

PROYECTO ROTARY: **FORMACIÓN TÉCNICO BÁSICO EN GESTIÓN EMPRESARIAL DE SERVICIOS GASTRONÓMICOS Y DE PANADERÍA**

1	<p><b>EVALUACIÓN DE NECESIDADES julio 2025</b></p> <p>Se realizo un diagnóstico inicial participativo con comunarios de la comunidad salto B ubicada al borde del lago Corani (municipio de Colomi, Cochabamba), a partir de un problema encontrado que era el elevado índice de embarazos en jóvenes y adolescentes.</p> <p>Se reunieron 10 mujeres madres de familia con sus esposos, con el apoyo de la Sra. Elva Crespo, que posee una cabaña en el lugar.</p> <p>Analizaron las consecuencias que son el miedo para las niñas de recoger solas el camino al colegio, el abandono escolar, el no reconocimiento de los niños por sus padres, la responsabilidad que recae en los abuelos, la falta de perspectivas económicas y sociales para las jóvenes que se quedan sin título ni profesión, pero también las causas que implican una falta de conocimientos sobre salud sexual y reproductiva y sobre los derechos de la mujer.</p> <p>Se analizaron algunas soluciones como ser: organizar talleres de salud sexual y reproductiva para los jóvenes de ambos sexos, pero se vio la poca motivación de ellos en asistir, organizar la llegada de brigadas médicas desde el centro de salud más cercano, que tampoco era factible debido a la distancia y falta de personal médico.</p> <p>Entonces se planteó la posibilidad de organizar una formación que puede interesar los y las jóvenes, en rubros que pueden crear ingresos en la zona, la cual es altamente turística los fines de semana y durante las vacaciones, por tanto, se escogió los rubros de cocina y panadería, con productos del lugar. Se busco un reconocimiento formal del curso a través del Programa de Educación Permanente del Ministerio de Educación, y se diseño un programa académico que respete la normativa para ser ejecutado por medio del Centro de Educación Permanente “CEPRA” que apoya proyectos comunitarios en educación permanente y producción radiofónica.</p> <p>Se inscribieron 30 jóvenes, pero luego de ver su disponibilidad de tiempo se quedaron 22 (18 mujeres, 4 varones): se decidió realizar el curso todos los viernes durante 8 horas.</p>
2	<p><b>PLANIFICACIÓN</b></p>
	<p><b>TÉCNICO BÁSICO</b></p>
3	<p><b>MÓDULO 1</b></p> <p><b>DESARROLLO INTEGRAL SOSTENIBLE Y SUS DETERMINANTES.</b></p> <p><b>Tema 1: Historia del desarrollo y modelos de desarrollo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Características de desarrollo de Bolivia y políticas de desarrollo.</li> <li>- Determinantes del desarrollo integra sostenible.</li> </ul> <p><b>Tema 2: Desarrollo integral personal y sus determinantes.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Desarrollo infantil temprano, como fundamento del desarrollo integral personal y sus determinantes,</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La familia y las competencias parentales para el desarrollo integral el ser el convivir.</li> <li>- Características de desarrollo integral comunitario.</li> </ul> <p><b>Tema 3: La ciudadanía, derechos y responsabilidades como sujeto histórico del desarrollo integral y sostenible.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Origen de los derechos y responsabilidades</li> </ul> <p>Importancia del ejercicio de los derechos y responsabilidades</p>
	<p style="text-align: center;"><b>MÓDULO 2</b></p> <p><b>NOCIONES BÁSICAS DE GESTIÓN DE EMPRENDIMIENTOS PRODUCTIVOS Y DE SERVICIOS</b></p> <p><b>Tema1:</b> Administración por resultados y funciones.</p> <p><b>Tema 2:</b> Cadenas productivas.</p> <p><b>Tema 3:</b> Habilidades blandas</p> <p><b>Tema 4: Educación emprendedora</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Idea de negocios</li> <li>• El espíritu emprendedor</li> <li>• Emprendimientos en Bolivia y marco normativo.</li> </ul> <p><b>Tema 5: Estructura de plan de negocios</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición de Negocio</li> <li>• Estudio de Mercado y estrategias de Mercadeo</li> <li>• Estudio Técnico</li> <li>• Organización de Negocio</li> <li>• Estudio de inversión y financiamiento</li> </ul> <p>Costos y proyecciones</p>
4	<p><b>MÓDULO 3</b></p> <p><b>TÉCNICAS CULINARIAS</b></p> <p><b>Tema 1:</b> La gastronomía en Bolivia. Técnicas usadas. Costumbres. Gastronomía por regiones</p> <p><b>Tema 2:</b> La restauración. Nuevas tendencias en el mundo y en Bolivia.</p> <p><b>Tema 3: Higiene e inocuidad alimentaria.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Conceptos: Alimentos, inocuidad, higiene, manipulación, cadena alimentaria, contaminación, y otros.</li> </ul> <p><b>Tema 4:La Alimentación Nutrición y cuidado de la salud integral</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>. Salud integral y sus determinantes, personales, familias, comunitarias, nacionales,</li> <li>. alimentación adecuada y nutrición por función a lo largo del ciclo vital,</li> <li>. Clasificación y combinación adecuada de alimentos</li> </ul>

	<p><b>MÓDULO 4</b> <b>CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS</b></p> <p><b>Tema 1:</b> Desayuno, almuerzo, cena, refrigerio y postres</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verduras y hortalizas,</li> <li>- Tubérculos,</li> <li>- Legumbres,</li> <li>- Cereales, granos, leguminosa y semillas,</li> <li>- <b>Carnes, tipos, cortes</b> y formas de preparación</li> <li>- <b>Pescados, tipos, cortes</b> y formas de preparación</li> <li>- <b>Mariscos, tipos, cortes</b> y formas de preparación</li> </ul> <p>12. condimentos, su clasificación y uso.</p> <p>13. <b>Técnicas y métodos de cocción.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Procedimientos generales empleados</li> <li>- Asar, Escalfar, Hornear, Sancochar, saltear, Freír, Sofreír,</li> </ul> <p>14. Clasificación de salsas</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ingredientes y procedimientos de preparación por tipos de salsa</li> </ul> <p>15.. Clasificación de ensaladas</p> <p>Ingredientes y procedimientos de preparación por tipos de ensaladas</p>
5	<p><b>MÓDULO 5.</b></p> <p><b>Tema 1: Elaboración de menús en base a requerimientos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definición</li> <li>• Componentes del menú</li> <li>• Normas para elaborar menús</li> <li>• Secuencia de platos</li> </ul> <p><b>Tema 2: Elaboración de desayunos según menú y formas de presentación,</b></p> <p><b>Tema 3:</b> Elaboración de almuerzos según menú y formas de presentación</p> <p><b>Tema 4:</b> Elaboración de cenas según menú y formas de presentación</p> <p><b>Tema 5:</b> Elaboración de refrigerios de entre mes según menú y formas de presentación</p>
	<p style="text-align: center;"><b>PRODUCTO</b></p> <p>Presentación de una feria culinaria con los platos producidos por las participantes del curso.</p>

TÉCNICO BÁSICO			
MÓDULOS	Horas presenciales 40%	Horas no presenciales 60%	Total
Módulo 1	40	60	100
Módulo 2	40	60	100
Módulo 3	40	60	100
Módulo 4	40	60	100
Módulo 5	40	60	100
<b>TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>300</b>	<b>500</b>

  

<b>6</b>	<b>DIFUSIÓN Y RECONOCIMIENTO</b>
	<p><b>Impacto a largo plazo:</b>          Los y las alumnas del curso de emprendimiento están conscientes de la necesidad de seguir aprendiendo más, principalmente en el rubro de emprendimiento económico, comercial, de higiene y manejo de productos frescos. Saben que tiene las herramientas básicas para empezar, algunas están listas para iniciar su emprendimiento de manera inmediata ofreciendo sus servicios los fines de semana a los turistas que llegan al lugar, otras prefieren esperar para capacitarse más. A largo plazo esta formación les permitirá ganar en independencia económica, mejorar sus ingresos económicos, fortalecer su autoestima, y abrirles perspectivas de integración social en el rubro de la gastronomía.</p>
<b>7</b>	<b>SOSTENIBILIDAD</b>
	<p>La iniciativa está respaldada por el sindicato agrario local, por el municipio de Colomi, por autoridades del Ministerio de Educación, por el Centro de Educación Permanente dependiente del Ministerio de Educación. (CEPRA) que está dispuesta en seguir apoyando otros cursos.</p>

**PRESUPUESTO EJECUTADO:**

DESCRIPCIÓN	GASTOS EN Bs
Aportes de los y las alumnas (15 Bs x alumnos(a) x 22 alumnos (as) x 19 días	6,270.0
Aporte voluntario de la coordinadora en horas de trabajo durante la preparación y planificación: 4 horas / día x 15 días = 60 horas (20 Bs x hora)	1,200.0
Aporte de la maestra en horas de trabajo durante la ejecución: 8 horas / días x 20 días = 160 horas (40 Bs x hora)	6,400.0
Aporte monetario de Rotary Club Tunari Cochabamba para la confección de 22 mandiles y gorras (78 Bs x unidad)	1,716.0
Aporte en gastos de transporte ida y retorno a Cochabamba: coordinadora (15 días) (un trayecto ida y vuelta = 10 L gasolina x100 Kms) (1 Litro gasolina = 3,75 Bs)	562.5
Aporte en gastos de transporte ida y retorno a Cochabamba: profesora (20 días) (un trayecto ida y vuelta=10 L gasolina*10Kms (1litro*3,75Bs)	750.0
Aporte en gastos de transporte ida y retorno a Cochabamba: invitados a la feria gastronómica y clausura (10 personas x 1 día) = 3 autos (10 L gasolina x auto = 30 L gasolina x 3,75 Bs)	112.5
<b>TOTAL</b>	<b>17,011.0</b>

