

Gente y lugares



CEFIM está en la Av. Saavedra 1936; tiene los teléfonos 2220008 y 2248021 y la web www.instituto-cefim.com.

Elizabeth Wilde dirige el Centro de Formación Integral para la Mujer.

gente@paginasiete.bo / EDITOR: FERNANDO CHÁVEZ V.

Fotos: Jaime Cisneros



Estudiantes de Administración de Servicios Gastronómicos en su cocina.

Ana María Fabbri / La Paz

“ Todavía recuerdo como si fuera ayer cómo pasé de peladora de papas a gerente de cocina en el hotel Columbus de La Paz y todo gracias a mis estudios en el CEFIM”, cuenta Dorita Segales, una mujer emprendedora que logró abrirse paso en la vida, como muchas otras de sus compañeras de estudio.

Dorita estudió en el Centro de Formación Integral para la Mujer (CEFIM), un instituto que en 24 años de trabajo se ha convertido en el más completo de su género en La Paz. Desde este año y gracias a una reciente disposición del Ministerio de Educación, otorga títulos en Técnico Superior en Administración de Servicios Pediátricos y Geriátricos y Técnico Superior en Administración Gastronómica. Antes sólo ofrecía títulos como técnico medio en asistencia pediátrica y geriátrica; cocina y pastelería.

“Algunas de nuestras alumnas llegan del interior del país con muchos sueños, aspiraciones

CEFIM forma mujeres con garra desde hace 24 años

● **EDUCACIÓN** Varias egresadas del Centro de Formación Integral para la Mujer son ahora dueñas de sus negocios.



Egresadas de servicios pediátricos con una de las pacientes.

los logros de nuestras estudiantes”, cuenta Elizabeth Wilde, directora del instituto. Después, logran graduarse con enorme empuje, con muchas ganas de mejorar sus vidas y las de sus familias”, añade.

“Hace varios años logré un empleo como camarera de un hotel. Comencé a estudiar en el CEFIM, lo que me permitió una oportunidad en la cocina del hotel”, cuenta Segales, una antigua ex alumna y hoy profesional independiente.

Al poco tiempo Dorita fue nombrada asistente de cocina, después subjefa de cocina y ahora es jefa: ocupa el puesto de gerente de cocina del hotel Columbus en La Paz. “Ahora puedo decir que tengo una carrera por delante”, dice orgullosa a Página Siete.

Pero, además, en el programa de valores y principios que imparte paralelamente el CEFIM, Dorita aprendió a que parte de la felicidad radica en ayudar a los demás. “Hoy puedo decir que he cumplido como hermana mayor. Una de mis hermanas, Roxana, se graduó el año pasado de médica,



Niños reciben atención de integrantes del centro.



Las estudiantes trabajando en la cocina.



Un bebé en uno de los espacios del CEFIM.

Gladis cursa el segundo año de derecho y Lourdes está en comunicación”.

Éxitos emprendimientos

Ana Roque Maquera es una joven huérfana que llegó a La Paz a los 13 años.

Egresó de la carrera de Servicios de Hotelería y Gastronomía, lo que le permitió trabajar durante cinco años en el hotel Ritz y luego ascender hasta el puesto de jefa de cocina, al mando de un equipo de varones.

Después, con un socio, Ana abrió su restaurante, Buena Vista, en Lipari, y el snack de comida rápida Mix More en San Miguel.

Hoy está empeñada en abrir una cadena de comida rápida.

“Siempre fui muy rebelde, pero en el CEFIM me ayudaron mucho. Desde la puntualidad, el orden y comprender a los demás”. Mi tutora, Cecilia Aronna, me guió en todo, me enseñó a buscar que las cosas salgan bien”, relata.

Graciela Volpe, una de las fundadoras de este centro de formación, explica que “las tutorías son fundamentales en la educación personalizada del CEFIM. Se trata de acompañar a cada alumna durante su proceso de aprendizaje, orientándola en su desempeño académico, social y laboral para que se inserte bien en su trabajo”.

Reconocimientos

Este centro, sin fines de lucro y dedicado a ofrecer oficios y medios a las mujeres –sobre todo de bajos recursos- para que sean autónomas, fue nombrado en 2009 Instituto del Bicentenario por la Alcaldía. Un año después recibió un reconocimiento como Institución Meritoria en la prestación de Servicios de Educación y Formación Profesional de parte de la Comisión de Educación y Salud de la Cámara de Diputados. En 2010, el Gobierno Autónomo Municipal de La Paz distinguió al edificio del CEFIM en Miraflores como La mejor intervención y conservación de patrimonio.

Míreya Sánchez es otra de las 3.500 mujeres egresadas del CEFIM. Según ella, gracias a las herramientas técnicas y sobre todo a los valores inculcados en el instituto, ahora maneja su propio negocio, gana dinero, mantiene a sus cuatro hijos y ayuda a las demás mujeres de su zona.

Con sus ahorros y cumpliendo las funciones de albañil y diseñadora, Sánchez construyó su guardería Los Peques en Villa El Carmen, donde atiende a 25 niños.

“El CEFIM es un instituto educativo que subvenciona con muchísimo esfuerzo el 60% del costo real de las pensiones de las alumnas, lo que nos permite ofrecer

bajos costos de estudio”, explica Nayana Soria, administradora general del CEFIM.

“En este casi cuarto de siglo que tiene el CEFIM hemos encontrado grandes apoyos. El más importante, sin duda, proviene de financiadores europeos que donaron 1,4 millones de dólares para fortalecer al instituto. El resultado nos ha convertido en el instituto mejor equipado del país y nos ha ayudado a obtener el reconocimiento de varias instituciones”, dice la directora del CEFIM, Elizabeth Wilde, quien no duda en mencionar que siempre se esperan nuevas donaciones que fortalezcan el proyecto.

Reconocimientos

► **Labor** • En sus 24 años, el CEFIM recibió muchos reconocimientos, entre ellos fue nombrado, en 2009, Instituto del Bicentenario por el Gobierno Autónomo Municipal de La Paz.

► **Institución** • En 2010 recibió de la Comisión de Educación y Salud de la Cámara de Diputados una distinción como Institución Meritoria en la prestación de Servicios de Educación y Formación Profesional.

► **Patrimonio** • En 2010 el gobierno municipal de La Paz reconoció a su edificio como La mejor intervención y conservación de patrimonio.

► **Apoyo** • Para mejorar la calidad educativa que imparte, el CEFIM recibió ayuda de la Fundación Canfranc, la Central de Diezmo de Bolivia Pro-Vida y la CFNU de Suiza en libros, computadoras y el regalo de un horno industrial.



Este centro otorga títulos en técnico superior en Administración de Servicios Pediátricos y Geriátricos y técnico superior en Administración Gastronómica.