



afondo

Chuquisaca
**Formando
para la
competitividad**

FAUTAPO Programa de
Educación Técnica Productiva
ETP-proCAP



COCHABAMBA


- TOTORA
- AIQUILE
- MIZQUE

SANTA CRUZ

- COMARAPA
- SAMAY PATA
- MAIRANA
- VALLEGRANDE

- SUCRE
- PRESTO
- VILLA MOJOCOYA
- ZUDAÑEZ
- VILLA SERRANO
- YOTALA
- TOMINA
- VILLA ALCALA
- SOPACHUY
- PADILLA
- TARVITA
- EL VILLAR
- AZURDUY
- MONTEAGUDO
- VILLA VACA GUZMAN
- SAN PABLO DE HUACARETA

CHUQUISACA



Chuquisaca

Rescatando saberes productivos y formando para la competitividad

FAUTAPO Programa de Educación
Técnica Productiva ETP-proCAP

En Chuquisaca, la formación técnica productiva es una prioridad para la Fundación FAUTAPO a través del Programa de Educación Técnica Productiva ETP-proCAP con el apoyo de COSUDE; fortaleciendo los Centros de Educación Alternativa CEAs y otorgando la oportunidad de una formación de estas características a jóvenes, varones y mujeres, a productores y toda aquella persona que encuentre afinidad por una u otra carrera técnica; articulándose de manera activa al entorno productivo y social.

Desde 1538, los cerros, Sica Sica y Churuquella, eternos vigilantes de la ciudad de Sucre-Chuquisaca, se convierten, a la llegada de sus visitantes, en imponentes anfitriones y a la vez, en testigos del movimiento económico, comercial y productivo, cada vez mayor de la capital boliviana.

Son esas calles rodeadas de casas blancas y rojizos techos de teja, propias de esta ciudad y herencia de la colonia y de la república; y aquellas viviendas que se encuentran en los alrededores, asentadas de manera desordenada, producto de la incesante migración del ámbito rural y del interior del país; que albergan a más de 572.165 habitantes (INE, censo 2001), rebasando toda idea proyectista de su fundador Dn. Pedro Anzúrez Marquéz de Campo Redondo, en el año 1538.

Es en Chuquisaca, al igual que en muchos otros departamentos de nuestro país que, la urgencia de una formación técnica basada en competencias debe incorporarse en las visiones y estrategias de los gobiernos locales, de las instancias de educación y por supuesto, en el interés de sus habitantes. Así también señala Marco Flores Gárate, Coordinador Regional Chuquisaca de la Fundación FAUTAPO, al afirmar que “como en todo municipio rural en nuestro país, entendemos que la principal falencia de los recursos humanos, justamente es la falta de formación técnica, porque históricamente se ha desarrollado acciones educativas netamente en el ámbito humanístico, pero no así en el ámbito técnico, lo técnico ha estado presente en las ciudades, fundamentalmente en capitales de departamento, estando ausente en los municipios

rurales; pero más ausente en comunidades campesinas, donde la formación técnica no ha llegado nunca”; así, desde la Fundación FAUTAPO, a través del Programa de Educación Técnica Productiva ETP –proCAP, se viene impulsando e implementando la formación técnica productiva de jóvenes y adultos de las diferentes regiones, respondiendo a necesidades y potencialidades locales específicas, a través de un diagnóstico y estudio de mercado que permite definir acertadamente qué formación se implementará; “entonces este programa viene a ser una alternativa de formación para hombres y mujeres adultos; para aquella gente que no ha podido insertarse o que no ha podido estudiar o que finalmente no tiene ninguna formación técnica y se encuentra en condiciones desventajosas en cuanto a su economía”. Esto significa que, el programa desarrolla acciones para generar empleo, autoempleo y para fortalecer y mejorar los sistemas de las unidades productivas de los participantes.

Fortaleciendo los centros de formación

A pesar del interés de autoridades, directores y docentes, el funcionamiento de los centros formativos públicos de jóvenes y adultos, atraviesa serias limitaciones; falta de infraestructura para las carreras ofertadas, no cuenta con equipamiento actualizado y ausencia de diversificación en las ofertas formativas que responda a la demanda laboral y de mercado. Este panorama, invitó a la Fundación FAUTAPO, a través del Programa ETP-proCAP, a fortalecer a centros formativos ya existentes en el Sistema de Educación Alternativa y Educación Técnica Superior, en 23 municipios en 3 departamentos del país; Chuquisaca, en 16 municipios (Sucre, Presto, Villa Mojocoya, Zudañez, Yotala, Tomina, Villa Alcalá, Sopachuy, Padilla, Tarvita, El Villar, Azurduy, Monteagudo, Villa Vaca Guzmán y San Pablo de Huacareta), en Santa Cruz 4 municipios en el territorio de los valles mesotérmicos (Comarapa, Sumay Pata, Mairana, Vallegrande) y en 3 municipios del Cono Sur de Cochabamba (Totora, Aiquile, Mizque).

Bajo una mirada tradicional que aún pervive en el imaginario de los centros formativos y de las autoridades educativas, siempre se pensó en una formación alternativa para adultos a partir de aquello que “consideramos” necesitan los estudiantes y necesita el mercado local o regional; aun sabiendo que esa carrera técnica lleva ofertada durante décadas y que el mercado ya está saturado para esa especialidad. A través de ETP-proCAP, se impulsa el fortalecimiento organizativo institucional, dirigido a desarrollar capacidades para dejar

de ser autoreferentes y abrirse a las necesidades reales del contexto económico, productivo y social. De la misma manera, pensar en favorecer el acceso de hombres y mujeres de las comunidades campesinas ofreciéndoles modalidades flexibles como la semipresencial e itinerante.

“El Programa es una acción que viene a fortalecer la capacidad de los actores institucionales, fundamentalmente en el área rural, mejorando el acceso, la calidad, la pertinencia de la formación técnica en el área donde estamos interviniendo; con la finalidad de que los participantes, hombres y mujeres, puedan, primero, tener mejores oportunidades de inserción laboral, mejores capacidades para desarrollar los emprendimientos productivos y también, tener la suficiente capacidad, formación y desarrollo de habilidades y competencias para mejorar los sistemas productivos o unidades productivas de los campesinos y también de las poblaciones en áreas urbanas” nos comenta Marco Flores.

Identificando la demanda, un trabajo conjunto

Es fundamental la incorporación de nuevas tecnologías y metodologías que permitan priorizar la articulación de la oferta formativa con las demandas del entorno productivo y social; incorporando nuevas tecnologías educativas asentadas en el Enfoque de Formación Basada en Competencias en la ruta de fortalecer el aspecto técnico pedagógico. Así, las decisiones para la incorporación e implementación de nuevas ofertas o el fortalecimiento de las ya existentes, se toman de manera consensuada entre los actores estratégicos de la localidad; permitiendo de esta manera, generar compromisos y sentimientos de pertenencia que ayudan a la puesta en ejecución de las iniciativas de formación técnica y garantizan la sostenibilidad de las mismas.

Así lo confirma Marco Flores, al decirnos que, “estamos en una suerte de combinar, de dialogar los planteamientos de los gobiernos municipales, de los sectores productivos, del sector educativo y de la Fundación [FAUTAPO] y tomamos en cuenta la política nacional y la departamental; de tal forma que identificamos lo que realmente se quiere en el municipio, por lo tanto, ninguna carrera técnica es ejecutada o puesta en práctica sino está previamente consensuada con estos actores. La demanda de cada uno de los municipios es distinta, no podemos actuar en base a recetas o pre concepciones; nosotros tenemos bien claro el proceso de identificación de las demandas de formación técnica a través de la plataforma inter-institucional”.

Ahora los Centros de Educación Alternativa - CEAs se han convertido en una respuesta a la problemática del sector productivo de la localidad, dado que se comprobó que para el desarrollo rural la diversificación y no solamente el enfoque sectorial agropecuario, tiene buenos resultados; carreras como confección textil, algo de electricidad, metal mecánica se siguen desarrollando; pero se están incorporando otras carreras que están surgiendo fruto de la demanda, orientada a las prioridades y oportunidades productivas de los municipios y territorios. Carreras técnicas definidas mediante mesas técnicas sectoriales con participación de los gobiernos municipales, sector educativo y sector productivo.

Trabajar bajo la premisa de identificar las oportunidades que se tiene, es fundamental, “se tiene que tomar en cuenta lo que requiere el mercado, porque no tendría sentido producir, por ejemplo, en mayor cantidad manzanas, sino tenemos mercado, por eso se tiene siempre presente las oportunidades productivas, no solo, se piensa en las potencialidades del municipio”. Un claro ejemplo es el municipio de Tomina, que antes era fruticultor, tenía oportunidades vitícolas, es algo ganadero, pero ahora en ese municipio se está produciendo orégano para exportación; esta es una acción en base a una oportunidad productiva. “Para decidir una carrera técnica es muy importante tomar en cuenta no solo potencialidades sino también oportunidades”, afirma Marco Flores.

Generación de emprendimientos productivos

La probabilidad de que se genere inversión en el ámbito rural es muy escasa, entonces, pensar en mecanismos que omitan o reduzcan significativamente esa dependencia, por un lado, y por otro disminuya también las posibilidades de que, por sobre todo los jóvenes, migren, es una tarea asumida por el Programa, así lo afirma Marco al decirnos que “lo que tenemos claro es que muy difícilmente vamos a lograr generar empleo, porque, se forma a la gente y no hay inversiones; entonces, esa gente como que queda al aire; porque hay empleo cuando hay inversiones. Por eso es que se está dando mayor impulso ahora a la generación de emprendimientos productivos, porque una persona bien formada tiene mejores probabilidades de éxito al desarrollar un emprendimiento en el cual se ha formado; eso sí es posible apoyar, porque lo va desarrollar, no solo en su municipio, o en su comunidad, sino en cualquier otro lugar donde vaya.” Así, al postulado “educar para producir”, le podemos añadir: y ser empresario.

Apuntando a las unidades productivas

Las actividades productivas, en muchos de los casos, son asumidas de padres a hijos, esto implica al mismo tiempo una transferencia de conocimientos basados en la experiencia, que desde luego es muy valioso; sin embargo, cuando se quiere cubrir una demanda de mercado, por muy pequeña que sea ésta y aún para el autoconsumo, se presentan situaciones que solo un conocimiento técnico basado en competencias específicas puede apuntar a la solución con mayor precisión.

“También estamos apuntando al fortalecimiento de las unidades productivas campesinas, es decir, un ganadero que apenas conoce algo del manejo del ganado y cuando se le presenta un problema no sabe cómo solucionar; entonces, es un sujeto importante para la formación técnica, para desarrollar conocimientos, capacidades, destrezas y competencias, de un mejor manejo, por ejemplo del ganado” El tener la oportunidad de acceder a estos conocimientos permite al participante incrementar sus ingresos y posiblemente generar empleo; ya que contarán con mayores y mejores herramientas para enfrentarse al mercado.

Los actores ocupacionales de mayor prioridad son el industrial, el turismo – gastronomía y hotelería y servicios. La cobertura a áreas rural ha exigido apuntar a los rubros agropecuarios y forestales, todos bajo un enfoque de productividad.

La educación técnica está constantemente dinamizándose en torno a la demanda de los sectores productivos, en un momento determinado, los sectores pueden identificar a la apicultura como una actividad reactivadora del escenario productivo de la región, sin embargo, posteriormente, deberán pensar en transformar la miel, luego dirán nuestros empaques no son los que requiere el mercado; de tal manera que inexorablemente, los productores necesitan una permanente actualización de conocimientos y de formación.

Desde el ETP – proCAP se promueve una formación técnica integral que abarca el desarrollo de competencias específicas, básicas y transversales que se traducen en habilidades, destrezas, conocimientos, aptitudes, actitudes y valores, necesarios para un desempeño de profesionales técnicos; que apuntan, principalmente, a la mejora del autoempleo.



Mardelka Peducasse, estudiante del CEA Jorge Vargas Mendiña en el municipio de Monteagudo; nos comenta que en la oferta de Panadería, en la que está estudiando, “para concluir con el curso, estamos presentando un proyecto, ahora contamos con un profesor proyectista. Guido Cárdenas, el facilitador en emprendimiento”. La idea es que estudiante también cuente con las herramientas teórico práctico y metodológico para sus emprendimientos como la formulación de costos, ganancias e inversión para sus emprendimientos. “En la parte metodológica ellos deben contemplar en sus perfiles, introducción, prólogo, objetivos, justificación del trabajo, estudio de costos de inversión e ingresos; una de las ventajas es que en su formación, los estudiantes ya van aprendiendo estos estudios de inversión e ingresos; requerimiento de materia prima, de equipo, materiales y es importante que identifiquen a dónde van a llegar con su producto o servicio” enfatiza Guido Cárdenas.

Así como en esta oferta de Panadería, en las demás carreras técnicas de está implementando este acompañamiento a la formulación de proyectos o emprendimientos productivos de los estudiantes como requisito para su titulación.

Implementando tecnología de última generación.

La educación técnica requiere de implementación tecnológica de última generación, equipamiento y condiciones que permita al estudiante adquirir los conocimientos tanto teóricos pero por sobre todo prácticos, con el reto de estar en condiciones óptimas para competir en el mercado.

Uno de los apoyos de la Fundación radica precisamente en el equipamiento de los Centros de Formación, en un acuerdo conjunto con los municipios, dotaron a las diferentes ofertas formativas de maquinaria de última generación.

Marco Flores, nos explica que “el financiamiento de estas carreras técnicas tiene una modalidad consistente en la firma de un convenio interinstitucional, nosotros trabajamos con los gobiernos municipales, la dirección distrital de educación y FAUTAPO, entonces, hay un principio de cofinanciamiento del equipamiento para desarrollar la carrera formativa, esto es entre fondos de FAUTAPO que en este caso viene de COSUDE con un aporte del 50% y el otro 50% lo financia el gobierno municipal. Además siendo competencia del gobierno municipal, corre con los gastos de infraestructura y servicios y FAUTAPO desarrolla la acción formativa con la capacitación y actualización de docentes, desarrollo curricular actualizado de acuerdo al contexto de cada municipio y también apoya con los gastos de funcionamiento consistente en insumos y materiales”.

Esta modalidad, asegura una formación plena. Por su parte, las Direcciones Departamentales de Educación de Chuqui-

saca, Cochabamba y Santa Cruz, han tenido una importante influencia en el proceso de educación técnica otorgándole el marco legal de la formación.

Hablando de sostenibilidad

Los Centros de Educación Alternativa y algunos Institutos públicos que forman parte de la intervención de FAUTAPO, han ido creciendo en su institucionalidad, esto significa un desarrollo en su capacidad técnica pedagógica y administrativa; esta “es la mejor garantía de sostenibilidad”.

Otro aspecto a considerar en el marco de su sostenibilidad es el respaldo y soporte del Ministerio de Educación en cuanto al ítem de los docentes y el respaldo pedagógico; por otro lado, en lo que respecta a los costos operativos, el gobierno municipal, como competencia legal ya viene asumiéndolo. Con esa certeza, Marco Flores afirma convencido que “En este contexto, podría retirarse FAUTAPO y el próximo año el CEA va abrir sus puertas con las mismas carreras y por esa dinámica que existe que ya los docentes y directores tienen, no pueden estar diez años con una carrera, se satura el mercado, ya no son atractivas las carreras, pierden matrículas, es decir, hay menos participantes; ya tienen mentalizado que tiene que haber una continua renovación. Entonces, existe una sostenibilidad plena”.

Gestores de su propio desarrollo

En el caso formativo, en el que el Programa ETP – proCAP está inmerso, hay un elemento importante que apoya esta perspectiva; nos referimos a que la ley 070 Avelino Siñani-Elizardo Pérez, plantea elementos importantes de sostenibilidad y de prioridad y además anotados en el artículo 41 de esta ley¹ donde se prioriza una educación articulada a la producción, “no puede concebirse una educación aislada de los que son los elementos productivos y de desarrollo económico”; es un elemento importante que antes no estaba estipulado y sobre el cual el liderazgo educativo y productivo debe regirse para lograr mayor inversión en educación técnica.

Otro elemento importante es la municipalización de la educación técnica; se ha logrado, a través de convenios importantes, inversiones en educación técnica; además, de acuerdo a la conversación con Marco Flores, se pretende para el próximo año la concreción de las Cartas Orgánicas de los gobiernos municipales; en este escenario, “es importante inscribir con nombre y apellido la importancia de la inversión en la educación técnica que está consignada en la Carta Orgánica”.

¹ Ley Avelino Siñani - Elizardo Pérez. Art. 41 (Formación Superior Técnica y Tecnológica) Es la formación profesional técnica e integral, articulada al desarrollo productivo, sostenible, sustentable y autogestionario, de carácter científico, práctico-teórico y productivo

Elaboración de productos lácteos

Ala llegada al Municipio de Yotala y rumbo a conocer el Centro de Formación Integral Rural Vera – CFIR Vera, llevábamos con nosotros la expectativa de encontrar experiencias gratificantes de capacitación técnica dirigida a jóvenes, señoras y señores; pero lejos estábamos de imaginar la magnitud del compromiso, expectativa y satisfacción que encontraríamos. Este centro era solo el prelude de una serie de experiencias que recopiláramos a través de las visitas a algunos de los municipios de Chuquisaca donde el Programa ETP – Pro CAP viene trabajando en la capacitación técnica productiva.

Su directora, la señora María Doris Antelo, nos cuenta con total convencimiento y dedicación a su labor, que actualmente el centro atiende y además acoge a más de 230 alumnos internos, quienes reciben capacitación técnica en carreras como agropecuaria, agricultura, zootecnia, carpintería, metal mecánica, construcción civil, automotriz y aquellas que están siendo implementadas por la Fundación FAUTAPO como producción de flores de corte, confección de ropa de cholita y elaboración de productos lácteos.

En esta última nos detuvimos un buen rato, precisamente encontramos a los y las estudiantes elaborando diferentes variedades de queso y no dudaron en invitarnos la especialidad de la casa, el queso carnavalero, que luego también disfrutaríamos en Monteagudo, en el Centro San Isidro.

Este delicioso queso carnavalero, para aquellos que no lo conocen, lleva verduras, zanahoria, pimentón, ají verde y un poco de perejil, así nos detalla uno de los estudiantes orgulloso de su aprendizaje.

“Yo vengo del campo, de la provincia Azurduy, zona lechera, yo tengo mis vacas criollas y yo vengo a aprender para mejorar la producción y la calidad del queso; porque vendo queso para Pascua” Rómulo Téllez- Estudiante

Esta oferta o carrera técnica también va dirigida a personas que están incorporadas a esta actividad productiva, y lo que se pretende es mejorar su producción, manejo y presentación de los productos finales, así lo manifiesta Nelson Soliz Cerrana, facilitador de esta carrera técnica “contamos con 17 mujeres y 10 varones, la mayoría son de las comunidades cercanas, también tenemos a pequeños productores de leche que vienen a capacitarse para darle un valor agregado a su producto. También les brindamos la asistencia técnica”.

Transformar la leche de vaca en sus diferentes derivados, de acuerdo a normas de calidad e inocuidad alimentaria, será la competencia general a desarrollar por los estudiantes, con esto no solo podrán elaborar quesos, sino también mantequilla, yogurt en sus diferentes presentaciones y dulce de leche.

Nuestro permanente guía y sobre todo compañero de viaje, Filomeno Cerezo, Técnico de FAUTAPO quien, entre otras cosas nos comentó el interés de la Fundación de contar con



un mayor financiamiento dirigido al apoyo a los emprendimientos productivos. Este interés nace de responder a la demanda de los propios estudiantes de hacer de sus aprendizajes un futuro más sostenible que les permita incorporarse al mercado laboral, además, no solo como empleados, sino como emprendedores.

Para el caso del CEA San Isidro en el municipio de Monteagudo, Antenor Barriga, su facilitador, cuenta los logros de gestión “nos hemos presentado a una licitación del gobierno municipal y ganamos la licitación para dotar de leche saborizada a los centros educativos” y al mercado local ofrecen productos variados como queso, yogurt en sus diferentes sabores, yogurt bebible, yogurt frutado, mantequilla y dulce de leche.

Frente a la rentabilidad, nacen emprendimientos.

Muchos de los estudiantes de esta oferta, cuentan con ganado lechero y su prioridad es darle valor agregado a través de la producción de sus derivados, permitiendo así justificar la inversión en producción y generar rentabilidad y con esto mejoramiento de sus ingresos.

“Yo en realidad no tengo vacas, lo que hago es acopiar la leche y con los cursos que estoy pasando aquí gracias a la FAUTAPO he aprendido a hacer helados, otro derivado de la leche. Ya hice mi pequeño emprendimiento y vendo helados en Yotala y por eso me interesa capacitarme más, aprender muchas cosas más para seguir creciendo. Lo que me falta ahora es equipamiento, la capacitación ya la tengo, con el apoyo de FAUTAPO y el CEA CFIR VERA he presentado una propuesta a la FAUTAPO y me han beneficiado con un aporte de 500 Dólares para algún tipo de equipo que me haga falta” Gabriela Jeréz – Estudiante.

“Esta apuesta me parece excelente porque hay tanta gente que no ha alcanzado a ir a la universidad. Yo tengo una lechería que la he iniciado hace dos años y necesitaba un complemento, porque producir solo leche uno no siempre acaba de vender, además que transformando la leche se gana más. Haciendo yogurt por ejemplo gano un 40% más. Entre todas las 80 vacas lecheras que tengo, vacas madres debo tener unas 35; llevo dos años en esta actividad antes era agricultor, cambie de rubro porque no hay mano de obra; ahora tenemos que hacer un negocio familiar con mi hijo que es veterinario”. Alex Nájera Siles – Estudiante- CEA San Isidro.

COMPETENCIA GENERAL

Transformar la leche de vaca en sus diferentes derivados, de acuerdo a normas de calidad e inocuidad alimentaria

Módulo 1: Planificar y organizar el proceso de transformación de productos lácteos de acuerdo a circuitos y proceso de producción.

Módulo 2: Recepcionar la leche como materia prima e insumos para su transformación de acuerdo a normas de calidad e inocuidad alimentaria.

Módulo 3: Transformar la leche en productos derivados de acuerdo a procedimientos, normas de sanidad e inocuidad alimentaria.

Módulo 4: Acondicionar el producto obtenido de acuerdo a normas de conservación, envasado y sellado



Producción de flores de corte

“Yo decidí entrar a esta carrera técnica, porque yo soy del campo, de un pueblito de Potosí, de Charquinapay creo que al saber el manejo de los claveles, lo voy a plasmar en mi pueblo, con una microempresa, empezar de poco y luego ir al grande”. Bladimir Laime, Estudiante Interno, CEA CFIR VERA

Un invernadero a pocos metros de la infraestructura del Centro de Educación Alternativa CFIR Vera, en el municipio de Yotala, se constituye en el espacio apropiado para dar curso al desarrollo de habilidades y competencias impartidas por su docente Edgar Torrez Cabrero; “se ha conseguido un financiamiento donde se ha construido un invernadero de 300 m², contamos con las cinco variedades de claveles de España, se ha enraizado en Cochabamba y nosotros hemos hecho la parte operativa que es la construcción del invernadero hasta la producción. La finalidad es que todo joven que tenga una aptitud productiva, pueda formarse en la producción de flores teniendo el conocimiento básico para encaminar un emprendimiento personal”

Con alrededor de 20 alumnos, entre regulares y semipresenciales; este CEA en convenio con la Fundación FAUTAPO a través del Programa de Educación Técnica Productiva ETP-ProCAP ha implementado la carrera técnica de Producción de Flores de Corte, logrando que los claveles, en su gama más colorida produzcan en esta zona de Yotala y permitan a sus estudiantes tener una oportunidad de crear y sustentar sus propias iniciativas empresariales, como nos comentó Bladimir.

Al igual que en el resto de las ofertas laborales o carreras técnicas que implementa FAUTAPO, aquellas personas adultas que ya se encuentran incorporadas en alguna actividad productiva, acceden a la formación basada en competencias FBC, bajo la modalidad de semipresencial; “éstas son las personas adultas que no tiene tiempo para estar a diario pasando las actividades que nosotros programamos y van programando semanalmente sus clases donde vienen haciendo sus actividades a la vez que están desarrollando sus labores en sus comunidades o parcelas” nos explica Edgar.

Frente a la rentabilidad, nace el retode un emprendimiento.

Jeanette Urquiza, otra estudiante de este Centro, nos cuenta el interés que tiene de comenzar con una iniciativa



COMPETENCIA GENERAL

Producir Flores de Corte, en cantidad y calidad requerida por el mercado de acuerdo al medio local

Módulo 1: Determinar condiciones para cultivo de flores de corte, según condiciones locales.

Módulo 2: Establecer la plantación de flores de corte según las técnicas más adecuadas al medio.

Módulo 3: Manejar la plantación de flores de corte teniendo en cuenta sus características fisiológicas y necesidades ambientales.

Módulo 4: Recolectar y ejecutar los procesos de pos cosecha de las flores en base al punto de corte establecido.

empresarial propia; “en el futuro quiero dedicarme a esta actividad, el rendimiento en la producción del clavel, ¡da buenos resultados! Como tengo unas tierras por Escana ... puedo trabajar ahí”.

Es difícil imaginar que detrás de un clavel que en alguna oportunidad obsequiamos o recibimos en una ocasión especial, trae consigo toda una cadena productiva que ofrece esperanza de sostenibilidad económica para quienes están dedicados a su producción.

Afirmamos su rentabilidad, gracias a Edgar quien nos explica la inversión mínima necesaria y el tiempo de recuperación de esta inversión, aspecto que es plenamente considerado por los estudiantes, futuros empresarios. “Para emprender con pequeños montos económicos se requiere instalar un invernadero en unos 100 o 200 m², esto se traduce en unos 4000 dólares; hasta que ellos empiecen a producir, porque luego viene el retorno que es aproximadamente en unos 5 meses que es el tiempo de espera para la primera cosecha”.

Esta superficie puede albergar a aproximadamente unos 2000 plantines con un precio unitario de aproximadamente 1 boliviano, dependiendo de la temporada; cada plantín nos brinda 4 tallos, significando, para su primera cosecha, unos 8000 tallos, traducido a un ingreso de 8000 bolivianos. Un aspecto importante es que “luego las cosechas se van a suscitar a la semana dos veces”. No cabe duda que es una inversión a ganador; sobre todo cuando se tiene identificado un mercado cautivo como este grupo de estudiantes, que tienen clientes fijos en Sucre.



Reparación y mantenimiento de celulares

En una época donde los sistemas de comunicaciones no tienen fronteras, responder a una demanda creciente de brindar servicios de mantenimiento de celulares y centrales telefónicas de oficina, de acuerdo a especificaciones técnicas, se constituye en una carrera técnica que el CEA Acción Socia ha decidido brindar a la población de Sucre.

“Tenemos alrededor de 30 alumnos, el estudio comprende dos módulos, cada uno de seis meses” nos explica su docente Gil Viscarra y añade que existe una gran demanda y muchos de los estudiantes, entre ellos universitarios, ya tienen sus puestos de reparación y mantenimiento de celulares en centros comerciales de Sucre; con el apoyo brindado por la Fundación FAUTAPO que les ha facilitado un capital semilla para que puedan dar inicio a sus emprendimientos, además de material y equipamiento.

Dennis Solís, estudiante de la carrera técnica también estudia paralelamente electrónica y profundiza sus conocimientos con estos cursos; “tengo bases de electrónica y me interesó esto de reparación y mantenimiento de celulares, ya que en nuestra facultad no hay y creo que es muy beneficioso. Yo, ya estoy trabajando reparando celulares”.

“El apoyo de FAUTAPO en esta carrera técnica es el equipamiento, los accesorios, soldaduras, lámparas; un 90% que usted ve acá es ayuda de la Fundación” nos muestra satisfecho el profesor Gil; por otro lado, el aporte del CEA consiste en el seguimiento que brindan a los estudiantes, tanto en el proceso de aprendizaje, como cuando inician su emprendimiento, así lo manifiesta la Profesora Ana María Echavarría, directora de este Centro: “El CEA hace el seguimiento de los que egresaron, ver cómo está su situación, saber si ya han abierto un pequeño taller o si están trabajando en otros talleres. Para nosotros es una gran satisfacción cuando sabemos que los estudiantes están progresando, está teniendo su fuente de trabajo seguro o han abierto su pequeño taller, así, sabremos que les ha servido de algo lo que han aprendido en el Centro”.

COMPETENCIA GENERAL

Brindar servicios de mantenimiento de celulares y centrales telefónicas de oficina, de acuerdo a especificaciones técnicas

Módulo 1. Realizar el mantenimiento de telefonía móvil (celulares) de acuerdo a especificaciones técnicas.

Módulo 2. Realizar la instalación de centrales telefónicas de oficina, de acuerdo a especificaciones técnicas.

Módulo 3. Realizar mantenimiento preventivo y correctivo de centrales telefónicas, de acuerdo a especificaciones técnicas



Producción de frutales carozo y pepita

A partir del año 2001, el municipio de Alcalá cuenta con el ETA 20 de Septiembre que asume el reto de implementar las carreras técnicas de confección textil y carpintería, en un inicio, ahora con la apuesta de la Fundación FAUTAPO, este Centro ofrece también las carreras de producción de frutales carozo y pepita y manejo de ganado bovino de leche.

Para el Director Distrital de Educación, Ivar Salazar, la educación alternativa es una oportunidad para quienes por diferentes motivos han dejado de estudiar. “A través del ETA 20 de Septiembre y la Fundación FAUTAPO hemos podido articular nuevas carreras y eso ha significado una oportunidad para nuestros jóvenes y para los adultos. A través de la Distrital hemos podido apoyar con ítems del IDH. No existe otro Centro en Alcalá porque es un municipio pequeño” y a decir del alcalde, José Rejas, la atención a la educación técnica es “un vacío que ha dejado el propio Estado a través de sus diferentes instituciones”.

Ingresando al Centro, Guido Choque el facilitador de la carrera de producción de frutales, extiende su brazo y nos muestra un huerto demostrativo de manzanas implementado por FAUTAPO con contraparte del municipio en la infraestructura; “en este huerto estamos aplicando plantación en camellones de manzanos en media hectárea, unas 416 plantas de manzano en tres variedades. Esta técnica permite que las raíces se desarrollen con mayor facilidad, además evita el encharcamiento dado que el suelo es arcilloso y aplicamos el sistema de riego por goteo” nos explica con propiedad.

A tiempo de ver las plantaciones, un manto blanco al inicio de los tallos llama nuestra atención, y nuevamente Guido nos explica que este pintado ayuda a evitar el golpe de sol que le llega al tallo o al cuello o nudo de la planta, porque cuando el sol azota con sus rayos de frente, el tallo empieza a rajarse, la pintura blanca genera un efecto de rebote de la luz solar; además, sirve para evitar que algunas plagas suban al área foliar de la planta.

Como una estrategia de proveer de conocimientos y competencias al ala productiva de la región, los estudiantes también son miembros de la Asociación de fruticultores; quienes, antes de las capacitaciones, utilizaban una técnica tradicional, “no hacían ningún tipo de poda; ahora están capacitados para realizar un tipo de poda en función al tipo de suelo y al tipo de plantación que tienen” El sector productivo puede enfrentarse al mercado con herramientas más sólidas y competitivas, además saben que pueden implementar un huerto frutícola a partir de media hectárea para que sea rentable.

“Con la Asociación lo que también hemos hecho es mejorar sus plantaciones en poda, riego e inclusive el pintado de la plantas” añade Guido.

Joel Cailloma, docente de la misma oferta en el CEA La Concepción de Villa Serrano, indica que las variedades más rentables y cotizadas son la Royal Gala, procedente de Nueva Zelanda y la Fuji, especie procedente del Japón, sin embargo añade que “están viendo qué variedad se adapta mejor en el campo, en las aéreas dis-

Carrera: Fruticultura

ETA “20 de Sep.”



iones con la variedad los productores, “salar papa, maíz, ají” y ajo, “ellos, nunca han hacerles dar cuenta de

aprendimientos. s por excelencia eles, entre ellas el mansatisfecha, los pro los de Villa Serrano mpresariales estando n pleno conocimiento uciendo media hectáa cosecha por planta, a arroba y cada una a de 24 mil bolivianos, invertido para el ma- de 16 mil bolivianos ada año, eso significa anos 1200 bs. más su mía productiva en el

ón en fruticultura. Mi i, son 410 plantas. En ayudó facilitándome amellonado y las se- Rejas un estudiante e de seguro en un año lmente, la Fundación adimientos en las di- y cuenta también con il, así lo manifiesta su r que “desde el muni- lad a estas iniciativas rdo interinstitucional que nos toque en la dimientos de la gente enzando este año con án el apoyo tanto de ipal para 14 empre-

cantidad y calidad de la cosecha

para el cultivo de frutales

de frutales de carozo y pepita

de árboles frutales al contexto

de acuerdo al tipo de cultivo

de la cosecha de los frutales para el mercado

Manejo de Ganado Bovino de Leche

Luego de un largo recorrido después del ingreso principal del ETA 20 de Septiembre en el municipio de Alcalá, Armando Rejas, facilitador de la carrera técnica de Manejo de ganado bovino de leche, nos hace una demostración del trabajo que se realiza con las cuatro vacas que tienen a tiempo de explicarnos que las competencias que deben desarrollar los estudiantes están basadas en “cinco módulos: sanidad animal, alimentación, genética, manejo reproductivo y técnicas de ordeño”. Afirma que como originario de la zona, el futuro de las nuevas generaciones se encuentra en estas apuestas.

Esos cuatro animales raza Holstein, imponentes como se las ve, tienen un peso entre los 400 a 600 kilos y producen 20 litros diarios. Debemos considerar que el ciclo de vida de una vaca lechera es de 10 a 12 años y que desde los dos años y medio desde su primer parto, comienzan a producir; en este periodo la vaca da entre 6 a 7 crías o lactantes y por lactancia produce entre 6 mil a 8 mil litros y cada periodo de lactancia dura alrededor de 305 días siendo lo máximo aunque puede reducir a 280 días; la rentabilidad de la crianza de ganado bovino de leche radica en que “cada vaca debe darte al año un parto para que haya rentabilidad”.

Armando hace cálculos inmediatos en cuanto a productividad y rentabilidad y acertadamente nos explica que “el litro de leche venden a 4 bolivianos, sacando 22 o 23 litros de leche diario, saco más de 80 bolivianos por día, en estos casos se hace una referencia, el 60 % va a los gastos de manutención de los animales y el 40% es ganancia”.

El tipo de crianza aplicada en este ETA es intensivo, donde el animal no busca su alimento, sino el criador se encarga de proporcionarle lo requerido; a diferencia del semi intensivo y extensivo, donde el animal debe buscar su alimento, este tipo de crianza aunque supone mayor costo de producción, significa a su vez mayor ingreso, a diferencia de la crianza extensiva donde la ganancia es menor.

“La actividad en la región es agropecuaria y se cría ganado pero de manera rústica y lo que se quiere con esta experiencia es que la gente comience a criar de manera más profesional, con nuevas costumbres que les permita generar mayores



ingresos y responder de manera más competitiva a la demanda” afirma Armando.

Un balde lleno de leche fresca, recién ordeñada, aún tibiecita, es el resultado de la demostración del uso del equipo de ordeño con el que cuenta el ETA 20 de Septiembre; con gran sorpresa pudimos ver cómo este equipo tecnológico logra extraer con sus cuatro tentáculos la leche de las ubres de la vaca con una presión sorprendente; solo uno logra imaginar y preguntarse si ese contacto con el equipo y el acto de extracción le provoca dolor al animal, pero es Armando quien nos asegura que el efecto es similar al de su ternero. “Lo que pretendemos en esta oferta es innovar tecnología, contamos con un equipo de ordeño mecanizado, inseminación artificial” añade el facilitador.



ferirse a los emprendimientos; porque se deduce que si el sector mejora el manejo de ganado, tiene entonces una mejor producción de carne de bovino y por lo tanto mejora sus ingresos y con ello su calidad de vida.

Frente a la rentabilidad, nacen emprendimientos.

Según recomendaciones del profesor Armando, “para un emprendimiento básico se requiere empezar con unas dos vacas, cada una a mil dólares, la infraestructura que consta de un galpón con techo y comedero otros mil dólares, entonces se requiere una inversión de unos 3000 dólares. La Fundación está aportando con el 50%, el mantenimiento y la construcción del galpón es contraparte del beneficiario, además la alcaldía también está aportando con herramientas, por ejemplo”. Siendo la carrera técnica relativamente nueva, se espera la maduración de los emprendimientos en corto plazo.

Experiencias similares en provincias de Villa Serrano

Por otro lado, en nuestra visita a Villa Serrano, también tuvimos la oportunidad de conversar con el facilitador de esta misma oferta, aunque en esta región la experiencia de manejo de ganado bovino se centra en el cuidado y la capacitación que se da a las comunidades dedicadas a esta actividad. Xanders Padilla, el facilitador nos comenta su trabajo y nos explica que debe trasladarse a 30 Km de Villa Serrano, llega a Pampas del Tigre los jueves, viernes y sábado, “realizo un trabajo itinerante, uno por uno, para ver cómo va el progreso tanto en infraestructura como en el manejo del ganado y el sábado lo dedico a dar el taller; en tanto que los primeros días de semana están destinados a los estudiantes del Centro” refiriéndose al CEA La Concepción.

“Estamos apuntando a nuevos emprendimientos, queremos que a través de lo que se les está enseñando puedan mejorar el manejo de su ganado y al final queden con un emprendimiento ya tecnificado; lo importante es que ellos [los campesinos] ya tienen ganado” comenta Xanders al re-

COMPETENCIA GENERAL

Producir leche de vaca de calidad de acuerdo a exigencias del mercado y normas de inocuidad alimentaria.

Módulo 1. Construir y/o adecuar infraestructura de acuerdo al desarrollo del hato lechero

Módulo 2. Aplicar técnicas de sanidad animal según normas y criterios técnicos.

Módulo 3. Alimentar al hato lechero según necesidades fisiológicas, nivel de producción y criterios técnicos.

Módulo 4. Realizar el Manejo reproductivo y genético del hato lechero tomando en cuenta los índices zootécnicos.

Módulo 5. Realizar el proceso técnico de ordeño de la leche de acuerdo a normas de higiene y salubridad.

Corte y Confección

Confección de ropa de cholita

El vaivén de las cortas y elegantes polleras de las cholitas chuquisaqueñas nos invitan a ver con detenimiento la confección de una de estas prendas, así nos decidimos a visitar a Martha Cuevas, ex estudiante del CEA Acción Social en Sucre y que después de un año y medio de preparación y capacitación en este Centro, logra lanzar y poner en marcha su emprendimiento de confección de ropa de cholita, ahora, cuenta con una máquina de coser, una plisadora, entregada por FAUTAPO como apoyo a los emprendimientos y todas las herramientas necesarias para satisfacer los pedidos de sus clientes.

En un kiosco ubicado en un particular mercado de Sucre, Martha y su joven esposo nos hacen una demostración del uso de la plisadora; que definitivamente abrevia los tiempos de confección, “a mano una falda se acaba hasta en dos o tres días, pero en la plisadora lo hacemos en un día”, afirma convencida; en realidad, lo tradicional es que ese plisado menudo y fino que uno logra distinguir de esta prenda típica, se hace manualmente, cada doble, uno a uno, con una técnica heredada de las abuelas, con una barras de acero que aseguran y fijan el plisado y unas planchas pesadas sobre la tela humedecida; pero ahora, ya ingresó al mercado –creación de artesanos chuquisaqueños- la máquina plisadora; aunque en el CEA Acción Social, también les enseñan esta técnica tradicional. Para la profesora Valentina Solamayo, la agilidad y habilidad con las manos es una cualidad imprescindible para los y las estudiantes. Algunos clientes exigentes, las prefieren hechas tradicionalmente, arguyen que el plisado es más duradero, dado que luego de cuatro o cinco lavadas, debe ser plisada nuevamente. En fin, lo cierto es que en estas prendas, la moda también se impone, y está definida por la combinación de colores en la indumentaria completa de las cholitas.

“Lo que más sale son las polleras, pero quiero hacer las blusas, pero no me alcanza el tiempo” Ahora Martha, a sus 25 años, casada y con un hijito; tiene la posibilidad de generar empleo a otras muchachas, por lo pronto cuenta con una trabajadora y con la ayuda de su esposo, sobre todo para el manejo de la máquina plisadora.

“La confección de cada pollera cuesta 250 bolivianos con tela más y unos 200 solo mano de obra cuando traen su tela, semanal saco siquiera mil [bolivianos]” nos informa orgullosa a tiempo de contarnos sobre sus metas y aspiraciones “yo quiero agarrar más trabajos, más polleras, hacer blusas, agarrar más chicas y quiero comprar más telas y llenar el kiosco que tengo aquí a lado”



Al indagar si hubiese querido estudiar otra carrera, nos dijo que no. “Yo no estaba aquí, estaba trabajando en otros lados, en la Argentina estaba trabajando [en el campo] y por eso me he regresado y he intentando hacer mi emprendimiento propio” Así como a Martha, el fenómeno de la migración obliga a muchos jóvenes a dejar sus familias y someterse a espacios de altísimo riesgo. La deducción es lógica, el acceso a una capacitación técnica que los vincule directamente al ámbito laboral, y además con la oportunidad de un autoempleo a través de sus emprendimientos, es fundamental.

Confección de ropa deportiva

Al igual que todas las ofertas de confección, la Fundación FAUTAPO dota de máquinas entre collareta, overlok y recatas como parte de la implementación de la carrera técnica. En el municipio de Alcalá, en el ETA 20 de Septiembre, Santusa Céspedes, la facilitadora, nos comenta: “Estamos confeccionando ropa deportiva porque existe una gran demanda en instituciones y colegios, estamos haciendo poleras y busos; a pesar que traemos la tela desde Sucre y se le debe añadir ese costo más al precio de las prendas, aún así, vendemos un poco más barato que en Sucre. El buso a un costo de 40 bs. la chamarra 60 bs, la polera 45 manga corta y 50 la manga larga”; además, añade que ya cuenta con un grupo de estudiantes con los cuales ya están produciendo, respondiendo satisfactoriamente a la demanda local.

Por otro lado, como una dinámica de todas las carreras técnicas, se tiene previsto dirigir su capacitación a la confección de ropa casual con el fin de “no saturar el mercado”. En el caso de Sucre, para la docente Fanny Mamani Romero del CEA Acción Social, el principal mercado de las prendas deportivas son los juegos deportivos que se están desarrollando en la ciudad y lo que más sale son las poleras. “Los clientes buscan a los alumnos para que realicen algún pedido, son buscados por su calidad y sus precios asequibles (...) FAUTAPO nos provee de todo el material, comenzando de las máquinas, las telas, los hilos, las reglas, las tijeras, absolutamente todos los insumos que se requieren”, afirma.

Una visita a la comunidad Guaraní

En la comunidad de Ipaty, perteneciente al municipio de Huacareta, viven alrededor de 80 familias guaraníes, dedicadas principalmente a la agricultura; sin embargo, aunque parezca extraño, cuando se dio el momento de consultar con la población respecto a qué oferta laboral necesitaban que FAUTAPO y los aliados estratégicos como el Municipio implementen en el CEA San Jorge de Ipaty, decidieron confección de ropa deportiva; esto responde a una demanda interna; su docente y ex alumno del Instituto Fátima de Monteagudo -que a propósito es también un espacio que recibe el apoyo de la Fundación-, Juan Carlos Pérez Guerra, nos comenta que: “en Ipaty no hay ningún otro emprendimiento de costura, cuando necesitamos poleras, por ejemplo, tenemos que ir hasta Monteagudo a comprarlas, entonces, las



señoras están animadas a poner su propio emprendimiento”. Así, Benigna Gareca, estudiante de este centro y madre de familia, comparte con nosotros que así como ella, muchas señoras no tuvieron la oportunidad de continuar sus estudios en el colegio, formaron su familia a temprana edad y ahora ven la necesidad de generar ingresos para la familia y desde luego sentir que aportan al mejoramiento de la calidad de vida de sus hogares, “pienso poner mi propio taller para trabajar y ser independiente. Tengo mi casita y solo necesitaría máquinas para producir”, afirma convencida.

Con el afán de continuar con la tarea de generar el soporte necesario para que los emprendimientos sean una realidad, Juan Carlos comenta sus proyecciones al respecto: “lo que pensamos es que aquí como no tenemos energía eléctrica y todo funciona con un generador, esperamos para fin de año ya tener electricidad. Se piensa trabajar dos turnos en el CEA, uno con participantes y el otro turno trabajar pura producción, así las que terminen su capacitación puedan venir aquí a producir, dejan un mínimo porcentaje para el Centro y el resto para ellas”. De seguro, esta iniciativa será muy provechosa para la comunidad guaraní que además de generar fuentes de trabajo, serán ellas mismas quienes confeccionen sus prendas deportivas para sus campeonatos.

Confección de ropa de trabajo

En el Instituto Fátima, en Monteagudo su directora y propietaria, Plácida Padilla Mendoza, nos cuenta su historia de vida, una experiencia que es compartida con sus alumnas y alumnos como una herramienta de motivación. Fátima desde pequeña tuvo gran inclinación por la costura y a pesar del rechazo de sus padres y posterior apoyo, ella decidió a los 15 años dedicarse alma, vida y corazón a aprender costura y perfeccionar cada día más su técnica y conocimientos hasta instalar su propio emprendimiento que ahora se constituye en el Instituto Fátima.

Desde el 6 de enero de 1975, el instituto está dirigido a apoyar a otras mujeres y varones que tengan el deseo de capacitarse en este rubro. A partir del 2007 inició un trabajo conjunto con FAUTAPO al principio con capacitaciones, pero el 2010 estuvo como gestora del cambio. Actualmente el apoyo de FAUTAPO es con un 50% en el equipamiento y el otro 50% es aporte del Instituto.

“Siempre me ha gustado, yo he estado haciendo ropas, costuraba a mano, diseñaba vestidos para mis nenas cuando eran pequeñas o para sus danzas hacia polleritas, todo a mano, no tenía máquina, cuando tuve oportunidad que ingresar al Instituto Fátima, he entrado en cero, todo lo que sabía era casero, nadie me ha enseñado y me doy cuenta que estaba muy lejos de la técnica y me sorprende de lo que ahora sé” Susana Panique – Estudiante.

Alejandra Cárdenas, ama de casa comparte los conocimientos con su hijo Danilo de 11 años, quien se animó a pasar clases de manera formal, tiene su máquina y aquellos pedidos que tiene Alejandra, Danilo no duda en apoyarla. Danilo nos dice: “yo quería acompañar a mi mamá porque quiero que tenga un apoyo cuando arme su propio taller, ahora en mi casa con mi máquina siempre hacemos algo”.

Para la Profesora Ana Montero del CEA Jorge Vargas del municipio de Monteagudo, uno de los principales aportes de la Fundación es la modernización de las máquinas, “son nuevitas y nosotros las mantenemos bien, con ellas confeccionamos oberoles y chalecos (...) Monteagudo es un mercado creciente para esta oferta formativa”.

Wilma Loayza, estudiante de este centro, declara el entusiasmo que le provoca trabajar con las máquinas que se tiene en el taller, “yo veo las máquinas y me da ganas de aprender todo, puedo hacer poleras bonitas como las que compro (...) cuando yo salga quiero hacer una mini empresa con mi mamá, porque ella tiene una máquina”.

Frente a la rentabilidad, nacen emprendimientos.

Frente a un mercado latente tanto en Sucre, como en sus localidades, los estudiantes de esta oferta formativa tienen claro que el camino más corto para mejorar sus condiciones de vida y por lo tanto sus ingresos se halla en emprender un pequeño taller, muchos de ellos ya están en el camino, otros esperan asociarse con sus compañeras para dar el primer paso, en tanto que otras como Wilma y la señora Alejandra Cárdenas y su pequeño hijo Danilo, ya están en la ruta de un emprendimiento familiar.

COMPETENCIA GENERAL

Elaborar prendas de vestir en textiles, de acuerdo a las tendencias de la moda, a los requerimientos del cliente y exigencias del mercado

Módulo 1. Diseñar prendas de vestir de acuerdo a tendencias de la moda, requerimientos del cliente y exigencias del mercado.

Módulo 2. Elaborar el patrón con las medidas que correspondan a las necesidades del diseño.

Módulo 3. Preparar y cortar la tela y complementos de acuerdo a especificaciones del patrón y características de los insumos.

Módulo 4. Preparar las máquinas y ensamblar prendas de vestir de acuerdo a especificaciones de la Ficha Técnica.

Módulo 5. Embellecer las prendas de vestir de acuerdo a tendencias de la moda, requerimientos del cliente y exigencias del mercado.

Panadería

Un mesón bien provisto de variedad de panes apetecibles nos esperaba en el CEA San Miguel de Villa Serrano, se trataba de la oferta de panadería liderada por la docente Sandra Romero, quien afirma con convicción que en la Villa, existen hornos donde preparan pan, pero “panaderías como esta, no hay”, refiriéndose, además del buen equipamiento, a las competencias que las estudiantes desarrollan, ahora ellas pueden preparar gran variedad de panes y “la población lo sabe y viene a comprar, hacemos los cuernitos, las cauquitas, pan con queso, pan con canela, caracol, y ojarascas”.

Vender cinco millares de pan, en un par de horas, no es nada para este equipo de estudiantes y docente, “Nosotros veníamos a las 8 de la mañana, a las 12 o 1 sacábamos el pan y por la tarde a las 2 ya se acababa el pan, estamos hablando de unas 2 arrobas, unos 5000 panes”. Esta destreza en la elaboración de la gran variedad de panes, algunos de ellos creaciones de las mismas estudiantes, requiere del cumplimiento de una norma básica e infranqueable, higiene personal e higiene en el trabajo de aula; además del buen manejo de las máquinas ahí disponibles y otorgadas por el Programa ETP – proCAP de FAUTAPO, estas son un horno industrial, cámara fermentadora, amasadora, divisora y una pesadora, entre otras.

Actualmente están abasteciendo de pan a tres centros educativos, este se constituye en un mercado seguro, sin embargo, a pesar de un arduo trabajo de gestión con el gobierno local, no se logró un trabajo con ellos de provisión de panes como principales proveedoras. Para una de las estudiantes, la razón principal para esta negativa, fue el precio propuesto por pan, dado que por la calidad ofrecida el precio unitario es de 0,50 ctv y “por diez centavos rechazaron la propuesta”, indica indignada y afirma que una tarea pendiente es sensibilizar a las autoridades respecto a la promoción e impulso que deben dar a las iniciativas productivas locales.

Bajo la recomendación de Josefa Céspedes, docente del CEA Juan Bohn de Muyupampa, municipio con alrededor de 24 mil habitantes, es importante utilizar insumos de calidad y naturales, evitar utilizar químicos y priorizar el uso de cereales de la región.

Frente a la rentabilidad, nacen emprendimientos.

Por otro lado, en nuestra visita a Monteagudo, Mardelka Peducasse, estudiante del CEA Jorge Vargas Menduiña; nos cuenta su motivación y proyección: “Nosotras entramos a este curso para aprender y desde luego con la visión de emprender un negocio, con un proyecto bien firme, poner una cafetería por ejemplo que le hace falta al pueblo para ofrecer a la clientela un buen servicio”.

Otra experiencia de emprendimiento se refleja con doña Olga Vásquez Rodas, estudiante del CEA Juan Bohn de Muyupampa “tengo mi emprendimiento chico, tengo mi horno. Hace 5 años que me dedico a la panadería pero lo hacía a lo rústico no más, ahora hay muchos cambios. Ahora mi ingreso ha mejorado. Por ejemplo, de una arroba me sale entre 70 y 80 Bs de ganancia; antes me salía 50 Bs. a veces hasta 12 Bs, no más, realmente estaba perdiendo, ahora tengo variedad de panecitos para ofrecer”. De la misma manera, rumbo a la sostenibilidad y rentabilidad tienen un pequeño ambiente en el mercado del municipio, punto importante de expendio del pan que producen las y los estudiantes de este CEA.

Además, en este mismo Centro, su director Omar Chura Saavedra nos cuenta que tienen un convenio con el munic-

pio para la dotación de pan como parte del desayuno escolar, “tenemos que hacer la entrega de pan para el desayuno escolar, dotamos alrededor de 850 panes por día”. Un gran logro que promete generar rentabilidad y sostenibilidad tanto para las estudiantes como para la oferta misma.



COMPETENCIA GENERAL

Elaborar productos de panadería de acuerdo a estándares de calidad, inocuidad alimentaria y demanda del mercado

Módulo 1: Planificar la producción, según requerimientos y normas técnicas.

Módulo 2: Organizar el lugar de trabajo, manteniendo condiciones de uso higiene y salubridad.

Módulo 3: Manejar máquinas, equipos y utensilios de panadería, de acuerdo a normas técnicas y manuales de uso

Módulo 4: Elaborar productos de panadería, de acuerdo a características técnicas y calidad establecidas.

Gastronomía

“ Siempre tuve ese deseo de estudiar, ser algo en la vida, pero con la situación económica que atraviesan mis padres no pude estudiar, pero aprovechando esta ocasión que están dando en el Centro yo me he animado a estudiar y al salir de aquí emprender algún trabajo. Quiero poner una pensión que tenga todos los servicios. Tengo cinco hijos y quiero hacer algo por ellos. Yo realmente me siento muy feliz por este curso, pues nos sirve a muchas personas que no hemos podido salir profesionales, porque además es gratuito, porque yo antes tenía que pagar y esta es una ayuda muy buena y es una oportunidad que no queremos desperdiciarla” Ruth Espinoza Herrera-estudiante de Gastronomía – CEA San Miguel en Villa Serrano

Así como Ruth, el CEA San Miguel acoge alrededor de 15 estudiantes en esta oferta técnica productiva, invitando a perfeccionar el arte culinario a señoras como Ruth que encuentran en esta oferta una oportunidad imperdible para mejorar su calidad de vida y con esto sus ingresos; pero también invita a profesionales a aprovechar esta formación, así, Evelyn Flores Ferrufino, que además de ser estudiante de esta carrera, es Técnica de la Dirección Distrital de Educación, comparte con nosotros su experiencia y nos dice que “con el aporte de la Fundación FAUTAPO se ve fortalecida la educación técnica productiva, desde el punto de vista de equipamiento, formación y metodología de trabajo, que ahora es diferente”. Evelyn, pretende incursionar en el negocio de la gastronomía y así, además de dar rienda suelta a su creatividad culinaria, mejorar su condición de vida y generar mayores ingresos.

Angélica Callpa es docente de un centro educativo en Villa Serrano y también tiene un pequeño negocio de comida, un snack y pretende perfeccionar su trabajo y ampliarlo. Gladys Espada es administradora, al igual que muchas de sus compañeras tiene un apego especial a la cocina y pretende a futuro poner un snack con una oferta de alimentos variada. Gladys nos dice: “en Villa Serrano hay para comer rico, pero lugares bien trabajados, bien formados en gastronomía, no hay, es más rústico y a lo que apuntamos con esta oferta es ofrecer un servicio con mayor calidad”.

Francisco Espada Gutiérrez, profesor de la carrera técnica nos explica las competencias que deben desarrollar las estudiantes; organizar la cocina y sus dependencias a nivel de infraestructura y de personal forma parte del primer módulo, al igual que la importancia de las condiciones de uso en el marco de una higiene impecable y las normas de salubridad que se exigen. Buen manejo y registros de los productos que entran en almacenamiento velando por las condiciones organolépticas, es decir, preservar las propiedades de cada uno de los alimentos a almacenarse. La par-



COMPETENCIA GENERAL

Preparar alimentos y bebidas aplicando normas de calidad antes, durante y después del servicio de restaurante

Módulo 1: Organizar la cocina y sus dependencias a nivel de infraestructura y de personal manteniendo condiciones de uso, higiene y salubridad.

Módulo 2: Adquirir, recepcionar y almacenar productos cotejando los mismos con las hojas de pedido, de recepción, de bajas y mermas; cuidando sus condiciones organolépticas.

Módulo 3: Elaborar preparaciones aplicando Técnicas culinarias avanzadas considerando las características del lugar y las recetas, cuidando la higiene y seguridad alimentaria para obtener un producto de calidad.

Módulo 4: Aplicar normas básicas de ceremonia, etiqueta y protocolo en la atención al cliente.

te más esperada por las estudiantes, la preparación de platos típicos, nacionales e internacionales, siempre cuidando la higiene y seguridad alimentaria para obtener un producto de calidad y finalmente, conocer y aplicar las normas básicas de etiqueta para la atención al cliente.

El profesor hace énfasis en el uso de insumos propios de la región y declara que la preparación de platos típicos como el picante y el lawa huchu “son platos tradicionales que se estaban perdiendo y ellas [las estudiantes] están muy contentas de preparar”; además recomienda que para los emprendimientos las estudiantes se asocien para “arrancar”.

En Monteagudo, la docente Mary Delby Zárate del CEA Jorge Vargas Mendiña resalta la importancia de que las estudiantes cuenten con los insumos, pues nos cuenta que antes también trabajaba en repostería en este Centro y tenían la necesidad de producir los panes a primera hora para venderlos y tener recursos para la práctica del día siguiente, a diferencia que desde la intervención de FAUTAPO, “ahora ellas hacen y luego degustan para saber cómo estaba, qué faltaba, entonces la ayuda es muy buena”

Frente a la rentabilidad, nacen emprendimientos.

Valentina Mostacedo, del CEA Jorge Vargas nos expone uno de sus mayores temores al iniciar un emprendimiento: “Para mí lo más difícil para comenzar un emprendimiento es conseguir el local, porque debe ser en un buen lugar y cobran muy caro”, ese y otros más son los retos que tienen que ir afrontando las estudiantes una vez concluido el curso, sin embargo, se van con lo más valioso, el conocimiento y las competencias que les permitirá enfrentar el mercado laboral con mayores posibilidades de éxito.

Carpintería

Nicasio Mendoza, docente del CEA San Isidro, carpintero con 40 años de experiencia en el rubro y por su puesto con un taller funcionando en Monteagudo, nos cuenta algunos secretos en esta profesión: “Una cosa importante que deben saber los alumnos, además de manejar con precisión las diferentes máquinas, es economizar la madera!”.

“Por el peligro que significa el manejo de la maquinaria, yo como maestro, debo enseñarles la posición que deben tener al usar la cierra, la sepiadora, el torno para que no corran peligro. Contamos con la indumentaria apropiada, tenemos máscaras, también guantes cuando se trata de trabajar con madera pesada. Ellos deben trabajar toda una vida con guías porque son protectoras; sin eso, hasta yo mismo me saqué el dedo”. Esta dedicación del profesor Nicasio a su profesión y compromiso con sus estudiantes, se traduce en la invitación que les hace de una vez concluido el curso, sus alumnos trabajen con él en su taller.

Al día con la tecnología

Una experiencia también gratificante fue visitar el taller de carpintería en el Instituto CETEP-Centro de Educación Técnica para la Producción, en el municipio de Huacareta; donde frente a nosotros, se podía ver un taller muy bien implementado, envidia, me imagino, para todo carpintero que ame su trabajo.

Orlando Espada el docente nos detalla que se “cuenta con herramientas industriales, manuales y portátil, todo a disposición de los estudiantes (...) este taller se encuentra completamente equipado” y al igual que todas las ofertas formativas de FAUTAPO – proCAP, los docentes llevan un control detallado de los estudiantes, “desde la asistencia, los documentos personales y las carpetas de evidencia que ellos mismos van formando y se constituye en una prueba que ellos han sido formados en el Instituto”

En cuanto a la demanda, precisamente el día en el que estuvimos de visita, el docente nos comentaba que recibió la solicitud de carpinteros del Instituto para ir a trabajar a Boyuibe con todos los gastos pagados, de la misma forma, requerían 5 carpinteros para Monteagudo y 3 para Argentina. Prueba no solamente de la demanda latente existente, sino también, de la calidad reconocida de la formación de estos estudiantes.



COMPETENCIA GENERAL

Elaborar productos en madera de acuerdo a diseño, especificaciones técnicas y requerimiento del cliente

Módulo 1: Manejar las herramientas, los equipos, y las máquinas e implementos de carpintería, de acuerdo a normas técnicas y manuales de uso.

Módulo 2: Elaborar productos en madera de acuerdo a los diseños, especificaciones técnicas y normas de seguridad.

Módulo 3: Realizar el acabado de los productos de acuerdo a especificaciones técnicas y normas de seguridad.

Módulo 4: Desarrollar la gestión de atención al cliente de acuerdo a las normas de calidad de la empresa

FAUTAPO, además de asumir de manera conjunta con el municipio la implementación del taller, se encarga de proporcionar los gastos de funcionamiento que sirven para comprar los materiales que se requieren para la formación, “material de escritorio, libros, cuadernos, la materia prima como la madera y otros insumos como la carpícola, el barniz”; también se encarga en la capacitación a los docentes. “Al año por lo menos tenemos cuatro cursos de actualización”; menciona el profesor Orlando; y termina afirmando:

“Me siento orgulloso de impartir la formación técnica puesto que se les está dando una herramienta a los jóvenes para su vida futura, yo mismo soy un ejemplo de ellos pues mientras trabajaba, estudiaba y queremos que ellos también tengan esas herramientas para que puedan defenderse”.

Frente a la rentabilidad, nacen emprendimientos.

Muchos de los estudiantes de estos centros de educación alternativa, ya cuentan con sus propios talleres y buscan en su formación el mejoramiento de su técnica y obtener productos de altísima calidad para enfrentarse al mercado de manera competitiva. “Yo me animé para mejorar mi producto, yo soy carpintero y tornero. Tengo mi propio negocio, mi propio taller. Mi objetivo es tener un taller completo y lograr exportar” Freddy Ortiz- estudiante Instituto CETEP-Huacareta.

Elaboración de productos apícolas

La miel de abeja, aquel fluido dulce y viscoso que estos insectos producen a partir del néctar de las flores y que además de ser deliciosa y muy nutritiva tiene muchas propiedades terapéuticas y cosméticas, por lo que debe incluirse en la dieta diaria; es la premisa sobre la cual el CEA Juan Bohn de Muyupampa, en el municipio de Villa Vaca Guzmán, decidieron dedicarse a la actividad apícola en una de sus ofertas de formación técnica.

“Nosotros aquí con la miel hacemos champú, jaboncillo, es muy interesante”. Ernesto Arancibia estudiante, CEA Juan Bohn.

Aunque la miel tiene un agradable sabor y se utiliza para endulzar y preparar algunos alimentos, también tiene innumerables propiedades para la piel y la salud; es utilizada para la elaboración de cremas y productos que ayudan a cicatrizar y humectar la piel; así también lo conciben los estudiantes y Amael Padilla, docente de esta oferta, nos dice: “estamos elaborando productos que están relacionados con la cosmética, champús, cremas de enjuague y por otro lado, otros productos relacionados con la apiterapia; como jarabes para la tos, cremas para la piel, protectores solares, cremas para las manchas. Nuestro objetivo es lograr las certificaciones necesarias para ingresar a los supermercados” afirma.

Producción de miel de abeja y derivados

En nuestra visita al Centro San Jorge de Ipaty en el municipio de Huacareta, la comunidad guaraní que allá habita, también apuestan por esta oferta formativa. A unos kilómetros del Centro, en Villa Hermosa, se encuentra su apiario y encontramos a los estudiantes preparando un cerco colocando unas estacas para delimitar el ingreso al lugar. Su docente, Cecilio Tardío, asegura la rentabilidad de la actividad apícola al afirmar que “con 10 cajas uno ya se puede mantener, porque tenemos una producción de unos 200 kilos y cada kilo actualmente cuesta 30 Bs y se tiene tres cosechas anuales”, lo que implica unos 6000 Bs. por cosecha. “¡Está comprobada la rentabilidad de trabajar en apicultura!”

CENTROS EDUCATIVOS Y CARRERAS TECNICAS Chuquisaca

| MUNICIPIOS | CENTROS DE FORMACION | Nº | CARRERAS TECNICAS | |
|----------------------------|-----------------------------|--------------------------------------|---|---|
| SUCRE | CEA Francisco Cermeño | 1 | Confección de Ropa Cholita | |
| | | 2 | Confección de Ropa Deportiva | |
| | CEA Joaquín Alonso | 3 | Confección de Ropa de Muger | |
| | | 4 | Confección de Ropa Deportiva | |
| | | 5 | Gastronomía-Cocina | |
| | CEA San Javier C | 6 | Confección de Ropa Deportiva | |
| | | 7 | Confección de Ropa Cholita | |
| | | 8 | Metal Mecánica-Cerrajería | |
| | YOTALA | INSTITO Aurora Rosells | 9 | Gastronomía-Cocina |
| | | | 10 | Gastronomía-Cocina |
| | | CEA Acción Social | 11 | Reparación y Mantenimiento de Celulares |
| | | | 12 | Confección de Ropa Cholita |
| | | | 13 | Confección de Ropa Deportiva |
| | | CEA Martha Mendoza | 14 | Confección de Ropa Casual |
| | | | 15 | Panadería-Pastelería |
| | CEA 8 de Septiembre | 16 | Confección de Ropa Deportiva | |
| | CEA Azari | 17 | Instalaciones Eléctricas Residenciales | |
| YOTALA | CEA CECAJOJ | 18 | Producción de Frutales de Carozo y Pepita | |
| | | 19 | Producción de Flores de Corte | |
| | CEA CFIR VERA | 20 | Confección de Ropa Cholita | |
| | | 21 | Elaboración de Productos Lacteos | |
| | CEA Santa Rosa | 22 | Panadería-Pastelería | |
| 23 | | Confección de Ropa Deportiva | | |
| CEA Sub Centro T'asa Pampa | 24 | Confección de Ropa Deportiva | | |
| PRESTO | CEA Presto | 25 | Confección de Ropa Deportiva | |
| | | 26 | Metal Mecánica-Cerrajería | |
| | | 27 | Artesanía Utilitaria | |
| ZUDAÑEZ | CEA Zudáñez | 28 | Mecánica Automotriz | |
| | | 29 | Confección de Ropa Deportiva | |
| MOJOCOYA | CEA Elizardo Pérez | 30 | Panadería-Pastelería | |
| | | 31 | Metal Mecánica-Cerrajería | |
| | | 32 | Confección de Ropa Deportiva | |
| CEA Gregoria Apaza | 33 | Gastronomía-Cocina | | |
| | | 34 | Confección de Ropa Cholita | |
| TOMINA | CEA Santiago de la Frontera | 35 | Confección de Ropa Deportiva | |
| | | 36 | Metal Mecánica (Cerrajería) | |
| | CEA San Pio X | 37 | Gastronomía-Cocina | |
| 38 | | Construcción de Viviendas Familiares | | |
| PADILLA | CEA Virgen del Rosario | 39 | Confección de Ropa Deportiva | |
| | | 40 | Confección de Ropa de Trabajo | |

| MUNICIPIOS | CENTROS DE FORMACION | Nº | CARRERAS TECNICAS |
|---------------------------|--------------------------|--|--|
| VILLASERRANO | CEA La Concepción | 41 | Producción de Frutales de Carozo y Pepita |
| | | 42 | Confección de Ropa Deportiva |
| | | 43 | Confección de Ropa de Trabajo |
| | | 44 | Manejo de Ganado Boliviano |
| | CEA San Miguel | 45 | Gastronomía-Cocina |
| 46 | Panadería-Pastelería | | |
| CEA Raymundo Espada Zoliz | 47 | Construcción de Viviendas Familiares | |
| | 48 | Carpintería en Madera | |
| CEA Santa Catalina | 49 | Panadería-Pastelería | |
| | 50 | Confección de Ropa Deportiva | |
| SOPACHUYI | ETA KOLPING | 51 | Carpintería en Madera |
| | | 52 | Mecánica Automotriz |
| CEA Micaela Bastidas | 53 | Gastronomía-Cocina Grupo AyB | |
| | 54 | Instalaciones Eléctricas Residenciales | |
| TARVITA* | | | |
| AZURDUY | CEA Lagunillas "B" | 55 | Confección de Ropa Deportiva |
| ALCALA | ETA 20 de Septiembre | 56 | Producción de Frutales de Carozo y Pepita |
| | | 57 | Confección de Ropa Deportiva |
| | | 58 | Manejo de Ganado Boliviano de Leche |
| EL VILLAR | CEA IPEPRO | 59 | Carpintería en Madera |
| | | 60 | Metal Mecánica-Cerrajería |
| | | 61 | Confección de Ropa Deportiva |
| | | 62 | Manejo y mejoramiento de ganado bovino criollo |
| 63 | Manejo de ganado porsino | | |
| MONTEAGUDO | CEA Jorge Vargas Mendiña | 64 | Gastronomía-Cocina |
| | | 65 | Producción de Frutales de Carozo y Pepita |
| | | 66 | Confección de Ropa Deportiva |
| | CEA EBENEZER | 67 | Panadería-Pastelería |
| | | 68 | Elaboración de Productos Cárnicos |
| INSTITUTO Fátima | 69 | Confección de Ropa de Trabajo | |
| CEA San Isidro | 70 | Elaboración de Productos Lacteos | |
| | | 71 | Carpintería en Madera |
| | | 72 | Panadería-Pastelería |
| CILLA VACA GUZMAN | CEA Juan Bohn | 73 | Construcción de Viviendas Familiares |
| | | 74 | Elaboración de productos apícolas |
| | CEA Nueva América | 75 | Mecánica Automotriz |
| HUACARETA | INSTITUTO CETEP | 76 | Productos de Frutales Cítricos |
| | | 77 | Carpintería en Madera |
| | | 78 | Productos de miel de abeja y derivados |
| | 79 | Confección de Ropa Deportiva | |
| CEA San Jorge de Ipaty | PATY | 80 | Confección de Ropa Deportiva |
| | | 81 | Productos de miel de abeja y derivados |

Cochabamba

| | | |
|------------------------|----|-------------------------------|
| ALQUILE MIZQUE TOTORA* | 82 | Confección de Ropa Deportiva |
| | 83 | Confección de Ropa Deportiva |
| | 84 | Confección de Ropa de Trabajo |

Santa Cruz

| | | |
|--------------|--|--|
| VALLEGRANDE* | | |
| SAMAIPATA* | | |
| MAIRANA* | | |
| COMARAPA* | | |

Jorge Dorado, docente del Instituto CETEP de Huacareta, nos explica que la zona es óptima para la apicultura y que alcanzaron una capacidad de producción de unos 3500 kilos de miel. Es inevitable evidenciar tal nivel de producción cuando uno se anima a colocarse la ropa de trabajo y mezclados entre los estudiantes logramos observar la labor metódica y pulcra de las abejas y también la capacidad de los estudiantes de identificar a cada uno de los miembros de la colmena. Detrás de esos tarros de miel que solemos comprar en el supermercado, se halla un trabajo arduo tanto de la comunidad de abejas como de los apicultores, que a riesgo de alguna picadura que en algunos casos suele traer serias consecuencias, rescatan la miel de los marcos, cual habitaciones preestablecidas para el armado asombroso de los panales. Estoy segura que nunca lograremos olvidar esa experiencia cercana con esta actividad y el penetrante sabor de un cubo de miel pura, recién recolectada que si no se tiene cuidado en consumirla (solo para probarla) puede tener como respuesta un gran y desagradable atorón; que por suerte no sucedió.

El mercado que se tiene, por lo pronto, además del local, radica en Santa Cruz; sin embargo, el reto es consolidar un mercado directo, esto implica comercializar sin intermediarios; obteniendo así un mejor precio para los productos.

Frente a la rentabilidad, nacen emprendimientos.

“Económicamente la apicultura sostiene mi hogar, eso es lo hermoso que he podido ver, antes no tenía mucho conocimiento, era práctico no más y cuando supe que en esta institución estaban dando este apoyo, me inscribí y ahora gracias a esa capacitación estamos creciendo más. Tengo 18 cajas y cada caja por cosecha me rinde 15 kilos, entre todas alrededor de 270 kilos y el kilo está en 25 bs. (...) yo tenía 12 cajas y gracias al apoyo que nos dio FAUTAPO pude aumentar a 16 cajas” Jaquelin Negara, estudiante y emprendedora – Instituto CETAP – Huacareta

“Tengo dos colmenas en el campo, ya me comprado cinco cajas y ya estoy produciendo” Ernesto Arancibia (28 años) estudiante CEA Juan Bohn – Municipio Villa Vaca Guzmán

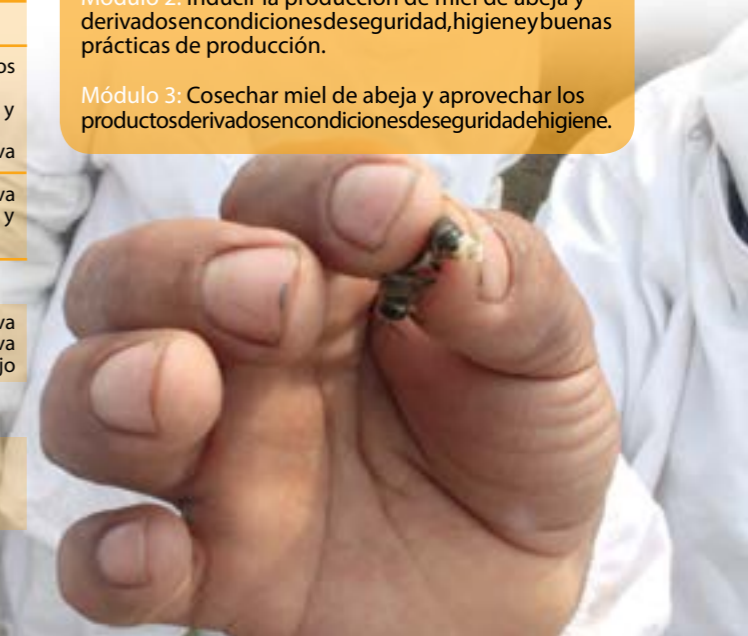
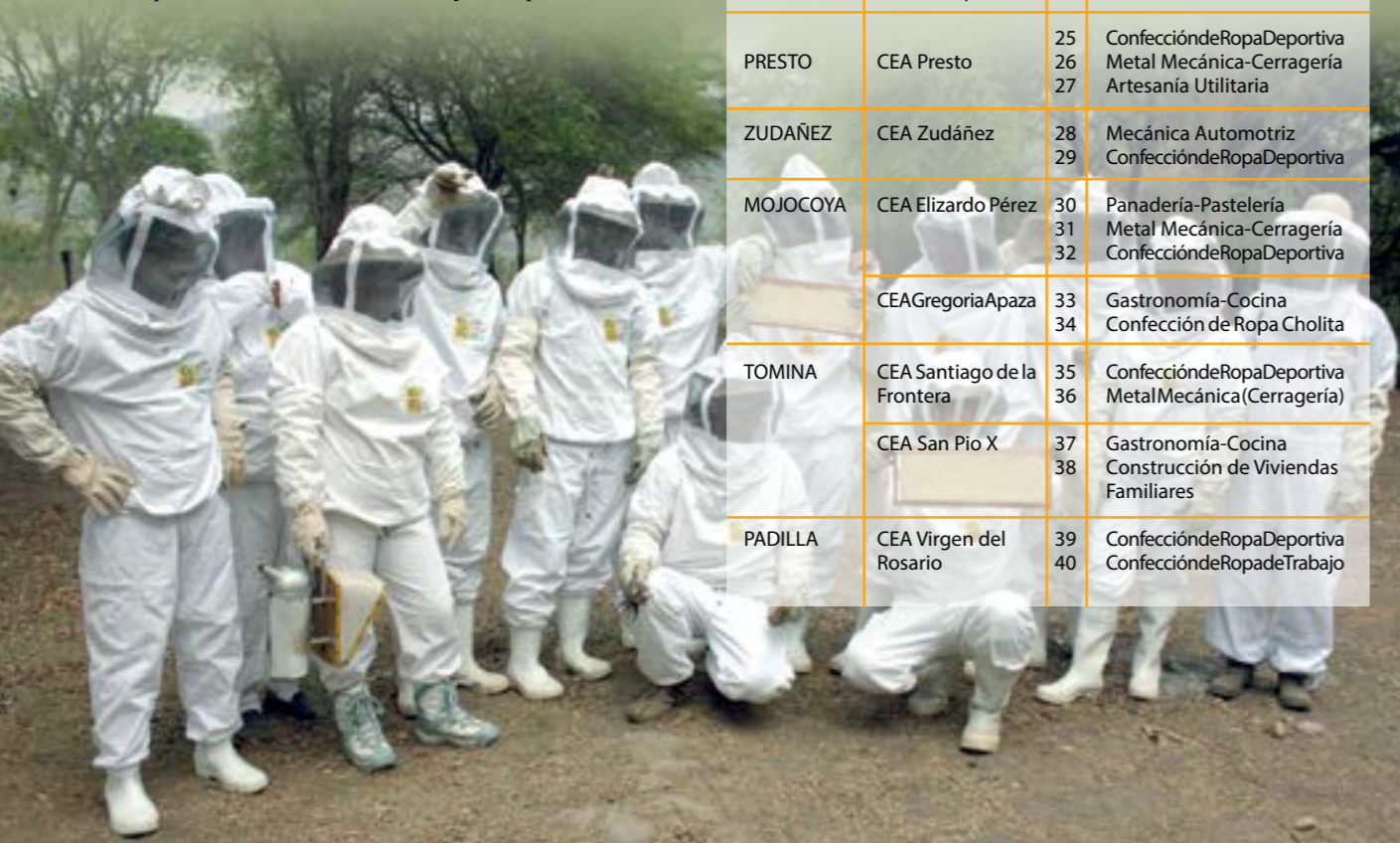
COMPETENCIA GENERAL

Realizar la inducción a la producción de miel de abeja y derivados observando condiciones de seguridad, higiene y buenas prácticas de producción.

Módulo 1: Instalar y poblar el apiario de acuerdo a las características de la zona y procedimientos técnicos.

Módulo 2: Inducir la producción de miel de abeja y derivados en condiciones de seguridad, higiene y buenas prácticas de producción.

Módulo 3: Cosechar miel de abeja y aprovechar los productos derivados en condiciones de seguridad e higiene.



Elaboración de productos cárnicos

En el CEA EBENEZER, se viene desarrollando la oferta de elaboración de productos cárnicos, abierta no solo a miembros del Hogar Ebenezer, sino también a los interesados de Monteagudo, teniendo actualmente 21 alumnos; así nos explica su director Wilfredo Villca Escobar “realizamos la transformación de carne de res, pollo y cerdo y como hogar de niños hemos abierto varias unidades productivas. Tenemos granja de pollos, crianza de cerdos, cítricos, abejas, hortalizas y ahora estamos elaborando embutidos” Esta oferta de elaboración de productos cárnicos es la única unidad formativa que otorga certificación, producto de las alianzas con FAUTAPO y las instancias de educación.

El mercado cautivo para estos productos cárnicos, se centraliza en la localidad de Monteagudo, sus habitantes ya conocen el centro de distribución, que al mismo tiempo es el taller de trabajo de los estudiantes de esta oferta; Jhenny Hinojosa, la facilitadora afirma que “en Monteagudo, cada vez más gente conoce a EBENEZER y viene a comprar nuestros productos; lo que más sale es chorizo parrillero, costilla ahumada y los enrollados de pollo y chanco”; para estos productos, nuestra visita es prueba fiel de la exquisitez y calidad de los mismos.

Frente a la rentabilidad, nacen emprendimientos.

La formación y el aprendizaje realmente no tienen edad, ni fronteras; -claro, solo aquellas que uno mismo las construye-, así lo demuestra Don Gerónimo Paco, un amable señor de 58 años que está aprendiendo cómo hacer embutidos de las diferentes carnes; satisfaciendo así, por lo pronto, el paladar de su familia. “Me gusta mucho lo que estoy aprendiendo, soy el primer alumno, vengo puntual, ya estoy practicando



COMPETENCIA GENERAL

Elaborar productos cárnicos de acuerdo a normas de calidad e inocuidad alimentaria

Módulo 1: Planificar y organizar el proceso de elaboración de productos cárnicos.

Módulo 2: Elaborar fiambres de acuerdo a recetas establecidas y normas de inocuidad alimentaria

Módulo 3: Elaborar embutidos de acuerdo a recetas establecidas y normas de inocuidad alimentaria

Módulo 4: Elaborar los costos de producción de productos cárnicos en base a parámetros establecidos.

do en mi casa. Yo tengo mi taller de carpintería, entonces para cuando ya no tenga mucha fuerza, estoy aprendiendo; vendo mi taller de carpintería y me compro la maquinaria, también con el apoyo de FAUTAPO. (...) tengo 8 hijos y por ahora hago embutidos para mi casa, para mandar a mis hijos en Santa Cruz” comparte con nosotros en un tono de satisfacción y alegría, casi conmovedora.

Producción de Frutales Cítricos



Se trata de capacitar al recurso humano, tecnificar en producción de cítricos; se trata de que el participante adquiera conocimientos, habilidades y destrezas en todo el proceso de producción de cítricos, desde la siembra, injertar, producción de plantas en vivero, establecimiento de huertos hasta llegar a la cosecha”. Víctor Hugo Doria Medina, docente del Instituto CETEP de Huacareta.

En el afán de otorgar una formación integral, en el Instituto CETEP- Centro de Educación Técnica para la Producción, como en el resto de las ofertas formativas implementadas por la Fundación FAUTAPO a través del Programa ETP-proCAP, imparten otras competencias básicas como matemática y comunicación y competencias transversales, como conservación del medio ambiente y equidad de género.

A través de un Convenio Marco 2008-2013, entre la Fundación FAUTAPO, el Instituto, el gobierno municipal y el Ministerio de Educación, “hemos logrado implementar estas ofertas de formación técnica que responden a la región” nos indica Rector Abel Ibarra, Rector del Instituto CETEP.

Para el caso de alumnos que se dedican a la actividad productiva por entero y que además llevan años como una de

sus actividades generadoras de ingresos, la oferta realiza “una evaluación de las competencias que ellos tienen” y focalizan su enseñanza en “apoyarlos en lo que más requieren, especialmente en lo que es tratamiento de enfermedades, poda, abonado y fertilización”. Estos productores, son certificados como Técnico Básico en Cítricos, ahora ellos continúan con sus trabajos en sus huertos; además, son beneficiarios de apoyo a emprendimientos por parte de la Fundación FAUTAPO; muchos ya recibieron el aporte y están invirtiendo sus recursos comprando algunos materiales e insumos para aplicar en sus huertos.

Alejandro Camacho Castillo, productor de 85 años, al comentarnos de las nuevas técnicas que ha aprendido con FAUTAPO nos responde; “en los talleres he aprendido todo lo que afecta a las plantas; no sabía mucho de plagas, ahora ya puedo combatirlos”

COMPETENCIA GENERAL

Producir frutos cítricos en calidad y cantidad requeridas por el mercado, aplicando prácticas agroecológicas de respeto y conservación del medio ambiente.

Módulo 1: Determinar condiciones para el cultivo de frutales de cítricos de acuerdo al medio donde se desarrollara la actividad productiva.

Módulo 2: Producir plantines de frutales de cítricos de acuerdo a condiciones locales.

Módulo 3: Establecer la plantación de árboles frutales según las técnicas más adecuadas al medio.

Módulo 4: Manejar el huerto frutícola de acuerdo al tipo de cultivo.

Módulo 5: Realizar la cosecha y post cosecha de los frutos de cítricos de acuerdo a requerimiento de mercado.