

Con el apoyo de:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Cooperación Suiza en Bolivia

Formación técnica profesional



INSTITUTO AURORA ROSSELLS

EMPLEO DE UN FONDO ROTATORIO EN FERIAS GASTRONÓMICAS

MEMORIA DE UNA BUENA PRÁCTICA



Título: Cocinando Emprendimientos, Uso de fondos rotatorios para las prácticas de la carrera de Gastronomía
Autor: Martha Otazú
Diseño: Mauricio Aguilar

CONSORCIO PROCOSI/CEMSE
Sucre, 2017

Índice

A manera de introducción	3
La experiencia Cocinando emprendimientos	5
1. Ferias gastronómicas. más allá del buen sabor	7
2. Los aprendizajes que dejaron las ferias	10
3. Los ingredientes de una Buena práctica	11
4. Ventajas para todos	16
5. El sabor de una buena práctica	18
Instituto Técnico Superior Aurora Rossells – Fe y Alegría master chef en educación	20
1. Visión y Misión	21
2. Menú de carreras y cursos	21
3. Población estudiantil	22
4. Plantel docente y directivo	23
5. Reconocimientos y premios	23
6. Guardería Aurorita	24
Gastronomía, una carrera para emprender	25
1. Plantel docente	27
2. Por qué estudiar Gastronomía en el ITARFA	28
3. Somos emprendedores	30

A manera de introducción

El milenarismo arte de cocinar fue el ingrediente principal que dio vida a *Cocinando emprendimientos, empleo de un fondo rotatorio en ferias gastronómicas*, experiencia que, al igual que otras 17, fue seleccionada por el Fondo de Equidad de la Cooperación Suiza en Bolivia, por contribuir no sólo con un mayor acceso de jóvenes a la formación técnica, sino por buscar su permanencia en esta y, lo que es más importante, obtener de la misma el beneficio de la inclusión laboral.

Desarrollada en Sucre por el *Instituto Técnico Superior Aurora Rossells-Fe y Alegría (ITARFA)*, esta buena práctica comenzó a iniciativa de la Carrera de Gastronomía y fue parte de la metodología de enseñanza. El carácter visionario de sus conductores y el entusiasmo de quienes participaban hicieron que madurara, generando así los ingredientes necesarios para que se consolide como una manera eficaz de conseguir empleo o emprender un próspero negocio. ¿La clave? Práctica, mucha práctica, acompañada de la teoría necesaria, pero bien dosificada.

Quienes pasaron por las aulas del *ITARFA* testifican que esta experiencia les permitió adquirir un panorama completo de lo que implica incursionar en el mundo de la gastronomía, gracias a la implementación de iniciativas novedosas que funcionaban desde la práctica, como las ferias gastronómicas, espacios donde aprendieron desde cuán importante es atender bien al cliente, hasta cómo hacer un presupuesto, pasando por conceptos clave como la implementación y funcionamiento de un fondo rotatorio, la elaboración y ejecución de planes de negocios y cómo gestionar un emprendimiento propio.

Esta buena práctica contó con el apoyo de muchos actores, entre ellos las autoridades del *ITARFA*, *FAUTAPO* Chuquisaca, el *Enlace de intermediación laboral de Fe y Alegría*, y el *Fondo de Equidad* de la Cooperación Suiza en Bolivia, cuya administración técnica y financiera le fue encomendada al consorcio *PROCOSI/CEMSE*.

Consideramos que *Cocinando emprendimientos* es una experiencia altamente aplicable con todos los ingredientes para ser exitosa, pues vincula de manera óptima y acertada la teoría con la práctica. Gustosos la compartimos.

LA EXPERIENCIA COCINANDO EMPRENDIMIENTOS

El *ITARFA*, espacio en el que se desarrolla la buena práctica *Cocinando emprendimientos, uso de fondos rotatorios en ferias gastronómicas*, está comprometido con la educación técnica propuesta por el Estado Plurinacional de Bolivia, con una formación que tome en cuenta el punto de vista científico, recupere los conocimientos históricos ancestrales y cree técnicos que aporten a la innovación y a la producción en beneficio de sus comunidades y del país.

El movimiento *Fe y Alegría*, del cual es parte, se caracteriza por proporcionar una educación popular de calidad como respuesta a las demandas formativas del mercado local y la sociedad boliviana en su conjunto. En consecuencia, busca el desarrollo de capacidades, habilidades, destrezas y conocimientos teórico prácticos, pero también y sobre todo, valores, los cuales se constituyen en aspectos importantes orientados a consolidar una formación técnica integral.

La buena práctica *Cocinando emprendimientos desarrollada por el ITARFA* es una de 18 experiencias seleccionadas por el *Fondo Equidad* de la Cooperación Suiza en Bolivia, por permitir, gracias a la implementación de metodología novedosa, un mayor acceso y permanencia de mujeres y jóvenes en procesos de formación técnica, en este caso, en la Carrera de Gastronomía.

Cabe destacar que el *Fondo Equidad* fue creado con el fin de identificar, fortalecer y socializar buenas prácticas de formación técnica y capacitación laboral que se hayan desarrollado en CEAs e institutos apoyados por entidades socias de la Cooperación, pero además, que faciliten la mejora de las condiciones de empoderamiento social y económico de las mujeres, jóvenes y población indígena. La entidad socia que ha apoyado al *ITARFA* en esta experiencia fue *FAUTAPO*



Alumnos de la carrera de Gastronomía



Carrera de Gastronomía - 2009

Chuquisaca y la administración de este Fondo le fue encomendada al consorcio *PROCOSI/CEMSE*.

Inscrita en la categoría de “inclusión laboral”, esta experiencia tiene un carácter educativo-productivo. La metodología de trabajo desarrollada se fundamentó en la necesidad de generar un vínculo entre la formación técnica y la realidad, y fue puesta en práctica mediante la realización de ferias gastronómicas, las cuales se implementaron dentro del proceso formativo.

Según explicación de Javier Campos Navarro, rector de este instituto, “el uso de un fondo rotatorio en las ferias del *ITARFA* es parte de una estrategia dirigida al desarrollo de competencias de empleo y autoempleo que permite a los jóvenes participantes financiar sus productos gastronómicos, identificar vocaciones e intercambiar experiencias, saberes y conocimientos”. Se denomina fondo rotatorio a una cuenta con ingresos que están disponibles para financiar operaciones de manera continua. En lo que respecta a esta experiencia en concreto, para las ferias gastronómicas se conformaron este tipo de fondos ya sea con recursos del propio instituto o con aportes de los alumnos, concedidos en calidad de préstamo, los cuales sirvieron para que los participantes pudieran poner en práctica y demostrar todo lo aprendido. Ese dinero fue utilizado para la compra de materias primas y fue devuelto por los participantes con lo obtenido por la venta de sus productos.

A momento de concursar, los centros de educación alternativa e institutos postularon también un plan de potenciamiento de las buenas prácticas. El *ITARFA* propuso la compra de módulos de cocina que faciliten la participación de los estudiantes en ferias gastronómicas externas, hecho que demuestra que la experiencia puede seguir creciendo y fortaleciéndose.



Carrera de Gastronomía - 2009



Promoción 2012

1. Ferias gastronómicas. más allá del buen sabor

PONER EN PRÁCTICA...

Esa la clave de toda carrera técnica y así lo percibieron las docentes de la especialidad de Gastronomía, quienes, reflexionando sobre el objetivo de la carrera, vieron que no era suficiente que los estudiantes supieran tan solo cocinar o preparar alimentos. Su ambición por ir más allá del buen sabor de los productos que sus alumnos realizaban la hizo pensar en alternativas para hacer que el arte de cocinar se convierta en su medio de subsistencia, que puedan valerse de sus habilidades culinarias para llevar adelante un negocio propio, un emprendimiento, un trabajo. Pese a existir un módulo destinado al emprendurismo, sentía que la experiencia estaba aún incompleta.

La búsqueda de metodologías que colaboren con el proceso formativo en ese sentido las impulsó a tomar en cuenta las ferias. La buena práctica *Cocinando Emprendimientos* en concreto, surgió el año 2007 a manera de evaluación práctica de los conocimientos adquiridos por los estudiantes. Esta actividad consistía en una demostración de las competencias adquiridas durante un trimestre. En un primer momento sólo estuvo involucrada la asignatura de Cocina, posteriormente se incorporaron los módulos de Matemáticas, Lenguaje, Emprendedurismo y Empleabilidad para hacer más integral la presentación, así, al finalizar la gestión académica, los estudiantes podían poner en práctica todo lo aprendido durante los dos semestres que duraba el curso.

En esa primera fase, todos los platillos preparados por los alumnos eran sometidos al escrutinio de expertos que conformaban un jurado. Esta modalidad se mantuvo durante un año, pero, ante la necesidad de desarrollar habilidades de contacto con el cliente y el mercado, se decidió abrir las ferias, los días viernes, a los alumnos de otras carreras del propio *ITARFA*.



1ª Feria gastronómica



Feria de postres y bebidas - Repostería

La experiencia dio un salto cualitativo, pues ya no era sólo necesario que los alimentos estén muy bien preparados. La práctica pasó a ser parte importante del proceso enseñanza-aprendizaje.

En éste evento participaban todos los estudiantes de la Carrera, a partir de grupos conformados durante el trimestre. Sus actividades comprendían desde hacer un menú, una carta, inspeccionar el almacén para determinar productos faltantes, elaborar un presupuesto, realizar costos, determinar precios, realizar algunas estrategias de marketing, ir de compras y almacenar productos, hasta la preparación, venta e informe final de la actividad.

Se hizo necesario desarrollar planes productivos que permitan que todas y cada una de las tareas estén cubiertas.

En principio, los estudiantes pusieron cuotas para preparar los alimentos, luego recibieron préstamos de algunos voluntarios. Las ferias comenzaron a generar ganancias y se debía decir cuál la mejor manera de invertirlos.

A esta altura del proceso formativo, los alumnos comenzaban a tener una idea práctica de cómo es llevar a cabo un emprendimiento propio, desde la adquisición de los insumos, la elaboración de los alimentos, la búsqueda y atención al cliente, la instalación de espacios adecuados, el manejo de la limpieza, en fin, de todos los pormenores que hacen a la consolidación de un negocio gastronómico.

Algo que sobresalía en esta actividad era la conformación de grupos a manera de pequeñas unidades productivas, es decir pequeñas microempresas, las cuales, a partir de un plan de negocios que era revisado y aprobado por las docentes de la Carrera y el rector, eran sujetos a desembolsos provenientes de los fondos rotatorios creados por el instituto. Pasado el evento, cada grupo entregaba al instituto la suma de dinero prestado, con su correspondiente informe.



Feria de postres y bebidas - Bebidas



Feria gastronómica 2009

Posteriormente las ferias fueron llevadas fuera del instituto para acercar al alumnado aún más a la realidad. El siguiente paso fue participar en ferias externas tanto a nivel departamental como nacional, ampliando así la experiencia de contacto con el potencial cliente y, lo que fue un plus, ganando premios. En sus dos participaciones a nivel nacional en Potosí y La Paz, en la modalidad de concurso, el *ITARFA* obtuvo el primer lugar en la categoría *Investigación e innovación de productos*.

Luego se avanzó en la implementación de ferias semestrales para todo público. Los alimentos ofrecidos eran previamente validados en ferias internas de los viernes durante todo el semestre. Se hizo necesario tomar en cuenta otros factores, como hacer listas de invitados y elaborar una estrategia publicitaria.

Las utilidades no eran muy grandes en las primeras ferias, pero luego fueron aumentando. Gran parte del dinero ganado fue destinado a la compra o reposición de utensilios, electrodomésticos o cualquier herramienta necesaria en la cocina del instituto.

El acompañamiento pedagógico y técnico recibido de *FAUTAPO* y *Fe y Alegría* a la asignatura de Emprededurismo complementó la experiencia y el aprendizaje, dotándolos de una visión empresarial.

Algo que se debe destacar es que algunos grupos conformados durante esta actividad aún siguen trabajando en emprendimientos propios, es el caso de *El picantongo*, restaurante que tuvo su punto de partida en una idea del exalumno Iván Cardona y en el que participan algunos de sus excompañeros. De la misma manera, Lizti Molina, ganadora del premio al emprendimiento de la *FAUTAPO*, puso echó a andar un servicio de catering, colaborada por dos de sus compañeras.

Los estudiantes que participaban, en su mayoría, eran de escasos recursos, así que en el segundo semestre, con la experiencia de la primera feria, se podía percibir mayor confianza para abrir unidades productivas propias o para la conformación de grupos que atendían



Feria de la Sajrahora



Feria de la Pizza

determinados eventos gastronómicos, para lo cual el Instituto también contribuía con préstamos a partir de los fondos rotatorios.

A partir de éstas ferias el *ITARFA* y la Carrera lograron el reconocimiento de la comunidad, ello se pudo comprobar pues en un comienzo la asistencia de participantes fue mínima, pero luego fue creciendo. Por otro lado, los propietarios de los restaurantes solicitaban personal para sus instituciones, lo que permitía tener contacto con las empresas gastronómicas para que los estudiantes realizaran sus prácticas laborales.

Los estudiantes lograron mayor confianza en el desarrollo de sus competencias, pues en cada feria manejaban cantidades grandes tanto de productos como de dinero, esta experiencia les permitía tener una experiencia cercana a la que se vive en un restaurante y así tenían una herramienta que les permitía incorporarse más fácilmente al ámbito laboral.

Esto no hubiera sido posible sin la conformación de los fondos rotatorios que estableció el *ITARFA*, pues estos garantizaban la continuidad de la experiencia *Cocinando Emprendimientos*.



Feria gastronómica, septiembre de 2014

2. Los aprendizajes que dejaron las ferias

Desde el punto de vista metodológico, las ferias gastronómicas dejaron una serie de aprendizajes, que pueden resumirse de la siguiente manera:

Aprendizajes

El proceso formativo estuvo orientado a lograr la articulación con el mercado laboral, tanto desde la óptica gastronómica, como la del área de emprendurismo. El hecho que los estudiantes estuvieran involucrados en la organización y desarrollo de las ferias gastronómicas hizo que desarrollaran una visión empresarial.

Los docentes también desarrollaron una visión empresarial desde la formación, ya que proyectaron a la Carrera de Gastronomía como una oferta educativa prestigiosa, con un alto nivel educativo a nivel no sólo departamental, sino nacional.

Los docentes generaron un alto nivel de motivación en los estudiantes, lo que los animaba a seguir y a asumir riesgos y desafíos.

La estrategia de gestión y utilización de fondos rotatorios fue un aporte valioso al momento de enseñar y poner en práctica el manejo de recursos económicos, y su importancia al momento de administrar un emprendimiento.

Los estudiantes desarrollaron la capacidad de investigar el mercado e innovar la producción de los productos que ofrecen.

Las ferias gastronómicas proporcionaron la oportunidad de experimentar operaciones comerciales y de contacto con clientes reales y, gracias a ello, generar estrategias de marketing para la venta de sus productos.

3. Los ingredientes de una Buena práctica

¿Qué ingredientes son necesarios para gestar una buena práctica? Tomando como punto de partida la experiencia del *ITARFA*, estos pueden resumirse de la siguiente manera:

3.1. Generar oportunidades

Pensar en la inclusión laboral de jóvenes con pocas oportunidades es eje central de una buena práctica. Muchos hombres y mujeres no tienen acceso a una profesión por diversos factores y, en consecuencia, no pueden mejorar sus niveles de ingresos; proporcionarles los

conocimientos adecuados para que accedan a más oportunidades de trabajo equivale a darles mejores condiciones de vida.

La gastronomía ofrece muy buenas opciones y el *ITARFA* supo potenciar este rasgo, dotando a la carrera de los mejores atributos. La experiencia en ferias gastronómicas, por ejemplo, impulsó a los alumnos a tener una idea más cercana a la realidad que significa poner en funcionamiento un negocio y ser un emprendedor.

3.2. Práctica, mucha práctica

La práctica es sin duda el componente esencial en la formación técnica y los educadores deben ser sumamente creativos a la hora de pensar en cómo implementarla. En el caso de la Carrera de Gastronomía del *ITARFA*, a partir de su experiencia y el deseo de obtener mejores resultados en el proceso formativo, las docentes eligieron como herramienta las ferias gastronómicas.

Las ferias dieron a los alumnos la oportunidad de tener un contacto directo con los clientes, generar planes productivos y ponerlos en funcionamiento, administrar los recursos de manera eficiente, tener una idea cabal de la demanda y en base a ello innovar en sus ofertas. Por otro lado, crearon una visión empresarial y se vieron a sí mismos como emprendedores.

3.3. Tener capacidad para generar recursos

Ningún emprendimiento tiene posibilidad de prosperar sino se cuentan con los recursos económicos para ponerlo en marcha y mantenerlo. La estrategia de gestión y utilización de un fondo rotatorio fue el ingrediente principal en la formación de los estudiantes, pues el manejo de los recursos es un tema importante.



Lecciones de emplatado



Pimentones rellenos

Para los estudiantes, estos fondos son el referente de cómo poner en funcionamiento y sostener un emprendimiento propio y les da una idea cabal de cuán importante es el manejo adecuado y transparente del dinero y las cuentas.

Es necesario también trabajar en la elaboración de un plan productivo que respalde el manejo de los recursos, avale los costos de producción y facilite la rendición de cuentas.

Los fondos rotatorios eran sostenidos en principio por cuotas que daban los propios alumnos. Más adelante, algunos estudiantes ofrecieron prestar el capital necesario, mismo que se recuperaba con la venta de productos y se volvía a invertir, pagando el préstamo a final del mes o cuando el plazo lo estableciera.

Las ferias semestrales recibieron, también en calidad de préstamo, fondos del *ITARFA* para la compra de insumos.

3.4. Alentar el espíritu emprendedor

Iván Cardona (33), psicólogo de profesión, e Iván Tirado (30), odontólogo, decidieron convertir su pasión por la cocina en algo más que eso. Ingresaron en la carrera de *Gastronomía y Alimentación del ITARFA* sin una idea muy clara de cuál sería el futuro, pero en el transcurso del curso fueron dándose cuenta de que poner en marcha un emprendimiento propio era posible, fundaron el restaurante *El picantongo*, una interesante propuesta que fusiona sabores locales con los de la cocina internacional.

La dinámica del curso de Gastronomía permitió a los estudiantes ir trazando los lineamientos de posibles emprendimientos. Las ferias gastronómicas generaron espacios de discusión y reflexión sobre cuándo asumir riesgos, y cómo invertir recursos garantizando el retorno de los mismos, generando, además, ganancias. Las docentes estimulaban esta dinámica imponiendo retos nuevos que tenían como punto de partida



Salteado de vegetales



Preparación de empanadas

aspectos como la demanda de determinados productos o las exigencias de los clientes.

Cardona reconoce que no fue sencillo conseguir el financiamiento para poner a andar *El picantongo*, sin embargo, la motivación y los conocimientos que adquirió le permitieron hacer realidad un sueño y convertirse en emprendedor.

3.5. Motivar la buena atención al cliente

Uno de los pilares fundamentales para el éxito de un buen negocio gastronómico es sin duda la atención al cliente y la satisfacción constante de sus demandas.

Durante las primeras ferias gastronómicas, los estudiantes aprendieron a seguir las pautas que delineaba su clientela. Se dieron cuenta que si se quedaba un plato y escaseaba otro había que hacer algunos cambios en el menú, que habían ciclos en la demanda de determinados productos y que estos dependían del clima, la temporada y hasta el horario. La calidad de los alimentos, su frescura y buena preparación debían adecuarse a las exigencias de los comensales. Aspectos como la limpieza y buena presentación del lugar y el personal influían en el prestigio y eran fundamentales a la hora de vender los productos.

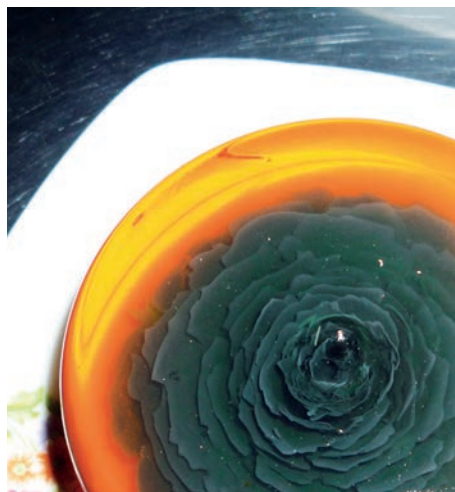
En el área de emprendedurismo se les enseñó que “el cliente siempre tiene la razón”, y que hay formas de lidiar con personas muy exigentes sin perder la compostura y la cordialidad.

3.6. Investigar e innovar

La capacidad de investigar el mercado laboral y, en base a ello, innovar la producción es fundamental en este tipo de práctica.



Emplatado de pollo a la naranja



Gelatina salada

Las ferias gastronómicas permitieron analizar el comportamiento de los clientes y sus preferencias respecto a los productos, pero además tomar en cuenta aspectos como la elección de ingredientes tomando en cuenta el clima y la temporada.

Al concluir la carrera, los estudiantes tenían ya las herramientas para emprender un negocio y sabían qué tipo de productos ofrecerían.

3.7. Tener en mente una visión empresarial

Tanto los estudiantes como los propios docentes deben desarrollar una visión empresarial, eso significa que necesariamente lo aprendido debe servir para generar un cambio favorable que se traduzca en algún tipo de ganancia.

Gracias a las ferias gastronómicas y el manejo de fondos rotatorios, los alumnos pudieron tener una idea más clara de qué tipo de habilidades tenían, hacía donde se orientaban sus intereses, qué tipo de emprendimientos podían llevar adelante para crear su negocio propio.

La propia Carrera de Gastronomía fue madurando una visión de empresa, alentada por el objetivo de tener la mejor oferta educativa y constituirse en la mejor opción para los potenciales alumnos.

3.8. Trabajar en el enfoque de género

La planificación curricular debe tomar en cuenta el enfoque de género. Los roles en una cocina deben ser compartidos de manera igualitaria, dejando de lado los estereotipos como ese que apunta a que el chef sólo prepara los alimentos y que tareas como la limpieza corresponden a otros.



Preparación de Pizza



Albóndigas

FAUTAPO trabajó con los docentes del *ITARFA*, transfiriendo una metodología y enfoque de trabajo en género. Se trabajó para que los estudiantes asumieran roles de manera indistinta en la limpieza de la cocina y el lavado de utensilios, por ejemplo.

3.9. Pensar en herramientas de marketing

Las ferias gastronómicas generan un clima propicio para el relacionamiento de los alumnos con potenciales clientes y tener experiencias directas de cómo funciona el marketing en este tipo de emprendimientos.

Muchos estudiantes pudieron tener experiencias laborales en áreas como la atención de recepciones sociales o la preparación de determinados alimentos, teniendo así un contacto directo con los clientes y viendo de cerca las características de la demanda.



Feria de valores - 2012

4. Ventajas para todos

PARA LOS ESTUDIANTES

- **Capacidad de desarrollar y consolidar un emprendimiento.** La estrategia de motivación implementada por las docentes en el proceso formativo permitió que muchos estudiantes desarrollen ideas de emprendimientos y hasta las consoliden. Gracias a la práctica aprendieron a asumir riesgos e invertir de manera inteligente.
- **Habilidad para innovar y mejorar la calidad de sus productos.** Esta buena práctica proporcionó herramientas para que los estudiantes se adapten a la demanda del mercado, entendiendo la dinámica y preferencias de sus clientes.



Planes de trabajo - Elydely's

- **Posibilidad de ganar experiencia laboral.** Durante la etapa de su formación, los estudiantes tuvieron la oportunidad de contacto con clientes potenciales e incluso trabajar haciendo el servicio de catering en bodas y otro tipo de eventos sociales, ganando así no sólo experiencia sino recursos.

PARA EL ITARFA

- **El reconocimiento a la oferta formativa en gastronomía.** La experiencia de esta buena práctica consolidó la idea del alto nivel de formación existente en el instituto, particularmente en la carrera de Gastronomía, la cual se ha convertido no sólo en oportunidad de estudio, sino en alternativa laboral independiente.
- **La revalorización de los docentes como acompañantes, guías y motivadores.** Esta experiencia dejó en claro la importancia del papel que juegan los docentes en el proceso formativo. Gracias a esta iniciativa hubo un mejor aprovechamiento de la carga horaria, pues las profesoras desarrollaron una gran capacidad organizativa en el proceso enseñanza-aprendizaje.

PARA EL SISTEMA EDUCATIVO

- **Un aporte metodológico con buenos resultados.** La buena práctica llevada adelante por el *ITARFA* se constituye en un aporte al sistema educativo, aplicable y útil para superar la problemática de la desvinculación entre la formación técnica y la realidad.
- **Una experiencia aplicable.** La metodología puesta en práctica fue ampliamente validada por el *ITARFA* y con muy buenos resultados, ello muestra que tiene un alto nivel de aplicabilidad.



Planes de trabajo - Tentaciones Burguet



Planes de trabajo - Chorisucre

5. El sabor de una buena práctica

Los resultados de la experiencia Cocinando emprendimientos, empleo de un fondo rotatorio en ferias gastronómicas, generó importantes resultados, entre ellos los siguientes:

ESTUDIANTES CON EMPRENDIMIENTOS PROPIOS

Alumnos del *ITARFA* pusieron en funcionamiento negocios propios, entre ellos *El picantongo*, *Dulces y salados*, un restaurante dedicado a la venta de fritanga como especialidad y una hamburguesería.

Alumnos ya graduados que se convirtieron en emprendedores asociándose para fundar su empresa y/o emplearon a sus compañeros. Una buena cantidad de egresados trabajan en restaurantes de prestigio como *Kolping*, *Bibliocafé*, *Joy Ride*, entre otros.

La motivación que recibieron de sus docentes les permitió a muchos encontrar su vocación en determinados rubros, como la pastelería o la comida tradicional, desempeñándose con un alto nivel de empleabilidad y con una visión de crecimiento y especialización profesional.

APROPIACIÓN E INSTITUCIONALIZACIÓN DE LA METODOLOGÍA

La metodología empleada en esta experiencia se institucionalizó gracias al éxito alcanzado en lograr la vinculación entre la teoría y la práctica. Su aplicabilidad quedó ampliamente demostrada y se valoró no solo su alto nivel de aporte sino la viabilidad para su aplicación en centros de formación técnica que ofrezcan la especialidad de gastronomía.

Es destacable también que no se requiera de una gran inversión para la implementación de esta experiencia, sino capacidad organizativa y visión empresarial de los docentes y alumnos.

DESARROLLO DE UNA RELACIÓN COMPLEMENTARIA

La experiencia también puso en evidencia las ventajas de desarrollar una relación complementaria entre el Plan de Estudios de la Carrera de Gastronomía y el Plan de mejoras del propio *ITARFA*.

Dentro del Plan de estudios se incluyeron materias como psicología organizacional, mercadotecnia, inocuidad y gestión de calidad, complementadas con temáticas de emprendedurismo y empleabilidad, impulsadas por *FAUTAPO* Chuquisaca y Fe y Alegría.

En este sentido, fue también valioso el alto nivel de formación del personal docente de gastronomía, en particular el enfoque de trabajo de la especialista en esta temática, quien también tiene formación en el área administrativa contable.

DESARROLLO DE UNA MENTALIDAD EMPRESARIAL

Las ferias permitieron el contacto directo con el mercado laboral y los clientes, pero además proporcionaron herramientas para el manejo adecuado de los recursos. Ello sirvió para consolidar aprendizajes para la administración de un emprendimiento propio y por tanto en el desarrollo de una visión empresarial.

ESTUDIANTES INVOLUCRADOS EN SU FORMACIÓN

La motivación permanente de los docentes y su constante interés por escuchar y poner en práctica las sugerencias de los estudiantes, hizo que estos se involucren activamente en su proceso formativo. Esto fortaleció su autoestima a partir de incluir en su práctica aspectos como la observancia de su apariencia y presentación personales, así como la de sus productos y el espacio en el que se desenvuelven.

APORTE AL SISTEMA EDUCATIVO

Además del aporte al sistema educativo desde la metodología, esta experiencia también proporcionó pautas sobre un modelo de gestión que parta de un Plan de mejora y contenga dimensiones que permitan a la parte directiva desarrollar acciones integrales.

INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR AURORA ROSSELLS – FE Y ALEGRÍA MASTER CHEF EN EDUCACIÓN

El *Instituto Técnico Superior Aurora Rossells Fe y Alegría (ITARFA)* fue fundado oficialmente el 1 de agosto de 1941 por los hermanos Mamerto y Aurora Rossells C., como centro educativo privado al servicio de la sociedad.

Destinado a brindar capacitación a mujeres jóvenes en diferentes ramas, en 1998, por decisión de la familia Rossells, el instituto fue concedido, en calidad de donación, al movimiento *Fe y Alegría*; en consecuencia, tanto la razón social como los equipos e inmuebles pasaron a la administración de esta entidad. Desde esa fecha, el *ITARFA* lleva adelante un modelo de formación profesional que incluye carreras técnicas no universitarias, en un marco educativo basado en principios y normas de la vida cristiana.

Actualmente cuenta con el aval del Ministerio de Educación y está reconocido como instituto técnico de convenio de la ciudad de Sucre y del departamento de Chuquisaca, luego de haber cumplido y presentado los requisitos que la ley impone, entre ellos:

- Acta de Fundación del Instituto, 1941.
- Autorización de funcionamiento del Instituto, 1944.
- Cambio de nombre a Instituto Profesional “Aurora Rossells”, 1952.
- Resolución Ministerial 1461, de Autorización de funcionamiento, 1968.
- Resolución Ministerial 251, ampliación de la Carrera de Secretariado, 1980.
- Resolución Ministerial 2153, de ampliación de servicios, 1990.
- Resolución Ministerial 70/2009, renovación y ampliación de oferta curricular, 2009.
- Resolución Ministerial 0319/2016, ampliación Carrera Gastronomía, 2016.
- Resolución Ministerial 0882/2016, adecuación de denominación, 2016.

1. Visión y Misión

VISIÓN

Ser líder en la formación de recursos humanos no universitarios de calidad, con valores cristianos, equidad, justicia y, desde el campo educativo, protagonistas en la construcción de una sociedad justa, participativa, reconocida por la sociedad y la región por su contribución al desarrollo.

MISIÓN

Formar profesionales, hombres y mujeres, de alta calidad académica, con valores éticos, morales y cívicos, caracterizados por su responsabilidad social, liderazgo reflexivo, crítico, creativo y comprometido; que responda a las demandas, del mercado basado en el desarrollo de competencias con principios y normas de vida cristiana.



Capacitación - Licores

2. Menú de carreras y cursos

La Resolución Ministerial del 22 de diciembre junio de 2016 establece que la oferta educativa actual del *ITARFA* está conformada por cuatro carreras y tres cursos de capacitación autorizados:

Nº	Carrera/Curso	Nivel de Formación	Régimen	Tiempo	Carga horaria
Carreras					
1	Secretariado Ejecutivo	Técnico Superior	Anual	3 años	3.600 h
2	Contaduría General	Técnico Superior	Anual	3 años	3.600 h

3	Parvulario	Técnico Superior	Anual	3 años	3.600 h
4	Gastronomía	Técnico Superior	Semestral	3 años	3.600 h
Cursos					
1	Gastronomía Turística	Capacitación	Modular	1 año	1.200 h
2	Dactilografía Computarizada	Capacitación	Modular	6 meses	600 h
3	Operación de Sistemas	Capacitación	Modular	6 meses	600 h

3. Población estudiantil

La definición de los sujetos de la acción educativa institucional es de vital importancia, en la medida que permite poner en marcha servicios de formación desde la mirada a la demanda. En este sentido, la comunidad educativa *ITARFA* asume como sujetos de su acción institucional a toda persona, joven y adulta, varón y/o mujer, sin discriminación de género, generacional, cultura, economía ni grupo social que tenga deseos de formarse en alguna carrera técnica no universitaria, para desarrollar competencias y una cultura laboral renovada, fortalecer su personalidad y afianzar valores ético, morales y cristianos, teniendo como base de vida, obras y pensamientos de Jesús.

Actualmente cuenta con 622 estudiantes mujeres y hombres, inscritos en las diferentes carreras ofertadas, y alrededor de 50 personas en los cursos de capacitación, como se detalla en el cuadro siguiente:



Promoción 2014, Carrera de Gastronomía

CARRERA	HOMBRES	MUJERES	TOTAL CARRERAS
Contaduría General	25	98	123
Secretariado Ejecutivo	0	232	232
Gastronomía	26	36	62
Parvulario	2	203	205
Total - Género	53	569	622

4. Plantel docente y directivo

Actualmente, el *ITARFA* cuenta con un plantel docente conformado por 28 profesionales, además de seis en el plantel directivo y administrativo, a cuya cabeza está el licenciado Javier Campos Navarro, actual Rector del instituto. Todos quienes trabajan en la institución son personas comprometidas con la formación técnica y la visión de *Fe y Alegría*.



Docentes ITS Aurora Rossells

5. Reconocimientos y premios

Por su trayectoria y aporte a la educación técnica superior, el *ITARFA* es reconocido por la población local y nacional, habiendo recibido diversas distinciones, las más sobresalientes son: Medalla de condecoración plateada *Gran Orden Boliviana de la Educación 1966*, Medalla de condecoración dorada *Gran Orden Grado Comendador 1991*, la Medalla dorada *Mariscal de Ayacucho 1991*, el reconocimiento de la Asamblea Legislativa Departamental de Chuquisaca (2012), y el reconocimiento de la Asamblea Legislativa Plurinacional por los 75 años de existencia (2016), entre los más destacados.

La Carrera de Gastronomía obtuvo, por su parte, diversos premios locales y nacionales. Es así que en el año 2014, participó en el *1er Concurso sobre competencias gastronómicas* desarrollado en la ciudad de Potosí, y en el *7mo Encuentro plurinacional de investigación e innovación de institutos técnicos y tecnológicos*, organizado por el Ministerio de Educación, logrando el 1er lugar a nivel nacional.

En la 8va versión del *Encuentro plurinacional de investigación e innovación de institutos técnicos y tecnológicos*, obtuvo el 1er lugar con el proyecto *Industrialización del quispiño*, pasta andina, gracias al aporte en la revalorización de la gastronomía ancestral.

El prestigio adquirido por el *ITARFA* desde su fundación se ha consolidado y actualmente es considerado como referente de la formación técnica en Sucre.



Evaluación gastronómica - 2010

6. Guardería Aurorita

Más allá del apoyo curricular, el *ITARFA* ha puesto en funcionamiento iniciativas encaminadas a ayudar a los estudiantes. En la celebración de su 74 aniversario de fundación, inauguró la guardería *Aurorita*, la cual alberga a 20 niños y está destinada al cuidado de los hijos de los alumnos, permitiendo que estos continúen con su formación con la tranquilidad de saber que sus pequeños son adecuadamente atendidos.

Para su atención, la guardería cuenta con la colaboración de docentes de la carrera de Educación Parvularia, y el apoyo de autoridades y docentes del *ITARFA*.

El costo de este servicio es módico y los recursos obtenidos son destinados en su integridad al pago del personal, sin embargo, está proyectada la posibilidad de abrirlo a toda la zona, logrando de esta manera que este joven emprendimiento sea autosostenible.

GASTRONOMÍA, UNA CARRERA PARA EMPRENDER

Creada el año 2007 a nivel técnico auxiliar, la Carrera de Gastronomía dio sus primeros pasos bajo la dirección del entonces rector, licenciado Oscar Crespo Revollo, contando con el apoyo de la FAUTAPO y las dos docentes fundadoras, las licenciadas Olga Campos Thus y Wendy Salinas Durán.

Es importante destacar el apoyo de la FAUTAPO, institución que apoyó esta iniciativa con herramientas, equipos y utensilios, así como material bibliográfico para todos los módulos que se desarrollaron, colaborando además con la cualificación de las docentes a partir de talleres de capacitación. Su aporte hizo posible la consolidación de una educación basada en competencias, cuyo enfoque de género contribuyó en la formación integral de profesionales con visión emprendedora y de aporte a la sociedad en su conjunto.

En la gestión 2016, la Carrera de Gastronomía adquirió la Resolución Ministerial mediante la cual adquiriría el nivel Técnico Superior y el 2017 amplió la capacidad para albergar a aproximadamente 60 estudiantes en los turnos de la mañana y noche.

Desde un principio, esta carrera tuvo la visión de convertirse en el referente en la enseñanza de la gastronomía, para ello se desarrollaron diferentes actividades, entre ellas la organización de ferias internas y externas, la participación en ferias locales y nacionales, prácticas laborales, ferias de planes de negocio, participación en concursos, etc.

El año 2014, participó en el *1er Concurso sobre competencias gastronómicas* desarrollado en la ciudad de Potosí, y en el *7mo Encuentro plurinacional de investigación e innovación de institutos técnicos y tecnológicos* organizado por el Ministerio de Educación. En este



Una oferta variada



Danysh pastries de durazno

último, el estudiante Rodrigo Mancilla y la licenciada Olga Campos Thus, docente de Cocina, lograron el 1er lugar a nivel nacional.

El siguiente año, la carrera participó de la *Feria Nacional TAMBO 2015*, una vez más gracias al apoyo de la *FAUTAPO*, quienes fueron los impulsores y brindaron el apoyo logístico y económico necesario. En ésta oportunidad, la Carrera se presentó en dicho evento una variedad de propuestas basadas en el quispiño, masa preparada rústicamente desde tiempos ancestrales con harina de quinua, trigo o cebada, para satisfacer el hambre de los viajeros. La innovación que realizó la docente de cocinar fue la incorporación de rellenos de carne, queso, charque, ají y verduras, además del acompañamiento de salsas, aplicando diferentes técnicas de cocción (a vapor, frito y en agua), pero además se logró el empaquetado para su incursión en mercados y supermercados locales.

Esta experiencia sirvió para que el mismo año, en la *8va versión del Encuentro plurinacional de investigación e innovación de institutos técnicos y tecnológicos*, una vez más el *ITARFA*, gracias a la Carrera de Gastronomía, obtenga el *1er lugar con el proyecto Industrialización del quispiño*, pasta andina, habiendo recibido el premio por su aporte en la revalorización de la gastronomía ancestral y por demostrar que este alimento puede ser una opción dentro de la dieta familiar y parte de la oferta gastronómica, a partir de su elaboración y conservación industrial. Las ferias internas y externas fueron importantes desde un principio para el crecimiento y reconocimiento de la carrera en el medio, pero además fue un impulso invaluable para los estudiantes, pues afianzó la seguridad en sus conocimientos, lo que los motivó a abrir sus negocios o dedicarse a este rubro, mejorando su nivel de vida.

A partir de estas vivencias, la pasada gestión, la carrera fue destacada entre 18 propuestas aplicadas a experiencias de género, generacional con población indígena, obteniendo un reconocimiento económico otorgado por el *CEMSE* con apoyo del *Fondo Equidad de la Cooperación Suiza*, destinado a potenciar las buenas prácticas.



Evaluación gastronómica - 2010

Los logros de la Carrera de Gastronomía fueron posibles gracias al arduo trabajo, el apoyo incondicional y el espíritu de equipo de todos los que en algún momento apostaron por su crecimiento y brindaron su compromiso desde donde les tocó participar.

1. Plantel docente

La carrera de Gastronomía fue fundada por las licenciadas Olga Campos Thus y Wendy Salinas, quienes lograron conformar un equipo capaz de llevar a cabo un trabajo coordinado y con una misma visión de carrera.

Campos Thus es una reconocida empresaria en el ámbito gastronómico. Comenzó su recorrido en el *ITARFA* ejerciendo como docente en la asignatura de Cocina. Su experiencia previa como Directora de Cultura en el Municipio de Sucre le sirvió como base para destacarse por su conocimiento en la comida nacional. Trabajó como consultora en varios e importantes emprendimientos gastronómicos de la ciudad dentro el campo de la organización de cocinas y restaurantes.

Salinas Durán es una reconocida empresaria en la ciudad de Sucre, gerente general de *Belén Insumos Médicos y Misceláneos S.R.L.* Comenzó a trabajar como docente en el año 2004.

A partir del año 2007 organizó módulos de Matemáticas, Lenguaje, Empleabilidad y Emprendedurismo en diferentes carreras del *ITARFA*, manteniendo siempre una visión emprendedora. Fue ganadora del *1º lugar en el Concurso de experiencias educativas* promovido por la *Formación Técnica Profesional* de la Cooperación Suiza, gracias a su innovadora metodología de enseñanza en la Carrera de Gastronomía.

A lo largo de su carrera ha realizado diferentes proyectos, lo que le ha permitido ser asesora en planes de negocio de los estudiantes del



Torta de durazno



Planes de trabajo - Elydely's

ITARFA en las diferentes carreras, impulsándolos en la apertura de sus unidades productivas. Ha sido parte de todos los proyectos de la Carrera, ya sea para las ferias nacionales, locales, internas, externas y otros eventos.

Actualmente, con la ampliación y el cambio de nivel a Técnico superior de la Carrera, se han incorporado al plantel docente a dos jóvenes chefs, Alexander Soto y Sara Rojas, quienes se han acoplado a la dinámica de la Carrera y las ferias gastronómicas. Se está realizando las gestiones pertinentes para que en la siguiente gestión puedan incorporarse dos profesionales más, para cubrir la demanda.

2. Por qué estudiar Gastronomía en el *ITARFA*

Quienes son parte del *ITARFA* están convencidos que la formación técnica, productiva y emprendedora es una herramienta indispensable para transformar y mejorar las condiciones de vida de los estudiantes. La Carrera de Gastronomía y Alimentación te ofrece:

MÁS PRÁCTICA Y TEORÍA BIEN DOSIFICADA

Sabemos cuán importante es la práctica, por eso la carrera incluye 30 por ciento de clases teóricas y 70 por ciento de dinámicas como ferias gastronómicas, en las que pondrás en práctica tus habilidades para la cocina, pero también aprenderás a relacionarte con los clientes, organizar un presupuesto, hacer un plan productivo y todo lo necesario para desarrollarte como experto en gastronomía.

BUENA DEMANDA DE SUS PROFESIONALES

El mercado gastronómico local tiene un muy buen concepto de los estudiantes que pasan por las aulas del *ITARFA* y se sienten seguros



Practicando en las ferias gastronómicas

al contratarlos. Por otro lado, quienes han abierto sus propios negocios tienen todos los conocimientos para hacer que estos sean exitosos.

APRENDER A SER UN EMPRENDEDOR

Las clases de emprendedurismo te darán las herramientas para adquirir una mentalidad empresarial y hacer realidad tu sueño de tener un negocio propio o desarrollarte en el mercado de la gastronomía con éxito.

LOS MEJORES DOCENTES

Un equipo de expertos profesionales en varias áreas te proporcionará los conocimientos indispensables para aprender, aplicar, investigar, innovar y proponer productos de calidad, novedosos y capaces de satisfacer las exigencias del mercado gastronómico.

UNA EDUCACIÓN ACORDE CON LOS TIEMPOS

Casi 80 años de experiencia certifican la seriedad del *ITARFA*. En los seis años de funcionamiento de la Carrera de Gastronomía, el número de alumnos se fue incrementando y son muchos de los titulados han ingresado en el mercado laboral con muy buenas perspectivas de crecer, incluso hay quienes tienen ya su propio negocio gastronómico. Es más, el instituto ha participado en ferias y concursos obteniendo importantes galardones.



Empanadas de queso



Pie de frutas

3. Somos emprendedores

El *ITARFA* ha convertido sus aulas en laboratorios donde el conocimiento, la práctica, la investigación y los sueños dan el punto ideal a emprendimientos gastronómicos innovadores y de altura.

Para muestra basta un bocado. Estas historias de vida que sirven como ejemplo de la buena práctica de emprender y triunfar.

Iván Cardona e
Iván Tirado

El sabor de una nueva profesión

Iván Cardona (33), psicólogo de profesión, e Iván Tirado (30), odontólogo, decidieron convertir su pasión por la cocina en algo más que eso. Ingresaron en la carrera de Gastronomía y Alimentación del *ITARFA* sin una idea muy clara de cuál sería el futuro, pero en el transcurso de la experiencia fueron dándose cuenta de que poner en marcha un emprendimiento propio era posible y fundaron el restaurante *El picantongo*, una interesante propuesta que fusiona sabores locales con los de la cocina internacional.

“Siempre me gustó la cocina –confiesa Cardona- pero en la época que yo estudiaba en colegio estaba mal visto que hayan chefs varones, por eso que me incline por el área de psicología”.

Reconoce que no fue sencillo conseguir el financiamiento, sin embargo, la motivación y los conocimientos que adquirió le permitieron hacer realidad un sueño y convertirse en emprendedor.

El Picantongo abrió sus puertas en la calle Aniceto Arce 280 de la ciudad de Sucre, con una capacidad para 50 comensales y alrededor de 15 mesas. Cada semana, las cinco personas que trabajan en el restaurante, preparan alrededor de 250 platos (almuerzos) y los fines de semana, principalmente los domingos, 500 porciones que prácticamente desaparecen entre las 11:00 y las 13:00.

Inocencia Padilla

La especialidad son platos de la cocina boliviana cuyo ingrediente principal son los ajíes –rojos y amarillos- de Sucre, que no necesariamente son todos picantes, pues hay algunos dulces. Ofrecen además una variedad de sopas, seis opciones de carnes y guarniciones de la comida tradicional nacional, española y china.

El menú incluye una serie de ensaladas y refrescos naturales de frutas como tamarindo, tumbo, maracuyá, lima y otros de la estación, que se añaden a la lista de comida saludable. Sus precios son competitivos.

Para difundir las ofertas de *El picantongo* los jóvenes usan las redes sociales, principalmente *Facebook*, donde muestran diariamente el menú y ofertas que brindan.

Cardona recuerda que destinaron tres meses para armar el restaurante y contar con todo el equipamiento e insumos. “Fue un poco difícil emprender sin capital y sin ser sujetos de crédito, pero lo logramos”, dice satisfecho.

El arte de madurar los sueños

“Cuando el Instituto Aurora Rossells anunció la apertura de la Carrera de Gastronomía, ingresé sabiendo que era algo que quería hacer”, recuerda Inocencia Padilla, alumna de la primera promoción. Desde niña le gustó cocinar y tuvo en mente hacer de este su medio de vida. “En aquel momento, esta carrera todavía no recibía la atención que ahora se le da. Muy pocos institutos ofrecían Gastronomía como opción de estudio y me podían dar las facilidades que este me ofreció para crecer como profesional”, añade.

“Antes de ingresar al instituto me sentía intimidada por buscar trabajo, pero en cada clase que pasé y con todo lo que aprendí de mis docentes y compañeros pude desarrollar mucha seguridad en el ámbito laboral, lo que me permitió ser más competitiva y abrirme a las oportunidades que se presentaron para mí. Entendí entonces que conocimientos tales como organización, limpieza y manejos de utensilios y equipos de cocina eran valiosos para ser eficiente en el trabajo y conocimientos”, recuerda.

Elizabeth Ortega

A todo ello se sumaron otros aprendizajes que complementaron su visión de un futuro prometedor, entre ellos pautas para la elaboración de presupuestos y cómo emprender un negocio propio.

Apenas dejó el *ITARFA* pudo trabajar, primero en la atención de restaurantes. “Después –cuenta satisfecha- decidí emprender y trabajar por mi cuenta, a partir de entonces comencé con servicios de catering y pensión a domicilio”.

Su gran pasión es la cocina nacional y espera en algún momento consolidar un emprendimiento enfocado sólo a la comida tradicional.

“Agradezco profundamente al instituto, a las docentes Olga Campos y Wendy Salinas y a mis propios compañeros por contribuir a mi formación profesional. Cambió mi visión de vida y me orientó a superarme”, añade.

Pasión, el condimento del éxito

La cocina era lo suyo desde muy joven. Poseedora de muy buena sazón, Elizabeth Ortega solo necesitaba un pequeño empujón para hacer de aquella afición su modo de vida. Fue una amiga suya la que le anunció que el *ITARFA* ofrecía la carrera de Gastronomía y decidió inscribirse para obtener el título de técnica auxiliar.

Le gustó mucho el hecho de que durante el transcurso del curso se hicieran varias prácticas, pues ellas, dice, “me sirvieron para ganar mayor práctica y experiencia en la gastronomía”. Sin embargo, lo que más valora es que todo ese aprendizaje le sirvió para tomar la decisión de emprender un negocio propio. Contaba con la infraestructura necesaria instalada en la avenida Juana Azurduy de Padilla, y allí fundó el restaurante *Pico loco*.

“El conocimiento que me dio el instituto me permitió conocer y luego preparar comida criolla y china”, dice, añadiendo que luego incursionó además en el servicio de catering.

Recuerda con especial cariño las ferias gastronómicas, pues, explica, “fueron la aplicación de nuevas técnicas que sirvieron para experimentar la competencia entre grupos y definir cómo atender a los clientes”.

“No sólo fue un conocimiento teórico, sino mucho más práctico. Estoy agradecida por todo lo aprendido”, valora.

**Litzi Molina
Amado**

Aprender, la experiencia que sazona la vida

Apenas supo que se abriría la Carrera de Gastronomía en el *ITARFA*, Litzi Molina Amado decidió inscribirse. Siempre le gustó la cocina y la repostería, y esa fue su primera motivación, pero estuvo además la posibilidad de estudiar en horario nocturno y que el curso era gratuito, pues en principio fue financiado por *FAUTAPO*.

“Una vez en clases, pude aprender muchas técnicas, desde el lavado de manos antes de empezar a cocinar, hasta la presentación del plato terminado. Me sorprendió el equipamiento que había en la cocina, porque teníamos todo lo necesario”, recuerda. En el curso ella y sus compañeros no sólo aprendió varias técnicas para cocinar, sino incluso la elaboración de un menú y el almacenamiento de los alimentos, “todo ello –dice evaluando- nos ayudó a comprender y darnos cuenta que utilizando productos de calidad obtendremos también un producto excelente”.

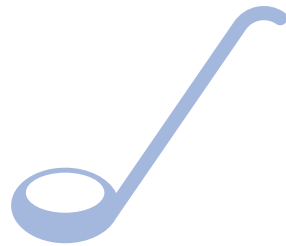
Litzi valora las competencias y concursos en los que los alumnos tuvieron oportunidad de participar, pues mediante estas fueron “desarrollando nuestras destrezas y habilidades”. Fue a través de las practicas que consiguieron mejorar los productos que elaboraban y hacerlos competitivos dentro el mercado. “Al terminar el curso ya sabíamos que emprendimiento queríamos hacer”, comenta.

“Al ser parte de la primera promoción, pudimos vivir experiencias inolvidables, como la primera Feria de la pizza -en la calle Nicolás Ortiz-, las ferias gastronómicas en el Instituto y el desfile del 6 de agosto en plaza 25 de Mayo, donde todos quedaban admirados al vernos con nuestros uniformes blancos de chef; no sabían que existía la Carrera de Gastronomía en Sucre, fuimos los primeros”, rememora.

“La carrera de gastronomía nos ayuda bastante a tener confianza y seguridad en nuestras habilidades y nos da el impulso para emprender algún negocio. En mi caso puse un servicio de catering, atención de platos, refrigerios y postres para todo acontecimiento social”, comenta entusiasmada.

Reconoce que al principio fue difícil, pero a medida que avanzaba fue ganando confianza. “Para ganar clientes tenemos que actualizarnos todo el tiempo pues la competencia es mucha y para mantenernos en el mercado tenemos que ser competitivos, capacitándonos continuamente”, dice en tono de recomendación.

Haber obtenido el certificado avalado por el Ministerio de Educación le abrió muchas puertas a esta primera promoción de alumnos del *ITARFA*. Haber sido parte de la buena práctica *Cocinando emprendimientos* “nos ayudó a trabajar y demostrar todo lo aprendido y, al mismo tiempo, ganar experiencia, para, con el tiempo, pensar en un emprendimiento”, resume Litzzi.



SUCRE - BOLIVIA
2017

www.formaciontecnicabolivia.org



Formación técnica
profesional Bolivia

