



Organización
Internacional
del Trabajo



▶ Historias de vida Jovita Limachi Churqui

Jovita Limachi Churqui (aymara, 30 años) se formó en el curso técnico básico de alimentación en la Escuela Manq'a con el apoyo de la OIT. Nació en la comunidad de Chacoma, provincia Ingavi (Bolivia) y llega a la ciudad El Alto a los 19 años. La historia de Jovita es la experiencia de una mujer rural que logra profesionalizarse y encontrar un

trabajo digno. Tuvo que esforzarse mucho para culminar su secundaria y estudiar para auxiliar de secretariado. Deseaba ser mujer policía, pero sus condiciones económicas le impedían cumplir sus deseos.

Ser estudiante de Escuela Manq'a cambió su vida. Su expectativa era que el estudio le permitiría conseguir un trabajo.

El programa Manq'a de técnico básico en alimentación tiene tres ejes:

Manq'a mi escuela y mi trabajo

Para Jovita llegar al trabajo implica dos horas de trayecto que incluye caminata y tres tipos de transporte público para iniciar sus labores con ánimo y alegría.



Humanística aplicada con énfasis en habilidades socioemocionales y competencias para el trabajo,



Formación técnica-tecnológica con énfasis en la cocina local,



Conocimiento de la cocina internacional y atención al cliente.



La historia de Jovita es la experiencia de una mujer rural que logra profesionalizarse y encontrar un trabajo digno. Tuvo que esforzarse mucho para culminar su secundaria y estudiar para auxiliar de secretariado. Deseaba ser mujer policía, pero sus condiciones económicas le impedían cumplir sus deseos.

Jovita se adaptó al ritmo de la escuela con un inicio teórico y luego práctico. Además, aprendió a socializar y trabajar en equipo. Al término del curso, encontrar trabajo cambió su vida porque continuó con su proceso de aprendizaje. Empezó como pasante y fue seleccionada para un puesto estable. Bajo el acompañamiento de un jefe facilitador ejerció diferentes responsabilidades ampliando su experiencia práctica. Para Jovita llegar al trabajo implica dos horas de trayecto que incluye caminata y tres tipos

de transporte público para iniciar sus labores con ánimo y alegría.

Jovita es la única mujer aymara en el restaurante, lo cual le hace sentir orgullo y felicidad. Combina con habilidad sus tareas en casa con las responsabilidades laborales. Confía plenamente que los egresados de la escuela Manq'a encontrarán trabajo o emprenderán pequeños negocios.

Por la pandemia, Jovita y su familia volvieron al campo a continuar con sus labores agrícolas. El sector de servicios alimenticios ha sido uno de los más afectados por la crisis del Covid-19. A pesar de que durante siete semanas no pudieron atender al público, el restaurante Manq'a ha mantenido las condiciones laborales de todos sus trabajadores y trabajadoras. Aprovecharon este tiempo para adaptar el negocio y capacitarse para los nuevos desafíos, así como gestionar las medidas de bioseguridad necesarias para volver a operar. Ello ha implicado nuevos costos para mantener los estándares de seguridad para las y los trabajadores como equipos de protección, movilidad en condiciones seguras, desinfección permanente del espacio y el diseño un nuevo modelo de negocio basado en el *delivery*.



Hasta el 2019 el programa de las Escuelas Manq'a ha formado más de 3500 jóvenes como cocineros y cocineras, desarrollando una metodología orientada al emprendimiento.

Jovita fue llamada para reincorporarse al trabajo y esta situación ha significado aprender nuevas habilidades como el empaclado al vacío, el cobro electrónico, la recepción de pedidos, entre otros. El aprendizaje es permanente, pero sobretodo requiere tener un extremo cuidado en el contacto con otras personas dentro y fuera de su trabajo.

Hasta el 2019 el programa de las Escuelas Manq'a ha formado más de 3500 jóvenes como cocineros y cocineras, desarrollando una metodología orientada al emprendimiento. El proceso de reactivación post pandemia será un ejercicio de ensayo y error, se avizoran salidas, aunque la incertidumbre en Bolivia está muy presente.

** Esta nota se elaboró con los insumos proporcionados por la consultora Kathia Ferrufino*