



DOCUMENTO FINAL

**“SISTEMATIZACIÓN DE LECCIONES APRENDIDAS Y RESULTADOS DEL  
PROYECTO PARA SU REPLICA”**

Elaborado por: Angel Ramos Orías

Consultor

Junio, 2023

## Contenido

1	Introducción .....	3
2	Aspectos metodológicos .....	4
	Etapa 1: Planificación de la sistematización.....	4
	Etapa 2: Recuperación, análisis e interpretación de la experiencia.....	5
3	Descripción general de la intervención del proyecto.....	6
3.1	Modelo Global de Manq'a .....	6
3.2	Objetivos del proyecto .....	7
3.3	Ubicación de la intervención.....	8
3.4	Problemática .....	9
3.5	Características de la población beneficiaria.....	9
4	Proceso de implementación del proyecto. ....	12
4.1	Proceso.....	12
4.2	Enfoque de género.....	8
4.3	Enfoque Interculturalidad .....	11
4.4	Enfoque de Innovación.....	11
5	Resultados alcanzados. ....	14
6	Lecciones Aprendidas.....	17
7	Buenas Prácticas.....	20
8	Potencial de replicabilidad. ....	25

## Índice de tablas

Tabla No. 1 Intervención del proyecto según departamentos y municipios

Tabla No. 2 Perfil de los jóvenes rurales y periurbanos según pueblos indígenas y etnias en la zona de intervención del proyecto

Tabla No. 3 Distancias y tiempo de traslado desde escuelas fijas hasta las escuelas itinerantes

Tabla No. 4 Resumen de los resultados e indicadores logrados a la conclusión del proyecto

Tabla No. 5 Productos de conocimiento generados por el proyecto

## Índice de Figuras

Figura No.1 Modelo Manq'a

Figura No. 2 Mapa de ubicación municipios participantes del proyecto

Figura No. 3 Mapa presencia de pueblos indígenas y etnias de Bolivia en las zonas de Figura del proyecto

Figura No. 4 Proceso simplificado de la implementación de los resultados del proyecto.

## Índice de Anexos

Anexo 1: Marco lógico del proyecto.

Anexo 2: Listado de los cursos cortos realizados en los municipios participantes del proyecto.

Anexo 3: Ficha de sistematización escuelas itinerantes

Anexo 4: Ficha de sistematización concurso Así sabe mi tierra, tú receta desde el campo

## SIGLAS

APG	Asamblea de Pueblos Guaranís
CEA	Centro de Educación Alternativa
IPTK	Instituto Politécnico Tomás Katari
FIDA	Fondo Internacional de Desarrollo Agrícola
GIZ	Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit
ICCO Cooperación	Organización internacional holandesa de cooperación para el desarrollo
OIT	Organización Internacional del Trabajo

## 1 Introducción

El presente documento recoge los resultados de la sistematización del proyecto “Generando oportunidades socioeconómicas para jóvenes en situación de vulnerabilidad de áreas rurales de los departamentos de La Paz, Tarija y periurbanas en Sucre”, ejecutado e impulsado por Conexión<sup>1</sup> en Bolivia, con el apoyo financiero de la GIZ en Bolivia y su Fondo de Innovación.

El proyecto se enmarca en cuatro temas prioritarios del Fondo de Innovación. En primera instancia el ejercicio de los derechos humanos sociales y económicos de segunda generación de personas jóvenes en situación de vulnerabilidad, trabajando desde su empoderamiento como agentes de cambio. En segunda instancia mejorando sus oportunidades socioeconómicas y promoviendo su rol en el desarrollo social y comunitario de sus territorios. En tercera instancia, el tema de la tecnología porque los procesos de formación del proyecto incluyeron la capacitación en habilidades digitales básicas y el uso de soluciones digitales aplicados a la gastronomía y emprendedurismo. Finalmente, en cuarta instancia el proyecto contribuye a la mitigación de los efectos de la pandemia del COVID-19, en tanto que promueve la generación de oportunidades socioeconómicas para jóvenes del área rural y periurbana.

La apuesta del proyecto fue implementar una estrategia de formación técnica integral innovadora a través de escuelas itinerantes en zonas rurales y periurbanas con una oferta educativa a medida, es decir, con base a las necesidades de los jóvenes, las potencialidades productivas del territorio y las oportunidades de crear empleos a partir de promover emprendimientos e inserción laboral en el ámbito de la gastronomía y el turismo revalorizando los productos locales e impulsando vínculos urbano-rurales.

En el presente documento muestra la sistematización de la experiencia implementada en las regiones del Gran Chaco Tarijeño, La Paz y Sucre en el periodo desde Junio 2022 a junio del año 2023, con el objetivo de gestionar conocimiento generado a partir de las buenas prácticas y lecciones aprendidas desde una perspectiva de equidad de género, interculturalidad e innovación que permitirán la réplica en otros contextos similares en Bolivia o fuera del país.

Para recoger estos elementos, el documento contempla las siguientes partes:

- I. **Descripción general de la intervención del proyecto**, con el propósito de contextualizar el proyecto según la filosofía y lineamientos del modelo Manq’a, cómo también presentar las características de los jóvenes rurales y la problemática que se quiere abordar a través de los objetivos estratégicos y enfoques de equidad de género, interculturalidad e innovación.
- II. **Resultados y proceso implementado**, se busca recuperar la experiencia implementada en las tres regiones de intervención con los jóvenes y actores locales, destacando las principales acciones realizadas, estrategias empleadas y resultados alcanzados con un enfoque de género e interculturalidad.

---

<sup>1</sup> Conexión da continuidad al trabajo de ICCO Cooperación en Bolivia, recoge toda la experiencia y track record que ICCO América Latina ha trabajado en los últimos 10 años.

III. **Lecciones Aprendidas y Buenas Prácticas**, son resultado del análisis crítico y reflexivo que surge desde el equipo técnico del proyecto y los jóvenes participantes en las tres regiones tomando en cuenta su vínculo con el territorio rural donde viven, sus tradiciones y costumbres y los beneficios que han recibido por parte del proyecto. Adicionalmente, se incluye un análisis de los riesgos emergentes durante el proceso y las medidas de mitigación implementadas que permitieron adaptarse a situaciones adversas.

## 2 Aspectos metodológicos

Con base a los lineamientos establecidos en los TDRS y los acordados en la reunión de arranque de la consultoría con el Coordinador General de Manq'a y el responsable de Monitoreo y Evaluación.



Fuente. FAO.2019

La metodología que se utilizó en el proceso de sistematización es cualitativa ya que pone énfasis en el estudio de procesos socialmente construidos, en este sentido, se entiende la sistematización como un proceso metódico y sistemático para comprender y analizar las experiencias en la implementación del proyecto dentro de un marco normativo y contexto social particular, así como las lecciones aprendidas y buenas prácticas de este proceso.

Fue fundamental en el levantamiento de información para la sistematización, la participación y la voz de los jóvenes rurales y periurbanos, presentando sus logros y limitaciones tanto desde una perspectiva técnica como desde la mirada de ellos mismos.

Con base a los lineamientos establecidos en los TDRS y las reuniones de coordinación con el Coordinador General de Manq'a y el responsable de monitoreo y Evaluación, se planteó un plan de trabajo constituido por tres etapas:

### Etapa I: Planificación de la sistematización

La etapa de planificación corresponde al diseño metodológico del proceso de sistematización en la cual, de manera coordinada con ONG CONEXIÓN, se definió la metodología, estructura y participantes del proceso. Para ello, se realizaron las siguientes acciones:

- a. **Definición del objetivo** donde se acordó que se espera obtener con la sistematización considerando la utilidad que ésta tendrá tanto para la institución como para otros públicos externos. El documento refleja el alcance de la sistematización a través de su estructura de contenido.

- b. **Definición de la experiencia** donde se delimitó la experiencia en tiempo, componentes y alcance temático y geográfico,
- c. **Eje de sistematización** fue la generación de oportunidades socioeconómicas de los jóvenes rurales y periurbanos, haciendo especial énfasis en los enfoques de innovación, género, interculturalidad y potencial de réplica.
- d. **Operacionalización de variables y diseño de herramientas**, donde se definieron las fuentes de información, construcción de los instrumentos de recolección de información primaria y se definió los actores a abordar.
- e. **Programación del trabajo de campo** en su modalidad presencial y a distancia.

## Etapa 2: Recuperación, análisis e interpretación de la experiencia

Se enfoca en la sistematización de la experiencia propiamente dicha y el producto resultante se refleja en el documento que dará cuenta de la experiencia sistematizada y de los aprendizajes obtenidos de ella, tanto para la institución ejecutora y financiadora como para los beneficiarios directos e indirectos del proyecto. El documento de sistematización desarrollo los siguientes aspectos fundamentales:

- Modelo Global de Manq'a y el proyecto
- Ubicación de la intervención
- Problemática
- Características de la población beneficiaria.
- Resultados y proceso implementado
- Lecciones Aprendidas
- Buenas prácticas

Se realizaron las siguientes acciones:

- a. **Recopilación de información- trabajo de campo.** En el proceso de sistematización se hizo uso tanto de fuentes primarias como secundarias. Dentro de las fuentes secundarias se revisaron documentos disponibles en el proyecto: informes, diagnósticos, reportes técnicos, ayuda memorias, memorias de talleres, publicaciones, material fotográfico y videos. Entre las fuentes primarias se realizaron entrevistas presenciales y a distancia al equipo técnico del proyecto, jóvenes participantes o instituciones que han participado directamente en el proyecto.
- b. **Análisis e interpretación crítica.** Se ha contrastado y validado la información recogida en terreno profundizando el análisis e interpretación de los resultados obtenidos.
- c. **Síntesis de los aprendizajes.** Como resultado del análisis y de la reflexión crítica, este paso consiste en extraer las conclusiones que se formulan en términos de “lecciones aprendidas y buenas prácticas”, las cuales no son simples resultados de una experiencia, sino producto de la reflexión sobre la misma.

## Etapa 3: Redacción del informe de sistematización

La redacción del documento tuvo una versión preliminar de la sistematización a partir de la información que ha sido validada y complementada por los equipos técnicos del proyecto y fueron incluidas en el documento final.

### 3 Descripción general de la intervención del proyecto

#### 3.1 Modelo Global de Manq'a<sup>2</sup>

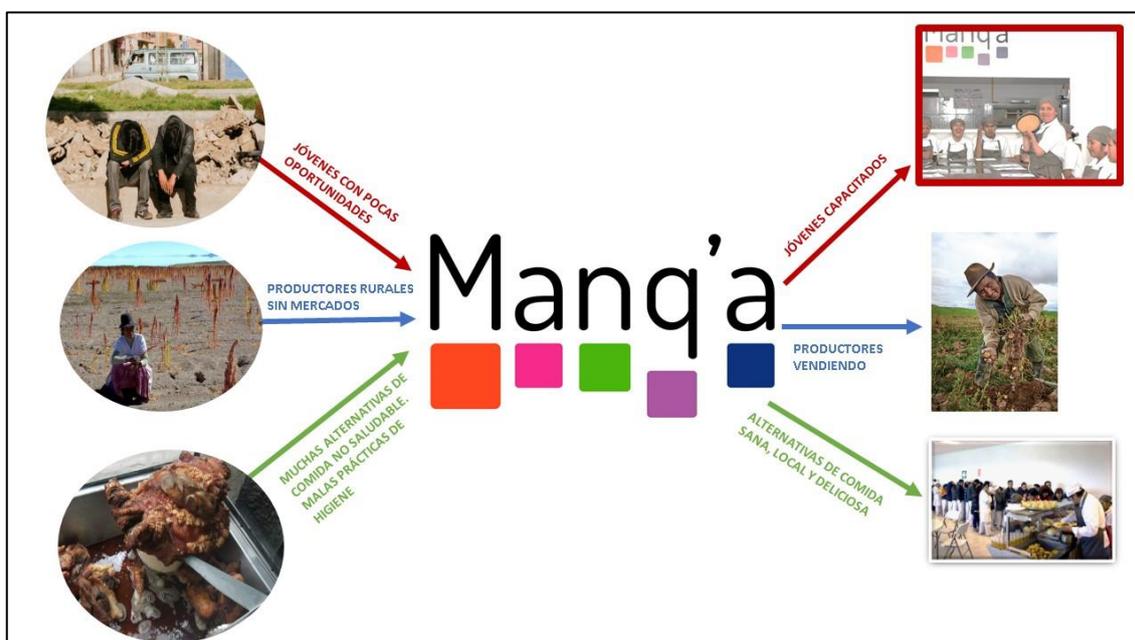
La base de la propuesta del proyecto fue el modelo de formación técnica integral gastronómica de las escuelas Manq'a<sup>3</sup> orientado a la generación de mejores oportunidades de vida para jóvenes de escasos recursos en Bolivia y otros países donde ya está trabajando como es Colombia, Guatemala y Honduras. Es también, una herramienta para promover la agricultura sustentable a precio justo que desarrollan los pequeños productores rurales y un medio para concientizar a la población en general sobre la importancia de una alimentación sana y anclada en las tradiciones.

Este modelo fue y está siendo desarrollado por ICCO Cooperación<sup>4</sup> en la ciudad de El Alto-Bolivia desde el año 2014 en alianza con instituciones públicas, privadas, de cooperación internacional, académicas, organizaciones de la sociedad civil y productivas.

**“El trabajo en Manq'a es como las sopas: si todos ponen algo, eso la hace rica.” – Conny Toornstra - ICCO**

Buscamos que la formación gastronómica no sea un fin en sí mismo, sino un medio que nos permita tener un impacto mayor en la vida de los pequeños productores rurales, la de los consumidores finales, la de los jóvenes en situación vulnerable y sus familias. Manq'a es el medio que permite articular a estos tres grupos y dirige la producción rural hacia los consumidores a través de una cocina innovadora.

Figura No.1 MODELO MANQ'A



Fuente: Sistematización modelo Manq'a. 2019

<sup>2</sup> Fuente: Documento Sistematización Modelo Manq'a. 2019.

<sup>3</sup> Manq'a quiere decir "comida" en lengua aymara.

<sup>4</sup> ICCO es una organización internacional holandesa de cooperación para el desarrollo con más de 50 años de experiencia a nivel internacional. Contribuye en la reducción de la pobreza y de la desigualdad, asegurando medios de vida sostenibles, justicia, dignidad y seguridad.

El modelo de Manq'a se implementa a través de 3 ejes que se articulan y relacionan permanentemente:

- i) La formación gastronómica que no se concibe como un fin en sí mismo, sino como un medio para generar oportunidades de empleo o emprendimiento para jóvenes en situación de vulnerabilidad.
- ii) La revalorización de los alimentos y la comida local que permite también fomentar la producción rural de alimentos sanos, tradicionales y frescos.
- iii) La concientización a la población sobre el consumo de productos sanos, orgánicos y propios, así como el reconocimiento del trabajo del campesino con precios justos.

El trabajo de Manq'a con los jóvenes no termina con su formación. Existe un proceso que se desarrolla dentro de la escuela y otro fuera de la misma. Según el interés de cada uno se lo apoya a: i) insertarse laboralmente en alguna de las empresas de alimentos que demandan estudiantes capacitados; ii) iniciar o consolidar su emprendimiento personal, familiar o comunitario; iii) independientemente de su decisión laboral, se lo incentiva a participar del colectivo de jóvenes Manq'a que es un espacio Integrado por jóvenes líderes de las escuelas Manq'a que realizan incidencia para una alimentación sana y conforman una red informal para mantenerse al tanto de las nuevas alternativas de empleo en el mercado. En el último año se ha incorporado un componente sobre tecnologías digitales, por un lado, con el objetivo de complementar la formación de los jóvenes con el desarrollo de habilidades digitales vinculadas a emprendimientos y la promoción de su territorio, por otra parte, se está desarrollando una plataforma digital (Conexión Lab) donde los jóvenes podrá acceder a diferentes servicios para la formación online sincrónica y asincrónica, interactuar con mentores para el fortalecimiento de los emprendimientos, ponerse en contacto con la demanda laboral en los sectores gastronómico y de turismo, comercializar sus productos a través de comercio electrónico y otros servicios que mejoran la experiencia del joven Manq'a.

### 3.2 Objetivos del proyecto

Los objetivos planteados en la propuesta implementada fueron los siguientes:

**Objetivo General (OG):** Jóvenes del área rural y periurbana de los municipios seleccionados, tienen mejores oportunidades socioeconómicas para acceder a un empleo y/o desarrollar sus emprendimientos.

**Objetivos específicos (OE):**

**OE1:** Jóvenes del área rural y urbana **concluyen un programa de formación integral técnica** en gastronomía con enfoque de género, interculturalidad y revalorización del patrimonio alimentario boliviano.

**OE2:** Jóvenes **mejoran sus oportunidades para acceder a un empleo y/o desarrollar sus emprendimientos** individuales y/o comunitarios en el sector gastronómico, turístico, productivo u otros.

**OE3:** Jóvenes **recuperan e intercambian los saberes y sabores del Patrimonio Alimentario Boliviano** promocionando el consumo de alimentos saludables y tradicionales.

En Anexo 1: se puede ver con mayor detalle el marco lógico del proyecto.

### 3.3 Ubicación de la intervención

El proyecto realizó su intervención en los siguientes municipios y comunidades según departamento, incluyendo origen de los pueblos indígenas:

**Tabla No. 1 Intervención del proyecto según departamentos y municipios**

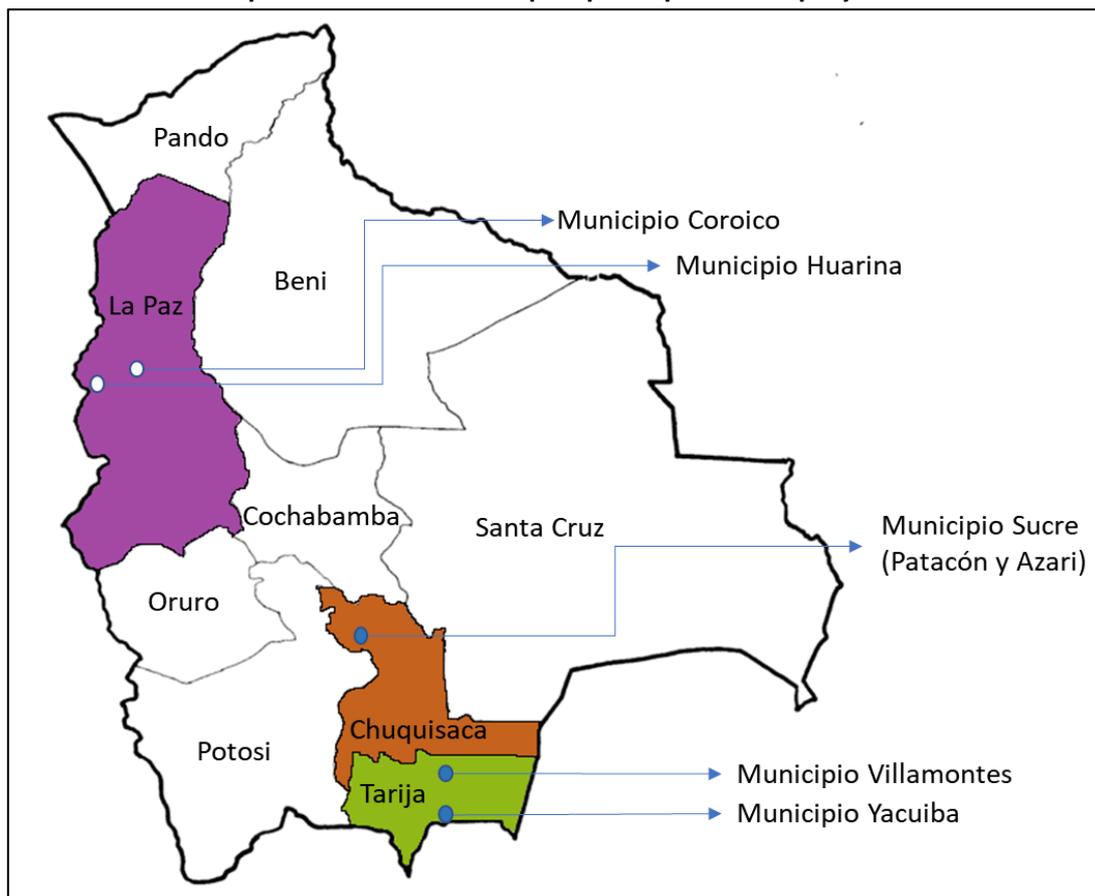
DEPARTAMENTO	MUNICIPIOS	COMUNIDADES	ORIGEN
LA PAZ	Coroico Huarina	Cruz Loma, San Jacinto, Coroico	Campesinos migrantes Afrodescendientes Aymaras
CHUQUISACA	Sucre	Azari y Patacón (zonas periurbanas)	Quechuas, Campesinos migrantes
TARIJA	Villamontes Yacuiba	Capirendita, Pananti, Aguyrenda	Guaranis Weenhayeks Campesinos migrantes

**Fuente:** Elaboración propia con base a informes del proyecto.

La ubicación geográfica se puede ver en el siguiente mapa:

**Figura No. 2**

**Mapa de ubicación municipios participantes del proyecto**



**Fuente:** Elaboración propia. 2023

### 3.4 Problemática

En América Latina y el Caribe, se han perdido al menos 12 millones de empleos<sup>5</sup> a raíz de la crisis ocasionada por la pandemia de COVID-19, se estima que una de cada seis personas de entre 18 y 29 años ha dejado de trabajar. La población joven se ve afectada de forma desproporcionada por la crisis, no sólo por la disminución de oportunidades de empleo, sino también por la interrupción de los programas educativos o de formación, el perjuicio en los emprendimientos, la caída de los ingresos y la perspectiva de enfrentar mayores dificultades para encontrar una ocupación en el futuro<sup>6</sup>. Esta situación es aún más crítica para la población joven indígena o en áreas rurales debido a las grandes brechas existentes en oportunidades educativas y económicas con relación a las áreas urbanas.

En Bolivia, la población joven entre 15 y 29 años es de 2.866.291 (29% del total de la población, por encima del promedio regional); el 72% de esta población se encuentra en el área urbana y el 28% en el área rural<sup>7</sup>. En un escenario rural en el que las condiciones para el desarrollo económico y social parecerían ser limitadas, la juventud migra a centros urbanos en búsqueda de las oportunidades que no encuentra en sus comunidades. Sin embargo, más allá de sus expectativas, la migración puede llevarlos a enfrentar condiciones de marginación, mayores riesgos psicosociales (drogas, alcohol, prostitución, otros), falta de oportunidades, y mayores índices de desempleo y/o subempleo.

Las oportunidades de formación y empleo son más reducidas para los jóvenes rurales en Bolivia y los municipios donde el proyecto interviene. En promedio, la población indígena en el área rural cuenta con 5,6 años de escolaridad, en comparación con los 9,3 años a nivel nacional<sup>8</sup>. Asimismo, en 2018, antes de la pandemia, el segmento poblacional de 16 a 28 años presentaba la mayor tasa de desempleo en el país, en torno al 8,5%, en comparación con el promedio nacional de 4,7%; y estas cifras se están agudizando por los efectos de la COVID-19.

Esta situación viene acompañada de la preocupante precarización del empleo, la cual se hace evidente en los altos y crecientes niveles de informalidad reflejados por el aumento del comercio y de los puestos de venta informal en las calles. Cabe resaltar que la tasa de empleo informal en Bolivia es alta, mayor al 80%, y que también existe una brecha importante entre el área urbana y rural: en el primer caso, la tasa de informalidad asciende a 96,6% y en el segundo, a 75,3%<sup>9</sup>.

### 3.5 Características de la población beneficiaria.

Los municipios donde el proyecto se ha desarrollado se caracterizan por la presencia de pueblos indígenas y etnias importantes de Bolivia<sup>10</sup> como son los Guaraní y Weenhayek en el Gran Chaco al Sur de Bolivia, Aymaras y Quechuas en la región del Altiplano de La Paz, Afrodescendientes en la región de los Yungas colindante con el Altiplano y, Quechuas Yamparas en la zona cercana a la ciudad de Sucre.

---

<sup>5</sup> Datos del Observatorio Laboral COVID-19 del BID, desde febrero de 2020 al 8 de julio de 2021.

<sup>6</sup> OIT (2020, 12 de agosto). Empleo Juvenil en tiempos de la COVID-19: el riesgo de una “generación del confinamiento”. [https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---americas/---ro-lima/documents/briefingnote/wcms\\_753103.pdf](https://www.ilo.org/wcmsp5/groups/public/---americas/---ro-lima/documents/briefingnote/wcms_753103.pdf)

<sup>7</sup> Datos del Censo de población del año 2012

<sup>8</sup> Datos presentados por la Unidad de Análisis de Políticas Sociales y Económicas (UDAPE, 2015)

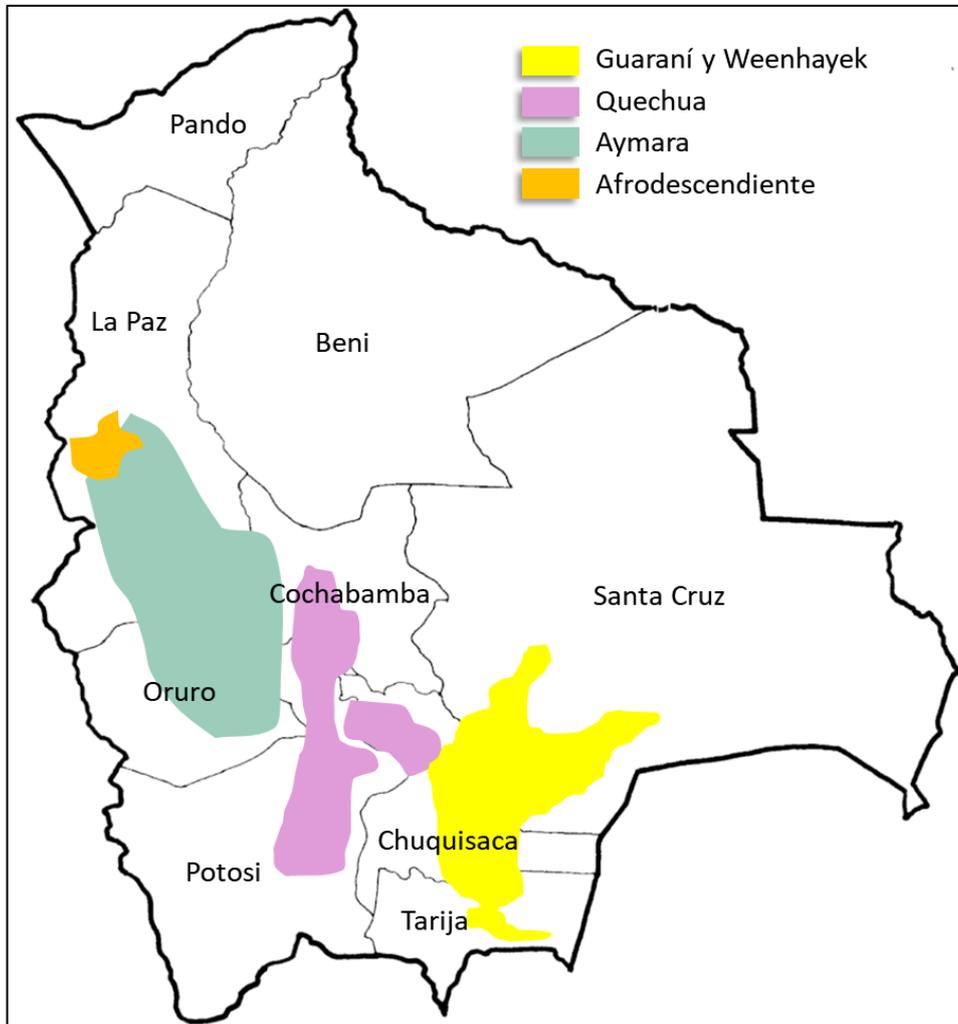
<sup>9</sup> Datos para de la OIT, presentados en el artículo “Transición a la formalidad en la economía rural informal en América Latina y el Caribe”. [https://www.ilo.org/americas/temas/sector-rural-y-desarrollo-local/WCMS\\_713607/lang-es/index.htm](https://www.ilo.org/americas/temas/sector-rural-y-desarrollo-local/WCMS_713607/lang-es/index.htm).

<sup>10</sup> En Bolivia la Constitución Política del Estado reconoce a 36 Pueblos Indígenas y etnias.

En el siguiente mapa se puede apreciar la presencia de los pueblos indígenas y etnias en las zonas de intervención del proyecto.

**Figura No. 3**

**Mapa presencia de pueblos indígenas y etnias de Bolivia en las zonas de intervención del proyecto**



**Fuente:** Elaboración propia con base mapa pueblos indígenas de Bolivia. 2023

Los jóvenes de las poblaciones rurales y periurbanas donde el proyecto se ha implementado, tienen peculiares que los diferencian como también similitudes en sus comportamientos sociales, aspiraciones e inquietudes con relación a sus proyectos de vida determinadas por sus contextos y dinámicas sociales, económicas, culturales y ambientales, que ha influido también en el desempeño del proyecto en cuanto a sus estrategias y resultados logrados. Por ello, fue muy importante empatizar con los jóvenes rurales de manera que el proyecto sea pertinente a la realidad en la que viven ellos.

Con las entrevistas realizadas se ha podido identificar los rasgos y el perfil de la juventud en las diferentes regiones según al pueblo indígena o etnia que pertenece. En la siguiente tabla se describen las características de manera sencilla sin pretender que sea un estudio etnográfico a profundidad.

**Tabla No. 2**

**Perfil de los jóvenes rurales y periurbanos según pueblos indígenas y etnias en la zona de intervención del proyecto**

Guarani	Weenhayek
<p><b>Nivel socioeconómico:</b> Bajo.</p> <p><b>Actividad Principal:</b> Agricultura, Ganadería. Tiene posibilidades para aportar pero no lo hace porque espera que sea regalado. Trabaja de manera colectiva, en familia.</p> <p><b>Comportamiento social:</b> son luchadores/as y emprendedores/as, pueden expresar lo que piensan y sienten, se desafía así misma, le gusta aprender y superarse.</p> <p><b>Tecnología:</b> 9 de cada 10 tienen celular.</p> <p><b>Idioma:</b> Guarani y castellano, les permite comunicarse fácilmente con otras personas.</p> <p><b>Cultura:</b> Tienen apego por sus tradiciones y costumbres.</p> <p><b>Migración:</b> La mayoría migra a Santa Cruz y Tarija.</p> <p><b>Aspiraciones:</b> Tener un negocio propio, suficientes ingresos para sostener a su familia.</p>	<p><b>Nivel socioeconómico:</b> Muy Bajo</p> <p><b>Actividad Principal:</b> Pesca Río Pilcomayo (mayo a agosto), trabajos temporales, artesanía (mujeres). No tiene posibilidades para aportar contraparte.</p> <p><b>Comportamiento social:</b> es muy reservado/a, no expresan lo que piensan y sienten, vive el día a día, espera que se le regale las cosas, le gusta conocer nuevas cosas.</p> <p><b>Tecnología:</b> 3 de cada 10 tienen celular.</p> <p><b>Idioma:</b> Weenhayek y muy poco castellano, dificultades para interactuar fácilmente con otras personas, escuchan, pero no hablan.</p> <p><b>Cultura:</b> Tienen mucha influencia sus tradiciones y costumbres respecto a su visión de mejora de calidad de vida.</p> <p><b>Migración:</b> La mayoría no migra.</p> <p><b>Aspiraciones:</b> Culminar la secundaria como un logro máximo y conformar su familia, por ello, hay muchos jóvenes que son padres desde los 15 años (mujeres) y 18 años (varones).</p>
Aymara	Quechua-Yampara (Sucre Periurbano)
<p><b>Nivel socioeconómico:</b> Bajo.</p> <p><b>Actividad Principal:</b> Agricultura (papa, quinua, pesca, elaboración de chuño), ganadería y lechería. Tiene posibilidades para aportar. Trabaja de manera colectiva, con su familia en los cultivos de diferentes productos para comercializar en la ciudad.</p> <p><b>Comportamiento social:</b> Prefieren formarse en la ciudad, son callados, tímidos e introvertidos, aceptan todo lo que se les pide, tienen dificultad para expresar lo que piensan y sienten, al mismo tiempo se desafían a sí mismos.</p> <p><b>Tecnología:</b> 8 de cada 10 tienen celular.</p> <p><b>Idioma:</b> Aymara y castellano, les permite comunicarse lo necesario con otras personas de su entorno y/o de su comunidad en el área rural.</p> <p><b>Cultura:</b> Tienen apego y respeto por sus tradiciones y costumbres.</p> <p><b>Migración:</b> La mayoría migra a zonas periurbanas de la ciudad de El Alto y La Paz.</p> <p><b>Aspiraciones:</b> Tener un negocio propio, suficientes ingresos para sostener a su familia.</p>	<p><b>Nivel socioeconómico:</b> Bajo-Medio.</p> <p><b>Actividad Principal:</b> Tienen empleos informales en los sectores administrativos (mensajería), restaurantes, asistentes de limpieza de hogares, pocos en construcción. No ganan lo suficiente (entre 1.000 y 1.500 Bs) para pagar su educación técnica, trabajan para sostenerse (alimentación, vivienda, servicios)</p> <p><b>Comportamiento social:</b> Viven solos o con otros jóvenes migrantes, otros viven con su pareja e hijo, con las tías, abuelas, primos. Son introvertidos, luchadores, se interesan por aprender cosas nuevas.</p> <p><b>Tecnología:</b> Todos tienen celular pero no son de alta gama, cargan megas para uso de whatsapp (2 a 4 Bs.)</p> <p><b>Idioma:</b> Castellano para comunicarse, jóvenes del área rural manejan el quechua.</p> <p><b>Cultura:</b> Mantienen sus vínculos con sus tradiciones y costumbres, también tienen costumbres urbanas.</p> <p><b>Migración:</b> La mayoría es migrante de zonas rurales aledañas como Yamparaez, Tarabuco, Yotala, Poroma.</p> <p><b>Aspiraciones:</b> Tener un negocio propio, suficientes ingresos para sostenerse y/o a su familia.</p>
Afrodescendiente	Quechua (Coroico)
<p><b>Nivel socioeconómico:</b> Bajo.</p> <p><b>Actividad Principal:</b> Agricultura (coca, cítricos), animales menores, turismo comunitario.</p> <p><b>Comportamiento social:</b> Son personas extrovertidas y con gran entusiasmo y orgullosos por mostrar su cultura.</p> <p><b>Tecnología:</b> 5 de cada 10 tienen celulares</p> <p><b>Idioma:</b> Aymara y Castellano, les permite comunicarse lo necesario con otras personas.</p> <p><b>Cultura:</b> Tienen apego por sus tradiciones y costumbres.</p> <p><b>Migración:</b> La mayoría migra a Coroico, El Alto y La Paz.</p> <p><b>Aspiraciones:</b> Tener su propio negocio y culminar estudios.</p>	<p><b>Nivel socioeconómico:</b> Bajo.</p> <p><b>Actividad Principal:</b> Agricultura (coca, cítricos, café). Comercio variado, turismo, avicultura.</p> <p><b>Comportamiento social:</b> Son introvertidas en su entorno, pero al estar en confianza con su comunidad tienden a tener una organización objetiva.</p> <p><b>Tecnología:</b> 6 de cada 10 tienen celular.</p> <p><b>Idioma:</b> Castellano, quechua y/o aymara, les permite comunicarse con otras personas de su entorno.</p> <p><b>Cultura:</b> Pérdida apego a sus tradiciones y costumbres</p> <p><b>Migración:</b> La mayoría migra a El Alto y La Paz, otros buscan migrar a Brasil, Argentina.</p> <p><b>Aspiraciones:</b> tener un negocio propio, ejercer cargos altos sindicales</p>

## 4 Proceso de implementación del proyecto.

### 4.1 Proceso

Tomando en cuenta las regiones (Gran Chaco, Valles, Altiplano y Yungas) y municipios dónde se han implementado las escuelas itinerantes (Huarina, Coroico, Villamontes, Yacuiba, Sucre), se ha recuperado la experiencia a partir de la siguiente pregunta: ¿Cómo se ha ejecutado el proyecto que ha permitido alcanzar los resultados esperados y/o no esperados?

En general, se ha implementado un patrón similar de ejecución de las actividades en las regiones a partir del modelo Manq'a, que se refleja en hitos claves del proceso. No obstante, también existen particularidades en cada región de acuerdo al contexto y las necesidades de los jóvenes participantes.

Un elemento relevante del proceso de implementación de las escuelas itinerantes es el vínculo estrecho con las escuelas fijas donde se realiza la formación técnica integral para los niveles de técnico básico, auxiliar y medio. La presencia de las escuelas fijas en lugares estratégicos constituye la base para operar las escuelas itinerantes de manera más eficiente y sobre todo en territorios o municipios nuevos que permiten posicionar el modelo de Manq'a entre los actores locales y potenciales para generar alianzas.

También a partir de las escuelas fijas, se identifican municipios y comunidades cercanas en un radio de acción de 100 Km a la redonda, que han solicitado el apoyo de Manq'a porque tienen población juvenil con problemáticas similares de oportunidades de empleo o generación de ingresos propios y tienen potencialidades productivas y turísticas.

“Un hito clave ha sido la apertura de la escuela en Yacuiba, la escuela es más visible y tangible, la gente ha entendido mejor cómo trabajamos”. Jhoselin Flores. Enlace Chaco

Para el caso del proyecto, en la siguiente tabla se puede observar las distancias y tiempos de traslado desde las escuelas fijas hacia las escuelas itinerantes.

**Tabla No. 3**  
**Distancias y tiempo de traslado desde escuelas fijas hasta las escuelas itinerantes**

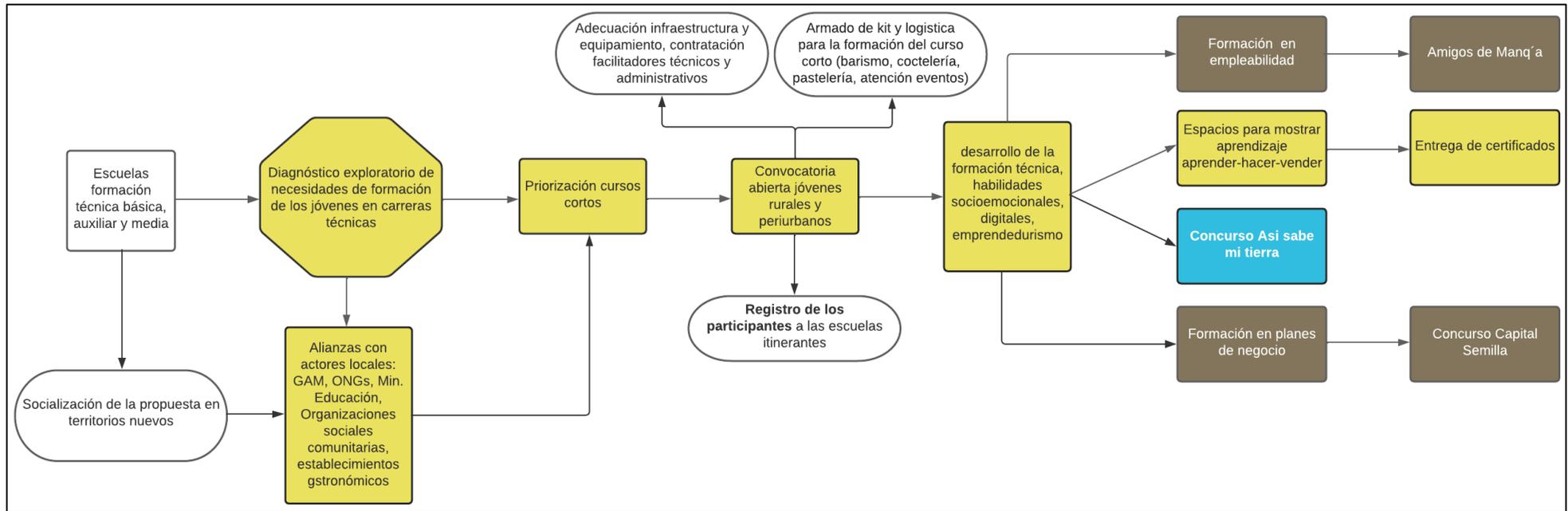
ESCUELA FIJA	ESCUELA ITINERANTE	DISTANCIA (Km)	TIEMPO(*)
El Alto	Huarina	62	1 hora
El Alto	Coroico	108	1 h 30 min
Sucre	Azari	2	15 min.
Sucre	Patacón	2	15 min.
Yacuiba	Villamontes-Capirendita	94	1 h 15 min
Yacuiba	Aguayrenda	11	45 min

(\*) Tiempo de traslado en vehículo de transporte público, carretera asfaltada.

Fuente: Elaboración propia. 2023

En la siguiente figura se presenta el proceso general implementado en el proyecto de escuelas itinerantes en las regiones y municipios de intervención.

**Figura No. 4**  
**Proceso simplificado de la implementación de los resultados del proyecto.**



**Fuente:** Elaboración propia. 2023

Los recuadros de color amarillo son los hitos claves del resultado 1 del proyecto relacionado con la formación técnica integral a través de los cursos cortos en áreas rurales y periurbanas. Los recuadros de color gris son los hitos con relación al resultado 2 con los emprendimientos y la inserción laboral que está vinculado al proceso de las escuelas fijas. Finalmente, el recuadro de color celeste hace referencia al resultado 3 del proyecto que busca recuperar e intercambiar los saberes y sabores del Patrimonio Alimentario Boliviano promocionando el consumo, también está vinculado al proceso de formación técnica integral. Los recuadros en color blanco son actividades que explican complementariamente.

En las siguientes páginas se describe el proceso implementado tomando en cuenta los hitos identificados anteriormente y las acciones realizadas de la experiencia recuperada, no necesariamente la implementación ha sido en orden secuencial, pero ayuda para su comprensión.

#### **a) Socialización de la propuesta del modelo Manq'a**

El involucramiento de los actores locales a través de sus autoridades y representantes de las organizaciones sociales-productivas de los municipios nuevos, es decir, donde por primera vez se están realizando acciones, es fundamental para lograr la participación y respaldo de los mismos, permitiendo generar confianza y compromiso de corto y largo plazo.

“La Alcaldesa de Coroico desde un principio ha tenido una apertura interesante para que ingrese Manq'a, ha facilitado espacios físicos para las capacitaciones, difundido las convocatorias, apoyado en la selección de comunidades a través de las direcciones de educación y turismo”

Facilitadora: Angela Yucra. La Paz

La socialización en los municipios participantes del proyecto se canalizo de diferentes maneras, desde visitas y reuniones bilaterales con las autoridades de Gobiernos Autónomos Municipales, Gobernaciones Departamentales, Direcciones Departamentales y municipales de Educación, visitas en terreno a las autoridades y organizaciones comunitarias, visitas a las escuelas de Manq'a más cercanas, hasta eventos que reúnen a todos los actores locales.

#### **b) Análisis de la demanda y necesidades de formación del territorio.**

En las visitas y reuniones con entidades públicas, organizaciones sociales y comunitarias, Institutos Tecnológicos y Centros de Educación Alternativa, dependientes del Ministerio de Educación se realizaron en cada región diagnósticos exploratorios situacional donde se recogieron las expectativas y su percepción sobre las necesidades de formación y oportunidades de generación de emprendimientos y empleo en cada municipio, también se realizaron reconocimientos in situ en las comunidades para establecer los potenciales productivos-turísticos e identificar las necesidades de los jóvenes rurales indígenas.

En el caso de Villamontes, se estableció que la apuesta es trabajar con las comunidades porque todavía mantienen la cultura y tradición chaqueña a través de su música, arte, productos y su cocina local donde se puede recuperar su patrimonio alimentario. Mientras que en Yacuiba hay influencia de otras culturas quechuas y aymaras que vienen de Oruro, Potosí y Chuquisaca y trabajan en la actividad comercial por ser una ciudad fronteriza. Entender las diferencias culturales entre Yacuiba y Villamontes ha permitido definir la estrategia de intervención con el enfoque de recuperación y revalorización de los productos y cocina local a partir de sus usos y costumbres. Se trabajo con mayor intensidad en las comunidades de Villamontes.

En el caso de Villamontes había interés de abrir una escuela fija, sin embargo, se identificó que es un municipio pequeño y tiene una oferta de formación en gastronomía a través del Instituto Tecnológico de Villa Montes que forma a nivel técnico superior y

un CEA que forma a nivel técnico básico, auxiliar y medio. Ambas entidades de formación técnica tienen una cobertura en el área urbana solamente. En consecuencia, fue una oportunidad implementar las escuelas itinerantes en el contexto de las comunidades rurales e indígenas en el municipio de Villamontes. En el caso de Yacuiba se optó por implementar la escuela fija en el área urbana-rural y con menor intensidad en comunidades.

También se identificaron las necesidades de formación de los jóvenes en carreras técnicas y se exploró cómo aplicarían los jóvenes sus conocimientos adquiridos en las escuelas itinerantes, principalmente aspiran hacer emprendimientos gastronómicos o potenciar su región con emprendimientos turísticos. También se conversó con Directores de Unidades educativas y los jóvenes donde se detectó que los jóvenes no tienen los recursos para salir todos los días a pasar clases a Villamontes y por ello sus aspiraciones estaban limitadas.

En el caso de Sucre y las áreas periurbanas, se hizo la consulta a los grupos meta (jóvenes, mujeres vulnerables) sobre que necesidades de formación tienen al inicio de cada semestre, por ejemplo, en los mercados se conversa con las vendedoras de alimentos, con los jóvenes que participan de las clases formales en las escuelas se validó la demanda de cursos cortos con temáticas más específicas dónde los jóvenes buscan especializarse, por ejemplo, en coctelería y barismo. Por otra parte, hay otros jóvenes, amigos y familiares que ya tienen referencia de las Escuelas Manq'a y tienen interés en participar de una formación específica en un periodo corto, por ejemplo, manejo de alimentos, recetas saludables, panadería, pastelería.

En proyección a las comunidades rurales, las alianzas con ONGs locales como IPTK o Fundación Treveris permitieron identificar las necesidades y oportunidades para implementar las escuelas itinerantes.

En el caso de la escuela en Huarina, no fue necesario el diagnóstico porque ya se contaba con una escuela fija en Huarina. Sin embargo, por motivos ajenos a Manq'a se cerró la escuela, pero ya se tenía conocimiento de las dinámicas locales y el contacto con las autoridades locales.

Finalmente, en el municipio de Coroico, la gestión de la Alcaldesa permitió identificar las necesidades de los jóvenes.

El análisis de la demanda del mercado laboral, se ha realizado en una segunda etapa durante el proceso de formación técnica y en particular en la ciudad de Sucre por la existencia de establecimientos gastronómicos que demandan los servicios de los jóvenes formados en Manq'a.

### **c) Priorización y ajuste contenido de los cursos cortos**

Las demandas son variadas y para ello se elaboró una lista de cursos cortos según las necesidades identificadas. Para la selección se toma en cuenta principalmente que la demanda esté en el marco de la filosofía de Manq'a y se hace otra lista de las capacidades profesionales de los facilitadores/as del equipo Manq'a para responder a

las demandas, no siempre los facilitadores/as conocen todos los temas. Por ejemplo, un facilitador/a tiene capacidad en coctelería, entonces se aprovecha para que implemente el curso de coctelería, si se requiere un experto en barismo y no se tiene dentro del equipo de la escuela de Manq'a, a través de los convenios y alianzas con los establecimientos gastronómicos locales se asegura un/a facilitador/a especialista en barismo.

Finalmente, se hace la priorización y cronograma de los cursos cortos para un semestre. Se planifica más o menos 5 cursos por semestre, pero si hay demanda se incluye algunos más.

La elaboración y/o ajuste de los contenidos de los cursos es con base a las mallas y formatos curriculares ya existentes a nivel nacional en las escuelas Manq'a, dónde se definen objetivos de aprendizaje, contenidos, días, carga horaria. El facilitador/a para validar la malla curricular visita las comunidades e identifica que productos, técnicas y utensilios se usan para la preparación de alimentos, de manera que en los cursos de formación se revalorice el patrimonio alimentario. En caso de no contar con la malla curricular de una determinada temática, se recurre a las alianzas con el sector gastronómico, universidades, centros de educación alternativa e institutos tecnológicos y se adapta al contexto local y la filosofía de Manq'a.

“Para ajustar y validar la malla curricular, el o la facilitadora visita las comunidades rurales para identificar los productos locales, menaje y utensilios que existen para usarlos en los cursos de capacitación como parte del proceso de revalorización de los productos locales”.

Facilitadora: Angela Yujra. La Paz

#### **d) Convocatoria a los cursos cortos**

Las convocatorias a los cursos cortos son abiertas a los jóvenes y grupos de mujeres de zonas rurales y periurbanas comprendidos/as entre los 18 y 35 años. Lo que ha funcionado bien es que los Gobiernos municipales o las autoridades comunitarias hagan la convocatoria y conformen los grupos que participaran en los cursos, de esa manera, se ha tenido más participación comparado al número de participantes en la convocatoria abierta (Caso Coroico).

Los canales de difusión de las convocatorias son principalmente a través de redes sociales (Facebook, Instagram, TikTok y grupos internos de jóvenes de las escuelas y ex alumnos de whatsapp), también a través de conferencias de prensa junto a los aliados como Gobiernos Municipales, entidades privadas y sin fines de lucro, medios de comunicación locales, en las comunidades a través de afiches o con los socios locales quienes realizan la socialización en reuniones comunales. Las convocatorias se hacen en coordinación con el departamento de comunicación de Manq'a para elaborar el arte y pasen por las redes sociales.

Una vez lanzada la convocatoria, se organiza la adecuación de la infraestructura que es cedida por los socios locales, en muchos casos se ha realizado la formación en Centros de Educación Alternativa, centros comunitarios, establecimientos gastronómicos o en el caso de Sucre se han realizado los cursos en la escuela fija porque era más conveniente para los jóvenes que viven en áreas periurbanas. De acuerdo al caso también se provee

de equipamiento mínimo para garantizar la formación. Los facilitadores/as utilizan un kit de herramientas de cocina básico que trasladan al lugar donde se realizar la capacitación.

Se contrata a los facilitadores/as que trabajarán tanto para la escuela fija como para las escuelas itinerantes, es importante destacar que los facilitadores/as son jóvenes profesionales que tienen un alto compromiso y empatía con las poblaciones vulnerables, trabajar en Manq'a también es una experiencia enriquecedora en lo profesional como en lo personal.

Un aspecto no menor es organizar la logística en términos de la provisión de los insumos para impartir los cursos cortos, aunque por norma también los participantes hacen aportes a partir de sus productos locales.

### e) Desarrollo de la formación en los cursos cortos

Los cursos cortos se desarrollaron al menos 5 cursos por semestre, se organizan sesiones entre 6 a 10 sesiones y cada sesión es de 5 a 6 horas pedagógicas. Al ser cursos cortos se responde a las características y limitaciones de tiempo (horarios y duración) que tienen los jóvenes por razones de trabajo u otras ocupaciones dentro la familia.

Si bien la duración de la formación varía entre 1 a 2 meses, durante la semana por la dinámica de los jóvenes se tiene que flexibilizar en horarios de la noche o en horarios del fin de semana, asegurando que los jóvenes participen y no haya deserción. En otras situaciones depende del grupo los horarios, por ejemplo, con una asociación de mujeres del mercado, no se puede pedir que asistan todos los días en el horario de la mañana porque ellas tienen su puesto de venta, entonces se coordina un horario que sea en la noche o 3 veces a la semana.

Al iniciar el curso corto se conversa con cada participante para que conozcan que insumos locales se necesitan para las prácticas donde se enseña a recuperar y revalorizar el patrimonio alimentario de su región o cultura, el aporte en especie es una manera de generar mayor compromiso con su proceso de formación.

“Las clases del curso corto para bartender y coctelería fueron super interesantes, aprendí mucho, duraron 1 mes y medio, fue teórico y práctico. A diferencia de otras instituciones que ofertan capacitaciones de 1 o 2 días”

Estudiante: Nathalie Coro.  
Sucre

En Anexo 2 se puede apreciar los cursos cortos realizados en cada uno de los municipios participantes del proyecto.

Cabe destacar que el rol de los facilitadores es fundamental no sólo en el proceso de enseñanza y aprendizaje presencial, sino en crear ambientes favorables donde surjan espacios de solidaridad, empatía, trabajo en equipo, comunicación asertiva, motivación y autoestima, para ello, el curso corto también incluye el trabajar las habilidades socioemocionales. También se incluyen otras habilidades como las digitales, cómo el desarrollo de contenidos y páginas web, que les servirá aquellos jóvenes que tienen planificado crear o fortalecer su emprendimiento.

Durante los cursos cortos también se aborda el desarrollo de capacidades sobre emprendimientos, empleabilidad y habilidades blandas. Los facilitadores/as de estas áreas asisten a los cursos e identifican las personas que tienen un emprendimiento o quieren iniciar uno, les apoyan a desarrollar su plan de negocio o mejorar sus habilidades para la empleabilidad de manera que puedan aplicar sus conocimientos en gastronomía y turismo en contextos reales y se convierta en un proyecto de vida que les permite generar empleo e ingresos propios.

**f) Espacios presenciales para exponer los aprendizajes en la práctica**

Una vez que se ha concluido la formación técnica en las diferentes comunidades, se organizan eventos públicos, bajo la consigna de aprender haciendo y vendiendo, para que los jóvenes vivan una experiencia real de comercializar lo que han producido a partir de los conocimientos adquiridos. Bajo un principio de corresponsabilidad de los participantes, los ingresos generados por la venta de los alimentos producidos son destinado a actividades propias de la escuela (mantener infraestructura, por ejemplo) o para actividades complementarias a su formación como visitas a restaurantes o para actividades solidarias con estudiantes que tienen dificultades para aportar o dificultades familiares.

Esta experiencia les permitió demostrar que son capaces de ofertar productos gastronómicos y venderlos. Esta actividad se coordinó con la Asamblea de Pueblos Guaranis (APG). Con los Weenhayek no se hizo eventos públicos, pero se buscó que sea muy participativa con la presencia de sus autoridades y la gente de las comunidades, ya que ellos no tomaban conciencia de la dimensión de los cursos y de cómo se estaba trabajando.

En el caso del municipio de Sucre, para el cierre se organizó una demostración que sirve de evaluación, se invita a las autoridades y las comunidades participantes.

En el caso del municipio de Coroico se organiza una feria de evaluación comunitaria, donde participa la familia y la comunidad. Para la feria comunitaria se presenta todo lo que han aprendido, en ocasiones no se puede realizar la feria porque los participantes no tienen tiempo o porque ya no quieren poner sus aportes con insumos para la preparación de los platos.

Finalmente, para cerrar el proceso de formación se certifican los cursos cortos, para ello, se cumple con los requisitos que el Ministerio de Educación exige para poder certificar la formación, los más relevantes: i) Se presenta a la Dirección Departamental de Educación, antes del inicio del curso corto, la malla curricular que incluye objetivos de la formación, contenidos, días y carga horaria, ii) Haber realizado el curso con una carga horaria entre 6 a 100 horas pedagógicas, iii) informe de los técnicos de la Dirección Departamental de Educación sobre la fiscalización para verificar el número de personas que han asistido y la carga horaria de acuerdo a la malla curricular que se elaboró al inicio.

En acto público se hace la entrega de los certificados avalados por el Ministerio de Educación. Estos certificados representan un respaldo para los jóvenes que se insertarán laboralmente o para comenzar su emprendimiento gastronómico y/o turístico.

**g) Concurso Así sabe mi tierra, tú historia desde el campo”**

La iniciativa del concurso “Así sabe mi tierra” nace en Colombia el 2017, con el propósito de difundir el modelo de Manq’a en el contexto de Colombia, se lograron alianzas importantes con cocineros/as de los mejores restaurantes de Bogotá, empresas vinculadas a la gastronomía, entidades públicas y cooperación internacional, se tuvo mucho éxito porque se fortaleció con la práctica a los jóvenes estudiantes en sus aprendizajes y la revalorización de los productos locales.

En el 2019 se realiza la primera versión en Bolivia que tuvo también alianzas importantes, donde se sumó el Gobierno Nacional a través de un Fondo de Intervenciones Urbanas que generó una dinámica muy interesante por la cantidad de recursos disponibles que permitió ampliar la magnitud del concurso, sin embargo, tuvo una fuerte orientación mediática perdiendo la perspectiva estratégica, a ellos se suma la crisis política de cambio de gobierno en el país donde los interlocutores públicos tuvieron que salir de sus puestos de trabajo y quedaron muchos temas económicos pendientes, al final se cumplió con los participantes con la entrega de los premios.

Con base a los aprendizajes de las versiones anteriores y con el apoyo de GIZ y el FIDA, entre octubre y noviembre del 2022, Manq’a organizó con sus formas, medios y posibilidades existentes la segunda versión del concurso en Bolivia, denominada “Así sabe mi tierra, tú historia desde el campo”, con un objetivo estratégico de darle una oportunidad al joven de revelar eso que sabe hacer desde la gastronomía y de contar quién es desde el ámbito rural. También el concurso buscó promover la gastronomía, revalorizar el área rural, recuperar e intercambiar los saberes y sabores de su patrimonio alimentario, promocionando el consumo de alimentos saludables y tradicionales.

A pesar de que a finales del 2022 se da una nueva crisis política donde el país se paraliza por casi 40 días, obligando a reorientar el concurso a una modalidad virtual, el evento convocó a varios actores que respaldaron la iniciativa, entre ellas, embajadas y entidades de Cooperación Internacional, organizaciones de la sociedad civil, empresas, entidades públicas, medios de comunicación y chefs reconocidos a nivel local e internacional.

El concurso estaba dirigido a estudiantes de las escuelas de gastronomía y cocineros aficionados entre los 18 y 35 años que residen en Bolivia, quienes tuvieron la oportunidad de participar presentando su mejor receta e historia, con el concurso se buscó el nuevo sabor de Bolivia desde el ámbito rural. En el concurso no participaban profesionales gastronómicos, ni chefs independientes, jefes de cocina, sous chef, jefes panaderos o emprendedores gastronómicos.

Con el concurso se generaron y fortalecieron los vínculos a partir de espacios de diálogo entre pequeños productores, sus productos o ingredientes locales, cocineros jóvenes

con talento innovador y consumidores que valoran los territorios rurales, la comida y alimentación saludable.

El concurso ha consistido en la preparación de un plato fuerte donde el/la joven participante debe usar ingredientes rurales bolivianos con preferencia de su región. Cada participante presentó una sola receta y de autor, es decir, que sean innovadoras, originales, creativas y que destaquen los productos locales, las técnicas y procesos inspirados en la ruralidad del país. No podían usar saborizantes artificiales, ni productos procesados e importados.

El proceso del concurso ha sido el siguiente:

### **i) Convocatoria pública difundida por canales de comunicación adecuados al contexto rural.**

Tomando en cuenta los aprendizajes de la versión anterior: no tener muchos aliados y centralizar la implementación del concurso para asegurar la esencia del mismo y ejecutar de acuerdo a las formas, medios y posibilidades de Manq'a, se elaboró las bases del concurso respondiendo a preguntas cómo ¿a quién está dirigido el concurso?, ¿en qué consiste el concurso?, ¿a quiénes se invitará para los jurados?, ¿dónde se realizará el concurso?, ¿cuáles son las fechas del concurso en sus diferentes etapas?. Cabe destacar que la orientación del concurso fue tener propuestas desde el campo, es decir, desde lo rural.

Para la difusión del concurso se realizaron tour en medios de comunicación y se convocó a los mejores chefs del país para que difundiera también a través de sus redes sociales.

### **ii) Desarrollo del concurso "Así sabe mi tierra, tú receta desde el campo"**

Los pasos que siguieron los participantes fueron los siguientes:

- Preparar la receta con base a las indicaciones del concurso.
- Tomar una foto al plato fuerte preparado según la receta y tomando en cuenta las sugerencias técnicas para sacar buenas fotos cómo un lugar con buena luz, el lente este limpio, poner el plato sobre una base limpia, la foto permita apreciar las técnicas utilizadas.
- Escribir la historia detrás del plato, máximo 3 párrafos, donde se explico la motivación e inspiración de la receta, la relación de la receta con el campo y porque es especial, innovador y creativo.
- Enviar la propuesta a través de whatsapp o correo electrónico, adjuntando la fotografía del plato, nombre del plato, ingredientes utilizados y la preparación (receta), acompañada de la historia.
- Seleccionar a 25 semifinalistas quienes formaron parte del recetario "Así sabe mi tierra. Versión rural 2022". Para la selección de los semifinalistas se hizo de manera presencial, se pagaron los pasajes y estadía a los que fueron de otros departamentos o poblaciones rurales, se contó con la participación de la Asociación de Chefs de Bolivia qué hizo una primera selección y luego los semifinalistas fueron seleccionados por otros 5 reconocidos chefs de diferentes restaurantes de Bolivia.

Un criterio de calificación y selección clave fue el valor rural de la historia detrás de la receta.

- La gran final, donde quedaron seleccionados 10 concursantes, se hizo un evento público presencial y transmitido por redes sociales, con características del formato de master chef de cocina en vivo, contó con un jurado de 5 chefs nacionales e internacional, quienes seleccionaron a los 3 ganadores del concurso.
- El premio para la ganadora fue un viaje a Colombia, todo pagado durante una semana, donde pudo experimentar un intercambio gastronómico con jóvenes de las escuelas Anfitriones para La Paz, además de una cocina de 6 hornallas con horno, publicación en el recetario y libro de cocina. El segundo y tercer puesto recibieron un electrodoméstico, el derecho a publicar su receta en el recetario Así sabe mi tierra, un libro de cocina y certificado de participación. Como incentivo a la participación también se premiaron del cuarto al décimo lugar.

### **iii) Intercambio con jóvenes de Colombia**

La ganadora del concurso fue Faviana Mostacedo Fernández de 26 años, una joven Yuracaré que es un pueblo indígena del oriente boliviano, hizo una propuesta gastronómica muy interesante y su historia muy vinculada a las tradiciones de su pueblo indígena. Para el intercambio se diseñó una ruta gastronómica para que conozca y saboree toda la cocina colombiana y en las escuelas de Manq'a pueda cocinar junto a sus pares colombianos. Estuvo guiada y acompañada todo el tiempo por el equipo de Anfitriones para La Paz. La ganadora del concurso hizo una bitácora de su viaje de intercambio donde muestra claramente cómo le ha cambiado su vida la experiencia vivida.

### **iv) Recetario de las mejores recetas rurales**

Se ha sistematizado las mejores recetas del concurso y se imprimió un lote para la distribución gratuita entre actores claves, es un documento muy importante para mostrar que la experiencia evidenció el espíritu rural, la conexión de los jóvenes entre lo urbano y rural, cómo también para que los jóvenes se sientan orgullosos con un sentido de pertenencia a una iniciativa que habla de ellos.

## **4.2 Enfoque de género**

En el arranque del proyecto se realizó un estudio de identificación de brechas de desigualdad de género en las regiones donde han intervenido las escuelas itinerantes. Este documento constituyó un punto de partida para promover acciones en el marco de los cursos cortos.

En palabras de los jóvenes y las mismas facilitadoras, el machismo y patriarcado está latente en las regiones. El machismo se percibe en las restricciones hacia las mujeres porque tiene que atender otras tareas primordiales de la familia. El machismo hacia los hombres se percibe desde la sociedad donde el hombre no puede entrar a la cocina, si bien no lo manifiestan explícitamente, lo dan a entender, si un hombre entra a la cocina los amigos se ríen de él.

Desde lo cultural, cuando se habla de cursos de gastronomía automáticamente se piensa en mujeres, cuando se hizo la gestión con las comunidades Guaranís para un grupo, el Gobierno Municipal derivó la coordinación a la responsable de género, es decir, se asocia cocina – mujer.

Si bien las jóvenes manifiestan su interés de participar, el entorno marca cómo va a ser sus intervenciones, hasta dónde puede participar o para qué lo están haciendo. En el área rural y en poblaciones indígenas, frecuentemente cuestionan cómo los padres mandan a una joven a capacitarse para que tengan herramientas de trabajo que les permita emplearse en establecimientos gastronómicos con el riesgo de que sufra acoso y/o violencia psicológica, su trabajo esté subvalorado y reciba menor remuneración salarial.

En general, la participación de las jóvenes mujeres rurales en las escuelas de Manq'a es mayor con relación a los jóvenes varones en los procesos de formación técnica en gastronomía, el reto para Manq'a ha sido impulsar una mayor participación de mujeres en la creación de emprendimientos e insertarse en condiciones favorables en el mercado laboral.

Se ha buscado que las jóvenes mujeres se empoderen a partir de que puedan adquirir conocimientos en el oficio de la gastronomía y turismo, desarrollar habilidades blandas y digitales, aprender y usar herramientas de gestión empresarial y participar en espacios de diálogo e intercambio con sus pares para superar barreras sociales, económicas y culturales para salir adelante en términos de tener oportunidades para ejercer sus derechos, ser líderes y cumplir un rol importante en la transformación de ellas y su entorno en un contexto machista. Es importante también hacer entender al entorno que la intervención tiene un objetivo, una razón de ser. También lograr que la joven sienta que lo que está haciendo es importante, que su formación le permitirá abrir otras puertas.

Durante la implementación del proyecto se han impulsado acciones de empoderamiento para que más mujeres participen en la creación de emprendimientos. Por un lado, está el concurso de capital semilla, donde 3 mujeres y un hombre han accedido al capital semilla. Por otra parte, se ha promovido su participación en espacios como el Fuckup Nights, sin costo para los y las participantes para que tengan una experiencia vivencial con otros emprendedores con amplia trayectoria y se den cuenta de lo que pueden hacer y aprender de los fracasos. Otros eventos han sido las ferias a la inversa para la empleabilidad haciendo alianzas con empresarios del sector gastronómico que comparten la filosofía de Manq'a (Amigos de Manq'a). También han participado en eventos con la temática de género en alianza con organizaciones expertas en la promoción de la equidad de género.

En el proceso de formación técnica, se han promovido acciones para facilitar la participación de las mujeres que son madres de familia cómo horarios flexibles o de acuerdo a sus necesidades, espacios para que sus hijos e hijas pequeñas estén cerca y se ha estimulado la solidaridad de las mujeres jóvenes para ayudar en el cuidado de los niños y niñas. Cabe destacar en estas acciones el rol y sensibilidad de los y las facilitadoras que de manera empática ven las mejores maneras para promover la participación y reducir al mínimo la deserción que muchas veces se da por presión de la familia para que priorice las labores del hogar en desmedro de oportunidades de formación.

Por otra parte, se ha promovido la participación de jóvenes varones ya que culturalmente y en particular en poblaciones indígenas, el rol del hombre no está vinculado a la cocina, es un rol asignado a las mujeres por su responsabilidad en la alimentación

“Las jóvenes madres y/o jefas de familia que participan han tenido dificultades por el tema del cuidado de la familia, con la pareja que a veces cuestiona.

Ha sido importante que las parejas se integren y se les ha invitado para que visiten los cursos y vean lo que están haciendo. Un ejemplo, fue una joven madre guaraní donde su esposo no estaba convencido, pero ahora está feliz porque come cosas muy ricas.”

Facilitadora: Jhoselin Flores

de los hijos e hijas. Ha sido interesante la dinámica de participación de los hombres durante los cursos cortos, dependiendo de la temática, por ejemplo cuando se trata de barismo o coctelería la participación de hombres y mujeres ha sido equilibrada, mientras que en los cursos de panadería y pastelería ha existido menor participación y mayor deserción por la falta de compromiso con las actividades que se hace, en particular aquellas actividades que son extra curriculares, pasan clases para terminar su formación secundaria, trabajan en la tarde y en las noches tienen otras actividades. Las mujeres se comprometen más y no dejan de asistir a los cursos a pesar de que son madres de familia.

Si bien se tiene el juicio de que los hombres no entran a la cocina, se ha observado que hay jóvenes que no se avergüenzan de aprender a cocinar, más bien se escucha que tienen interés y postularán a otros cursos cortos.

El equipo de Manq'a y Conexión participaron de un taller de intercambio y cooperación con personal del Proyecto de Prevención de la Violencia contra las Mujeres (Previo) para definir acciones que estarán dirigidas a: i) trabajar en la temática de relaciones de poder en la cocina, ii) sensibilizar a las empresas que emplean a jóvenes Manq'a (hoteles, restaurantes, bares).

En ese sentido, las acciones de las escuelas itinerantes y de todo el modelo de Manq'a busca motivar permanente sobre la importancia del rol de liderazgo que tienen las mujeres, más allá de lo que marca la sociedad, ser mamá y esposa, para generar transformaciones y cambios desde el ámbito personal, familiar y comunitario. Manq'a es coherente y proyecta su filosofía de equidad de género desde cómo está conformado el equipo, donde hay mujeres y hombres capaces y sensibles al género y su cultura.

#### **TESTIMONIO: ESTUDIANTE NATHALIE CORO – SUCRE**

En el 2020, Nathalie ingreso a las escuelas Manq'a para cursar la formación de técnico básico y luego como técnico auxiliar. Al inicio las clases fueron virtuales por las restricciones de la pandemia pero luego sus prácticas las hizo presencialmente. En el 2022, motivada por el facilitador de Manq'a decidió seguir especializándose y se inscribió al curso corto de bartender y coctelería.

Actualmente está trabajando en un restaurante de Sucre con jefe de cocina, empezó como pasante y también inspirada en la filosofía de Manq'a gano el concurso de Capital Semilla para apalancar recursos para su emprendimiento "Panes y rollos RUSTICA" que por el momento está en compás de espera mientras apalanca más recursos. En palabras de Nathalie "nada de lo que le está pasando ahora no hubiera sido posible si no entraba a Manq'a".

En ese proceso se ha enfrentado a varios retos. Uno de ellos ha sido superarse en un entorno machista. Manifiesta que "nosotras las mujeres estamos solas y no tenemos ayuda, me separé de mi esposo durante la pandemia y he tenido que hacerme cargo de mis hijos, gracias a Dios ellos me apoyaron con mis hijos aunque no estaban de acuerdo que estudie en gastronomía. En las escuelas de Manq'a nos permiten llevar a nuestros hijitos mientras nosotras pasamos clases, he tenido compañeras que han ido con sus bebés y los chefs no se han hecho problema, a veces mis hijos estaban a mi lado mientras los chefs explicaban. Entonces, es una facilidad que nos da Manq'a para que las mujeres participemos". Continúa mencionando que "la idiosincrasia nos pisa mucho a nosotras las mujeres y hace que no queramos formarnos y nos dejamos o decimos no vamos a poder porque estoy sola y es un tema de fuerza de voluntad también."

En la experiencia de Nathalie su fuerza de voluntad le ha permitido organizarse para distribuir sus horarios en tiempos para la familia y tiempos para cumplir con su horario laboral, reconoce que el equipo de Manq'a le ha impulsado a superar estas barreras y progresar en su vida. Ella dice que "el mundo es de las oportunidades y Manq'a me apoyado con

desarrollando mis habilidades socioemocionales, estaban las capacitaciones enfocadas en un punto neutral, es decir, no estaba generando ni machismo ni feminismo, eso me ha parecido bueno porque Manq'a se va por la equidad de género justa, hay hombres que también tienen problemas y situaciones muy difíciles, eso ha sido muy enriquecedor".

La experiencia de equidad de género en su trabajo ha sido complicado, ella entro como pasante y trabaja con compañeros varones, de acuerdo a sus palabras de Nathalie: "en el mundo gastronómico ser líder siendo mujer es difícil porque hay prejuicios de que los hombres cocinan mejor que las mujeres, a mi me ha costado llegar a ser jefe de cocina de un restaurante grande, mis jefes han visto que soy capaz y han depositado su confianza en mi, a partir de que me hecho cargo de la cocina del restaurante he buscado que se de la equidad de género, se ve constante porque hay chicas que han entrado a ser bartenders, aunque el equipo es mayormente de hombres, hay mucha comunicación asertiva que permite que los hombres sigan mis instrucciones y exista respeto y trabajo de equipo".

### 4.3 Enfoque Interculturalidad

En las comunidades Weenhayek la principal limitante es el factor económico, el joven o la joven está con la necesidad permanente de tener ingresos económicos, pero es también paradójico porque tampoco se ve que busquen una alternativa formativa, ellos necesitan ganar dinero y trabajan de cualquier cosa (cargador, pesca), son trabajos del momento. Su forma de vida es el día a día, no es una mirada a futuro, es una forma de vida de sobrevivencia.

Con la intervención del proyecto se ha buscado involucrar y participar a todas las personas, es decir, todos los actores sean partícipes del proceso y lograr su respaldo. Se ha buscado ser muy respetuosos de su cultura, la gente siente que se los ha tomado en cuenta en el proceso (intercultural)

Ha habido la vinculación y cercanía de los jóvenes con su cultura, que a veces en el tiempo se pierde. Se trabajo con un grupo de mujeres productoras guaranis, donde había mujeres adultas y jóvenes, se aprovechó ese espacio para sensibilizar y revalorizar los productos y recetas ancestrales.

Con el enfoque de interculturalidad aplicado para este Proyecto permitió el reconocimiento del Patrimonio alimentario boliviano por parte de los/las jóvenes, a través del concurso "Así sabe mi tierra" y las distintas ferias para emprendedores/as, puedan mostrar las distintas culturas y tradiciones que existen en muchas regiones del país y que corren el riesgo de perderse. La gastronomía permitió un diálogo intercultural entre regiones, pues detrás de cada receta o técnica culinaria existen historias y tradiciones ligadas a la cultura de cada región del país.

### 4.4 Enfoque de Innovación.

De acuerdo con la Stanford Graduate School of Business, innovación es una solución nueva a un problema social la cual es más efectiva, eficiente, sustentable o justa que la solución actual cuyo valor agregado aporta principalmente a la sociedad como un todo en lugar de únicamente a los individuos. En ese sentido, la experiencia del proyecto con la implementación de las escuelas itinerantes es innovadora porque se puede identificar los siguientes elementos:

#### 1. Responde a problemas reales

Los problemas identificados en los municipios rurales y zonas periurbanas que afectan a los jóvenes son principalmente:

- Jóvenes con pocas oportunidades de formación técnica en su territorio (no existen en su municipio o hay centros de formación lejanos y generan costos altos).
- No es suficiente la formación técnica, se requiere complementar sus habilidades para que puedan emprender y consolidar el proceso.
- En un escenario rural en el que las condiciones para el desarrollo económico y social parecerían ser limitadas, la juventud migra a centros urbanos en búsqueda de las oportunidades que no encuentra en sus comunidades. Sin embargo, más allá de sus expectativas, la migración puede llevarlos a enfrentar condiciones de marginación, mayores riesgos psicosociales (drogas, alcohol, prostitución, otros), falta de oportunidades, y mayores índices de desempleo y/o subempleo.

## 2. Soluciones innovadoras.

La modalidad de escuelas itinerantes implementadas con el proyecto es una respuesta concreta a los problemas de los jóvenes rurales y periurbanos identificados a través de un conjunto de soluciones innovadoras:

- **Innovación social:** Es un modelo de formación técnica integral, con estrategias que promueven los derechos, la interculturalidad, la equidad de género, el cuidado del medio ambiente, alimentación saludable y sobre todo el empoderamiento económico de las mujeres jóvenes para que sean protagonistas de su propia transformación y su entorno, revalorizando el patrimonio alimentario local, recuperar el sentido de pertenencia e identidad con su cultura, creando vínculos urbano rurales y un nuevo tejido social.
- **Innovación disruptiva:** La oferta educativa de formación técnica integral para el desarrollo de habilidades digitales, técnicas, socioemocionales y empresariales ha vinculado de manera estratégica lo territorial (comunitario, municipal) y lo sectorial (productivo, cultural, gastronomía y turismo) con las oportunidades del mercado local con base al patrimonio alimentario permitiendo la generación de empleo para los grupos vulnerables (jóvenes y mujeres rurales). El modelo ha incorporado la tecnología digital para llegar a una mayor cantidad de jóvenes rurales.
- **Innovación del servicio:** Se brinda un servicio de formación técnica integral a la medida de las necesidades de los jóvenes y grupos de mujeres vulnerables en gastronomía, pastelería, coctelería, turismo, hospitalidad y otros temas complementarios como habilidades socioemocionales(blandas), digitales, gestión empresarial y nutrición. Estos espacios de formación resultan del acondicionamiento de las cocinas de algunos restaurantes, infraestructura pública, centros de educación alternativa y comunitarios.
- **Innovación en red:** Se ha promovido ecosistemas de actores sociales, públicos, privados, académicos en los territorios, se han apropiado y sumado al modelo de las escuelas Manq'a para colaborar con la implementación de las escuelas itinerantes.

## 3. Son viables económica, financiera, social y ambientalmente

Con base a información cualitativa inicial, se ha realizado un análisis de costo/beneficio de estas innovaciones desde tres perspectivas: 1.- Económico financiero, 2.- Social y 3.- Ambiental tomando como referencia comparativa las otras modalidades de formación que el modelo Manq'a implementa en Bolivia y Colombia como son las escuelas fijas y las escuelas móviles tipo Food Truck.

- **Costo/beneficio económico-financiero,** las escuelas itinerantes requiere una inversión inicial baja y costos de operación también bajos comparada a las escuelas fijas y móviles tipo Food Truck en las ciudades periurbanas y rurales alejadas respectivamente. Las inversiones y

costos de operación, a través de alianzas con el ecosistema (dueños de restaurantes y cafeterías, edificios públicos, centros de educación alternativa o asociaciones sociales y de productores) aportan con la infraestructura física y equipamiento necesario para la formación, mientras que el proyecto ha aportado con el salario del facilitador/a, el kit de herramientas básicas, transporte del facilitador/a.

- **Costo/beneficio social:** el valor agregado social que generan las escuelas itinerantes es significativo, considerando que el impacto se traduce en oportunidades de empleo local para los jóvenes rurales, en particular oportunidades a mujeres jóvenes y adultas, disminución de la tasa de migración, reconstrucción del tejido social con un sentido de pertenencia a partir de la formación técnica integral que se realiza en el lugar, es decir, en las comunidades o zonas periurbanas. Caso contrario para acceder a algún tipo de formación técnica los jóvenes tienen que moverse a la ciudad intermedia más cercana (desde una hora hasta 5 horas por carretera en transporte público) lo que le significa al participante costos adicionales, y si opta por migrar temporalmente al centro poblado hay costos sociales porque tienen que dejar a su familia, riesgos y exposición a violencia de género, robos y otros, generalmente terminan las mujeres desistiendo de no migrar pero tampoco resuelve sus necesidades de formación, empleo e ingresos.
- **Costo/beneficio ambiental:** Desde el punto de vista de protección del medio ambiente y biodiversidad tanto la formación técnica como los emprendimientos están orientados a cuidar su biodiversidad y patrimonio alimentario con actividades de producción orgánica de productos locales, turismo comunitario sostenible, mejores prácticas de nutrición y alimentación.

En el caso del Concurso “Así sabe mi tierra, tú receta desde del campo” tiene elementos de innovación social sobre todo porque el formato se ha basado en el concepto de revalorizar el patrimonio alimentario ya que actualmente los jóvenes están perdiendo su identidad alimentaria y cultural. El concurso tiene una orientación a lo rural, promueve la incidencia en su entorno a partir del protagonismo y liderazgo de los jóvenes. Entonces, a través del concurso:

- Se ha desafiado a los jóvenes concursantes que están estudiando gastronomía a recuperar y utilizar técnicas del campo, cuando en las escuelas de gastronomía están aprendiendo técnicas de otras partes del mundo.
- Se ha impulsado que los jóvenes cuenten una historia que no sólo es del plato o la receta, sino saber de dónde nace esa conexión rural - urbano.
- Se ha fomentado que los jóvenes exploren y experimenten con los productos, técnicas y tradiciones para generar una propuesta innovadora que revaloriza lo rural.
- Se ha incentivado a que una joven pueda experimentar la vivencia de conocer otros contextos como la cocina colombiana e interactuar con otros jóvenes cocinando y dialogando desde una perspectiva intercultural.
- Se ha generado apropiación del concepto porque ha significado compartir su historia, hablar de su comunidad, hablar de sus productos y gastronomía, lo cuál fortalece la autoestima y la conexión con el campo.

## 5 Resultados alcanzados.

De acuerdo al marco lógico del proyecto, se ha reportado los siguientes resultados:

**Tabla No. 4**  
**Resumen de los resultados e indicadores logrados a la conclusión del proyecto**

OE1: Jóvenes del área rural y periurbana concluyen un programa de formación integral técnica en gastronomía con enfoque de género, interculturalidad y revalorización del patrimonio alimentario boliviano.		
R1: Jóvenes del área rural y periurbana concluyen un programa de formación integral técnica en gastronomía a partir de escuelas itinerantes implementadas en los Departamentos de La Paz, Tarija y Sucre.		
<b>Indicador R1.1:</b> 300 jóvenes (40% hombres y 60% mujeres) concluyen la formación integral (habilidades técnicas, empresariales, blandas y digitales)		
Planificado	<b>300</b> jóvenes (40% hombres y 60% mujeres)	
Logrado	<b>467 jóvenes</b> (138 hombres 30%, y 329 mujeres 70%) Del total de jóvenes que concluyeron sus procesos de formación; 165 son de Sucre (área periurbana), 142 de La Paz (El Alto) y 160 de Tarija (área rural del Chaco tarijeño).	
Porcentaje avance	<b>156%</b>	<b>Análisis:</b> Las escuelas itinerantes permitieron una participación por encima de lo planificado sobre todo porque los procesos educativos fueron a medida de los perfiles de trabajo identificados y las necesidades de los y las jóvenes rurales y periurbanas. También contribuyó la coordinación con autoridades municipales y comunitarias, campañas de promoción y reclutamiento de manera virtual a través de redes sociales y presencial. La mayor participación de jóvenes mujeres es natural a pesar del machismo en las familias, más bien afecta a los jóvenes varones que están bajo la presión de que los hombres no pueden estar en la cocina.
<b>Indicador R1.2:</b> 300 jóvenes reciben un certificado de formación emitido por el Ministerio de Educación u otra autoridad competente		
Planificado	<b>300</b> jóvenes certificados	
Logrado	<b>467</b> jóvenes han recibido un certificado de formación emitido por el Ministerio de Educación u otra autoridad competente.	
Porcentaje avance	<b>156%</b>	<b>Análisis:</b> Un certificado acreditado por el Ministerio de Educación incrementa las probabilidades de que el/la joven pueda insertarse laboralmente, ya que las empresas contratantes tienen la seguridad que los conocimientos adquiridos se ajustan a los lineamientos definidos por el órgano rector. Por otro lado, los/as jóvenes tienen la posibilidad de acceder a nuevas oportunidades laborales, emprender negocios propios y/o mejorar sus ingresos. Hay procedimientos que se debe cumplir para obtener los certificados, para ello, es primordial coordinar con el Viceministerio de Educación Alternativa y Especial.

<b>Indicador R1.3:</b> 6 escuelas itinerantes adecuadas para la formación técnica en gastronomía		
Planificado	6 escuelas itinerantes	
Logrado	<b>11</b> escuelas itinerantes adecuadas a la formación técnica en gastronomía y habilidades digitales: Azary y Patacón (Sucre); Coroico, Cruz Loma y San Jacinto (La Paz); y, Capirendita, Pananti, Aguayrenda, Barrio Obrero, Machareti y CEA Weenhayek (Chaco tarijeño).	
Porcentaje avance	<b>183%</b>	<b>Análisis</b> La base para implementar las escuelas itinerantes ha sido comunicar de manera efectiva la filosofía de Manq'a a través del contacto y coordinación con los actores locales y nacionales públicos, privados y de la sociedad civil, que ha permitido generar alianzas estratégicas para movilizar las capacidades locales, por ejemplo los CEAs, espacios municipales, universidades, institutos y/o comunitarios.

OE2: Jóvenes mejoran sus oportunidades para acceder a un empleo y/o desarrollar sus emprendimientos individuales y/o comunitarios en el sector gastronómico, turístico, productivo u otros.

**R2:** Jóvenes mejoran sus oportunidades económicas tras acceder a un empleo y/o desarrollar sus emprendimientos individuales y/o comunitarios en el sector gastronómico, turístico, productivo u otros.

**Indicador R2.1:** 60 jóvenes (40% hombres y 60% mujeres) han creado o fortalecido sus negocios y cuentan con asesoría y acompañamiento personalizado durante la implementación del proyecto.

Planificado	60 jóvenes 40% hombres y 60% mujeres	
Logrado	<b>63</b> jóvenes (12 hombres-19% y 51 mujeres-81%) 15 son de Sucre (área periurbana), 30 de La Paz (El Alto) y 18 de Tarija (área rural del Chaco tarijeño).	
Porcentaje avance	<b>105%</b>	<b>Análisis:</b> Se destaca la participación mayoritaria y creación de emprendimientos de las jóvenes que por lo general por barreras de equidad de género no aspiran ir más allá de la formación en gastronomía. La formación integral con habilidades empresariales, además de habilidades digitales para usar y aplicar la tecnología en sus emprendimientos, la mentoría articulada al sector privado, concurso para acceder a capital semilla les da la oportunidad de incrementar sus ingresos. Muchas de las jóvenes que fortalecieron su emprendimiento a través de este Proyecto manifestaron que con la capacitación recibida se convirtieron en agentes de cambio en su comunidad y dentro de su familia.

**Indicador R2.2:** 40 jóvenes (40% hombres y 60% mujeres) que se han formado, desarrollan prácticas laborales y/o acceden a un empleo en diferentes restaurantes u otros de las zonas de intervención

Planificado	40 jóvenes 40% hombres y 60% mujeres	
Logrado	<b>43</b> jóvenes (16 hombres-37% y 27 mujeres-63%) han desarrollado sus prácticas laborales.	
Porcentaje	<b>108%</b>	<b>Análisis:</b> Se destacan las buenas prácticas validadas e implementadas del servicio de intermediación laboral que han permitido que tanto restaurantes como hoteles de las zonas de intervención cuenten con jóvenes formados con habilidades técnicas integrales que responden a sus demandas y perfiles

		requeridos. El ecosistema de restaurantes y establecimientos turísticos, ha fortalecido la la red Amigos de Manq'a que es un factor diferencial en comparación a otras ofertas de empleo.
<b>Indicador R1.3:</b> 3 Eventos (feria, foro, seminario u otro) sobre educación técnica, empleo y emprendimiento juvenil realizadas con el sector público y privados.		
Planificado		<b>3</b> eventos
Logrado		<b>4</b> eventos implementados sobre sobre educación técnica, empleo y emprendimiento juvenil realizadas con el sector público y privados. 1) Manq'a Tinku, Haz realidad tu negocio, Manq'a Parlani y Fuckup night.
Porcentaje	<b>133%</b>	<b>Análisis:</b> Se ha implementado en la ciudad de La Paz el encuentro Manq'a Tinku versión "Conectados a través de la tecnología", con temáticas referidas a emprendimiento, empleo y educación, todas vinculadas a la tecnología. Participaron 133 jóvenes, 90 startup y 9 expositores. "Haz realidad tu negocio", concurso de capital semilla donde participaron 36 emprendedores de los cuales 6 fueron elegidos ganadores. Los premios fueron hornos, cocinas y otros que servirán para que los emprendedores fortalezcan sus emprendimientos.

**OE3:** Jóvenes recuperan e intercambian los saberes y sabores del Patrimonio Alimentario Boliviano promocionando el consumo de alimentos saludables y tradicionales.

**R3:** Jóvenes recuperan e intercambian los saberes y sabores del Patrimonio Alimentario Boliviano promocionando el consumo de alimentos saludables y tradicionales.

**Indicador R3.1:** 1 Concurso Nacional (énfasis en zonas rurales y lugares de intervención del proyecto) para recuperar saberes y sabores del Patrimonio Alimentario Boliviano.

Planificado		<b>1</b> Concurso Nacional
Logrado		<b>1</b> Concurso Nacional "Así sabe mi tierra, tú receta desde el campo". Se presentaron 304 concursantes (198 mujeres), de La Paz, El Alto, Yacuiba, Villamontes, Sucre, Santa Cruz, Cochabamba, Potosí, Oruro y Tarija. Del total de concursantes se eligieron a 10 finalistas (5 mujeres).
Porcentaje:	<b>100%</b>	<b>Análisis:</b> No es un concurso comunicacional solamente, es un espacio para que los jóvenes puedan expresar su voz y talento creativo a través de la gastronomía que busca revalorizar del patrimonio alimentario, el territorio, su interculturalidad y los vínculos rurales y urbanos.

**Indicador R3.2:** 1 sistematización de recetas e historias recabadas en el concurso nacional

Planificado		Una sistematización de recetas del Concurso "Así sabe mi tierra"
Logrado		Publicado y difundido el recetario "Así sabe mi tierra, tú receta desde el campo"
Porcentaje	<b>100%</b>	<b>Análisis:</b> Esta sistematización es un recetario de las 25 mejores propuestas gastronómicas que contemplan un fragmento de las historias de los participantes.

**Indicador R3.3:** 1 intercambio del ganador del Concurso con jóvenes de Colombia para promocionar el Patrimonio Alimentario Boliviano.

Planificado		<b>1</b> intercambio del ganador del Concurso
Logrado		Faviana Mostacedo Fernandez, ganadora concurso
Porcentaje	<b>100%</b>	<b>Análisis:</b> Faviana de 26 años, departamento de Cochabamba y perteneciente al pueblo indígena Yuracaré. a través del concurso logró intercambiar saberes y sabores entre Bolivia y Colombia, por lo que manifiesta ella, este viaje transformó su forma de pensar y la inspiró a continuar mostrando su cultura e identidad a través de la gastronomía.

**Fuente:** Elaboración propia con base a informes trimestrales del proyecto. 2023

Al finalizar el proyecto se tiene los siguientes productos de conocimiento:

**Tabla No. 5**  
**Productos de conocimiento generados por el proyecto**

No.	Producto de conocimiento	Breve descripción
1	Diagnóstico de necesidades/oportunidades de formación en las regiones. 2022	Documento que capta las demandas y necesidades de los jóvenes de áreas rurales y periurbanas respecto a la formación técnica y las oportunidades de empleo en su territorio a partir de la creación de emprendimientos o de insertarse al mercado laboral local.
2	Estudio Identificación de brechas de desigualdad de género. 2022	Documento que recoge las principales barreras que limitan los derechos de las mujeres jóvenes de zonas rurales para formarse en oficios técnicos y empoderarse económicamente.
3	Recetario Así sabe mi tierra, tú receta desde el campo. 2023	Documento que sistematiza las 25 mejores recetas del concurso con la característica que hace énfasis en la revalorización de productos y técnicas del campo que son explicadas a través de la receta y la historia que está detrás donde el joven es el protagonista.
4	Sistematización de la experiencia, lecciones aprendidas y resultados logrados para su réplica. 2023	El documento recupera la experiencia, lecciones aprendidas y buenas prácticas de las escuelas itinerantes implementados a través de cursos cortos en gastronomía, turismo, habilidades digitales, habilidades socioemocionales para jóvenes de áreas rurales y periurbanas de las regiones de Coroico, Yacuiba, Villamontes y Sucre.

## 6 Lecciones Aprendidas

Como resultado del proceso reflexivo y de aprendizaje sobre la experiencia de las escuelas itinerantes en las 3 regiones se han identificado las siguientes lecciones aprendidas:

1. **Relacionamiento comunitario e institucional permanente.** La intervención del proyecto en los municipios nuevos ha sido bien recibida y ha contado con el respaldo y apoyo de las entidades públicas, educativas y organizaciones sociales-productivas. El aprendizaje ha sido que toda intervención debe partir del relacionamiento transparente con el entorno comunitario e institucional del territorio y debe ser permanente, esto coadyuva a la consolidación de un ambiente de confianza y favorable para la implementación de las escuelas fijas e itinerantes y permite sentar las bases para la sostenibilidad ya que los actores locales se han movilizado a partir de sus roles, competencias y capacidades.
2. **Análisis de la demanda y necesidades de los jóvenes y las comunidades in situ.** Ha funcionado bien el análisis de la demanda de formación a partir del dialogo con los jóvenes, autoridades comunitarias y municipales y visitas a las comunidades que permiten conocer en terreno la realidad de la población juvenil y sus familias, aunque

en ocasiones la demanda recogida no fue compatible con la filosofía de Manq'a, se pudo reorientar la misma bajo un enfoque de revalorización del patrimonio alimentario local. El aprendizaje es que no se puede estructurar un proceso de formación pertinente al contexto y necesidades sin haber dialogado con los actores locales y sobre todo con los jóvenes, de manera que las demandas y necesidades del grupo meta y del territorio sean reales y la oferta educativa responda a las mismas con base a los potenciales productivos locales y las dinámicas sociales y culturales del territorio, identificando las oportunidades para que los jóvenes puedan crear emprendimientos sostenibles.

3. **Las convocatorias a los cursos cortos para jóvenes rurales son en alianza.** En particular cuando se quiere llegar a zonas rurales de manera directa como Manq'a no se ha tenido la respuesta como se esperaba porque Manq'a todavía no tiene presencia en el área rural cuando son municipios nuevos. Es a través de alianzas y convenios con socios locales como IPTK, Fundación Treveris, Aldeas Infantiles, Gobiernos municipales, centros de educación alternativa. Es importante seguir fortaleciendo el networking con organizaciones rurales.
4. **Horarios flexibles a medida de los y las jóvenes participantes.** Definir los horarios de los cursos cortos desde Manq'a, tomando como referencia los tiempos de los chefs/facilitadores, no ha funcionado por las características de la población que tiene otras dinámicas ya sea por trabajo o actividad privada que no les permite llegar a las escuelas en los horarios establecidos. Entonces, se debe tomar en cuenta las características, limitaciones y necesidades de los participantes para diseñar el curso corto con horarios flexibles, asegurando la asistencia regular.
5. **Corresponsabilidad en los aportes de los participantes.** Los aportes en especie que hacen los participantes, por un lado es una manera de recuperar productos locales y enseñar a los jóvenes a poner en valor en la cocina, por otra parte, es una manera de generar corresponsabilidad en los participantes respecto a la gestión de la escuela. Se ha aprendido que es importante al inicio conversar con los y las participantes para que quede claro su aporte de insumos locales para las clases prácticas donde se producen alimentos que luego también son comercializados y permite generar ingresos que son destinados, en consenso con los jóvenes, para mantener la infraestructura, actividades complementarias de formación, acciones solidarias entre los mismos jóvenes que tienen limitaciones en poner sus aportes.
6. **Generación de redes con instancias locales para la formación de especialidades.** El desafío de los cursos cortos es responder a la demanda y necesidades de los jóvenes para formarse en diversos temas que no necesariamente están en la curricula de las escuelas fijas o Manq'a no tiene expertise. Se aprendió que además de generar alianzas con el sector productivo y gastronómico para tener el apoyo especializado, por ejemplo, en barismo o agricultura orgánica se genera o contribuye a una red local importante del sector gastronómico y productivo en el territorio y se da respuesta más eficiente a las demandas de los jóvenes y las comunidades rurales.
7. **Desarrollo de habilidades colectivas de manera presencial.** La interacción de los jóvenes en las escuelas facilita que éstas habilidades como trabajo en equipo, comunicación asertiva, empatía, solidaridad, pensar en el otro sea vivencial y no sólo teórico. La mayoría de los jóvenes destacan que en las escuelas lo que más les gusta es el ambiente familiar y colaborativo que se vive y que se proyecta hacia su entorno cuando van a trabajar en restaurantes o en sus familias. Es importante mantener un equilibrio entre la formación a distancia virtual y la formación presencial.

8. **Potencial de las escuelas para integrar diversas dimensiones del desarrollo con riesgo de abarcar mucho.** En el proceso de diálogo con los jóvenes y actores locales surgen muchas demandas y necesidades, muchas tienen que ver con la alimentación como la educación, la salud, la economía, el medio ambiente, la cultura y otras. Si bien Manq'a podría ampliar su oferta educativa el reto es no salir del enfoque que implica generar oportunidades económicas a los jóvenes rurales.
9. **Modelo innovador para la formación en zonas rurales.** La experiencia implementada de las escuelas itinerantes en Bolivia, es una estrategia de intervención efectiva y de alto impacto en los territorios por su adaptabilidad al contexto y las necesidades de las poblaciones vulnerables como son jóvenes, mujeres madres de familia y poblaciones indígenas. Con las escuelas itinerantes se ha tenido un impacto no esperado en poblaciones de mujeres adultas sin oportunidad de un empleo. Otro factor innovador es el trabajo coordinado con las escuelas fijas que han permitido ser un soporte técnico, administrativo y logístico. Hay un potencial innovador de combinar con otras formas de formación como son las escuelas móviles (experiencia desarrollada en Colombia) para todavía llegar a zonas rurales más alejadas.
10. **Fomentar la equidad de género en emprendimientos y empleabilidad.** La participación de las jóvenes mujeres en procesos de formación técnica en gastronomía, en general es mayoritaria, a pesar de las barreras culturales machistas Manq'a a través de los cursos cortos ha sabido apoyar de manera efectiva a las participantes, especialmente a madres solteras y/o jefas de familia para que no abandonen su formación. No obstante, el mayor aprendizaje y desafío está en fomentar la creación de emprendimientos gastronómicos y/o turísticos sostenibles lideradas por jóvenes mujeres porque las barreras o factores que limitan son más complejas, las acciones que se han implementado en el marco del proyecto y del modelo de Manq'a se tienen aprendizajes que están en proceso de validación para poder sumar más mujeres emprendedoras. Por otra parte, también se ha aprendido que la equidad de género pasa por fomentar una mayor participación de los jóvenes varones que también están limitados por barreras culturales machistas donde la sociedad juzga aquellos jóvenes (indígenas) en asumir roles o emprendimientos en pastelería y/o panadería.
11. **Concurso Así sabe mi tierra con énfasis en lo rural.** Se aprendió a realizar un evento con una magnitud o escala manejable a diferencia de la primera versión en Bolivia que salió de las manos y el enfoque estratégico del concurso. Tener premios mucho más sencillos en consonancia con la realidad y necesidad de los jóvenes. Centrar el concurso en lo rural, recuperando no sólo los productos sino también las técnicas. Participación de jurados con chefs conocidos que le dan realce y mayor respaldo profesional. Se disminuyó el número de semifinalistas por un tema de logística. El formato del concurso permite ser adaptado a diferentes contextos y formatos, por ejemplo, se puede hacer un concurso virtual de video recetas que se aplica en diferentes contextos en Latinoamérica, también se puede combinar con otro concurso como es Youtubers/Tiktokers y generar una tercera modalidad de concurso.

## 7 Buenas Prácticas

Las buenas prácticas son aquellas que han demostrado que funcionan bien y producen buenos resultados y, por lo tanto, se recomiendan como modelo y base para hacer la réplica en otros contextos.

Se han identificado dos ámbitos de buenas prácticas:

- 1.- La puesta en marcha de las escuelas itinerantes en contextos rurales y periurbanos
- 2.- El Concurso de Así Sabe mi tierra Bolivia

Las buenas prácticas en los tres ámbitos mencionados anteriormente, en el marco del modelo de Manq'a, contribuyen a que los jóvenes del área rural y periurbana de los municipios seleccionados, tengan mejores oportunidades socioeconómicas para acceder a un empleo y/o desarrollar sus emprendimientos.

### **Ámbito 1: La puesta en marcha de las escuelas itinerantes en contextos rurales y periurbanos.**

Las escuelas itinerantes implementadas en los Departamentos de La Paz, Tarija y Sucre busca lograr resultados donde, por un lado, los y las jóvenes del área rural y periurbana concluyan el programa de formación técnica integral en gastronomía y turismo y, por otra parte, los y las jóvenes accedan a un empleo y/o desarrollen sus emprendimientos individuales y/o comunitarios en el sector gastronómico, turístico y productivo. Para ello, se han identificado las siguientes buenas prácticas y las medidas que se recomiendan porque han funcionado bien.

- **Identificar y priorizar los territorios** (municipios, comunidades) donde los jóvenes están en mayor situación de vulnerabilidad. Para ello, es necesario investigar y explorar las dinámicas territoriales que afectan a las mujeres y hombres jóvenes campesinos, indígenas y afrodescendientes para el acceso a ofertas educativas de formación técnica que permita crear emprendimientos individuales y/o asociativos-comunitarios en sus municipios. De acuerdo al análisis se priorizará aquellos municipios donde se presentan situaciones de alta vulnerabilidad, al mismo tiempo exista un potencial productivo y cultural, exista un tejido social e institucional y condiciones mínimas para implementar las escuelas itinerantes.

Para ello, las medidas recomendadas son las siguientes:

- \* Tomar contacto con autoridades locales municipales y educativas, instituciones gremiales y de desarrollo, asociaciones de productores, organizaciones de jóvenes y sociedad civil, referentes sectoriales.
- \* Definir la metodología, herramientas, variables a investigar y fuentes primarias y secundarias a consultar.
- \* Levantar información del territorio en las siguientes áreas: población juvenil campesina, indígena y afrodescendiente, otras poblaciones vulnerables como mujeres madres o con discapacidad, empleo formal e informal empleo, perfil productivo y medio ambiente, nutrición y alimentación saludable, oferta técnica educativa, brecha digital, cultura, presencia de actores locales y nacionales, políticas y programas públicos de apoyo a los jóvenes.
- \* Identificar y definir centros poblados rurales cabecera de municipio de mayor vulnerabilidad para la intervención de las escuelas itinerantes en coordinación con entidades locales públicas y privadas.

\* Identificar las necesidades, intereses y barreras que limitan el acceso a una formación técnica y oportunidades para crear emprendimientos individuales o asociativos en el ámbito de gastronomía, turismo y alimentación.

- **Analizar y priorizar las demandas de formación técnica en el territorio.** Durante la identificación de los territorios con áreas rurales y periurbanas también se captan las demandas y necesidades de formación técnica y el potencial del mercado laboral a través del dialogo e involucramiento de los jóvenes, autoridades municipales y comunitarias que darán su respaldo al proceso. En principio son diversas las demandas y necesidades recogidas, para ello, se hace el análisis y priorización tomando en cuenta las potencialidades productivas-turísticas y las oportunidades de mercado para crear emprendimientos. Las medidas que se recomienda son:

- \* Realizar un diagnóstico exploratorio que recoja las expectativas y percepción sobre las necesidades de formación técnica y generación de emprendimientos y empleo en el municipio.

- \* Realizar reconocimientos in situ en las comunidades rurales para establecer los potenciales productivos-turísticos.

- \* Analizar las oportunidades y condiciones mínimas para implementar las escuelas itinerantes

- \* Definir la estrategia de intervención en las comunidades del territorio a través de las escuelas itinerantes y su vínculo con la escuela fija más cercana.

- \* Elaborar un listado de las temáticas recogidas de los jóvenes y actores locales y otra lista con las capacidades instaladas de los facilitadores/as para ofertar los cursos cortos. En caso de que no exista la expertise en el equipo de la escuela, se hace alianza con establecimientos gastronómicos y/o entidades especializadas en las temáticas (Universidades, ONGs)

- \* Seleccionar y priorizar las temáticas que cumplan con los criterios de que esté en el marco de la filosofía de Manq'a, exista la expertise en Manq'a o a través de una alianza/ convenio con un actor local y las condiciones mínimas de infraestructura.

- \* Elaborar el cronograma de implementación de los cursos cortos en el territorio por semestre.

- **Asegurar que el diseño del contenido curricular esté adaptado a la demanda** del contexto, intereses y necesidades de los jóvenes hombres y mujeres de áreas rurales. Para ello, se elabora contenidos a la medida de las necesidades de los jóvenes y aprovechar de las oportunidades que ofrece el territorio y permita la creación de emprendimientos, promoción de la vinculación rural-urbano, valoración de la producción local y la cultura de poblaciones campesinas, indígenas y afrodescendientes en situación de vulnerabilidad. Las medidas que se pueden adoptar son:

- \* Definir y adaptar el contenido de la curricula de formación técnica a medida según la demanda y oportunidades del contexto, intereses y necesidades de los jóvenes de

origen campesino, indígena afrodescendiente y otros actores públicos, privados, sociedad civil comunitaria.

\* Asegurar que la curricula este orientada a la promoción y puesta en valor del territorio rural desde su potencial productivo, turístico, cultural y gastronómico, promover los vínculos urbano-rurales, construir un tejido social y mejorar oportunidades de empleo a partir de la creación de emprendimientos para mujeres y hombres jóvenes de centros poblados rurales. Visitas in situ del facilitador/a para verificar los productos, técnicas y utensilios que usan en las comunidades.

\* Asegurar que la curricula incluya temas relevantes como nutrición y alimentación saludable, tecnologías digitales, equidad de género, medio ambiente.

\* Incluir horarios flexibles y carga horaria adecuada para facilitar la participación de mujeres jóvenes madres de familia, jóvenes con alguna discapacidad o jóvenes que trabajan durante el día o en la noche.

\* Generar alianzas con actores académicos o entidades expertas en temas de turismo, nutrición, herramientas digitales, gestión empresarial existentes en el territorio para enriquecer el contenido de la curricula.

- **Gestionar los requerimientos logísticos e insumos** para el proceso de formación técnica de manera oportuna, con el objetivo de minimizar los riesgos para que el proceso de formación no tenga retrasos o imprevistos técnicos, financieros, logísticos. Las medidas sugeridas son:

\* Identificar el espacio físico donde se realizará la capacitación (restaurante, cafetería, escuela Manq'a, vivienda de un participante, ambientes libres del gobierno municipal o asociaciones de productores, centro educativo de formación técnica, junta de vecinos) que cuente con servicios básicos de agua, energía eléctrica, internet, además, sea de fácil acceso para los participantes.

\* Comprar los insumos locales para las capacitaciones

\* Contratar un facilitador/a eventual en caso de que el facilitador/a de la escuela fija no pueda o el tema requiere otra expertise.

\* Preparar el kit en una valija o maletín dónde el facilitador/a lleva sus utensilios básicos para el curso corto (barismo, coctelería, pastelería, otros).

- **Asegurar la implementación adecuada de la formación técnica** de jóvenes y grupos vulnerables con calidad y enfoque de inclusión y de género. Se desarrollan las competencias y habilidades individuales y colectivas a través de la formación técnica presencial de los jóvenes y grupos vulnerables en gastronomía, nutrición y alimentación saludable, turismo, gestión empresarial, herramientas digitales con un enfoque de género, medio ambiente, revalorización de los productos locales y el territorio rural. Las medidas recomendadas son:

\* Convocar a los jóvenes en coordinación con autoridades municipales y educativas, organizaciones sociales a través de la radio local, redes sociales, afiches, visitas a reuniones comunitarias, centros de educación alternativa e institutos tecnológicos.

\* Seleccionar a los postulantes de acuerdo a criterios como su condición socioeconómica, edad entre 16 a 35 años, motivación.

\* Organizar grupos de 15 a 20 personas para que la formación sea más eficiente porque la metodología es más práctica que teórica.

\* Implementar las jornadas presenciales de capacitación, que varían de 8 a 100 horas.

- \* Implementar cursos cortos de 1 a 2 meses dirigido a grupos vulnerables como mujeres que están por encima de la edad requerida en temáticas como panadería, decoración de tortas y pastelería, coctelería y bartenders siempre y cuando las temáticas estén vinculadas a valorizar los productos locales.
  - \* Asegurar que las actividades de capacitación presenciales desarrollen habilidades colectivas como solidaridad, inclusión, trabajo en equipo empatía como parte fundamental para la construcción del tejido social.
  - \* Certificación con respaldo del Ministerio de Educación, para ello, se debe cumplir con los requisitos y formatos que exige el Ministerio.
- **Asegurar el asesoramiento post formación técnica** para que participen del modelo de emprendimientos e inserción laboral que ya es parte del proceso de las escuelas fijas. Las medidas recomendadas son:
- \* Incentivar a que los jóvenes o mujeres madres de familia emprendan un negocio individual o asociativo a partir de la formación recibida.
  - \* Asesorar en el proceso de generación de la idea de negocio.
  - \* Asesorar y dar seguimiento virtual o presencialmente el proceso de implementación del negocio.
  - \* Vincular y asesorar su participación en espacios de comercialización como ferias locales.

En Anexo 3, se puede apreciar la ficha de sistematización de escuelas itinerantes con información más detallada.

## **Ambito 2: Concurso “Así sabe mi tierra” en Bolivia**

El concurso “Así sabe mi tierra, tú historia desde el campo”, busca darle una oportunidad al joven de revelar eso que sabe hacer desde la gastronomía y de contar quién es desde el ámbito rural. También el concurso busca promover la gastronomía, revalorizar el área rural, recuperar e intercambiar los saberes y sabores de su patrimonio alimentario, promocionando el consumo de alimentos saludables y tradicionales.

Se han identificado las siguientes buenas prácticas y las medidas que se recomiendan porque han funcionado bien en el modelo Manq’a son las siguientes:

- **Asegurar que las bases de la convocatoria son claras** para difundir por los canales de comunicación más adecuados al contexto rural y convocar a la mayor cantidad de jóvenes rurales y periurbanos de las escuelas de gastronomía y cocineros aficionados para que participen con propuestas gastronómicas orientadas a revalorizar el área rural, la producción y técnicas locales de preparación de alimentos. Las medidas recomendadas son:
  - \* Preparar las bases de la convocatoria al concurso tomando en cuenta el enfoque de revalorizar los productos y técnicas de preparación de alimentos desde el campo, donde la historia detrás de la receta tiene una calificación mayor.
  - \* Preparar los materiales de comunicación para la difusión por redes sociales y medios de comunicación (prensa escrita, televisión, radios rurales).
  - \* Convocar e invitar a los chefs para que difundan en sus redes sociales.
  - \* Enviar invitación a las escuelas de gastronomía de todo el país para que participen del concurso.

- **Asegurar la logística y recursos para desarrollar los eventos presenciales** de los semifinalistas y finalistas, con el objetivo de minimizar los riesgos para los eventos presenciales y no tengan retrasos o imprevistos técnicos, financieros, logísticos. Las medidas a implementar son:
  - \* Identificar el espacio físico donde se realizará el concurso en las dos etapas de selección de los semifinalistas y finalistas, que cuente con servicios básicos de agua, energía eléctrica, internet, además, sea de fácil acceso para los participantes.
  - \* Ambientar para el gran evento con formato de cocina en vivo para 10 participantes finalistas.
  - \* Comprar los insumos locales para la preparación de las recetas preseleccionadas.
  - \* Invitar a los chefs para que sean parte del jurado en semifinales y finalistas.
  - \* Gestionar premios coherentes con el tipo de participantes al concurso con auspiciadores internacionales y/o nacionales.
  
- **Asegurar de recibir las propuestas vía whatsapp o correo electrónico** en las fechas previstas para que el jurado realice la calificación con el propósito de transparentar el proceso de recepción de las propuestas de los concursantes de acuerdo a las bases de la convocatoria: fotografía del plato fuerte, nombre del plato, ingredientes utilizados, la receta con normas estándar para la preparación, la historia. Las medidas que se recomienda adoptar son:
  - \* Asegurar el sistema de recepción, almacenaje y compartir las propuestas de los jóvenes concursantes hasta la fecha límite.
  - \* Asignar una persona de contacto para que resuelva dudas técnicas sobre la convocatoria y el envío de las propuestas.
  - \* Listado de todas las propuestas recibidas y un check list del cumplimiento de los requisitos de la convocatoria: fotografía del plato fuerte, nombre del plato, ingredientes utilizados, la receta con normas estándar para la preparación, la historia.
  - \* Compartir con los jurados invitados todas las propuestas recibidas para su evaluación.
  
- **Asegurar que las reglas de calificación y selección de los semifinalistas, finalistas y ganadores del concurso sean claras y de acceso público**, con el propósito de que el proceso de calificación y selección sea justo y transparente. Las medidas adoptadas son:
  - \* Definir los criterios de calificación por parte del jurado convocado para la etapa de semifinalistas, tomando en cuenta aspectos de inclusión, equidad de género e interculturalidad.
  - \* Evaluar y calificar las propuestas que cumplen con los requisitos de la convocatoria y seleccionar los 25 semifinalistas. Los mismos son anunciados y comunicados de manera pública en redes sociales.
  - \* Definir los criterios de calificación por parte del jurado convocado para la etapa de finalistas de donde se seleccionarán a los y las ganadoras.
  - \* Evaluar las propuestas elaboradas en cocina al vivo donde el jurado seleccionará 10 concursantes de los cuales 3 son las y los ganadores, los restantes reciben también premios de incentivo.

\* Entregar los premios a los 3 primeros puestos, los premios fueron anunciados en la convocatoria. En lo posible se recomienda que el primer premio sea un viaje a otro país donde pueda tener una experiencia de intercambio con sus pares.

\* Al finalizar el viaje de intercambio el o la ganadora entrega a los organizadores una bitácora de la experiencia que sirve de evidencia de los resultados y cambios generados en el o la joven.

- **Asegurar la sistematización de las recetas, diseño e impresión** del recetario con las mejores recetas del concurso con la finalidad de difundir las 25 mejores recetas que recogen la diversidad del patrimonio alimentario boliviano e incentivar a los jóvenes concursantes a seguir estudiando gastronomía bajo el enfoque de la filosofía de Manq'a. Las medidas recomendadas son:

- \* Sistematizar las 25 mejores recetas que han sido seleccionadas por sus propuestas que revalorizan los productos y técnicas locales y cuentan una historia que demuestra el vínculo urbano y rural a través de la gastronomía local.

- \* Diseño del libro de recetas en un formato atractivo y útil para diferentes usuarios/as y consumidores/as.

- \* Impresión del recetario y difusión gratuita

Ver en Anexo 4, la ficha de sistematización del concurso Así sabe mi tierra, tú receta desde el campo con mayor detalle.

## **8 Potencial de replicabilidad.**

Las escuelas han mostrado un valor agregado para contextos con comunidades y ciudad intermedia cabecera de municipio rural. Con costos operativos bajos y resultados positivos en términos del impacto en poblaciones de jóvenes y mujeres en situación de vulnerabilidad, falta de empleo y oferta educativa técnica.

Las condiciones requeridas para replicar están dadas por los siguientes factores:

a) Territorios donde existan comunidades rurales y ciudades intermedias cabecera de municipio. Con problemáticas de empleo, capacidades técnicas limitadas, oferta educativa inaccesible, alimentación poco saludable, desvalorización de las zonas rurales en términos de su producción y cultura local, desvinculación urbano-rural. Existen potencialidades del territorio y demanda de mercado local.

b) Suficiente población joven entre 16 y 35 años o grupos vulnerables de mujeres que viven en el territorio, con expectativas de crecimiento y proyectos de vida en el territorio.

e) Existe institucionalidad pública, privada, académica, organizaciones productoras/as, organizaciones sociales.

f) Cercanía de una escuela fija de Manq'a desde donde se puede atender a las comunidades rurales (Distancia menor a 100 Km)

---

## Anexo 1

### “Generando oportunidades socioeconómicas para jóvenes en situación de vulnerabilidad de áreas rurales de los departamentos de La Paz, Tarija y periurbanas en Sucre”.

<b>MARCO LÓGICO</b>					
<b>OBJETIVO GENERAL</b>	<b>OBJETIVOS ESPECÍFICOS</b>	<b>RESULTADOS</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>INDICADORES</b>	<b>MEDIOS DE VERIFICACIÓN</b>
<p>Jóvenes del área rural y periurbana de los municipios seleccionados, tienen mejores oportunidades socioeconómicas para acceder a un empleo y/o desarrollar sus emprendimientos.</p>	<p>i. Jóvenes del área rural y periurbana concluyen un programa de formación integral técnica en gastronomía con enfoque de género, interculturalidad y revalorización del patrimonio alimentario boliviano.</p>	<p>Resultado 1: Jóvenes del área rural y periurbana concluyen un programa de formación integral técnica en gastronomía a partir de escuelas itinerantes implementadas en los Departamentos de La Paz, Tarija y Sucre</p>	<p>i. Análisis de mercado para definir los perfiles de trabajo y los procesos educativos a desarrollar                      ii. Elaborar perfiles de trabajo en coordinación con el sector empresarial de los territorios                      iii. Taller de validación de los perfiles de trabajo identificados con el sector empresarial y educativo                      iv. Desarrollar el currículo acorde a los perfiles de trabajo identificados                      v. Identificación y definición de las escuelas itinerantes                      vi. Selección y contratación de facilitadores                      vii. Campañas de promoción y reclutamiento de jóvenes                      viii. Implementación de las mallas curriculares                      ix. Material educativo para los jóvenes formados (Uniformes, insumos, otros)                      x. Facilitadores para desarrollar y fortalecer habilidades tecnológicas                      xi. Certificación y graduación de jóvenes formados</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 300 jóvenes (40% hombres y 60% mujeres) concluyen la formación integral (habilidades técnicas, empresariales, blandas y digitales).</li> <li>• 300 jóvenes reciben un certificado de formación emitido por el Ministerio de Educación u otra autoridad competente</li> <li>• 6 escuelas itinerantes adecuadas para la formación técnica en gastronomía</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ejemplares de los perfiles y procesos educativos instrumentados aplicados.</li> <li>• Registro videográfico y listas de la apertura y cierre de los cursos, eventos del proyecto.</li> <li>• Ejemplares del material educativo.</li> <li>• Emisión y registro de certificados de formación en gastronomía.</li> <li>• Registro del Evento de graduación de jóvenes formados.</li> </ul>

MARCO LOGICO					
OBJETIVO GENERAL	OBJETIVOS ESPECIFICOS	RESULTADOS	ACTIVIDADES	INDICADORES	MEDIOS DE VERIFICACIÓN
<p>Jóvenes del área rural y periurbana de los municipios seleccionados, tienen mejores oportunidades socioeconómicas para acceder a un empleo y/o desarrollar sus emprendimientos.</p>	<p>ii. Jóvenes mejoran sus oportunidades para acceder a un empleo y/o desarrollar sus emprendimientos individuales y/o comunitarios en el sector gastronómico, turístico, productivo u otros.</p>	<p>Resultado 2: Jóvenes mejoran sus oportunidades económicas tras acceder a un empleo y/o desarrollar sus emprendimientos individuales y/o comunitarios en el sector gastronómico, turístico, productivo u otros.</p>	<p>i. Identificar aliados y generar alianzas con el sector de la gastronomía y hospitalidad</p> <p>ii. Materiales comunicacionales para posicionar las ofertas de los servicios de intermediación laboral y la red de amigos de MANQ'A</p> <p>iii. Asesoría para la inserción laboral de jóvenes</p> <p>iv. Desarrollo de feria de empleo y emprendimientos locales</p> <p>v. Implementar el servicio de intermediación laboral de los jóvenes formados</p> <p>vi. Asesoría empresarial a jóvenes emprendedores para crear y/o fortalecer sus negocios</p> <p>vii. Desarrollo del Concurso de Capital Semilla</p> <p>viii. Capital semilla para la creación y fortalecimiento de 10 negocios de jóvenes</p> <p>ix. Asistencia técnica para la gestión empresarial de 10 emprendimientos de jóvenes</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 60 jóvenes (40% hombres y 60% mujeres) han creado o fortalecido sus negocios y cuentan con asesoría y acompañamiento personalizado durante la implementación del proyecto.</li> <li>• 40 jóvenes (40% hombres y 60% mujeres) que se han formado, desarrollan prácticas laborales y/o acceden a un empleo en diferentes restaurantes u otros de las zonas de intervención.</li> <li>• 3 Eventos (feria, foro, seminario u otro) sobre educación técnica, empleo y emprendimiento juvenil realizadas con el sector público y privados.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro de la contratación de los capacitadores.</li> <li>• Registro del número de campañas de promoción y reclutamiento de jóvenes.</li> <li>• Ejemplares del material educativo.</li> <li>• Emisión de certificados de formación.</li> <li>• Registro del Evento de graduación de jóvenes formados.</li> </ul>
	<p>iii. Jóvenes recuperan e intercambian los saberes y sabores del Patrimonio Alimentario Boliviano promocionando el consumo de alimentos saludables y tradicionales.</p>	<p>Resultado 3: Jóvenes recuperan e intercambian los saberes y sabores del Patrimonio Alimentario Boliviano promocionando el consumo de alimentos saludables y tradicionales.</p>	<p>i. Desarrollo de un concurso nacional con jóvenes</p> <p>ii. Sistematización de recetas del concurso nacional.</p> <p>iii. Intercambio del ganador del concurso con jóvenes de Colombia.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 1 Concurso Nacional (énfasis en zonas rurales y lugares de intervención del proyecto) para recuperar saberes y sabores del Patrimonio Alimentario Boliviano.</li> <li>• 1 Sistematización de recetas e historias recabadas en el concurso nacional.</li> <li>• 1 intercambio del ganador del Concurso con jóvenes de Colombia para promocionar el Patrimonio Alimentario Boliviano.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro videográfico del concurso nacional de jóvenes.</li> <li>• Ejemplares de la sistematizado de recetas del concurso nacional.</li> <li>• Registro físico y digital del Intercambio del ganador del concurso con jóvenes de Colombia.</li> </ul>

## Anexo 2

### Listado de los cursos cortos realizados en los municipios participantes del Proyecto

Nombre curso Corto	Región	Localidad	No de participantes
Curso corto panadería	Chaco tarijeño	Capirendita	19
Técnicas básicas de cocina	Chaco tarijeño	Capirendita	15
Técnicas básicas de cocina	Chaco tarijeño	Capirendita	15
Técnicas básicas de cocina	Chaco tarijeño	Capirendita	15
Técnicas básicas de cocina	Chaco tarijeño	Aguayrenda	16
Técnicas básicas de cocina	Chaco tarijeño	Pananti	15
Gastronomía chaqueña - guaraní	Chaco tarijeño	Macharetí	17
Gastronomía chaqueña - guaraní	Chaco tarijeño	Macharetí	15
Barismo/coctelería	Sucre	Azari – Patacon	20
Catering	Sucre	Casa de la Cultura	22
Pastelería	Sucre	Azari	16
Emprendimiento	Sucre	Azari	92
Panadería y cocina saludable	Sucre	Mercado Campesino	15
Gastronomía	La Paz	Coroico	15
Panadería	La Paz	Coroico	24
Moctelería	La Paz	Coroico	30
Gastronomía	La Paz	Coroico	87

Fuente: Manq'a. 2023

### Ficha de sistematización Buenas prácticas Escuelas Itinerantes

<p><b>Resultado 1:</b> Jóvenes del área rural y periurbana concluyen un programa de formación integral técnica en gastronomía a partir de escuelas itinerantes implementadas en los Departamentos de La Paz, Tarija y Sucre</p> <p><b>Objetivo de la Buena Práctica:</b> Fortalecer la formación y las capacidades de jóvenes del área rural en el ámbito de la gastronomía, la hospitalidad y el turismo mediante escuelas itinerantes, para promover la reconstrucción del tejido social en los territorios y emprendimientos asociativos como herramienta clave de creación de autempleo y vinculación entre jóvenes del área rural y periurbano.</p>		
Buenas prácticas	Medidas implementadas	Objetivo de estas medidas
<p>2.2.1 Identificar y priorizar los territorios (municipios, comunidades o veredas) donde los jóvenes están en mayor situación de vulnerabilidad por efectos de los conflictos armados y/o sociales.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Tomar contacto con autoridades locales municipales y educativas, instituciones gremiales y de desarrollo, asociaciones de productores, organizaciones de jóvenes y sociedad civil, referentes sectoriales.</li> <li>* Definir la metodología, herramientas, variables a investigar y fuentes primarias y secundarias a consultar.</li> <li>* Levantar información del territorio en las siguientes áreas: población juvenil campesina, indígena y afrodescendiente, otras poblaciones vulnerables como mujeres madres o con discapacidad, empleo formal e informal empleo, perfil productivo y medio ambiente, nutrición y alimentación saludable, oferta técnica educativa, brecha digital, cultura, presencia de actores locales y nacionales, políticas y programas públicos de apoyo a los jóvenes.</li> <li>* Identificar y definir centros poblados rurales cabecera de municipio de mayor vulnerabilidad para la intervención de las escuelas itinerantes en coordinación con entidades locales públicas y privadas.</li> <li>* Identificar las necesidades, intereses y barreras que limitan el acceso a una formación técnica y oportunidades para crear emprendimientos individuales o asociativos en el ámbito de gastronomía, turismo y alimentación.</li> </ul>	<p>Investigar y explorar las dinámicas territoriales que afectan a las mujeres y hombres jóvenes campesinos, indígenas y afrodescendiente para el acceso a ofertas educativas de formación técnica que permita crear emprendimientos individuales y/o asociativos.</p>
<p>2.2.2 Analizar y priorizar las demandas de formación técnica en el territorio</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Realizar un diagnóstico exploratorio que recoja las expectativas y percepción sobre las necesidades de formación técnica y generación de emprendimientos y empleo en el municipio.</li> <li>* Realizar reconocimientos in situ en las comunidades rurales para establecer los potenciales productivos-turísticos.</li> <li>* Analizar las oportunidades y condiciones mínimas para implementar las escuelas itinerantes</li> <li>* Definir la estrategia de intervención en las comunidades del territorio a través de las escuelas itinerantes y su vínculo con la escuela fija más cercana.</li> <li>* Elaborar un listado de las temáticas recogidas de los jóvenes y actores locales y otra lista con las capacidades instaladas de los facilitadores/as para ofertar los cursos cortos. En caso de que no exista la expertise en el equipo de la escuela, se hace alianza con establecimientos gastronómicos y/o entidades especializadas en las temáticas (Universidades, ONGs)</li> <li>* Seleccionar y priorizar las temáticas que cumplan con los criterios de que esté en el marco de la filosofía de Manq'a, exista la expertise en Manq'a o a través de una alianza/ convenio con un actor local y las condiciones mínimas de infraestructura.</li> <li>* Elaborar el cronograma de implementación de los cursos cortos en el territorio por semestre.</li> </ul>	<p>Captar las demandas y necesidades de formación técnica y oportunidades de emprendimientos e inserción laboral que permita estructurar la oferta educativa para los jóvenes en el territorio con zonas rurales y/o periurbanas.</p>

Buenas prácticas	Medidas implementadas	Objetivo de estas medidas
2.2.3 Asegurar que el diseño del contenido curricular para la formación técnica esté adaptado a la demanda del contexto, intereses y necesidades de los jóvenes hombres y mujeres de áreas rurales.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Definir y adaptar el contenido de la currícula de formación técnica a medida según la demanda y oportunidades del contexto, intereses y necesidades de los jóvenes de origen campesino, indígena afrodescendiente y otros actores públicos, privados, sociedad civil comunitaria.</li> <li>* Asegurar que la currícula este orientada a la promoción y puesta en valor del territorio rural desde su potencial productivo, turístico, cultural y gastronómico, promover los vínculos urbano-rurales, construir un tejido social y mejorar oportunidades de empleo a partir de la creación de emprendimientos para mujeres y hombres jóvenes de centros poblados rurales.</li> <li>* Asegurar que la currícula incluya temas relevantes como nutrición y alimentación saludable, tecnologías digitales, equidad de género, medio ambiente.</li> <li>* Incluir horarios flexibles y carga horaria adecuada para facilitar la participación de mujeres jóvenes madres de familia, jóvenes con alguna discapacidad o jóvenes que trabajan durante el día o en la noche.</li> <li>* Generar alianzas con actores académicos o entidades expertas en temas de turismo, nutrición, herramientas digitales, gestión empresarial existentes en el territorio para enriquecer el contenido de la currícula.</li> </ul>	Elabora una currícula a medida de las necesidades de los jóvenes y aprovechamiento de las oportunidades que ofrece el territorio en zonas rurales y permita la creación de emprendimientos, mejora de la nutrición, promoción de la vinculación rural-urbano, valoración de la producción local y la cultura de poblaciones campesinas, indígenas y afrodescendientes en situación de vulnerabilidad
2.2.4 Gestionar los requerimientos logísticos e insumos para el proceso de formación técnica de manera oportuna.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Identificar el espacio físico donde se realizará la capacitación (restaurante, cafetería, vivienda de un participante, ambientes libres del gobierno municipal o asociaciones de productores, centro educativo de formación técnica, junta de vecinos) que cuente con servicios básicos de agua, energía eléctrica, internet, además, sea de fácil acceso para los participantes.</li> <li>* Comprar los insumos locales para las capacitaciones</li> <li>* Contratar un facilitador/a eventual en caso de que el facilitador/a de la escuela fija no pueda o el tema requiere otra expertise.</li> <li>* Preparar el kit en una valija o maletín donde el facilitador/a lleva sus utensilios básicos para el curso corto (barismo, coctelería, pastelería, otros).</li> </ul>	Minimizar los riesgos para el proceso de formación no tenga retrasos o imprevistos técnicos, financieros, logísticos.
2.2.5 Asegurar la implementación adecuada de la formación técnica de jóvenes y grupos vulnerables con calidad y enfoque de inclusión y de género.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Convocar a los jóvenes en coordinación con autoridades municipales y educativas, organizaciones de productores y sociales a través de la radio local, redes sociales, visitar asambleas o reuniones comunitarias, las parroquias donde asisten jóvenes, centros educativos nivel secundaria.</li> <li>* Seleccionar a los postulantes de acuerdo a criterios como su condición socioeconómica, edad entre 16 a 35 años, motivación.</li> <li>* Organizar grupos de 15 a 20 personas para que la formación sea más eficiente porque la metodología es más práctica que teórica.</li> <li>* Implementar las jornadas presenciales de capacitación, que varían de 8 a 100 horas.</li> <li>* Implementar cursos cortos de 2 semanas dirigido a grupos vulnerables como mujeres que están por encima de la edad requerida en temáticas como panadería, decoración de tortas y pastelería, siempre y cuando las temáticas estén vinculadas a valorizar los productos locales.</li> <li>* Asegurar que las actividades de capacitación presenciales desarrolle habilidades colectivas como solidaridad, inclusión, trabajo en equipo empatía como parte fundamental para la construcción del tejido social.</li> <li>* Certificación de la asistencia.</li> </ul>	Desarrollar las competencias y habilidades individuales y colectivas a través de la formación técnica presencial de los jóvenes y grupos vulnerables en gastronomía, nutrición y alimentación saludable, turismo, gestión empresarial, herramientas digitales con un enfoque de género, inclusión, medio ambiente, revalorización de los productos locales y el territorio rural.
2.2.6 Asegurar el asesoramiento post técnica para la creación o fortalecimiento de sus emprendimientos gastronómicos o turísticos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Incentivar a que los jóvenes o mujeres madres de familia emprendan un negocio individual o asociativo a partir de la formación recibida.</li> <li>* Asesorar en el proceso de generación de la idea de negocio.</li> <li>* Asesorar y dar seguimiento virtual o presencialmente el proceso de implementación del negocio.</li> <li>* Vincular y asesorar su participación en espacios de comercialización cómo ferias locales.</li> </ul>	Apoyar la generación de ingresos de los jóvenes y madres de familia que han emprendido un negocio pequeño.

<b>Elementos de Innovación</b>	<p><b>1. Problemas reales:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Jóvenes con pocas oportunidades de formación técnica en su territorio (no existen en su municipio o hay centros de formación lejanos y generan costos altos).</li> <li>. No es suficiente la formación técnica, se requiere complementar sus habilidades para que puedan emprender y consolidar el proceso.</li> </ul> <p><b>2. Tipo de Innovación:</b> Es una innovación social porque se basa en resolver problemas de oportunidades de formación, empleo, alimentación de jóvenes rurales y otros grupos vulnerables (mujeres indígenas o campesinas). Es innovación disruptiva porque no hay una oferta educativa de formación técnica similar que articule de manera estratégica lo sectorial y territorial (Comunitario, municipal). Se ha innovado el servicio de formación técnica con una mirada integral en gastronomía, turismo, alimentación, habilidades socioemocionales, digitales, nutrición, agricultura periurbana, cultura emprendedora, gestión empresarial con planes de negocio, empleabilidad, además, va más allá de la formación técnica y se materializa en emprendimiento y empleos. Es una innovación de producto porque el estilo de cocina que han desarrollado las escuelas se basa en el uso y recuperación y puesta en valor de los productos locales producidos por pequeños productores de cada país, transformándolos en preparaciones con un gusto popular y saludable, hecha por jóvenes en situación de vulnerabilidad. Es una innovación en red porque promovido ecosistemas de actores sociales, públicos, privados, académicos en los territorios que colaboran con la implementación de las escuelas.</p>
--------------------------------	--

### Ficha de sistematización Concurso Nacional Así Sabe mi Tierra

**Resultado 3:** Jóvenes recuperan e intercambian los saberes y sabores del Patrimonio Alimentario Boliviano promocionando el consumo de alimentos saludables y tradicionales.

**Objetivo de la Buena Práctica:** Fortalecer la reconstrucción del tejido social en los territorios y los vínculos de los ámbitos rural y periurbano a través de compartir los saberes y sabores de la tierra que son parte del patrimonio alimentario, orientado a promover un consumo con identidad y saludable con productos locales.

Buenas prácticas	Medidas implementadas	Objetivo de estas medidas
Asegurar que las bases de la convocatoria son claras	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Preparar las bases de la convocatoria al concurso tomando en cuenta el enfoque de revalorizar los productos y técnicas de preparación de alimentos desde el campo, donde la historia detrás de la receta tiene una calificación mayor.</li> <li>* Preparar los materiales de comunicación para la difusión por redes sociales y medios de comunicación (prensa escrita, televisión, radios rurales).</li> <li>* Convocar e invitar a los chefs para que difundan en sus redes sociales.</li> <li>* Enviar invitación a las escuelas de gastronomía de todo el país para que participen del concurso.</li> </ul>	Difundir por los canales de comunicación más adecuados al contexto rural y convocar a la mayor cantidad de jóvenes rurales y periurbanos de las escuelas de gastronomía y cocineros aficionados para que participen con propuestas gastronómicas orientadas a revalorizar el área rural, la producción y técnicas locales de preparación de alimentos.
Asegurar la logística y recursos para desarrollar los eventos presenciales de los semifinalistas y finalistas	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Identificar el espacio físico donde se realizará el concurso en las dos etapas de selección de los semifinalistas y finalistas, que cuente con servicios básicos de agua, energía eléctrica, internet, además, sea de fácil acceso para los participantes.</li> <li>* Ambientar para el gran evento con formato de cocina en vivo para 10 participantes finalistas.</li> <li>* Comprar los insumos locales para la preparación de las recetas preseleccionadas.</li> <li>* Invitar a los chefs para que sean parte del jurado en semifinales y finalistas.</li> <li>* Gestionar premios coherentes con el tipo de participantes al concurso con auspiciadores internacionales y/o nacionales.</li> </ul>	Minimizar los riesgos para los eventos presenciales y no tengan retrasos o imprevistos técnicos, financieros, logísticos.
Asegurar de recibir las propuestas vía whatsapp o correo electrónico	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Asegurar el sistema de recepción, almacenaje y compartir las propuestas de los jóvenes concursantes hasta la fecha límite.</li> <li>* Asignar una persona de contacto para que resuelva dudas técnicas sobre la convocatoria y el envío de las propuestas.</li> <li>* Listado de todas las propuestas recibidas y un check list del cumplimiento de los requisitos de la convocatoria: fotografía del plato fuerte, nombre del plato, ingredientes utilizados, la receta con normas estándar para la preparación, la historia.</li> <li>* Compartir con los jurados invitados todas las propuestas recibidas para su evaluación.</li> </ul>	Transparentar el proceso de recepción de las propuestas de los concursantes de acuerdo a las bases de la convocatoria: fotografía del plato fuerte, nombre del plato, ingredientes utilizados, la receta con normas estándar para la preparación, la historia.
Asegurar que las reglas de calificación y selección de los semifinalistas, finalistas y ganadores del concurso sean claras y de acceso público	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Definir los criterios de calificación por parte del jurado convocado para la etapa de semifinalistas, tomando en cuenta aspectos de inclusión, equidad de género e interculturalidad.</li> <li>* Evaluar y calificar las propuestas que cumplen con los requisitos de la convocatoria y seleccionar los 25 semifinalistas. Los mismos son anunciados y comunicados de manera pública en redes sociales.</li> <li>* Definir los criterios de calificación por parte del jurado convocado para la etapa de finalistas de donde se seleccionarán a los y las ganadoras.</li> <li>* Evaluar las propuestas elaboradas en cocina al vivo donde el jurado seleccionará 10 concursantes de los cuales 3 son las y los ganadores, los restantes reciben también premios de incentivo.</li> <li>* Entregar los premios a los 3 primeros puestos, los premios fueron anunciados en la convocatoria. En lo posible se recomienda que el primer premio sea un viaje a otro país donde pueda tener una experiencia de intercambio con sus pares.</li> <li>* Al finalizar el viaje de intercambio el o la ganadora entrega a los organizadores una bitácora de la experiencia que sirve de evidencia de los resultados y cambios generados en el o la joven.</li> </ul>	Proceso de calificación y selección sea justo y transparente.
Asegurar la sistematización de las recetas, diseño e impresión del recetario	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Sistematizar las 25 mejores recetas que han sido seleccionadas por sus propuestas que revalorizan los productos y técnicas locales y cuentan una historia que demuestra el vínculo urbano y rural a través de la gastronomía local.</li> <li>* Diseño del libro de recetas en un formato atractivo y útil para diferentes usuarios/as y consumidores/as.</li> <li>* Impresión del recetario y difusión gratuita</li> </ul>	Difundir las 25 mejores recetas que recogen la diversidad del patrimonio alimentario boliviano e incentivar a los jóvenes concursantes a seguir estudiando gastronomía bajo el enfoque de la filosofía de Manq'a