impresa, Mamilata, Ondulata y Tuberculata que se diferencian en el tamaño, por la cantidad de semillas y en lo dulce, ya que la producción va variando por el clima y el tipo de suelo en donde se produce.

La Pucara, cada 14 de enero el municipio de Presto realiza la Pucara como apertura del Carnaval Presteño y en Homenaje a Juana Azurduy de Padilla por la victoria de las batallas de Quespillajta y Canalpampa. La Pucara es una torre perfectamente armada que está compuesta de una variedad de verduras, frutas, tubérculos, los tradicionales rosquetes, zapallos además carne de res entera, etc. La Pucara es una expresión milenaria que todavía se practican en algunas comunidades del departamento de Chuquisaca. Las familias que perdieron a un ser querido de manera trágica, acostumbran armar una pucara sencilla y pequeña en sus casas (a comparación con la de la fiesta). Los vecinos y parientes acuden a la ceremonia para honrar al muerto, pero también para agradecer y pedir la bendición a la madre tierra.

Fiesta patronal Santiago Apóstol, tras la conquista española y la llegada de los Jesuitas con el afán de construir un templo, dejaron un plano para su construcción, después de su partida hacia Tarija el pueblo sufre una invasión por los chiriguano, al ver esta situación la población pide a Dios que mande a alguien para apaciguar la guerra es así que manda a Santiago Apóstol que aparece por el cerro montado en su caballo (se cree que aún existen las huellas), al ver que sus plegarias fueron escuchadas desde ese momento el Apóstol Santiago es santificado y venerado por los pobladores y es considerado como patrono de Presto, el festejo de su aniversario se realiza cada 25 de julio.

En relación a la etnografía, antes de que llegaran los Incas, se había consolidado en la región, el reino Yampara que era dueño de un amplio territorio que hoy cubre las provincias de Oropeza, Yamparáez, Tarabuco, Zudáñez en el departamento de Chuquisaca y una parte del Norte de Potosí. Este Reino contaba con una forma de organización andina basada en ayllus, dividido en las dos mitades andinas características: la mitad de arriba tenía como centro Yotala y la mitad de abajo Quila Quila.

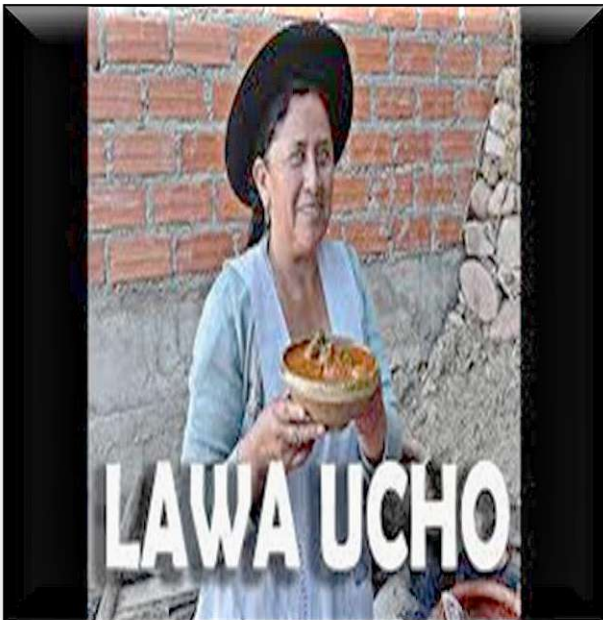
Era un reino donde la población tenía características particulares (con diversos subgrupos internos), probablemente incluso con lengua propia y que a diferencias de otros reinos vecinos y por un permanente enfrentamiento con las tribus de chiriguano, eran guerreros acompañados de arco y flecha. Parte de su identidad estaba basada en la agricultura y la ganadería, pero también tenían un fuerte rasgo de etnia preparada para la guerra.

Desde periodos prehispánicos gran parte del denominado Chuquisaca Norte corresponde al territorio el Suyu Yampara o Nación Yampara. Así lo confirman las organizaciones socioculturales actualmente reconstituidas.

Los grupos étnicos que habitan el área protegida corresponden a la cultura yampara, por lo tanto, su identidad cultural se refleja en su vestimenta, su arte textil, usos y costumbres. Sus manifestaciones culturales y su particular manera de vestir han hecho de esta etnia un importante referente, este grupo étnico se encuentra asentado casi en todo el municipio de Presto, propiamente en las comunidades de El Peral, Tomoroco, Q'ochi, Machaca, Chimore, Aramasi, Loman, Cochapampa, Rumi Cancha, Pasopaya y El Palmar.

Por otro lado, el municipio cuenta con una gastronomía variada, como ser:

Ilustración 32: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE PRESTO



Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Presto

El lawauchu, que es un plato muy tradicional especialmente se prepara para las fiestas religiosas y otros acontecimientos importantes, está elaborado a base de harina de trigo, ají rojo, papa y verduras.

El ají de lisa, que es un tubérculo que se cultiva en diferentes comunidades del Área, se prepara con ají rojo, papas, carne o charque, verduras.

El firi, se prepara a base de harina de trigo tostada o maíz, la misma se hace cocer al vapor en una olla de barro se coloca una capa fina de harina, se coloca aceite o manteca, se repite la operación hasta tener la mitad de la olla, luego se agrega agua con sal y va echando poco a poco hasta que termine la cocción, este alimento se sirve acompañado con queso, también se puede acompañar con alguna bebida caliente como el café.

Picante de pollo, se denomina picante a los platos por su componente básico del ají, puede ser amarillo o colorado, se elaboran picantes con diferentes tipos de carne como ser: pollo, res, cordero, generalmente son platos que se elaboran para las fiestas.

Wathía, es una forma de hacer cocer los alimentos dentro de la tierra, se realiza un hoyo en la tierra donde en un recipiente se colocan los alimentos que se desean cocinar, puede ser papa, oca, haba, camote etc., luego se echa bastantes brasas encendidas y se cubre este hoyo dejando por 2 o 3 horas. Este método da un sabor especial a los alimentos.

El mote con queso, es el refrigerio más consumido por toda la población, su preparación es muy sencilla: se pone agua en una olla y se agrega el maíz, calculando la cantidad de acuerdo al tamaño de la olla, se debe ir agregando agua constantemente hasta que el maíz esté bien cocido, se acompaña con un buen trozo de queso de cabra.

Papa Wayk'u, se puede preparar al gusto (papa cocida con cáscara, huevo duro, choclo, ensalada de verduras acompañado de la exquisita llajwa de janchicoco con ají de arivivi o ulupica).

Refresco de Janchicoco, es una tradición para el visitante probar esta bebida a su llegada a la población de Presto, en algunas ocasiones se acompaña con las comidas tradicionales o simplemente para refrescarse, el procedimiento del preparado del refresco es el mismo del néctar de coco, la diferencia es que no lleva alcohol.

Con respecto a el Área Natural de Manejo Integrado El Palmar, la misma fue creada el 20 de mayo de 1997 mediante D.S. 24623.

La categoría de Área Natural de Manejo Integrado Nacional o Departamental tiene por objeto compatibilizar la conservación de la diversidad biológica y el desarrollo sostenible de la población local.

El ANMI El Palmar, tiene una extensión de 59.484 hectáreas o 594.8 Km² y está ubicado en el Municipio de Presto, Departamento de Chuquisaca, limitando al norte con el departamento de Cochabamba, al sur con los municipios de Tarabuco y Zudáñez, al este con el municipio de Mojocoya y al oeste con Sucre y Tarabuco.

Ilustración 33: ATRACTIVOS TURÍSTICOS EL PALMAR



Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Presto

Dentro del área protegida se destacan:

Yanacocha, es un atractivo natural que está ubicado al este de la comunidad de El Palmar, para iniciar el recorrido se camina por un sendero con miradores y áreas de descanso, se tarda aproximadamente una hora hasta llegar al atractivo turístico, tiene dos pozas naturales profundas una de 10 metros y la otra entre 3 a 4 metros, entre las dos pozas forman una cascada de 12 metros aproximadamente que cae hacia el río donde se forma una tercera poza, ideal para bañarse y practicar natación, también se puede realizar actividades recreacionales. En el trayecto se observan diferentes especies de plantas como ser bosque de palmeras, pino de monte y otras especies, en cuanto a la fauna se puede observar algunas aves, serpientes, anfibios y de vez en cuando al oso Jukumari una especie en peligro de extinción.

K'ala Rumi, es un gran peñasco sin vegetación con una altura aproximada de 60 metros, considerado un mirador natural con extrañas formaciones geológicas que llaman la atención del visitante, desde la cima se puede apreciar la comunidad El Palmar y otras comunidades próximas, el paisaje circundante con una vista panorámica es un lugar ideal para tomar

fotografías y apto para realizar deporte extremo como la escalada en roca y otras actividades recreativas.

Al frente a 300 metros más se encuentra otra roca parte de k'ala rumi donde se aprecia petroglifos escrituras en piedras muy antiguos, y nidos de variedad de aves como los cóndores, buitres y otros.

Cañón Misión, el recorrido empieza en la comunidad Rodeo El Palmar en vehículo hasta llegar al sector de Thuru Thuru, comunidad de Molani, desde ahí se inicia la caminata por un sendero natural , donde se encuentra un mirador que puede considerarse en un área de descanso, se continúa el recorrido descendiendo hasta el río, donde la naturaleza exhibe las singulares formas de las rocas que fueron esculpidas por el agua con el transcurrir del tiempo, las piscinas naturales rodeadas por las imponentes palmeras de Janchicoco hacen una invitación a disfrutar de la frescura del agua, relajarse y disfrutar del paisaje.

En cuanto a la fauna que se puede apreciar se encuentran: aves como ser loros, águilas, huellas de animales como ser zorrinos, k'arachupa y puma, de igual forma se puede apreciar serpientes, etc. Después de unos minutos de recorrido se encuentran unos muros de piedra que posiblemente era parte de una construcción perteneciente al ex Presidente Aniceto Arce.

Cóndor Bañana, desde el sector de Cruz K'asa, en la comunidad de Rodeo El Palmar iniciamos la caminata por un sendero natural de aproximadamente 2 horas y media acompañada de un guía local quien durante el recorrido irá explicando acerca de toda la flora, sus usos tradicionales y sus propiedades medicinales de las principales especies que se encuentran en todo el sendero, desde el Pino de Monte, Sahuinto, la Thola, Quimsa esquina y otras. El cóndor está considerado como el ave más grande del mundo, tiene 1 metro de altura aproximadamente y pesa entre 11 a 15 kilos, está representado como símbolo nacional en el escudo boliviano.

Ilustración 34: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE EL PALMAR



Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Presto

ICLA

Para llegar a Icla, se debe pasar necesariamente por Tarabuco, luego de recorridos 60 Km sobre camino asfaltado de la ruta troncal Sucre – Tarabuco, se toma un desvío sobre un camino vecinal de plataforma ripiada bastante estable de 44 Km aproximadamente, los que transitan en 1 ½ horas aproximadamente.

En el kilómetro 86 de este, se encuentra la hermosa hacienda La Candelaria, una acogedora casona colonial adaptada para recibir turistas, quienes pueden apreciar en toda su autenticidad la danza típica del Pujllay y observar a las mejores tejedoras en plena elaboración de sus textiles. En sus alrededores se encuentran restos arqueológicos, de culturas prehispánicas.

Ilustración 35: ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES MUNICIPIO DE ICLA





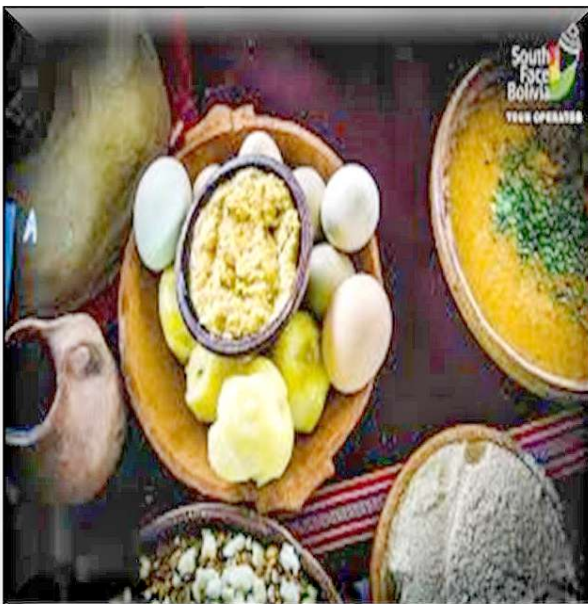
Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Icla

Entre otros atractivos de este Municipio se encuentra el Cañón de Icla que es una formación rocosa milenaria por donde corren las cristalinas aguas, al interior del cual se puede apreciar hermosas caídas de agua, y profundas pozas, estalactitas y estalagmitas.

Cerca del centro poblado, se encuentra el valle de Uyuni, atractivo por su entorno paisajístico, montañas de variada coloración y su bosque de Karapares y próximo a este valle se encuentra el Cerro Oronkhota (del departamento de Potosí) llamado también Pukara a 109 Km, de Sucre y 12 Km del centro poblado de Icla. En los alrededores se pueden apreciar pinturas rupestres, sitios arqueológicos y, esta diversidad de ofertas turísticas se complementa con un Yacimiento Paleontológico en Hausamayu y un reciente descubrimiento de 300 huellas que datan de hace 144 millones de años que, podían corresponder a los más antiguos del país y probablemente de Sudamérica, las que fueron localizadas a 137 Km, de Sucre, en una comunidad que se encuentra en este hermoso Valle de Icla.

La gastronomía de Icla es un elemento fundamental para el desarrollo del turismo del municipio, existe una variedad de platos culinarios en los 4 pisos ecológicos con los que cuenta Icla, entre los platos más comunes se tienen:

Ilustración 36: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE ICLA





Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Icla

- Sopa de maní
- Ají de carne
- Ají de palomitas
- Lawauchu
- Papauchu
- Lawa de molle
- Chicha de maíz
- Chicha de maní

4.3.2.3. Circuito N° 3

Comprende 5 destinos (Zudáñez, Sopachuy, Padilla, El Villar, Tomina), con una estadía total de 23 horas, un recorrido total de 509 kilómetros y una duración aproximada de los viajes de 11 horas y 30 minutos. Un pernocte en Padilla, 5 degustaciones de comidas y 5 bebidas tradicionales.

Cuadro 28: CIRCUITO N° 3 – 5 DESTINOS

SALIDA	HORA	DESTINO	DISTANCIA	TIPO DE CARRETERA	DURACIÓN	TIEMPO DE PERMANENCIA
Sucre	8:00	Zudáñez	105 Km	Asfalto	2 horas 15 minutos	2 horas
Zudáñez	12:15	Sopachuy	80 Km	Asfalto	1 hora 45 minutos	4 horas
Sopachuy	18:00	Padilla	56 Km	Ripio asfalto	1 hora	13 horas
Padilla	8:00	El Villar	62 Km	Ripio	1 hora 30 minutos	3 horas
El Villar	12:30	Tomina	64 Km	Ripio asfalto	2 horas	1 hora
Tomina	15:30	Sucre	142 Km	Ripio	3 horas	-

Fuente: Elaboración propia

Ilustración 347: CIRCUITO N° 3 – 5 DESTINOS



Fuente: Elaboración propia, en base a Google Maps.

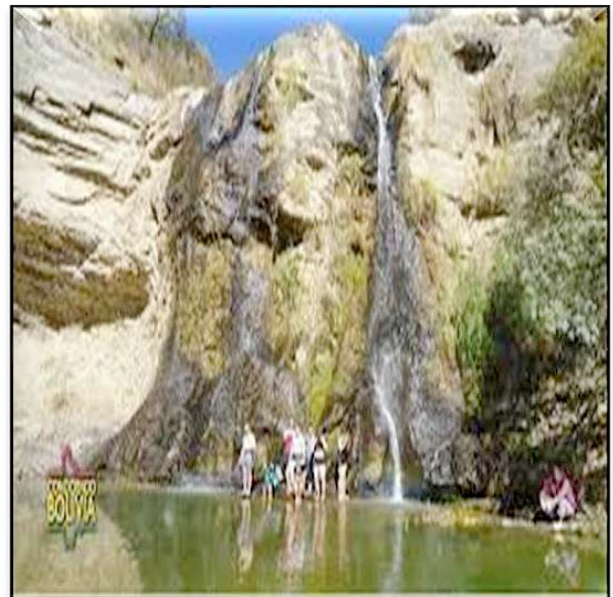
Características de los Destinos del Circuito N°3

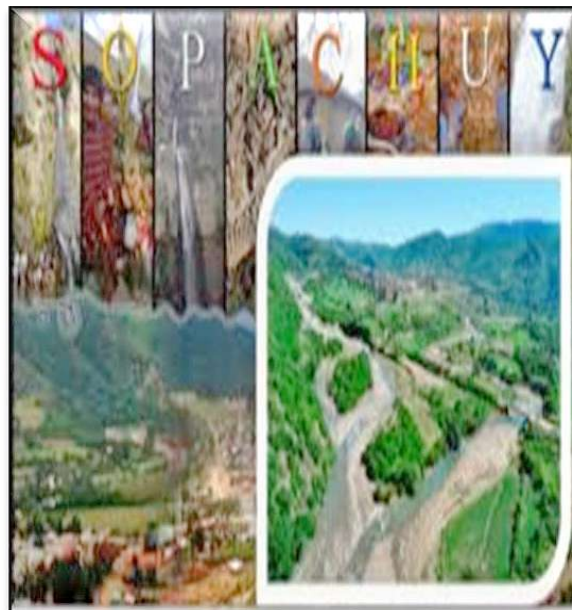
SOPACHUY

Favorecida porque sus tierras se encuentran rodeadas de ríos y por un clima benigno de cabecera de valle, originalmente nació con el nombre quechua Supaychuru que en castellano quiere decir "la isla del Diablo", en la antigüedad era una hermosa laguna y a las orillas de este era donde se había situado sus primeros pobladores que constantemente se enfrentaban a tribus guaraníes. Los que habitaban la zona se dedicaban a la caza y pesca, posteriormente, con la llegada de los españoles y su evangelización cambia el nombre al de Sopachuy.

En cuanto a los lugares turísticos y costumbres propias del lugar se tienen:

Ilustración 38: ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES MUNICIPIO DE SOPACHUY





Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Sopachuy

- Cascada de Sipicani
- La Poza del Toro
- La Poza de la Tortuga
- Fósiles marinos
- Festividad Patronal Virgen de Remedios (21 de noviembre)
- Festividad Patronal Virgen de Santa Rosa (30 de agosto)

Con respecto a los platos y bebidas típicas del lugar, esencialmente se tiene:

Ilustración 39: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE SOPACHUY

Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de Sopachuy

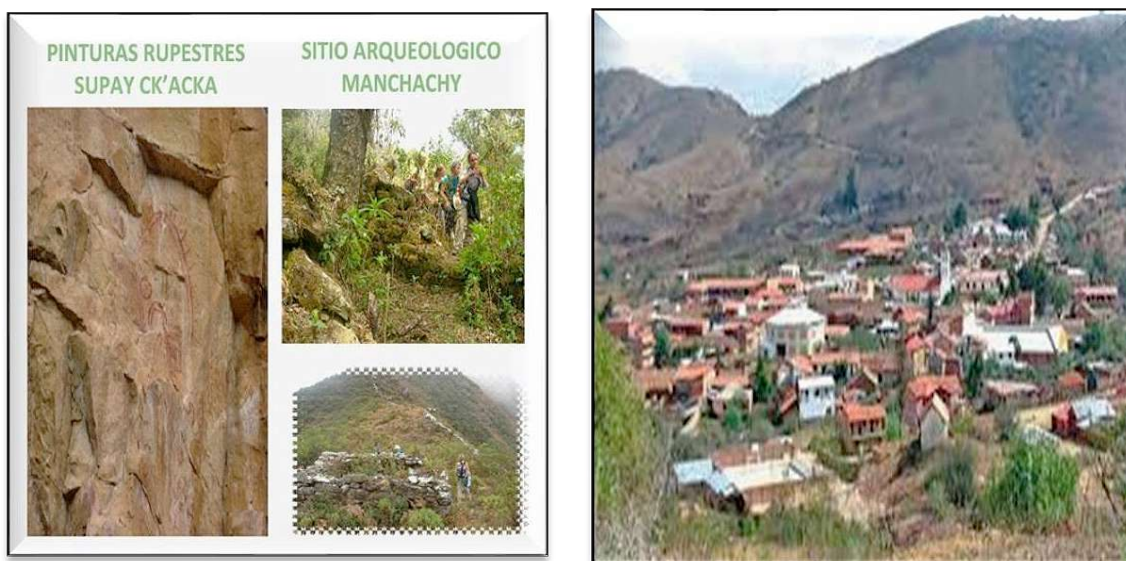
El picante de carne, lawuauchu, tarwi lawa, zarza de ají verde y como bebidas tradicionales, la chicha y la K'irusilla que se constituye algo así como el whisky del pueblo.

EL VILLAR

En el lugar que actualmente está emplazado el pueblo de El Villar, estuvo habitado por un conjunto de residentes nativos organizados en un rancherío, constituyéndose en el cimiento para la fundación del pueblo denominado los reyes de El Villar en 1583, por el adelantado español Don Pedro de Segura. El municipio de El Villar fue fundado el 26 de noviembre de 1962, su jurisdicción comprende dos cantones hoy distritos con 19 comunidades, de la misma forma se considera a “El Villar” como el cuartel de Juana Azurduy de Padilla, puesto que fue la tumba de Don Manuel Asencio Padilla siendo decapitado en el pueblo y enterrado a las afueras del mismo lugar el Abra.

El municipio cuenta con los siguientes atractivos turísticos:

Ilustración 40: ATRACTIVOS TURÍSTICOS Y CULTURALES MUNICIPIO DE EL VILLAR





Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de El Villar

- **El corralón de Doña Juana Azurduy de Padilla**, ubicada en la cúspide del cerro camino a la comunidad de Pampas San Agustín. Lugar sagrado donde doña Juana se armó de coraje y desde este lugar realizaba sus batallas.
- **La Iglesia del Campanario**, ubicada en la comunidad de Pampas San Agustín.
- **El Monumento en honor a la muerte de Manuel Ascencio Padilla, del Abra de Yotala**, ubicado en el abra de Yotala a poca distancia del centro poblado de El Villar.
- **Cementerio de piedras del (Cerro Waka)**, con figuras de mamíferos de la era de los dinosaurios ubicado en la cumbre del cerro.
- **El Palmar**, ubicado en la comunidad de Sauce Mayu, sector Pukará. Lugar con una gran cantidad de palmeras endémicas, hábitat de los osos juckumaris.
- **Pinturas rupestres de Supay Ck'acka**, ubicada en las cercanías del lugar, son pinturas rupestres que por el efecto de las condiciones naturales como la lluvia y el viento está perdiendo su gran valor arqueológico. Presentan figuras zoomorfas y antropomorfas esto en la comunidad de San Blas a una distancia de 18 km. Con acceso de camino carretero en condiciones hasta el lugar de las pinturas.
- **Sitio arqueológico Manchachy**, legado arqueológico de la época incaica con muros de piedra, rodeado de arbustos medianos es una zona ventosa no apta para camping por el clima y la topografía; sin embargo, se puede practicar el tracking disfrutando del entorno natural. El acceso es difícil y prolongado.

- **Sitio Valle Segura**, lugar donde vivía la coronela Juana Azurduy de Padilla con toda su familia, donde se encuentran actualmente enterrados sus hijos muertos por una enfermedad.

El acceso es difícil en época de lluvias, pero en los meses de junio a octubre es transitable y luego prolongado.

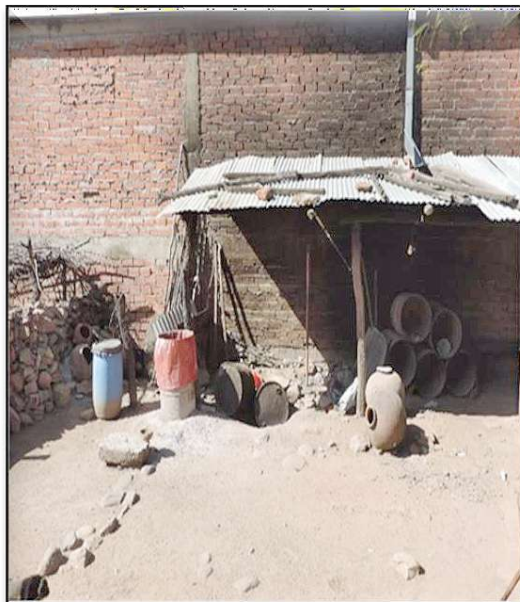
- **Sitio Pukara**, sitio donde se puede practicar deportes extremos visitados por muchos turistas en especial de nacionalidad alemana que ven el lugar muy interesante por su altura y sus paredes verticales.
- **Vivienda de Ismael Montes**, es una construcción antigua edificación que pertenecía al expresidente de la República Ismael Montes, en la actualidad ya fue remodelada conservando algunos detalles de la fachada original.

En relación a la cultura y costumbres, se tienen:

- **Carnaval de “El Villar”**, fiesta pagana y costumbrista donde la gente del pueblo acostumbra bailar en las calles agrupados en pandillas; también se realizan actividades deportivas y recreativas que son tradicionales en esta época, como las populares ch'allas, corridas de toros, carreras de caballos y otras actividades.
- **Virgen del Rosario Patrona de los Villarejos**, el Gobierno Municipal de El Villar cada año presupuesta un monto determinado para que se lleve a cabo esta festividad los días 6 y 7 de octubre, serenata a Nuestra Patrona Virgen del Rosario y la gran entrada folklórica recordando un año más de la festividad, evento en el que participan grupos folklóricos de la población recuperando así valores culturales.

En relación a la gastronomía:

Ilustración 41: GASTRONOMÍA MUNICIPIO DE EL VILLAR





Fuente: Gobierno Autónomo Municipal de El Villar

El plato típico del lugar es el Lawauchu, Quesillo rebozado con llajhua y papa cocida, sopa de gallina criolla y como bebidas la famosa chicha Villareja elaborada con maíz producido en la zona.

4.4. ESTUDIO DEL DIMENSIONAMIENTO DEL PROYECTO

Como es consabido, la determinación del dimensionamiento o tamaño del proyecto, entendido como la capacidad final de prestación de servicios en el caso de este proyecto, constituye un factor determinante y decisivo, ya que las decisiones de planificación de la capacidad, incluyen consideraciones tanto de corto como de largo plazo. Las de largo plazo se relacionan al nivel general de la capacidad, como ser el tamaño de la infraestructura; en cambio las de corto plazo se refieren a probables cambios o variaciones en los requerimientos de capacidad, creados por factores estacionales, coyunturales o irregulares.

En la determinación de la capacidad productiva del proyecto, resultó conveniente estudiar los siguientes seis factores determinantes del tamaño de un proyecto:

Cobertura de Mercado. Se entiende así, a la porción actual del mercado que representa la demanda potencial pronosticada que alcanza a alrededor 2.694 personas semanalmente, esto debido a la frecuencia de prestación del servicio que, se programó para cada fin de semana (sábado y domingo), de manera tal que es posible asumir que cada persona equivalga a una “plaza” en cada uno de los circuitos diseñados. En tal sentido, el total de la demanda potencial anual para los 3 circuitos del proyecto sería de

140.088 plazas, representando la cuantía de la demanda susceptible de ser cubierta con la oferta que generará el proyecto, y que establece el volumen máximo inicial que debiera considerarse para determinar la capacidad del proyecto desde esta óptica, para ser compatibilizada con los demás factores, a ser considerados a continuación.

Dinamismo de la Demanda. Como un proyecto constituye una unidad productiva, programada para operar a largo plazo (en relación al horizonte de su vida económica), resultaría necesario reflexionar sobre las tendencias futuras de la demanda. En este sentido, se consideró suficiente analizar las tendencias futuras de los segmentos que originan la demanda, para constatar que incrementará o por lo menos se mantendrán constantes, para garantizar una estabilidad en el mercado a futuro. Estableciéndose, que evidentemente en el caso del proyecto, los pronósticos serán favorables en base a los siguientes resultados que, muestran tasas de variación positivas para todos los segmentos. (Anexo 16)

Cuadro 29: PRONÓSTICOS DE LA DEMANDA POTENCIAL POR SEGMENTO DEL MERCADO

Segmento de mercado	Demanda actual (plazas/año)	Tasa de variación (% promedio anual)	Pronóstico de la demanda 2034
Estudiantes universitarios	8.400	3,15	11.454
Pobladores de Sucre	81.120	1,83	97.294
Turistas nacionales	42.257	7,14	84.220
Turistas extranjeros	7.619	5,10	12.529
Total	142.696	-	205.497

Fuente: Elaboración propia

Disponibilidad de insumos. En cuanto al aprovisionamiento de materias primas insumos y servicios, esenciales para la prestación de los servicios, que permitan garantizar el oportuno y permanente abastecimiento del proyecto, se efectuó un análisis comparativo entre los requerimientos máximos del proyecto, y un inventario de disponibilidades inmediatas y futuras existentes, comprobándose que existe la disponibilidad y flexibilidad suficiente de servicios de transporte, gastronomía y bebidas, y alojamiento en los centros de aprovisionamiento definidos en el estudio de la localización. De forma tal que, esta variable no se considera limitante para la determinación de la capacidad de prestación de los servicios del proyecto.

Flexibilidad tecnológica. Esta variable debe repercutir en aquellos proyectos, en los que se requiera adquirir maquinaria y equipo especializado que, estén condicionados en su capacidad a la oferta existente por parte de los proveedores, pero en el caso del proyecto se reduce a un pequeño requerimiento de la compra de mobiliario (mesas, sillas, basureros) cuya oferta existe de libre disponibilidad en el macado local. Motivo por el cual esta variable tampoco incide en el dimensionamiento del proyecto.

Disponibilidad de infraestructura física. Se entiende como tal al conjunto de elementos tangibles necesarios para la ejecución de un proyecto. En el caso presente, representa la disponibilidad y adecuación de ambientes (edificaciones y mobiliario) de propiedad de los gobiernos municipales de cada locación, que se requerirán para albergar a los comensales estimados en grupos de un máximo de 40 plazas a la vez. Información recabada en las visitas de campo realizadas (página 69), que certifican la existencia de la capacidad requerida. En tal sentido, como se programan dos turnos por cada uno de los tres circuitos semanalmente se tendría la siguiente cuantificación.

Cuadro 30: DETERMINACIÓN DEL DIMENSIONAMIENTO DEL PROYECTO EN BASE A DISPONIBILIDAD DE INFRAESTRUCTURA

Disponibilidad promedia de infraestructura para comedores de forma continua.	40 plazas
Número de circuitos programados para cada semana	3
Número de turnos definidos para cada circuito	2
Capacidad semanal del proyecto	240
Capacidad anual del proyecto	12.480

Fuente: Elaboración propia

Capacidad de Financiamiento. La capacidad de financiamiento aprovechable para un proyecto, entendida como la disponibilidad de recursos propios y la posibilidad de endeudamiento (apalancamiento), constituye en la mayoría de los casos, la limitante principal en la determinación del tamaño de un proyecto, sobre todo en sector público. Siendo así, que en caso del proyecto, si bien no se definió un tope máximo para este efecto, se considera prudente y racional el presupuesto elaborado que alcanza a 12.480 Bs, recursos financieros disponibles en los presupuestos institucionales que,

necesariamente ameritarán traspasos y adecuación de partidas contables para su efectivización que, viene a ser perfectamente compatible con el monto del requerimiento financiero para el tamaño propuesto.

Cuadro 31: DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD DE PRESTACIÓN DE LOS SERVICIOS DEL PROYECTO

Factor / variable	Incidencia	Capacidad (Plazas/año)
Cobertura de Mercado	142.696	142.696
Dinamismo de la demanda	200.000	200.000
Disponibilidad de insumos	Ninguna	200.000
Flexibilidad tecnológica	Ninguna	200.000
Disponibilidad de infraestructura física	12.480	12.480
Capacidad de financiamiento	Compatible	12.480
Capacidad final	-	12.480

Fuente: Elaboración propia

Como se podrá apreciar, la limitante principal en el dimensionamiento del proyecto, constituye la disponibilidad de infraestructura actual (ambientes y mobiliario) que, establece la capacidad anual de prestación del servicio en 142.696 plazas/año equivalentes al mismo número de visitantes. Sin embargo, resulta menester aclarar que, en función de la efectiva demanda insatisfecha que pudiera suscitarse y la capacidad expectante de financiamiento institucional, podrá a futuro ser fácilmente ampliada en la dimensión que así se requiera.

V. FACTIBILIDAD FINANCIERA DEL PROYECTO

5.1. ESTRUCTURA DE LAS INVERSIONES

El presupuesto de inversiones requerido para la implementación del proyecto, se estructuró considerando los requerimientos fijos del proyecto (Inversiones Diferidas) y los requerimientos variables (Inversiones Fijas y Corrientes) para cada uno de los 10 municipios participantes, de acuerdo al siguiente detalle: inversión para refacciones y adecuaciones de ambientes (5.000), mesas y sillas para 40 personas y 2 basureros por comedor, cuyas cotizaciones y especificaciones se encuentran en anexos. Se considera un capital de trabajo para efectuar anticipos de pago de los servicios a ser contratados en cada municipio y pagos menores (promedio 3.000 Bs). El presupuesto total de inversiones asciende a 234.000 Bs, de lo cual corresponderá para cada municipio un monto de 16.400 Bs en Inversiones Fijas y Corrientes.

Cuadro 32: PRESUPUESTO DE INVERSIONES PARA EL PROYECTO (En bolivianos)

Concepto / rubro	Unidad	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Inversiones Diferidas				70.000
Estudios y publicaciones	Gl	1	32.000	12.000
Organización	Gl	1	8.000	8.000
Folletería y promoción	Gl	1	30.000	30.000
Inversiones Fijas				124.000
Refacción y adecuación de ambientes para comedor	Gl	10	5.000	50.000
Mesas para 8 personas	Und.	50	400	20.000
Sillas	Und	400	130	52.000
Basureros	Und	20	100	2.000
Inversiones Corrientes				40.000
Capital de trabajo	Gl	10	4.000	40.000
Total				234.000

Fuente: Elaboración propia en base a cotizaciones

5.2. PLAN DEL FINANCIAMIENTO

En función de la estructura organizativa definida, se propone el plan de financiamiento que en la realidad podrá variar de fuentes, en base a la consolidación de los aportes institucionales.

De acuerdo a requerimiento de inversión de cada municipio se deberá realizar los trasposos presupuestarios necesarios en cada municipio.

Cuadro 33: PLAN DE FINANCIAMIENTO INSTITUCIONAL PROPUESTO PARA EL PROYECTO (En bolivianos)

Concepto / rubro	Inversión	USFXCH	GAMCH	GADCH	GAMS
Inversiones Diferidas	70.000	40.000	-	-	30.000
Estudios y publicaciones	32.000	32.000	-	-	-
Organización	8.000	8.000	-	-	-
Folletería y promoción	30.000	-	-	-	30.000
Inversiones Fijas	124.000		50.000	72.000	-
Refacción y adecuación de ambientes para comedor	50.000	-	50.000	-	-
Mesas para 8 personas	20.000	-	.	20.000	-
Sillas	52.000	-	-	52.000	-
Basureros	2.000	-	-	2.000	-
Inversiones Corrientes	40.000	-	40.000	-	
Capital de trabajo	40.000	-	40.000	-	-
Total	234.000	40.000	90.000	72.000	30.000

Fuente: Elaboración propia en base a estructura organizativa

5.3. PRESUPUESTOS DE COSTOS E INGRESOS DE OPERACIÓN

Para elaborar los presupuestos de costos de operación, fue necesario de inicio calcular los costos de transporte inherentes a cada uno de los 3 circuitos consignados, en base a cotizaciones de tarifas de transporte, pudiendo inclusive obtenerse alguna rebaja a momento de negociar los contratos.

Cuadro 34: CÁLCULO DEL COSTO DE TRANSPORTE PARA EL CIRCUITO 1 (En bolivianos)

TRAMO	DISTANCIA	TIPO DE CARRETERA	Costo unitario	Costo Total (Bs)
Sucre - Tarabuco	62 Km	Asfalto	10	400
Tarabuco - Zudáñez	43 Km	Asfalto	7	280
Zudáñez - Alcalá	65 Km	Asfalto – Ripio	10	400
Alcalá – Padilla	53 Km	Ripio – Asfalto	8	320
Padilla – Villa Serrano	25 Km	Ripio	6	240
Villa Serrano - Tomina	30 Km	Ripio	7	280
Tomina – Sucre	142 Km	Asfalto	20	800
Total	420 Km		68	2.720

Fuente: Elaboración propia en base a cotizaciones

Cuadro 35: CÁLCULO DEL COSTO DE TRANSPORTE PARA EL CIRCUITO 2 (En bolivianos)

TRAMO	DISTANCIA	TIPO DE CARRETERA	Costo unitario	Costo Total (Bs)
Sucre – Presto	97 Km	Asfalto	18	720
Presto – El Palmar	43 Km	Asfalto	10	400
El Palmar - Tarabuco	105 Km	Asfalto Ripio	17	680
Tarabuco - Icla	34 Km	Ripio - Asfalto	10	400
Icla -Sucre	96 Km	Ripio - Asfalto	20	800
Total	375 Km		75	3.000

Fuente: Elaboración propia en base a cotizaciones

Cuadro 36: CÁLCULO DEL COSTO DE TRANSPORTE PARA EL CIRCUITO 3 (En bolivianos)

TRAMO	DISTANCIA	TIPO DE CARRETERA	Costo unitario	Costo Total (Bs)
Sucre – Zudáñez	97 Km	Asfalto	15	600
Zudáñez - Sopachuy	80 Km	Asfalto - Ripio	16	640
Sopachuy - Padilla	105 Km	Asfalto - Ripio	20	800
Padilla – El Villar	62 Km	Ripio - Asfalto	12	480
El Villar - Tomina	64 Km	Ripio - Asfalto	12	480
Tomina - Sucre	142 Km	Asfalto	20	800
Total	550 Km		95	3.800

Fuente: Elaboración propia en base a cotizaciones

Cuadro 37: CÁLCULO DEL COSTO DE TRANSPORTE PARA LOS 3 CIRCUITOS (En bolivianos)

Circuito turístico	Distancia Km	Costo unitario (Bs/persona)	Costo total (Bs/grupo)
Nº 1	420 Km	68	2.720
Nº 2	375 Km	75	3.000
Nº 3	550 Km	95	3.800

Fuente: Elaboración propia en base a cuadros anteriores

Se hace notar que los costos no guardan relación directamente proporcional con las distancias, debido al tipo de carretera y otros criterios.

A continuación, se presenta el cálculo de los costos variables correspondientes a cada circuito turístico.

Cuadro 38: CÁLCULO DE LOS COSTOS VARIABLES PARA EL CIRCUITO 1 (En bolivianos)

Concepto / rubro	Unidad	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Pasajes (costo promedio)	persona	40	68	2.720
Alojamiento	persona	40	45	1.800
Comidas diversas	platos	240	18	4.320
Bebidas (chicha u otras)	vasos	240	4	960
Utensilios desechables (platos y cubiertos)	cien	2	115	230
Boletos y programas	unidad	40	2	80
Servilletas desechables	paquetes	2	12	24
Subtotal	-	-	-	10.134
Imprevistos 5%	Gl	1	-	507
Total			266	10.651

Fuente: Elaboración propia en base a cuadros anteriores

Cuadro 39: CÁLCULO DE LOS COSTOS VARIABLES PARA EL CIRCUITO 2 (En bolivianos)

Concepto / rubro	Unidad	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Pasajes (costo promedio)	persona	40	75	3.000
Alojamiento	persona	40	40	1.600.
Comidas diversas	platos	160	18	2.880
Bebidas (chicha u otras)	vasos	160	4	640
Utensilios desechables (platos y cubiertos)	cien	2	115	230
Boletos y programas	unidad	40	2	80
Servilletas desechables	paquetes	2	12	24
Ingreso a El Palmar	persona	40	20	800
Subtotal	-	-	-	9.242
Imprevistos 10 %	Gl	1		463
Total			243	9.705

Fuente: Elaboración propia en base a cuadros anteriores

Cuadro 40: CÁLCULO DE LOS COSTOS VARIABLES PARA EL CIRCUITO 3 (En bolivianos)

Concepto / rubro	Unidad	Cantidad	Costo unitario	Costo total
Pasajes (costo promedio)	persona	40	95	3.800
Alojamiento	persona	40	45	1.800
Comidas diversas	platos	200	18	3.600
Bebidas (chicha u otras)	vasos	200	4	800
Utensilios desechables (platos y cubiertos)	cien	2	115	230

Boletos y programas	unidad	40	2	80
Servilletas desechables	paquetes	2	12	24
Subtotal	-	-	-	10.334
Imprevistos 5%	Gl	40	-	517
Total	-	-	272	10.851

Fuente: Elaboración propia en base a cuadros anteriores

Adicionalmente a los costos variables por cada circuito, para la operación del proyecto se considera necesario elaborar una planilla de honorarios para cubrir el pago de horas extras de funcionarios del Gobierno Autónomo Departamental de Chuquisaca para la atención y venta de boletos durante cada semana y funcionarios de los Gobiernos Autónomos (GAMCH) de los 10 municipios involucrados para la programación y atención de los visitantes cada fin de semana, que constituye un costo fijo nominal a ser prorrateado entre los 3 circuitos. Si bien, se propone puedan constituir un aporte institucional (subvención), igual forman parte del presupuesto de operaciones del proyecto.

Cuadro 41: PLANILLA DE CÁLCULO DE LOS COSTOS POR HORAS EXTRAS DEL PERSONAL (En bolivianos)

Institución	Número de funcionarios	Cantidad en horas extras	Valor promedio (Bs/hora)	Costo por semana (Bs)
GADCH	1	14	200	2.800
GAMCH	10	6	150	9.000
Total	11	20	-	11.800

Fuente: Elaboración propia en base a premisas definidas

Cuadro 42: PRESUPUESTO DE COSTOS CONSOLIDADOS PARA LOS 3 CIRCUITOS CON 2 TURNOS POR FIN DE SEMANA (En bolivianos)

Concepto / rubro	Circuito N° 1	Circuito N° 2	Circuito N° 3	Costo Total por 2 turnos
Costos Variables	10.651	9.705	10.851	62.414
Pasajes	2.720	3.000	3.800	
Alojamiento	1.800	1.600.	1.800	
Comidas diversas	4.320	2.880	3.600	
Bebidas	960	640	800	
Utensilios desechables	230	230	230	
Boletos y programas	80	80	80	

Servilletas desechables	24	24	24	
Imprevistos 5%	507	463	517	
*Costos Fijos	3.933	3.933	3.994	23.600
Honorarios del personal GAMCH	933	933	934	
Honorarios del personal GAMS	3.000	3.000	3.000	
Costo total	-	-	-	86.014

Fuente: Elaboración propia en base a cuadros anteriores

En tal sentido, el costo total semanal para el desarrollo de los 3 circuitos con capacidad de 40 personas cada uno y con 2 turnos por fin de semana asciende a 86.014 Bs que equivalen a un costo anual de 4.472.728 Bs, de los cuales son costos efectivos únicamente 3.245.528 Bs/año. (Anexo 11-12 -13)

Para efectos de presupuestación de los ingresos que generará el proyecto, se propone la siguiente estructuración de precios diferenciados para circuito, adicionando un 10 % al costo unitario directo (costo variable).

Cuadro 43: CÁLCULO DEL PRECIO VENTA DE LOS SERVICIOS PARA LOS 3 CIRCUITOS (En bolivianos)

Circuito turístico	Costo unitario (Bs/persona)	Margen del 10% adicional	Precio unitario (Bs/persona)	Precio Comercial
Nº 1	266	26	293	299
Nº 2	243	24	267	269
Nº 3	272	27	299	299

Fuente: Elaboración propia en base a cuadros anteriores

Como se podrá apreciar, el precio promedio del servicio (286 bs/persona) se incrementó ligeramente en relación al estimado (245 Bs/persona) debido al alza de precios de los últimos 3 meses. Resultando el más elevado, como fué previsto, el del circuito Nº 3, por la mayor distancia a recorrer y las condiciones de las carreteras. En referencia a los precios para los turistas, al ser comercializados por las agencias de turismo, se podrá adicionar un margen implícito de comisión sobre ventas, en beneficio de dichas

empresas. Aclarando que adicionalmente por temas psicológicos de percepción del consumidor, se definieron los precios comerciales.

Cuadro 44: PRESUPUESTO DE INGRESOS CONSOLIDADOS PARA LOS 3 CIRCUITOS CON 2 TURNOS POR FIN DE SEMANA (En bolivianos)

Circuito turístico	Precio unitario (Bs/persona)	Cantidad de personas por semana	Ingreso semanal (Bs)
Nº 1	293	80	23.440
Nº 2	267	80	21.360
Nº 3	299	80	23.920
Total	-	240	68.720

Fuente: Elaboración propia en base a cuadros anteriores

En consecuencia, se espera generar un total de ingresos directos que alcanza 3.298.560 Bs/año, reiterando que en función a las expectativas reales de la demanda podría llegar a incrementarse a un turno más. Así mismo, se piensa que el proyecto podrá de inicio lograr una utilización plena de su capacidad ofertada, debido al amplio margen de demanda potencial, dado que la oferta no llegará a cubrir ni el 10 % de la demanda actual.

5.4. ANÁLISIS DE FACTORES DE RIESGO Y DE SENSIBILIDAD DEL PROYECTO

Por las características y naturaleza del proyecto, se prevé que el proyecto podría ser más sensible a la subida de costos de operación que, a una disminución de la cantidad de demandantes, por cuanto en la práctica no se tienen que cubrir costos fijos gracias a la subvención institucional de los costos de horas extras del personal requerido.

Sin duda, el riesgo país representado por los problemas político- sociales que enfrenta nuestra economía (paros, bloqueos, convulsiones, etc.) podría afectar de forma significativa al desempeño del proyecto, e incluso en casos extremos (problemas intempestivos) pudieran ocasionar pérdidas operativas.

Por lo demás, la inusitada expectativa que despertó el proyecto entre la población y sobre todo respecto a los propios municipios que serán los operadores del mismo, hace presentir la aceptación de la comunidad en general.

5.5. EVALUACIÓN DEL IMPACTO ECONÓMICO DEL PROYECTO

En primer término, cabe resaltar la contribución a la consolidación y generación de nuevas fuentes de recursos en beneficio de la economía regional tan venida a menos en las últimas décadas. Pues, el inyectar un promedio de más de 350.000 Bs por municipio, sin contar otros ingresos adicionales por la compra de alimentos, souvenirs, artesanías y asistencia a eventos de diversa índole (musical, danzas, museos, etc.) que se augura pudieran elevar la cifra de ingresos a por lo menos 4 millones de Bs/año.

A continuación, se exponen algunos coeficientes parciales que reflejan impactos económicos del proyecto:

Productividad de la mano de obra = valor de la producción (ingresos) / número de trabajadores = 3.573.440 Bs / 120 trabajadores temporales = 29.779 Bs/ trabajador.

Costo de generación de empleo = inversión requerida / número de empleos = 234.000 Bs / 120 empleos = 1.950 Bs/empleo.

5.6. EVALUACIÓN DEL PROYECTO

Por la estructura y las particularidades del proyecto, se dificulta practicar el cálculo de coeficiente de evaluación privada del mismo, dado que se trata de un proyecto suigeneris que compromete inversiones marginales a las ya existentes con recursos públicos, y aprovecha la explotación de la cultura, costumbres y tradiciones de cada región, en beneficio directo de actores particulares como: los gastrónomos y elaboradores de chicha, el transporte, los propietarios de hospedajes, las agencias de turismo e indirectamente otros emprendedores relacionados con la producción y venta de alimentos nativos, artesanías, espectáculos públicos, etc., gracias a la participación activa y aportes de las instituciones involucradas. Aclarando que, por los mismos motivos expuestos, tampoco resulta procedente su aplicación a las planillas parametrizadas que, normalmente se utilizan para practicar la evaluación de proyectos sociales.

Sin embargo, es posible hacer referencia a la relación Beneficio/costo que alcanza a nivel global de 6 veces, lo que representa que con una inversión pública de Bs 57.640 será posible generar alrededor de Bs 350.000. en beneficio de las actividades económicas de los municipios.

VI. 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 (12.480 personas/año) que, atraerá principalmente a grupos familiares, de amigos y promociones de colegios y universidades, al suponer un costo muy económico (286 Bs/persona) que es asequible a la mayoría de 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 existen y se encuentran aprovechables. Requiriéndose únicamente disponer eventualmente (4 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 40 comensales por municipio. En relación a los recursos humanos, como se planteó es posible recurrir al personal municipal contratado, al cual podrá reconocerse (si fuera el caso) el pago de 2 horas extras, 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 234.000 Bs 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.

BIBLIOGRAFÍA

- ✓ Azanza Castillo, C. S., & Chacón Velasco, D. A. (2018). *Análisis cultural y sensorial de la chicha elaborada (Imbabura y Pichincha)*. (Trabajo de titulación). Universidad San Francisco de Quito. [[Links](#)]
- ✓ Biblioteca del Bicentenario. Antología de la Gastronomía boliviana' presentación en [#Sucre](#) y [#LaPaz](#).
- ✓ Gardilic Calvo, Mirko, (2012). *Diseño, Análisis y Evaluación Financiera de Proyectos de Inversión Productiva*. Consejo Editorial USFXCH.
- ✓ Gobierno Departamental de Chuquisaca. (2016). *“Plan Territorial de Desarrollo Integral 2016 – 2020, Diagnostico Chuquisaca”*. Secretaría Departamental de Planificación Integral para el Desarrollo.
- ✓ Gobierno Autónomo Municipal de Sucre. (2021). *“Plan Territorial de Desarrollo Integral 2021 – 2025”*. Secretaría de Planificación
- ✓ Gobierno Autónomo Municipal de Tomina. (2021). *“Plan Territorial de Desarrollo Integral 2021 – 2025”*. Secretaría de Planificación
- ✓ Gobierno Autónomo Municipal de Alcalá. (2021). *“Plan Territorial de Desarrollo Integral 2021 – 2025”*. Secretaría de Planificación
- ✓ Gobierno Autónomo Municipal de Villa Serrano. (2021). *“Plan Territorial de Desarrollo Integral 2021 – 2025”*. Secretaría de Planificación
- ✓ Gobierno Autónomo Municipal de Padilla. (2021). *“Plan Territorial de Desarrollo Integral 2021 – 2025”*. Secretaría de Planificación
- ✓ Gobierno Autónomo Municipal de Icla. (2021). *“Plan Territorial de Desarrollo Integral 2021 – 2025”*. Secretaría de Planificación
- ✓ Gobierno Autónomo Municipal de Sopachuy. (2021). *“Plan Territorial de Desarrollo Integral 2021 – 2025”*. Secretaría de Planificación
- ✓ Gobierno Autónomo Municipal de El Villar. (2021). *“Plan Territorial de Desarrollo Integral 2021 – 2025”*. Secretaría de Planificación.
- ✓ Gobierno Departamental de Chuquisaca. (2021). *“Plan Territorial de Desarrollo Integral 2016 – 2020”*. [Archivo PDF]. <https://chuquisaca.gob.bo/portal/p-t-d-i/>.
- ✓ Gonzales, A. (2017). “La chicha en la cultura boliviana” *Revista de Antropología*, 25(2),45-48
- ✓ Hernández-Ramírez, J. (2018). Cuando la alimentación se convierte en gastronomía. Procesos de activación patrimonial de tradiciones alimentarias. *Cultura-hombre-sociedad*,28(1), 154-176. [[Links](#)]
- ✓ Instituto Tecnológico Iván Canelas a. – Vinto carrera gastronomía – cocina nacional II “Gastronomía chuquisaqueña.
- ✓ Instituto Nacional de Estadística (INE). (27 de abril). *Resultados Censo Nacional de Población y Vivienda 2012, Base de datos REDATAM*. <http://datos.ine.gob.bo/binbol/RpWebEngine.exe/Portal?BASE=CPV2012COM&lang=esp>.
- ✓ Instituto Nacional de Estadística (2024) Bolivia.
- ✓ López, M. (2020). El rol de la chicha en la identidad cultural de Chuquisaca. *Revista Estudios Sociales*,12(3),112-125.

- ✓ Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (1993). El maíz en la nutrición humana. FAO. <http://www.fao.org/3/t0395s/T0395S00.htm#Contents> [[Links](#)]
- ✓ Paredes, J. (2015). La Gastronomía Chuquisaqueña a través de los siglos. Editores Bolivianos
- ✓ Pérez, F. (2023). *La chicha (bebida tradicional con maíz)*. [La chicha \(Bebida tradicional con maíz\) \(colombiamadeeasy.co\)](#)
- ✓ Pinto, M., & Abad, A. (2017). Valor cultural del maíz y tecnologías ancestrales. *Revista Chakiñan de Ciencias Sociales y Humanidades*, (2), 47-60. [[Links](#)]
- ✓ Rossells Montalvo, Beatriz: La gastronomía en Potosí y Charcas siglos XVIII, XIX y XX. *Libro; Detalle · Marc 21*;
- ✓ Torres, G. (2004). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural. *Scripta Etnológica*. [[Links](#)]
- ✓ Unidad de Análisis de Políticas Sociales y Económicas (UDAPE). (2018). *Migración Interna en Bolivia*. [Archivo PDF]. https://www.udape.gob.bo/portales_html/docsociales/MIGRA.pdf.

ANEXOS

ANEXO 1: CUESTIONARIO DE ENCUESTAS Y GUÍAS DE ENTREVISTAS

ENCUESTA A ESTUDIANTES UNIVERSITARIOS

Este cuestionario tiene como objetivo recopilar información de los estudiantes universitarios de Chuquisaca sobre su percepción del proyecto LAS RUTAS DE LA CHICHA Y LA GASTRONOMÍA CHUQUISAUQUEÑA.

1.- ¿Cuál es su edad?

18-22 años

23-26 años

27-30 años

Más de 30 años

2.- Género

Masculino

Femenino

3.- ¿Cuál es su área de estudio?

Ciencias Sociales

Ciencias Exactas

Ciencias de la Salud

Ciencias Económicas

Otra: _____

4.- ¿Ha oído hablar del proyecto LAS RUTAS DE LA CHICHA Y LA GASTRONOMÍA CHUQUISAUQUEÑA?

Si

No

5.- ¿Cuál es tu percepción general sobre la chicha y la gastronomía chuquisauqueña?

a) Muy positiva

b) Positiva

- c) Neutral
- d) Negativa
- e) Muy negativa

6.- ¿Qué opinas sobre la importancia de promover la gastronomía de los municipios como parte del turismo en Chuquisaca?

- a) Muy importante
- b) Algo importante
- c) Poco importante
- d) Nada importante

7.- ¿Consideras que la chicha y la gastronomía local son elementos atractivos para el turismo en Chuquisaca?

- a) Sí, muy atractivos
- b) Sí, algo atractivos
- c) No estoy seguro
- d) No, no son atractivos para el turismo

8.- ¿Estarías interesado en participar en una ruta turística que incluya la degustación de chicha y otros platos típicos de los municipios de Chuquisaca?

- a) Sí
- b) Tal vez
- c) No

9.- ¿Qué tipo de actividades relacionadas con la chicha y la gastronomía chuquisaqueña te gustaría ver incluidas en la ruta turística?

- a) Degustaciones de chicha
- b) Visitas a bodegas de chicha
- c) Clases de cocina tradicional
- d) Eventos culturales relacionados con la gastronomía
- e) Juegos tradicionales
- f) Otras (especificar) _____

10.- ¿Crees que el proyecto podría tener un impacto positivo en el desarrollo económico de Chuquisaca?

- a) Sí, un impacto muy positivo
- b) Sí, un impacto ligeramente positivo
- c) No estoy seguro
- d) No, no creo que tenga impacto positivo

11.- ¿Qué aspectos consideras importantes para el éxito de "La Ruta de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña" como atractivo turístico?

- a) Calidad de la comida y bebida
- b) Accesibilidad y comodidad para los visitantes
- c) Promoción y difusión efectiva
- d) Precio
- e) Otros (especificar) _____

12.- ¿Qué sugerencias o recomendaciones tendrías para mejorar o enriquecer este proyecto?

13.- ¿Consideras que la promoción de la chicha y la gastronomía local podría contribuir a la preservación de la cultura y tradiciones de Chuquisaca?

- a) Sí, contribuiría significativamente
- b) Tal vez, en cierta medida
- c) No, no creo que contribuya a la preservación cultural

14.- Estaría de acuerdo que cada ruta tenga una duración de 2 días y una noche

Sí

No

15.- ¿Estaría de acuerdo en cancelar por cada ruta turística 250 Bs? que comprende visitar a 6 municipios, 6 comidas típicas, y 6 bebidas (chicha) de degustación y un pernocte.

Sí

No

Gracias por su tiempo

ENCUESTA A HABITANTES DE SUCRE

Este cuestionario tiene como objetivo recopilar información de los habitantes de Sucre sobre su percepción del proyecto LAS RUTAS DE LA CHICHA Y LA GASTRONOMÍA CHUQUISQUEÑA.

1.- ¿Cuál es su edad?

18-30 años

31-45 años

46-60 años

Más de 60 años

2.- Género

Masculino

Femenino

3.- ¿Cuál es su ocupación?

Estudiante

Empleado

Trabajador independiente

Jubilado

Otro: _____

4.- ¿Ha oído hablar del proyecto LAS RUTAS DE LA CHICHA Y LA GASTRONOMÍA CHUQUISQUEÑA?

Sí

No

Si la respuesta es negativa pase a la pregunta 7

5.- ¿De dónde se enteró del

Proyecto? Medios de comunicación

Redes sociales

Familiares o amigos

Otro: _____

6.- ¿Qué sabe sobre el proyecto?

Información general

Objetivos y actividades

Beneficios para la comunidad

Otro: _____

7.- ¿Qué opinión tiene sobre la inclusión de la chicha y la gastronomía chuquisaqueña en una ruta turística para promover el turismo en Sucre?

- a) Muy positiva
- b) Positiva
- c) Neutral
- d) Negativa
- e) Muy negativa

8.- ¿Estaría interesado en participar en actividades relacionadas con el proyecto, como visitas a bodegas de chicha, degustaciones de comida típica, o eventos culturales?

- a) Sí, definitivamente
- b) Tal vez, dependiendo de la propuesta
- c) No, no estaría interesado

9.- ¿Cree que la promoción de la chicha y la gastronomía local podría contribuir al desarrollo económico y turístico de Chuquisaca?

- a) Sí, contribuiría significativamente
- b) Tal vez, en cierta medida
- c) No, no creo que contribuya al desarrollo económico y turístico

10.- ¿Qué tipo de actividades relacionadas con la chicha y la gastronomía chuquisaqueña te gustaría ver incluidas en la ruta turística?

- a) Degustaciones de chicha
- b) Visitas a bodegas de chicha
- c) Clases de cocina tradicional
- d) Eventos culturales relacionados con la gastronomía
- e) Juegos tradicionales
- f) Otras (especificar) _____

11.- ¿Qué aspectos considera importantes para el éxito de "La Ruta de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña" como atractivo turístico para los habitantes de Sucre?

- a) Calidad de la comida y bebida
- b) Promoción y difusión efectiva
- c) Accesibilidad y comodidad para los visitantes
- d) Precio
- e) Otros (especificar) _____

12.- Estaría de acuerdo que cada ruta tenga una duración de 2 días y una noche

Si

No

13.- ¿Estaría de acuerdo en cancelar por cada ruta turística 250 Bs? que comprende visitar a 6 municipios, 6 comidas típicas, y 6 bebidas (chicha) de degustación y un pernocte.

Si

No

Gracias por su tiempo

GUÍA DE ENTREVISTA A BENEFICIARIOS Y AUTORIDADES DE LOS MUNICIPIOS

Esta entrevista tiene como objetivo recopilar información de los principales beneficiarios del proyecto LAS RUTAS DE LA CHICHA Y LA GASTRONOMÍA CHUQUISAUQUEÑA, con el fin de conocer sus experiencias, percepciones y sugerencias.

Nombre del entrevistado (a)

Ocupación

Municipio

1.- ¿Está familiarizado con el proyecto "La Ruta de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña"?

2.- ¿Qué importancia le atribuye a la chicha y la gastronomía chuquisaqueña como parte de la identidad cultural de su municipio?

3.- ¿Estaría dispuesto a participar en la promoción y preservación de la chicha y la gastronomía local como parte del patrimonio cultural del municipio?

4.- ¿Cómo cree que el proyecto "La Ruta de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña" podría beneficiar a su municipio en términos de desarrollo económico y cultural?

5.- ¿Qué tipo de actividades relacionadas con la chicha y la gastronomía chuquisaqueña le gustaría ver incluidas en el proyecto para beneficio de la comunidad?

6.- ¿Estaría dispuesto a compartir sus conocimientos sobre la chicha y la gastronomía local con visitantes interesados en aprender sobre estas tradiciones?

7.- ¿Qué aspectos en su municipio cree que podrían mejorarse o fortalecerse para recibir a los turistas?

ENCUESTA A EMPRESAS DEL SECTOR TURÍSTICO

Este cuestionario tiene como objetivo recopilar información de las agencias de turismo de Chuquisaca sobre su percepción y experiencia con el proyecto LAS RUTAS DE LA CHICHA Y LA GASTRONOMÍA CHUQUISAUQUEÑA.

Nombre de su agencia de turismo:

1.- Tiempo lleva su agencia operando en Sucre

- a) Menos de 5 años
- b) 5-10 años
- c) 11-15 años
- d) Más de 15 años

2.- ¿Está familiarizado con el proyecto "La Ruta de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña"?

- a) Sí, estoy familiarizado
- b) No, no estoy familiarizado
- c) No estoy seguro

3.- ¿Considera que la inclusión de la chicha y la gastronomía chuquisaqueña en una ruta turística sería atractiva para los visitantes?

- a) Muy atractiva
- b) Algo atractiva
- c) Neutral
- d) Poco atractiva
- e) Nada atractiva

4.- ¿Estaría interesado en participar en el proyecto "La Ruta de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña" ofreciendo servicios o productos turísticos relacionados?

- a) Si, definitivamente
- b) Tal vez, dependiendo de las condiciones
- c) No, no estaría interesado

5.- ¿Qué tipo de servicios o productos turísticos relacionados con la chicha y la gastronomía chuquisaqueña consideraría viables para incluir en la ruta turística?

- a) Degustaciones de chicha
- b) Tour por bodegas de chicha
- c) Eventos gastronómicos
- d) Clases de cocina tradicional
- e) Juegos tradicionales
- f) Otros (especificar) _____

6.- ¿Cree que la promoción de la chicha y la gastronomía podría contribuir al desarrollo del turismo en Chuquisaca?

- a) Si, contribuiría significativamente
- b) Tal vez, en cierta medida
- c) No, no creo que contribuya al desarrollo turístico

7.- ¿Estaría dispuesto a colaborar con el proyecto de alguna manera, por ejemplo, a través de la promoción o difusión?

- a) Si, definitivamente
- b) Tal vez, dependiendo de las circunstancias
- c) No, no estaría dispuesto a colaborar

8.- ¿Considera que el proyecto contribuirá a aumentar el interés y flujo de turistas en Chuquisaca?

Si, definitivamente

Probablemente si

No estoy seguro/a

Probablemente no

No, definitivamente no

9.- ¿Qué aspectos del proyecto le parecen más valiosos o interesantes para el sector turístico?

Promoción de la cultura y tradiciones locales

Diversificación de la oferta turística

Oportunidades de generación de ingresos

Otro: _____

10.- ¿Estaría de acuerdo que cada ruta tenga una duración de 2 días y una noche

Si

No

11.- ¿Usted cree que los turistas cancelarían por cada ruta turística 35 \$us? que comprende visitar a 6 municipios, 6 comidas típicas, y 6 bebidas (chicha) de degustación y un pernocte.

Si

No

12.- ¿Tiene alguna sugerencia o recomendación para mejorar el proyecto y hacerlo más atractivo para el sector turístico?

Si, ¿cuál? _____

No

Gracias por su tiempo

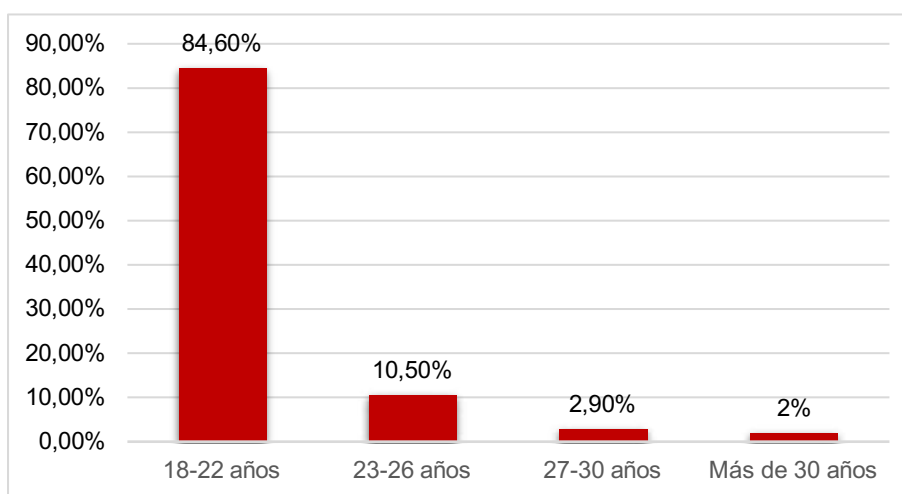
ANEXO 2: RESULTADOS DE LA ENCUESTA REALIZADA A LOS ESTUDIANTES DE LA USFXCH

<https://docs.google.com/forms/d/1kT2KxkFv17fzIliZpRJgeTHCqP60GwMyjg5w6NbH4Bc/edit?ts=6630f77>

c

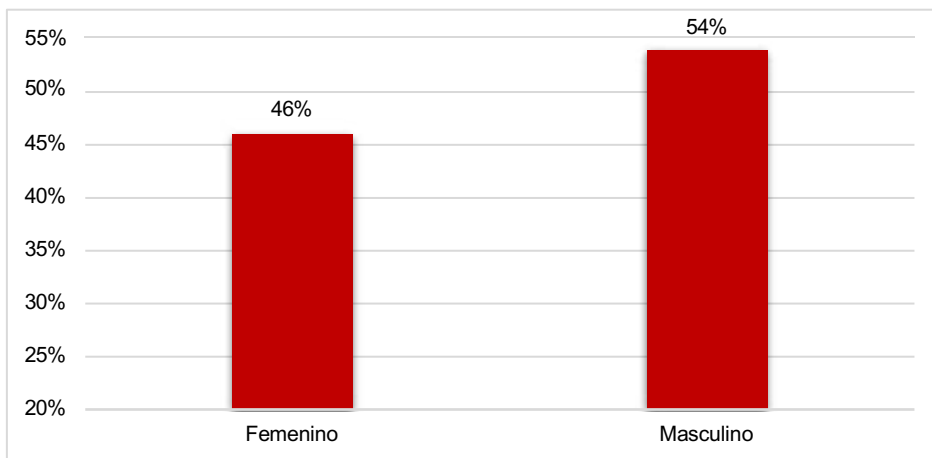
1.- ¿Cuál es su edad?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
18-22 años	386	84,6%	84,6%
23-26 años	48	10,5%	10,5%
27-30 años	11	2,9%	2,9%
Más de 30 años	5	2%	2%
TOTAL	450	100%	100%



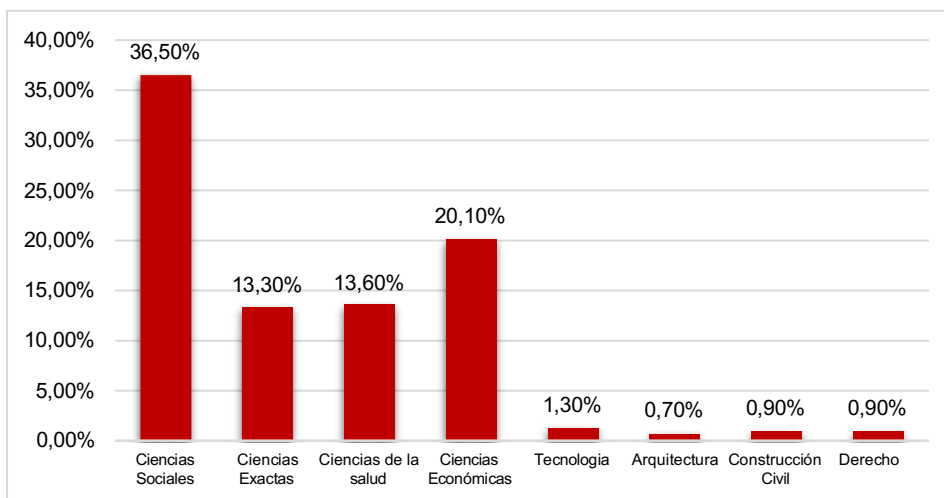
2.- Género

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Femenino	210	46%	46%
Masculino	240	54%	54%
TOTAL	450	100%	100%



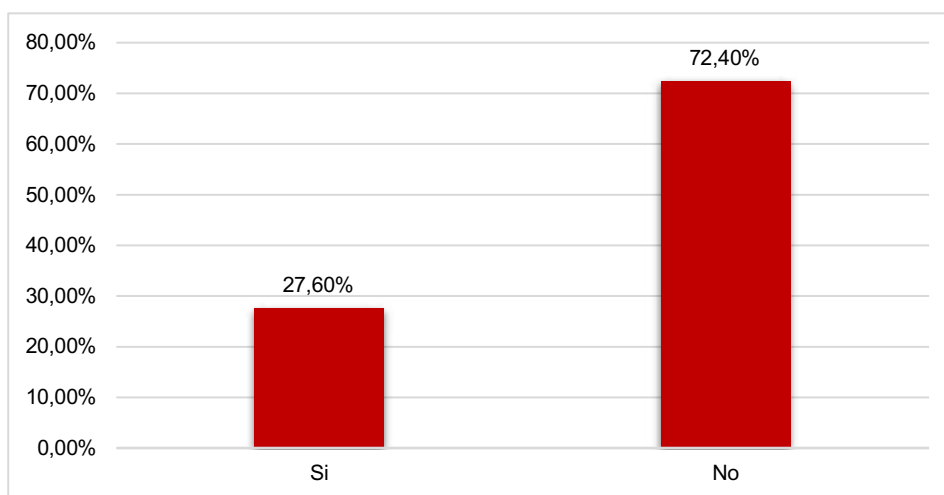
3.- ¿Cuál es su área de estudio?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Ciencias Sociales	167	36,5%	36,5%
Ciencias Exactas	61	13,3%	13,3%
Ciencias de la Salud	62	13,6%	13,6%
Ciencias Económicas	92	20,1%	20,1%
Tecnología	6	1,3%	1,3%
Arquitectura	3	0,7%	0,7%
Construcción Civil	4	0,9%	0,9%
Derecho	4	0,9%	0,9%
TOTAL	450	100%	100%



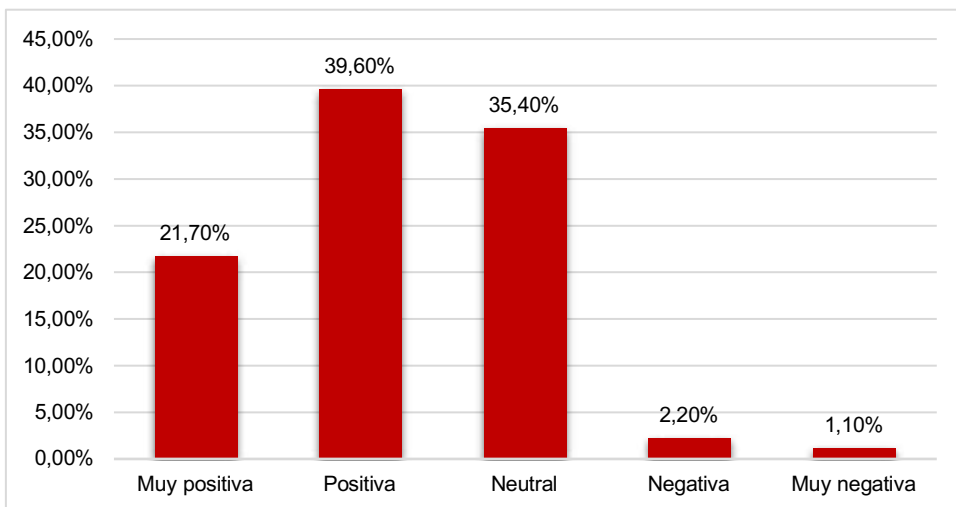
4.- ¿Ha oído hablar del proyecto LAS RUTAS DE LA CHICHA Y LA GASTRONOMÍA CHUQUISAUQUEÑA?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Si	119	27,6%	27,6%
No	331	72,4%	72,4%
TOTAL	450	100%	100%



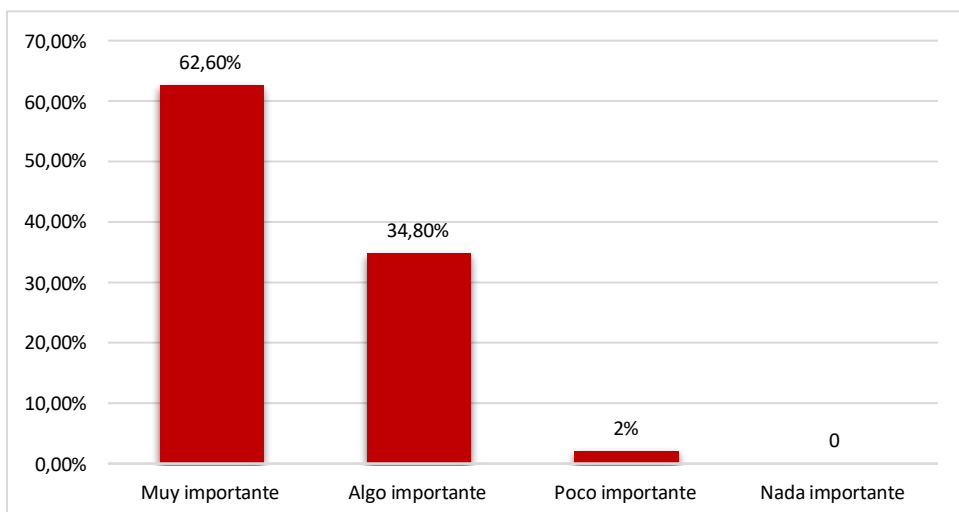
5.- ¿Cuál es tu percepción general sobre la chicha y la gastronomía chuquisauqueña?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy positiva	89	21,7%	21,7%
Positiva	181	39,6%	39,6%
Neutral	162	35,4%	35,4%
Negativa	10	2,2%	2,2%
Muy negativa	8	1,1%	1,1%
TOTAL	450	100%	100%



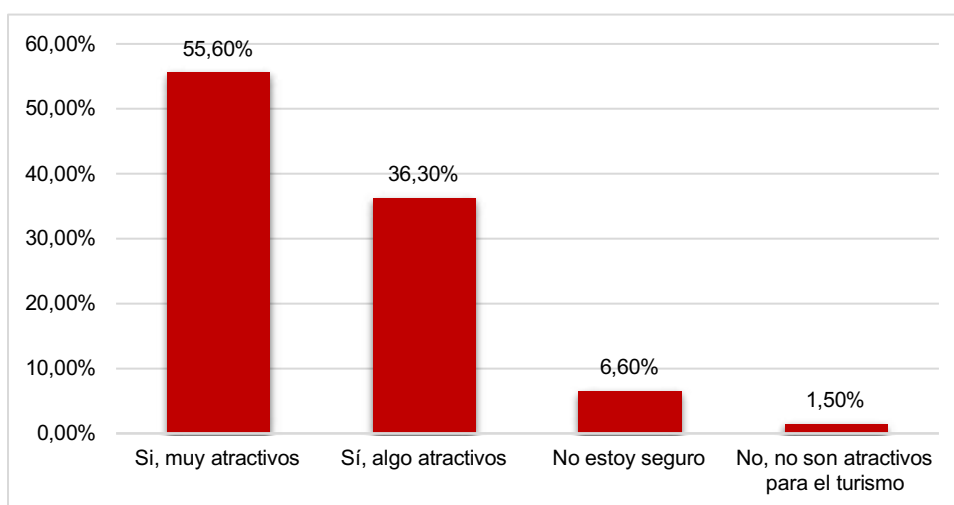
6.- ¿Qué opinas sobre la importancia de promover la gastronomía de los municipios como parte del turismo en Chuquisaca?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy importante	286	62,6%	62,6%
Algo importante	150	34,8%	34,8%
Poco importante	11	2%	2%
Nada importante	4	0,7%	0,7%
TOTAL	450	100%	100%



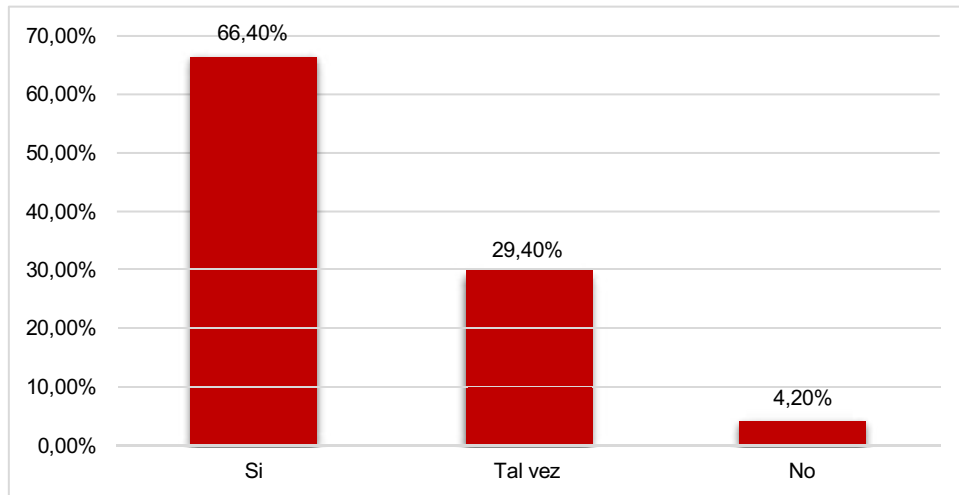
7.- ¿Consideras que la chicha y la gastronomía local son elementos atractivos para el turismo en Chuquisaca?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Si, muy atractivos	254	55,6%	55,6%
Si, algo atractivos	166	36,3%	36,3%
No estoy seguro	23	6,6%	6,6%
No, no son atractivos para el turismo	7	1,5%	1,5%
TOTAL	450	100%	100%



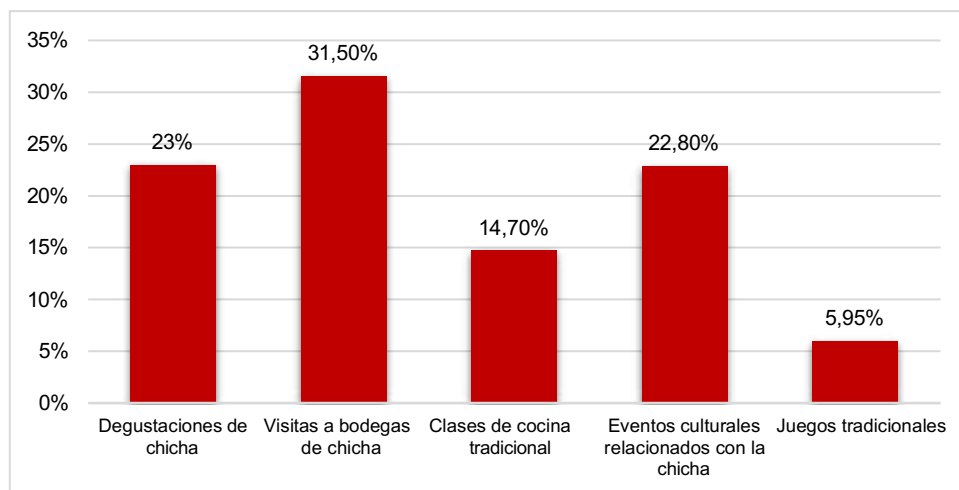
8.- ¿Estarías interesado en participar en una ruta turística que incluya la degustación de chicha y otros platos típicos de los municipios de Chuquisaca?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Si	303	66,4%	66,4%
Tal vez	130	29,4%	29,4%
No	17	4,2%	4,2%
TOTAL	450	100%	100%



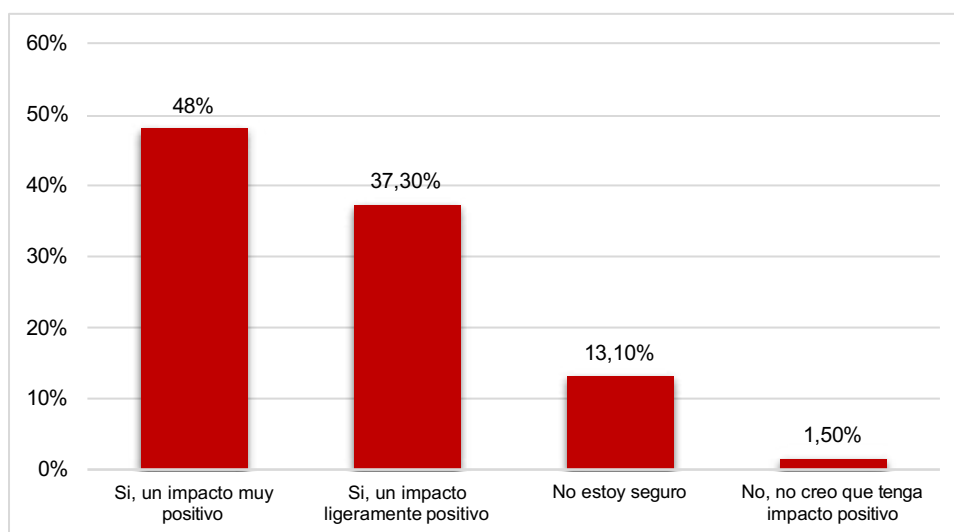
9.- ¿Qué tipo de actividades relacionadas con la chicha y la gastronomía chuquisaqueña te gustaría ver incluidas en la ruta turística?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Degustaciones de chicha	105	23%	23%
Visitas a bodegas de chicha	144	31,5%	31,5%
Clases de cocina tradicional	67	14,7%	14,7%
Eventos culturales relacionados con la chicha	104	22,8%	22,8%
Juegos tradicionales	27	5,95	5,95
TOTAL	450	100%	100%



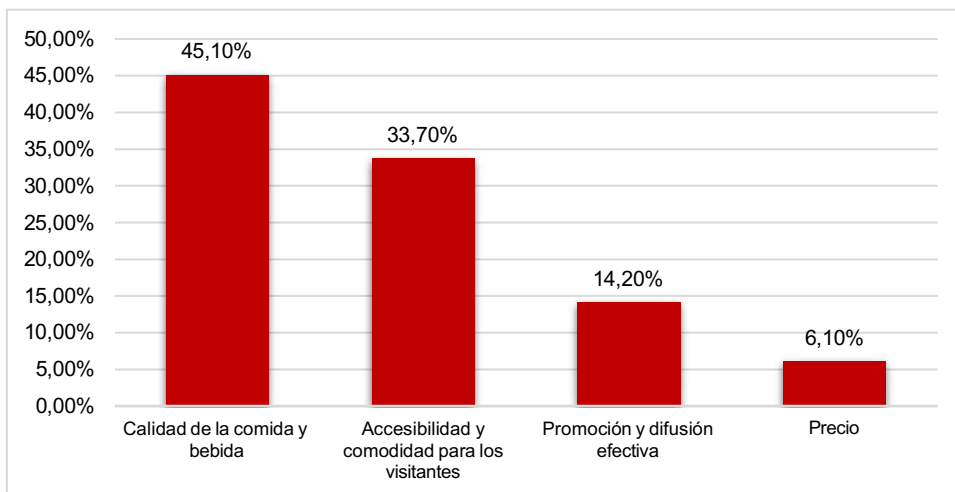
10.- ¿Crees que el proyecto podría tener un impacto positivo en el desarrollo económico de Chuquisaca?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Si, un impacto muy positivo	220	48%	48%
Si, un impacto ligeramente positivo	170	37,3%	37,3%
No estoy seguro	53	13,1%	13,1%
No, no creo que tenga impacto positivo	7	1,5%	1,5%
TOTAL	450	100%	100%



11.- ¿Qué aspectos consideras importantes para el éxito de "La Ruta de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña" como atractivo turístico?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Calidad de la comida y bebida	206	45,1%	45,1%
Accesibilidad y comodidad para los visitantes	154	33,7%	33,7%
Promoción y difusión efectiva	65	14,2%	14,2%
Precio	25	6,1%	6,1%
TOTAL	450	100%	100%

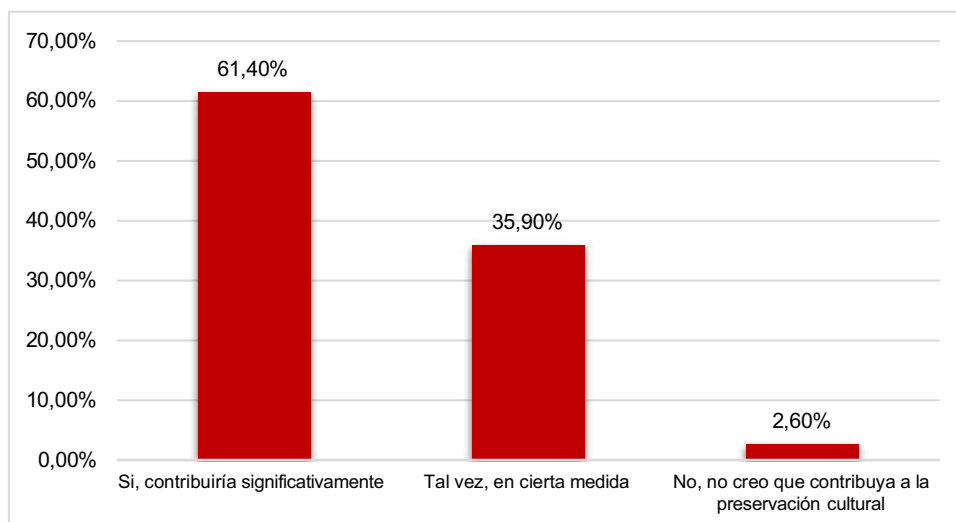


12.- ¿Qué sugerencias o recomendaciones tendrías para mejorar o enriquecer este proyecto?

Sugerencias y recomendaciones
Hacer campañas publicitarias constantemente
Ofrecer diferentes rutas de Municipios
Poder ir solo un día
Pernoctar en otro Municipio
Buena calidad de los productos
Que el alojamiento sea limpio y cómodo

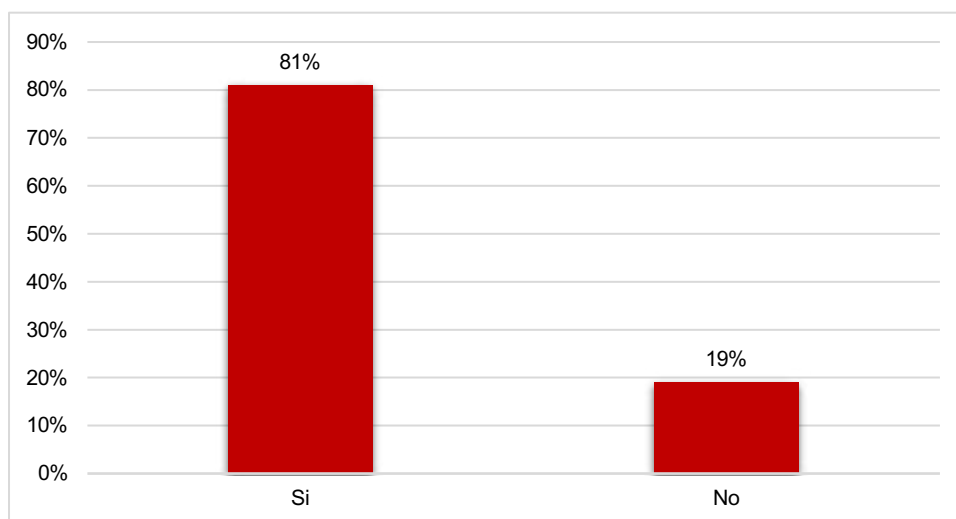
13.- ¿Consideras que la promoción de la chicha y la gastronomía local podría contribuir a la preservación de la cultura y tradiciones de Chuquisaca?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Si, contribuiría significativamente	281	61,4%	61,4%
Tal vez, en cierta medida	164	35,9%	35,9%
No, no creo que contribuya a la preservación cultural	5	2,6%	2,6%
TOTAL	450	100%	100%



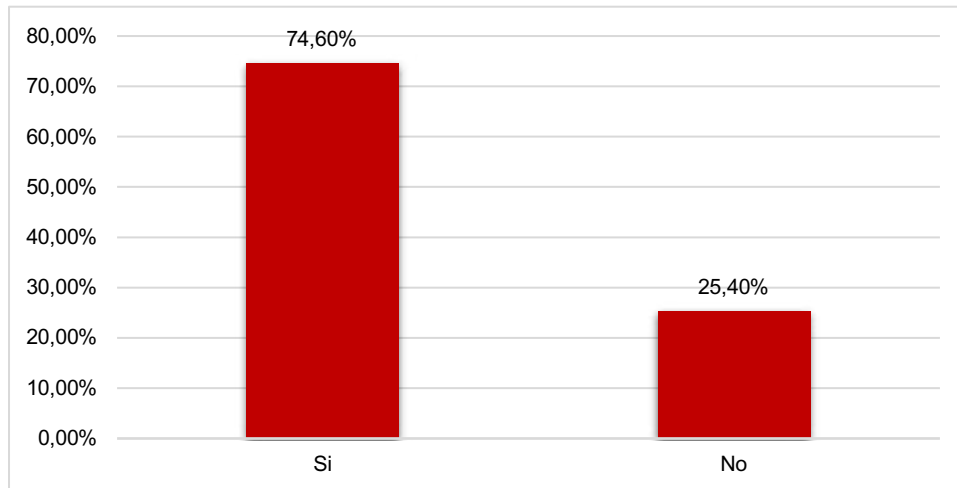
14.- ¿Estaría de acuerdo que cada ruta tenga una duración de 2 días y una noche?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Si	370	81%	81%
No	130	19%	19%
TOTAL	450	100%	100%



15.- ¿Estaría de acuerdo en cancelar por cada ruta turística 250 Bs?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Si	341	74,6%	74,6%
No	159	25,4%	25,4%
TOTAL	450	100%	100%

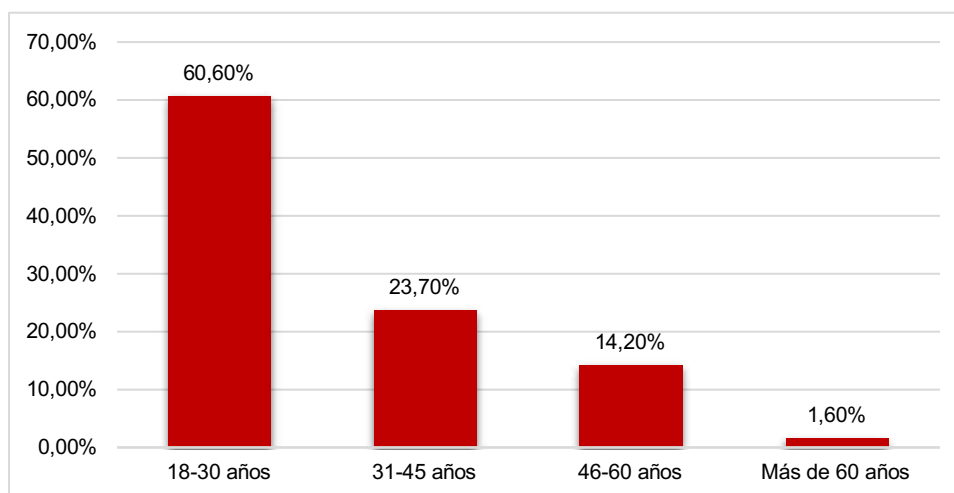


ANEXO 3: RESULTADOS DE LA ENCUESTA REALIZADA A LOS HABITANTES DE LA CIUDAD DE SUCRE

https://docs.google.com/forms/d/1NjT27wE2VgqAPNf5lbtYUcRrnVV9ho5AN_hqENntq0/edit?ts=6630f810

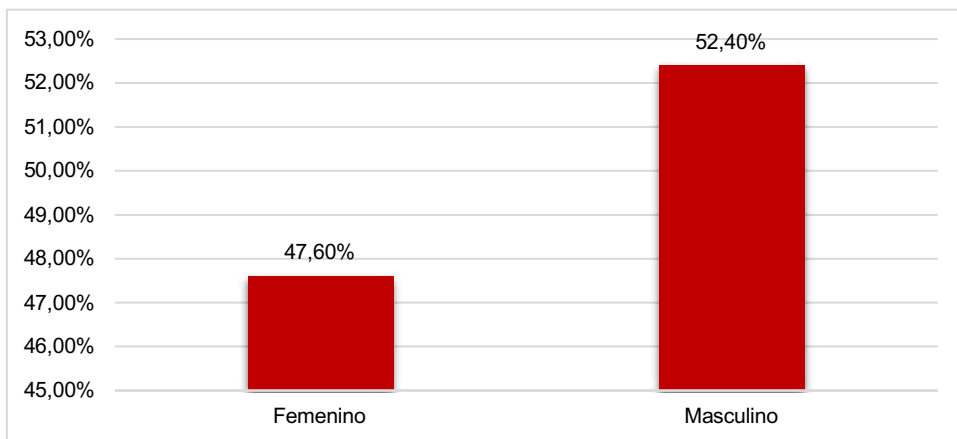
1.- ¿Cuál es su edad?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
18-30 años	229	60,6%	60,6%
31-45 años	105	23,7%	23,7%
46-60 años	45	14,2%	14,2%
Más de 60 años	5	1,6%	1,6%
TOTAL	384	100%	100%



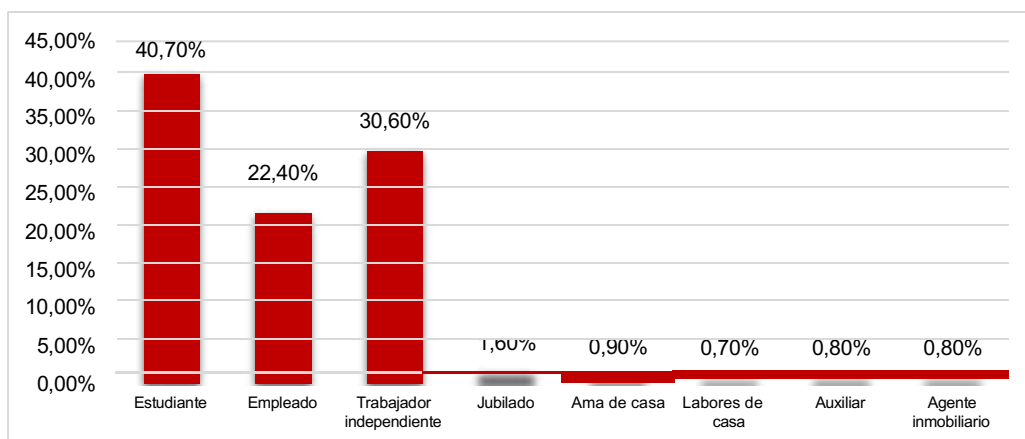
2.- Género

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Femenino	184	47,6%	47,6%
Masculino	200	52,4%	52,4%
TOTAL	384	100%	100%



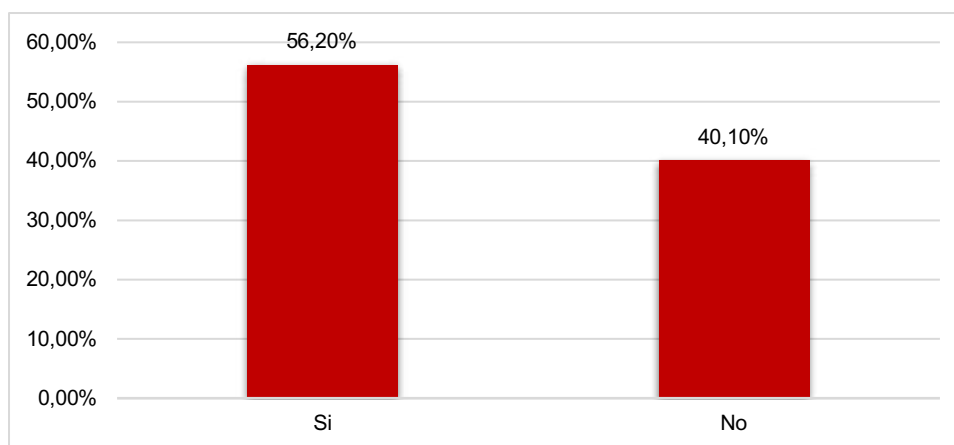
3.- ¿Cuál es su ocupación?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Estudiante	167	40,7%	40,7%
Empleado	61	22,4%	22,4%
Trabajador independiente	62	30,6%	30,6%
Jubilado	92	1,6%	1,6%
Ama de casa	6	0,9%	0,9%
Labores de casa	3	0,7%	0,7%
Auxiliar	4	0,8%	0,8%
Agente inmobiliario	4	0,8%	0,8%
TOTAL	384	100%	100%



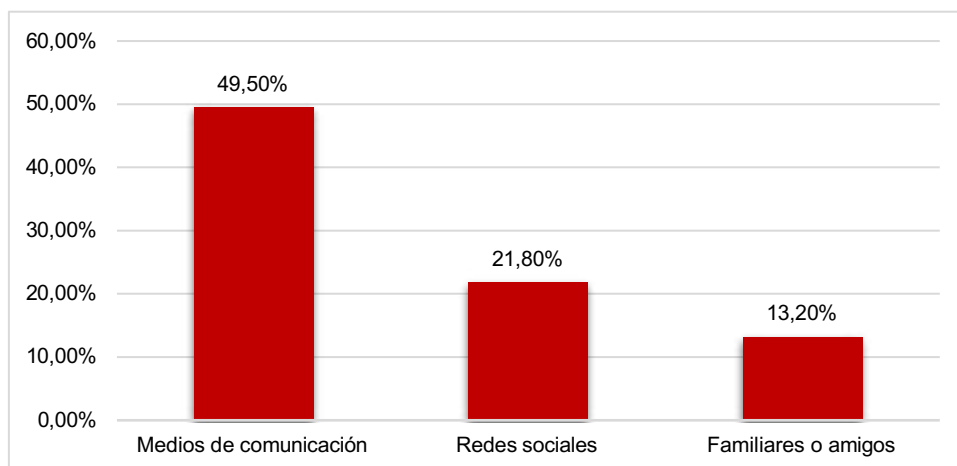
4.- ¿Ha oído hablar del proyecto LAS RUTAS DE LA CHICHA Y LA GASTRONOMÍA CHUQUISAQUEÑA?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Si	178	56,2%	56,2%
No	127	40,1%	40,1%
TOTAL	305	96,3%	100%



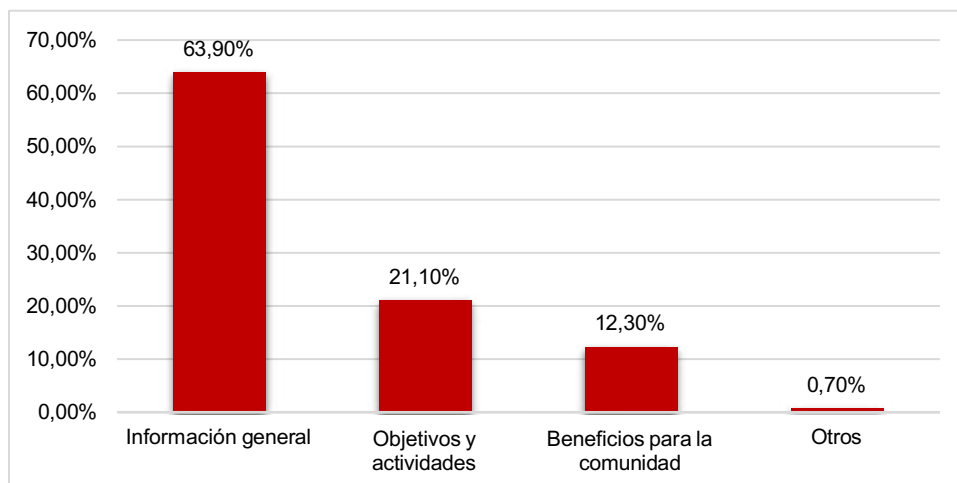
5.- ¿De dónde se entero del proyecto?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Medios de comunicación	197	49,5%	49,5%
Redes sociales	98	21,8%	21,8%
Familiares o amigos	70	13,2%	13,2%
TOTAL	384	100%	100%



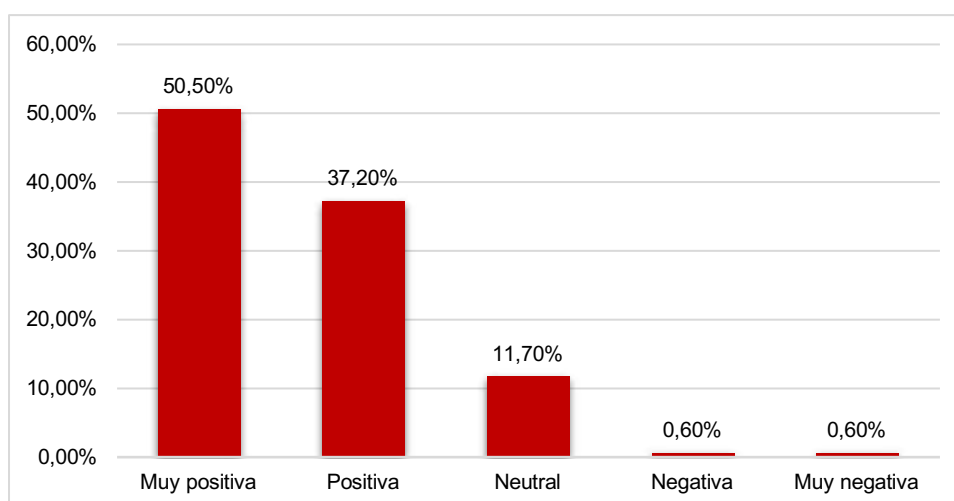
6.- ¿Qué sabe sobre el proyecto?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Información general	171	63,9%	63,9%
Objetivos y actividades	67	21,1%	21,1%
Beneficios para la comunidad	39	12,3%	12,3%
Otros	11	0,7%	0,7%
TOTAL	384	100%	100%



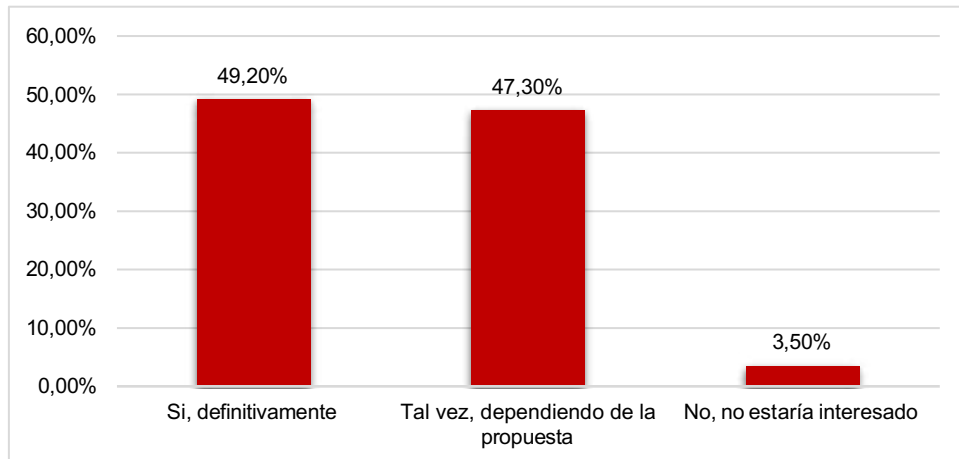
7.- ¿Qué opinión tiene sobre la inclusión de la chicha y la gastronomía chuquisaqueña en una ruta turística para promover el turismo en Sucre?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Muy positiva	200	50,5%	50,5%
Positiva	132	37,2%	37,2%
Neutral	44	11,7%	11,7%
Negativa	6	0,6%	0,6%
Muy negativa	2	0,6%	0,6%
TOTAL	384	100%	100%



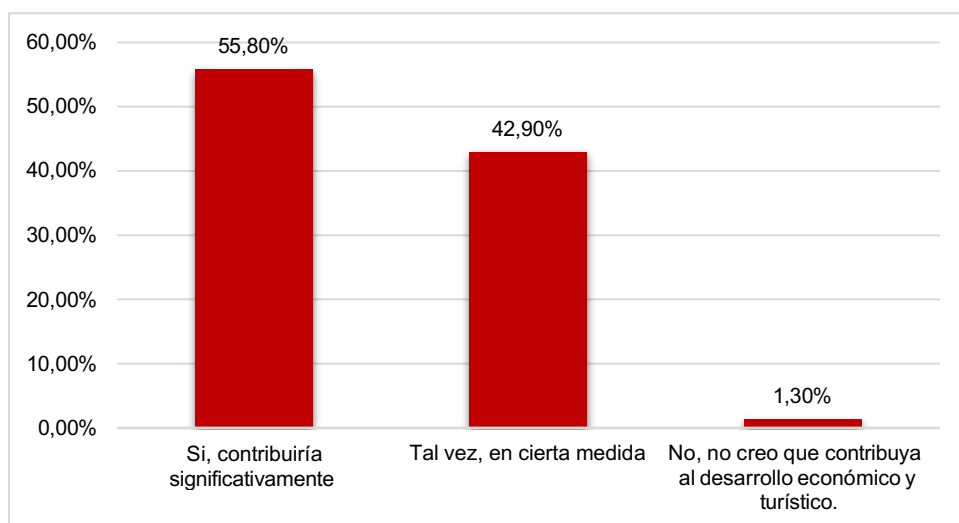
8.- ¿Estaría interesado en participar en actividades relacionadas con el proyecto, como visitas a bodegas de chicha, degustaciones de comida típica, o eventos culturales?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Si, definitivamente	243	49,2%	49,2%
Tal vez, dependiendo de la propuesta	130	47,3%	47,3%
No, no estaría interesado	11	3,5%	3,5%
TOTAL	384	100%	100%



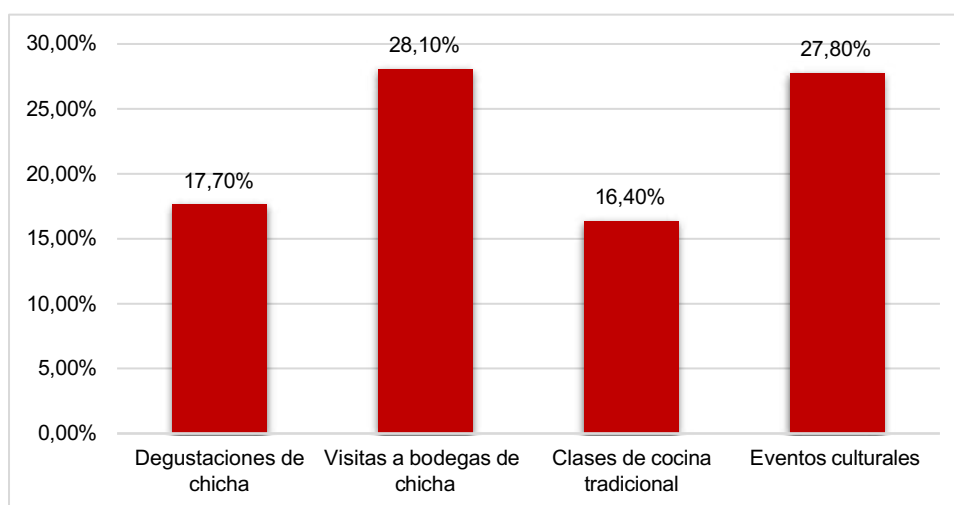
9.- ¿Cree que la promoción de la chicha y la gastronomía local podría contribuir al desarrollo económico y turístico de Chuquisaca?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Si, contribuiría significativamente	210	55,8%%	55,8%%
Tal vez, en cierta medida	156	42,9%	42,9%
No, no creo que contribuya al desarrollo económico y turístico.	18	1,3%	1,3%
TOTAL	384	100%	100%



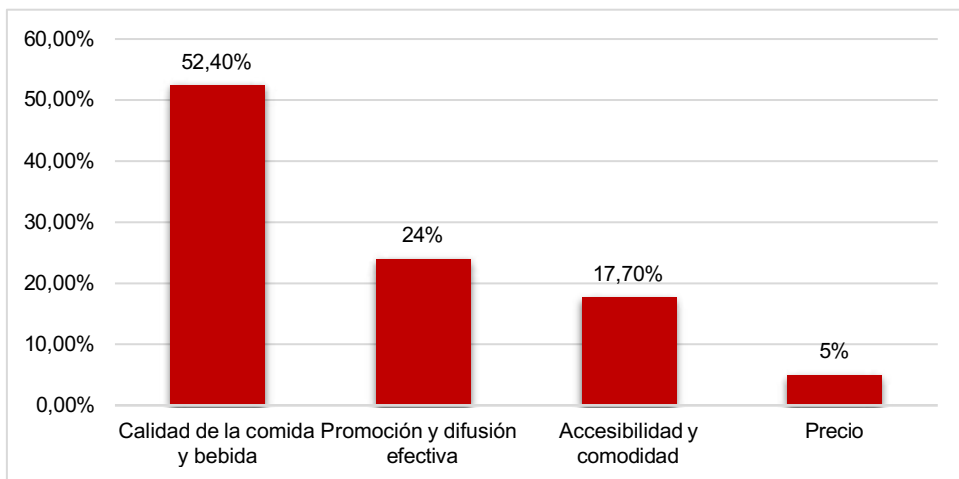
10.- ¿Qué tipo de actividades relacionadas con la chicha y la gastronomía chuquisaqueña te gustaría ver incluidas en la ruta turística?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Degustaciones de chicha	86	17,7%	17,7%
Visitas a bodegas de chicha	128	28,1%	28,1%
Clases de cocina tradicional	50	16,4%	16,4%
Eventos culturales	120	27,8%	27,8%
TOTAL	384	100%	100%



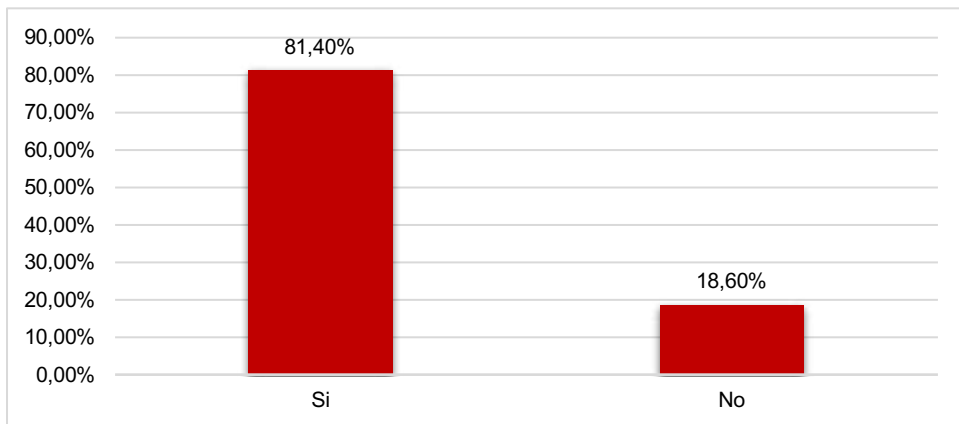
11.- ¿Qué aspectos considera importantes para el éxito de "La Ruta de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña" como atractivo turístico para los habitantes de Sucre?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Calidad de la comida y bebida	206	52,4%	52,4%
Promoción y difusión efectiva	100	24%	24%
Accesibilidad y comodidad	62	17,7%	17,7%
Precio	16	5%	5%
TOTAL	384	100%	100%



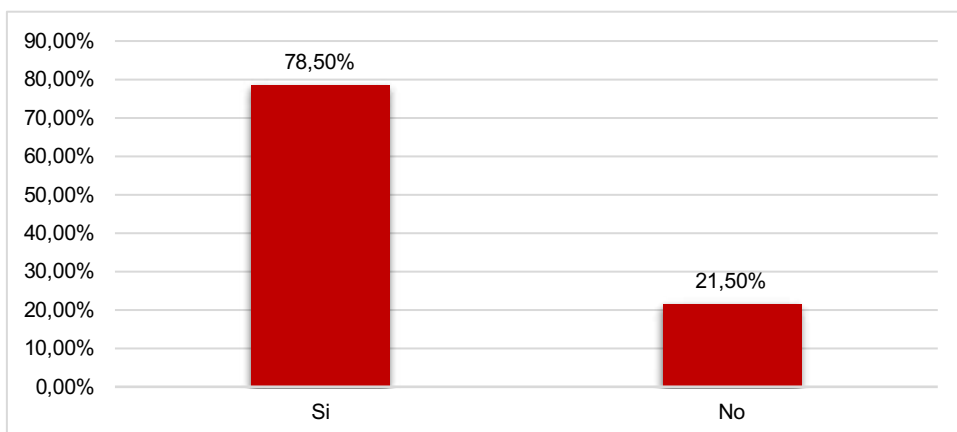
12.- ¿Estaría de acuerdo que cada ruta tenga una duración de 2 días y una noche?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Si	270	81,4%	81,4%
No	114	18,6%	18,6%
TOTAL	450	100%	100%



13.- ¿Estaría de acuerdo en cancelar por cada ruta turística 250 Bs?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje acumulado
Si	241	78,5%	78,5%
No	143	21,5%	21,5%
TOTAL	384	100%	100%

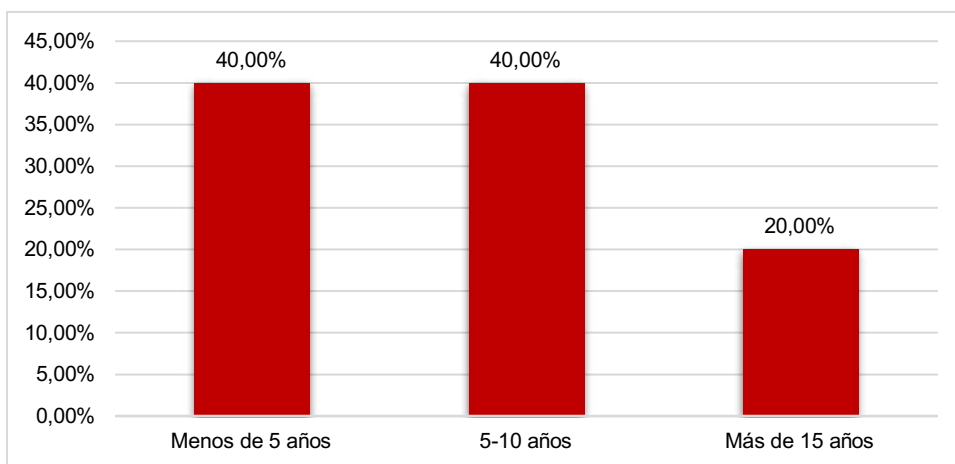


ANEXO 4: RESULTADOS DE LA ENCUESTA REALIZADA A LAS AGENCIAS DE TURISMO DE LA CIUDAD DE SUCRE

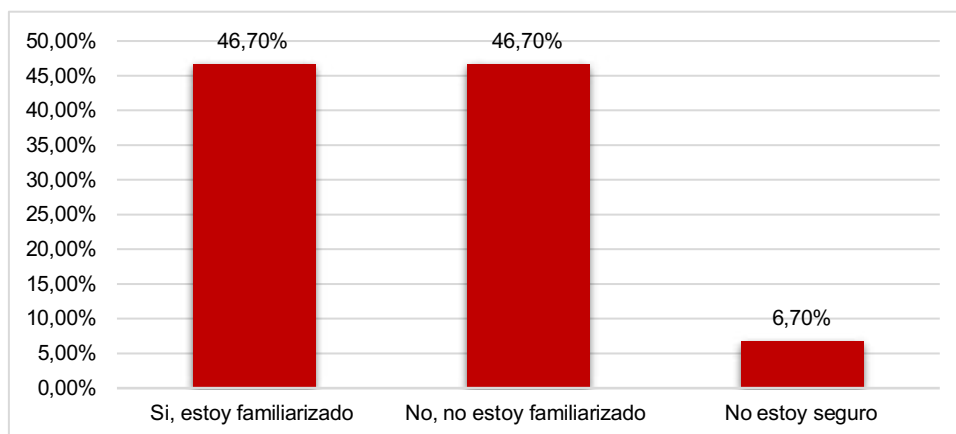
https://docs.google.com/forms/d/1WBgT_1KIUN2urwW2VaxT4ZGfctleBVdK8IYShscr9uU/edit?ts=6630f831

1.- ¿Cuánto tiempo lleva su agencia operando en Sucre?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Acumulado
Menos de 5 años	6	40,0%	40.0
5-10 años	6	40,0%	80.0
Más de 15 años	3	20,0%	100.0
TOTAL	15	100.0	

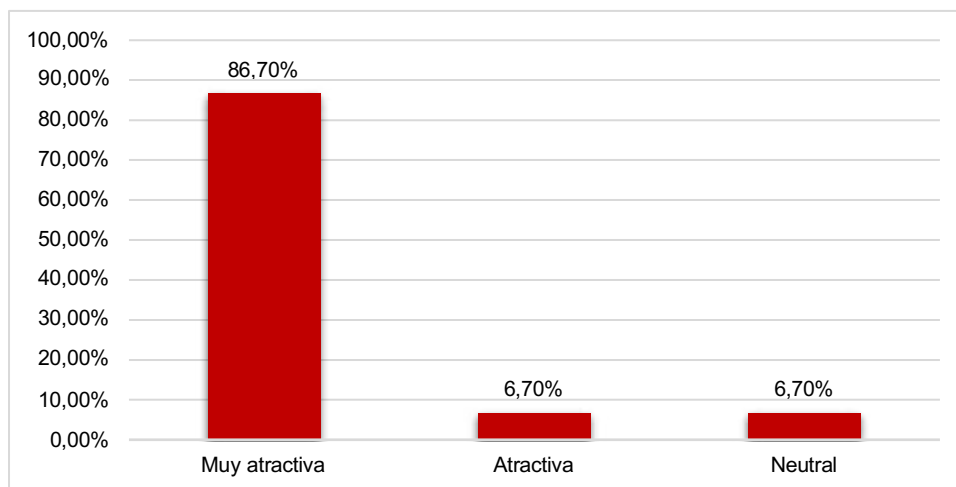
**2.- ¿Está familiarizado con el proyecto "La Ruta de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña"?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Acumulado
Si, estoy familiarizado	7	46,7 %	46.7
No, no estoy familiarizado	7	46,7 %	93.3
No estoy seguro	1	6,7 %	100.0
TOTAL	15	100.0	



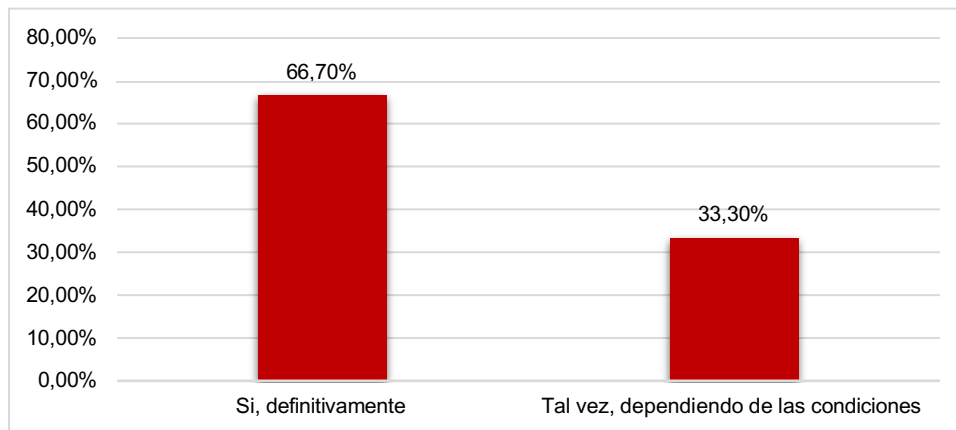
3.- ¿Considera que la inclusión de la chicha y la gastronomía chuquisaqueña en una ruta turística sería atractiva para los visitantes?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Acumulado
Muy atractiva	13	86,7%	86.7
Atractiva	1	6,7%	93.3
Neutral	1	6,7%	100.0
TOTAL	15	100.0%	



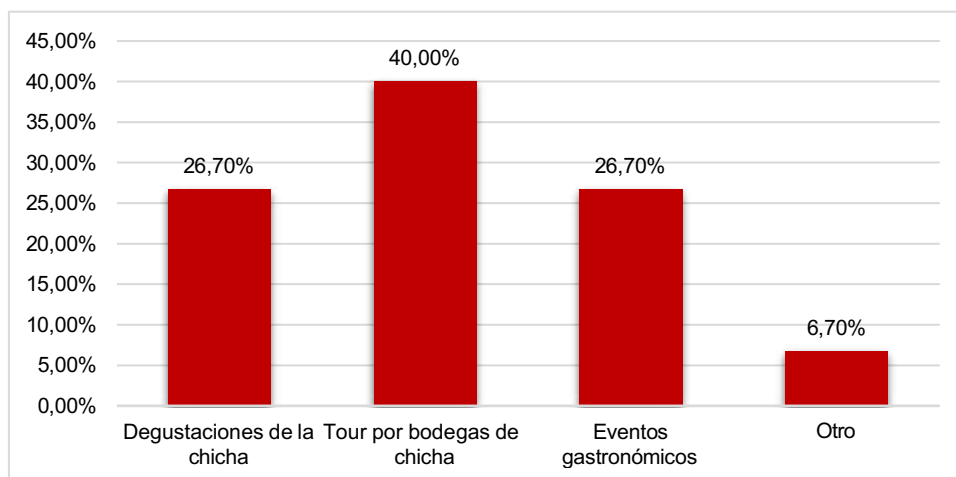
4.- ¿Estaría interesado en participar en el proyecto "La Ruta de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña" ofreciendo servicios o productos turísticos relacionados?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Acumulado
Si, definitivamente	10	66,7%	66.7
Tal vez, dependiendo de las condiciones	5	33,3%	100
TOTAL	15	100.0%	



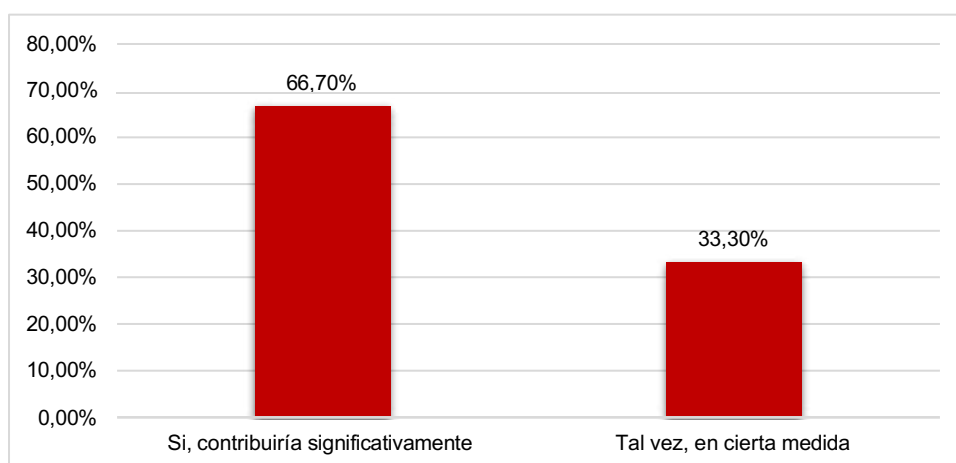
5.- ¿Qué tipo de servicios o productos turísticos relacionados con la chicha y la gastronomía chuquisaqueña consideraría viables para incluir en la ruta turística?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Acumulado
Degustaciones de la chicha	4	26,7%	26.7
Tour por bodegas de chicha	6	40,0%	66.7
Eventos gastronómicos	4	26,7%	93.3
Otro	1	6,7%	100.0
TOTAL	15	100.0	



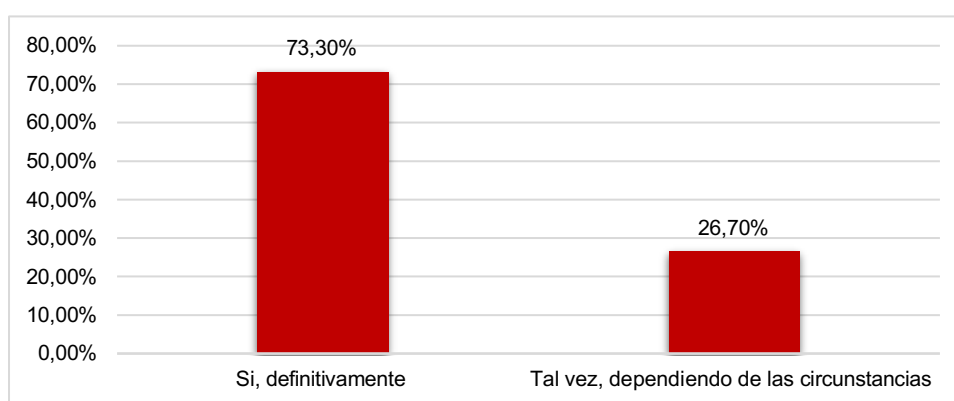
6.- ¿Cree que la promoción de la chicha y la gastronomía podría contribuir al desarrollo del turismo en Chuquisaca?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Acumulado
Si, contribuiría significativamente	10	66,7%	66.7
Tal vez, en cierta medida	5	33,3%	100.0
TOTAL	15	100.0%	



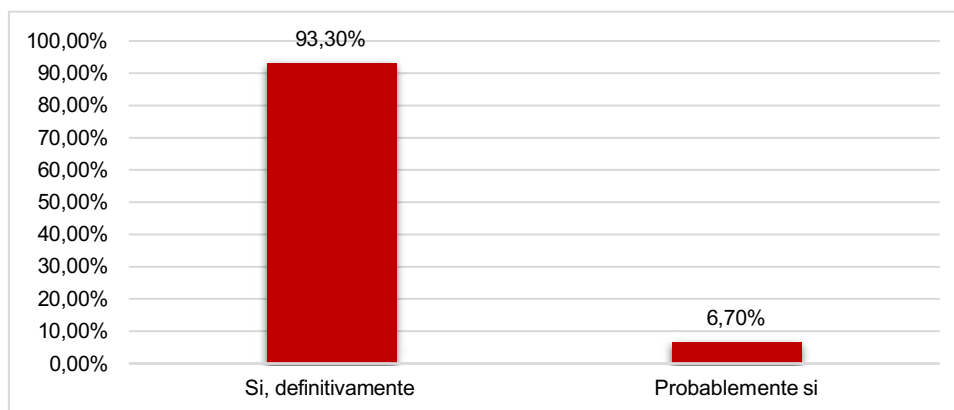
7.- ¿Estaría dispuesto a colaborar con el proyecto de alguna manera, por ejemplo, a través de la promoción o difusión?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Acumulado
Si, definitivamente	11	73,3%	73.3
Tal vez, dependiendo de las circunstancias	4	26,7%	100.0
TOTAL	15	100.0%	



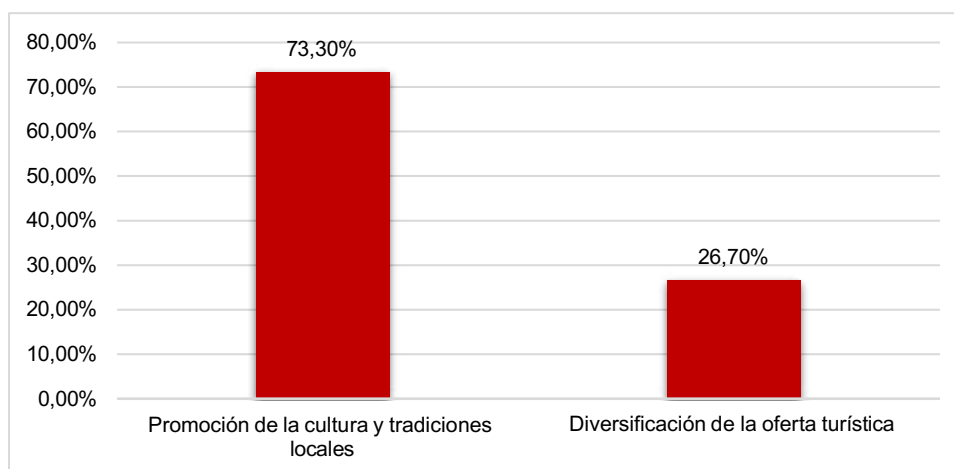
8.- ¿Considera que el proyecto contribuirá a aumentar el interés y flujo de turistas en Chuquisaca?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Acumulado
Si, definitivamente	14	93,3%	93.3
Probablemente sí	1	6,7%	100.0
TOTAL	15	100.0%	



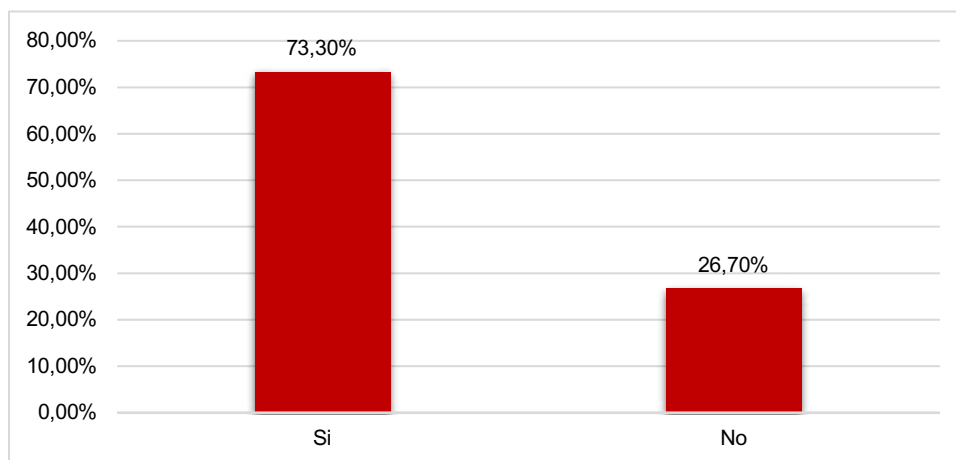
9.- ¿Qué aspectos del proyecto le parecen más valiosos o interesantes para el sector turístico?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Acumulado
Promoción de la cultura y tradiciones locales	11	73,3%	73.3
Diversificación de la oferta turística	4	26,7%	100.0
TOTAL	15	100.0%	



10.- Estaría de acuerdo que cada ruta tenga una duración de 2 días y una noche

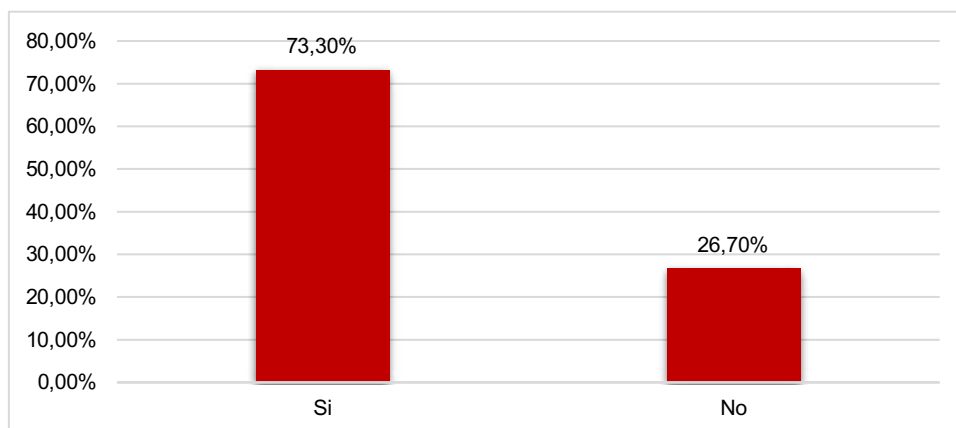
	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Acumulado
Si	11	73,3%	73.3
No	4	26,7%	100.0
TOTAL	15	100.0%	

**11.- ¿Usted cree que los turistas cancelarían por cada ruta turística 35 \$us?**

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Acumulado
Si	15	100,0%	100.0
TOTAL	15	100.0	

12.- ¿Tiene alguna sugerencia o recomendación para mejorar el proyecto y hacerlo más atractivo para el sector turístico?

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje Acumulado
Si	11	73,3%	73.3
No	4	26,7%	100.0
TOTAL	15	100.0	



13.- ¿Qué es lo que más demandan los turistas?

Empresa	Actividades
AGENCIA SPECIALIST BOLIVIA	Actividades en Tarabuco, caminatas (trekking)
AGENCIA COLORS TOURS	Visita a museos y actividades que no tengan un valor mayor a 10 USD por día
AGENCIA SAN MARTÍN VIAJES Y TURISMO	Actividades culturales, trekking, conoce áreas rurales.
AGENCIA MILENIAL TOURS	Tours nacionales especialmente Maragua, el camino del inca y las huellas de dinosaurio, en cuestión de actividades demandan caminatas y trekking
AGENCIA SILVERS TOURS	Actividades como caminatas, dirigido más a la conexión con la naturaleza.
AGENCIA PUNTA DEL CIELO	Poder visitar el distrito 8.

AGENCIA XIMENITA TOURS	City tour full day 6 horas, actividades nocturnas culturales, actividades de diversión nocturna (discotecas), baños dentro del recorrido turístico, disponibilidad de basureros.
AGENCIA TARCO TOUR	Pasajes para diferentes sitios ya sea nacionales e internacionales para visitar diferentes lugares.
AGENCIA VOLAR TOUR	Promover los atractivos turísticos, dependiendo de la edad jóvenes demandan turismo de aventura, personas mayores más actividades culturales. Piden recorridos guiados, basureros que se cuente con baños.

14.- ¿Cuál es el género más recurrente que visita Sucre?

Empresa	Actividades
AGENCIA SPECIALIST BOLIVIA	Mixto equitativo.
AGENCIA COLORS TOURS	Masculino mayormente, con una diferencia del 10%
AGENCIA SAN MARTÍN VIAJES Y TURISMO	Equitativo, no hay uno que predomine sobre el otro.
AGENCIA MILENIAL TOURS	Principalmente mujeres.
AGENCIA SILVERS TOURS	Es equitativo.
AGENCIA PUNTA DEL CIELO	Normalmente son más mujeres.

AGENCIA XIMENITA TOURS	Mixto equitativo.
AGENCIA TARCO TOUR	Mixto equitativo.
AGENCIA VOLAR TOUR	Mixto relativamente.

15.- ¿Cuál es el rango de edad de los turistas que visitan Sucre?

Empresa	Actividades			
AGENCIA SPECIALIST BOLIVIA	<u>18-25</u>	26-35	36-45	<u>46-más</u>
AGENCIA COLORS TOURS	18-25	<u>26-35</u>	<u>36-45</u>	46-más
AGENCIA SAN MARTÍN VIAJES Y TURISMO	18-25	<u>26-35</u>	36-45	<u>46-más</u>
AGENCIA MILENIAL TOURS	<u>18-25</u>	<u>26-35</u>	<u>36-45</u>	46-más
AGENCIA SILVERS TOURS	18-25	<u>26-35</u>	<u>36-45</u>	46-más
AGENCIA PUNTA DEL CIELO	18-25	26-35	36-45	<u>46-más</u>

AGENCIA XIMENITA TOURS	18-25	26-35	<u>36-45</u>	<u>46-más</u>
AGENCIA TARCO TOUR	18-25	<u>26-35</u>	36-45	46-más
AGENCIA VOLAR TOUR	18-25	<u>26-35</u>	36-45	<u>46-más</u>

16.- ¿Cuánto es el gasto promedio por día/semana del turista en Sucre?

Empresa	Actividades
AGENCIA SPECIALIST BOLIVIA	Es relativo, no podemos dar un número.
AGENCIA COLORS TOURS	Alrededor de unos 20 dólares entre 160 y 200 Bs
AGENCIA SAN MARTÍN VIAJES Y TURISMO	Alrededor de unos 180 Bs a 220 Bs por día.
AGENCIA MILENIAL TOURS	Alrededor de unos 150 Bs a 200 Bs por día.
AGENCIA SILVERS TOURS	Aproximadamente 200 Bs por día.
AGENCIA PUNTA DEL CIELO	Llegan a ser 120 Bs aproximadamente por día.

AGENCIA XIMENITA TOURS	Depende mucho, por persona un tour completo 600 Bs y grupos de 3 a 4 personas se reduce un poco 450 Bs
AGENCIA TARCO TOUR	Depende mucho el lugar a visitar, pero lo más común es de 100 a 120 Bs por día con alimento y hospedaje.
AGENCIA VOLAR TOUR	Depende del paquete un City tour 180 Bs, más alimento 200 por esa base.

ANEXO 5: REUNIÓN INFORMATIVA – LEVANTAMIENTO DE INFORMACIÓN EN BASE A ENTREVISTAS A LOS GOBIERNOS AUTÓNOMOS MUNICIPALES QUE INTERVIENEN EN EL PROYECTO

REUNIÓN INFORMATIVA GAM DE TARABUCO



REUNIÓN INFORMATIVA GAM DE ZUDÁÑEZ



REUNIÓN INFORMATIVA GAM DE TOMINA



REUNIÓN INFORMATIVA GAM DE VILLA SERRANO



REUNIÓN INFORMATIVA GAM DE PADILLA



REUNIÓN INFORMATIVA GAM DE ALCALÁ



REUNIÓN INFORMATIVA GAM DE EL VILLAR



REUNIÓN INFORMATIVA GAM DE SOPACHUY



**ANEXO 6: MODELO CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN
INTERINSTITUCIONAL, ENTRE LA UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO XAVIER DE
CHUQUISACA Y EL GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL**

**CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL, ENTRE LA
UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO XAVIER DE CHUQUISACA Y EL GOBIERNO
AUTÓNOMO MUNICIPAL DE ...**

Las partes, por los derechos que representan, libre y voluntariamente aceptan celebrar el presente **CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL**, al tenor de las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA.- (ANTECEDENTES):

El proyecto "*Las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña*", surge como una evolución natural de iniciativas previas llevadas a cabo en diversos países, que han demostrado el potencial de los circuitos o rutas turísticas centradas en la riqueza gastronómica.

Una ruta gastronómica se concibe como un producto turístico estructurado que no solo promueve el disfrute culinario, sino que también contribuye al mantenimiento del paisaje, la difusión de la cultura local, el desarrollo económico y la promoción del territorio. En esencia, se trata de un itinerario que abarca diferentes destinos de interés turístico, cuya principal atracción radica en el patrimonio gastronómico que representan. A lo largo de este recorrido, los visitantes tienen la oportunidad de experimentar una variedad de productos, servicios y actividades relacionadas con la gastronomía local, enriqueciendo así su experiencia cultural y culinaria.

La señalización de los puntos de interés donde se pueden realizar paradas para el consumo y la degustación de alimentos y bebidas es un aspecto fundamental de estas rutas, lo que resalta la importancia del turismo gastronómico en este contexto.

La elección de incluir al municipio de Sucre y a los municipios de **Tarabuco, Zudáñez, Villa Alcalá, Padilla, Tomina, Villa Serrano, El Villar, Sopachuy, Presto, Icla, Yotala**

y la comunidad de El Palmar, en esta propuesta se debe a la rica tradición de producción de chicha y su gastronomía que caracteriza al departamento de Chuquisaca. Estas localidades no solo ofrecen una amplia variedad de platos típicos y bebidas tradicionales, sino que también están impregnadas de historia y cultura, lo que las convierte en destinos ideales para quienes buscan sumergirse en la autenticidad de la gastronomía chuquisaqueña.

En resumen, el proyecto de las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña se inscribe en una tendencia regional de promoción turística que reconoce el valor cultural y económico de la gastronomía local. Su implementación no solo beneficiará a los actores involucrados, como la Universidad Mayor, Real y Pontificia de San Francisco Xavier de Chuquisaca, y las diversas instituciones gubernamentales y organizaciones locales, especialmente contribuirá al movimiento económico, al desarrollo sostenible de la región y a la difusión de su patrimonio cultural y gastronómico tanto a nivel regional como nacional.

CLÁUSULA SEGUNDA.- (DE LAS PARTES)

Comparecen en la celebración del presente Convenio Marco de Cooperación Interinstitucional, por una parte, la Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca a través de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, legalmente representada por la Dra. Raquel Arancibia Padilla, en su condición de Decana, que en adelante y para efectos del presente instrumento se denominará Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca; y, por otra parte, el Gobierno Autónomo Municipal de, legalmente representado por el Lic. Marcial Cruz León en su condición de Alcalde, que en adelante y para efectos del presente instrumento se denominará Gobierno Autónomo Municipal de

El Convenio de Cooperación con los Actores de la Universidad SFXCH y GAMEV tiende a fortalecer la gestión institucional de las entidades suscriptoras, especialmente en aspectos relacionados al mejoramiento del movimiento económico de los municipios, al desarrollo sostenible de las regiones, a la difusión de su patrimonio cultural y gastronómico tanto a nivel departamental como nacional.

Con los antecedentes expuestos, es de interés de las partes coordinar acciones para el cumplimiento de sus fines en base a la cooperación interinstitucional para coadyuvar al desarrollo y ejecución del proyecto, objeto del presente convenio.

CLÁUSULA TERCERA.- (OBJETO)

El objeto del presente convenio, es establecer una colaboración efectiva entre la **Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca a través de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales y el Gobierno Autónomo Municipal de**, para el desarrollo e implementación del proyecto "**Las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña**". Este proyecto tiene como objetivo principal promover el movimiento económico, el turismo gastronómico en la región, destacando la riqueza cultural y culinaria de los municipios incluidos en la propuesta, a saber, los municipios de Tarabuco, Zudáñez, Villa Alcalá, Padilla, Tomina y Villa Serrano, El Villar, Sopachuy, Presto, Icla Yotala y la comunidad de El Palmar en Chuquisaca.

CLÁUSULA CUARTA: (DE LA NATURALEZA DEL CONVENIO Y RELACIÓN LABORAL)

El presente Convenio tiene el carácter de amplio y de naturaleza general.

Las acciones derivadas del contenido del presente Convenio coadyuvarán a la consecución de objetivos interinstitucionales comunes.

La suscripción de este convenio tiene un carácter de cooperación académica por parte de la USFXCH, como gestora e impulsora del proyecto, a través de sus Carreras de Economía, Administración de Empresas, Ingeniería Comercial y la Carrera de Gerencia y Administración Pública, podrá llevar a cabo el estudio de la propuesta a nivel de diseño final con la capacitación necesaria. Comprometiendo en la parte operativa del proyecto, al uso de sus instalaciones (infraestructura) y la participación de recursos humanos disponibles, en cada una de sus sedes académicas en el área rural (Tarabuco, Zudáñez, Villa Alcalá, Padilla, Tomina y Villa Serrano, El Villar, Sopachuy, Presto, Icla Yotala y la comunidad de El Palmar) contribuyendo en actividades administrativas y de coordinación, y en ningún caso

pueden considerarse como un documento que legitime una relación de dependencia laboral, por lo tanto, no se reconocerá remuneración, estipendio económico o subvención de ningún tipo a docentes, administrativos, estudiantes, autoridades universitarias como sujetos involucrados en el proceso del desarrollo de estudios y otros.

El presente instrumento no crea ni modifica las relaciones de dependencia laboral entre los servidores públicos de las instituciones comparecientes o de terceras personas. En tal virtud, la institución que hubiere contratado o contratare a personal para la ejecución del presente instrumento, lo hará por su propia cuenta, y las obligaciones laborales que se desprendan de la ejecución de este instrumento serán exclusivas de cada parte.

En virtud de esta Cláusula, queda expresamente estipulado que este instrumento no vincula solidariamente a las instituciones comparecientes en todo lo derivado de sus relaciones y obligaciones laborales específicas.

CLÁUSULA QUINTA.- (COMPROMISOS DE LAS PARTES)

I.- El Gobierno Autónomo Municipal de, se compromete a:

1. Dotar de recursos humanos e infraestructura, con logística apropiada, mediante la Dirección Municipal de Turismo del GAMEV.
2. 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.

II.- La Universidad Mayor, Real y Pontificia de San Francisco Xavier de Chuquisaca, a través de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, se compromete a:

1. Ser la gestora e impulsora del proyecto, a través de sus Carreras de Economía, Administración de Empresas, Ingeniería Comercial, y Gerencia y Administración Pública, dependientes de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales y la Carrera de Turismo.

2. Llevar a cabo el estudio de la propuesta a nivel de diseño final con la capacitación necesaria.
3. Contribuir en actividades administrativas y de coordinación.

CLÁUSULA SEXTA.- (PROCEDIMIENTOS DE EJECUCIÓN)

Para la ejecución del presente Convenio, en cuanto sea posible y conveniente, la partes comparecientes observarán los siguientes lineamientos:

I.- RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS:

- a) Las partes designarán a los responsables institucionales quienes deberán mantener reuniones periódicas para ejecutar las actividades que se señalan en la Cláusula Quinta del presente instrumento.
- b) Para la ejecución de acciones específicas, se coordinarán actividades y delegará responsabilidades, en los cuales se detallará toda la información requerida para ser ejecutada.
- c) Para el fiel cumplimiento del contenido del Proyecto: ***"Las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña"***, a los que se alude en el presente Convenio Marco, podrán celebrarse con la participación de otras entidades de cooperación técnica y de ayuda financiera, o entidades privadas cuyos objetivos sean compatibles con los de las partes comparecientes, si así se juzga conveniente y necesario, cada institución por cuenta propia.

II.- RESPONSABILIDADES COMUNES DE LOS ADMINISTRADORES DEL CONVENIO SON:

- a) Velar por la correcta ejecución del instrumento convencional.
- b) Realizar el seguimiento, coordinación, control y evaluación del Proyecto.
- c) Resolver las discrepancias que puedan surgir en su cumplimiento entre las partes.
- d) Establecer acuerdos y definir procedimientos en los aspectos administrativos, técnicos y logísticos para el cumplimiento del objeto del instrumento.

- e) Informar a las instancias directivas jerárquicas superiores sobre la ejecución del convenio.
- f) Resguardar los intereses institucionales respecto de la ejecución, calidad y finalización satisfactoria de las actividades originadas por el instrumento.
- g) Presentar informes de gestión semestral, final y cuando sean requeridos por las máximas autoridades respectivas.
- h) Emitir informe para prórroga o ampliación de plazo debidamente motivado.
- i) Emitir informes con el debido sustento técnico para realizar adendas modificatorias o terminaciones, según el caso.
- j) Solicitar la autorización o aprobación de la Máxima Autoridad para la respectiva prórroga, ampliación, adenda, o terminación, para lo cual deberán contar con un informe debidamente motivado sobre el requerimiento, cuando fuere necesario.
- k) Consolidar el expediente completo respecto a la ejecución del presente instrumento.
- l) Coordinar con las diferentes áreas técnicas para la ejecución de este convenio.
- m) Informar a la Coordinación General de Planificación sobre el cumplimiento de los objetivos del instrumento y cualquier particular que se suscite durante su ejecución.

Todo lo indicado en **responsabilidades comunes**, sea sin perjuicio, de otro tipo de responsabilidad, competencia y/o atribución que la designación en sí, genere durante la ejecución de este proyecto, ya que pueden suscitarse situaciones específicas.

CLÁUSULA SÉPTIMA.- (CONDICIONES ECONÓMICAS)

Por su naturaleza, el presente Convenio, la propuesta contempla según el proyecto en su numeral **5.- Presupuesto.-** 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.

CLÁUSULA OCTAVA: (VIGENCIA)

Este Convenio tiene una duración de cinco años, contados a partir de la fecha de la suscripción del mismo. Dicha vigencia podrá ser renovada por igual tiempo si las partes no manifiestan expresamente y por escrito su voluntad de no renovarlo, previa validación de un informe conjunto, de convenir a los intereses institucionales en base a la función de la expectativa y éxitos del proyecto."

CLÁUSULA NOVENA: (COORDINACIÓN Y SEGUIMIENTO)

La ejecución, administración, supervisión y cierre del presente Convenio Marco, estará a cargo de los delegados institucionales de cada entidad, quienes de manera conjunta se encargarán además de la organización, y seguimiento de las actividades detalladas en el objeto del presente Convenio y obligaciones de ambas partes.

- Por el Gobierno Autónomo Municipal de (GAM), se designa a la persona del señor "**ALCALDE**".
- Por la Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca (USFXCH), a través de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales se designa a la señora "**DECANA**".

CLÁUSULA DÉCIMA: (TERMINACIÓN DEL CONVENIO):

El Convenio terminará por las siguientes consideraciones:

1. Por finalización del presente Convenio, cumplimiento de término de tiempo.
2. Por mutuo acuerdo de las partes.

3. Por terminación unilateral en los siguientes casos:
- a) Incumplimiento a una de las cláusulas constantes en el Convenio;
 - b) Suspensión de la ejecución del Convenio Interinstitucional sin autorización de la contraparte;
 - c) Las partes podrán declarar terminado anticipada y unilateralmente el Convenio, ante circunstancias técnicas imprevistas o de caso fortuito o de fuerza mayor, debidamente comprobados.

De producirse las circunstancias antes indicadas, los actores nombrados representantes de instituciones del Convenio, de manera unilateral podrán elaborar un informe motivado, con señalamiento expreso del incumplimiento en que ha incurrido la otra parte.

La parte afectada notificará por escrito a la contraparte sobre el incumplimiento en que ha incurrido con el informe técnico, concediéndole el término de diez días para que presente las justificaciones correspondientes o subsane el hecho cometido.

En caso de que no justifique o remedie el incumplimiento en el término concedido, la parte afectada dará por terminado el presente Convenio de manera anticipada y unilateralmente, mediante Resolución.

Una vez finalizado el convenio, por cualquiera de las causas determinadas en la presente cláusula, las partes suscribirán el Acta de Terminación del Convenio de Cooperación, en un plazo no mayor a un mes, posterior a la fecha de terminación del convenio.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMERA.- (MODIFICACIONES)

Las condiciones establecidas en este Convenio podrán ser modificadas, con la suscripción de un Convenio Modificador durante la vigencia del mismo, con las debidas justificaciones de la parte peticionaria, a través de una propuesta escrita presentada a la otra parte. Tales modificaciones deberán ser estudiadas y aceptadas por la contraparte, contando para el efecto con veinte (20) días plazo de anticipación a la fecha en que se pretenda implementar los cambios

solicitados, siempre y cuando no se modifique el objeto del presente Convenio.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA.- (DIFUSIÓN, PUBLICIDAD Y PROMOCIÓN):

Las partes, de común acuerdo, se obligan a utilizar sus emblemas institucionales en la difusión, publicidad y promoción del objeto de este Convenio. Para lo cual previamente se debe poner en conocimiento y aprobación de cada una de las partes, así mismo las partes asumirán la responsabilidad por su mal uso y/o no autorización.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCERA. – (RESERVA DE INFORMACIÓN, EXCLUSIVIDAD Y CONFIDENCIALIDAD):

Las Partes se obligan a observar estrictamente el principio de reserva de la información estadística y el principio de confidencialidad de datos personales, de conformidad con lo establecido por la CPE en su capítulo tercero Derechos Civiles y Políticos en el numeral 2. del art. 21.- establece que las bolivianas y los bolivianos tienen los siguientes derechos, 2. “A la privacidad, intimidad, honra, honor, propia imagen y dignidad”, protegido por el art. 130 de la CPE. Para el efecto y sin perjuicio del cumplimiento de este convenio, las partes se comprometen a mantener en sigilo la información que va a ser utilizada, procesada y/o intercambiada, los medios y demás elementos que deban ser especificados.

I.- De igual manera las partes acuerdan utilizar la información únicamente para efectos del presente convenio y para ningún otro propósito.

- a) Las Partes pueden proveer información a los funcionarios de la contraparte previamente designados, bajo las siguientes condiciones:
- b) Cuando existiera una necesidad sustantiva para conocer dicha información en relación directa con la ejecución del convenio;
- c) Cuando han sido informados sobre la confidencialidad de dicha información; y,
- d) Cuando están requeridos a proteger toda información reservada y

confidencial de difusión no autorizada de cualquier fuente, a la cual hayan tenido acceso en el curso de sus funciones. En este sentido, se realiza la firma de un acuerdo de confidencialidad, que garantice el buen uso de la información de manera individual con los funcionarios de la contraparte.

- e) Las partes convienen en que toda la información y herramientas que éstas se trasmitan o compartan con la otra organización con motivo de la celebración del presente convenio, así como la información y especificaciones técnicas relacionadas con el mismo, serán manejadas como información confidencial, ya sea que se presente en forma escrita, visual o por cualquier otro medio.
- f) La información que las partes se proporcionen, salvo acuerdo escrito previo, únicamente podrá ser utilizada para los fines especificados en este documento y en los que se desprendan del mismo, por lo que no podrán, directa o indirectamente, ni a través de terceros y en ninguna forma, proporcionarla, transferirla, publicarla, reproducirla, o hacerla del conocimiento de terceros, en ningún tiempo; la parte que incumpla con esta obligación estará sujeta a la sanción correspondiente y a pagar los daños y perjuicios que ocasione, reservándose la parte agraviada, en todo momento, la facultad de rescindir el presente convenio.

CLÁUSULA DÉCIMA CUARTA: (SOLUCIÓN DE CONTROVERSIAS)

En el caso de presentarse alguna controversia, discrepancia o reclamación que surja de la interpretación y aplicación relacionada con este Convenio Interinstitucional o posteriores enmiendas del mismo, o de cualquier cuestión no contractual relacionada, será resuelta de forma directa y amigable por los representantes legales de las partes en un plazo no mayor a treinta (30) días.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA.- (PROPIEDAD INTELECTUAL)

Los derechos de propiedad intelectual, derechos de autor y demás naturaleza sobre los documentos, estudios, diagnósticos, diversas categorías de publicaciones (en cualquier formato: impresos, disco compacto, videos, páginas

web, etc.) o información producida bajo este convenio, bajo los convenios específicos y las actividades de cooperación, serán compartidos de igual manera por la **U.M.R.P.S.X.CH. y el GAM-....**, salvo acuerdo escrito en contrario.

En estos se les dará el debido reconocimiento a las partes y se incorporará tanto el nombre como el logo distintivo de ellas. Las partes convienen expresamente que podrán utilizar los resultados obtenidos de las actividades que se realicen al amparo del presente instrumento en sus actividades profesionales sin dañar la imagen institucional.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: (DOMICILIO Y NOTIFICACIONES):

Para el caso de notificaciones, las partes señalan el siguiente domicilio:

Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca (USFXCH), Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

Calle: Final Padilla S/N, Sucre.

Teléfonos:

Correo Electrónico:

Gobierno Autónomo Municipal de (GAM)

Dirección: _____

Teléfono: _____

Correo Electrónico: _____

CLÁUSULA DÉCIMA SEPTIMA: (DOCUMENTOS HABILITANTES)

Son parte integrante del presente Convenio Interinstitucional, documentos que establezca la representación de los suscribientes:

- Documentos: Acta de Elección y Posesión como Decana de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales de la USFXCH,

- Documentos: Credencial como Alcalde y Acta de Posesión como Alcalde, ministrado por Juez Público.

CLÁUSULA DÉCIMA OCTAVA: (ACEPTACIÓN Y RATIFICACIÓN)

En lo que no estuviese estipulado en el presente Convenio las partes se remiten a las leyes vigentes sobre la materia, en especial las relativas a las obligaciones de cada una de las partes y las prohibiciones.

Las partes declaran que todos los términos, palabras, frases, fórmulas y definiciones, conceptos, derechos y obligaciones que estipulan en el presente Convenio son absolutamente claros y perfectamente conocidos por ellas, en su sentido y alcance gramatical, semántico, lógico, legal y jurídico, y declaran ser conocedores del proyecto: **"Las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña"**, en su integridad, mismos que irá en adjunto al presente convenio.

Libre y voluntariamente, las partes declaran expresamente su aceptación a todo lo estipulado en el presente Convenio, a cuyas condiciones se someten.

En prueba de su conformidad, las partes firman este Convenio, en cuatro (4) ejemplares del mismo contenido y valor.

Dado en Sucre a los 09 días del mes de mayo de 2024

Dra. RAQUEL ARANCIBIA PADILLA
DECANA	ALCALDE
FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y EMPRESARIALES, UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO XAVIER DE CHUQUISACA	GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE

ANEXO 7: RECEPCIÓN DE PARTE DE LOS MUNICIPIOS DEL CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL

RECEPCIÓN CONVENIO GAM EL VILLAR



CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL, ENTRE LA UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO XAVIER DE CHUQUISACA Y EL GOBIERNO AUTONOMO MUNICIPAL DE EL VILLAR

Las partes, por los derechos que representan, libre y voluntariamente aceptan celebrar el presente **CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL**, al tenor de las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA.- (ANTECEDENTES):

El proyecto "*Las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña*", surge como una evolución natural de iniciativas previas llevadas a cabo en diversos países, que han demostrado el potencial de los circuitos o rutas turísticas centradas en la riqueza gastronómica.


Una ruta gastronómica se concibe como un producto turístico estructurado que no solo promueve el disfrute culinario, sino que también contribuye al mantenimiento del paisaje, la difusión de la cultura local, el desarrollo económico y la promoción del territorio. En esencia, se trata de un itinerario que abarca diferentes destinos de interés turístico, cuya principal atracción radica en el patrimonio gastronómico que representan. A lo largo de este recorrido, los visitantes tienen la oportunidad de experimentar una variedad de productos, servicios y actividades relacionadas con la gastronomía local, enriqueciendo así su experiencia cultural y culinaria.

La señalización de los puntos de interés donde se pueden realizar paradas para el consumo y la degustación de alimentos y bebidas es un aspecto fundamental de estas rutas, lo que resalta la importancia del turismo gastronómico en este contexto.

La elección de incluir al municipio de Sucre y a los municipios de **Tarabuco, Zudáñez, Villa Alcalá, Padilla, Tomina, Villa Serrano, El Villar, Sopachuy, Presto, Icla Yotala y la comunidad de El Palmar**, en esta propuesta se debe a la rica tradición de producción de chicha y su gastronomía que caracteriza al departamento de Chuquisaca. Estas localidades no solo ofrecen una amplia variedad de platos típicos y bebidas tradicionales, sino que también están impregnadas de historia y cultura, lo que las convierte en destinos ideales para quienes buscan sumergirse en la autenticidad de la gastronomía chuquisaqueña.

En resumen, el proyecto de las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña se inscribe en una tendencia regional de promoción turística que reconoce el valor cultural y económico de la gastronomía local. Su implementación no solo beneficiará a los actores

RECEPCIÓN CONVENIO GAM ALCALÁ



**CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL, ENTRE LA
UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO XAVIER DE CHUQUISACA Y EL GOBIERNO
AUTONOMO MUNICIPAL DE VILLA ALCALA**

Las partes, por los derechos que representan, libre y voluntariamente aceptan celebrar el presente **CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL**, al tenor de las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA.- (ANTECEDENTES):

El proyecto *"Las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña"*, surge como una evolución natural de iniciativas previas llevadas a cabo en diversos países, que han demostrado el potencial de los circuitos o rutas turísticas centradas en la riqueza gastronómica.

Una ruta gastronómica se concibe como un producto turístico estructurado que no solo promueve el disfrute culinario, sino que también contribuye al mantenimiento del paisaje, la difusión de la cultura local, el desarrollo económico y la promoción del territorio. En esencia, se trata de un itinerario que abarca diferentes destinos de interés turístico, cuya principal atracción radica en el patrimonio gastronómico que representan. A lo largo de este recorrido, los visitantes tienen la oportunidad de experimentar una variedad de productos, servicios y actividades relacionadas con la gastronomía local, enriqueciendo así su experiencia cultural y culinaria.

La señalización de los puntos de interés donde se pueden realizar paradas para el consumo y la degustación de alimentos y bebidas es un aspecto fundamental de estas rutas, lo que resalta la importancia del turismo gastronómico en este contexto.

La elección de incluir al municipio de Sucre y a los municipios de **Tarabuco, Zudáñez, Villa Alcalá, Padilla, Tomina, Villa Serrano, El Villar, Sopachuy, Presto, Icla Yotala y la comunidad de El Palmar**, en esta propuesta se debe a la rica tradición de producción de chicha y su gastronomía que caracteriza al departamento de Chuquisaca. Estas localidades no solo ofrecen una amplia variedad de platos típicos y bebidas tradicionales, sino que también están impregnadas de historia y cultura, lo que las convierte en destinos ideales para quienes buscan sumergirse en la autenticidad de la gastronomía chuquisaqueña.

En resumen, el proyecto de las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña se inscribe en una tendencia regional de promoción turística que reconoce el valor cultural y económico de la gastronomía local. Su implementación no solo beneficiará a los actores

RECEPCIÓN CONVENIO GAM PADILLA

**CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL, ENTRE LA
UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO XAVIER DE CHUQUISACA Y EL GOBIERNO
AUTONOMO MUNICIPAL DE PADILLA**

Las partes, por los derechos que representan, libre y voluntariamente aceptan celebrar el presente **CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL**, al tenor de las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA.- (ANTECEDENTES):

El proyecto "*Las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña*", surge como una evolución natural de iniciativas previas llevadas a cabo en diversos países, que han demostrado el potencial de los circuitos o rutas turísticas centradas en la riqueza gastronómica.

Una ruta gastronómica se concibe como un producto turístico estructurado que no solo promueve el disfrute culinario, sino que también contribuye al mantenimiento del paisaje, la difusión de la cultura local, el desarrollo económico y la promoción del territorio. En esencia, se trata de un itinerario que abarca diferentes destinos de interés turístico, cuya principal atracción radica en el patrimonio gastronómico que representan. A lo largo de este recorrido, los visitantes tienen la oportunidad de experimentar una variedad de productos, servicios y actividades relacionadas con la gastronomía local, enriqueciendo así su experiencia cultural y culinaria.

La señalización de los puntos de interés donde se pueden realizar paradas para el consumo y la degustación de alimentos y bebidas es un aspecto fundamental de estas rutas, lo que resalta la importancia del turismo gastronómico en este contexto.

La elección de incluir al municipio de Sucre y a los municipios de **Tarabuco, Zudáñez, Villa Alcalá, Padilla, Tomina, Villa Serrano, El Villar, Sopachuy, Presto, Icla Yotala y la comunidad de El Palmar**, en esta propuesta se debe a la rica tradición de producción de chicha y su gastronomía que caracteriza al departamento de Chuquisaca. Estas localidades no solo ofrecen una amplia variedad de platos típicos y bebidas tradicionales, sino que también están impregnadas de historia y cultura, lo que las convierte en destinos ideales para quienes buscan sumergirse en la autenticidad de la gastronomía chuquisaqueña.

En resumen, el proyecto de las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña se inscribe en una tendencia regional de promoción turística que reconoce el valor cultural y económico de la gastronomía local. Su implementación no solo beneficiará a los actores

RECEPCIÓN CONVENIO GAM TARABUCO



CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL, ENTRE LA UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO XAVIER DE CHUQUISACA Y EL GOBIERNO AUTONOMO MUNICIPAL DE TARABUCO

Las partes, por los derechos que representan, libre y voluntariamente aceptan celebrar el presente **CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL**, al tenor de las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA.- (ANTECEDENTES):

El proyecto "*Las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña*", surge como una evolución natural de iniciativas previas llevadas a cabo en diversos países, que han demostrado el potencial de los circuitos o rutas turísticas centradas en la riqueza gastronómica.

Una ruta gastronómica se concibe como un producto turístico estructurado que no solo promueve el disfrute culinario, sino que también contribuye al mantenimiento del paisaje, la difusión de la cultura local, el desarrollo económico y la promoción del territorio. En esencia, se trata de un itinerario que abarca diferentes destinos de interés turístico, cuya principal atracción radica en el patrimonio gastronómico que representan. A lo largo de este recorrido, los visitantes tienen la oportunidad de experimentar una variedad de productos, servicios y actividades relacionadas con la gastronomía local, enriqueciendo así su experiencia cultural y culinaria.

La señalización de los puntos de interés donde se pueden realizar paradas para el consumo y la degustación de alimentos y bebidas es un aspecto fundamental de estas rutas, lo que resalta la importancia del turismo gastronómico en este contexto.

La elección de incluir al municipio de Sucre y a los municipios de **Tarabuco, Zudáñez, Villa Alcalá, Padilla, Tomina, Villa Serrano, El Villar, Sopachuy, Presto, Icla Yotala y la comunidad de El Palmar**, en esta propuesta se debe a la rica tradición de producción de chicha y su gastronomía que caracteriza al departamento de Chuquisaca. Estas localidades no solo ofrecen una amplia variedad de platos típicos y bebidas tradicionales, sino que también están impregnadas de historia y cultura, lo que las convierte en destinos ideales para quienes buscan sumergirse en la autenticidad de la gastronomía chuquisaqueña.

En resumen, el proyecto de las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña se inscribe en una tendencia regional de promoción turística que reconoce el valor cultural y económico de la gastronomía local. Su implementación no solo beneficiará a los actores

RECEPCIÓN CONVENIO GAM DE TOMINA

**CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL, ENTRE LA
UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO XAVIER DE CHUQUISACA Y EL GOBIERNO
AUTONOMO MUNICIPAL DE TOMINA**

Las partes, por los derechos que representan, libre y voluntariamente aceptan celebrar el presente **CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL**, al tenor de las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA.- (ANTECEDENTES):

El proyecto *"Las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña"*, surge como una evolución natural de iniciativas previas llevadas a cabo en diversos países, que han demostrado el potencial de los circuitos o rutas turísticas centradas en la riqueza gastronómica.

Una ruta gastronómica se concibe como un producto turístico estructurado que no solo promueve el disfrute culinario, sino que también contribuye al mantenimiento del paisaje, la difusión de la cultura local, el desarrollo económico y la promoción del territorio. En esencia, se trata de un itinerario que abarca diferentes destinos de interés turístico, cuya principal atracción radica en el patrimonio gastronómico que representan. A lo largo de este recorrido, los visitantes tienen la oportunidad de experimentar una variedad de productos, servicios y actividades relacionadas con la gastronomía local, enriqueciendo así su experiencia cultural y culinaria.

La señalización de los puntos de interés donde se pueden realizar paradas para el consumo y la degustación de alimentos y bebidas es un aspecto fundamental de estas rutas, lo que resalta la importancia del turismo gastronómico en este contexto.

La elección de incluir al municipio de Sucre y a los municipios de **Tarabuco, Zudáñez, Villa Alcalá, Padilla, Tomina, Villa Serrano, El Villar, Sopachuy, Presto, Icla Yotala y la comunidad de El Palmar**, en esta propuesta se debe a la rica tradición de producción de chicha y su gastronomía que caracteriza al departamento de Chuquisaca. Estas localidades no solo ofrecen una amplia variedad de platos típicos y bebidas tradicionales, sino que también están impregnadas de historia y cultura, lo que las convierte en destinos ideales para quienes buscan sumergirse en la autenticidad de la gastronomía chuquisaqueña.

En resumen, el proyecto de las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña se inscribe en una tendencia regional de promoción turística que reconoce el valor cultural y económico de la gastronomía local. Su implementación no solo beneficiará a los actores

RECEPCIÓN CONVENIO GAM DE VILLA SERRANO



CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL, ENTRE LA UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO XAVIER DE CHUQUISACA Y EL GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL DE VILLA SERRANO

Las partes, por los derechos que representan, libre y voluntariamente aceptan celebrar el presente **CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL**, al tenor de las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA.- (ANTECEDENTES):

El proyecto "*Las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña*", surge como una evolución natural de iniciativas previas llevadas a cabo en diversos países, que han demostrado el potencial de los circuitos o rutas turísticas centradas en la riqueza gastronómica.

Una ruta gastronómica se concibe como un producto turístico estructurado que no solo promueve el disfrute culinario, sino que también contribuye al mantenimiento del paisaje, la difusión de la cultura local, el desarrollo económico y la promoción del territorio. En esencia, se trata de un itinerario que abarca diferentes destinos de interés turístico, cuya principal atracción radica en el patrimonio gastronómico que representan. A lo largo de este recorrido, los visitantes tienen la oportunidad de experimentar una variedad de productos, servicios y actividades relacionadas con la gastronomía local, enriqueciendo así su experiencia cultural y culinaria.

La señalización de los puntos de interés donde se pueden realizar paradas para el consumo y la degustación de alimentos y bebidas es un aspecto fundamental de estas rutas, lo que resalta la importancia del turismo gastronómico en este contexto.

La elección de incluir al municipio de Sucre y a los municipios de Tarabuco, Zudáñez, Villa Alcalá, Padilla, Tomina, Villa Serrano, El Villar, Sopachuy, Presto, Icla Yotala y la comunidad de El Palmar, en esta propuesta se debe a la rica tradición de producción de chicha y su gastronomía que caracteriza al departamento de Chuquisaca. Estas localidades no solo ofrecen una amplia variedad de platos típicos y bebidas tradicionales, sino que también están impregnadas de historia y cultura, lo que las convierte en destinos ideales para quienes buscan sumergirse en la autenticidad de la gastronomía chuquisaqueña.

En resumen, el proyecto de las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña se inscribe en una tendencia regional de promoción turística que reconoce el valor cultural y económico de la gastronomía local. Su implementación no solo beneficiará a los actores

RECEPCIÓN CONVENIO GAM DE ZUDÁÑEZ

Cic. Crescencio Bataglia Santillan
ALCALDE
 GOBIERNO AUTÓNOMO MUNICIPAL
 ZUDÁÑEZ
 Recibido el 09/05/24

**CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL, ENTRE LA
 UNIVERSIDAD SAN FRANCISCO XAVIER DE CHUQUISACA Y EL GOBIERNO
 AUTÓNOMO MUNICIPAL DE ZUDÁÑEZ**

Las partes, por los derechos que representan, libre y voluntariamente aceptan celebrar el presente **CONVENIO MARCO DE COOPERACIÓN INTERINSTITUCIONAL**, al tenor de las siguientes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMERA.- (ANTECEDENTES):

El proyecto *"Las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña"*, surge como una evolución natural de iniciativas previas llevadas a cabo en diversos países, que han demostrado el potencial de los circuitos o rutas turísticas centradas en la riqueza gastronómica.

Una ruta gastronómica se concibe como un producto turístico estructurado que no solo promueve el disfrute culinario, sino que también contribuye al mantenimiento del paisaje, la difusión de la cultura local, el desarrollo económico y la promoción del territorio. En esencia, se trata de un itinerario que abarca diferentes destinos de interés turístico, cuya principal atracción radica en el patrimonio gastronómico que representan. A lo largo de este recorrido, los visitantes tienen la oportunidad de experimentar una variedad de productos, servicios y actividades relacionadas con la gastronomía local, enriqueciendo así su experiencia cultural y culinaria.

La señalización de los puntos de interés donde se pueden realizar paradas para el consumo y la degustación de alimentos y bebidas es un aspecto fundamental de estas rutas, lo que resalta la importancia del turismo gastronómico en este contexto.

La elección de incluir al municipio de Sucre y a los municipios de **Tarabuco, Zudáñez, Villa Alcalá, Padilla, Tomina, Villa Serrano, El Villar, Sopachuy, Presto, Icla Yotala y la comunidad de El Palmar**, en esta propuesta se debe a la rica tradición de producción de chicha y su gastronomía que caracteriza al departamento de Chuquisaca. Estas localidades no solo ofrecen una amplia variedad de platos típicos y bebidas tradicionales, sino que también están impregnadas de historia y cultura, lo que las convierte en destinos ideales para quienes buscan sumergirse en la autenticidad de la gastronomía chuquisaqueña.

En resumen, el proyecto de las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña se inscribe en una tendencia regional de promoción turística que reconoce el valor cultural y económico de la gastronomía local. Su implementación no solo beneficiará a los actores

RECEPCIÓN NOTA GAM DE SOPACHUY

Sucre, 10 de mayo de 2024

Señor:

Lic. Marco Telles Torres
HONORABLE ALCALDE GAM SOPACHUY



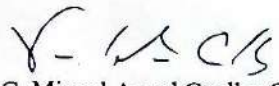
**REF.: Entrega convenio marco de
cooperación USFX – GAMS**

Adjunto a la presente, hacemos llegar a su autoridad para su revisión correspondiente, el convenio marco de cooperación institucional entre la Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca y el Gobierno Autónomo Municipal de Sopachuy, del proyecto “Las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña”.

No dudando del apoyo incondicional del Municipio saludamos a usted

Atentamente


Ms.C. José Luis Pantoja T.
Docente USFX


Ms.C. Miguel Angel Cuellar C.
Docente USFX

ANEXO 8: MODELO DE CONTRATO PARA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE TRANSPORTE INTERPROVINCIAL DE TRASLADO DE PERSONAS**DOCUMENTO PRIVADO**

Conste por el tenor del presente documento privado, de **CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIO DE TRANSPORTE INTERPROVINCIAL PARA TRASLADO DE PERSONAS**, el mismo que podrá ser utilizado como instrumento público previo reconocimiento de firmas y rúbricas de acuerdo al Art. 1297 del Código Civil, mismo que surtirá los efectos de ley de conformidad, a las siguientes cláusulas y condiciones:

PRIMERA.- (PARTES DEL CONTRATO) El Gobierno Autónomo Municipal de, legalmente representado por el, en su condición de Alcalde, que en adelante y para efectos del presente instrumento se denominará **CONTRATANTE** y por otra parte el señor: ***** ***** ***** , casado, chofer, con C.I. N°, boliviano, con domicilio en calle número de la población y hábil para el efecto, en adelante se le denominará como **CONTRATADO** y representante Legal con Testimonio Poder N°..... de la Empresa de Transporte

SEGUNDA.- (MARCO JURÍDICO) El presente contrato se celebra en el marco jurídico de lo previsto para la presentación de Servicio de Transporte. Asimismo, para fines legales pertinentes se deja expresamente establecido en la presentación de servicios del **CONTRATO** es la naturaleza exclusivamente civil no reconoce relación laboral de dependencia alguna entre **EL CONTRATANTE Y EL CONTRATADO**. En consecuencia, **EL CONTRATANTE** no estará obligado el pago de beneficios sociales y otros derechos emanados de Ley General del Trabajo u otras disposiciones conexas, por consiguiente, queda establecido en la contratación del seguro de vida y accidentes e incluyendo la atención médica, corre por cuenta exclusiva y de responsabilidad del **CONTRATADO**.

TERCERA.- (OBJETO) Con el ánimo de cumplir el convenio Interinstitucional relativo a: **"Las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña", con la Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca**, que a lo largo de este recorrido, los visitantes tienen la oportunidad de experimentar conocer varios lugares y poblaciones para disfrutar de la variedad de productos, servicios y actividades relacionadas con la gastronomía local y otros, enriqueciendo así su experiencia cultural y culinaria, es así que mediante el presente documento las partes contratantes entre, el Gobierno Autónomo Municipal como **CONTRATANTE** y el Representante Legal como **CONTRATADO**, para la **PRESTACIÓN DE SERVICIO DE TRANSPORTE INTERPROVINCIAL PARA TRASLADO DE PERSONAS**, dando los siguientes servicios:

1. es una empresa de transporte que se compromete a cumplir con obligaciones fundamentales para un servicio interprovincial de calidad en Chuquisaca, que brindara buses cómodos, limpios y seguros.
2. La Empresa de Transporte, se obliga a NO cobrar pasajes fuera de lo establecido y autorizado, por autoridades competentes.
3. En primer lugar, se compromete a operar con responsabilidad, asegurando que todos los conductores estén debidamente capacitados y cumplan con las normativas de tránsito vigentes.
4. Además, se compromete a brindar un servicio seguro, garantizando que todos los vehículos estén en óptimas condiciones y pasen por rigurosos controles técnicos mecánicos y de seguridad.
5. Asimismo, la empresa compromete a ofrecer una atención al cliente excepcional, capacitando a los conductores para proporcionar un trato amable y eficiente a todos los pasajeros también se compromete a respetar los horarios conocidos, asegurando que sus servicios sean puntuales y fiables para satisfacer las necesidades de transporte de sus clientes.
6. Además, la empresa asume el compromiso de proteger el medio ambiente mediante prácticas sostenibles en su operación diaria. Por último,..... se compromete a promover el turismo local brindando información sobre destinos turísticos y colaborando con otras empresas locales para potenciar la oferta turística en provincias de Chuquisaca.

- 7. En resumen, tiene como objetivo principal ofrecer un servicio interprovincial de buses que traslade personas con responsabilidad, y buena atención mientras contribuye al desarrollo turístico interprovincial.
- 8. Con estas obligaciones como prioridad, la empresa busca destacarse como una opción confiable y responsable dentro del mercado de transporte en Chuquisaca.

CUARTA.- (OBLIGACIONES) El Representante Legal de la Empresa se compromete y obliga expresamente a cumplir los requerimientos del Gobierno Autónomo Municipal de que le sean exigidos para el cumplimiento del Convenio Interinstitucional y acatar en todas sus partes las normas del Convenio “**Las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña**”, las que declara conocer y que forman parte integrante del presente contrato.

El presente contrato de Servicio de Transporte Interprovincial, tendrá una duración de 24 meses, posterior al cual previa evaluación del desempeño del CONTRATANTE se realizará la renovación del presente contrato.

QUINTA.- (INCUMPLIMIENTO) El representante Legal de la Empresa..... se obliga a cumplir con los días y horarios establecidos por el Gobierno Autónomo Municipal de, en caso de suspender el Servicio de Transporte intempestivamente sin previo aviso oportuno, estará sujeto a devolver el dinero recibido por concepto de pago de pasajes, según normativas vigentes en nuestro país, y el CONTRATANTE procederá con la resolución del contrato de forma unilateral, sin la opción de volver a prestar este servicio, para el Proyecto.

SEXTA.- (CONFORMIDAD).- Nosotros: Gobierno Autónomo Municipal de, por una parte como **CONTRATANTE** y por otra ***** *, como **CONTRATADO** y Representante Legal empresa de Transporte para constancia y señal de conformidad firman las partes, en tres copias originales ... , xxx de 2024.

.....
ALCALDE y CONTRATANTE

.....
REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO 9: MODELO DE CONTRATO PARA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CHICHA Y GASTRONÓMICOS

DOCUMENTO PRIVADO

Conste por el tenor del presente documento privado, de **PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE CHICHA Y GASTRONÓMICOS EN EL MUNICIPIO DE VILLA SERRANO**, el mismo que podrá ser utilizado como instrumento público previo reconocimiento de firmas y rúbricas de acuerdo al Art. 1297 del Código Civil, mismo que surtirá los efectos de ley de conformidad a las siguientes cláusulas y condiciones:

PRIMERA.- (PARTES DEL CONTRATO) El Gobierno Autónomo Municipal de, legalmente representado por el, en su condición de Alcalde, que en adelante y para efectos del presente instrumento se denominará **CONTRATANTE** y por otra parte la señora: ***** ***** ***** , casada, ocupada en labores de casa, con C.I., boliviana, con domicilio en de la población y hábil para el efecto, se la denominará como **CONTRATADA** y propietaria del

SEGUNDA.- (MARCO JURÍDICO) El presente contrato se celebra en el marco jurídico de lo previsto para la presentación de Servicios Chicha y Gastronómicos. Asimismo, para fines legales pertinentes se deja expresamente establecido en la presentación de servicios del CONTRATO es la naturaleza exclusivamente civil no reconoce relación laboral de dependencia alguna entre EL CONTRATANTE Y LA CONTRATADA. En consecuencia, EL CONTRATANTE no estará obligado el pago de beneficios sociales y otros derechos emanados de Ley General del Trabajo u otras disposiciones conexas, por consiguiente, queda establecido en la contratación de personal para la atención del Servicio de Chicha y Gastronómico, corre por cuenta exclusiva y de responsabilidad de la CONTRATADA.

TERCERA.- (OBJETO) Con el ánimo de cumplir el convenio Interinstitucional relativo a: **"Las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña", con la Universidad San Francisco Xavier de Chuquisaca**, que a lo largo de este recorrido, los visitantes tienen la oportunidad de experimentar una variedad de productos, servicios y actividades relacionadas con la chicha y la gastronomía local, enriqueciendo así su experiencia cultural y culinaria, es así que mediante el presente documento las partes contratantes entre, el Gobierno Autónomo Municipal como **CONTRATANTE** y la Propietaria como **CONTRATADA**, para la prestación de servicios de chicha y/o de comida tradicional denominada, con domicilio en de, lugar en el cual deberá realizar y brindar sus servicios de chicha y gastronomía dando los siguientes servicios:

1. Brindar una atención de calidad.
2. Así mismo, se compromete a dar atención especialmente a los comensales que estén visitando el municipio, con la mejor predisposición, calidez y educación.
3. La Propietaria y sus dependientes estarán comprometidos con brindar sus servicios de manera pulcra.
4. Se compromete a manipular adecuadamente la chicha y/o los alimentos, a tener utensilios de cocina (ollas, sartenes, y otros), en buenas condiciones para ofrecer un buen servicio.
5. Deberá cumplir con las medidas de bio-seguridad para el ingreso y salida de las dependencias de uso.
6. No podrá concurrir al mismo en estado de ebriedad, inconveniente o en situaciones que no sean las adecuadas.
7. El horario de atención será
8. No podrá incumplir con el horario de trabajo, tendrá que organizar su tiempo y mantener abierto durante todo el
9. Sobre los costos no podrán ser especulados y cobrar por encima de lo regular.
10. Se compromete a incluir en su menú, una comida típica del municipio y/o de chicha.

CUARTA.- (OBLIGACIONES) La propietaria se compromete y obliga expresamente a cumplir los requerimientos del Gobierno Autónomo Municipal de que le sean exigidos para el cumplimiento del Convenio Interinstitucional y acatar en todas sus partes las normas del Convenio **"Las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña"**, las que declara conocer y que forman parte integrante del presente contrato.

El presente contrato de Servicios Gastronómicos, tendrá una duración de 24 meses, posterior al cual previa evaluación del desempeño del PROPIETARIO se realizará la renovación del presente contrato.

QUINTA.- (INCUMPLIMIENTO) La Contratada se obliga a cumplir con los días y horarios establecidos por el Gobierno Autónomo Municipal de, en caso de suspender el Servicio Gastronómico sin dar aviso con 15 días de anticipación, estará sujeta a proceder con la resolución del contrato de forma unilateral, sin la opción de volver a prestar este servicio, para el Proyecto.

SEXTA.- (CONFORMIDAD).- Nosotros: **Gobierno Autónomo Municipal de**, por una parte como **CONTRATANTE** y por otra *********, como **CONTRATADA** y Propietaria del Restaurante para constancia y señal de conformidad firman las partes, en tres copias originales.

....., xxx de 2024.

.....
ALCALDE y CONTRATANTE

.....
CONTRATADA y PROPIETARIA

ANEXO 10: MODELO DE CONTRATO PARA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE HOSPEDAJE**DOCUMENTO PRIVADO**

Conste por el tenor del presente documento privado, de **CONTRATO PRESTACIÓN DE SERVICIO DE HOSPEDAJE**, el mismo que podrá ser utilizado como instrumento público previo reconocimiento de firmas y rúbricas de acuerdo al Art. 1297 del Código Civil, mismo que surtirá los efectos de ley de conformidad a las siguientes cláusulas y condiciones:

PRIMERA.- (PARTES DEL CONTRATO) El Gobierno Autónomo Municipal de, legalmente representado por el, en su condición de Alcalde, que en adelante y para efectos del presente instrumento se denominará **CONTRATANTE** y por otra parte el señor: ***** ***** ***** , casado, comerciante, con C.I. N°, boliviano, con domicilio en calle sin número de la población y hábil para el efecto, en adelante se le denominará como **CONTRATADO** y propietario del Alojamiento

SEGUNDA.- (MARCO JURÍDICO) El presente contrato se celebra en el marco jurídico de lo previsto para la presentación de Servicio de Hospedaje. Asimismo, para fines legales pertinentes se deja expresamente establecido en la presentación de servicios del CONTRATO es la naturaleza exclusivamente civil no reconoce relación laboral de dependencia alguna entre EL CONTRATANTE Y EL CONTRATADO. En consecuencia, EL CONTRATANTE no estará obligado el pago de beneficios sociales y otros derechos emanados de Ley General del Trabajo u otras disposiciones conexas, por consiguiente queda establecido en la contratación del seguro de accidentes e incluyendo la atención médica, de sus dependientes corre por cuenta exclusiva y de responsabilidad del CONTRATADO.

TERCERA.- (OBJETO) Con el ánimo de cumplir el convenio Interinstitucional relativo a: **"Las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña", con la Universidad San**

Francisco Xavier de Chuquisaca, que a lo largo de este recorrido, los visitantes tienen la oportunidad de experimentar conocer varios lugares y poblaciones para disfrutar de la variedad de productos, servicios y actividades relacionadas con la gastronomía local y otros, enriqueciendo así su experiencia cultural y culinaria, es así que mediante el presente documento las partes contratantes entre, el Gobierno Autónomo Municipal como **CONTRATANTE** y el propietario del Alojamiento, como **CONTRATADO**, para la **PRESTACIÓN DE SERVICIO DE HOSPEDAJE**, compromete los siguientes servicios:

1. **Proporcionar alojamiento:** El hotel se compromete a proporcionar al turista una habitación limpia y segura durante el tiempo acordado y a momento de tomar las habitaciones deberá cancelar, por el tiempo que permanecerá.
2. **Mantenimiento y limpieza:** El hotel se compromete a mantener las instalaciones en buen estado de funcionamiento y ofrecer un nivel óptimo de higiene en todas las áreas comunes, incluyendo habitaciones, baños, pasillos y zonas recreativas.
3. **Seguridad:** El hotel deberá garantizar la seguridad de los huéspedes mediante la implementación adecuada medidas preventivas, como cámaras de seguridad, personal capacitado para emergencias sistemas de acceso seguro.
4. **Servicio al cliente:** El hotel deberá ofrecer un servicio cordial y atento a todos los turistas, brindando información precisa sobre sus servicios, horarios e instalaciones disponibles. Además, compromete a resolver cualquier queja o solicitud dentro del marco razonable.
5. **Cumplimiento normativo:** El hotel debe cumplir con todas las leyes y reglamentos aplicables relacionados con el hospedaje turístico, incluyendo requisitos sanitarios locales y nacionales.

CUARTA.- (OBLIGACIONES) El propietario del Alojamiento se compromete y obliga expresamente a cumplir los requerimientos del Gobierno Autónomo Municipal de que le sean exigidos para el cumplimiento del Convenio Interinstitucional y acatar en todas sus partes las normas del Convenio "**Las Rutas de la Chicha y la Gastronomía Chuquisaqueña**", las que declara conocer y que forman parte integrante del presente contrato.

El presente contrato de Servicio de Transporte Interprovincial, tendrá una duración de 24 meses, posterior al cual previa evaluación del desempeño del CONTRATANTE se realizará la renovación del presente contrato.

QUINTA.- (INCUMPLIMIENTO) El propietario del Alojamiento se obliga a cumplir y admitir a los turistas en sus instalaciones exigidas por el Gobierno Autónomo Municipal de, en caso de suspender el Servicio de Hospedaje intempestivamente sin previo aviso oportuno, estará sujeto a resarcir el daño causado, según normativas vigentes en nuestro país, y el CONTRATANTE procederá con la resolución del contrato de forma unilateral, sin la opción de volver a prestar este servicio, para el Proyecto.

SEXTA.- (CONFORMIDAD).- Nosotros: Gobierno Autónomo Municipal de, por una parte como **CONTRATANTE** y por otra ***** ***** ***** , como **CONTRATADO** y propietario del Alojamiento para constancia y señal de conformidad firman las partes, en tres copias originales.

... .., xxx de 2024.

.....
ALCALDE y CONTRATANTE

.....
CONTRATADO Y PROPIETARIO

ANEXO 11: COTIZACIÓN DE PRECIOS DE PLATOS TÍPICOS POR MUNICIPIO PARA LAS RUTAS DEL PROYECTO

Municipio	Plato	Precio Unitario
TARABUCO	Jak'a Lawa	10
	Soltero	12
	Jarra de chicha	10
ZUDÁÑEZ	Picante de pollo criollo	15
	Lawa uchu	10
	Ají de arveja	10
	Picante de pollo criollo	15
	Jarra de chicha	10
TOMINA	Lawauchu	10
	Taqho lawa	10
	Picante de pollo criollo	15
	Jarra de chicha	12
ALCALÁ	Lawauchu	10
	tamal	5
	Zarza de ají verde	10
	Picante de pollo criollo	15
	Jarra de chicha	10
PADILLA	freído	12
	Picante de pollo criollo	15
	Fritanga	12
	Jarra de chicha	12
VILLA SERRANO	Lawauchu con tamal kuku	15
	Picante de pollo criollo	15
	Jarra de chicha	10
	Tamal	5
PRESTO	Lawauchu	10
	Ají de lisa	12
	Firi	10
	Picante de pollo criollo	15
	Wathía	15
	El mote con queso	5 y 10
	Jarra de chicha	10
	Refresco de Janchicoco	5 vaso
ICLA	Sopa de maní	8
	Ají de carne	12
	Ají de palomitas	12
	Lawauchu	10
	Lawa de Molle	10
	Jarra de chicha	10
	Chicha de maní	5 vaso
SOPACHUY	Picante de carne	15
	Lawuauichú	10

	Tarwi lawa	10
	Zarza de ají verde	10
	Jarra de chicha	10
	K'irnsilla	25 botella
EL VILLAR	Lawauchu	10
	Quesillo rebozado con Llahua y papa cocida	12
	Sopa de gallina criolla	15
	Chicha Villareja	10

ANEXO 12: COTIZACIÓN DE PRECIOS DE PASAJES DE LAS EMPRESAS DE BUSES PARA LAS RUTAS DEL PROYECTO

1ER. VIAJE.

SALIDA	DESTINO	DISTANCIA	PRECIO UNITARIO	PRECIO POR 30 PERSONAS
Sucre	Tarabuco	64 Km	10 bz	300 bz
Sucre	Zudañez	105 Km	15 bz	450 bz
Sucre	Tomina	144Km	20 bz	600 bz
Sucre	Padilla	173Km	30 bz	900 bz
Sucre	Villa Serrano	175Km	30 bz	900 bz
TOTAL				

*Trans Santiago
Trans Integración
Trans Misión
Trans Cruz Azul
Trans Misión*

2DO. VIAJE

SALIDA	DESTINO	DISTANCIA	PRECIO UNITARIO	PRECIO 30 PERSONAS
Sucre	Presto	97 Km	15 bz	450 bz
Sucre	Icla	99 Km	25 bz	750 bz
TOTAL				

*Trans Santiago
Trans 12 de Marzo*

3ER. VIAJE

SALIDA	DESTINO	DISTANCIA	PRECIO UNITARIO	PRECIO 30 PERSONAS
Sucre	Zudañez	105 Km	15 bz	450 bz
Sucre	Tomina	142 Km	20 bz	600 bz
TOTAL				

*Trans Cruz Azul
Trans Misión*

Trans Cruz Azul, Trans Misión, Trans Santiago, realizan viajes directos a Padilla, Villa Serrano, Presto en caso de la Trans Santiago, en los cuales al pasar por las diferentes localidades van dejando pasajeros y el precio que se muestra, es el precio que se les cobra a cada pasajero dependiendo del destino en que se quede.

Trans 12 de Marzo tiene viaje directo a Icla, el precio que se muestra es el brindado por la oficina, un viaje que dura alrededor de 5-6 horas.

Trans Santiago tiene el viaje directo a Presto y el precio que se muestra es el otorgado por la empresa.

ANEXO 13: PRECIOS DE DESECHABLES REQUERIDOS PARA EL PROYECTO

1. Tienda del Mercado Campesino - Sucre

- Platos: Tamaño grande, con un precio de 40Bs las 100 unidades



- Platos: Tamaño mediano, con un precio de 30Bs las 100 unidades



▪ Cubiertos:

Cuchara: Tienen un precio de 25Bs las 100 unidades

Tenedor: Tienen un precio de 25Bs las 100 unidades

Cuchillo: Tienen un precio de 25Bs las 100 unidades



2. Tienda Mercado Campesino - Sucre

- Platos: Tamaño grande, con un precio de 38Bs las 100 unidades



- Platos: Tamaño mediano, con un precio de 35Bs las 100 unidades
- Platos: Tamaño pequeño, con un precio de 22Bs las 100 unidades



- Cubiertos:
 - Tenedor: Tienen un precio de 25bs las 100 unidades
 - Cuchillo: Tienen un precio de 25bs las 100 unidades

3. Tienda Mercado Central - Sucre

- PLATOS:



100 unidades
a un precio de
60Bs

100 unidades
a un precio
45Bs

100 unidades
a un precio de
43Bs

100 unidades
a un precio de
30Bs

- **CUBIERTOS**

Cuchara: Tiene un precio de 20Bs las 100 unidades

Tenedor: Tiene un precio de 20Bs las 100 unidades

Cuchillo: Tiene un precio de 20Bs las 100 unidades



ANEXO 14: LLEGADA DE VISITANTES INTERNACIONALES, SEGÚN MODO DE TRANSPORTE Y TIPO DE VISITANTE BOLIVIA POR AÑO, 2008 - 2023



BOLIVIA: LLEGADA DE VISITANTES INTERNACIONALES, SEGÚN MODO DE TRANSPORTE Y TIPO DE VISITANTE⁽¹⁾ POR AÑO, 2008 - 2023

(En número de personas)

MODO DE TRANSPORTE Y TIPO DE VISITANTE	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2022 ⁽²⁾	2023 ⁽³⁾	Tasa promedio
TOTAL	1.436.774	1.514.528	1.648.109	1.821.892	1.992.540	2.129.210	2.339.652	1.474.001	2.197.811	
Nacionales	638.502	643.988	766.538	861.078	883.945	987.350	1.100.371	806.367	1.188.564	
Extranjeros	798.272	870.540	881.571	960.814	1.108.595	1.141.860	1.239.281	667.634	1.009.247	0,05
Aéreo	539.861	575.904	707.849	740.894	785.399	796.979	790.433	576.807	686.188	
Nacionales	209.204	200.511	297.572	342.950	367.788	382.018	407.462	329.235	373.008	
Extranjeros	330.657	375.393	410.277	397.944	417.631	414.961	382.971	247.572	313.181	
Carretero⁽²⁾	896.913	938.624	940.260	1.080.998	1.207.141	1.332.231	1.549.219	897.194	1.511.622	
Nacionales	429.298	443.477	488.966	518.128	516.177	605.332	692.908	477.132	815.556	
Extranjeros	467.615	495.147	471.294	562.870	690.964	726.899	856.311	420.062	696.066	
Tasa de variación anual extranjeros		0,051	0,013	0,090	0,154	0,030	0,088	-0,461	0,512	0,512
Tasa de variación anual nacionales		-0,042	0,484	0,152	0,072	0,039	0,061	-0,192	0,131	0,714
										0,051262671
										0,071369498

Fuente: Instituto Nacional de Estadística

(1) Preliminar

(2) Visitante es una persona que se desplaza entre los lugares geográficos distinto a su entorno habitual por menos de un año, por cualquier finalidad principal (ocio, negocios u otro motivo personal) que no sea ser empleado por una entidad residente en el país o lugares visitados

(3) Incluye el flujo de visitantes por modo ferroviario y fluvial lacustre, debido a que el control migratorio realiza la Dirección General de Migración en fronteras terrestres

Nota⁽³⁾: Se actualizó la información de las gestiones 2021-2023

1,411364312

1,644474564

1,985613461

ANEXO 15: PROYECCIONES DE POBLACIÓN, SEGÚN DEPARTAMENTO Y MUNICIPIO. BOLIVIA, 2012-2022



Cuadro N° 3
BOLIVIA: PROYECCIONES DE POBLACIÓN, SEGÚN DEPARTAMENTO Y MUNICIPIO, 2012-2022

DEPARTAMENTO Y MUNICIPIO	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
BOLIVIA	10.356.978	10.521.247	10.685.994	10.851.103	11.016.438	11.181.861	11.347.241	11.512.468	11.677.406	11.841.955	12.006.031
CHUQUISACA	596.825	602.574	608.477	614.524	620.733	627.096	633.612	640.264	647.089	654.035	661.119
Oropeza											
Sucre	300.783	306.146	311.683	317.345	323.135	329.045	335.095	341.256	347.566	353.996	360.544
variación anual		0.018	0.018	0.018	0.018	0.018	0.018	0.018	0.018	0.018	0.018
Yotala	8.575	8.670	8.713	8.756	8.801	8.846	8.891	8.936	8.981	9.033	9.081
Poroma	15.976	15.951	15.928	15.906	15.885	15.866	15.846	15.826	15.811	15.793	15.777
Azurduy											
Azurduy	10.479	10.542	10.607	10.673	10.741	10.809	10.879	10.950	11.021	11.093	11.166
Tarvita	13.841	13.840	13.840	13.842	13.845	13.849	13.853	13.856	13.860	13.870	13.876
Zudañez											
Zudañez	8.090	8.041	7.993	7.947	7.901	7.856	7.811	7.766	7.722	7.682	7.640
Presto	10.677	10.609	10.542	10.476	10.411	10.347	10.285	10.223	10.162	10.102	10.042
Mojocoya	7.429	7.464	7.500	7.536	7.572	7.610	7.648	7.687	7.726	7.765	7.805
Isla	7.792	7.813	7.834	7.856	7.879	7.902	7.926	7.951	7.976	8.001	8.026
Tomina											
Padilla	10.045	10.058	10.072	10.088	10.103	10.120	10.138	10.156	10.174	10.192	10.212
Tomina	8.419	8.474	8.530	8.586	8.643	8.701	8.761	8.821	8.882	8.944	9.006
Sopachuy	6.180	6.167	6.155	6.142	6.131	6.119	6.108	6.096	6.087	6.077	6.067
Villa Alcalá	2.750	2.737	2.725	2.712	2.701	2.689	2.677	2.665	2.655	2.644	2.632
El Villar	4.331	4.294	4.259	4.224	4.189	4.156	4.123	4.090	4.058	4.026	3.994
Hernando Siles											
Monteagudo	23.202	23.381	23.562	23.746	23.934	24.126	24.319	24.515	24.715	24.916	25.120
Huacareta	8.011	8.032	8.053	8.075	8.097	8.121	8.145	8.169	8.194	8.218	8.244
Yamparaez											
Tarabuco	16.188	16.097	16.007	15.919	15.832	15.748	15.664	15.582	15.502	15.421	15.342
Yamparáez	8.772	8.741	8.710	8.680	8.650	8.622	8.594	8.566	8.539	8.513	8.486
Nor Cinti											
Camargo	14.795	14.862	14.930	15.000	15.071	15.144	15.217	15.292	15.368	15.445	15.522
San Lucas	30.794	30.844	30.897	30.951	31.009	31.069	31.130	31.193	31.256	31.324	31.389
Incahuasi	12.133	12.174	12.217	12.259	12.304	12.349	12.396	12.442	12.489	12.538	12.587
Villa Charcas	15.104	15.148	15.193	15.239	15.287	15.335	15.386	15.436	15.487	15.539	15.592
Belisario Boeto											
Villa Serrano	10.398	10.378	10.359	10.340	10.322	10.306	10.289	10.273	10.258	10.242	10.227
Sud Cinti											
Villa Abecia	2.814	2.858	2.903	2.948	2.996	3.044	3.093	3.143	3.194	3.245	3.296
Culpina	17.180	17.187	17.196	17.205	17.217	17.229	17.243	17.257	17.273	17.288	17.303
Las Carreras	3.280	3.255	3.232	3.210	3.186	3.165	3.145	3.121	3.100	3.076	3.056
Luis Calvo											
Muyupampa	9.328	9.338	9.348	9.358	9.370	9.382	9.395	9.407	9.421	9.435	9.448
Huacaya	2.486	2.486	2.487	2.488	2.488	2.490	2.491	2.493	2.494	2.496	2.496
Machareti	6.973	6.987	7.002	7.017	7.033	7.049	7.066	7.084	7.101	7.119	7.137

ANEXO 16: PROYECCIONES DE DEMANDA: FAMILIAS TURISTAS NACIONALES, TURISTAS EXTRANJEROS Y UNIVERSITARIOS

PROYECCIONES DEMANDA FAMILIAS 10 AÑOS

Año	Tasa	Flias/año	Personas/año
2024	1,83%	20.280	81.120
2025	1,83%	20.651	82.604
2026	1,83%	21.029	84.116
2027	1,83%	21.414	85.655
2028	1,83%	21.806	87.223
2029	1,83%	22.205	88.819
2030	1,83%	22.611	90.445
2031	1,83%	23.025	92.100
2032	1,83%	23.446	93.785
2033	1,83%	23.875	95.501
2034	1,83%	24.312	97.249

PROYECCIONES DEMANDA TURISTAS NACIONALES 10 AÑOS

Año	Tasa	Personas/año
2024	7,14%	42.257
2025	7,14%	45.274
2026	7,14%	48.507
2027	7,14%	51.970
2028	7,14%	55.681
2029	7,14%	59.656
2030	7,14%	63.916
2031	7,14%	68.479
2032	7,14%	73.369
2033	7,14%	78.607
2034	7,14%	84.220

PROYECCIONES DEMANDA TURISTAS EXTRANJEROS 10 AÑOS

Año	Tasa	Personas/año
2024	5,10%	7.619
2025	5,10%	8.008
2026	5,10%	8.416
2027	5,10%	8.845
2028	5,10%	9.296
2029	5,10%	9.770

2030	5,10%	10.269
2031	5,10%	10.792
2032	5,10%	11.343
2033	5,10%	11.921
2034	5,10%	12.529

PROYECCIONES DEMANDA UNIVERSITARIOS 10 AÑOS

Año	Tasa	Personas/año
2024	3,15%	8.400
2025	3,15%	8.665
2026	3,15%	8.938
2027	3,15%	9.219
2028	3,15%	9.509
2029	3,15%	9.809
2030	3,15%	10.118
2031	3,15%	10.437
2032	3,15%	10.765
2033	3,15%	11.105
2034	3,15%	11.454