

Con la sartén por el mango: La experiencia CEFIM que empodera a mujeres desde la gastronomía

Noticias » Con la sartén por el mango: La experiencia CEFIM que empodera a mujeres desde la gastronomía

12 diciembre, 2016

Noticias, Noticias MIGA

0



Alumnas CEFIM en plena clase de Panadería.

Al ingresar a la clase es inevitable admirar la precisión y orden de la sala, casi semejante a un lugar totalmente esterilizado para operar. Todas las estudiantes con impecables trajes blancos, cabellos sostenidos por redes y bandanas operando sobre mesas de metal en un ambiente sumamente pulcro. Sin embargo el aroma a unas deliciosas facturas recién hechas y la foto de Gastón Acurio en una de las ventanas delatan el propósito de esta aula. Se trata de una clase de panadería y las estudiantes concluirán con una exposición sobre la vida y trayectoria del afamado chef peruano. Y es así como desde una aula de la zona de Miraflores en La Paz, repleta de jóvenes mujeres con sueños y esperanzas, se conectan los mundos a través de la Gastronomía.

"Una de las cosas que me cautivó y me impulsó a trabajar en CEFIM, es su visión de poder capacitar a mujeres para potenciar sus capacidades y tener una herramienta para defenderse en la vida" comenta la Chef Vanessa Marca, instructora del instituto desde hace 6 años. "Es impresionante el cambio de cuando vienen a cuando se gradúan. Se convierten en otra persona". Cuando las estadísticas marcan que 7 de cada 10 mujeres sufren algún tipo de violencia en Bolivia, instituciones como CEFIM se hacen imprescindibles para poder aportar de manera positiva a que este desolador panorama cambie.

Generando herramientas para una vida mejor

"Trabajamos con una vocación social, con un alumnado compuesto principalmente por mujeres de zonas rurales o zonas marginales que contarán con una sólida formación en gastronomía, servicio, hospitalidad y herramientas orientadas al emprendedurismo" señala la directora general del instituto Elizabeth Wilde. "Y contamos con una colocación laboral de 70% después de que las estudiantes realizan las pasantías".



"Quiero que las chicas conozcan todo lo que pasa en el mundo respecto a la gastronomía para que puedan mostrar que saben del tema y puedan ver que pueden soñar con cosas grandes" Vanessa Marca – Chef Instructora CEFIM



El director ejecutivo de MIGA Ángel Ramos, la Presidenta del Directorio Anahi Reyes y el Presidente de la ACB Pierre Van

CEFIM trabaja de manera articulada y es parte del movimiento MIGA. Y gracias a una gestión desde la dirección de CEFIM, la presidenta del Directorio Anahi Reyes, El presidente de la Asociación de Chefs de Bolivia Pierre Van Oost y el director ejecutivo de MIGA Angel Ramos, pudieron disfrutar de una visita guiada al Centro. Fue fácil identificar que en las modernas cocinas y salas adaptadas para la educación en gastronomía, no solamente las alumnas aprenden a preparar delicias, sino que están forjando un mejor futuro para sus vidas y las de sus familias.

"Cuando ingresan las alumnas se les habla de la experiencia propia, y de como son las cosas en esta carrera. Es más, se les advierte que es bien dura, que van a trabajar cuando la gente

Ost con la Directora General de CEFIM Elizabeth Wilde y la directora académica Isabel Casiva.

descansa, que no hay las 8 horas de un trabajo normal" nos comenta la Chef Marca. "Pero lo bonito y lo valioso de las mujeres, es que aunque es un trabajo sacrificado, tenemos la capacidad de hacerlo con pasión sin descuidar a la familia, nuestra vida social y obviamente siendo responsables".



Las clases de panadería cuentan con exposiciones magistrales de la vida y carrera de referentes de la gastronomía a nivel mundial. El instituto cuenta con 27 años de experiencia formando a mujeres en situaciones de vulnerabilidad.

Formación en valores: Aprendiendo a ser mejores chefs y personas

En cuanto refiere al apoyo a las estudiantes, Isabel Casiva, directora Académica de CEFIM, nos comenta que se tenía un programa de medias becas, que se sostenían con servicios de catering que hacían o fuentes de financiamiento externo. Sin embargo este formato no funcionó como se esperaba porque las estudiantes abandonaban a media carrera, ya que no les significaba un mayor esfuerzo. "Por eso decidimos implementar las becas trabajo. Es decir las chicas pagan la mitad de la mensualidad, y la otra parte la compensan trabajando en el mismo instituto.

Gracias a esto descubrimos en el trabajo que las chicas tenían diferentes fortalezas y talentos que nos parecieron muy interesantes, y que se potenciaron de mejor manera con la experiencia de trabajo" acota.

"Se generaron prácticas internas que motivaban también a una sana competencia, y que motivaba a las chicas para seguir una filosofía de trabajo con orden y limpieza. Bajo esta filosofía, ellas comienzan con labores básicas y van subiendo de a poco a tareas con más carga de responsabilidad con la intención de formar chefs con Sensibilidad Social que puedan apoyar a sus pares. Y esto nos parece muy importante para complementar su desarrollo como personas y valores humanos, valorando la dignidad de las personas sobre todo" nos explica la directora Elizabeth Wilde.

Al año 54 estudiantes ingresarán a CEFIM, previa evaluación de vocación de servicio y trabajo con personas,



Las alumnas se encargan de mantener las aulas en impecable estado antes y después de usarlas.

y también una evaluación de la situación de vida actual, con la intención de brindar la oportunidad a quien realmente lo necesita.



"La enseñanza práctica y el trabajo en cocina facilitan una mejor incursión en el ámbito laboral" Isabel Casiva – Directora Académica CEFIM

El intercambio de lo urbano y rural: Revalorizando el PAR

Siguiendo la línea de trabajo de MIGA, que principalmente busca revalorizar El Patrimonio Alimentario Boliviano, CEFIM cuenta con experiencias muy interesantes. "Nosotros buscamos que las chicas conozcan tanto la gastronomía internacional como la nacional, y sobre todo, que se puedan conocer los productos nacionales y las distintas maneras de presentarlos, buscando que ellas valoren lo nuestro, lo boliviano, cuando ingresen al mercado laboral" señala la directora académica Isabel Casiva.

"Y en nuestro caso es muy interesante por que vemos por ejemplo a muchas mujeres que vienen de entornos rurales, y que han aprendido otras técnicas y otros platos

en sus lugares de origen. Ellas perfeccionan dicho conocimiento y se genera un intercambio de la gastronomía entre lo urbano y lo rural, que da mayores oportunidades de desarrollo local y una cocina con identidad" señala. "Por ejemplo tenemos una estudiante de la localidad de Iscanhuaya en el Altiplano, que está trabajando en un proyecto para recuperar y valorizar la gastronomía de la cultura Mollo, originaria del lugar de donde ella viene" comenta Wilde.

"Nosotros estamos con la idea de apoyar esta iniciativa y potenciar proyectos gastronómicos y turísticos que puedan ellas llevarse a sus lugares de origen, y que puedan generar desarrollo local y emprendedurismo, pero con identidad".

Compártelo:



Los comentarios se han deshabilitado.

DIRECCIÓN
Final Calle 21 de Calacoto Casi Costanera
Edificio Larrea Sur Nro 8548 - Piso 2 Of C

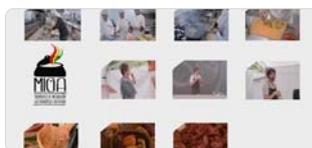
TELÉFONO
591 2 2 971980

EMAIL
info@miga.org.bo

WEB OFICIAL
http://www.miga.org.bo



[Ver todo](#)



BOLETIN DE NOTICIAS

Suscríbese gratuitamente a nuestro boletín de noticias para recibir periódicamente información sobre nuestros eventos y actividades

Su correo electrónico



SUSCRIBIRSE

Diseño Web: enbolivia.com

CONNECT 4 CHANGE

El programa TIC en Desarrollo Económico de Bolivia es una iniciativa de IICD e ICCO, socios del consorcio Conect4Change.

