



Organización
Internacional
del Trabajo

ONU
MUJERES



EVALUACIÓN FINAL INDEPENDIENTE
Programa Conjunto: Mitigando el impacto
socioeconómico de la COVID-19 sobre
el empleo y los ingresos de mujeres
trabajadoras por cuenta propia de la
economía informal en Bolivia¹

Historia de vida

Los dos bastiones de Bertha Quispe: el viaje y la repostería



Bertha Quispe Apaza nació en la provincia Ingavi, en Villa Santa Chacoma, un pequeño pueblo del municipio de Viacha. Bertha hizo sus estudios de primaria en un pueblo cercano, para lo cual tenía que caminar a diario, pero no logró finalizar la secundaria por falta de oportunidades y de apoyo familiar.

A los dieciséis años, Bertha migró a la ciudad de La Paz. Trabajó como empleada doméstica durante cinco años. Durante este tiempo, sufrió de discriminación y no tuvo ningún tipo de protección ni beneficios sociales.

Afortunadamente, Bertha consiguió un nuevo empleo en una empresa de repostería. Este fue su primer acercamiento al mundo de la gastronomía, que es hoy “el motor de su propio negocio”.

Poco tiempo después, alentada por una prima, Bertha partió a Buenos Aires, Argentina, y, con eso, cumplió uno de sus sueños: viajar. Al inicio le fue difícil acostumbrarse a la vida en otro país. Muchas veces pasó hambre y se vio sometida a excesivas horas de trabajo. Sin embargo, ahí estableció su nuevo hogar. Conoció a quien es su actual esposo y, luego de unos años, abrieron su propio taller de confección.

“Sacamos dos máquinas a crédito. Teníamos que pagar poco en poco, y ya tenía dos bebés para ese entonces. No teníamos



No encontraba ayuda de mis papás, yo quería estudiar idiomas, quería ser azafata, viajar y conocer lugares. Soy muy sociable, me gusta conversar, conocer gente y las ganas de hacer experiencia.

¹ Accede al informe de la evaluación y a otras historias en el siguiente enlace: <https://www.ilo.org/ievaldiscovery/#axq24ov>

cocina, ni ollas, ni camas, ni catres, ni colchones... Hemos tenido que pagar derecho de piso con mis hijos”.

Después de unos meses, pudieron pagar el crédito y equipar su vivienda; sin embargo, Bertha tuvo que dejar el trabajo de confección porque tenía que llevar a su hijo al jardín de niños. Viajaba en tren para llevar a su pequeño a la escuela, pero era un sacrificio que ella estaba más que dispuesta a realizar.

Cuando lograron mudarse cerca de la escuela de sus hijos, resurgió su interés por la repostería. Tomó clases e inició con recetas como el pan bizcocho: *“¡Hacíamos 6 cajas de bizcocho y se vendía todo!”*. Incluso hacían pan de coco, queques, pizzas, tortas. La nueva casa tenía un horno de repostería que le facilitó las cosas. Los fines de semana la familia se dedicaba a cocinar: *“Ya me estaba entrando a ese mundo, tal vez quedándome habría cambiado mi estado, ya no en la costura”*.

Su esposo tenía un terreno en el departamento de La Paz y, por temor a que otros comunarios se apropiaran de él por falta de explotación, decidieron mudarse con toda la familia a Bolivia en 2016.

El regreso a Bolivia y la pandemia

“Tenemos que sobresalir a toda costa”.



El cambio fue drástico, implicó iniciar todo de nuevo. Volvieron sin muchas de sus pertenencias. Lo que a Bertha le dolió más, fue ver el retroceso de la calidad educativa de sus hijos. Fueron años complicados, ninguno de los dos tenía trabajo y el desempleo causó conflictos en la pareja.

Dos años después de su llegada, Bertha conoció la Fundación Levántate Mujer. *“Un día la licenciada Jhanne Huayta me dijo: ‘Hay un curso para repostería, ¿no quieres venir?’”*. Fui así como tomó un curso y luego más, y fue incursionando en la repostería industrial, a tal punto que involucró a su pareja en el negocio: *“Mi esposo es el que decora bien, yo pongo el bizcochuelo en el disco y él decora, yo no soy tan rápida”*.



Con los cursos, poco a poco el negocio de pastelería despegó y se convirtió en el sostén de la familia. Todo parecía ir viento en popa hasta que se dio la coyuntura de la salida del



expresidente Evo Morales en 2019, a la que se sumó la crisis de la pandemia en 2020: *“A mí me afectó mucho, porque me estaba yendo bien, ya estaba ingresando a eventos, y ahí fue donde me planté, la gente ya no tenía plata; con la salida de Evo, más que todo”*. Si bien los ingresos disminuyeron, el negocio siguió funcionando gracias al boca a boca, y Bertha aprovechó el tiempo para tomar más clases, buscando siempre mejorar sus recetas, gracias a las iniciativas de la Fundación Levántate Mujer.



En 2021 la invitaron a tomar las capacitaciones de Despega tu Negocio, y con mucho ánimo, en unas cuantas sesiones Bertha puso en práctica distintas técnicas de venta. *“Cada cosita que hacemos, yo hacía probar a los vecinos, a las mamás del colegio, así poco a poco ya elaboré mis queques con quinoa, zanahoria, remolacha, todo lo que es saludable, que te haga bien... trato de entrar por el ojo y por la boca”*.



Quiero abrir una pastelería, pero quiero sacar esas facturitas [pasteles o similares] de allá [Argentina], eso quiero, si saco las facturitas de allá me aseguro y abro mi pastelería, a este lado tortas, a este lado todo lo que es masitas, quiero abrir una confitería, como le llaman allá.



Además, Bertha comenzó a usar las redes sociales para expandir su negocio: *“Más que todo, trabajo por WhatsApp, cuando ya me enseñaron un poco más, traté de manejar el Facebook, pero no puedo siempre, no puedo, pienso que estoy apretando algo mal o que algo va a pasar”*. Sin embargo, estas dificultades técnicas no parecen ser impedimento, puesto que su celular y WhatsApp son sus principales herramientas de difusión: *“Trato de administrarme, ya aprendí en lo que es administración, costos más que todo”*.



Otro aspecto que ella destaca es el tema de la competencia y cómo ofrecer su producto por las redes sociales. En cuanto a lo primero, Bertha asegura que la calidad del producto es el factor que lo mantiene competitivo. Por otro lado, asegura que encontró un mercado en crecimiento constante, por lo que al practicar y mejorar su técnica, espera garantizar la fidelidad de sus clientes. *“No me quedo ahí, si una cosa no está funcionando, entonces busco lo que está fallando, y tengo que encontrarla, aunque matando producto, pero vale la pena porque en otra te piden y yo me siento segura, si voy a hacer y te lo voy a hacer”*.

Los sueños y expectativas de Bertha

“Quiero abrir una pastelería, pero quiero sacar esas facturitas [pasteles o similares] de allá [Argentina], eso quiero, si saco las facturitas de allá me aseguro y abro mi pastelería, a este lado tortas, a este lado todo lo que es masitas, quiero abrir una confitería, como le llaman allá”. No solo serán tortas y masitas, ella también quiere hacer chocolates. Quiere aplicar el modelo de venta que vio en Buenos Aires: vender masitas por peso y no por unidad, y que los clientes puedan escoger todo lo que deseen y luego pesarlo. Para cumplir este objetivo piensa en volver a Argentina, tomar unos cursos, retornar a Bolivia y aplicar el conocimiento adquirido.

Este curso ha servido, más que todo, para valorarse a una misma, que sí puedo.

Esta experiencia representa nuevos desafíos.

“Más adelante, digamos que abro mi pastelería, yo ya sé cómo tengo que trabajar con la gente, qué aspirar y cómo obtener mi NIT [número de identificación tributaria]”.

Cada cosita que hacíamos, yo hacía probar a los vecinos, a las mamás del colegio, así poco a poco ya elaboré mis queques con quinoa, zanahoria, remolacha, todo lo que es saludable, que te haga bien... trato de entrar por el ojo y por la boca

Para Bertha, la formalización es uno de los pasos más difíciles por los costos que implica y el proceso de revisión por parte de las entidades de control de alimentos, aunque asegura que desea que su negocio alcance ese nivel de desarrollo.

Hablando del futuro, Bertha afirma que “Hay que seguir apoyando a las mujeres, porque nos estamos capacitando más y más, podemos porque una mujer tiene un sinfín de cosas que hacer, [...]. Yo quisiera que siga habiendo más cursos. En estas pandemias parece que el encierro no nos favoreció a las mujeres; hay muchos feminicidios [...], hay que seguir capacitándonos para frenar la violencia”.

