



LED SERVICIO DE
LIECHTENSTEIN
PARA EL DESARROLLO

BOLETÍN INFORMATIVO

Julio-diciembre 2021

GANADORES DEL CONCURSO LA FOTO LED DEL AÑO

Nuestro concurso de fotografía atrajo a técnicos y jóvenes participantes de los proyectos en Bolivia y Perú. El proceso de evaluación fue difícil, cada foto expresaba una vivencia diferente del trabajo que se realiza a través del apoyo de Led en estos países, también mucha creatividad y belleza.

Luego de una cuidadosa evaluación, nuestros jurados, seleccionaron seis ganadores para la primera categoría y tres para la segunda.

¡Gracias a todos por participar y felicitaciones a los ganadores!

Sigan apoyando la educación intercultural bilingüe, el medio ambiente y la seguridad alimentaria, con sus hermosas fotos



Primer lugar José Luis Mendieta



Segundo lugar Edwin Azaña

Ganadores categoría 1

Primer Lugar

José Luis Mendieta – IPTK

Segundo Lugar

Edwin Azaña – SEDIR

Tercer lugar

Angélica Becerra – PROCESO PAACH

Rolando Benitez – PROCESO PAACH

Wilfredo Caballero – Fundación ACLO

Ganadores Categoría 2

Primer Lugar

Alex Veliz – CFIR Vera

Segundo Lugar

Griselda Tupa – FORMABIAP

Tercer lugar

Evo Uyuni – Fundación ACLO

Segunda categoría



Tercer lugar Angélica Becerra



Primer lugar Alex Veliz



Tercer lugar Rolando Benitez



Segundo lugar Griselda Tupa



Tercer lugar Wilfredo Caballero



Tercer lugar Evo Uyuni

Capacitación en la elaboración de productos derivados de la leche

En el marco del proyecto Integración Educativa Productiva en Centros de Formación Humanística y Técnica Superior – IEP, ejecutado por la Fundación Educación para el Desarrollo FAUTAPO, se han fortalecido las capacidades técnico pedagógicas de docentes de la carrera técnica “Transformación de Alimentos” de la Unidad Educativa 21 de mayo del municipio de Lagunillas, en el departamento de Santa Cruz.

Como resultado de este proceso, se ha capacitado a tres docentes y cinco estudiantes, en la obtención de productos derivados de la leche (yogurts frutados, leches saborizadas, variedades de quesos, dulce de leche, mantequilla y refrescos frutados). Posteriormente, se realizó una réplica de la capacitación con estudiantes de secundaria y de la carrera de Transformación de Alimentos.



Educación Intercultural, Intracultural, bilingüe y productiva para la niñez y juventud de Ayata.

En la comunidad de Huancanipampa la maestra Asunta Quispe desarrolla los contenidos del currículo diversificado, construido en la gestión 2019. Pese a las dificultades que han atravesado con el retorno a clases en esta gestión, tras la clausura del año escolar 2020, profesores como la maestra Asunta, hacen sus mayores esfuerzos para integrar los conocimientos y saberes ancestrales con los conocimientos universales.

Esta práctica pedagógica permite generar un aprendizaje contextualizado para los estudiantes"

Esta actividad se efectúa en el marco del proyecto: Educación intracultural intercultural bilingüe y productiva para la niñez y juventud de Ayata y es organizada por la Dirección Distrital de Educación Ayata, el Gobierno Autónomo Municipal de Ayata y Fundación Machaqa Amawta, con el apoyo de Servicio de Liechtenstein para el Desarrollo (LED).



Inclusión del proyecto de diseño técnico de preinversión, aprovechamiento del cacao silvestre Yurakaré al Plan Territorial de Desarrollo Integral del municipio Chimoré



Durante la reunión en la alcaldía de Chimoré

El Proyecto “Por una educación productiva con identidad que contribuya al vivir bien de las familias Yurakaré fortaleciendo su base organizacional”, que ejecuta PROCESO Servicios Educativos en coordinación con el Concejo Indígena Yurakaré-CONIYURA y el apoyo del Servicio de Liechtenstein para el Desarrollo (LED), logró ingresar y aprobar el Estudio de Diseño Técnico de Preinversión para Proyectos de Desarrollo Empresarial Productivo “Fortalecimiento de la cadena de valor del cacao silvestre como estrategia de aprovechamiento sostenible de los recursos del bosque y biodiversidad en la TCO Yurakaré” al Plan de Desarrollo Integral para vivir bien (PTDI) del Gobierno Autónomo Municipal de Chimoré.

Este proceso inició con la elaboración de los proyectos productivos que las comunidades indígenas Yurakarés diseñaron a partir de los rubros plátano orgánico y cacao silvestre Yurakaré. De manera específica, tales iniciativas fueron trabajadas a diseño final (Proyectos de Pre inversión), junto a las comunidades participantes; Asociación de Productores de Plátano Yurakaré (APPOY), Asociación de Recolectores Cacao Silvestre Yurakaré (ARCASY) y autoridades del CONIYURA, que se presentaron a los Gobiernos Municipales de Chimoré y Villa Tunari, quedando insertado en el PLAN TERRITORIAL DE DESARROLLO INTEGRAL (PDTI) del Gobierno Autónomo Municipal de Chimoré el Proyecto de Cacao, mismo que se ejecutará en los siguientes cuatro años de la gestión de alcalde Melquiades Claure Gonzales.



Durante la supervisión del terreno dotado

De forma estratégica, y tomando en cuenta las condiciones de acceso, servicios básicos (agua y luz principalmente), se definió que la planta procesadora de cacao se construya en la comunidad Monte Sinaí (zona alta) del municipio de Chimoré, misma que cedió (1/2 ha) de terreno, para la implementación de la planta, que fue coordinada y aprobada en reunión y escrita un acta.

Asimismo, a través de coordinaciones con el GAM Cochabamba, se logró concretar el apoyo de un técnico para realizar la ficha ambiental y el levantamiento topográfico, diseño, cómputos métricos y precios unitarios, en el marco de la implementación de los proyectos. Se espera que en las próximas semanas el Proyecto de Preinversión de Plátano Orgánico sea también insertado en el PTDI del Municipio de Villa Tunari.

Mujeres emprendedoras chiquitanas PAACH participan en el II Encuentro Internacional Virtual de Mujeres Rurales

Del 17 al 19 de noviembre de 2021, ZABALKETA junto a PROCESO Servicios Educativos, con la colaboración de diferentes entidades asociadas a REDMUJERES.NET, llevaron adelante virtualmente el segundo Encuentro Internacional Virtual de Mujeres Rurales. Una iniciativa enmarcada en un proyecto de promoción del empoderamiento de mujeres rurales, cofinanciada por la Agencia Vasca de Cooperación Internacional (AVCD) y el apoyo de las Diputaciones Forales de Bizkaia y Gipuzkoa, entidades con las que se viene impulsando en los últimos años el protagonismo y puesta en valor de las mujeres rurales.

Durante los días de desarrollo del Encuentro, mujeres representantes de más de 1500 emprendedoras de 12 territorios de Colombia, Bolivia, Perú y Euskadi, intercambiaron experiencias y claves para el avance de sus emprendimientos pese a la pandemia y el cambio climático. Entre las participantes de Bolivia estuvieron presentes las mujeres indígenas de la zona Chiquitana y Yurakaré, quienes se encuentran desarrollando sus emprendimientos productivos en el marco del Programa de Educación Alternativa para Adultos Chiquitanos y Chiquitanas (PAACH) y el Proyecto Educación Productiva con identidad Yurakaré (EPIY), que implementa PROCESO Servicios Educativos gracias al apoyo del Servicio de Liechtenstein para el desarrollo LED.

De manera particular, la representante Nardy Velasco, Presidenta de la Central Indígena Chiquitana Amanecer Roboré (CICHAR) y Presidenta del Comité Impulsor del Plan Regional de Educación Productiva de la nación Chiquitana, estuvo presente en el Conversatorio: Experiencias colectivas de emprendimientos rurales lideradas por mujeres. Retos y dificultades desde el empoderamiento personal, socializando los emprendimientos socioproductivos de las mujeres Chiquitanas y la inclusión en el mercado de los Productos “CHAPIÉ”, marca indentitaria parte de la estrategia “Chiquitanía Productiva” que en el idioma Bésiro Chiquitano significa “gracias”.

De la misma manera, Nardy Velasco reflexionó sobre las dificultades que están atravesando, principalmente a partir de los protocolos que deben seguir para obtener los permisos y registros sanitarios pertinentes que les permita comercializar de mejor manera sus productos, y entre los retos y desafíos mencionó la urgencia de consolidar la Red impulsora “Chiquitanía Productiva” y en consecuencia la marca de Productos CHAPIÉ. Asimismo, posicionar sus productos en el mercado local y nacional y generar alianzas con otras mujeres que se encuentran desarrollando iniciativas productivas dentro y fuera de Bolivia.

Este espacio virtual y en directo posibilitó, por un lado, conocer las distintas soluciones y aprendizajes de las iniciativas emprendedoras de las mujeres rurales e indígenas, y por otro aumentar el conocimiento de los productos y servicios turísticos que están implementando las mujeres en el territorio Chiquitano, a través del Programa PAACH así como del territorio Yurakaré.



Foto mujeres PAACH. Encuentro de mujeres rurales

Cosecha de papa mejorada

La cosecha de papa mejorada, en la variedad Amarilis, se desarrolló el 17 de noviembre en el centro poblado de Pisha, distrito de Pamparomás, región Áncash en Perú. La actividad contó con la participación de más de 30 hombres y mujeres que tuvieron el objetivo de mejorar la producción de la calidad de la papa para que los agricultores puedan ofrecerla en diferentes ciudades. La capacitación que recibieron las y los productores, como distanciamiento entre surcos y aporque, permitió un buen rendimiento. El uso de 150 kilos de semilla certificada dio lugar a la cosecha de 2.5 toneladas de papa que implicó un incremento del 40 % del total de la producción.

Esta actividad fue desarrollada por el Servicio para el Desarrollo Integral Rural (Sedir) – Perú.



Mantenimiento y crianza de cuyes

La actividad se realizó el 25 de noviembre en los caseríos de Ocshapampa y Antaracá, distrito de Pamparomás en la región Áncash en Perú. El Servicio para el Desarrollo Integral Rural - SEDIR Perú, capacitó a mujeres emprendedoras andinas con la finalidad de que produzcan cuyes sanos y de mejor calidad para poder venderlos a los mercados de la región. Las mujeres rurales son las que principalmente se dedican a la crianza de cuyes y eso les ha generado más y mejores oportunidades económicas. Durante las capacitaciones aprendieron no solo a prevenir enfermedades, sino también sobre la forma correcta de construir los criaderos.

Cada productora puede tener hasta 1000 ejemplares, siendo el precio unitario 20 soles, que es el equivalente a más o menos 4 dólares. Los cuyes son un producto peruano y se ofrecen como un plato gastronómico tradicional en diferentes restaurantes. Las mujeres emprendedoras han logrado una mejor producción con la capacitación brindada.

