

BOLIVIA

en una taza

**Café de altura, identidad y
oportunidades para el mundo**
Edición especial en conmemoración del
Día Internacional del Café



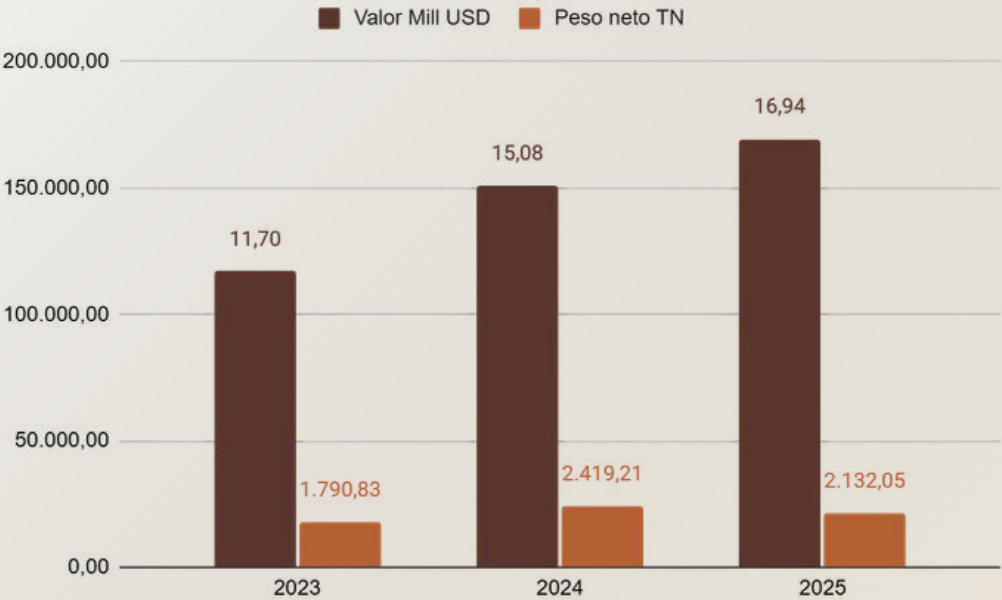
camex
CÁMARA DE EXPORTADORES, LOGÍSTICA
Y PROMOCIÓN DE INVERSIONES DE LA PAZ

SECCIÓN I.

**DATOS ESTADÍSTICOS
DE EXPORTACIÓN**

Balance de exportaciones de café boliviano

Gráfico 1. Evolución reciente de las exportaciones de café verde 2023 - 2025 | Valor en millones de USD y volumen en toneladas netas



Fuente: Herramienta de análisis estadístico de Comercio Exterior Boliviano - IMEXTRADE

Las exportaciones bolivianas de **café verde** mostraron una tendencia favorable entre 2023 y 2025, con un crecimiento sostenido en el valor exportado de **USD 11,70 millones a USD 16,94 millones**. Aunque el volumen alcanzó su punto más alto en 2024 y registró una leve disminución en 2025, el incremento del valor refleja una mejora en el desempeño comercial del producto, asociada a una mayor valorización de las exportaciones en los mercados internacionales.

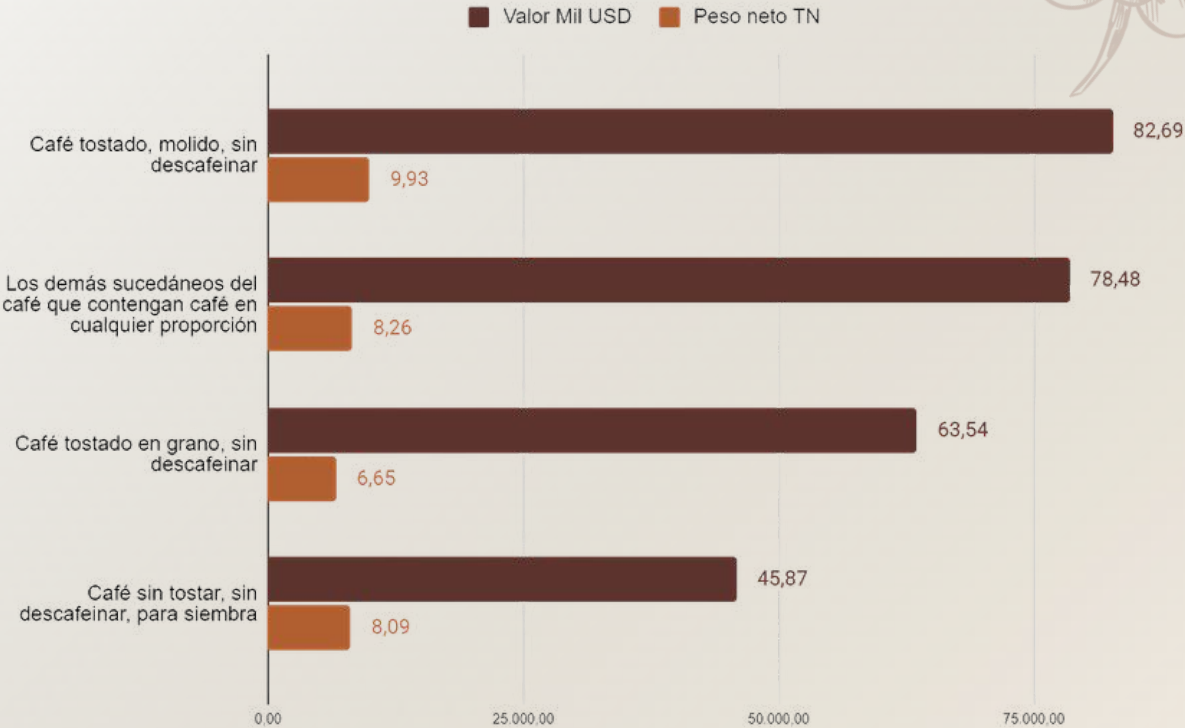
Desarrollado por la Cámara de Exportadores,
Logística y Promoción de Inversiones de La Paz.



SECCIÓN I. DATOS ESTADÍSTICOS DE EXPORTACIÓN



Gráfico 2. Exportaciones de los demás cafés
2023 – 2025 | Valor en miles de USD y volumen en toneladas netas



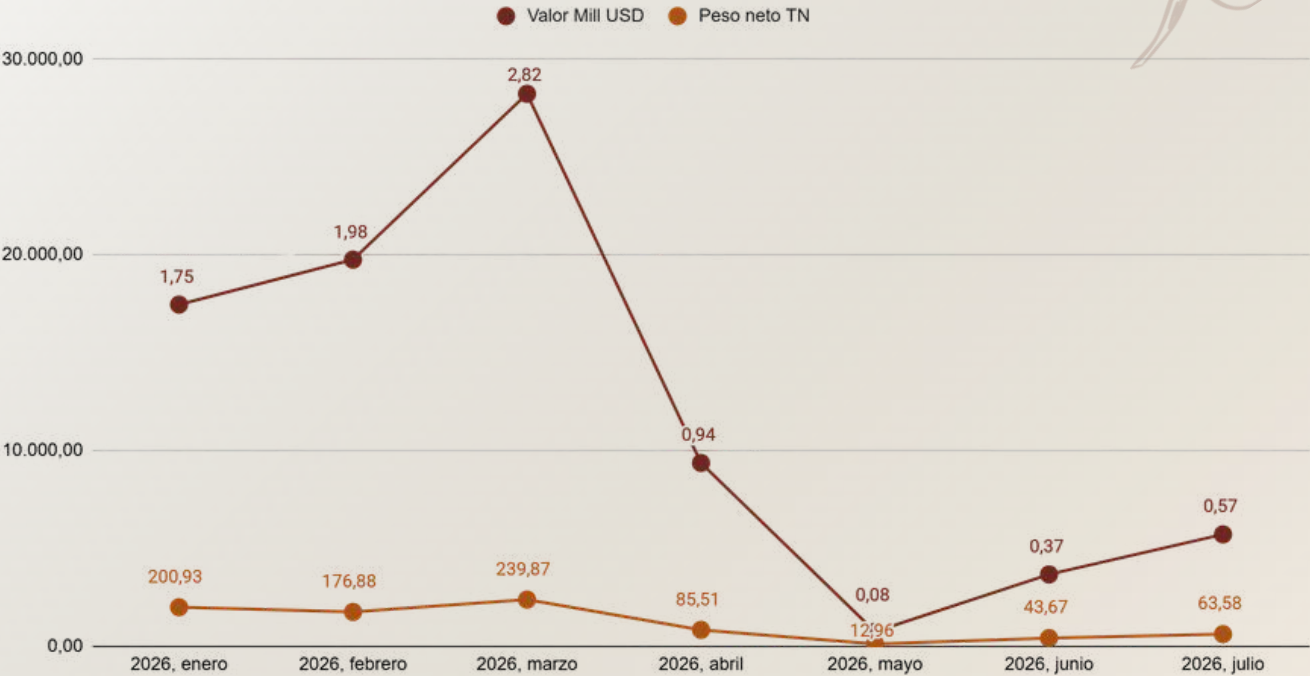
Fuente: Herramienta de análisis estadístico de Comercio Exterior Boliviano – IMEXTRADE

En el periodo 2023 – 2025, el **café tostado, molido, sin descafeinar**, fue el que generó el mayor valor económico con **USD 82,69 mil** y el volumen más alto con **9,93 toneladas netas**. Le siguieron **los demás sucedáneos del café** con **USD 78,48 mil y 8,26 toneladas**, y el **café tostado en grano, sin descafeinar** con **USD 63,54 mil y 6,65 toneladas**. En último lugar se ubicó el **café sin tostar, sin descafeinar, para siembra** con **USD 45,87 mil y 8,09 toneladas**, lo que evidencia que los productos con mayor procesamiento industrial alcanzaron una mayor valorización en el mercado externo.

SECCIÓN I. DATOS ESTADÍSTICOS DE EXPORTACIÓN



Gráfico 3. Comportamiento de las exportaciones de café verde
Enero – Julio 2026(p) | Valor en millones de USD y volumen en toneladas netas

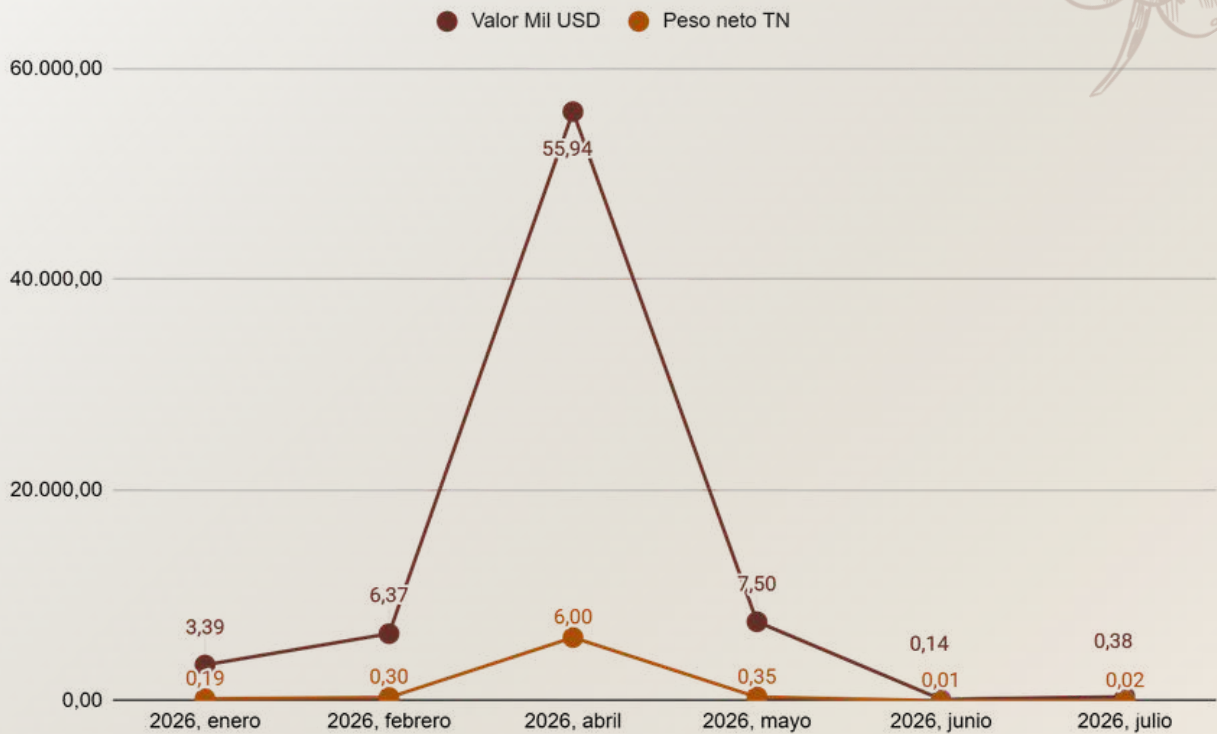


Fuente: Herramienta de análisis estadístico de Comercio Exterior Boliviano – IMEXTRADE

Durante el periodo enero – julio de 2026, las exportaciones de **café verde** presentaron un comportamiento fluctuante, alcanzando su mayor nivel en marzo con **USD 2,82 millones** y un volumen de **239,87 toneladas netas**. Posteriormente se observa una desaceleración significativa entre abril y mayo, seguida de una recuperación gradual en junio y julio, lo que evidencia una dinámica exportadora variable pero con señales de reactivación hacia el cierre del período analizado.

SECCIÓN I. DATOS ESTADÍSTICOS DE EXPORTACIÓN

Gráfico 4. Comportamiento de las exportaciones de los demás cafés
Enero – Julio 2026(p) | Valor en miles de USD y volumen en toneladas netas



Fuente: Herramienta de análisis estadístico de Comercio Exterior Boliviano – IMEXTRADE

Durante el periodo de enero a julio de 2026, los envíos al exterior de **los demás cafés** registraron un pico en abril, alcanzando **USD 55,94 mil** y un volumen de **6,00 toneladas netas**. En contraste, los meses restantes mantuvieron niveles reducidos, fluctuando entre los **USD 140,00** registrados en junio y los **USD 7,50 mil** de mayo. Esta evolución refleja que el flujo comercial se concentró de forma atípica en el mes de abril, para luego experimentar una drástica contracción durante el resto del periodo considerado.

SECCIÓN I. DATOS ESTADÍSTICOS DE EXPORTACIÓN



Tabla 1. Principales departamentos exportadores de café verde
Enero - Julio 2026(p) | Valor en millones de USD y volumen en toneladas netas

Departamento	Valor Exportado Mill USD	Peso Neto TN
La Paz	8,46	821,32
Santa Cruz	0,03	1,79
Cochabamba	0,01	0,28

Fuente: Herramienta de análisis estadístico de Comercio Exterior Boliviano - IMEXTRADE

Las exportaciones de **café verde** durante el periodo enero - julio de 2026 se concentraron casi exclusivamente en el departamento de La Paz, que generó más de **USD 8,4 millones** y exportó **821,32 toneladas netas**. En contraste, Santa Cruz y Cochabamba registraron participaciones reducidas tanto en valor como en volumen, evidenciando el papel predominante de La Paz en la producción y comercialización externa de este producto.

SECCIÓN I. DATOS ESTADÍSTICOS DE EXPORTACIÓN



Tabla 2. Principales departamentos exportadores de los demás cafés
Enero – Julio 2026(p) | Valor en miles de USD y volumen en toneladas netas

Departamento	Valor Exportado Mill USD	Peso Neto TN
La Paz	8,46	821,32
Santa Cruz	0,03	1,79
Cochabamba	0,01	0,28

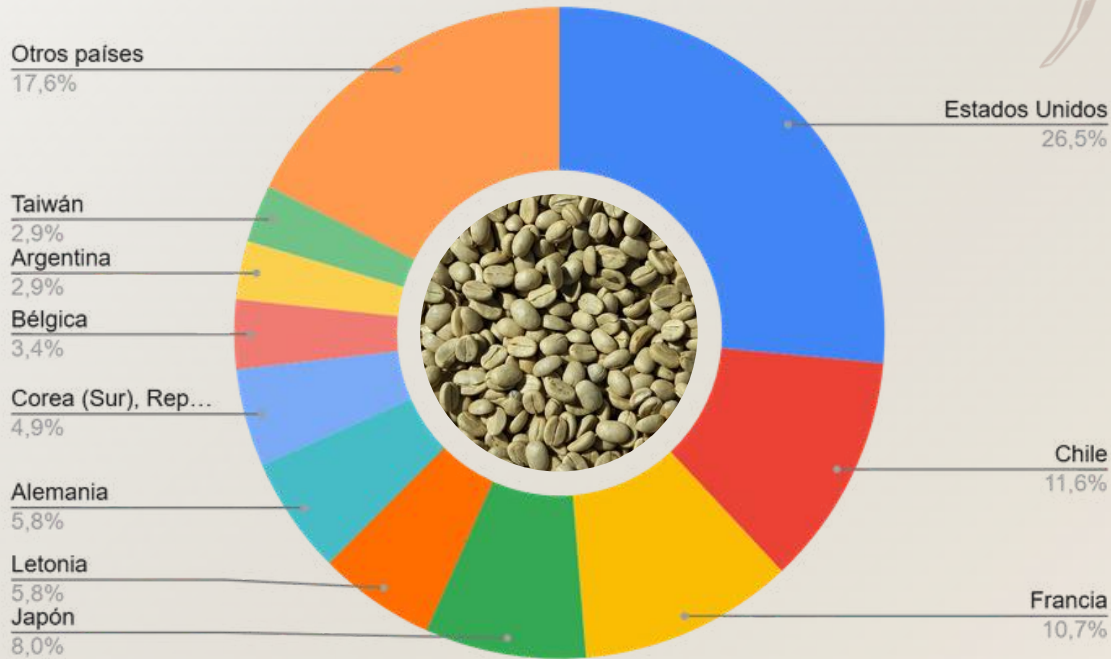
Fuente: Herramienta de análisis estadístico de Comercio Exterior Boliviano – IMEXTRADE

Entre enero y julio de 2026, La Paz lideró ampliamente las exportaciones de **los demás cafés** al generar **USD 52,04 mil** y registrar un volumen de **5,41 toneladas netas**. Por su parte, Cochabamba y Santa Cruz se ubicaron en segundo y tercer lugar con **USD 11,26 mil** (0,95 toneladas) y **USD 10,41 mil** (0,52 toneladas), respectivamente. Esta estructura refleja una marcada concentración de la oferta exportadora de este rubro en el departamento paceño, mientras que los demás orígenes aportan volúmenes de menor escala.



SECCIÓN I. DATOS ESTADÍSTICOS DE EXPORTACIÓN

Gráfico 5. Principales mercados de destino de café verde
Enero – Julio 2026(p) | Valor en millones de USD

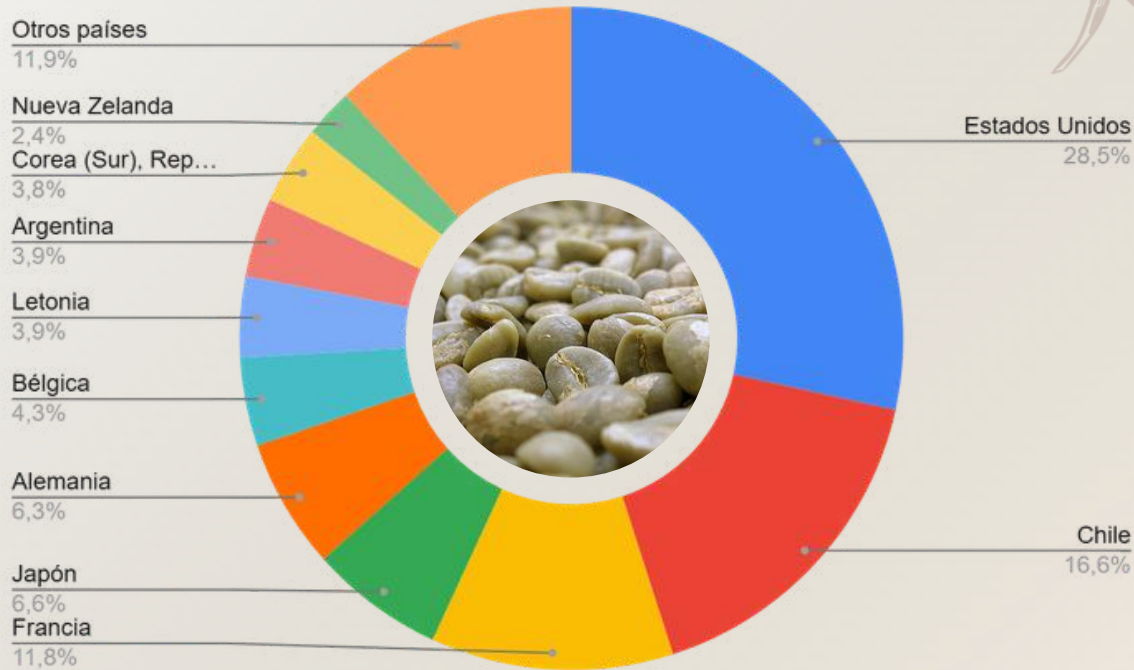


Fuente: Herramienta de análisis estadístico de Comercio Exterior Boliviano – IMEXTRADE

Los destinos de exportación del **café verde** se encuentran relativamente diversificados, aunque destacan algunos mercados con una participación más significativa. **Estados Unidos** lidera las compras con el **26,50%** del valor exportado, seguido por **Chile** con **11,60%** y **Francia** con **10,70%**, mientras que **otros países** en conjunto representan el **17,60%**, lo que evidencia una amplia presencia internacional y reduce la dependencia de un único mercado de destino.

SECCIÓN I. DATOS ESTADÍSTICOS DE EXPORTACIÓN

Gráfico 6. Principales mercados de destino de café verde
Enero – Julio 2026(p) | Volumen en toneladas netas

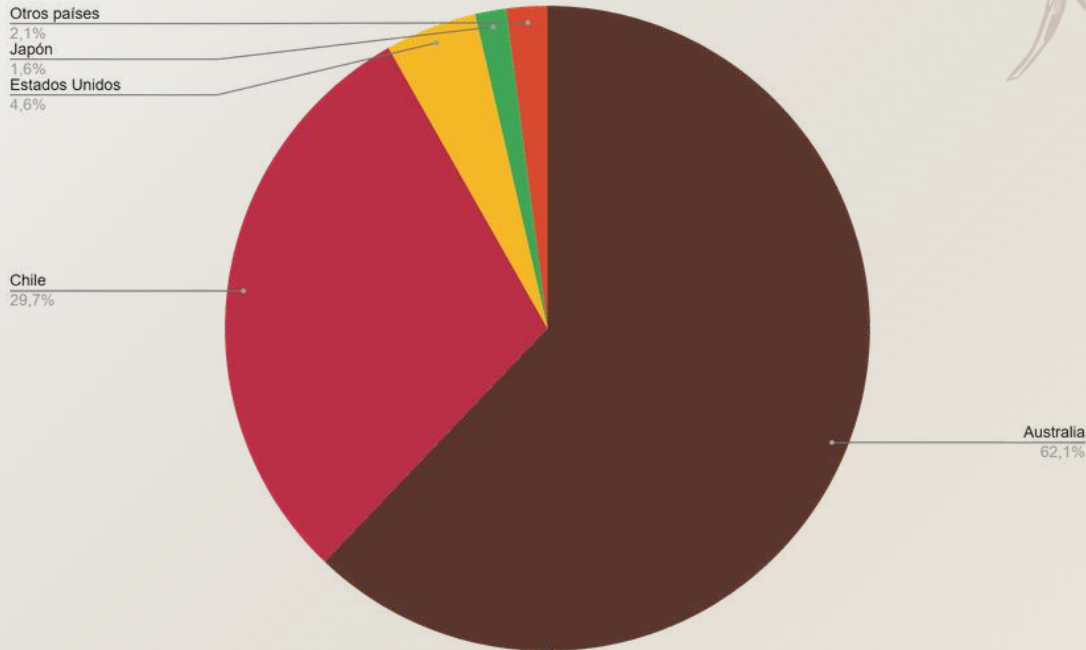


Fuente: Herramienta de análisis estadístico de Comercio Exterior Boliviano – IMEXTRADE

Las exportaciones de **café verde** en volumen se concentraron principalmente en **Estados Unidos**, que absorbió el **28,50%** de las toneladas exportadas, seguido por **Chile** con **16,60%** y **Francia** **11,80%**. La distribución de los envíos entre varios mercados evidencia una presencia internacional diversificada, lo que contribuye a reducir la dependencia de un solo destino y ampliar las oportunidades comerciales para el café boliviano.

SECCIÓN I. DATOS ESTADÍSTICOS DE EXPORTACIÓN

Gráfico 7. Principales mercados de destino de los demás cafés
Enero – Julio 2026(p) | Valor en dólares estadounidenses

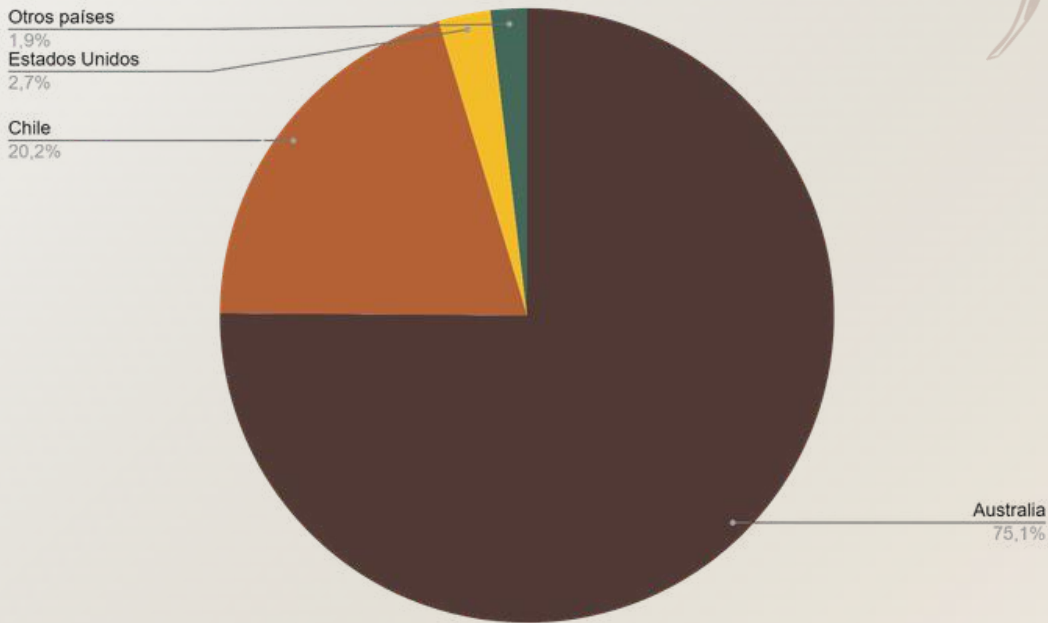


Fuente: Herramienta de análisis estadístico de Comercio Exterior Boliviano – IMEXTRADE

Respecto a la distribución geográfica, **Australia** se posicionó como el principal destino comercial al captar el **62,10%** del valor total exportado de los **demás cafés** entre enero y julio de 2026, seguido por **Chile** con una participación del **29,70%**. En menor proporción, la demanda se distribuyó entre **Estados Unidos** con el **4,60%** y un grupo de **otros países** que abarcó el **2,10%** restante. Esta configuración evidencia una alta concentración del mercado en Oceanía y Sudamérica, que en conjunto absorbieron más del 90% de las ventas en este segmento.

SECCIÓN I. DATOS ESTADÍSTICOS DE EXPORTACIÓN

Gráfico 8. Principales mercados de destino de los demás cafés
Enero - Julio 2026(p) | Volumen en toneladas netas



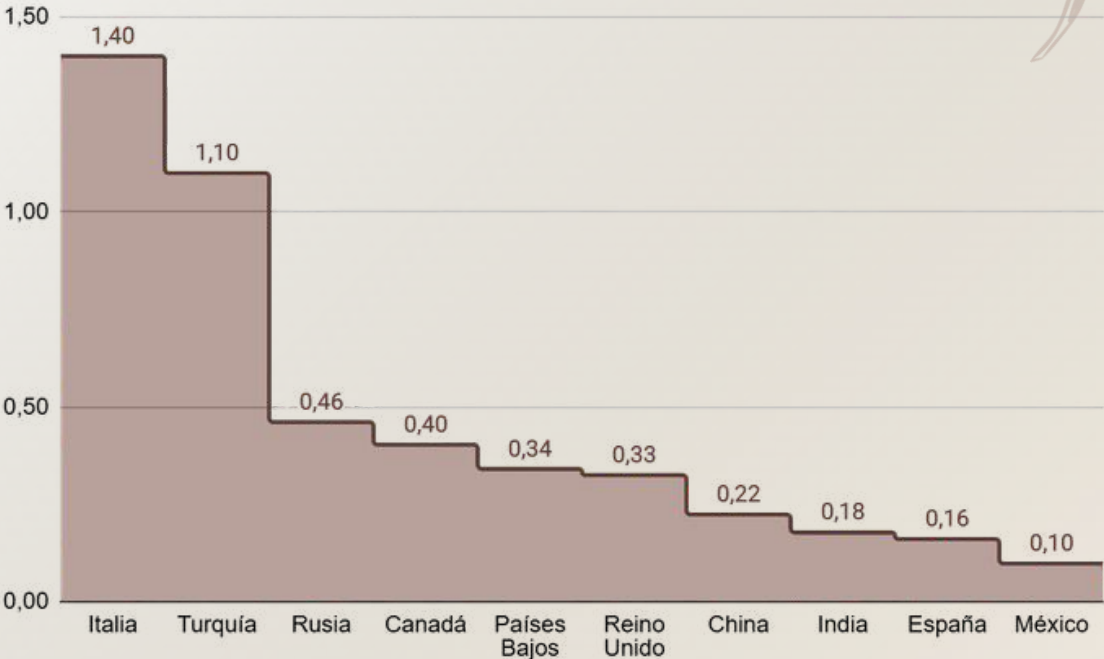
Fuente: Herramienta de análisis estadístico de Comercio Exterior Boliviano - IMEXTRADE

En cuanto al volumen exportado, **Australia** consolidó un dominio aún mayor al concentrar el **75,10%** de las toneladas netas enviadas de los demás cafés durante los primeros siete meses de 2026. **Chile** ocupó la segunda posición con una cuota del **20,20%**, mientras que las participaciones menores corresponden a **Estados Unidos y a otros países**. Esta estructura ratifica la hegemonía del mercado australiano en la recepción de este producto, alcanzando una presencia en volumen superior a su participación en valor.

SECCIÓN I. DATOS ESTADÍSTICOS DE EXPORTACIÓN



Gráfico 9. Mercados con potencial de crecimiento de café verde
2025 | Valor en millones de USD



Fuente: Herramienta de análisis estadístico de Comercio Exterior Boliviano - IMEXTRADE

El gráfico refleja que **Italia** encabeza los mercados con mayor potencial de exportación para el **café verde** con **USD 1,40 millones**, seguido por **Turquía** con **USD 1,10 millones**. A partir de **Rusia** con **USD 0,46 millones** y **Canadá** con **USD 0,40 millones**, la proyección muestra un descenso progresivo que se estabiliza hacia **Países Bajos** con **USD 0,34 millones** y **Reino Unido** con **USD 0,33 millones**, cerrando el grupo destinos con menores montos estimados como **China, India, España y México**, con valores de entre **USD 0,22 millones** y **USD 0,10 millones**.



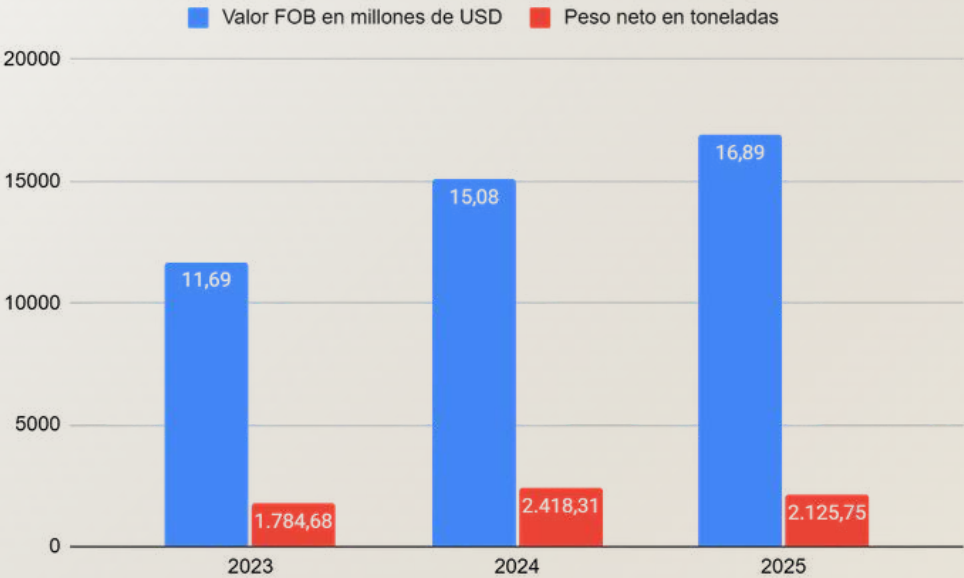
SECCIÓN II.

PANORAMA REGIONAL Y PRODUCCIÓN EN LA PAZ

La Paz como epicentro cafetalero

Gráfico 10. Evolución reciente de las exportaciones de café verde del departamento de La Paz

2023 - 2025 | Valor en millones de USD y volumen en toneladas netas



Fuente: Herramienta de análisis estadístico de Comercio Exterior Boliviano - IMEXTRADE

Las exportaciones paceñas de **café verde** registraron un crecimiento sostenido en valor entre 2023 y 2025, pasando de **USD 11,69 millones** a **USD 16,89 millones**. Aunque el volumen exportado disminuyó de **2.418 toneladas** en 2024 a **2.126 toneladas** en 2025, el incremento del valor evidencia una mejora en los precios de exportación, permitiendo alcanzar el mayor monto exportado del periodo.



SECCIÓN II. PANORAMA REGIONAL Y PRODUCCIÓN EN LA PAZ

Gráfico 11. Exportaciones de los demás cafés del departamento de La Paz

2023 - 2025 | Valor en miles de USD y volumen en toneladas netas



Fuente: Herramienta de análisis estadístico de Comercio Exterior Boliviano - IMEXTRADE

Entre 2023 y 2025, La Paz exportó **USD 141,50 millones** correspondientes a estas categorías, por un volumen de **16.382,76 toneladas**. Los **sucedáneos que contienen café** y el **café sin tostar para siembra** concentraron conjuntamente cerca de dos tercios del valor exportado, seguidos por el café tostado en grano y el café tostado molido. Esta composición refleja una oferta que comprende tanto **café para consumo como productos destinados a la producción y transformación**.



SECCIÓN II. PANORAMA REGIONAL Y PRODUCCIÓN EN LA PAZ

Gráfico 12. Comportamiento de las exportaciones de café verde del departamento de La Paz

Enero – Julio 2026(p) | Valor en millones de USD y volumen en toneladas netas



Fuente: Herramienta de análisis estadístico de Comercio Exterior Boliviano – IMEXTRADE

Las exportaciones paceñas de **café verde** alcanzaron su mayor nivel entre **enero y marzo** de 2026, con un pico de **USD 2,82 millones** en marzo. A partir de abril se observó una fuerte reducción de los montos y volúmenes exportados, aunque junio y julio mostraron una leve recuperación.

SECCIÓN II. PANORAMA REGIONAL Y PRODUCCIÓN EN LA PAZ

Gráfico 13. Comportamiento de las exportaciones de los demás cafés del departamento de La Paz

Enero – Julio 2026(p) | Valor en millones de USD y volumen en toneladas netas



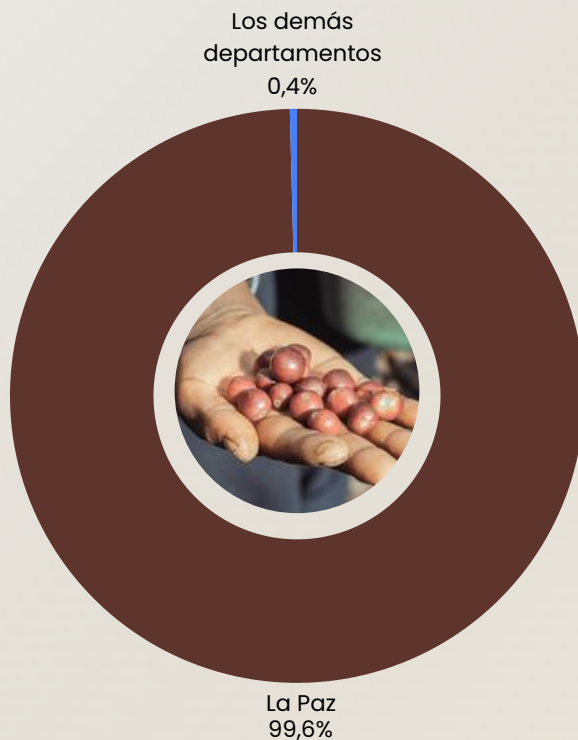
Fuente: Herramienta de análisis estadístico de Comercio Exterior Boliviano – IMEXTRADE

Durante el primer semestre de 2026, las exportaciones de los demás cafés del departamento de La Paz registraron un valor acumulado de **USD 52,05 mil** y un volumen de **5,41 toneladas**. El mayor movimiento se concentró en **abril**, mes que representó la mayor parte del valor y volumen exportado durante el periodo, mientras que febrero y mayo registraron operaciones de menor magnitud. La dinámica observada evidencia una **concentración de las operaciones en determinados meses**, más que un flujo exportador continuo durante el semestre.

SECCIÓN II. PANORAMA REGIONAL Y PRODUCCIÓN EN LA PAZ

Gráfico 14. Participación del departamento de La Paz en las exportaciones nacionales de café

2023 - 2025 | Participación porcentual según valor



Fuente: Herramienta de análisis estadístico de Comercio Exterior Boliviano - IMEXTRADE

El departamento de La Paz concentra el 99,61% del valor total de las exportaciones de café registradas a nivel departamental durante 2023-2025, mientras que los demás departamentos representan en conjunto el 0,39%. Esta distribución evidencia una marcada concentración de la actividad exportadora de café en el departamento de La Paz.

SECCIÓN II. PANORAMA REGIONAL Y PRODUCCIÓN EN LA PAZ



Tabla 3. Principales mercados de destino de café verde del departamento de La Paz
Enero – Julio 2026(p) | Valor en millones de USD y volumen en toneladas netas

País	Valor exportado (millones de USD)	Volumen exportado (ton)	Participación del valor (%)	Participación del volumen (%)
Estados Unidos	2,24	234,34	26,50%	28,53%
Chile	0,98	136,79	11,61%	16,65%
Francia	0,91	97,37	10,72%	11,86%
Japón	0,67	53,43	7,91%	6,51%
Letonia	0,5	32,46	5,87%	3,95%
Alemania	0,49	52,26	5,85%	6,36%
Corea Sur	0,41	31,63	4,88%	3,85%
Bélgica	0,29	35,62	3,46%	4,34%
Argentina	0,25	31,86	2,91%	3,88%
Taiwán	0,24	10,96	2,88%	1,33%
Los demás países	1,47	104,61	17,41%	12,74%

Estados Unidos constituye el principal destino del café verde exportado desde La Paz, con una participación del **26,50%** en valor y **28,53%** en volumen. Le siguen **Chile y Francia**, que concentran el **11,61% y 10,72%** del valor exportado, respectivamente. Entre los mercados asiáticos destacan **Japón y Corea del Sur**, mientras que los demás países reúnen el **17,41%** del valor y el **12,74%** del volumen. La comparación entre ambas participaciones evidencia diferencias en la composición de los mercados según el valor y el volumen exportado.

Fuente: Herramienta de análisis estadístico de Comercio Exterior Boliviano - IMEXTRADE



SECCIÓN II. PANORAMA REGIONAL Y PRODUCCIÓN EN LA PAZ

Tabla 4. Principales mercados de destino de los demás cafés del departamento de La Paz
Enero – Julio 2026(p) | Valor en millones de USD y volumen en toneladas netas

País	Valor exportado (miles de USD)	Volumen exportado (ton)	Participación del valor (%)	Participación del volumen (%)
Australia	45,8	5,16	88,00%	95,41%
Chile	4,1	0,15	7,88%	2,75%
Japón	1,01	0,03	1,94%	0,55%
Reino Unido	1	0,05	1,92%	0,92%
Canadá	0,14	0,02	0,26%	0,37%

Fuente: Herramienta de análisis estadístico de Comercio Exterior Boliviano – IMEXTRADE

Australia constituye el principal mercado de destino de los demás cafés exportados desde La Paz, concentrando el **88,00%** del valor y el **95,41%** del volumen exportado. Le sigue **Chile**, con una participación de **7,88%** en valor y **2,75%** en volumen, mientras que **Japón, Reino Unido y Canadá** presentan participaciones menores. La diferencia entre valor y volumen evidencia una marcada concentración de esta categoría en el mercado australiano.

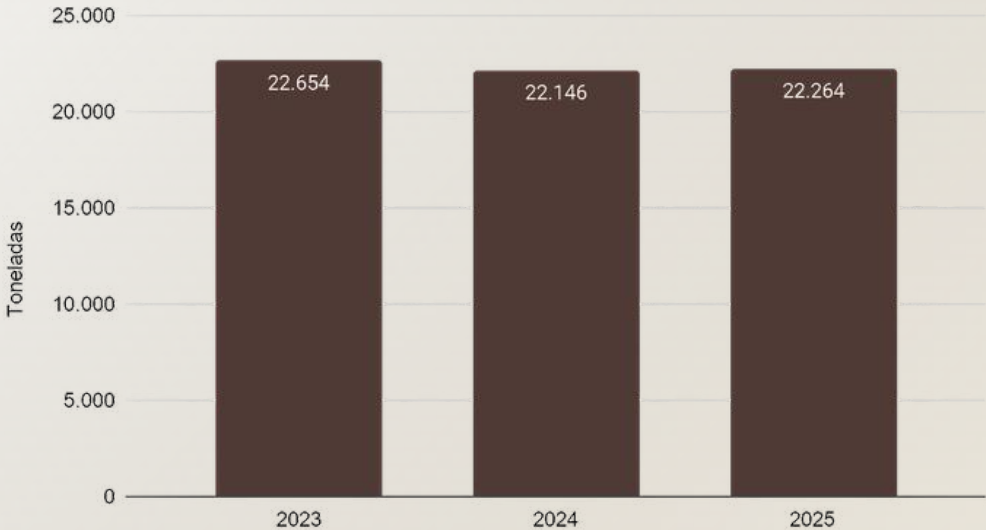
Desarrollado por la Cámara de Exportadores,
Logística y Promoción de Inversiones de La Paz.



Zonas productoras emblemáticas

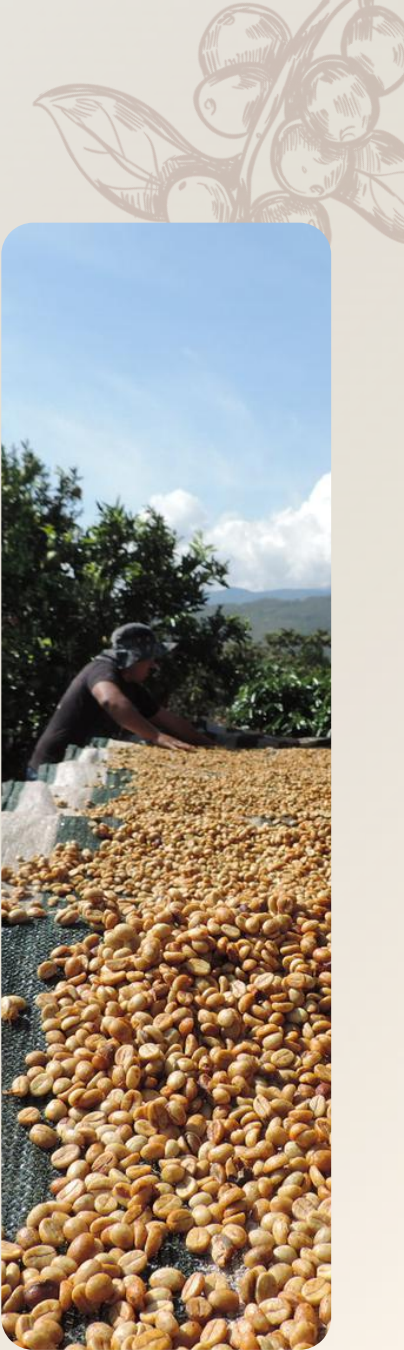
Gráfico 15. Evolución De la producción de café del departamento de La Paz

2023 – 2025 | Volumen en toneladas netas



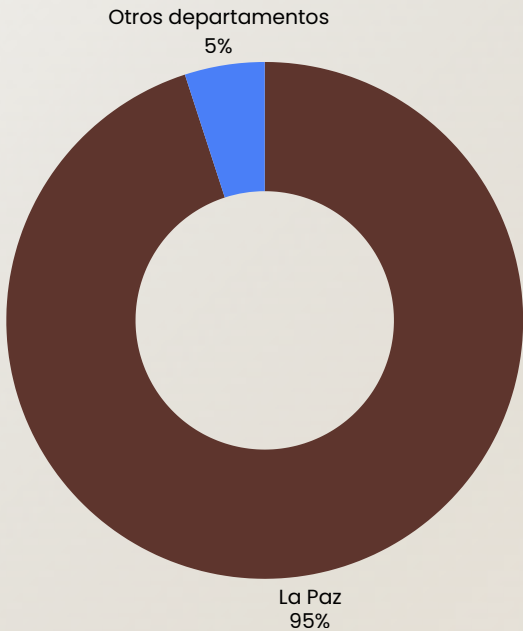
Fuente: Instituto Nacional de Estadística – INE

La producción de café en el departamento de La Paz mostró un comportamiento relativamente estable durante el periodo 2023–2025. En 2024 se registró una disminución de **2,24%** respecto a 2023, pasando de **22.654 toneladas** a **22.146 toneladas**, mientras que en 2025 la producción se recuperó ligeramente hasta **22.264 toneladas**, con un crecimiento de 0,53% frente al año anterior. En conjunto, los niveles de producción se mantuvieron cercanos a las 22 mil toneladas durante los tres años analizados.



SECCIÓN II. PANORAMA REGIONAL Y PRODUCCIÓN EN LA PAZ

Gráfico 16. Participación del departamento de La Paz en la producción de café a nivel nacional
2023 - 2025 | Participación porcentual según volumen



Fuente: Instituto Nacional de Estadística - INE

La producción de café en Bolivia presenta una **marcada concentración en el departamento de La Paz**, que representa aproximadamente el **95% de la producción nacional**, mientras que los demás departamentos aportan el **5% restante**. Esta distribución posiciona a La Paz como la **principal zona productora de café del país**, destacando su relevancia dentro de la actividad cafetalera nacional.





Zonas productoras emblemáticas

Factor	Características de la zonas cafetaleras de La Paz	Influencia en el café
Altitud	Zonas cafetaleras ubicadas aproximadamente entre 1.000 y 1.800 m s. n. m., con una franja destacada entre 1.200 y 1.800 m.	Favorece una maduración más lenta del fruto, asociada al desarrollo de atributos sensoriales diferenciados.
Clima	Temperatura promedio cercana a 21 °C, con condiciones de humedad y precipitación características de los Yungas.	Contribuye al desarrollo y maduración del fruto, favoreciendo características como aroma, acidez y cuerpo.
Características geográficas	Predominan zonas de Yungas y áreas de transición hacia la Amazonía, con relieve montañoso y diversidad de condiciones ambientales.	Genera diferentes condiciones de cultivo que contribuyen a la diversidad del café producido en el departamento.



SECCIÓN III.

VARIEDADES Y CAFÉ DE ALTURA



Principales variedades cultivadas

Imagen	Variedad	Tipo	Descripción	Características
	Criolla / Typica	Tradicional	Variedad tradicional de la caficultura boliviana, con presencia destacada en zonas de altura.	Dulzor equilibrado, notas florales y frutales, acidez media a brillante y cuerpo suave a medio.
	Bourbon	Tradicional	Variedad de Coffea arábica reconocida por su potencial de calidad de taza.	Dulzor acentuado, notas frutales (cítricos, frutos rojos, caramelo o uva en procesos anaeróbicos/naturales) y cuerpo equilibrado
	Caturra	Tradicional / adaptada	Mutación natural de Bourbon, cultivada en diferentes zonas cafetaleras del país.	Dulzor medio a alto, notas cítricas y frutales, acidez marcada y cuerpo medio.
	Catuái Rojo	Adaptada	Cultivar ampliamente trabajado en programas de producción de semilla en Caranavi.	Dulzor acentuado, notas frutales y cítricas, acidez equilibrada y cuerpo medio.
	Catuái Amarillo	Adaptada	Cultivar de Coffea arábica utilizado en sistemas de producción y evaluación agronómica.	Dulzor medio a alto, notas cítricas y frutales, acidez brillante y cuerpo equilibrado.



Principales variedades cultivadas

Imagen	Variedad	Tipo	Descripción	Características
	Geisha	Especialidad	Variedad reconocida internacionalmente por su elevado potencial sensorial y por producir perfiles diferenciados bajo condiciones adecuadas de cultivo y procesamiento.	Aromas florales intensos, notas de jazmín, cítricos y frutas tropicales, acidez brillante y cuerpo ligero.
	Java	Especialidad	Variedad de Coffea arábica presente en material de semilla fiscalizado en Caranavi y asociada a cafés de perfiles diferenciados.	Aromaticidad intensa, notas florales y frutales, acidez brillante y cuerpo medio, con buena complejidad.
	Pacamara	Especialidad	Variedad de grano grande, resultado del cruce de Pacas y Maragogipe, reconocida por su potencial para desarrollar perfiles complejos.	Dulzor marcado, notas frutales y florales, cítricos y chocolate, acidez equilibrada y cuerpo amplio.
	Castillo	Adaptada / especialidad	Variedad desarrollada para combinar productividad y resistencia a enfermedades, actualmente documentada en material de semilla en Caranavi.	Dulzor medio, notas de caramelo y frutos secos, acidez moderada y cuerpo medio a equilibrado.



Café de Especialidad y calidad

¿Qué es el café de especialidad?

El café de especialidad se caracteriza por un conjunto de atributos que permiten diferenciar su calidad y valor, considerando aspectos físicos, sensoriales, afectivos y relacionados con su origen y producción. Para evaluar estas dimensiones de manera estandarizada, la Specialty Coffee Association (SCA) desarrolló el Coffee Value Assessment (CVA), un sistema que reemplaza al antiguo protocolo de catación SCAA de 100 puntos y se organiza en cuatro formularios complementarios. El formulario Físico examina el estado del grano verde (color, humedad, tamaño y defectos); el Descriptivo registra de forma cualitativa el perfil sensorial del café (aroma, sabor, acidez, dulzor, sensación en boca); el Afectivo traduce la percepción de calidad del catador en puntajes numéricos para cada atributo, cuya suma determina si el café alcanza el umbral de especialidad; y el Extrínseco documenta información de trazabilidad, origen, procesamiento y certificaciones. De esta manera, el CVA permite valorar el café más allá de una puntuación única y reconocer la diversidad de atributos ,físicos, sensoriales, afectivos y contextuales, que contribuyen a su calidad y valor en el mercado.



SECCIÓN III. VARIEDADES Y CAFÉ DE ALTURA

Evaluación de calidad y puntuación CVA.



Formulario	¿Qué evalúa?	Escala/Rango	Elementos Principales
Física	Estado del grano verde (muestra de 350 g)	Defectos por categoría (1:1, 3:1, 5:1, 10:1 según tipo)	Color, humedad, tamaño de grano (mallas #10–#23), defectos Categoría 1 (grano negro, agrio, cereza seca, hongos, materia extraña, insecto grave) y Categoría 2 (parciales: pergamino, flotador, inmaduro, partido, insecto leve)
Descriptiva	Perfil sensorial cualitativo	Intensidad de 0 a 15 (baja – media – alta)	Fragancia, aroma, sabor, sabor residual, acidez, dulzor, sensación en boca; notas (floral, afrutado, cítricos, tostado, nueces/cacao, especias) y gustos predominantes (salado, ácido, dulce, amargo, umami)
Afectiva	Puntaje de calidad (percepción del catador)	Escala de 1 a 9 (extremadamente baja – extremadamente alta) por atributo	Fragancia/aroma, sabor, sabor residual, acidez, dulzor, sensación en boca, impresión global; registro de tazas no uniformes/defectuosas y defectos (moho, fenólico, papa)
Extrínseca	Origen, comercio y trazabilidad	No numérica (información documental)	País, región, finca/cooperativa, productor, variedad, cosecha, procesamiento (lavado/natural), certificaciones (orgánico, Comercio Justo, Rainforest Alliance)

SECCIÓN III. VARIEDADES Y CAFÉ DE ALTURA

Para facilitar la lectura del cuadro anterior, es útil precisar el significado de algunos términos técnicos propios de la metodología SCA:

- **Categoría 1 y Categoría 2 (defectos físicos):** la Categoría 1 agrupa los defectos más graves del grano (como grano negro, grano agrio, cereza seca, daño por hongos o materia extraña), mientras que la Categoría 2 incluye defectos de menor severidad (como grano partido, pergamino o inmadurez). Cada defecto tiene un "peso" distinto en el conteo final.
- **Relación de conversión (1:1, 3:1, 5:1, 10:1):** indica cuántos granos con un defecto leve equivalen a un "defecto completo". Por ejemplo, en una relación 5:1 se necesitan cinco granos con ese defecto para contar como un solo defecto completo; en cambio, en una relación 1:1, cada grano defectuoso cuenta como un defecto íntegro. Esto permite ponderar defectos de distinta gravedad dentro de un mismo puntaje.
- **Mallas o tamaño de grano (#10 a #23):** son cribas numeradas que clasifican el grano según su diámetro; a mayor número de malla, mayor tamaño de grano. Un tamaño uniforme suele asociarse a una mejor calidad y a un tueste más parejo.
- **Escala de intensidad (0–15) en la evaluación descriptiva:** no mide calidad, sino qué tan perceptible es un atributo (por ejemplo, qué tan intensa es la acidez o el dulzor), sin indicar si eso es positivo o negativo.
- **Escala de 1 a 9 en la evaluación afectiva:** aquí sí se mide calidad percibida; valores cercanos a 9 reflejan una experiencia sensorial "extremadamente alta" (muy positiva), mientras que valores cercanos a 1 indican una percepción "extremadamente baja" (poco favorable) para ese atributo.





Cafés de alta puntuación y competencias de calidad

El café producido en el departamento de La Paz se distingue por su diversidad varietal y por alcanzar estándares de calidad reconocidos en evaluaciones internacionales. Bajo protocolos de la Specialty Coffee Association y el sistema Coffee Value Assessment (CVA), los lotes paceños han alcanzado puntuaciones destacadas, consolidando su reputación en competencias de calidad y cataciones profesionales.

Variedad	Tipo	Perfil sensorial	Puntuaciones destacadas (SCA/CVA)
Geisha	Especialidad	Jazmín, cítricos, frutas tropicales, acidez brillante, cuerpo ligero	> 90 puntos en competencias internacionales
Java	Especialidad	Aromaticidad intensa, notas florales y frutales, cuerpo medio	87–89 puntos en cataciones
Pacamara	Especialidad	Dulzor marcado, cítricos, chocolate, cuerpo amplio	86–88 puntos
Bourbon	Tradicional	Dulzor acentuado, notas frutales y cuerpo equilibrado	84–86 puntos
Criolla / Typica	Tradicional	Notas florales, acidez media, cuerpo suave	82–84 puntos

Cafés de alta puntuación y competencias de calidad



El Torneo Nacional Taza de Calidad Café Presidencial (conocido popularmente en el país como la versión boliviana de la Taza de Excelencia) se ha consolidado como una plataforma estratégica para el posicionamiento del café boliviano, al ofrecer un espacio de evaluación rigurosa y visibilidad internacional. A través de este certamen, los lotes que alcanzan estándares superiores de calidad son reconocidos por jueces especializados y posteriormente subastados en mercados globales, lo que permite a los productores acceder a precios diferenciados y establecer vínculos comerciales directos.

Aspecto	Descripción	Impacto en el café paceño
Visibilidad internacional	Subastas globales que conectan productores con compradores especializados	Cafés paceños logran precios premium y acceso a nichos de mercado
Validación de calidad	Evaluación rigurosa con protocolos SCA y jueces internacionales	Reconocimiento oficial de lotes que superan los 86 puntos
Posicionamiento de origen	Promoción del café boliviano como producto diferenciado	La Paz se consolida como epicentro de cafés de especialidad
Oportunidades comerciales	Relación directa entre productores y compradores	Generación de contratos de largo plazo y alianzas estratégicas
Reputación del productor	Reconocimiento individual y colectivo de fincas y cooperativas	Incentivo a la mejora continua y diferenciación por calidad



SECCIÓN IV.

RUTA URBANA Y CONSUMO LOCAL: LAS CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD DE LA PAZ

SECCIÓN IV. RUTA URBANA Y CONSUMO LOCAL: LAS CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD DE LA PAZ



Typica
Café

Ubicación	Trazabilidad	Tueste	Experiencia
🚩 Edificio Tres Cruces, Batallón Colorados 40, La Paz 🚩 Avenida Saavedra, edificio bella flor, La Paz 🚩 Av. 6 de Agosto 2584, La Paz 🚩 Avenida Ormachea Esquina, C. 8 5390, La Paz	Alianzas directas con pequeños caficultores asociados en Caranavi y los Yungas.	Tueste propio estandarizado; barra de espresso y métodos manuales de precisión V60/Chemex.	Disfrutar de una taza consistente y de gran cuerpo en cualquiera de sus sucursales céntricas.

SECCIÓN IV. RUTA URBANA Y CONSUMO LOCAL: LAS CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD DE LA PAZ



Hb Bronze
Coffeebar

Ubicación	Trazabilidad	Tueste	Experiencia
 Plaza Tomás Frías 1570, La Paz	Selección de micro-lotes de altura >1,600 m.s.n.m. provenientes de productores independientes de La Paz.	Tueste versátil diseñado para potenciar notas en espresso y coctelería de autor.	Una experiencia de vanguardia que fusiona la coctelería moderna con el café de origen.

SECCIÓN IV. RUTA URBANA Y CONSUMO LOCAL: LAS CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD DE LA PAZ



Roaster Specialty Coffees



Café del Mundo

Cafetería	Ubicación	Trazabilidad	Tueste	Experiencia
Roaster Specialty Coffees	 Gabriel René Moreno, La Paz  FVRG 74 M, Av. Arce, La Paz	Trabajo desde su propia finca – Finca Kantutani y redes de apoyo a más de 150 familias productoras	Pioneros en tueste técnico avanzado, curvas de desarrollo y control estricto de molienda.	Catas dirigidas y entender el perfil técnico y aromático exacto del grano andino.
Café del Mundo	 Sagarnaga 324, La Paz	Rotación de cafés de origen único seleccionados para visibilizar la diversidad regional boliviana.	Tueste artesanal adaptado para resaltar acidez brillante y dulzor natural en barra.	Viajeros y locales que buscan un punto de encuentro intercultural con identidad cafetera.

SECCIÓN IV. RUTA URBANA Y CONSUMO LOCAL: LAS CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD DE LA PAZ



Sin Fronteras Café



The Writer's Coffee

Cafetería	Ubicación	Trazabilidad	Tueste	Experiencia
Sin Fronteras Café	🚩 Av. 6 de Agosto N° 2327, La Paz	Compra directa a productores locales bajo criterios de comercio justo y sostenibilidad.	Tueste fresco en lotes pequeños que preservan la pureza organoléptica de la semilla.	Un café honesto, de trato cercano, en un ambiente que respira arte y comunidad.
The Writer's Coffee	🚩 Interior Librería, C. Comercio 1270, La Paz	Café de altura de origen boliviano seleccionado bajo rigurosos estándares.	Manejo técnico por baristas formados bajo normas de la Academia del Espresso Italiano.	Disfrutar de un buen libro acompañado de una taza impecable.

SECCIÓN IV. RUTA URBANA Y CONSUMO LOCAL: LAS CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD DE LA PAZ



Mugen Coffee Project

Retrato Café

Cafetería	Ubicación	Trazabilidad	Tueste	Experiencia
Mugen Coffee Project	🚩 Av. 20 de Octubre 2475, La Paz	Selección rigurosa de granos de especialidad y micro-lotes nacionales.	Extracción de precisión y bebidas de autor experimentales.	Explorar tendencias contemporáneas y barismo de alta escuela.
Retrato Café	🚩 Ecuador, La Paz	Grano boliviano de Caranavi seleccionado y tostado por ROC.	Métodos limpios y control de curvas de extracción en barra.	Un ambiente cálido y relajado para saborear el origen andino.

SECCIÓN IV. RUTA URBANA Y CONSUMO LOCAL: LAS CAFETERÍAS DE ESPECIALIDAD DE LA PAZ



Café con Pan



Experiment Coffee

Cafetería	Ubicación	Trazabilidad	Tueste	Experiencia
Café con Pan	 Murillo 826, La Paz	Compra directa de grano nacional con trazabilidad verificable.	Tueste propio en casa y capacitaciones constantes en barismo.	Disfrutar de un patio colonial único y repostería artesanal.
Experiment Coffee	 Av. 6 de Agosto esquina, La Paz	Selección estricta de café de especialidad de origen boliviano.	Extracción especializada y bebidas sensoriales de autor.	Un espacio de desconexión con una estética única estilo asiático.

SECCIÓN V.

**CAFÉ BOLIVIANO:
IDENTIDAD, SOSTENIBILIDAD Y
OPORTUNIDADES**

Producción Sostenible

El posicionamiento del grano boliviano en los mercados internacionales no depende de volúmenes masivos, sino de una propuesta de valor única basada en la excelencia de origen. El sector cafetalero nacional demuestra su competitividad a través de un modelo consolidado que combina la riqueza de los suelos de altura con un estricto cumplimiento normativo y ambiental. Esto se traduce en un valor de exportación reciente valorado en 8,57 millones de dólares en el primer semestre de la presente gestión, llegando de forma directa a 28 destinos internacionales en Norteamérica (Estados Unidos, Canadá), Europa (Francia, Alemania, Bélgica, Letonia, Otros), América (Chile, Argentina, Otros) y Asia (Japón, Corea del Sur, Taiwán, otros).



SECCIÓN V. CAFÉ BOLIVIANO: IDENTIDAD, SOSTENIBILIDAD Y OPORTUNIDADES



Pilar Estratégico	Desarrollo	Impacto Comercial
Producción Agroecológica	Cultivado en laderas de Caranavi y los Yungas 1,200 a +2,000 m.s.n.m. El estrés térmico por altitud ralentiza la maduración del grano, concentrando azúcares y ácidos naturales.Se prioriza la nutrición orgánica de suelos volcánicos y cosecha manual, evitando químicos sintéticos.	Garantiza una taza limpia, aromática y de acidez brillante, cumpliendo con los estándares de calidad que exigen los mercados de especialidad más exigentes.
Comercio Justo	Vincula directamente a miles de pequeños productores y asociaciones familiares organizadas, rompiendo con el esquema tradicional de venta masiva de commodities.	Las primas económicas obtenidas se reinvierten en las comunidades para mejorar infraestructura de postcosecha, lavado/secado solar, educación y relevo generacional.
Trazabilidad	Respaldo documental riguroso validado en competencias como el Torneo Nacional Taza de Calidad Café Presidencial que rastrea el lote desde la parcela de alta montaña hasta el puerto o la barra urbana.	Elimina intermediarios, blinda el producto contra la adulteración y ofrece una garantía absoluta de autenticidad para los compradores internacionales.
Conservación de Bosques y Biodiversidad	Producción predominante bajo sistemas agroforestales café bajo sombra, integrando las plantas con la flora nativa de la transición andino-amazónica.	Las fincas actúan como corredores biológicos vivos que protegen suelos contra la erosión, regulan el agua y preservan la fauna, cumpliendo normas ecológicas globales.
Reputación del productor	Reconocimiento individual y colectivo de fincas y cooperativas	Incentivo a la mejora continua y diferenciación por calidad