

## MARCO DE REFERENCIA DE ASISTENCIAS TÉCNICAS PROGRAMA DE VOLUNTARIOS/AS EXPERTOS/AS

### 0.- DENOMINACION DE LA PLAZA

**Consolidación de la gastronomía chiquitana como atractivo turístico del Municipio de San José de Chiquitos.**

### 1.- ENTIDAD RECEPTORA DE LA ASISTENCIA TÉCNICA

GOBIERNO AUTONOMO MUNICIPAL DE SAN JOSÉ DE CHIQUITOS.

### 2.- PERFIL TÉCNICO SOLICITADO

#### FORMACION REGLADA Y FORMACIÓN COMPLEMENTARIA.

Profesional en gastronomía, administración de bares o restaurantes y/o ramas afines.  
Formación en modelos de negocios vinculados a restaurantes, atención al cliente o control de calidad, entre otras.

#### EXPERIENCIA PROFESIONAL.

Chef o cocinero, preferentemente con experiencia en dirección ejecutiva de bares o restaurantes.

### 3.- DATOS DEL PROYECTO Y ACCIONES A REALIZAR.

#### DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO, PROGRAMA O ESTRATEGIA DONDE SE INTEGRARÁ EL/LA VOLUNTARIO/A.

El Plan de Rehabilitación Integral de las Misiones Jesuíticas de Chiquitos data del 10 de marzo de 2001, y tiene como objetivo central:

*“Valorizar, conservar, rehabilitar el patrimonio misional chiquitano y contribuir a mejorar las condiciones de vida con un sentido integral para el beneficio de todos”.*

Desde su creación trabaja en 5 líneas estratégicas de actuación: Puesta en Valor del Patrimonio difusión y sensibilización, Sostenibilidad, Gestión Urbana y Formación ocupacional.

En estos 15 años de trabajo en la Chiquitania, se han ido logrando resultados en las 5 líneas de actuación. A partir de este año se plantea una nueva planificación institucional en la que una de las líneas más importantes y troncales de actuación será la Formación Ocupacional, siendo la Escuela Taller de la Chiquitania el principal instrumento para el logro de objetivos a corto, mediano y largo plazo.

La Escuela Taller de la Chiquitanía –en adelante ETCH– cumple varias actividades de vital importancia para la puesta en valor del patrimonio y su proyección en el desarrollo regional. Es necesario que municipios de la región cuenten con el personal capacitado para realizar las diversas intervenciones sobre su patrimonio cultural.

El primer resultado en el que se trabaja es en crear nuevas capacidades productivas en relación al patrimonio cultural en jóvenes de la Chiquitanía, para dar oportunidades nuevas de mejora de su calidad de vida.

El segundo resultado está directamente relacionado a la incursión de la formación práctica de los alumnos en la gestión y conservación del patrimonio, con la transversalización del trabajo con los otros proyectos del Plan Misiones, aportando así al cumplimiento del objetivo general de la institución.

El tercer resultado corresponde al acompañamiento y asesoría para la inserción laboral de ex graduados buscando diferentes mecanismos, desde creación de una bolsa de empleo hasta convenios con instituciones públicas y privadas.

El cuarto resultado está relacionado a la mejora interna tanto en los procedimientos técnicos como académicos y en la constante retroalimentación de contenidos, etc.

### **Objetivo General.-**

Consolidar la formación ocupacional en oficios y especialidades vinculadas a la gestión del patrimonio cultural chiquitano, como un medio de revalorización de la misma, logrando la apropiación, vinculación al mercado y por lo tanto generación de recursos.

En esta línea se trabaja en todos los municipios, de manera integral. La propuesta para esta gestión es poder descentralizar los talleres para que sean implementados en todos los municipios de la región, dependiendo las necesidades reales y la potencialidad de cada uno de los pueblos. El planteamiento es el de desarrollar los talleres de Técnico Básico en Gastronomía, con sede en San José de Chiquitos; Luthier, instrumentos musicales, en San Xavier; Servicios turísticos en San Ignacio de Velasco y Roboré; y Artesanía especializada en San Miguel y Concepción. De la misma manera, contar con un curso de educación continua, de registro e investigación en técnicas tradicionales de construcción, con participación de la comunidad.

Desde la gestión 2017, se planteó la apertura de dos talleres productivos uno de carpintería especializada y otro relacionado a la gastronomía, con la apertura del Restaurante. En este momento nos encontramos en el momento piloto de modelo de negocio, administración y gestión del restaurante. La necesidad surge para contar con una persona de apoyo entendida en la implementación y manejo de bares y restaurantes, con énfasis también en atención al cliente e innovación en la carta para dar al cliente una propuesta con valor diferenciado. Iniciamos esa fase el año 2018, ahora en el 2019 queremos concentrarnos en mejorar la calidad de la atención al restaurante, con los ex graduados de Gastronomía, para que el restaurante de la Escuela sea un referente en la región. Continuar fortaleciendo este proceso de mejora continua del servicio asociado a los restaurantes y hoteles.

OBJETIVO/S A LOS QUE DEBE CONTRIBUIR EL/LA VOLUNTARIO/A.

Apoyar a consolidar el restaurante de la ETCH como un referente del municipio, no solo considerando la cocina regional, sino contemplando la fusión con otras cocinas. Incluyendo como punto fundamental la atención al cliente y la mejora constante de los servicios turísticos para la zona.

Mejorar la atención y servicio en restaurantes y hoteles a clientes de San José de Chiquitos, a través de formación in situ (establecimientos), de los prestadores de servicios turísticos.

PRINCIPALES ACTIVIDADES QUE DEBE REALIZAR EL/LA VOLUNTARIO/A.

- Contextualización en la zona y en la ETCH.
- Realizar grupos focales y reuniones con Ex Estudiantes, conocimiento de las falencias en los temas a abordar.
- Grupo focal con productores de la zona (conocer el contexto y la disponibilidad de productos).
- Formación en la ETCH, enfocada al alumnado. Con contenidos relacionados a:
  - Cocina Regional Española, Italiana, Portuguesa (fusión, boliviana).
  - Pastelería, Confitería, Panadería y Bollería.
  - Atención al Cliente en el Restaurante.
  - Ejecución de Servicios de Comidas al Público.
- Formación en los Establecimientos Locales.
  - Asesoramiento en la Organización de los Procesos de Producción en Cocina.
  - Asesoramiento en cuanto a Técnicas de Cocinado.
  - Asesoramiento en cuanto al Servicio de Comidas y Bebidas, en el Bar-Restaurante.
  - Protocolo de Seguridad e Higiene en Hostelería.

PRODUCTOS ESPERADOS DEL TRABAJO A REALIZAR POR EL/LA VOLUNTARIO:

- Documento de recetario propuesto por el cooperante y los estudiantes de la ETCH.
- Un manual de mejoras incluyendo procedimientos tanto para la Escuela como para los establecimientos turísticos (Restaurantes, snacks, hoteles, etc.).
- Preparar al menos cuatro cursos de formación con los contenidos descritos en las actividades.