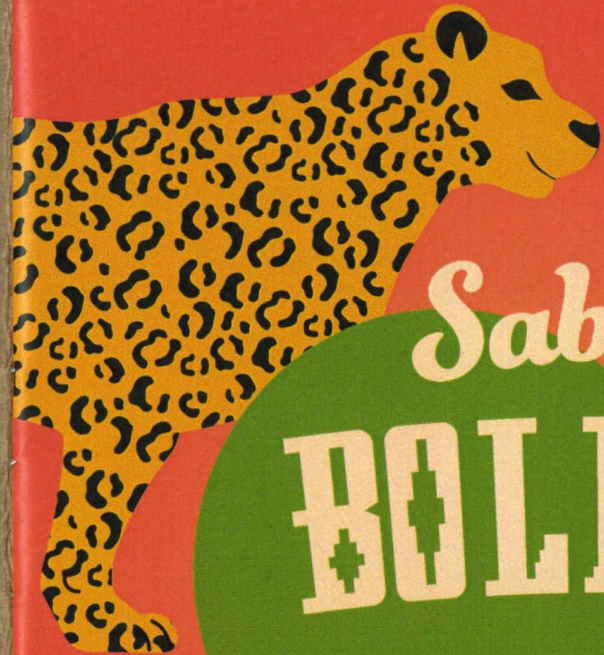


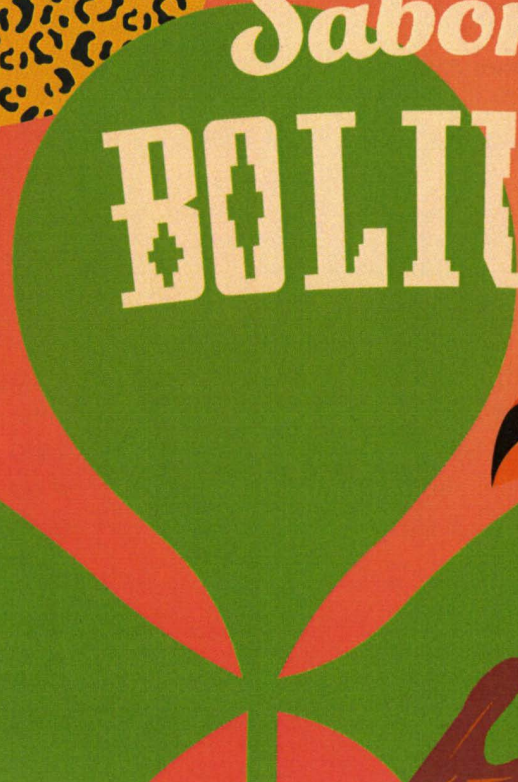
Sabor 

BOLIVIA 



Sabor 

BOLIVIA





Dedication

First and foremost, I dedicate this project to my family. Thank you for your unconditional support and for always trusting in me, even when I may have shown you otherwise. I also dedicate this to my dearest aunt, because without her, I would not be the woman I am today. Lastly, I dedicate this to my homeland Bolivia, and to my beloved city of Cochabamba.

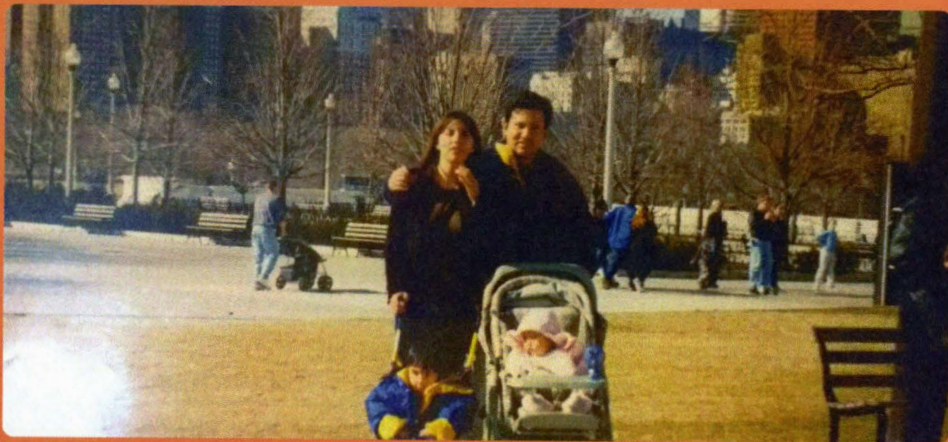
Dedicatoria

Principalmente, quiero dedicar este proyecto a mi familia. Gracias por su apoyo incondicional y por siempre confiar en mí, aunque haya habido veces en las que les he demostrado lo contrario. También se lo dedico a mi tía amada, ya que sin ella no sería la mujer que soy hoy en día. Por último, se lo dedico a mi patria Bolivia, a mi querida ciudad de Cochabamba.



History and Heritage

My family comes from the city of Cochabamba, Bolivia. We moved to the United States when I was 14. I am now 21, but over the years, I have realized that my culture is not well-known nor celebrated in the US. Through Sabor Bolivia, I am not only introducing a bite-sized portion of my culture, but I am also acknowledging that my country needs help. One of our most important natural habitats, El Chapare, is being destroyed due to illegal coca production. I do not intend to give Bolivia a bad name nor a sob story; I simply aim to raise awareness about what has been happening in my country and to show the solution I designed to combat it.



Historia y Patrimonio

Mi familia es de la ciudad de Cochabamba, Bolivia. Nos mudamos a los Estados Unidos cuando yo tenía 14 años. Actualmente tengo 21, pero con los años me di cuenta de que mi cultura es poco conocida y celebrada en los Estados Unidos. A través de Sabor Bolivia, no solo estoy introduciendo una pequeña porción de mi cultura, sino que también estoy reconociendo que mi país necesita ayuda. Uno de nuestros hábitats naturales más importantes, El Chapare, está siendo destruido por la producción ilegal de coca. No quiero dar un mal nombre a Bolivia, ni contar una historia triste, simplemente quiero crear conciencia sobre lo que ha estado sucediendo en mi país y mostrar la solución que diseñé para combatirlo.



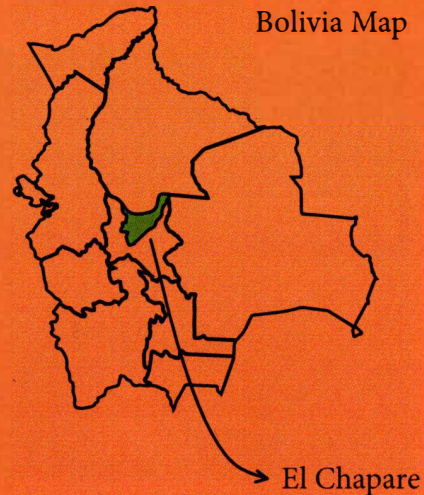
What is El Chapare?

El Chapare, located in the Cochabamba department of Bolivia, is a tropical habitat characterized by its warm and humid climate with abundant rainfall throughout the year. This region is home to a diverse array of species, such as pink river dolphins, jaguars, toucans, monkeys, frogs, and many more. It is an ecological gem and a national treasure that must be protected at all costs.

In addition to its ecological significance, El Chapare is also of great cultural and historical importance. Indigenous communities have inhabited this region for centuries, and their rich cultural traditions are a testament to Bolivia's complex history. It is crucial to value and respect the

culture of these communities and their close relationship with the natural environment.

It is essential to preserve the natural and cultural beauty of El Chapare for future generations and ensure that this region remains a home for countless species and communities.



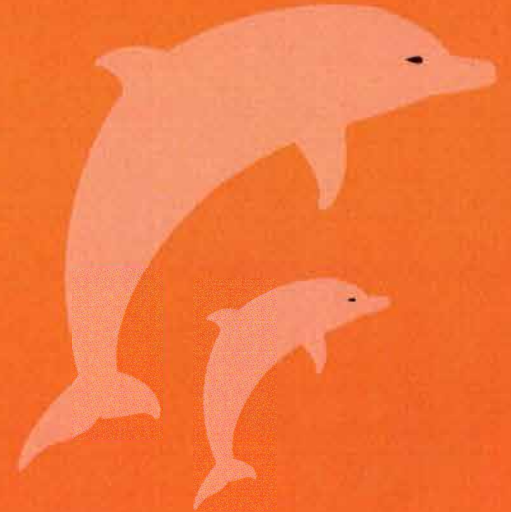
¿Qué es El Chapare?

El Chapare es un hábitat tropical ubicado en el departamento de Cochabamba, Bolivia. Esta región se caracteriza por su clima cálido y húmedo, con una gran cantidad de lluvias durante todo el año. Contiene una gran variedad de especies, como delfines rosados, jaguares, tucanes, monos, ranas, y muchas más. Es una verdadera joya en términos de ecología y un tesoro nacional que debe ser protegido a toda costa.

El Chapare es también un lugar de gran importancia cultural e histórica. La región ha sido habitada por comunidades indígenas desde hace siglos, y su rica tradición cultural es un testimonio de la compleja historia de Bolivia. Es fundamental valorar y respetar la cultura de estas

comunidades y su relación estrecha con el entorno natural.

Es fundamental preservar la belleza natural y cultural de El Chapare para las generaciones futuras y garantizar que esta región siga siendo el hogar de multitud de especies y comunidades.



Coca and Cocaine

Cocaine and coca are not the same thing. Cocaine is made from the plant known as coca. But the plant itself is not a drug. In Bolivia, it is used for medicinal, cultural and religious purposes. The coca leaf is an important cultural symbol for the indigenous communities, and it has been cultivated in Bolivia for centuries.

Therefore, despite the efforts of the United States, coca production is still legal in Bolivia. Though “regulated” by the government, we know most of the coca production is illegal since according to the United Nations Office on Drugs and Crime, “94% of Chapare’s coca does not go through the legal market.”

El Chapare is one of Bolivia’s biggest natural habitats and it is currently being destroyed by illegal coca production. The illegal cultivation of coca in El Chapare has caused deforestation, water pollution, soil degradation, wildlife habitat loss, and illegal roads and infrastructure. Not only that but many farmers feel as if the only way to sustain their families is through coca production.

Coca y Cocaína

La cocaína y la coca no son lo mismo. La cocaína se fabrica a partir de la planta conocida como coca, pero la planta en sí no es una droga. En Bolivia, se utiliza para fines medicinales, culturales y religiosos. La hoja de coca es un importante símbolo cultural para las comunidades indígenas y ha sido cultivada en Bolivia durante siglos.

Por lo tanto, a pesar de los esfuerzos de los Estados Unidos, la producción de coca sigue siendo legal en Bolivia. Aunque está “regulada” por el gobierno, sabemos que la mayoría de la producción de coca es ilegal, ya que según la Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito, “el 94% de la coca del Chapare no pasa por el mercado legal”.

El Chapare es uno de los mayores hábitats naturales de Bolivia y actualmente está siendo destruido por la producción ilegal de coca. El cultivo ilegal de coca en El Chapare ha causado deforestación, contaminación del agua, degradación del suelo, pérdida de hábitat de la fauna silvestre, y construcción ilegal de caminos e infraestructuras. No solo eso, sino que muchos agricultores sienten que la única forma de mantener a sus familias es a través de la producción de coca.



How does Sabor Bolivia combat illegal coca production?

Sabor Bolivia is a social enterprise that focuses on the possibilities of increasing sustainability by proposing an alternative crop that could substitute coca plantations in El Chapare. This alternative crop would be locoto.

Locoto is a type of chili pepper used in Bolivia and Andean cultures. It is the key ingredient for a spicy sauce known as llajua. It is one of Bolivia's most iconic flavors and it is currently not found in the United States.

The goal is to export locoto to a bigger market. The profit made by commercializing locoto to the United States would go back to:

- Ethically compensating farmers who partner with Sabor Bolivia
- Providing our farmers with resources so that they can sustainably produce locoto through agroforestry and organic farming (which can result to be more expensive)
- Reforestation and safeguarding the region's water resources
- Safeguarding endangered animal and plant species that habitat El Chapare



¿Cómo combate Sabor Bolivia la producción ilegal de coca?

Sabor Bolivia es una empresa social que se enfoca en las posibilidades de aumentar la sostenibilidad al proponer un cultivo alternativo que pueda sustituir las plantaciones de coca en El Chapare. Este cultivo alternativo sería el locoto.

El locoto es un tipo de ají utilizado en Bolivia y en las culturas andinas. Es el ingrediente clave para una salsa picante conocida como llajua. Es uno de los sabores más icónicos de Bolivia y que actualmente no se encuentra en los Estados Unidos.

El objetivo de Sabor Bolivia es exportar el locoto a un mercado mayor. Las ganancias obtenidas por la comercialización del locoto en los Estados Unidos se destinarán a:

- Compensar éticamente a los agricultores que colaboran con Sabor Bolivia
- Proporcionar a nuestros agricultores recursos para que puedan producir locoto de manera sostenible a través de la agroforestería y la agricultura orgánica (que puede resultar más costoso)
- Reforestación y salvaguarda de los recursos hídricos de la región
- Protección de especies animales y vegetales en peligro de extinción que habitan en El Chapare



Sabor Bolivia's soundtrack:

1. Llorando Se Fue - Los Kjarkas
2. Brujita - Lljataymant
3. Hoy me Iré - Dalmiro Cuellar, Jorge Rojas
4. La Saya - Tupay
5. La Bomba - Azul Azul
6. Para Que la Vida - Lljataymanta
7. Chiru Chiru | el Ferroviario - Lljataymanta
8. Soy Caporal - Tupay
9. Amazonas - Inka Marka
10. Morena Esperanza - Marciano Gonzales
11. Negrita - Los Kjarkas
12. Cha Cha Cha - Llaytaymanta
13. Saya a Cochabamba - Los Kjarkas
14. El Violín del Cuchi - Esther Marisol
15. Amor de Caporal - Chila Jatun



Bibliography

Lopez Meneses, Victor Hugo. "Could Locoto Be an Alternative Product to Substitute Coca Growing? A Case Study of Chapare-Cochabamba-Bolivia." Master's Thesis, Lund University, November 2002.

Sandoval, Maritza. "Impacto Ambiental y Sostenibilidad de la Producción de Coca y Cocaína en la Región del Chapare, Bolivia." Master's thesis, Universidad Mayor de San Simón, 2014.

UNODC. "Entrevista a Thierry Rostan." UNODC Bolivia, United Nations Office on Drugs and Crime, 14 June 2017.

