

ESTUDIO DE VIABILIDAD Y ANTEPROYECTO DE UN CENTRO DE EXCELENCIA EN FORMACIÓN E INNOVACIÓN GASTRONÓMICA Y CULINARIA

**-Informe 1 Análisis de Mercado e Industrias
relacionadas-**

Julio 2016

Índice

	<u>Nº Pag.</u>
1. Introducción	4
2. Análisis prospectivo de la realidad del país: evolución sociodemográfica y perspectivas	9
3. El sector turístico en Bolivia	19
4. La industria de hostelería y restauración	32
5. La industria de los proveedores de insumos para la gastronomía	50
6. La investigación, innovación y desarrollo tecnológico	57
7. La Formación Superior en Bolivia	70
7.1. Política educativa y principal normativa reguladora	71
7.2. Oferta y demanda de la Formación Superior en Bolivia	84
8. Análisis del entorno competitivo:	
8.1. Benchmarking de potenciales competidores	92
8.2. Oferta formativa en países de la Región: Perú, Chile y Brasil	99
8.3. Referentes internacionales en el negocio de la formación en gastronomía y cocina	107
9. La demanda potencial: perspectiva cualitativa y cuantitativa	129
10. Conclusiones finales	155

1. Introducción

El presente documento recoge las principales conclusiones de la Fase 1 relativa al “Análisis de mercado e industrias relacionadas” dentro del marco de proyecto de **conceptualización** y **análisis de viabilidad** de un Centro de Excelencia en **Formación** e **Innovación** Gastronómica y Culinaria en Bolivia impulsado por la Universidad Franz Tamayo.

METODOLOGÍA. FASES DEL PROYECTO

A. ESTUDIO DE VIABILIDAD

- **Análisis de mercado e industrias relacionadas.**
- Formulación estratégica y modelo de negocio.
- Diseño organizativo y de la estructura de personal para el proyecto y modelo de negocio definido
- Plan económico-financiero que permita valorar la viabilidad del centro y explorar los requerimientos y estrategias de financiación.

B. ANTEPROYECTO DE DISEÑO E INGENIERIA

- Prediseño arquitectónico. Programa necesidades y espacios.
- Memoria explicativa del proyecto con definición del programa del edificio
- Planos descriptivos
- Valoración económica de la construcción y equipamiento
- Otros aspectos clave del proyecto:
 - Acceso y movilidad
 - Medio ambiente y eficiencia energética
 - Tipologías
 - Implantación urbana
 - Paisajismo

1. Introducción

El análisis que se presenta a continuación parte del **concepto inicial de Centro** trabajado con Unifranz y sustentado en los ámbitos reflejados en la siguiente ilustración que están relacionados, por una parte, con las **industria de hostelería y restauración** y los **proveedores de insumos** para el sector **gastronómico** y, por otra, con el **sistema de innovación** del país y, concretamente con el ámbito de la **formación y capacitación** (en especial la formación superior) así como con la **investigación, innovación y desarrollo tecnológico**:



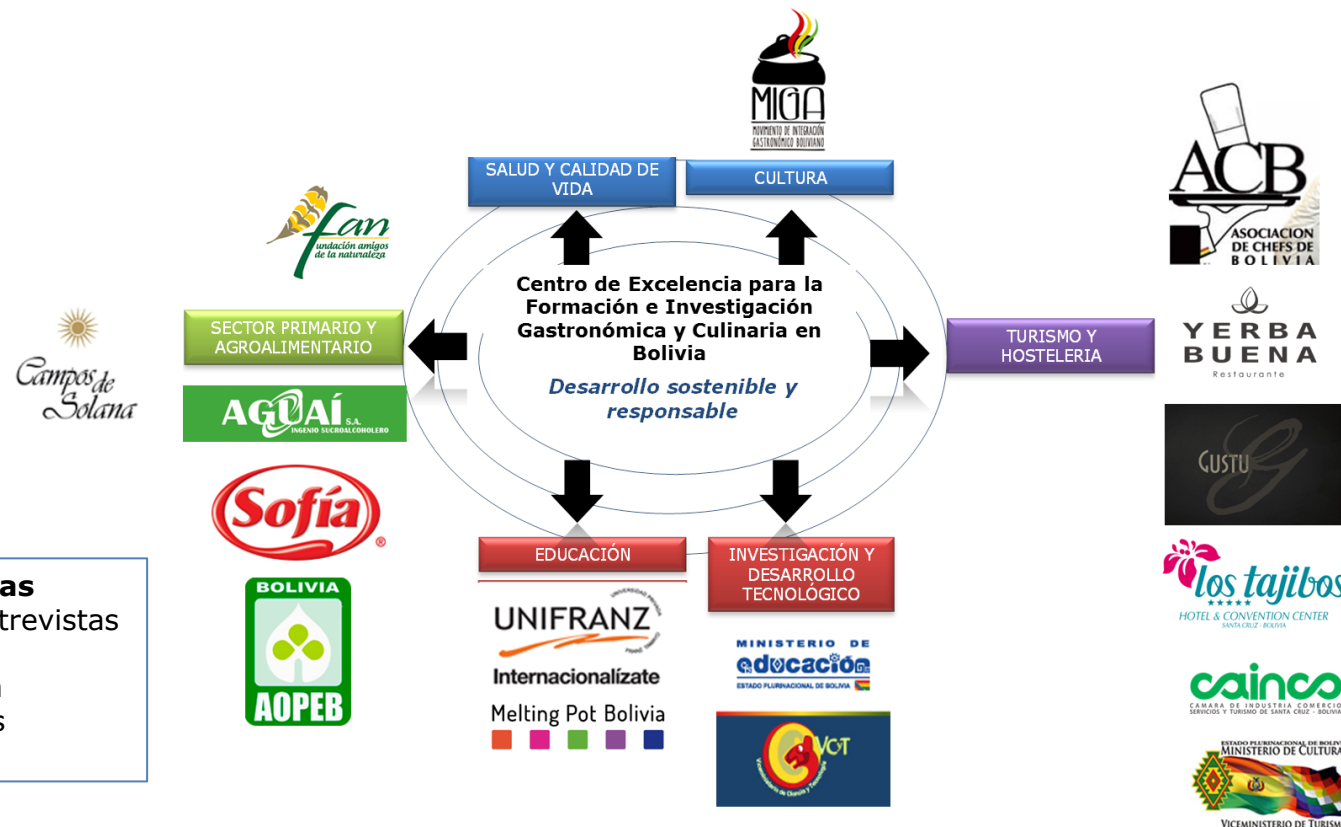
Dicho análisis se completa con una valoración del **entorno competitivo** y **análisis** de algunos de los principales **referentes internacionales** en el negocio de formación en gastronomía y cocina.

Por último, se incluye dos capítulos finales relativos a la **estimación potencial** de la **demanda** desde una perspectiva cualitativa y cuantitativa y unas **conclusiones finales** que constituyen una base sobre la que definir el **modelo de negocio** y la **formulación estratégica** del futuro Centro.

FUENTES DE INFORMACIÓN MANEJADAS

Para la elaboración de este Informe se han considerado las conclusiones derivadas de las diferentes **sesiones de contraste** realizadas con el **Comité de Diseño de Unifranz**, el análisis de **numerosa información documental y estadística** así como las **conclusiones** de tipo **cualitativo** derivadas de las **entrevistas** realizadas a diferentes agentes del entorno.

Es necesario, no obstante, destacar en este punto las **limitaciones existentes** en Bolivia desde la **perspectiva de números**, limitaciones que han sido confirmadas desde los diferentes ministerios consultados (Ministerio de Educación y Ciencia y Tecnología) y que han **impedido** manejar una **información estadística del todo fiable, actualizada y suficientemente desagregada** sobre variables de interés para nuestro estudio.



Total de **entrevistas realizadas**: 18 entrevistas

Personas que han **participado** en las mismas: 30

1. Introducción

A continuación se presentan la relación de entrevistas realizadas en el periodo comprendido entre el 9 y 13 de mayo de 2016.

Personas entrevistadas

SECTOR O ÁMBITO	ORGANIZACIÓN
EDUCACION/ FORMACION	Ministerio de Educación. Pedro Crespo Alvizuri. Viceministro de Ciencia y Tecnología
	Director académico de la Sede La Paz de UNIFRANZ. Roberto Oblitas
	Director de la Carrera de Administración de Hotelería y Turismo. Gustavo Gutierrez
TURISMO/ HOSTELERIA/ GASTRONOMIA/ RESTAURACIÓN	Ministerio de Turismo y Culturas. Joaquín Rodas. Viceministro de Turismo y Culturas
	Cámara Nacional de Empresarios Gastronómicos de Bolivia. Juan Carlos Medina. Presidente
	Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano (MIGA). Van Oost. Asociación de Chefs de Bolivia, Anahi Reyes (presidencia) Rolando Miranda (MIGA)
	Restaurante Yerba Buena. Luis Fernando Ayala . Chef
	Cámara de Industria, Servicios y Turismo de Santa Cruz (CAINCO). Ing. Jorge Arias Lazcano. Presidente CAINCO y Ramón Freixa (Gerente de Comunicación CAINCO)
	Hotel Los Tajibos. Jorge Calvo Rojas (Gerente de Gastronomía & Franquicias)
	Grupo Gustu & Melting Pot-Bolivia. Michelangelo Cestari
AGRARIO/ AGROALIMENTARIO	Ingenio Aguaí S.A. Cristóbal Roda Vaca
	Avícola Sofía. Mario Anglarill Salvatierra (Presidente Ejecutivo), Julio Enrique (Gerente División Proyectos) Ricardo Anglarill (Gerente División Innovación)
	DyM Nicolás Granier (Gerente de Operaciones) y Cecilia Castellanos de Granier
	Asociación de Organizaciones de Productores Ecológicos de Bolivia Adolfo Valdez (Gerente general), Román Ayala (Presidente).
INSTITUCIONES Y OTROS ORGANISMOS	Ministerio de Desarrollo Productivo. Arnoud Hameleers. Consultor en Economía y Desarrollo
	Gobernación de Santa Cruz. Gary Rivero Alcántara. Director de Cooperación y Relaciones Internacionales ; Ruth Lozada (secretaria departamental Coordinación Institucional Gobernación de Santa Cruz), Diego Suárez (Dirección de Cooperación y Relaciones Internacionales)
	Cámara Nacional de Comercio. Fernando Cáceres (Presidente), Javier Hinojosa (Gerente General), Marcelo Carrasco (Gerente de Proyectos)
	Fundación de los Amigos de la Naturaleza (FAN). Humberto Gómez

2. Análisis prospectivo de la realidad del país: evolución sociodemográfica y perspectivas

2. Análisis prospectivo de la realidad del país: evolución sociodemográfica y perspectivas

INTRODUCCIÓN

El análisis prospectivo de la realidad del país que se presenta a continuación contiene información relativa a las principales **características sociodemográficas** de Bolivia la estructura de edad y evolución de la población así como información relacionada con el **nivel de instrucción de la población** de edad superior a 18 años y evolución y **tendencia** de la **formación superior** entre la población boliviana.

Dicho análisis se complementa con datos relativos a la **financiación y gasto en educación** -público y por hogares- así como una serie de **indicadores económicos básicos** que contemplan la evolución de los salarios mínimos en el país los últimos años.

Por su parte, el **análisis del mercado** será objeto de **análisis específico** en el capítulo relativo a cada una de las **industrias objeto de estudio**.

2. Análisis prospectivo de la realidad del país: evolución sociodemográfica y perspectivas

CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS

- Desde 1950, Bolivia presenta un **crecimiento muy importante** de la **población** empadronada por la especial incidencia del crecimiento de la población en **área urbana donde se concentra**, en 2012, el 67% de la población boliviana. Desde la década de los 80, Bolivia tiene una población predominantemente urbana.
- Según datos de 2012 del Instituto Nacional de Estadística (en adelante, INE), el 71% de la población se concentra en **tres departamentos: La Paz** (27%), **Santa Cruz** (26%) y **Cochabamba** (18%). Por departamentos, el crecimiento más significativo es el experimentado por Santa Cruz que pasa de concentrar el 9% de la población del país en 1950 (244.658 habitantes) a ser el segundo departamento más poblado del país con una población que alcanza los 2.657.762 habitantes en 2012.

BOLIVIA: POBLACIÓN EMPADRONADA, POR CENSO, SEGÚN ÁREA Y DEPARTAMENTO, CENSOS 1950, 1976, 1992, 2001 Y 2012

ÁREA Y DEPARTAMENTO	CENSO				
	1950	1976	1992	2001	2012
BOLIVIA	2.704.165	4.613.419	6.420.792	8.274.325	10.059.856
Urbana	708.568	1.906.324	3.694.846	5.165.230	6.788.962
Rural	1.995.597	2.707.095	2.725.946	3.109.095	3.270.894
Chuquisaca	260.479	358.488	453.756	531.522	581.347
La Paz	854.079	1.465.370	1.900.786	2.349.885	2.719.344
Cochabamba	452.145	720.831	1.110.205	1.455.711	1.762.761
Oruro	192.356	310.409	340.114	392.451	494.587
Potosí	509.087	657.533	645.889	709.013	828.093
Tarija	103.441	187.204	291.407	391.226	483.518
Santa Cruz	244.658	710.724	1.364.389	2.029.471	2.657.762
Beni	71.636	168.367	276.174	362.521	422.008
Pando	16.284	34.493	38.072	52.525	110.436

Fuente: Instituto Nacional de Estadística

2. Análisis prospectivo de la realidad del país: evolución sociodemográfica y perspectivas

- Si analizamos la **estructura de edad de la población de Bolivia**, según información del INE, Bolivia cuenta con una población joven donde el 45% de la población de 2012 tiene menos de 20 años y el 63% menos de 30. Según proyecciones realizadas por este mismo Instituto, estos porcentajes seguirán siendo importantes en 2020 si bien se reducirán respectivamente al 41% y 58%.

BOLIVIA. PROYECCIONES DE POBLACIÓN, SEGÚN EDAD, 2012-2020

EDAD	2012	2020
0-4	11,69%	10,41%
5-9	11,42%	10,47%
10-14	11,04%	10,36%
15-19	10,51%	9,80%
20-24	9,48%	8,86%
25-29	8,40%	8,09%
30-34	7,26%	7,49%
35-39	6,10%	6,82%
40-44	5,08%	5,87%
45-49	4,27%	4,90%
50-54	3,59%	4,07%
55-59	3,03%	3,39%
60-64	2,46%	2,79%
65-69	2,00%	2,23%
70-74	1,45%	1,70%
75-79	1,05%	1,21%
80+	1,17%	1,52%

Fuente: Instituto Nacional de Estadística - INE

- Por otro lado, las proyecciones realizadas por el INE muestran como la tasa media de crecimiento de la población irá disminuyendo progresivamente.
- Así, si bien en 2012 nos situamos con una tasa media de crecimiento aproximado de población del 1,5%, (crecimiento quinquenal), se estima que en 2047 este crecimiento se sitúe en un 1%.

	TASA MEDIA DE CRECIMIENTO DE POBLACIÓN (%) por quinquenos
2002	1,8
2007	1,7
2012	1,5
2017	1,4
2022	1,4
2027	1,3
2032	1,2
2037	1,1
2042	1,1
2047	1

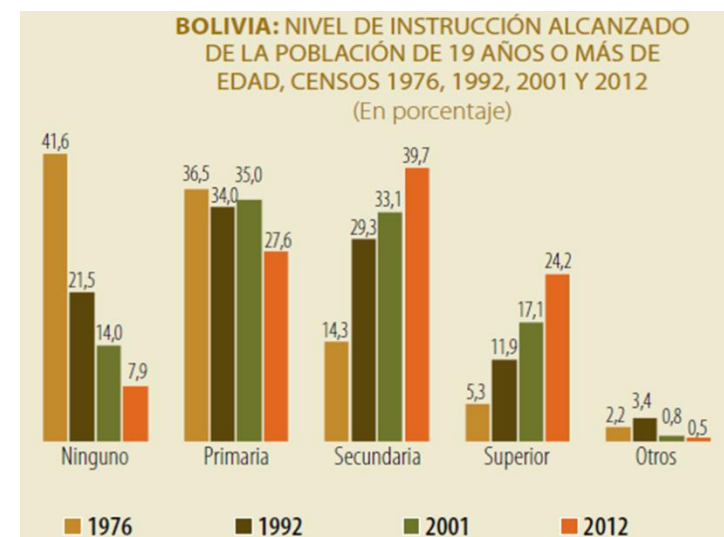
Fuente: Instituto Nacional de Estadística - INE

2. Análisis prospectivo de la realidad del país: evolución sociodemográfica y perspectivas

NIVEL DE INSTRUCCIÓN DE LA POBLACIÓN DE 19 AÑOS O MÁS

De acuerdo con el Censo 2012, el nivel de instrucción alcanzado de la población de 19 años o más de edad es de 39,7% para secundaria, 27,6% para primaria y 24,2% para superior. La población que no alcanzó algún nivel de instrucción llega a 7,9% por lo que disminuye de 41,6% en 1976 a 7,9% en 2012; es decir, si en 1976, 42 de cada 100 personas no tenían alguna instrucción educativa; ahora, solo ocho de cada 100 habitantes reportan esa categoría.

En **educación superior** se percibe una **tendencia creciente** en el porcentaje de la población en el período intercensal 1976- 2012, de 5,3% a 24,2%. En el periodo 2001-2012 la educación superior es el nivel de instrucción que ha experimentado el **crecimiento más significativo**.



BOLIVIA: NIVEL DE INSTRUCCIÓN MÁS ALTO ALCANZADO DE LA POBLACIÓN DE 19 AÑOS O MÁS DE EDAD, POR SEXO, SEGÚN CENSO, ÁREA Y DEPARTAMENTO, CENSOS 2001 Y 2012

CENSO, ÁREA Y DEPARTAMENTO	NINGÚN NIVEL			PRIMARIA			SECUNDARIA			SUPERIOR			OTROS		
	Total	Hombres	Mujeres	Total	Hombres	Mujeres	Total	Hombres	Mujeres	Total	Hombres	Mujeres	Total	Hombres	Mujeres
CENSO 2001	605.177	163.444	441.733	1.515.340	722.041	793.299	1.433.475	812.378	621.097	742.528	393.812	348.716	35.746	17.421	18.325
Urbana	187.120	39.769	147.351	738.975	291.797	447.178	1.140.696	610.280	530.416	685.944	357.361	328.583	30.765	14.735	16.030
Rural	418.057	123.675	294.382	776.365	430.244	346.121	292.779	202.098	90.681	56.584	36.451	20.133	4.981	2.686	2.295
Chuquisaca	76.082	24.808	51.274	96.886	52.694	44.192	41.350	22.716	18.634	47.677	23.703	23.974	1.628	764	864
La Paz	163.242	38.989	124.253	415.038	175.477	239.561	468.223	276.494	191.729	239.678	130.490	109.188	13.397	6.328	7.069
Cochabamba	109.687	27.794	81.893	284.484	137.155	147.329	220.483	123.960	96.523	145.992	75.316	70.676	8.182	3.952	4.230
Oruro	24.623	4.590	20.033	71.215	32.185	39.030	73.424	42.255	31.169	43.595	23.852	19.743	2.144	1.043	1.101
Potosí	107.932	28.210	79.722	138.158	75.476	62.682	68.968	40.206	28.762	39.452	20.731	18.721	1.388	685	703
Tarija	30.998	8.764	22.234	78.275	40.534	37.741	60.618	33.025	27.593	32.486	16.672	15.814	1.325	689	636
Santa Cruz	73.351	22.493	50.858	361.082	172.662	188.420	420.286	228.257	192.029	172.138	90.894	81.244	6.410	3.226	3.184
Beni	16.720	6.616	10.104	60.111	30.213	29.898	70.211	39.212	30.999	18.720	10.494	8.226	1.092	632	460
Pando	2.542	1.180	1.362	10.091	5.645	4.446	9.912	6.253	3.659	2.790	1.660	1.130	180	102	78
CENSO 2012	469.243	127.642	341.601	1.636.143	760.609	875.534	2.350.646	1.284.548	1.066.098	1.431.681	726.489	705.192	32.158	15.404	16.754
Urbana	173.443	41.043	132.400	824.033	331.119	492.914	1.741.554	910.421	831.133	1.292.793	643.455	649.338	26.080	12.229	13.851
Rural	295.800	86.599	209.201	812.110	429.490	382.620	609.092	374.127	234.965	138.888	83.034	55.854	6.078	3.175	2.903
Chuquisaca	53.839	16.580	37.259	109.918	57.633	52.285	81.962	43.745	38.217	82.768	40.147	42.621	1.403	651	752
La Paz	126.792	30.668	96.124	420.791	172.499	248.292	704.436	391.927	312.509	420.940	218.136	202.804	8.931	4.078	4.853
Cochabamba	91.656	23.468	68.188	309.442	142.676	166.766	359.550	198.139	161.411	271.717	134.726	136.991	5.531	2.554	2.977
Oruro	19.417	4.292	15.125	74.279	30.845	43.434	119.232	65.910	53.322	83.173	42.462	40.711	1.839	797	1.042
Potosí	76.137	19.394	56.743	160.093	83.211	76.882	140.633	78.922	61.711	82.401	42.091	40.310	2.150	979	1.171
Tarija	23.735	6.843	16.892	91.559	46.374	45.185	103.897	55.133	48.764	72.675	35.440	37.235	2.340	1.150	1.190
Santa Cruz	63.082	20.557	42.525	394.647	189.366	205.281	700.591	373.913	326.678	364.706	185.054	179.652	8.248	4.265	3.983
Beni	11.776	4.594	7.182	59.849	29.743	30.106	110.827	59.591	51.236	42.410	22.376	20.034	1.449	793	656
Pando	2.809	1.246	1.563	15.565	8.262	7.303	29.518	17.268	12.250	10.891	6.057	4.834	267	137	130

Fuente: Instituto Nacional de Estadística

No incluye personas que residen habitualmente en el exterior y las que no especifican la pregunta de nivel de instrucción.

2. Análisis prospectivo de la realidad del país: evolución sociodemográfica y perspectivas

En el período intercensal 2001-2012, los departamentos que registran mayor **aumento en el nivel de instrucción superior** son Tarija 8,8 puntos porcentuales, Oruro 7,6 puntos porcentuales, Beni 7,5 puntos porcentuales y Pando 7,5 puntos porcentuales.

En cambio, el **mayor porcentaje de población de 19 años o más de edad que alcanza este nivel de instrucción** se encuentra en **Oruro** 27,9%, **Cochabamba** 26,2%, **Chuquisaca** 25,1% y **La Paz** 25,0%.



Fuente: Instituto Nacional de Estadística

No incluye personas que residen habitualmente en el exterior y que no especifican la pregunta de nivel de instrucción.

2. Análisis prospectivo de la realidad del país: evolución sociodemográfica y perspectivas

FINANCIACIÓN Y GASTO EN EDUCACIÓN

- Según información consultada en mayo de 2016 en la Base de datos de Expansión, el **gasto público en educación** en 2014 alcanzó el **7,04% del PIB**, 0,60 puntos más respecto a 2012, en el que fue el 6,44% del PIB.
- El **gasto público en educación** en Bolivia creció 3.585,81 millones de bolivianos en 2014; es decir, un **+38,26%** desde 2012, hasta 14.221,54 millones de bolivianos, con lo que representó el **16,85% del gasto público total**. En lo que respecta a los países de la región de influencia, el gasto público en educación supuso:
 - ✓ Perú: 16,24% del gasto público total
 - ✓ Brasil: 15,57%
 - ✓ Chile: 19,07%
- En 2014, Bolivia subió del puesto 77 que ocupaba en 2012 al 69 en el ranking de países por **importe invertido en educación** al año. Más que la cantidad gastada es importante comparar el porcentaje del PIB que ésta supone y en este caso su situación ha mejorado y tiene un buen ratio comparado con el del resto de los países, ocupando el puesto 17 de los 181 países que componen el ranking.
- En referencia al porcentaje que supone la inversión en educación respecto al presupuesto gubernamental (gasto público), Bolivia se encuentra en el puesto 58.
- En 2014, el **gasto público per cápita** en educación en Bolivia fue de **1349,46 bolivianos por habitante**, un 38,40% más respecto a 2012. Esta cifra le sitúa en el puesto 88 en el ranking.
 - ✓ Perú: 1388,46 bolivianos
 - ✓ Brasil: 4352,58 bolivianos
 - ✓ Chile: 4087,37 bolivianos
 - (España: 7.917 bolivianos aproximadamente)
- El **% del gasto público destinado** a educación ha disminuido en Bolivia desde 1999 y, en especial, desde 2009. No así el gasto en educación sobre el PIB y el gasto en educación per cápita que se han visto incrementados en el periodo de referencia.

Bolivia - Gasto público Educación				
Fecha	Gasto Educación (M.€)	Gasto Educación (%Gto Pub)	Gasto Educación (%PIB)	Gasto Educación Per Capita
2014	1.823,2	16,85%	7,04%	173€
2012	1.363,5	17,83%	6,44%	125€
2011	1.194,9	19,48%	6,89%	112€
2010	1.133,3	24,13%	7,60%	108€
2009	1.013,3	22,56%	8,08%	98€
2008	803,2	19,92%	7,04%	80€
2006	579,2	21,16%	6,31%	60€
2003	456,5	19,94%	6,38%	50€
2002	522,3	18,71%	6,23%	61€
2001	537,2	18,46%	5,90%	65€
2000	496,7	18,67%	5,47%	60€
1999	438,7	19,27%	5,66%	55€

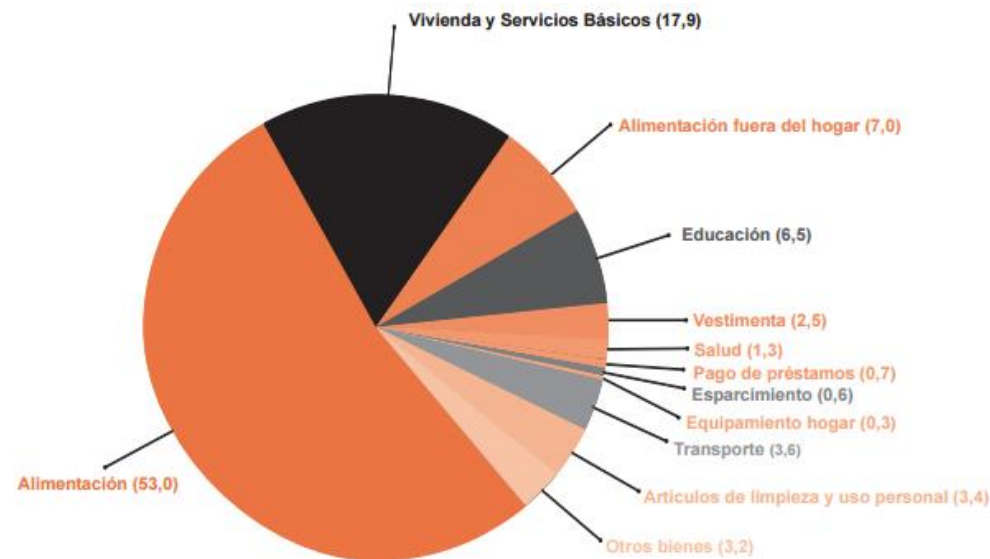
Nota: La conversión de euros a bolivianos se realizó según tipo de cambio oficial a 16 de mayo de 2016

Fuente de información: Base de datos de Expansión
<http://www.datosmacro.com/estado/gasto/bolivia>

2. Análisis prospectivo de la realidad del país: evolución sociodemográfica y perspectivas

- En lo referente al **gasto en educación por hogares**, únicamente hemos podido disponer de datos oficiales de la Encuesta de Hogares de 2005 que sitúan en el **6,5% el gasto total mensual del hogar** destinado a educación. Los Hogares destinan, en promedio, la mayor parte de su presupuesto en alimentación (53%).
- Como se puede observar en la página siguiente, el **salario mínimo mensual boliviano** ha experimentado un **fuerte incremento** los últimos años lo que previsiblemente incidirá de manera directa en el **aumento del gasto mensual total** del hogar en **educación**.

Distribución promedio del gasto mensual total, 2005 (en porcentajes)



2. Análisis prospectivo de la realidad del país: evolución sociodemográfica y perspectivas

INDICADORES ECONÓMICOS BÁSICOS

En 2015 el **salario mínimo mensual** boliviano es de Bs 1.656 y en 2016 esta cifra ha subido a Bs 1.805. Se observa un fuerte incremento durante los últimos años, ya que era de Bs 679 en 2010.

Desde 2006, los **aumentos salariales** siempre han estado por encima de la tasa de inflación registrada una año antes.

De acuerdo a los últimos datos presentados en la Asamblea Legislativa Boliviana, desde 2006 el **poder adquisitivo** de los bolivianos ha aumentado en un 79%.

Salario Mínimo Nacional 2000-2016



Fuente: La Razón – INE. Abril 2016.

Año	Salario Mensual	Variación Anual	Inflación Anual
2010	Bs 679	5%	7,18%
2011	Bs 815	20%	6,90%
2012	Bs 1 000	22,6%	4,54%
2013	Bs 1 200	20%	6,48%
2014	Bs 1 440	20%	5,19%
2015	Bs 1 656	15%	2,95%
2016	Bs 1 805	9%	

Expansión del aumento salarial 2006 - 2016



Fuente: La Razón – INE. Abril 2016.

http://www.la-razon.com/economia/Acuerdo-salario-minimo-subira-haber_basico-aumentara_0_2480151989.html

CONCLUSIONES

- ✓ Se observa, en general, un **crecimiento muy importante** de la **población** especialmente en las **áreas urbanas**.
- ✓ El 71% de la población se concentra en **tres departamentos: La Paz** (27%), **Santa Cruz** (26%) y **Cochabamba** (18%). Por departamentos, el crecimiento más significativo es el experimentado por Santa Cruz con una población que alcanza los 2.657.762 habitantes en 2012.
- ✓ Se percibe una **tendencia creciente** en el porcentaje de la población con **educación superior** constituyendo, además, el nivel de instrucción que experimenta el **crecimiento más significativo** en el periodo 2001-2012.
- ✓ El **gasto público en educación** en Bolivia creció un **38,26%** desde 2012 y representa el **16,85%** del **gasto público total**. En 2014, el **gasto público per cápita** en educación en Bolivia fue de **1349,46 bolivianos por habitante**, un 38,40% más respecto a 2012 pero ligeramente inferior a la cifra de Perú (1388,46 bolivianos) y claramente por debajo de las de Brasil (4352,58 bolivianos) y Chile (4087,37 bolivianos).
- ✓ El **salario mínimo mensual boliviano** ha experimentado un **fuerte incremento** los últimos años lo que previsiblemente incidirá de manera directa en el **aumento del gasto mensual total** del hogar en **educación**.

3. El sector turístico en Bolivia

3. El sector turístico en Bolivia

INTRODUCCIÓN

En las páginas siguientes se incluye una visión general del sector turístico en Bolivia sobre la base de las principales **ideas fuerza** recogidas en los diferentes **planes impulsados por el Estado Plurinacional de Bolivia** (Plan de Desarrollo nacional 2016-2020, Plan Nacional de Turismo 2015, 2025) que evidencian el **carácter estratégico** del **sector** para el país.

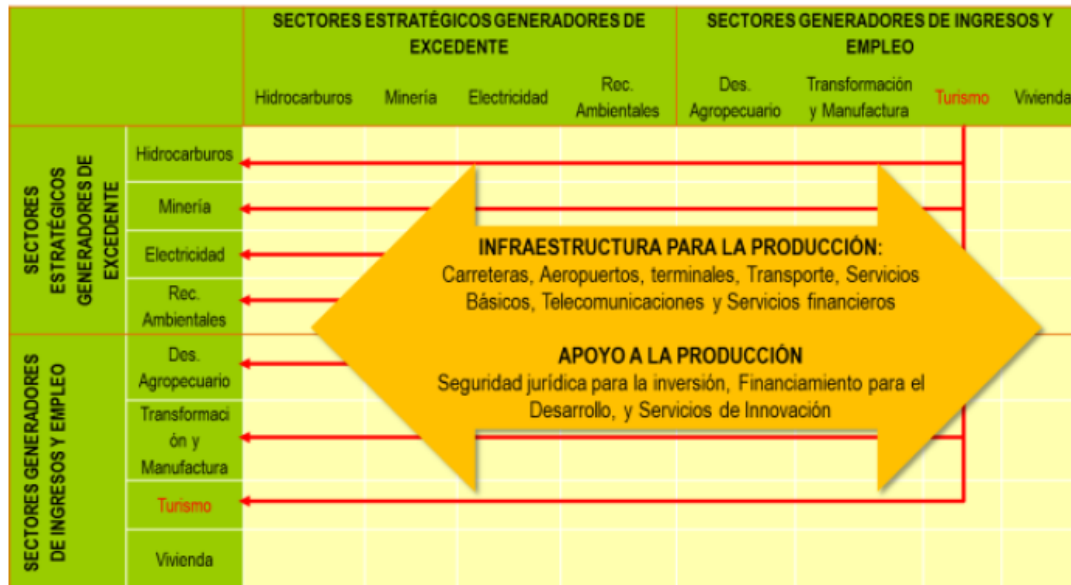
Dicho análisis se completa con **información relativa** a la **estructura de gasto turístico** y un **análisis del empleo turístico y nivel de instrucción** del mismo en el país.

3. El sector turístico en Bolivia

- **El Turismo** constituye un **sector estratégico en desarrollo para el país** (*Artículo 337 de la Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia*) que deberá desarrollarse de manera sustentable para lo cual tomará en cuenta la riqueza de las culturas y el respeto al medio ambiente.

PLAN DE DESARROLLO NACIONAL 2016-2020: 13 pilares de la Agenda Patriótica 2015

ESTRUCTURA DE LA MATRIZ PRODUCTIVA NACIONAL



Fuente.- Plan Nacional de Desarrollo, Bolivia 2007

- **PILAR 6. SOBERANÍA PRODUCTIVA CON DIVERSIFICACIÓN.** Hacia una nueva matriz productiva. Desarrollo de los **Complejos productivos territoriales. Sectores agropecuario y turismo como sectores generadores de ingresos y empleos**. Énfasis en el desarrollo de los pequeños productores, sector comunitario y social cooperativo. Se espera articulación de las universidades públicas y privadas, vinculando conocimiento con desarrollo productivo local y regional.

- ✓ *Potenciamiento del rol del sector agropecuario en la economía:*
 - ✓ Creciente relevancia de los productores campesinos e indígenas y sus comunidades en la producción de alimentos para el mercado interno y de exportación.
 - ✓ Fortalecimiento de la agroindustria.
 - ✓ Impulso a la producción ecológica y orgánica certificada.
- ✓ *Industria:* Apuesta por complejos productivos (transformación de productos amazónicos, coca, frutícola, y hortalizas, etc) implementación de centros tecnológicos de innovación y centros de innovación productiva.
- ✓ *Turismo:* complejos turísticos, desarrollo de capacidades, infraestructura y servicios. Fomentar la innovación de los servicios turísticos.
- ✓ Fortalecer la innovación y la investigación aplicada dando respuesta a la problemática de los sectores productivos

3. El sector turístico en Bolivia

- Una industria que genera valor agregado y contribuye al desarrollo socioeconómico con ingresos, empleos, divisas y contribuye a la reducción de la pobreza:
 - ✓ **Ingresos 2013 por turismo interno:** 479.759,444. Meta: 959.519,708 \$us (x2)
 - ✓ **Divisas 2013 por turismo receptor:** 516.180,696. Meta: 1.548,542,085 \$us (x3) incrementando el gasto del turista.
 - ✓ **Empleos en actividad turística 2013:** 266.051 (CST 2010). Meta: 533.152 (x2)

PLANTUR, PLAN NACIONAL DE TURISMO 2015-2025. AGENDA TURÍSTICA AL 2025. Construyendo el futuro de Bolivia

VISIÓN 2025

“El destino país Bolivia es reconocido en el contexto internacional y nacional por contar con una oferta turística sustentable, integral, innovadora, auténtica y con identidad propia, dirigida a visitantes que buscan experiencias diferentes, y basado en un modelo de gestión de base comunitaria que contribuye a la generación de beneficios socio-económicos equitativos, complementarios y solidarios para toda la población boliviana”



IMPACTOS GENERADOS EN LA SOCIEDAD BOLIVIANA POR LOS BENEFICIOS SOCIO-ECONÓMICOS EQUITATIVOS DEL TURISMO EL 2025



3. El sector turístico en Bolivia



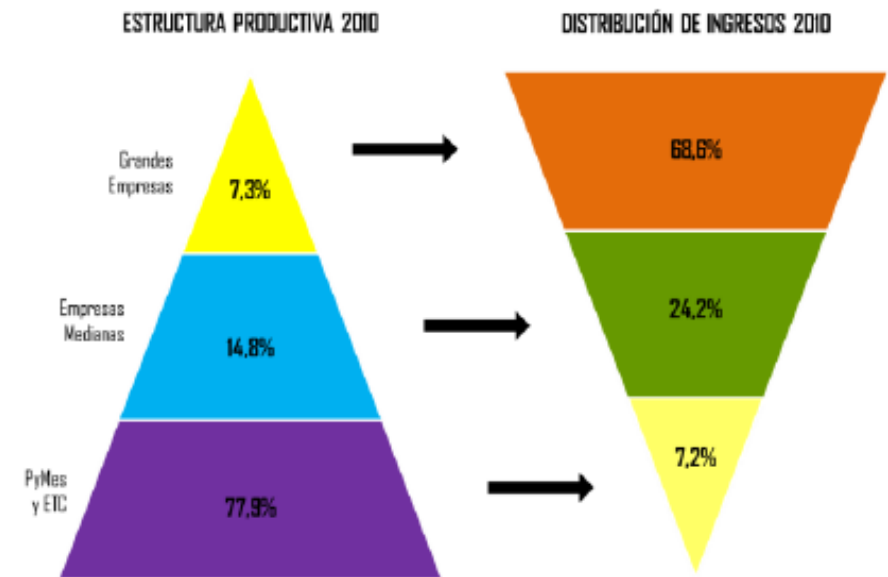
3. El sector turístico en Bolivia

- Un sector con una estructura empresarial conformada mayoritariamente por **micro y pequeñas empresas** turísticas de orden familiar mayoritariamente, así como emprendimientos comunitarios (78%)

MODELO PARA EL DESARROLLO DEL TURISMO EN BOLIVIA



TRANSFORMACIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE LA ESTRUCTURA EMPRESARIAL



Fuente: Elaboración propia con información de la Cuenta Satélite de Turismo 2010 - Directorio de Prestadores de Servicios Turísticos 2010

3. El sector turístico en Bolivia

ESQUEMATIZACIÓN ESTRATÉGICA DEL MODELO DE DESARROLLO TURÍSTICO HACIA EL 2025

COMPONENTE	POLÍTICAS	PROGRAMAS
COORDINACIÓN INTERGUBERNATIVA, INTERINSTITUCIONAL E INTERSECTORIAL	1. Consolidación de los mecanismos de coordinación sectorial	1. Mesas de Articulación intersectoriales.
		2. Fortalecimiento de los Mecanismos de Coordinación.
INFORMACIÓN E INVESTIGACIÓN APLICADA AL TURISMO	2. Consolidación de la Plataforma informática de información estadística e investigación aplicada al turismo.	3. Apoyo al fortalecimiento de las instancias autónomas competentes.
		4. Inteligencia y Monitoreo de mercados internacionales.
DESARROLLO DE CONDICIONES BÁSICAS	3. Fortalecimiento de la Autoridad Competente en Turismo.	5. Implementación de Observatorios Turísticos Regionales.
		6. Fomento a la investigación turística aplicada
	4. Consolidación de la normativa de regulación y fomento del turismo.	7. Promoción turística en mercados internacionales y nacionales
		8. Sensibilización y creación de una Cultura turística.
	5. Orientación de la inversión pública	9. Facilitación administrativa para el registro de prestadores de servicios turísticos.
		10. Orientación de la gestión de inversión pública en el sector turismo (Proyectos tipo modulares).
	6. Declaratorias de zonas y eventos prioritarios de turismo.	11. Desarrollo y articulación de inversiones multisectoriales en las zonas y eventos turísticos priorizados.
		12. Conectividad y accesibilidad para la facilitación turística. (b)
	7. Atracción de inversiones para fortalecer la oferta turística nacional (a).	13. Desarrollo y fortalecimiento de los servicios de facilitación turística.
	8. Defensa y orientación integral del turista	

Orientada a la mejora continua de la oferta turística nacional, el desarrollo de destinos, rutas, circuitos y aplicación de buenas prácticas en la prestación de servicios turísticos a través de alianzas de largo plazo entre actores públicos, privados comunitarios con universidades, instituciones de investigación, centros de formación y profesionales independientes.

3. El sector turístico en Bolivia

ESQUEMATIZACIÓN ESTRATÉGICA DEL MODELO DE DESARROLLO TURÍSTICO HACIA EL 2025

COMPONENTE	POLÍTICAS	PROGRAMAS
INTERNALIZACIÓN DE COSTOS AMBIENTALES Y CULTURALES	9. Normativa para la internalización de costos ambientales de los prestadores de servicios turísticos.	14. Asistencia técnica para la internalización de costos ambientales y culturales en la gestión pública
	10. Normativa de inversión pública para la conservación y preservación de sitios patrimoniales de interés turístico	
DESARROLLO DE OPORTUNIDADES	11. Facilitación de acceso a financiamiento y promoción de innovaciones de tecnologías y productos crediticios (a)	15. Fomento al turismo interno
	12. Acceso y disfrute del turismo para los bolivianos y bolivianas.	
	13. Desarrollo de capacidades en igualdad de oportunidades para los actores turísticos	
ORIENTACIÓN HACIA EL DESARROLLO COMPETITIVO EMPRESARIAL	14. Sistema nacional de calidad turística de Bolivia	16. Desarrollo de capacidades con igualdad de oportunidades
	15. Regulación de bandas de precio para evitar la competencia desleal. (a)	17. Fomento a la innovación de los servicios turísticos
IMPULSO AL DESARROLLO ACELERADO DEL TURISMO COMUNITARIO	16. Fomento al turismo comunitario.	18. Programa "mi amigo nos visita" de personalización de los productos turísticos comunitarios.
		19. Inclusión de la actividad artesanal en la oferta turística nacional.
	17. Desarrollo de fuentes de financiamiento para la consolidación del turismo de base comunitaria.	20. Asistencia técnica para la autogestión del turismo y comercialización de productos turísticos comunitarios.
	18. Consolidación de la Empresa Estatal Boliviana de Turismo. (a)	

3. El sector turístico en Bolivia

- ❑ **Políticas y planes del Gobierno de la República apuntan al desarrollo sostenible del turismo.**
 - ✓ **Flujo de llegada de visitantes extranjeros a Bolivia vía aérea en 2013: 330.657** (13,4% más respecto a 2012 explicado principalmente por el aumento de operaciones aéreas internacionales hacia el país). El aeropuerto de Viru-Viru de la ciudad de **Santa Cruz tiene el 68,1% del flujo total de viajeros internacionales** y el aeropuerto de El Alto- en La Paz, 29,2%.
 - ✓ **Llegada de visitantes extranjeros vía carretera en 2013 fue de 459.180** procedentes de Perú, Argentina y Chile principalmente.
 - ✓ **Nº de viajeros (ingreso en hoteles en 2013): 2.074.809. Extranjeros: 28%; Nacionales: 72%**
 - ✓ **La Paz y Santa Cruz absorben el 60,64%** de los viajeros (ingresos en hoteles en 2013)
- ❑ **Inversión pública en turismo creciente.** De 23 millones de bolivianos en 2009 a 53,8 en 2012

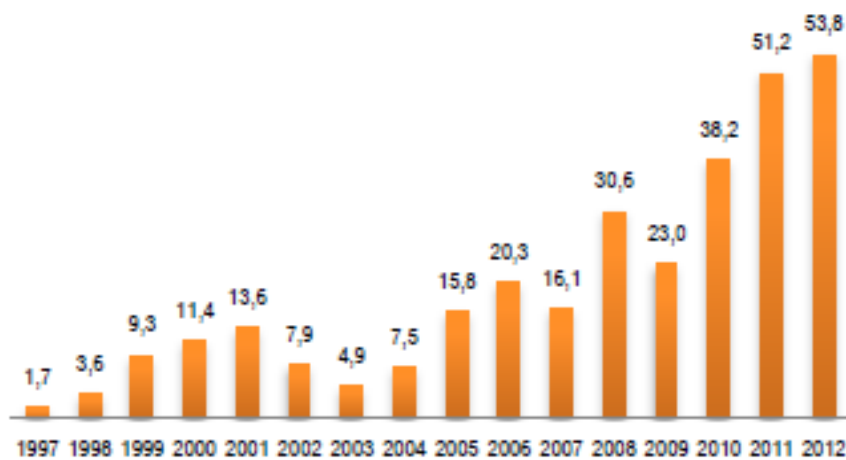
INVERSIÓN PÚBLICA REQUERIDA PARA IMPLEMENTAR EL PLANTUR 2025

PRESUPUESTO	CORTO PLAZO (2014 - 2016)	MEDIANO PLAZO (2017 - 2019)	LARGO PLAZO (2020 - 2025)	TOTAL
Implementación de Políticas	7.445.000	2.930.000	4.020.000	14.395.000
Programas y Proyectos	150.522.387	177.906.299	139.387.998	467.816.684
TOTAL Bs.	157.967.387	180.836.299	143.407.998	482.211.684
TOTAL \$us.	23.027.316	26.360.977	20.904.956	70.293.248

3. El sector turístico en Bolivia

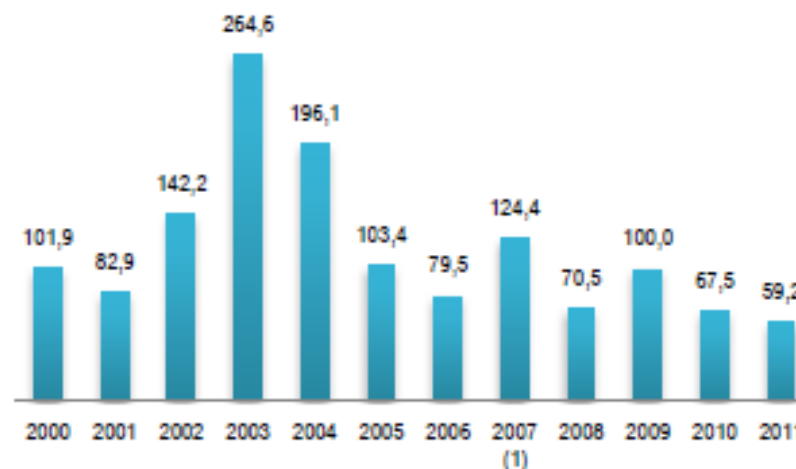
- En términos generales la **inversión en turismo tiene un efecto multiplicador importante** estimándose según la Cámara Nacional que por cada dólar que se invierte se multiplica por 4.
- Sin embargo, en Bolivia, según el Ministerio de Turismo la inversión pública realizada ha tenido **hasta la fecha poco efecto en la generación de ingresos por turismo**, en parte por la falta de consistencia, coherencia y colaboración entre las distintas instituciones y de estas con el sector privado.
- Junto a otros programas orientados a la capacitación, investigación e innovación en el sector desde el Gobierno se planea la implantación de un **Sistema Nacional de Calidad Turística** con criterios específicos para los diferentes rubros. (Quizá esto pudiera derivar en una demanda de consultoría para implantar estos sistemas progresivamente y promover la mejora continua y la calidad de los diferentes rubros del sector turístico boliviano).

Inversión pública en turismo
(En millones de bolivianos)



(1) Información al 3er. Trimestre de 2007

Ratio de efecto de la inversión pública en turismo sobre el
ingreso generado por el turismo

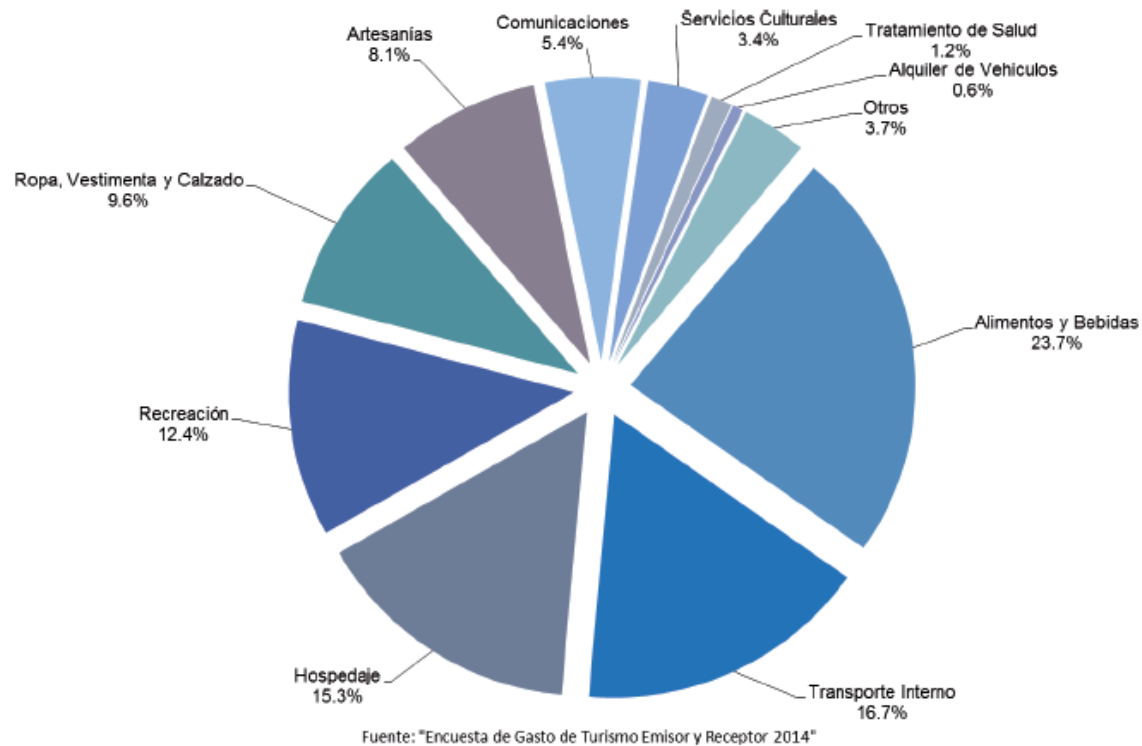


(1) Información al 3er. Trimestre de 2007

3. El sector turístico en Bolivia

- La estructura del gasto turístico realizado muestra **la importancia de la industria de alimentos y bebidas** (23,7%) para todos los mercados emisores aunque con ciertas diferencias.

TURISMO RECEPTOR: ESTRUCTURA DEL GASTO TURÍSTICO REALIZADO EN BOLIVIA, 2014



- Por encima de la media de 23,7% se sitúan: Perú (26,3), Israel (26%), Suiza (26%), Argentina (25%) y Colombia (24,1).

3. El sector turístico en Bolivia

EMPLEO TURÍSTICO

- Las ciudades con **mayor absorción de mano de obra** son **La Paz (25%), Santa Cruz (21%) y Cochabamba** debido a que son las que tienen mayor y más amplia gama de oferta (las dos primeras **El 14,5% del empleo corresponde a los restaurantes** según Estudio de cuantificación del empleo turístico en Bolivia 2013 facilitado por el Viceministerio de Turismo).
- El turismo es un sector con **recurso humano masculino mayoritario entre 18 y 30 años**, con un 46,3% del total de los empleados de este género.
- 8 de cada 10 empleos turísticos son permanentes (79,5%)** lo que indica un mayor número de empleados de planta o de mayor tiempo de trabajo en el establecimiento y con una relación contractual. (Estudio de la cuantificación del empleo en turismo en 2013).
- El empleo en turismo, **las profesiones ligadas al sector están en general poco valorizadas socialmente** y en general peor pagadas según representantes de la Cámara Nacional y otros agentes del sector consultados. **El empleo turístico se asocia en general con bajo nivel de salarios, estacionalidad y unas exigencias bajas de formación para el inicio de la profesión turística.**
- El **estudio de cuantificación del empleo** en el Sector Turístico de Bolivia establece que el empleo turístico destaca por una baja productividad, un bajo nivel de salarios, estacionalidad y unas exigencias muy bajas de formación para el inicio de la promoción turística.
- Analizando la distribución del Nivel de Instrucción por rubro se observa que **en Restauración**, el 48% tiene formación de bachiller, el 5,3% primaria/secundaria y el 3,6% no cuenta con nivel de instrucción alguno.
- El 42,4% restante cuenta con nivel técnico 23,4% y 18,7% licenciatura y un 0,3% nivel postgrado (cifras **ligeramente inferiores a la media** del sector).

**Cuadro N° 14 Distribución del Nivel de Instrucción por Rubro
(En porcentaje)**

NIVEL DE INSTRUCCIÓN	RUBRO						GENERAL
	HOSPEDAJE	OPERADOR DE TURISMO	AGENCIA DE VIAJE	TRANSPORTE	RESTAURANT	RECREACIÓN	
Post grado	2,1%	1,8%	2,6%	2,8%	0,3%	5,2%	2,0%
Licenciatura	21,6%	43,7%	59,2%	17,5%	18,7%	25,9%	29,6%
Técnico	22,3%	31,4%	28,9%	24,8%	23,4%	18,7%	24,6%
Bachiller	48,2%	19,9%	8,6%	46,7%	48,0%	46,0%	38,4%
Universitario	0,9%	0,3%	0,5%	3,9%	0,6%	2,6%	1,0%
Primaria/Secundaria	3,1%	0,7%	0,1%	1,0%	5,3%	0,5%	2,4%
Ninguno	1,5%	1,2%		1,8%	3,6%	1,1%	1,5%
s/d	0,3%	1,0%	0,1%	1,5%	0,1%		0,5%
Total	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Fuente: Estudio de la cuantificación del empleo en el sector Turismo en Bolivia, 2013

3. El sector turístico en Bolivia

CONCLUSIONES

- ✓ **El turismo es un sector estratégico en desarrollo para el país. Políticas y planes del Gobierno de la República apuntan al desarrollo sostenible del turismo.**
- ✓ **Es un sector generador de ingresos, empleos y divisas.**
 - ✓ **Ingresos 2013 por turismo interno:** 479.759,444. Meta: 959.519,708 \$us (x2)
 - ✓ **Divisas 2013 por turismo receptor:** 516.180,696. Meta: 1.548,542,085 \$us (x3) incrementando el gasto del turista.
 - ✓ **Empleos en actividad turística 2013:** 266.051 (CST 2010). Meta: 533.152 (x2)
- ✓ Un sector con una estructura empresarial conformada mayoritariamente por **micro y pequeñas empresas** turísticas de orden familiar mayoritariamente, así como emprendimientos comunitarios (78%)
- ✓ En los últimos años ha habido un **incremento de la inversión pública** importante. **La inversión pública prevista para implementar el PLANTUR 2025 es de 482.211.684 bolivianos (70.293.248 \$us).**
- ✓ Si bien **la gastronomía** como tal, a diferencia de lo que ocurre en otros países y regiones del mundo, **no tiene una relevancia significativa como atractor y/o producto turístico en sí mismo, la estructura del gasto turístico realizado muestra la importancia de la gastronomía y de la industria de alimentos y bebidas(23,7%).**
- Las ciudades con **mayor absorción de mano de obra** son **La Paz (25%), Santa Cruz (21%) y Cochabamba** debido a que son las que tienen mayor y más amplia gama de oferta (las dos primeras **El 14,5% del empleo corresponde a los restaurantes**).
- El empleo en turismo, **las profesiones ligadas al sector están en general poco valorizadas socialmente** y en general peor pagadas según representantes de la Cámara Nacional y otros agentes del sector consultados. **El empleo turístico se asocia en general con bajo nivel de salarios, estacionalidad y unas exigencias bajas de formación** para el inicio de la profesión turística.

4. La industria de hostelería y restauración

4. La industria de hostelería y de restauración

INTRODUCCIÓN

Este capítulo aborda el análisis de una de las principales industrias relacionadas como es la industria de hostelería y de restauración. Para ello se presenta diversa información que incluye **indicadores económicos básicos** relacionados con la evolución del PIB en dicha actividad económica, el **mercado de trabajo y la inversión del sector privado en la industria**

Para completar este capítulo se incluye un **dimensionamiento y caracterización de los establecimientos de hotelería y restauración**, así como algunos **agentes e iniciativas de interés** existentes en Bolivia en este ámbito.

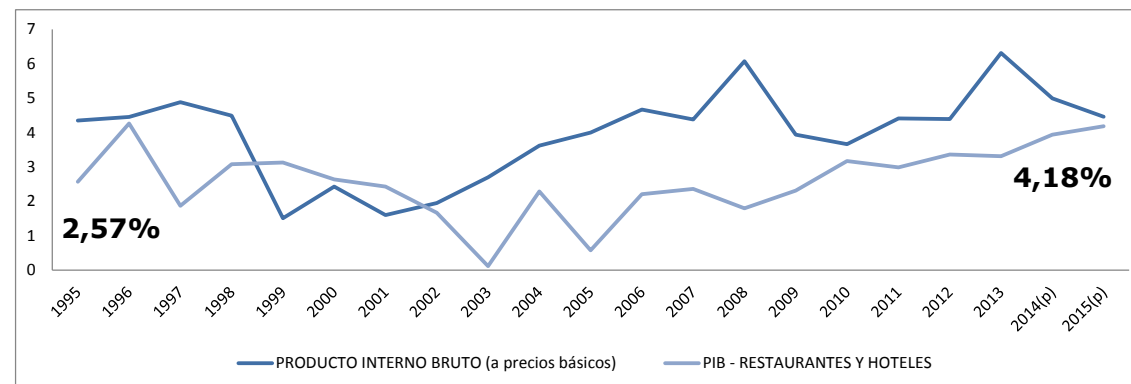
4. La industria de hostelería y de restauración

INDICADORES ECONÓMICOS BÁSICOS

En el periodo 1995-2015, el PIB relativo a la actividad económica de «Restaurantes y Hoteles», ha experimentado un crecimiento importante pasando del 2,57% a un 4,18% en 2015.

Desde 2008 el crecimiento ha sido casi constante (salvo 2011 y 2013). En 2015 el crecimiento del PIB de "hoteles y restaurantes" se sitúa prácticamente al mismo nivel que el crecimiento del PIB general.

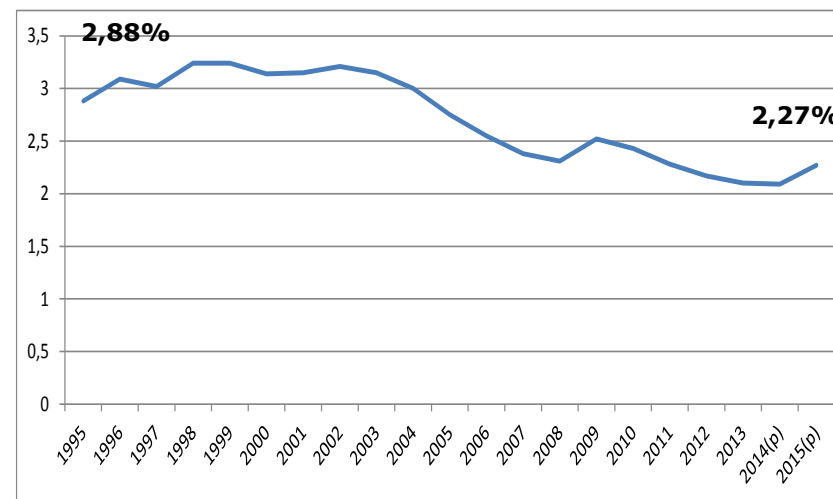
Crecimiento del PIB total y según actividad económica "Restaurantes y Hoteles" (en %)



	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014(p)	2015(p)
PRODUCTO INTERNO BRUTO (a precios básicos)	6,07	3,94	3,66	4,41	4,39	6,31	4,99	4,46
PIB RESTAURANTES Y HOTELES	1,8	2,31	3,17	2,99	3,36	3,31	3,94	4,18

(p) Provisional. PIB general a precios básicos. Fuente: Instituto Nacional de Estadística.

Participación de la actividad económica «Restaurantes y Hoteles» en el PIB (en %)

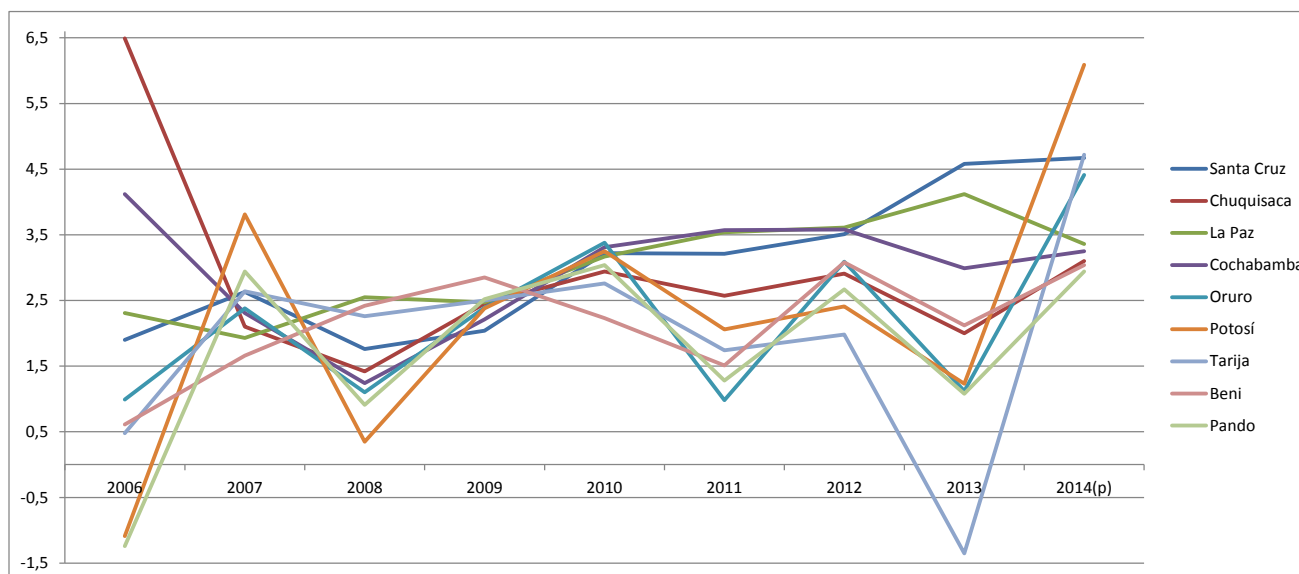


(p) provisional. PIB a precios corrientes
Fuente: Instituto Nacional de Estadística.

A pesar de ese crecimiento, la participación de esta actividad económica en el PIB del país se ha ido reduciendo de forma progresiva desde 2003.

Crecimiento del PIB de la actividad económica «Hoteles y Restaurantes» por Departamento (en %)

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014(p)	Crecimiento medio 2006-2014
Santa Cruz	1,90	2,63	1,76	2,04	3,22	3,21	3,51	4,58	4,67	3,06
La Paz	2,31	1,93	2,55	2,47	3,17	3,54	3,61	4,12	3,36	3,01
Cochabamba	4,12	2,31	1,24	2,21	3,31	3,57	3,58	2,99	3,25	2,95
Chuquisaca	6,49	2,10	1,42	2,45	2,94	2,57	2,91	2,00	3,10	2,89
Potosí	-1,09	3,81	0,35	2,38	3,25	2,06	2,41	1,23	6,09	2,28
Oruro	0,99	2,38	1,10	2,39	3,38	0,98	3,09	1,12	4,41	2,20
Beni	0,61	1,66	2,42	2,85	2,23	1,51	3,08	2,12	3,04	2,17
Tarija	0,48	2,64	2,26	2,50	2,76	1,74	1,98	-1,35	4,72	1,97
Pando	-1,24	2,94	0,91	2,52	3,04	1,28	2,67	1,08	2,94	1,79
BOLIVIA	2,21	2,36	1,8	2,31	3,17	2,99	3,36	3,31	3,94	2,83



(p) provisional

Fuente: Instituto Nacional de Estadística.

- Según datos provisionales de 2014, el departamento de Potosí es el que experimenta un mayor crecimiento del PIB de la actividad económica de "Hoteles y Restaurantes" (6,09%) seguido de Tarija con un 4,72%.
- No obstante, y considerando el crecimiento medio experimentado por el PIB en esta actividad económica en el periodo 2006-2014, son los departamentos de **Santa Cruz**, seguido muy de cerca por **La Paz**, **Cochabamba** y **Chuquisaca** los que experimentan los incrementos más significativos y que les sitúa por encima incluso del crecimiento medio registrado en el país para el mismo periodo.

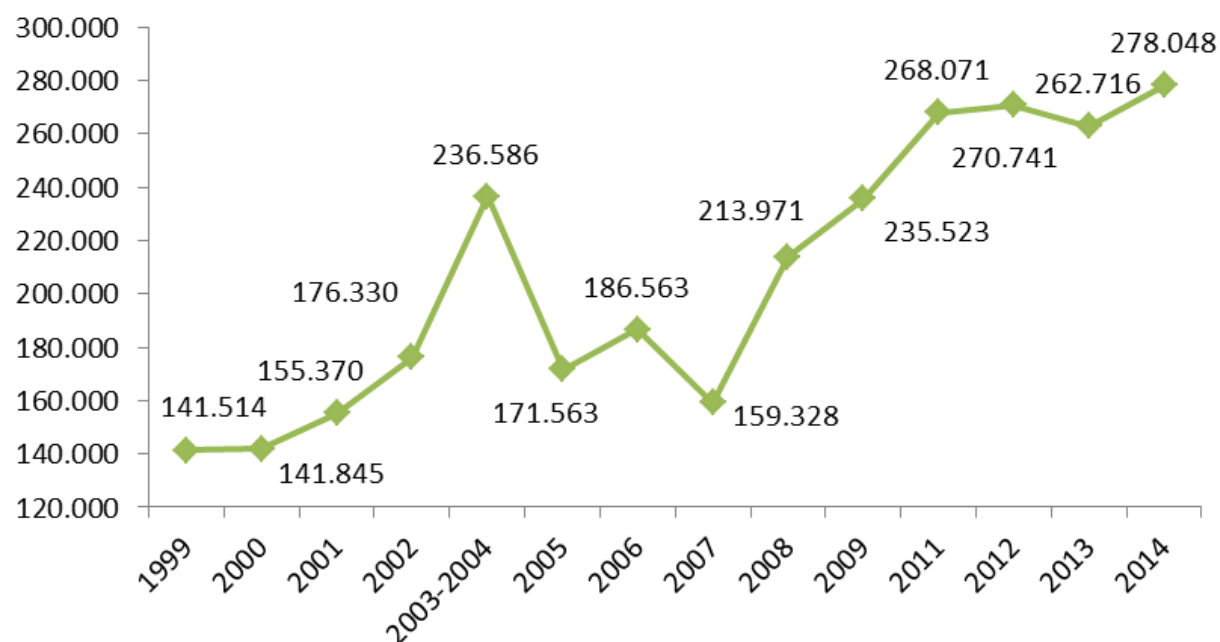
4. La industria de hostelería y de restauración

POBLACIÓN ACTIVA OCUPADA Y PRINCIPALES OCUPACIONES

Según datos del INE, en 2014 Bolivia registraba una **población activa ocupada** de **5.347.069** personas de las que un **5,2%** (278.048 personas) trabajaba en la actividad económica de "hoteles y restaurantes".

Cabe destacar que dicho porcentaje se ha ido **incrementado de forma progresiva** desde 1999 momento en el que un 3,89% de la población activa ocupada trabajaba en hoteles y restaurantes.

Evolución de la población activa ocupada en la actividad económica «Hoteles y Restaurantes» 1999-2014



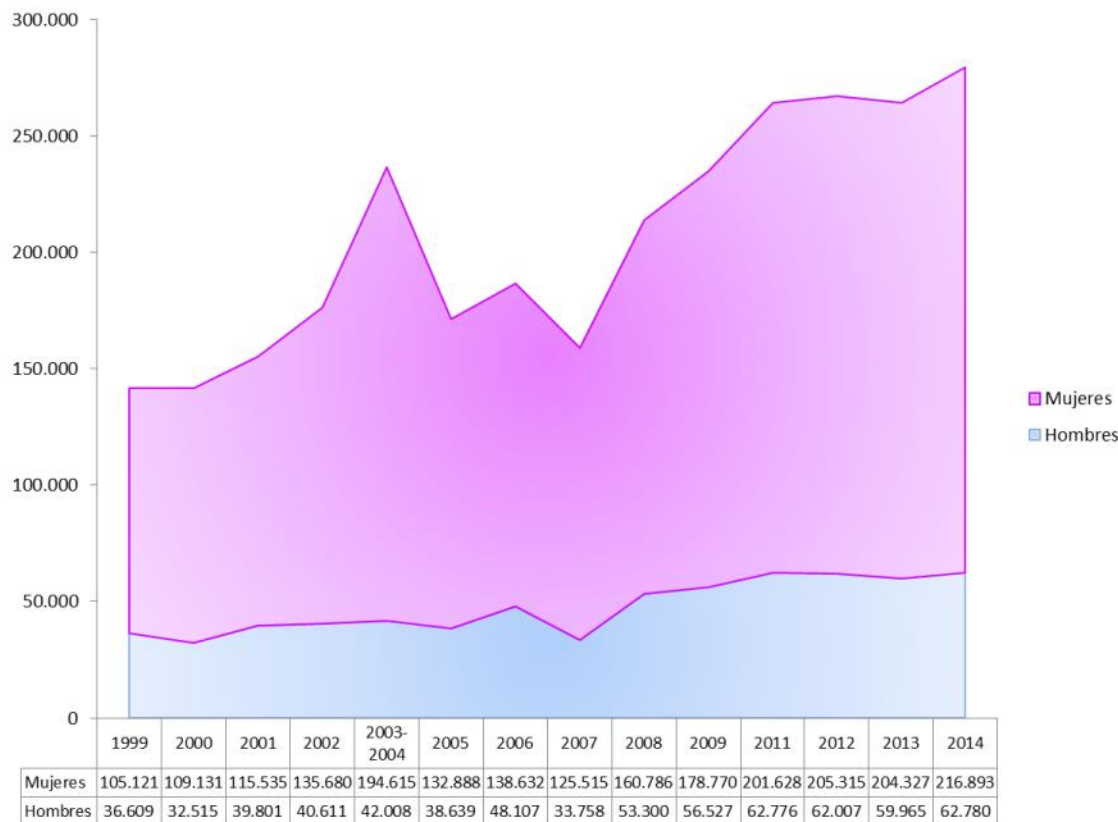
Fuente: Instituto Nacional de Estadística - INE

4. La industria de hostelería y de restauración

Las **mujeres** representan un porcentaje muy elevado (**78%**) de la **fuerza laboral** en la actividad económica "hoteles y restaurantes" tanto en las zonas rurales como en las urbanas.

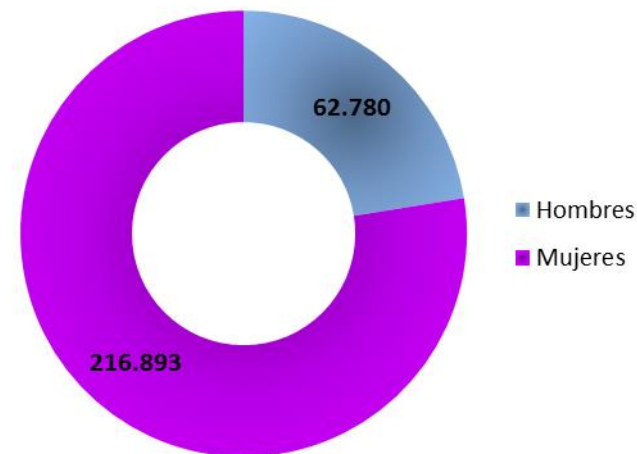
Por otra parte, el 89% de la población activa ocupada en esta actividad se concentra en las áreas urbanas y particularmente en Santa Cruz y La Paz.

Evolución de la población activa ocupada en la actividad económica «Hoteles y Restaurantes» según género



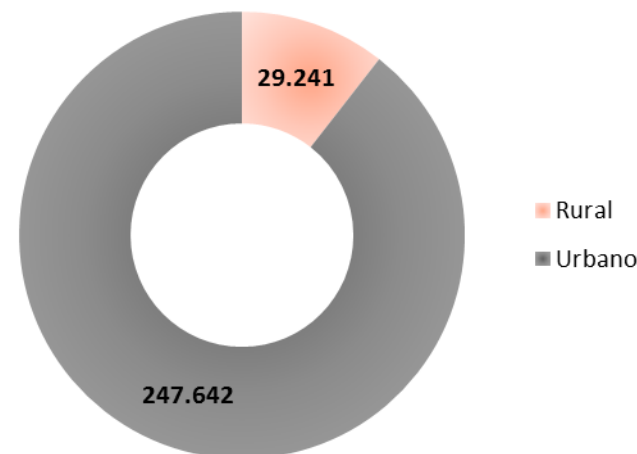
Fuente: Instituto Nacional de Estadística - INE

Población activa ocupada en la actividad económica «Hoteles y Restaurantes» según género. 2014



Fuente: Instituto Nacional de Estadística - INE

Población activa ocupada en la actividad económica «Hoteles y Restaurantes» según área geográfica. 2014



Fuente: Instituto Nacional de Estadística - INE

4. La industria de hostelería y de restauración

- Algunos actores entrevistados –Cámara Nacional de Comercio- estiman de 1 a 10 personas las necesarias por establecimiento abierto. Según el estudio de cuantificación del empleo en el sector turismo en Bolivia 2013 del que se ha extraído la siguiente tabla, la jerarquización de cargos permite ver la relación de empleado con empleador, en el cual destacan Restaurantes y Centros de Recreación con 8 empleos por cada empleador.

Distribución de la Jerarquización de Cargos por Rubro
(En porcentaje)

JERARQUIA	RUBRO						GENERAL
	HOSPEDAJE	OPERADOR DE TURISMO	AGENCIA DE VIAJE	TRANSPORTE	RESTAURANT	RECREACIÓN	
Empleador, patrón o socio	14,8%	14,6%	25,1%	50,6%	10,9%	10,6%	25,3%
Empleado	75,0%	65,4%	68,5%	44,8%	82,8%	79,8%	65,9%
Obrero	3,3%	10,5%	0,7%	3,1%	1,6%	7,4%	3,7%
Trabajador familiar	6,7%	9,2%	3,7%	1,0%	4,5%	0,9%	4,6%
Pasante con remuneración	0,2%		1,0%	0,5%	0,2%		0,3%
Pasante sin remuneración		0,3%	1,0%			1,3%	0,2%
TOTAL	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%	100,0%

Fuente: Estudio de la cuantificación del empleo en el sector Turismo en Bolivia, 2013

- Según la **Clasificación de Ocupaciones de Bolivia "COB-2009"** publicado por el INE, las principales ocupaciones relacionadas con la hostelería, restauración y gastronomía son las siguientes:
 - «Cocineros», que programan menús y organizan las comidas y preparan y cocinan los alimentos en hoteles, restaurantes, etc.
 - «Ayudantes de preparación de alimentos», que realizan tareas de apoyo en la elaboración de comidas en pensiones familiares, restaurantes, asistiendo a los cocineros y chef.
 - «Chef de cocina», que prepara los menús, vigila y coordina el trabajo de los cocineros y ayudantes en hoteles, restaurantes, etc.
 - «Garzones, meseras y afines», que sirven alimentos y bebidas a los clientes de restaurantes, bares, cantinas, clubes, etc.

4. La industria de hostelería y de restauración

- En este punto cabe, así mismo, mencionar el **Sistema Plurinacional de Certificación de Competencias (SPCC)** que constituye una institución pública del Ministerio de Educación que tiene el objetivo de reconocer formalmente, a nombre del Estado Plurinacional de Bolivia, las competencias laborales de las y los trabajadoras(es) en los ámbitos productivos, artísticos y de servicios, que poseen experiencias laborales adquiridas a lo largo de la vida. A la fecha, el SPCC certifica prácticamente 42 ocupaciones entre las que se encuentra la relativa al Trabajador(a) gastronómico (cocinero, garzón, mesera)
- Las competencias a desarrollar y el tipo de formación requerida dependerá de los perfiles profesionales ligados a la ocupación –directivos o técnicos, desde garzones parrilleros, cocineros, *barmans*, etc. - y de la tipología de negocios que se van estableciendo en el país, si bien el futuro Centro tiene una vocación internacional.
- En 2013 según el mencionado estudio de cuantificación del empleo en el sector turismo en Bolivia los **cargos identificados en los rubros de hospedaje y restauración** fueron los siguientes:
 - Hospedaje:** Limpieza (23,3%), Gerente general (15,4%), Recepcionista (15%), Administrador (13,8%), **Chef (0,7%)**.
 - Restauración:** Garzón, mesero (20,9%), **Cocinero (18%)**, **Ayudante de cocina (13,5%)**, Gerente general (11,7%), Administrador (7,9%), Cajero (6,7%), **Chef (3,6%)**
- Los datos aportados por el mencionado Estudio de cuantificación del empleo en el sector turismo en Bolivia 2013 muestran una relación entre la **rentabilidad** de los negocios y la **capacitación de las personas** en ellas empleadas.
- Las **competencias a desarrollar** y el **tipo de formación requerida** dependerá de los perfiles profesionales ligados a la ocupación –directivos o técnicos, desde garzones-meseros, parrilleros, cocineros, bartenders, especialistas en compras, logística, almacenes y costes, etc. - y de la tipología de negocios que se van estableciendo en los Departamentos del país, si bien el futuro Centro tiene una vocación internacional.

Distribución de la Rentabilidad por Rubro según los Requerimientos de Capacitación
(En porcentaje)

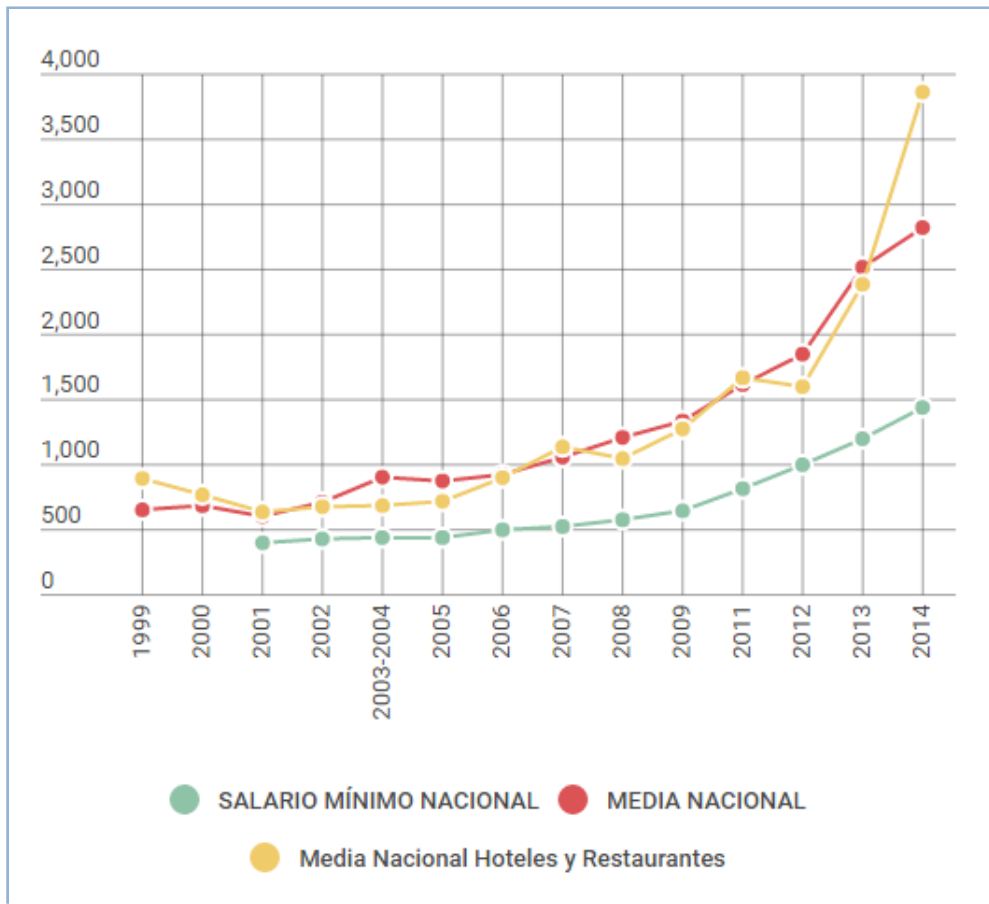
CAPACITACIÓN	RENTABILIDAD	RUBRO						GENERAL
		HOSPEDAJE	OPERADOR DE TURISMO	AGENCIA DE VIAJE	TRANSPORTE	RESTAURANT	RECREACIÓN	
Si	Alta	6.9%	7.5%	14.2%		23.1%		10.8%
	Media	73.7%	80.1%	68.2%	100.0%	71.3%	37.5%	72.0%
	Baja	19.4%	12.4%	17.5%		5.6%	62.5%	17.2%
	s/d							
	Total	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
No	Alta	4.1%	6.7%	5.1%	15.3%	17.5%	5.2%	6.7%
	Media	67.5%	78.7%	69.5%	75.1%	74.5%	44.0%	69.4%
	Baja	28.3%	14.6%	25.4%	9.6%	8.0%	98.6%	23.7%
	s/d	0.1%					2.1%	0.2%
	Total	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

Fuente: Estudio de la cuantificación del empleo en el sector Turismo en Bolivia, 2013

4. La industria de hostelería y de restauración

SALARIOS EN LA INDUSTRIA HOTELERA Y DE RESTAURACIÓN

Evolución ingreso promedio mensual en bolivianos a nivel nacional, en «Hoteles y Restaurantes» y el salario mínimo.



Fuente: Instituto Nacional de Estadística - INE

Según se puede apreciar en la gráfica, los ingresos medios han ido **aumentando progresivamente** en todos los niveles y muy especialmente en el relativo a la media nacional en Hoteles y Restaurantes.

Según datos del INE, el **ingreso promedio mensual** en la actividad económica de Hoteles y Restaurantes ascendía en 2014 a 3.864 bolivianos, cifra muy **superior** al **promedio nacional** (2.823 bolivianos) y al **salario mínimo nacional** (1.440 bolivianos).

Los ingresos siempre habían sido similares a la media nacional pero es **en 2014** cuando se aprecia un **incremento importante** en el sector.

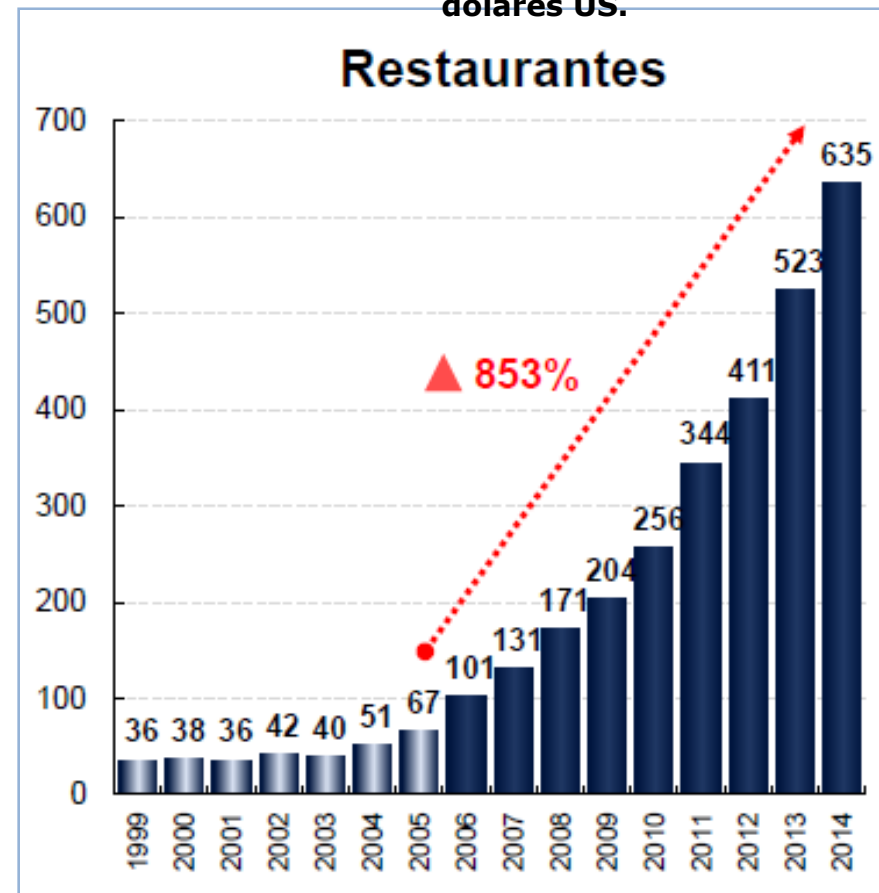
4. La industria de hostelería y de restauración

- Según la Memoria de la Economía Boliviana, los frutos del buen dinamismo de la demanda interna se reflejaron en el **incremento de los servicios de restaurantes** y en 2014 creció un 21,4 % respecto al año anterior 2013.
- El crecimiento de estos negocios en Bolivia se observa también en el valor de \$us 2.251 millones de ventas y/o **servicios facturados de restaurantes entre 2006 y 2014**, lo que supone un **crecimiento del 853%** en ese periodo.
- En 2014 el sector **aportó en impuestos 400 millones de bolivianos** y tuvo una participación en el PIB del 1,5%, según el Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano MIGA. Según datos del MIGA, si se articula el sector gastronómico mediante exposición de toda la cadena, **se espera el 17% de participación en el PIB nacional**.



Fuente: Bolivia Emprende 2014,
<http://boliviaemprende.com/noticias/en-enero-la-gente-gasto-bs-341-millones-en-restaurantes-de-bolivia>

Valor de los servicios facturados de Restaurantes en millones de dólares US.



Fuente: Memoria de la Economía Boliviana 2014

- Incremento del gasto de los consumidores en los servicios de restaurantes.** Si tenemos en cuenta los datos mensuales de enero de 2014 respecto al mes de enero de 2013, vemos como en enero de 2014 los consumidores gastaron \$us 49 millones (Bs 341 millones) en los servicios de restaurantes, lo que representa un crecimiento del 27% respecto a igual periodo de 2013 (\$us 38 millones), de acuerdo a los datos oficiales del Ministerio de Economía y Finanzas Públicas. Esto es, **el valor de las ventas y/o servicios facturados de negocios como restaurantes creció en 27% en el primer mes de 2014 respecto a enero de 2013.**

4. La industria de hostelería y de restauración

INVERSIÓN DEL SECTOR PRIVADO EN EL SECTOR

Por otro lado, una aproximación de la inversión del sector privado en el sector, se aprecia en los **montos de créditos otorgados por el Sistema Bancario y No Bancario, al rubro de hoteles y restaurantes**. El volumen de créditos otorgados ha tenido **tasas de crecimiento positivas** en los últimos tres años, hecho que se asocia a políticas públicas de apoyo al desarrollo de iniciativas turísticas y al incremento del flujo de visitantes en nuestro país. En la mayoría de los casos, las actividades de hotelería turismo poseen una condición favorable como sujetos de crédito dada su posesión de infraestructura productiva.

Cuadro 5 Inversiones en turismo
(En dólares)

Año	Inversión Pública en Industria y Turismo	Crédito Bancario a Hoteles y Restaurantes	Crédito No Bancario a Hoteles y Restaurantes
2001	2.056.915	56.015.601	9.034.159
2002	6.620.000	57.651.455	11.500.735
2003	5.023.000	56.940.609	12.092.307
2004	4.449.000	53.691.666	17.940.513
2005	6.778.000	57.131.464	13.689.666
2006	11.396.000	49.289.062	16.479.611
2007	20.491.000	67.456.499	18.853.965
2008(p)	18.444.000	75.913.912	18.481.874
2009(p)	15.155.000	74.097.144	22.856.103
2010(p)	11.859.000	99.738.555	12.234.718
2011(p)	18.971.000	121.570.696	20.471.381
2012(p)	69.837.000	142.243.144	22.779.994
2013(p)	101.343.000	172.167.206	35.743.712

Fuente: Viceministerio de Inversión Pública y Financiamiento Externo (VIPFE)
Autoridad de Supervisión del Sistema Financiero (ASFI)
(p) Preliminar

Fuente: Diagnósticos Sectoriales - Turismo UDAPE

4. La industria de hostelería y de restauración

TIPOLOGÍA DE ESTABLECIMIENTOS Y VALORACIÓN CUALITATIVA DE LA OFERTA EXISTENTE Y LOS NUEVOS EMPRENDIMIENTOS

- Si bien no se dispone de un dato oficial sobre la cantidad de restaurantes en Bolivia, se calcula que **existen más de 15.000 negocios de restauración y otros de ramas afines**. De esa cantidad, un 20% está afiliado a las cámaras gastronómicas departamentales.
- **Importante presencia de la informalidad en el sector**. Se calcula que asciende al 80/85% de los establecimientos de comidas las que no pagan impuestos.
- De hecho, según estimaciones realizadas a partir de diversas fuentes, el **número de establecimientos legalmente establecidos** y el **número de personas ocupadas** tanto en el **sector de alojamiento con servicio de alimentación es el siguiente**:

	nº empresas	nº personas ocupadas
Hotelería con servicio de alimentación	1.986	24.368
Restauración	5.272	63.264
	7.258	87.632

Fuente: elaboración propia a partir del Estudio "La economía gastronómica" 2015, la Base Empresarial 2016 de Actividades de alojamiento y de servicios de bebidas y la Encuesta Anual de Unidades Productivas (EAUP) 2013 y Censo 2012 de Actividades de alojamiento y de servicios de comida

- De acuerdo a estos datos, el número de **establecimientos** que desarrollan su actividad en el sector de hotelería con servicio de alimentación, es de 1.986 establecimientos. En el caso del sector de la restauración en cambio el número de empresas es de un total de 5.272 establecimientos.
- Si se analiza el **número de personas ocupadas** en estos sectores, y tomando como base las estimaciones realizadas a partir del censo 2012 y la base empresarial vigente 2016, junto con el estudio actualizado previamente comentado, el sector de hotelería con servicio de alimentación da empleo a 24.368 personas, mientras que el sector de la restauración ocupa a 63.264 personas.

4. La industria de hostelería y de restauración

- A diferencia de lo que ocurre con los hoteles, no existe en Bolivia un sistema para clasificar la **categoría de los establecimientos de restauración**. Coexisten en el país establecimientos de muy diversos niveles en cuanto a categoría y precio.
- En otros países se clasifica a los restaurantes según una serie de requisitos asignándose la categoría '5 Tenedores' a los restaurantes de lujo. **En Bolivia, ninguna autoridad nacional o departamental ha definido aún la aplicación de algún patrón de categorización de restaurantes.**
- **Cualificación del crecimiento: explosión de franquicias extranjeras y establecimientos de comida rápida.**
 - El 50-60% de los nuevos restaurantes de Santa Cruz son franquicias.
 - Las franquicias internacionales tienen sus propios programas de formación, escasa relación –salvo excepciones- con el consumo del producto local o la cocina boliviana y la innovación se realiza en la franquiciadora. Han elevado el nivel de servicio que por lo general tiene una valoración negativa por parte de todos los agentes contactados
 - Las cadenas de restaurantes de comida rápida (fast food) que ofrecen alimentos elaborados a base de carne de pollo han sido las que registraron mayor crecimiento en todo el territorio en los últimos años. Los establecimientos de comida rápida son en un 50% pequeños, 40% medianos y un 10% grandes.
- Existen **restaurantes "temáticos" especializados** en comida andina que ofrecen recetas a base de quinua, amaranto y racacha, en comida vegana, etc sobre todo **en La Paz**.
- También surgen **nuevos emprendimientos por** necesidad y/o como consecuencia del interés creciente a nivel global por la gastronomía y la cocina, así como por el efecto en el País de algunas iniciativas que ha promocionado la gastronomía boliviana y las artes culinarias: MIGA, Fundación Melting Pot con Manqa, así como escuelas y universidades con oferta formativa en este ámbito. Se aprecia no obstante una **elevada mortandad** de estos nuevos negocios que duran 2 o 3 años (Cámara Nacional de Bolivia) y no siempre unos niveles de calidad deseables quizá también por falta de una **preparación** adecuada de su promotores (Asociación de Chefs de Bolivia). Como posible causa se apunta también el incremento de los **costes salariales** con unos salarios que en los últimos años se han multiplicado por 3 así como la imposición de las dos pagas adicionales lo que también ha traído consigo una mayor temporalidad de los contratos. Los datos del estudio de cuantificación del empleo turístico de 2013 señalan que la restauración es el rubro de turismo, junto con centros de recreación que mayor porcentaje tiene de salarios y sueldos de menos de 1.400 bs/mes. 50,7% frente a 39,7% de media en el turismo en su conjunto.

4. La industria de hostelería y de restauración

- ❑ **Los restaurantes de “alta cocina” o de más alto nivel, tipo A, son escasos (10/15) y se concentran en La Paz y en Santa Cruz fundamentalmente.** Con frecuencia surgen por iniciativa o vinculados a chefs o grupos de inversores (Meyer’s Holding) de fuera de Bolivia o que siendo bolivianos o latinoamericanos han estudiado o trabajado en otros países.

- **Restaurantes “Top”** se ubican fundamentalmente en La Paz, en Santa Cruz -donde se calcula que existen unos 5.000 restaurantes legalmente establecidos y la Cámara de Empresarios Gastronómicos de este departamento tiene más de 500 afiliados activos- y Cochabamba. Por citar algunos:
 - GUSTU
 - YERBA BUENA
 - CHALET LA SUISSE
 - JARDÍN DE ASIA
 - MADAME ULLUPICA
 - EL ALJIBE
 - TANTA

4. La industria de hostelería y de restauración

- ✓ En los 10 primeros puestos siguen apareciendo los mismos restaurantes que en la lista 2014.
- ✓ El Restaurante Central de Virgilio Martínez se mantiene como Mejor Restaurante de América Latina 2015, siendo el tercer año consecutivo que un restaurante peruano se alza con este título.
- ✓ **Premio al Ganador de cada País** concedido a Tegui (Argentina), D.O.M (Brasil), **Gustu (Bolivia)**, Boragó (Chile), Criterión (Colombia), Quintonil (México), Central (Perú), Parador La Huella (Uruguay) y Alto (Venezuela).
- ✓ Los ascensos más significativos han sido para el **Restaurante Gustu de Bolivia que pasa de la posición 32 a la 17**, el Restaurante Criterión que pasa de la posición 32 a la 18 y el Restaurante Harry Sasson que pasa de la posición 43 a la 24.

Mejores restaurantes de América Latina 2015
1 Central, Lima (Perú)
2 Boragó, Santiago (Chile)
3 Astrid y Gastón, Lima (Perú)
4 D.O.M., São Paulo (Brasil)
5 Maido, Lima (Perú)
6 Quintonil Ciudad de México (México)
7 Tegui, Buenos Aires (Argentina)
8 Maní, São Paulo (Brasil)
9 Pujol, Ciudad de México (México)
10 Biko, Ciudad de México (México)
11 Parador La Huella, José Ignacio (Uruguay)
12 La Mar, Lima (Perú)
13 Pangea, Monterrey (México)
14 Roberta Sudbrack, Rio de Janeiro (Brasil)
15 El Baqueano, Buenos Aires (Argentina)
16 Lasai, Rio de Janeiro (Brasil)
17 Gustu, La Paz (Bolivia)
18 Criterión, Bogotá (Colombia)
19 La Cabrera, Buenos Aires (Argentina)
20 Malabar, Lima (Perú)
21 Chila, Buenos Aires (Argentina)
22 Amaranta, Toluca (México)
23 Olympe Rio de Janeiro (Brasil)
24 Harry Sasson, Bogotá (Colombia)
25 Osaka, Santiago de Chile (Chile)

Mejores restaurantes de América Latina 2015
26 Epice, São Paulo (Brasil)
27 Sud 777, Ciudad de México (México)
28 Aramburu, Buenos Aires (Argentina)
29 Alto, Caracas (Venezuela)
30 El Cielo, Bogotá (Colombia)
31 Fiesta, Lima (Perú)
32 Ambrosía, Santiago de Chile (Chile)
33 Leo Cocina y Cava, Bogotá (Colombia)
34 Osso Carnicería y Salumeria, Lima (Perú)
35 Mocoto, São Paulo (Brasil)
36 La Picanteria, Lima (Perú)
37 Elena, Buenos Aires (Argentina)
38 Remanso Do Bosque, Belém (Brasil)
39 Oviedo, Buenos Aires (Argentina)
40 La Bourgogne, Punta del Este (Uruguay)
41 Máximo Bistrot, Ciudad de México (México)
42 Andrés Carne de Res, Chia (Colombia)
43 Restó, Buenos Aires (Argentina)
44 Rosetta, Ciudad de México (México)
45 Don Julio, Buenos Aires (Argentina)
46 99, Santiago de Chile (Chile)
47 Nicos, Ciudad de México (México)
48 Tarquino, Buenos Aires (Argentina)
49 Dulce Patria, Ciudad de México (México)
50 Rafael, Lima (Perú)

Fuente: Los 50 Mejores Restaurantes de América Latina 2015, <http://www.theworlds50best.com/latinamerica/en/>

Restaurantes con Estrellas Michelin: La primer guía Michelin Latinoamericana vio la luz en marzo de 2015. Esta edición enteramente dedicada a Brasil cuenta con más de 10 restaurantes con una estrella Michelin entre Río de Janeiro y Sao Paulo, principales exponentes de la gastronomía del país.

4. La industria de hostelería y de restauración

OTROS AGENTES E INICIATIVAS DE INTERÉS

- **Manq'a**

- El Proyecto MANQ' A (vocablo aymara que significa "comida"), creado con el objetivo de mejorar la calidad de vida de la comunidad alteña dentro de principios de equidad de género, interculturalidad y soberanía alimentaria, es una iniciativa de la **Fundación Melting Pot Bolivia**.



- **Movimiento de Integración Gastronómico Boliviano (MIGA):**



- Iniciativa impulsada por la Embajada de Dinamarca en Bolivia y la Agencia Danés de Cooperación al Desarrollo DANIDA que a principio del 2012 han involucrado un conjunto de 15 instituciones público privadas, bolivianas e internacionales con presencia en Bolivia. Destacan las siguientes instituciones: Rimisp, Fundación Melting Pot, Slow Food, ICCO, DANIDA, Cámara Nacional de Industrias, Fundación Nuevo Norte, Fundación Valles, Fundación PROINPA, EMPODERAR DETI, Asociación de Chefs de Bolivia, la Embajada de Dinamarca en Bolivia, Gobierno Autónomo de La Paz, AOPEB, HIVOS, COSUDE, Fundación Puente Entre Culturas, IBIS, Swisscontact.

Uno de los principales objetivos del Movimiento es la valorización del Patrimonio Alimentario Regional Boliviano (PARB), entendido como el espacio constituido por los productores primarios, la agroindustria alimentaria y las cocinas regionales que se articulan para la preparación, consumo y circulación de los alimentos, considerando los principios culturales y de territorialidad de todos los actores. En este marco nace la iniciativa como instrumento que fortalezca la valorización del PARB y a partir de esa genera dinámicas de desarrollo sostenible e inclusivo alrededor de la cadena gastronómica que junta productores con transformadores, cocineros y consumidores.

- **Cámara Nacional de Empresarios Gastronómicos de Bolivia**
- **Asociación de Chefs de Bolivia**
- **Asociación de Gastrónomos de Bolivia**
- **Asociación Slow Food Bolivia**
- **Eventos gastronómicos y culinarios relevantes:** *Tambo, Cheruje, Encuentros, Figab, La Paz Restaurant Week y Nudos Pop-Up.*

4. La industria de hostelería y de restauración

CONCLUSIONES

- ✓ El sector de “Hoteles y restaurantes” es un sector que mantiene un **crecimiento casi constante** desde 2008 y en 2015 similar al del PIB general (4,18% frente a 4,46%).
- ✓ Existen **278.048 personas ocupadas** en el sector de hoteles y restauración en Bolivia.
- ✓ En el periodo 2006-2014, el mayor crecimiento se da en el Departamento de **Santa Cruz**, seguido muy de cerca por **La Paz, Cochabamba y Chuquisaca**. En estos 4 Departamentos el crecimiento medio del PIB del sector de «Hoteles y Restaurantes» es superior al crecimiento medio registrado en el país por el sector durante ese mismo periodo.
- ✓ En lo que a **servicios de restaurantes** se refiere destaca su crecimiento e importancia económica:
 - ✓ **Aumentan su número en un 21,4% entre 2013 y 2014.**
 - ✓ La demanda también crece como lo hace el **gasto de los consumidores: 49 millones de \$us** en 2014 frente a 38 millones \$us en 2013 (+27%).
 - ✓ Crece la facturación por estos servicios: **635 millones de \$us en 2014** lo que supone un crecimiento del 853% entre 2006 y 2014.
 - ✓ Aportan **400 millones de bolivianos** al país a través de **impuestos**.
- ✓ En 2013 un 51,9% de los restaurantes bolivianos estaban pensando **ampliar** su **negocio**. Los cambios recientes relativos a consideración de los créditos al sector como **créditos productivos** suponen un estímulo al crecimiento e inversión en el sector.
- ✓ En el momento de elaboración de este informe no se dispone de un dato oficial sobre el **número de restaurantes existentes** en el País y en cada uno de los Departamentos. **Se calcula que existen más de 15.000 negocios de restauración y otros de ramas afines. Importante presencia de la informalidad en el sector.** Se calcula que asciende al 80/85% de los establecimientos de comidas las que no pagan impuestos.
- ✓ **Cualificación del crecimiento: explosión de franquicias extranjeras y establecimientos de comida rápida.**

4. La industria de hostelería y de restauración

- ✓ A diferencia de lo que ocurre con los hoteles, no existe en Bolivia un sistema para clasificar la **categoría de los establecimientos de restauración**. Coexisten en el país establecimientos de muy diversos niveles en cuanto a categoría y precio.
- ✓ También surgen **nuevos emprendimientos** por necesidad (pero sin la experiencia ni competencias necesarias) y/o como consecuencia del **interés creciente** a nivel global por la **gastronomía y la cocina, por** algunas **iniciativas** que ha promocionado la **gastronomía boliviana** y las artes culinarias, así como por escuelas y universidades con oferta formativa en este ámbito.
- ✓ Se aprecia no obstante una **elevada mortandad** de estos nuevos negocios que duran 2 o 3 años y no siempre unos niveles de calidad deseables quizá también por falta de una **preparación** adecuada de su promotores. Como posible causa se apunta también el incremento de los **costes salariales** con unos salarios que en los últimos años se han multiplicado por 3 así como la imposición de las dos pagas adicionales lo que también ha traído consigo una mayor temporalidad de los contratos.
- ✓ **Los restaurantes de "alta cocina" o de más alto nivel, tipo A, son escasos (10/15) y se concentran en La Paz y en Santa Cruz fundamentalmente.** Con frecuencia surgen por iniciativa o vinculados a chefs o grupos de inversores (Meyer's Holding) de fuera de Bolivia o que siendo bolivianos o latinoamericanos han estudiado o trabajado en otros países.
- ✓ El **73,6% de los restaurantes tienen una rentabilidad percibida media** (frente al 70% del sector turístico en su conjunto) y tan solo un 7,3% percibe una rentabilidad baja de sus negocios a diferencia del 26,8% de los hospedajes y el 20% si consideramos todos los rubros del turismo esto es la rentabilidad media del sector.
- ✓ **Todos los servicios de restauración y afines necesitan mano de obra y por lo tanto se generan oportunidades: personas capacitadas y con las competencias necesarias.**
- ✓ Las **competencias a desarrollar** y el **tipo de formación requerida** dependerá de los perfiles profesionales ligados a la ocupación –directivos o técnicos, desde garzones-meseros, parrilleros, cocineros, bartenders, especialistas en compras, logística, almacenes y costes, etc. - y de la tipología de negocios que se van estableciendo en los Departamentos del país, si bien el futuro Centro tiene una vocación internacional.

5. La industria de los proveedores de insumos para la gastronomía

5. La industria de los proveedores de insumos para la gastronomía

INTRODUCCIÓN

- El análisis de la industria de proveedores de insumos para la gastronomía comienza con un flash general de datos que reflejan la importancia del **sector agroindustrial en Bolivia** y que aunque no es el foco del presente proyecto, resulta fundamental por constituir el **primer eslabón de la cadena gastronómica boliviana**.
- A continuación completa dicho capítulo con un **dimensionamiento** y **caracterización** de los establecimientos de **elaboración de productos y bebidas** existentes en Bolivia.

5. La industria de los proveedores de insumos para la gastronomía

- Como preámbulo al análisis específico de la industria de los proveedores de insumos para la gastronomía y, en especial, de la industria transformadora, resulta importante destacar la **enorme variedad, mega diversidad y riqueza de productos locales**, andinos y amazónicos con los que cuenta Bolivia asociada a la existencia de diversos pisos ecológicos y estructuras culturales diversas. Todos los productos de LATAM están presentes en Bolivia y algunos de ellos cuentan con propiedades nutritivas importantes ("superalimentos").
- Como destaca MIGA, la **cadena gastronómica boliviana** comienza en el campo:
 - En Bolivia existe un total de **740.000 productores**, de los cuales el **99%** pertenecen a la **Agricultura Familiar Comunitaria**, cuya producción aporta a aproximadamente el **70% del mercado interno**.
 - La **agroindustria**, destina su **producción en un 80% a la exportación**.
 - Hay **470 variedades de quinua** en Potosí, 629 en Oruro, 1.007 en La Paz y otras tantas en Tarija y Chuquisaca pero para la exportación, se usa solamente 6 variedades en un sistema de producción no sostenible.
 - Existen **centenas de variedades de ají**. En Bolivia se producen más de 2.000 toneladas de ají seco en vaina al año. Unos 4.9000 productores en 17 municipios de Bolivia, entre Chuquisaca y parte del Chaco boliviano, se dedican a producir.
 - Más de 12.000 productores se dedican a **cultivar maní en Bolivia**. Anualmente se producen 3.216 toneladas de maní certificado para exportación.
 - Existen 23.000 familias que trabajan directamente con la **producción de café** y 12.000 familias de manera indirecta. Bolivia exporta café orgánico de altísima calidad a Alemania, Estados Unidos y Japón, Noruega, Finlandia, Inglaterra, entre otros. Poco de este café se conoce o consume en Bolivia.
 - Bolivia cuenta con un **potencial de valles y las zonas tropicales y amazónicas** donde se cultiva una gran variedad de **frutas** (copoazú, maracuyá, tuna, tumbo, chirimoya, tuna y naranjas nativas).
- Analizando con mayor detalle, la industria de **proveedores de insumos** para la **gastronomía** conviene destacar que en la misma se incluyen desde productores y elaboradores de **productos alimenticios** (lácteos, vinos, bebidas elaboradas con jugos de frutas, macarrones, productos de panadería, futas y legumbres, etc) hasta establecimientos de venta al por mayor y al por menor de **alimentos y bebidas alcohólicas**.
- Según el informe de Centro de Estudios para el Desarrollo Laboral y Agrario – CEDLA "*Industria y Manufactura. Los sindicatos frente a la precariedad laboral*", la gran industria y la manufactura moderna de alimentos, que **procesa los productos derivados de la soya, el girasol, la caña de azúcar**, además de los **lácteos y cereales** (molinerías), **impulsan la dinámica del rubro**, concentrando gran parte del **valor agregado**, no sólo de la rama alimenticia, sino del conjunto de la actividad manufacturera.

5. La industria de los proveedores de insumos para la gastronomía

- El rubro de alimentos abarca a todos aquellos procesos destinados a la **elaboración de productos** provenientes de la agricultura y la ganadería tanto para el consumo humano como animal. Entre los productos más importantes se encuentran la **producción de aceite comestible** y sus **derivados, azúcar, lácteos, cárnicos, pan, fideos**, además de aquellos de **molinería** (procesamiento de cereales) y la **castaña** beneficiada.
- El estudio “La economía gastronómica de Bolivia” del MSc. Jorge L. Quiroga Canaviri arroja los siguientes datos del sector:
 - **Los restaurantes y hoteles representan en torno al 50% de lo facturado por el sector**, lo que muestra el impacto que el rubro gastronómico tiene en la producción de alimentos (sector agrario e industria transformadora) y su comercialización.
 - El sector proveedor de insumos para la gastronomía en Bolivia experimenta un mayor **despegue a partir del año 2006 coincidiendo con el despegue operado por restaurantes y hoteles en el país.**
 - La **facturación del sector de insumos para la gastronomía en Bolivia** asciende en 2013 a **350 millones de dólares.**
 - El Departamento hegemónico en **facturación** de productos (a partir del 2010) es **Santa Cruz**, superando a **La Paz** que en otros períodos tuvo un facturación mayor. **Cochabamba** se sitúa en tercer lugar lo que confirma que el eje central ostenta la hegemonía en la provisión de insumos del sector gastronómico.
 - Es en **Santa Cruz** donde se concentran la **mayoría de las empresas proveedoras de insumos** (4.078 de 14.342 según datos del Ministerio de Economía y finanzas), seguida de La Paz y Cochabamba.
 - Desde el punto de vista de la demanda **los Departamentos que más insumos absorben**, y de procedencia no sólo local, sino también de otros Departamentos, son los de **Santa Cruz, La Paz y Cochabamba.**
 - El sector de hoteles y restaurantes realiza un **volumen de compras de insumos y materias primas creciente** como consecuencia del crecimiento de la producción de servicios del sector.
 - Las tres **principales actividades** económicas que son **proveedoras de insumos y materias primas del sector de Hoteles y restaurantes** en 2012 fueron: **Bebidas, Carnes frescas y elaboradas y Productos Agrícolas No industriales.** Estas tres actividades representan el **82% del valor de las compras** de insumos y materias primas del sector de hoteles y restaurantes. El restante 18% de las comparas se realiza en bajos montos a 18 sectores productivos.

5. La industria de los proveedores de insumos para la gastronomía

- Destaca el incremento del valor de las compras que realiza el sector de hoteles y restaurantes a la actividad de Bebidas (+85% en 2012), comportamiento que no se ve afectado por la variación de precios y que refleja por tanto un incremento en la cantidad de insumos comprados.
- La estructura de compras** vinculado a insumos y materias primas del sector de hoteles y restaurantes refleja que el **62,9% corresponde a bebidas** (19,2% más del valor de compras en términos reales entre 2000 y 2012), el 14% corresponde a **carnes frescas y elaboradas** (-3,9%) y el 5,3% a **Productos Agrícolas No industriales** (variación del 0,0% en el período 2000-2012).

Compras sectoriales

Sector	Compras (Bs)		Cambio en valor de compras	Estructura de compras		Cambio en estructura de compras
	2000	2012		2000	2012	
13. Bebidas	441,292	815,663	85%	43.7%	62.9%	19.2
8. Carnes Frescas y elaboradas	180,213	181,367	1%	17.8%	14.0%	-3.9
1. Productos Agrícolas No Industriales	54,364	69,365	28%	5.4%	5.3%	0.0
12. Productos Alimenticios Diversos	22,754	39,071	72%	2.3%	3.0%	0.8
9. Productos Lácteos	33,793	33,799	0%	3.3%	2.6%	-0.7
27. Transporte Y Almacenamiento	14,827	33,718	127%	1.5%	2.6%	1.1
24. Electricidad, Gas Y Agua	33,206	19,509	-41%	3.3%	1.5%	-1.8

Fuente de Información: "La economía gastronómica de Bolivia". 2014

- Según datos del MIGA, en los últimos años, debido a la asignación gubernamental de más de 1 millón de bolivianos anuales, se ha dado un **crecimiento en la producción de alimentos** entre un 5% y un 6% cada año. Y se espera, según proyecciones oficiales, alcanzar un aumento del 10% anual, hasta 2025.

5. La industria de los proveedores de insumos para la gastronomía

Según estimaciones realizadas a partir de la Base Empresarial 2016 de industria manufacturera y la Encuesta Anual de Unidades Productivas (EAUP) 2013, el **número de establecimientos** que desarrollan su actividad en la **elaboración de productos alimenticios** asciende a un total de 4.386 establecimientos, lo que supone un 14,17% del total de industria manufacturera. En el caso de industria de **elaboración de bebidas** el número de empresas es de un total de 1.096 establecimientos lo que supone el 3,54% del total de industria manufacturera.

Respecto al **número de personas ocupadas** en dichas industrias y tomando como base las estimaciones realizadas a partir del censo 2012 de Industria Manufacturera y la Encuesta Anual de Unidades Productivas (EAUP 2013), los datos son los siguientes:

	nº empresas	nº personas ocupadas
Elaboración de productos alimenticios	4.386	124.012
Elaboración de bebidas	1.096	35.915
	5.482	159.927

Fuente: elaboración propia a partir de la Base empresarial 2016, EAUP 2013 y Censo 2012 de Industria Manufacturera

Por su parte, la **clasificación de la industria por tamaño de empresa**, según estimaciones realizadas a partir de la Base empresarial 2016 de industria manufacturera y la Encuesta Anual de Unidades Productivas (EAUP 2013) es la siguiente.

	Micro	Pequeña	Mediana	Grande
Elaboración de productos alimenticios	2.393	833	694	465
Elaboración de bebidas	687	115	196	98
TOTAL	3.080	948	890	563

Fuente: elaboración propia a partir de la Base empresarial 2016 y EAUP 2013

En el caso de **empresas de tamaño grande**, según estimaciones realizadas a partir de la información indicada, se calcula que la **población ocupada** en las mismas se distribuye por industrias de la siguiente manera:

- Elaboración de productos alimenticios: 98.912 personas
- Elaboración de bebidas: 27.942 personas

CONCLUSIONES

- ✓ Enorme **variedad, mega diversidad y riqueza de productos locales**, andinos y amazónicos en Bolivia.
- ✓ **Concentración de la industria procesadora** de alimentos en Bolivia (soya, girasol, caña de azúcar, lácteos y cereales).
- ✓ Importante **impacto del rubro gastronómico** en la **producción de alimentos** (restaurantes y hoteles representan en torno al 50% de la facturación del sector).
- ✓ Las principales **proveedoras de insumos y materias primas del sector de hoteles y restaurantes** fueron **bebidas, carnes frescas y elaboradas y productos agrícolas no industriales**.
- ✓ **Crecimiento** en la **producción de alimentos** entre un 5% y un 6% cada año. Y se espera, según proyecciones oficiales, alcanzar un aumento del 10% anual, hasta 2025.
- ✓ **Concentración** de **mayoría de las empresas proveedoras** de insumos en **Santa Cruz**, seguida de La Paz y Cochabamba. Estos departamentos son también los que **mayor volumen de insumos absorben**.
- ✓ En Bolivia hay un total de **4.386 establecimientos de elaboración** de **productos alimenticios** que **ocupan** a un total de **124.012 personas** y **1.096 de elaboración de bebidas** que ocupan a **35.915 personas**.
- ✓ El **10,6%** de las **empresas** de **elaboración de productos alimenticios** son de **tamaño grande** mientras que en el caso de empresas de **elaboración de bebidas** este porcentaje es **del 8,9%**.

6. La investigación, innovación y desarrollo tecnológico

6. La investigación, innovación y desarrollo tecnológico

INTRODUCCIÓN

- Una vez completado el análisis de las industrias relacionadas resulta clave profundizar sobre el actual sistema de ciencia, tecnología e innovación en Bolivia.
- El análisis que se incluye a continuación presenta una **panorámica general y situación actual de la investigación e innovación en Bolivia** relacionada con la gastronomía y alimentación, **agentes de innovación, fuentes de financiación** de Centros e Institutos de Investigación, así como las **principales líneas de investigación** del Plan de Ciencia y Tecnología de Bolivia y la **Red Nacional de Investigación en Alimentos**.
- Dicho capítulo se completa con un **análisis de la inversión** que las **empresas** dedican a la investigación e innovación, información sobre **producción de patentes** y **sistemas de gestión certificados** implantadas en las empresas.

6. La investigación, innovación y desarrollo tecnológico

PANORÁMICA GENERAL Y SITUACIÓN ACTUAL DE LA INVESTIGACIÓN E INNOVACIÓN EN BOLIVIA RELACIONADA CON LA GASTRONOMÍA Y ALIMENTACIÓN

- La generación de Ciencia, Tecnología e Innovación en Bolivia procede de **varios tipos de agentes**: ONG's, consultoras, proyectos y programas de gobierno e instituciones de investigación, públicas y privadas. Según datos del Plan Nacional de Ciencia y Tecnología, se estima que un **80%** de la producción en ciencia y tecnología boliviana se genera en las **universidades**. (Fuente: Viceministerio Ciencia y Tecnología)
- La actividad científica se ejerce principalmente por **1989 investigadores** que trabajan en **251 centros** (datos 2011). La mayor parte de los investigadores (59%) pertenece a **universidades públicas**, el 23% a privadas, el 13% a organizaciones no gubernamentales y fundaciones y el 5% restante al gobierno. El mayor número de científicos se encuentra en el área de ciencias naturales, seguido de ingeniería y tecnología, ciencias médicas, ciencias agrícolas, ciencias sociales y humanidades (Fuente: *Potencial Científico y Tecnológico Boliviano 2011*).
- Más allá del desarrollo de determinadas investigaciones puntuales impulsadas desde MIGA o el LAB de restaurantes como Gustu, **no se tiene constancia** de la existencia en Bolivia **ninguna Universidad, centro o instituto de investigación** que ofrezcan servicios de I+D+i en el ámbito de la gastronomía (ni siquiera en el caso de Universidades que actualmente ofrecen la carrera de gastronomía).
- Se observa una **actividad todavía incipiente en este ámbito** -pero sin líneas de investigación predefinidas claras- asociada al Centro de Investigación Gastronómico en Tarija o el proyecto de Centro de Investigación promovido por la Asociación de productores ecológicos, entre otros.

PRINCIPALES CENTROS E INSTITUTOS DE INVESTIGACIÓN. Alimentos y/o agrícolas y agroindustriales

INSTITUCIONES PRIVADAS	INSTITUCIONES PÚBLICAS
Universidad Privada Boliviana. Fundación Educativa (Cochabamba): Centro de investigaciones agrícolas y agroindustriales andinas. Universidad Cristiana de Bolivia (Ucebol): Investigación de alimentos y piscicultura. Universidad indígena Boliviana (UNIBOL). (Huarina, La Paz) y Centro de Investigación Agrícola Viru Viru (Santa Cruz) Universidad mayor Real y pontificia de San Francisco Xavier (Sucre): Instituto de Tecnología de alimentos.	- Universidad mayor de San Simón (Cochabamba): Laboratorios de alimentos y nutrición; Centro de alimentos y productos naturales; Centro de Rehabilitación Inmunonutricional y Departamento tecnología Agroindustrial - Universidad autónoma Gabriel René Moreno (Santa Cruz): Centro de Investigación y Desarrollo de Tecnología de Alimentos; Instituto Boliviano de la soya e Instituto de Investigaciones Agrícolas - Universidad Autónoma Tomás Frías (Potosí): Centro de Investigación de Ciencias Agropecuarias e Instituto de Investigación de Ciencias Agrícolas - Universidad Mayor de San Andrés (La Paz): Instituto de Investigaciones Agropecuarias y Recursos Naturales - Universidad Autónoma Juan Misael Saracho (Tarija): Laboratorio Taller de Alimentos - Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras: Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal y Centro de Investigación y Desarrollo Acuícola Boliviano - Centro Nacional Vitivinícola (Tarija)

6. La investigación, innovación y desarrollo tecnológico

- **Más de la mitad de los investigadores y tecnólogos** de toda América Latina en 2010 se concentraban en **Brasil, Brasil, México y Argentina** aportaban casi **el 90% del número total** de los **investigadores** de la región. (Fuente: La Red de Indicadores de Ciencia y Tecnología -Iberoamericana e Interamericana-RICYT-)
- Según datos de la UNESCO (2009) sólo **cuatro países** juntos alcanzan **el 91,8%** de la **inversión en investigación científica y tecnológica** y sus **inversiones** respecto al PIB por país son: en **Brasil** el 1,09%, 0,52% en **Argentina**; 0,38% en **México** y 0,39% en **Chile**. En el caso de **Bolivia** alcanza un **0,08% del PIB**.
- El Plan Nacional de Desarrollo (PND) de Bolivia define y establece a la **ciencia, tecnología e innovación** como **instrumentos** para **apoyar el cambio de la matriz productiva** hacia un desarrollo integral del país en armonía con la naturaleza. Esto supone también la **incorporación de valor agregado** a la **producción primaria**. Establece diferentes **líneas estratégicas y programas de investigación** para trabajar en los ámbitos de formación de investigadores, implementación de actividades de I+D y fortalecimiento de la infraestructura existente para apoyar procesos de innovación tecnológica en sectores estratégicos:

Figura 5. Líneas estratégicas y Programas de investigación del sector Salud

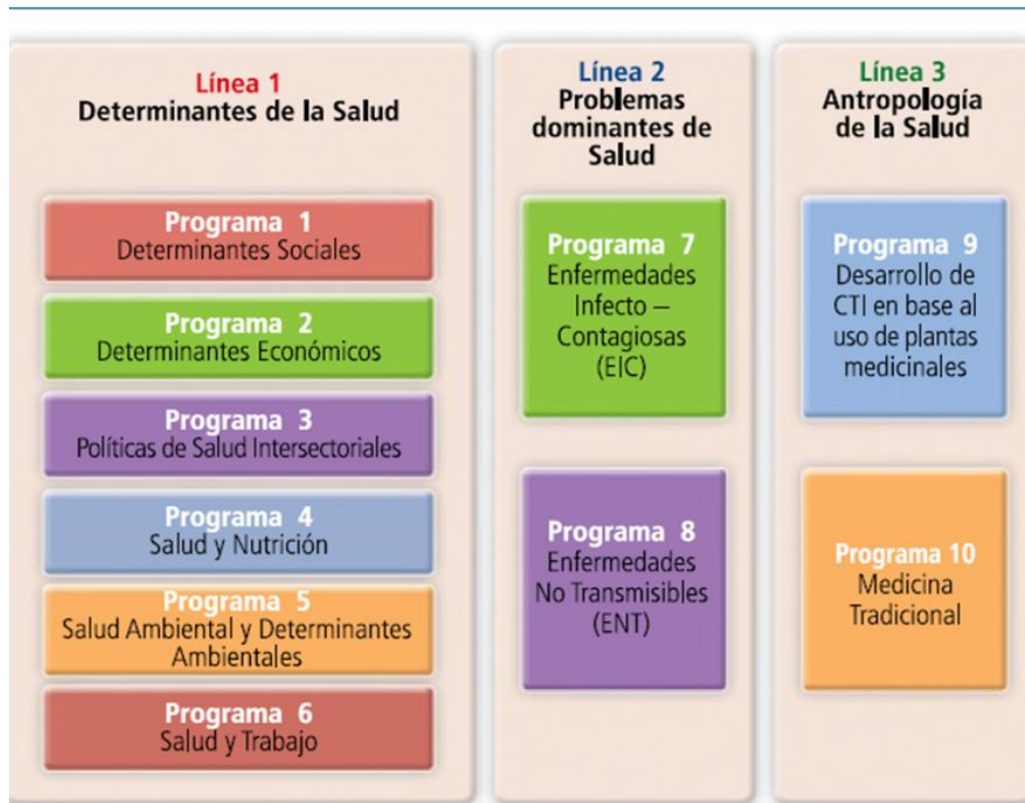
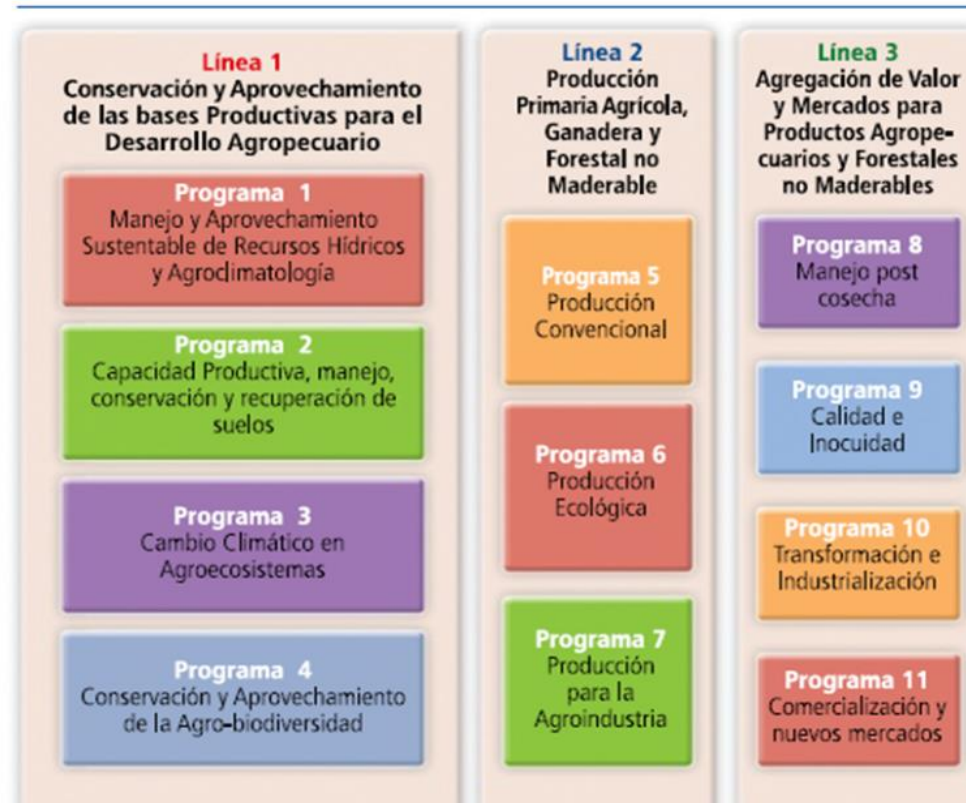


Figura 6. Líneas estratégicas y Programas de investigación del sector Desarrollo Agropecuario



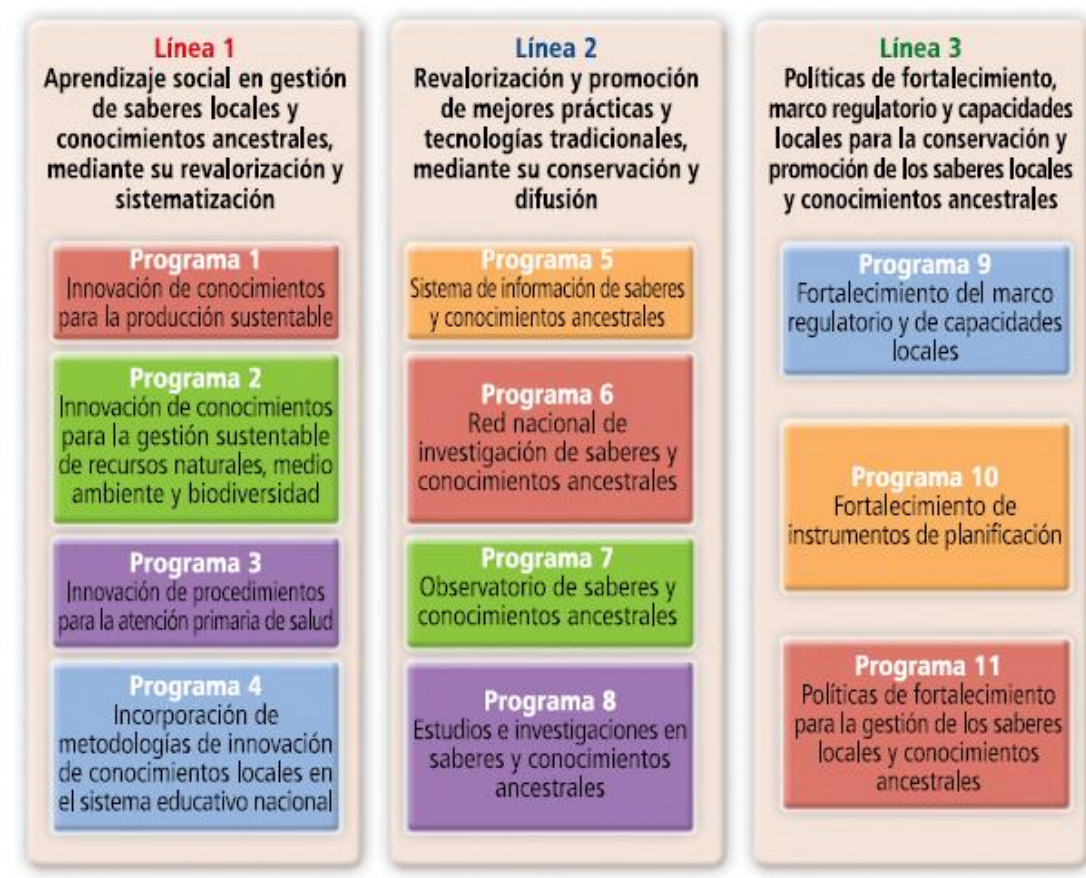
6. La investigación, innovación y desarrollo tecnológico

PRINCIPALES LÍNEAS DE INVESTIGACIÓN DEL PLAN DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE BOLIVIA

Figura 7. Líneas estratégicas y programas de investigación del sector Transformación Industrial y Manufacturera



Figura 8. Líneas estratégicas y programas de investigación del sector Saberes Locales y Conocimientos Ancestrales



Fuente: Viceministerio de Ciencia y Tecnología

6. La investigación, innovación y desarrollo tecnológico

- De las **cinco fuentes de financiamiento** con que cuentan los Centros e Institutos de Investigación, destacan los **recursos para proyectos de I+D** provenientes **del resto del mundo** (exterior) con un valor de bolivianos en 2011 de 869.064.227 (96%), y para las Actividades Científicas y Tecnológicas (**ACT**) el mayor monto de financiamiento proviene de **fondos propios** de los Centros e Institutos de Investigación que ascienden a bolivianos 16.549.708.

Valor de Inversión de Centros e Institutos de Investigación en Proyectos de I+D y ACT según fuente de financiamiento. Gestión 2011			
FUENTE DE FINANCIAMIENTO	I+D (Bs)	ACT (Bs)	TOTAL
Fondos propios	16.954,951	16.549,71	33.504,66
Empresas	744,089	395,04	1.139,13
Gobierno	15.867,307	415,72	16.283,03
Crédito Extranjero	550,000		550,00
Extranjero	869.064,277	1.417,31	870.481,59
TOTAL	903.180,624	18.777,78	921.958,40
FUENTE DE FINANCIAMIENTO	I+D (Bs)	ACT (Bs)	TOTAL
Fondos propios	1,9%	88,1%	3,6%
Empresas	0,1%	2,1%	0,1%
Gobierno	1,8%	2,2%	1,8%
Crédito Extranjero	0,1%	0,0%	0,1%
Extranjero	96,2%	7,5%	94,4%
TOTAL	100%	100%	100%

NOTA: Además de la I+D, la actividades científicas y tecnológicas (ACT) comprenden la enseñanza y la formación científica y técnica y los servicios científicos y técnicos.

- Los **países de Europa** son los que proporcionan mayor apoyo y cooperación para que los **Centros e Institutos de Investigación de Bolivia** realicen investigación científica. El aporte de Europa se sitúa en un **62%**, luego está de los países de **América del Sur** con el **17%**, seguidos por **Norte América** con el **9%** y otros **países con el 12%** (Fuente: Potencial Científico y Tecnológico)
- Existe por tanto la posibilidad de acceso a fondos públicos (aunque limitada a organizaciones de naturaleza pública) y fondos de cooperación (por ej. Danida) o sin ánimo de lucro (Fundación Valles) para financiar la innovación y el desarrollo de actividades científicas.

6. La investigación, innovación y desarrollo tecnológico

- La inversión del sector productivo e industrial en investigación y desarrollo es escasa y orientada, fundamentalmente, a la innovación en procesos. Los casos de empresas con unidades de I+D, cultura innovadora y sistemas de gestión de la innovación son muy limitados y se circunscriben a empresas de gran tamaño.
- El año 2011 se realizaron 900 proyectos en I+D, 300 más con relación al 2009. Por su parte, en ACT se llevaron a cabo un total de 346 proyectos, que comparados a la gestión 2009 representan un incremento de 100 proyectos

Número de Proyectos en Centros e Institutos de Investigación por Gestión, según Proyectos en I+D y ACT - Gestiones 2009 - 2011			
Tipo de Proyecto I+D y ACT		Años	
		2009	2011
Proyectos I+D	Investigación Básica	137	336
	Investigación Aplicada	392	515
	Desarrollo Experimental	71	49
	Total I+D	600	900
Proyectos ACT	Innovación Tecnológica	40	94
	Transferencia de Resultados	115	164
	Saberes Locales	24	47
	Transferencia Tecnológica	67	41
	Total ACT	246	346
Total		846	1,246

Fuente: Viceministerio de Ciencia y Tecnología



RED NACIONAL DE INVESTIGACIÓN EN ALIMENTACIÓN

OBJETIVO:

Dinamizar el desarrollo tecnológico y la formación en ciencias de los alimentos, mediante la **difusión y la transferencia** de los **resultados** de la Red a la **comunidad científica** y al **sector productivo**, con la finalidad de **contribuir al avance científico y a la Política Nacional de Seguridad y Soberanía Alimentaria** para el bienestar de toda la sociedad.

FUNCIÓN:

Articular y dinamizar el trabajo de los **centros e institutos de investigación, públicos y privados** orientando la **investigación a las necesidades** del **sector productivo agroalimentario**, especialmente a las pequeñas y micro empresas que no tienen capacidades para desarrollar planes de investigación e innovación propios

PROGRAMA 1. Alimentos funcionales - Desarrollo de mezclas nutricionales para su inserción a programas nacionales, en base a alimentos locales y regionales del país.

- Desarrollo de productos alimenticios fortificados con hierro, zinc y vitamina A
- Desarrollo de productos sustitutivos de las golosinas para los niños en edad escolar
- Fortalecimiento de la alimentación complementaria en los desayunos escolares, en base a la materia prima disponible en Cochabamba.
- Producción e industrialización de la stevia a nivel nacional
- Biocontroladores de fitopatógenos de cultivos alimenticios seleccionados
- Revalorización e innovación de la gastronomía local en base a productos agropecuarios campesinos.
- Prospectiva en el sector agroalimentario

PROGRAMA 2. Calidad en alimentos

- Validación de los métodos de ensayo basados en las normas bolivianas: cereales-quinoa en grano

Instituciones Participantes

- * Centro de Alimentos y Productos naturales – UMSS, Instituto de Alimentos y Productos Naturales – UMSA, Instituto de Investigaciones y Desarrollo de Procesos Químicos – UMSA, Instituto de Investigaciones Geológicas y Medioambientales – UMSA, Instituto de Tecnología de Alimentos – UMSFX – Centro de Investigaciones y Tecnología de Alimentos – UAGRM, Instituto Boliviano de la Soya – UAGRM, Universidad Autónoma Tomás Frías, *
- * Centro de Investigaciones de Productos Andinos - UPB,
- * Instituto de Investigaciones de Alimentos - UNIVALLE

6. La investigación, innovación y desarrollo tecnológico

Diversas fuentes muestran cómo de manera general, **las empresas bolivianas destinan en la actualidad muy pocos recursos para la investigación y/o innovación de sus productos y servicios**. De hecho, si bien existe un gran desconocimiento sobre las inversiones realizadas por las empresas en investigación e innovación, los pocos datos existentes muestran cómo los esfuerzos investigadores e innovadores por parte de éstas, alcanzan niveles muy bajos.

- Como se ha visto **las empresas únicamente suponen el 0,1% del valor total de la inversión realizada en Centros e Institutos de Investigación en proyectos de Investigación y Desarrollo (I+D)**, mientras que se incrementa al **2,1% en el caso de las Actividades Científicas y Tecnológicas (ACT)**.
- Si se tienen en cuenta los datos de **investigadores por sector de empleo**, se observa cómo las **empresas (públicas + privadas) suponían el 2,16% del total**, mientras que este porcentaje desciende al **0,28% en 2010** (Fuente: Red de Indicadores de Ciencia y Tecnología Iberoamericana e Interamericana – RICYT)
- A su vez, se observa cómo **el 19,67% del total de investigadores se encuentran en la disciplina científica de la ingeniería y la tecnología, encontrándose el 13,43% en ciencias agrícolas** (Fuente: RICYT 2010)

En esta misma línea, **la producción de patentes de Bolivia es muy modesta:**

- De acuerdo a datos del SENAPI, **en 2015 se concedieron un total de 371 patentes**, de las cuáles 6 estaban relacionadas con el sector agroalimentario. En 2014 se concedieron un total de 268 patentes, estando 9 relacionados con ese mismo sector.
- Entre 2005 y 2009, predominaban el **registro de patentes de Diseños Industriales (53%)**, seguido de las **Patentes de Invención (31%)** y los Modelos de Utilidad (14%) (Fuente: SENAPI).
- En cuanto a la solicitud de patentes de invención entre los años 2000 y 2009, **predominan las patentes solicitadas por las empresas y las patentes internacionales**.

	2000	2009
Universidades	0	5
Gobierno	0	0
Empresas	231	298
ONGs	0	0
	231	303

Fuente: SENAPI

	2000	2009
Patentes Nacionales	9	19
Patentes Internacionales	222	284
	231	303

Fuente: SENAPI

6. La investigación, innovación y desarrollo tecnológico

- Por área de invención, predominan las **solicitudes de patentes en relación a las ciencias puras y las ciencias de la salud**.

	2000	2009
Ingeniería	20	52
Ciencias puras (Química)	5	107
Ciencias de la salud (Farmacéutica)	69	101
Otros	137	43
	231	303

Fuente: SENAPI

Por último, si se tienen en cuenta los datos de la Encuesta Anual de Unidades Productivas 2013, se observa cómo la mayoría de las **empresas** de los sectores de la Industria Manufacturera y de la Agroindustria (Agricultura, Ganadería, Caza, Pesca y Sicultura) **que invierten en actividades de innovación, son grandes**. La EAUP 2013 únicamente muestra la distribución de estas empresas en función de su tamaño, sin proveer de datos adicionales:

	2013
Micro	0,44%
Pequeñas	1,34%
Medianas	14,06%
Grandes	84,15%
	100%

Fuente: Encuesta Anual de Unidades Productivas 2013

6. La investigación, innovación y desarrollo tecnológico

Desde el punto de vista del nivel de gestión empresarial es interesante tener en cuenta que de acuerdo a los datos de la Encuesta Anual de Unidades Productivas 2013, **el 3,7% de las empresas de los sectores de la Industria Manufacturera y de la Agroindustria (Agricultura, Ganadería, Caza, Pesca y Silvicultura) tienen algún sistema de gestión certificado**; si aplicamos ese mismo porcentaje a los 5.482 establecimientos del sector de **elaboración de productos alimenticios y bebidas, puede suponer que 204 establecimientos** del sector pueden contar con algún sistema de gestión certificado. En cuanto al tamaño de éstas empresas, más de la mitad son grandes.

	2013
Micro	7,01%
Pequeñas	7,94%
Medianas	27,57%
Grandes	57,48%
	100%

Fuente: Encuesta Anual de Unidades Productivas 2013

El 31,17% de las empresas se encuentran en el Departamento de **La Paz**, el 30,52% en **Santa Cruz** y el 23,44% en **Cochabamba**.

De los diversos sistemas de gestión identificados, en más de la mitad de los casos se refiere a la **ISO 9001**, encontrándose en segundo lugar, pero con mucha diferencia, la ISO 14001.

	2013
ISO 9001	55,14%
ISO 14001	13,08%
ISO 22000	12,62%
OHSAS 18001	8,88%
HACCP	7,94%
MYPE's - NB 12009	2,34%
	100%

Fuente: Encuesta Anual de Unidades Productivas 2013

6. La investigación, innovación y desarrollo tecnológico

Por otro lado, de acuerdo a esa misma fuente, **el 0,94% de las empresas en actividades de comercio y servicios tiene algún sistema de gestión certificado**; si aplicamos ese mismo porcentaje a los 7.258 establecimientos de los **sectores de alojamiento con servicio de alimentación y de restauración**, obtenemos que un total de **68 empresas** cuentan con este tipo de sistemas de gestión certificado.

El 43,92% de las empresas se encuentran en el Departamento de **Santa Cruz**, el 29,73% en **La Paz** y el 23,44% en **Cochabamba**.

CONCLUSIONES

- ✓ La **actividad científica** se ejerce **principalmente** por 1989 **investigadores** que trabajan en 251 centros y que pertenecen en su mayor parte a **universidades públicas** (59%), el 23% a **privadas**, el 13% a **organizaciones** no **gubernamentales** y el 5% al **Gobierno**.
- ✓ La **inversión del Estado** en ciencia, tecnología e innovación en general y, específicamente en el sector agroalimentario es **muy baja** y sujeta a **grandes fluctuaciones** y principalmente destinada a organizaciones de **carácter público** (universidades o centros e institutos de investigación). Existen, además, **escasos incentivos** del sector público y privado para favorecer el desarrollo científico y la formación de recursos humanos especializados.
- ✓ Más allá del desarrollo de determinadas investigaciones puntuales impulsadas desde MIGA o el LAB de Gustu, **no se tiene constancia** de la existencia en Bolivia **ninguna Universidad, centro o instituto de investigación** que ofrezcan servicios de I+D+i en el ámbito de la gastronomía (ni siquiera en el caso de Universidades que actualmente ofrecen la carrera de gastronomía).
- ✓ Se observa una **actividad todavía incipiente en este ámbito** -pero sin líneas de investigación predefinidas claras- asociada al Centro de Investigación Gastronómico en Tarija o el proyecto de Centro de Investigación promovido por la Asociación de productores ecológicos, entre otros.
- ✓ La **oferta existente en el país** principalmente se concentra en el ámbito de la **investigación en alimentos** y está en buena parte orientada a la investigación de necesidades del **sector productivo agroalimentario**, especialmente a las pequeñas y micro empresas que carecen de capacidades para desarrollar planes de investigación e innovación propios.
- ✓ Las empresas bolivianas destinan en la actualidad **muy pocos recursos** para la **investigación y/o innovación** de sus productos y servicios. La **mayor parte** de las **micro y pequeñas empresas no perciben la necesidad de innovar**, la **mediana y gran empresa prácticamente no invierte** o invierte **muy poco** en I+D y, en su caso **subcontratan servicios de consultoría** (a veces ofertados por los propios proveedores) optando en su caso por adquirir tecnología de otros países. **Pocas empresas** y establecimientos del sector cuentan con **sistemas de gestión certificado** y normalmente se trata de empresas de **gran tamaño**.
- ✓ La **producción de patentes de Bolivia es muy modesta** y predominan las solicitudes relacionadas con las **ciencias puras y ciencias de la salud**.
- ✓ Existe una **creciente rivalidad y competencia** entre las **empresas** para **mantenerse en el mercado local** ante las importaciones y necesidad de ampliar mercado (internacionalización).

7. La formación superior en Bolivia

7. La Formación Superior en Bolivia

INTRODUCCIÓN

Este capítulo centra el análisis en la formación superior en Bolivia y se estructura en torno a dos grandes bloques. De una parte, realiza una **descripción del marco general** definido por la **política educativa** y **principal normativa reguladora del país** para analizar, a partir del mismo, la regulación de la formación superior universitaria y concretamente los diferentes **niveles de formación** de pregrado, **ámbitos** y **duración de carreras**, **cargas mínimas horarias** y **requisitos** para la **apertura de nuevas carreras**. Este análisis se completa con una descripción de la **formación superior no universitaria** y concretamente de las carreras relacionadas con la materia objeto de estudio, profundizando en un **análisis** de su **estructura curricular** y **duración**.

El segundo gran bloque analizado es el relacionado con la **oferta y demanda** de la **formación superior en Bolivia** y que incluye un análisis del **número total de universidades e institutos técnicos y tecnológicos** existentes en Bolivia así como un análisis de la evolución total del **numero de alumnado**, **matriculaciones** y **docentes** en el ámbito de la formación superior universitaria y no universitaria.

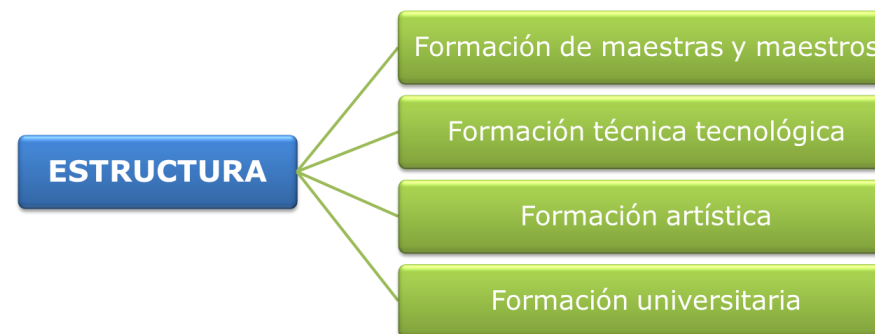
La **Ley 0/70 Avelino Siñani y Elizardo Pérez**, promulgada el 10 de Diciembre del 2010, define las **políticas de la nueva educación** para las bolivianas y bolivianos estableciendo en su artículo 8 que el Sistema Educativo Plurinacional comprende:

El Sistema Educativo Plurinacional comprende los siguientes **subsistemas**:

- a) Subsistema de Educación Regular.
- b) Subsistema de Educación Alternativa y Especial.
- c) Subsistema de Educación Superior de Formación Profesional.

Los artículos 28 y siguientes regulan la **Educación Superior de Formación Profesional** que es considerada como “el espacio educativo de formación profesional, de recuperación, generación y recreación de conocimientos y saberes, expresada en el desarrollo de la ciencia, la tecnología, la investigación y la innovación, que responde a las necesidades y demandas sociales, económicas, productivas y culturales de la sociedad y del Estado Plurinacional” y cuenta (art.28)

La Educación Superior de Formación Profesional comprende la **siguiente formación** (artículo 30):



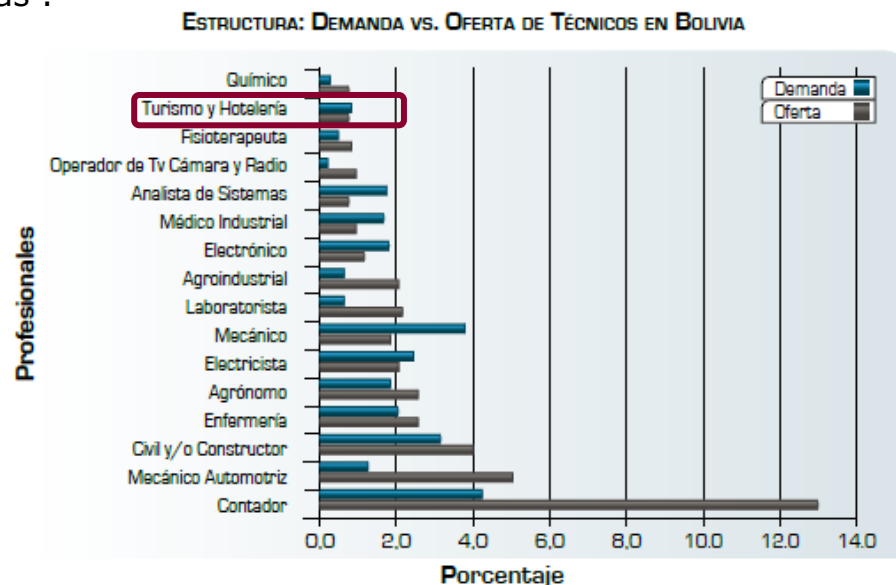
El artículo 65 de la Ley 0/70 regula la **exclusividad de la Formación Profesional** estableciendo que:

1. Las **Universidades, Escuelas Superiores e Institutos Técnicos y Tecnológicos** son las **únicas instituciones** que podrán desarrollar programas de profesionalización, en los **grados académicos** respectivos.
2. Las **Universidades** son las únicas instituciones que **podrán desarrollar programas de post grado** para la **especialización y desarrollo de la investigación**.

7.1. Política educativa y principal normativa reguladora

Según el Informe relativo al Diseño Curricular Base de la Formación Profesional Técnica y Tecnológica del Ministerio de Educación (2011), “la **formación profesional** en las **Universidades** y los **Institutos Técnicos** ha tenido tres **grandes problemas estructurales**:

- ❑ En primer lugar, la colonialidad, lo cual implica ser profesional de escritorio y la exclusión de los indígenas de la oportunidad de acceso a la Educación Superior; los **saberes, conocimientos y tecnologías ancestrales han sido subvalorados y, en muchos casos, catalogados como parte del primitivismo, barbarie y/o conocimiento popular**; se desprecia el trabajo manual porque el **aparato productivo, los medios de producción y la fuerza de trabajo de carácter técnico** han sido **devaluados en la colonialidad**, se ha acostumbrado a negar lo que somos desde que se instituyó la educación moderna en Bolivia, generando como consecuencia el ahondamiento de la discriminación étnico-racial, la exclusión y la pobreza.
- ❑ En segundo lugar, existe una **formación con mentalidad asalariada**, debido a que los profesionales titulados de universidades e institutos técnicos, al ejercer su profesión, son **totalmente dependientes de una empresa privada** y otros dependientes **de la función pública**, siendo la **minoría profesionales emprendedores, innovadores y de vocación productiva**.
- ❑ Finalmente, se **diseñan currículos desde la oferta académica** y no así desde **potencialidades socioeconómicas** productivas”.



FUENTE: Ministerio de Educación – FUNDAPRO: 2006

Sigue el informe destacando que...

- Existe una **dispersión de la oferta académica** en lo que se refiere a **niveles de formación profesional**, áreas productivas, estandarización de planes y programas curriculares y cargas horarias. La falta de homogeneización de la titulación, contenidos programáticos - analíticos, tiempos de estudio, requisitos de ingreso, perfiles profesionales, etc.-, limita la navegabilidad (académica) dentro del Sistema de Educación Superior Técnica y Tecnológica y **dificulta la transitabilidad** (institucional) de un instituto a otro, por lo que **no responde al principio** de una **educación a lo largo de la vida**. La falta de precisión en las normas curriculares induce a que los institutos fiscales, de convenio y privados elaboren currículos de forma independiente.
- En las nuevas **políticas educativas del Estado Plurinacional de Bolivia para la EDUCACIÓN SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA Y TECNOLÓGICA** es sustancial **priorizar las carreras y/o especialidades** que **respondan** a las **potencialidades socioeconómicas productivas locales y regionales**, las mismas que están enmarcadas en el Plan Nacional de Desarrollo "Bolivia Digna, Soberana, Democrática y Productiva", seguida del Plan Estratégico Institucional. Para tal efecto, las **nuevas bases políticas y educativas** se establecen de la siguiente manera:
 - **Educación para la producción.** "...emprender una política curricular que esté planteada a partir de las **demandas laborales**, de las **necesidades socioeconómicas productivas** de las comunidades, **recuperando los saberes, conocimientos y tecnologías ancestrales** para formar profesionales técnicos con la visión productiva y no así sólo consumidores. Además, **la educación productiva** deberá tomar en cuenta **no sólo la producción, sino también la distribución y consumo interno** a través de la **cadena valor-transformación de productos** para poder comercializar de manera efectiva los productos industrializados, conforme al siguiente detalle.
 - Proveedores de: Materia prima (Productores), maquinarias, equipos y transportes.
 - Empresas: Empresa comunal y/o cooperativizada.
 - Transformación: Industrialización de la materia prima
 - Productos: Productos ecológicos industrializados.
 - Comercialización: A los clientes del mercado interno y externo.

- **Educación para la innovación productiva integral** “La educación superior asumirá un **rol protagónico** en la **transformación** a través de un **nuevo sistema y estructura curricular**, así como **ofertas académicas** vinculadas a la producción, estableciendo como **eje articulador la investigación científica aplicada y tecnológica**”.

“...La formación profesional técnica debe **articular los saberes, conocimientos y tecnologías ancestrales** con los **conocimientos universales** para el **aprendizaje innovador** en la formación profesional”.

- **Educación para el Vivir Bien.** “...es sustancial que los nuevos profesionales técnicos intercambien sus saberes con los integrantes de las comunidades en el proceso de las actividades productivas, incrementando así la calidad de la producción y el bienestar de esos grupos de comunarios, es decir, la **formación de profesionales técnicos y tecnológicos**, se **diversificará y se flexibilizará en la currícula**, adecuándola a los contextos socioculturales y regionales del país. ...Además, es sustancial que los **institutos técnicos de formación profesional** se **vinculen** con la **producción** y los **servicios** para **implementar la investigación aplicada** y la **incorporación de los trabajadores a los Institutos Técnicos Superiores**. Los nuevos profesionales técnicos se complementan con los productores y son productores al mismo tiempo”.
- **Educación “de” la Vida y “en” la Vida.** “... La educación de manera específica, significa **el desarrollo de capacidades** que le permitan una **comprensión** y un **desenvolvimiento** genuino **en situaciones cambiantes del desarrollo productivo y social** ... Es fundamental establecer un proceso permanente de formación profesional, concibiendo un eje vertical por el cual la **formación**, la **educación** y la **capacitación** **duren** lo que **dura la vida de una persona**, porque el trabajo es entendido en su concepción más amplia como cultura, como actividad reflexiva, como **principio del proceso de construcción y producción del conocimiento científico y tecnológico**”
- **Educación para la permanencia.** “La educación para la permanencia se refiere a los **nuevos profesionales** luego de haberse formado en los Institutos Superiores Técnicos y Tecnológicos. En la siguiente etapa de la vida, **deben permanecer** en esas regiones rurales para coadyuvar a la población y a los comunarios en el mejoramiento de la producción de materia prima con valor agregado, o bien dirigir el proceso de producción industrial para mejorar el modo de vida de esas sociedades comunales.

... La **formación para el trabajo y el emprendimiento visionario y creativo** resultará de la creación de políticas de apoyo económico a través de un fondo pro emprendedor por parte del Estado Plurinacional a los técnicos emprendedores...”

FORMACIÓN UNIVERSITARIA

La **Formación Superior Universitaria** es el “espacio educativo de la formación de profesionales, desarrollo de la investigación científica-tecnológica, de la interacción social e innovación en las diferentes áreas del conocimiento y ámbitos de la realidad, para contribuir al desarrollo productivo del país expresado en sus dimensiones política, económica y sociocultural, de manera crítica, compleja y propositiva, desde diferentes saberes y campos del conocimiento en el marco de la Constitución Política del Estado Plurinacional.” (artículo 52 Ley 0/70).

Las Universidades reconocidas por el Estado Plurinacional de Bolivia son (artículo 55 Ley 0/70):

- a) Universidades Públicas Autónomas.
- b) Universidades Privadas.
- c) Universidades Indígenas.
- d) Universidades de Régimen Especial.

Las universidades públicas autónomas están reguladas por el “Estatuto Orgánico de la Universidad Boliviana”, mientras que las universidades privadas tienen en el “Reglamento General de Universidades Privadas”, aprobado por Decreto Supremo en el 2001, las disposiciones que norman su apertura, funcionamiento y evaluación.

El art.39 del Reglamento general de Universidades privadas de 12 de diciembre de 2012 identifica los siguientes **NIVELES DE FORMACIÓN DEL PREGRADO:**

- 1. Técnico Superior:** Está orientado a la formación técnica, artística y tecnológica especializada, que permite el logro de competencias profesionales necesarias a la demanda social y del sector productivo;
- 2. Licenciatura:** Corresponde al nivel superior de grado, o tercer grado de formación en un área humanística, científica, artística o tecnológica de estudios, orientado a una formación que el permite al profesional solucionar problemas a través de la aplicación de conocimientos científicos, habilidades y destrezas, procedimientos y métodos, dentro de un área científico - tecnológica determinada.

Los ámbitos y duración de las carreras de pregrado están definidos de la siguiente manera (art.40 del Reglamento):

1. Las carreras con grado de Técnico Superior tendrá una duración no menor a tres (3) años y con tres mil cuatrocientas (3.400) horas académicas como mínimo;
2. Las carreras con grado de Licenciatura en el área Médica de Salud, tendrán una duración no menor a seis (6) años incluido el internado rotatorio y seis mil (6.000) horas académicas como mínimo;
3. Las carreras con grado de Licenciatura en el área de las Ciencias de la Salud no médicas, tendrán una duración no menor a cuatro (4) años y cumplirán como mínimo cinco mil trescientas (5.300) horas académicas;
4. Las carreras con grado de Licenciatura en el área de Ingeniería Técnica y Tecnológica, tendrán una duración no menor a cuatro (4) años y deberán cumplir como mínimo con cinco mil trescientas (5.300) horas académicas;
5. Las demás áreas del conocimiento para el grado de Licenciatura, tendrán una duración no menor a cuatro (4) años y deberán cumplir como mínimo con cuatro mil ochocientas (4.800) horas académicas.

Por su parte, el sistema de **estudios de postgrado** se clasifica sobre la base de los siguientes tipos de formación (art.76 Reglamento):

1. Los que **no otorgan grado académico**: diplomados, cursos de actualización y programas de formación continua;
2. Los que **otorgan grado académico**: especialidad, maestría y doctorado.

El artículo 64 de la Ley 0/70 establece que la **formación postgradual** en sus diferentes grados académicos, tendrá como misión la cualificación de profesionales en diferentes áreas y el desarrollo de la ciencia y la tecnología, a través de procesos de investigación y generación de conocimientos, vinculados con la realidad y la producción para coadyuvar al desarrollo integral de la sociedad y el Estado Plurinacional. Los procesos de carácter postgradual serán coordinados por una instancia conformada por las universidades del Estado Plurinacional, de acuerdo a reglamentación específica.

Los artículos 79 y siguientes del Reglamento regula la carga mínima horaria de la formación postgradual:

	CARGA MÍNIMA HORARIA
ESPECIALIDAD	La especialidad, al constituirse en un proceso de formación centrado en el desarrollo de capacidades profesionales, deberá tener como mínimo mil cuatrocientas (1.400) horas académicas de sesenta (60) minutos, que serán distribuidas de manera equilibrada entre seiscientas (600) horas académicas presenciales en el aula y ochocientas (800) horas académicas no presenciales;
MAESTRÍA	Para la maestría se establece una carga horaria mínima de dos mil cuatrocientas (2.400) horas ; de las cuales, setecientas veinte (720) horas se desarrollarán en el aula de manera presencial
DOCTORADO	El proceso de formación del doctorando requiere del cumplimiento de actividades de formación y de investigación, en un mínimo de dos mil ochocientas (2.800) horas académicas , distribuidas en tres (3) años, lo que incluye su participación en seminarios y otras actividades que sean complementarias a su formación.
DIPLOMADO	El diplomado no conducente a la obtención de una maestría, será ofrecido por las Universidades Privadas, sin excepción, con la única formalidad de hacer conocer al Ministerio de Educación la implementación de dicho curso. Estos diplomados tendrán una carga horaria mínima de doscientas (200) horas académicas El diplomado conducente a grado académico, se desarrollan en unidades de enseñanza-aprendizaje a través de módulos o cursos organizados con una carga horaria mínima de ciento sesenta (160) horas académicas presenciales, de un total de ochocientas (800) horas académicas;

El **Reglamento General de Universidades Privadas** del 12 de diciembre de 2012 regula los aspectos académicos-institucionales de las **Universidades Privadas** y establece lo siguiente en lo relacionado a la *Apertura de Carreras y Aprobación de Programas Académicos*:

Artículo 32°.- (Procedimiento para la autorización de apertura de carreras y aprobación de programas académicos)

I. Una vez aprobado y publicado el Decreto Supremo de autorización de apertura y funcionamiento de la Universidad Privada, los interesados presentarán ante el Ministerio de Educación, los Programas Académicos, los cuales deberán responder a los lineamientos y políticas institucionales establecidos en el proyecto académico institucional.

II. El Ministerio de Educación, ejecutará el **proceso de evaluación técnica** sobre la base de los siguientes indicadores:

1. Verificación del cumplimiento de los **criterios técnico - metodológicos de programas académicos**, establecidos por el Ministerio de Educación. En caso de no existir observaciones, se autorizará el pago de arancel por evaluación académico curricular. De existir observaciones, se rechazará el o los programas objeto de observación;
2. Realizado el pago de arancel por evaluación académico curricular, se procederá a la **evaluación de los programas académicos**. De ser favorable el resultado de dicha evaluación, se autorizará el pago de arancel por evaluación de la infraestructura académica. En caso de que la evaluación establezca observaciones, se devolverá a los interesados a los efectos de subsanar las mismas hasta un máximo de dos (2) oportunidades y en su caso, determinar su rechazo, pudiendo la Universidad Privada, en el plazo de seis (6) meses, presentar otra propuesta de programa académico. En caso de no superar la evaluación por esta última vez, no procederá la autorización de la misma;
3. El proceso de la evaluación de infraestructura, conforme a normativa vigente, consiste en la verificación de aulas, talleres, laboratorios, mobiliario y equipamiento de acuerdo con los requerimientos específicos de los programas académicos evaluados;
4. Este procedimiento concluye con la elaboración de un **informe técnico**. De ser procedente, se autorizará el pago de arancel por concepto de la apertura de carrera(s) o programa(s). De evidenciarse observaciones a la infraestructura, que puedan ser subsanables, se otorgará un plazo máximo de seis (6) meses para realizar una segunda inspección ocular. En caso de persistir observaciones, se ampliará el plazo de tres (3) meses adicionales; caso contrario, se rechazará la apertura de carrera(s) o programa(s);
5. Una vez concluida esta segunda etapa, y **siendo positivas las evaluaciones, se emitirá un informe técnico final que establezca la viabilidad técnica y un informe legal que justifique** la emisión de la Resolución Ministerial de aprobación del programa académico y autorización de la apertura de la(s) carrera(s) o programa(s).

Artículo 64°.- (Apertura de nuevas carreras)

I. La apertura de **nuevas carreras** estará sujeta a la **aprobación por el Ministerio de Educación**, en el marco de las políticas, prioridades y necesidades de desarrollo departamental, regional o local, definidas en el marco del Plan Nacional de Desarrollo.

II. Las Universidades Privadas legalmente establecidas en el país, solicitarán al Ministerio de Educación la apertura y funcionamiento de carreras, dando cumplimiento a lo establecido en el presente Reglamento.

Artículo 65°.- (Requisitos para la apertura de carreras de pregrado)

I. Los requisitos para la apertura de carreras son:

1. Comprobar que la **demand social** de la creación de una nueva carrera esté sustentada en un estudio riguroso de las necesidades del desarrollo local, regional o nacional, la innovación o diversificación de profesiones y a las tendencias del mercado ocupacional;
2. Contar con una **propuesta académica coherente, sistemática y que** responda a las **necesidades** identificadas por el estudio de relevancia social y mercado laboral;
3. Contar con las **condiciones de infraestructura física, mobiliario y equipamiento** coherentes con la oferta formativa y el cumplimiento a lo establecido en el presente Reglamento;
4. Garantizar que el **personal docente** cumpla con lo establecido en el presente Reglamento;
5. Contar con una **estructura organizativa, administrativa y académica** que garantice el desarrollo de los procesos de formación profesional;
6. La apertura de nuevas carreras de pregrado deberán ser solicitadas anualmente, con un máximo de cinco (5) programas académicos, que serán evaluados y aprobados por el Ministerio de Educación, de acuerdo al presente Reglamento.

FORMACIÓN NO UNIVERSITARIA

Según el artículo 41 de la Ley 0/70 la Formación Superior Técnica y Tecnológica “es la **formación profesional técnica e integral**, articulada al **desarrollo productivo, sostenible, sustentable y autogestionario**, de carácter **científico, práctico-teórico y productivo**”.

La **Estructura Institucional** de la Formación Superior Técnica y Tecnológica está constituida por:

- **Institutos Técnicos e Institutos Tecnológicos**, son instituciones educativas que desarrollan programas de formación profesional a nivel técnico, están orientadas a generar emprendimientos productivos en función a las políticas de desarrollo del país. Son instituciones de carácter fiscal, de convenio y privado.
- **Escuelas Superiores Tecnológicas**, son instituciones educativas, de carácter fiscal, que desarrollan programas complementarios de formación especializada a nivel licenciatura para profesionales del nivel técnico superior, para el desarrollo de la investigación aplicada, la ciencia y la tecnología en áreas prioritarias para el desarrollo del Estado Plurinacional. Serán creadas por Decreto Supremo, considerando capacidad y experiencia institucional, infraestructura y equipamiento, sostenibilidad económica y técnica, y cobertura.

La Formación Técnica y Tecnológica desarrollará los **siguientes niveles**:

1. Institutos Técnicos e Institutos Tecnológicos de carácter fiscal, privado y convenio.
 - a) Capacitación
 - b) Técnico Medio – post bachillerato
 - c) Técnico Superior
2. Escuelas Superiores Tecnológicas Fiscales
 - a) Nivel Licenciatura
 - b) Diplomado Técnico

El objetivo de la **Formación Superior Técnica y Tecnológica** es formar profesionales con capacidades **productivas, investigativas y de innovación; con vocación de servicio, compromiso social, conciencia crítica y autocrítica de la realidad sociocultural; con capacidad de crear, aplicar, transformar la ciencia y la tecnología recuperando, desarrollando y articulando los conocimientos, saberes y tecnologías de los pueblos y naciones indígena originario campesinos** con los conocimientos y tecnologías universales para fortalecer el desarrollo productivo del Estado Plurinacional.

Según el **Informe relativo a la Educación Superior Universitaria en Bolivia** (Instituto Internacional de la Unesco para la Educación Superior en América Latina y el Caribe 2006), “en Bolivia, las posibilidades de profesionalización se restringen casi exclusivamente a la Educación Superior universitaria. Generalmente las **instituciones de Educación Superior no universitaria no** tienen **prestigio ni reconocimiento laboral**, por lo que presentan **menor demanda** por parte de los **jóvenes**, son en su mayoría privadas y tanto la oferta como la cobertura es escasa”.

Con carácter enunciativo, la **Educación Superior Técnica, Tecnológica, Lingüística y Artística** establece las siguientes **ÁREAS PRODUCTIVAS**:

◆ Agropecuaria y/o Producción Primaria

- ◆ Acuicultura
- ◆ Agropecuaria
- ◆ Ecología y Medio Ambiente
- ◆ Veterinaria y Zootecnia

◆ Industrial y/o Producción Secundaria o de Transformación

- ◆ Agroindustria
- ◆ Construcción Civil
- ◆ Electrónica
- ◆ Electricidad Industrial
- ◆ Industria de Alimentos
- ◆ Industria Cerámica
- ◆ Industria de Cuero
- ◆ Industria de Gas y Petróleo
- ◆ Informática Industrial
- ◆ Industria de Litio
- ◆ Industria de la Madera
- ◆ Industria de Reciclaje
- ◆ Industria Textil y Confecciones
- ◆ Mecatrónica
- ◆ Mecánica Industrial
- ◆ Metalurgia, Fundición y Siderurgia
- ◆ Petroquímica
- ◆ Química Industrial

◆ Comercial y/o Producción Terciaria

- ◆ Administración de Empresas PYMES
- ◆ Contaduría General
- ◆ Mercadotecnia
- ◆ Secretariado Ejecutivo

◆ Turismo

- ◆ Gastronomía
- ◆ Hotelería
- ◆ Turismo

En el mencionado Informe Diseño Curricular Base de la Formación Técnica y Tecnológica 2011 se concretan los **objetivos** de la Educación Superior de Formación Profesional por Carreras y/o Especialidades que, en el caso de las carreras de “**Agroindustria**”, “**Industria de Alimentos**” y “**Gastronomía**”, son los siguientes:

7.2.1. Carrera de Agroindustria (O2-AIN)

Formar profesionales en Agroindustria para que transformen la producción primaria agropecuaria, animal, vegetal y generen valor agregado sin causar daño al medio ambiente; los técnicos están capacitados para la investigación y transferencia de tecnología en una interacción comunitaria, que rescate y valore la complementariedad, reciprocidad, integralidad como conceptos fundamentales para generar un desarrollo sostenible integral.

7.2.5. Carrera de Industria de Alimentos (O2-INA)

Formar profesionales técnicos con capacidades profesionales en el procesamiento de alimentos. La alta calificación de los técnicos en el proceso de transformación del producto primario orgánico mediante la aplicación de tecnologías sostenibles busca obtener productos con alto valor nutritivo agregado y la optimización del mismo. El profesional se caracteriza por ser ecológico, cumpliendo las normas de calidad, inocuidad alimentaria, gestión ambiental, seguridad y soberanía alimentaria.

7.7.1. Carrera de Gastronomía (O8-GTA)

Formar gastronomos con capacidades profesionales en gastronomía, demostrando el manejo adecuado en la preparación de alimentos y bebidas de excelencia, calidad de servicio, que responda a las necesidades gastronómicas del mercado a través de la generación de fuentes de empleo, contribuyendo de esta manera al desarrollo local, regional y nacional.

El Viceministerio de Educación Superior de Formación Profesional/DGESTTLA, como parte del Ministerio de Educación define la estructura curricular de las carreras de **GASTRONOMÍA E INDUSTRIA DE LOS ALIMENTOS** para las **Escuelas Superiores Tecnológicas e Institutos Técnicos y Tecnológicos**:

ESTRUCTURA CURRICULAR DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA

PRIMER AÑO									
Nº	Código	Áreas de Saberes y Conocimientos	Horas semana			Total Horas por Campos de Saberes y Conocimientos			
			HP	HT	TH	CYP	CYS	VTT	CTP
1	CIT-101	Cocina Internacional I	5	1	6				240
2	RPA-102	Repostería	5	1	6				240
3	PSO-103	Psicología Organizacional		2	2			80	
4	INT-104	Inglés Técnico	1	1	2		80		
5	CON-105	Contabilidad	1	1	2			80	
6	CNL-106	Cocina Nacional	3	1	4				160
7	HSM-107	Historia de Sociedades del Mundo		1	1		40		
8	COM-108	Computación	1	1	2	80			
9	PMA-109	Primeros Auxilios	1	1	2			80	
10	DME-110	Diseño de Cocina y Mantenimiento de Equipos	1	1	2				80
		Total	18	11	29	80	120	240	720

SEGUNDO AÑO										Pre - requisitos
N°	Código	Áreas de Saberes y Conocimientos	Horas semana			Total Horas por Campos de Saberes y Conocimientos				
			HP	HT	TH	CYP	CYS	VTT	CTP	
1	CIT-201	Cocina Internacional II	5	1	6				240	CIT-101
2	PAT-202	Pastelería	3	1	4				160	RPA-102
3	ADG-203	Administración Gastronómica	1	1	2			80		PSO-103
4	NUT-204	Nutrición	1	1	2				80	CIT-101
5	FRC-205	Francés Técnico	1	1	2		80			INT-104
6	GAR-206	Garniches	3	1	4				160	CNL-106
7	ECT-207	Eventos y Banquetes	3	1	4				160	CON-105
8	DOS-208	Desarrollo de Sociedades		1	1		40			HSM-107
9	SDC-209	Servicio de Comedor	1	1	2				80	PMA-109
10	MCT-210	Mercadotecnia	1	1	2			80		CIT-101
		Total	19	10	29	0	120	160	880	

Referencia:

HP = Horas Prácticas
HT = Horas Teóricas
TH = Total Horas
CYP = Cosmos y Pensamiento
CYS = Comunidad y Sociedad
VTT = Vida, Tierra y Territorio
CTP = Ciencia, Tecnología y Producción

La estructura curricular se distribuye en 3 años, suponiendo un total de 3.600 horas.

Fuente: PLANES Y PROGRAMAS POR CARRERAS Y/O ESPECIALIDADES DE FORMACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA Y TECNOLÓGICA, Ministerio de Educación.

TERCER AÑO										Pre-requisito
N°	Código	Áreas de Saberes y Conocimientos	Horas semana			Total Horas por Campos de Saberes y Conocimientos				
			HP	HT	TH	CYP	CYS	VTT	CTP	
1	IDO-301	Idioma Originario	1	1	2		80			FRC-205
2	BIE-302	Enología - Bar	4		4				160	GAR-206
3	IGM-303	Ingeniería Gastronómica	1	1	2				80	CIT-201
4	LGL-304	Legislación Laboral		2	2			80		DOS-208
5	EDP-305	Elaboración de Proyecto	3	1	4			160		ADG-203
6	EIP-306	Etiqueta y Protocolo	3	1	4				160	ECT-207
7	IGC-307	Inocuidad y Gestión de Calidad	3	1	4				160	SDC-209
8	PST-308	Práctica Externa	6		6				240	CIT-201
9	PCC-309	Pensamiento Contemporáneo y Cosmovisión		2	2		80			DOS-208
10	TDG-310	Taller de Grado	1	1	2	80				PAT-202
		Total	22	10	32	80	160	240	800	

ESTRUCTURA CURRICULAR DE LA CARRERA DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

2.4 Estructura Curricular de la Carrera: INDUSTRIA DE ALIMENTOS

PRIMER AÑO									
Nº	Código	Áreas de Saberes y Conocimientos	Horas semana			Total Horas por Campos de Saberes y Conocimientos			
			HP	HT	TH	CYP	CYS	VTT	CTP
1	MAT - 101	Matemática Aplicada	1	1	2				80
2	FIS - 102	Física Aplicada	1	1	2			80	
3	QGC - 103	Química General y Cuantitativa	3	1	4			160	
4	IDO - 104	Idioma Originario	1	1	2		80		
5	SCN - 105	Seguridad Convivencia con la Naturaleza	1	1	2			80	
6	CIT - 106	Computación e Inglés Técnico	1	1	2		80		
7	TDL - 107	Técnicas de Laboratorio	3	1	4				160
8	MEI - 108	Máquinas y Equipos Industriales	5	1	6				240
9	SGM - 109	Sistema Gestión de Negocios	1	1	2			80	
10	INA - 110	Investigación Aplicada	1	1	2	80			
11	TAH - 111	Tecnologías Ancestrales e Historia Plurinacional	1	1	2		80		
		Total	19	11	30	80	240	400	480

Referencia:

HP = Horas Prácticas
HT = Horas Teóricas
TH = Total Horas
CYP = Cosmos y Pensamiento
CYS = Comunidad y Sociedad
VTT = Vida, Tierra y Territorio
CTP = Ciencia, Tecnología y Producción

La estructura curricular se distribuye en 3 años, suponiendo un total de 3.600 horas.

Fuente: PLANES Y PROGRAMAS POR CARRERAS Y/O ESPECIALIDADES DE FORMACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA Y TECNOLÓGICA, Ministerio de Educación.

SEGUNDO AÑO

Nº	Código	Áreas de Saberes y Conocimientos	Carga Horaria Semanal			Campos de Saberes y Conocimientos (THS)				Pre - requisito
			HP	HT	TH	CYP	CYS	VTT	CTP	
1	EST - 201	Estadística Aplicada	1	1	2	80				MAT - 101
2	MBA - 202	Microbiotecnología de Alimentos	3	1	4				160	TDL - 107
3	QQA - 203	Química Orgánica de Alimentos	3	1	4				160	QGC - 103
4	IAZ - 204	Industria de Azúcares	3	1	4				160	MEI - 108
5	ABR - 205	Análisis Bromatológico	3	1	4				160	QGC - 103
6	IFH - 206	Industria de Frutas y Hortalizas	4	1	5				200	MEI - 108
7	ILA - 207	Industria de Lácteos	4	1	5				200	MEI - 108
8	PDC-208	Proyecto de Desarrollo Comunitario	1	1	2			80		SGM - 109
		Total	22	8	30	80	0	80	1040	

TERCER AÑO

Nº	Código	Áreas de Saberes y Conocimientos	Carga Horaria Semanal			Campos de Saberes y Conocimientos (THS)				Pre - requisito
			HP	HT	TH	CYP	CYS	VTT	CTP	
1	SGC - 301	Sistema de Gestión de Calidad	2	1	3				120	EST - 201
2	INA - 302	Industrias Alternativas	3	1	4				160	MBA - 202
3	ICA - 303	Industrias Cárnicas	5	1	6				240	ABR - 205
4	IBE - 304	Industrias de Bebidas	3	1	4				160	ABR - 205
5	ICH - 305	Industrias de Cereales y Harinas	5	1	6				240	QQA - 203
6	IAG - 306	Industrias de Grasas y Aceites	3	1	4				160	QQA - 203
7	PMP-307	Gestión Municipal de Proyectos	2	1	3			120		PDC - 208
		Total	23	7	30	0	0	120	1080	

7.2. Oferta y demanda de la Formación Superior en Bolivia

- La **Formación Superior en Bolivia** se imparte, como se ha visto, por Universidades e Institutos Técnicos y Tecnológicos. Desde un punto de vista de oferta Bolivia cuenta con **14 universidades públicas** y **41 universidades privadas** reconocidas por el Ministerio de Educación y registraba en 2011 -según datos de la Dirección General de Educación Superior Técnica, Tecnológica, Lingüística y Artística- un total de **720 Institutos Técnicos**, de los cuales 615 Institutos corresponden a Privados (85.5%), seguida de Institutos Fiscales con 83 (11.5%) y 22 Institutos de Convenio (3%)
- El **72,5% de Institutos Técnicos**, entre fiscales, privados y de convenio, se encuentran en el **eje troncal La Paz - Cochabamba - Santa Cruz**, y una ínfima proporción en el departamento de Pando. La relación de los Institutos Fiscales es de 44% para el área urbana y 56% para el área rural. La **oferta** de los Institutos Fiscales y de Convenio está **principalmente centrada** en el **ámbito agropecuario, industrial y Comercial**.

CANTIDAD DE INSTITUTOS FISCALES, DE CONVENIO Y PRIVADOS POR DEPARTAMENTO

Departamento	Fiscal	Convenio	Privado	Total
Beni	5	2	13	20
Cochabamba	12	5	142	159
Chuquisaca	6	1	29	36
La Paz	23	5	177	205
Oruro	6	3	45	54
Pando	1	0	4	5
Potosí	15	2	28	45
Santa Cruz	13	4	141	158
Tarija	2	0	36	38
Total	83	22	615	720

FUENTE: Ministerio de Educación - VESFP/DGESTILA 2011.

Fuente de información: Modelo Educativo y Currículo Base Plurinacional. DISEÑO CURRICULAR BASE DE FORMACIÓN PROFESIONAL TÉCNICA Y TECNOLÓGICA. Noviembre 2011

CANTIDAD DE INSTITUTOS POR ÁREAS PRODUCTIVAS FISCALES Y DE CONVENIO

Departamento	Agropecuaria		Industrial		Comercial		Servicios		Salud		Deportes		Artístico		Turismo		Total		
	Urbano	Rural	Urbano	Rural	Urbano	Rural	urbano	Rural	Urbano	Rural	Urbano	Rural	Urbano	Rural	Urbano	Rural	Urbano	Rural	Total
Beni		1		1	1	3							1				2	5	7
Cochabamba		3		2	3	2	4	2		1							7	10	17
Chuquisaca		5			1			1									1	6	7
La Paz		7	7	4	6	2							2				15	13	28
Oruro		2	1		1		2		1				2				7	2	9
Pando					1												1	0	1
Potosí		6	2	1	1	3	1	3									4	13	17
Santa Cruz		8	2		3	1	1						1	1			7	10	17
Tarija			1		1												2	0	2
Total	0	32	13	8	18	11	8	6	1	1	0	0	6	1	0	0	46	59	105

FUENTE: Ministerio de Educación - VESFP/DGESTILA 2011.

7.2. Oferta y demanda de la Formación Superior en Bolivia

- Bolivia ha experimentado, en general, un **crecimiento** importante del **número de alumnado universitario (8,1%** en el período 2000-2008). El alumnado de **universidades privadas** se incrementa en **un 27%** en ese mismo periodo mientras que en las **universidades públicas** crece un **3,9%**.

ALUMNOS TITULADOS	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014(p)
Universidad Pública	13.614	10.627	11.234	13.350	13.857	5.658	10.562	14.508	14.151	18.702	17.987	19.621	19.990	11.298	22.732
Universidad Privada	3.004	3.816	4.782	4.929	4.529	4.557	5.865	5.573	3.810						

Fuentes: MINISTERIO DE EDUCACIÓN - VICEMINISTERIO DE EDUCACIÓN SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL y REGISTRO DE UNIVERSIDADES DEL SISTEMA BOLIVIANO. INE

- En 2008, el total de **alumnos universitarios bolivianos los que estudian en la universidad privada** suponen un **21,2%**.

ALUMNOS TITULADOS	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Universidad Pública	81,9%	73,6%	70,1%	73,0%	75,4%	55,4%	64,3%	72,2%	78,8%
Universidad Privada	18,1%	26,4%	29,9%	27,0%	24,6%	44,6%	35,7%	27,8%	21,2%

Fuentes: MINISTERIO DE EDUCACIÓN - VICEMINISTERIO DE EDUCACIÓN SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL y REGISTRO DE UNIVERSIDADES DEL SISTEMA BOLIVIANO. INE

- El país también ha experimentado una **subida (62%) en el número de matriculaciones** (nuevas y antiguas) en el periodo comprendido entre 2000 y 2009. En universidad pública este crecimiento ha sido del 51,8% y en la universidad **privada ha alcanzado el 113,6%**. En cuanto a las **nuevas matriculaciones**, en 2009 se observa un **incremento relativo del peso de la universidad privada** (8 puntos superior a los datos registrados en el año 2000)

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011(p)
Matriculados TOTAL	257.648	277.205	296.794	308.333	326.454	331.180	367.747	334.782	343.636	418.603	424.742	469.899
Univ. Pública	82,8%	80,7%	81,0%	79,0%	79,4%	78,2%	78,7%	75,8%	73,1%	77,4%	78,4%	77,9%
Univ. Privada	17,2%	19,3%	19,0%	21,0%	20,6%	21,8%	21,3%	24,2%	26,9%	22,6%	21,6%	22,1%

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Nuevas matriculaciones TOTAL	54.768	60.514	63.532	66.346	70.589	65.818	68.739	63.541	75.319	100.773
Univ. Pública	73,7%	65,4%	70,4%	66,9%	69,4%	64,7%	63,5%	58,5%	59,4%	66,0%
Univ. Privada	26,3%	34,6%	29,6%	33,1%	30,6%	35,3%	36,5%	41,5%	40,6%	34,0%

Fuentes: MINISTERIO DE EDUCACIÓN - VICEMINISTERIO DE EDUCACIÓN SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL y REGISTRO DE UNIVERSIDADES DEL SISTEMA BOLIVIANO. INE

- Se observa un incremento importante del **número de docentes** de las universidades bolivianas en el periodo comprendido entre el año 2000 y 2010 destacando, en especial, el crecimiento del número de docentes en las universidades privadas que, para el periodo referenciado, se sitúa en un 107%.

DOCENTES	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014(p)
Universidad Pública	7.869	8.045	8.293	7.026	8.056	8.329	6.418	7.240	7.689	11.260	11.798	12.212	13.060	14.589	14.911
Universidad Privada	4.103	4.643	5.636	5.395	3.154	7.185	7.285	7.441	8.530	8.204	7.504				

Fuentes: MINISTERIO DE EDUCACIÓN - VICEMINISTERIO DE EDUCACIÓN SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL y COMITÉ EJECUTIVO DE LA UNIVERSIDAD BOLIVIANA (CEUB). Instituto Nacional de Estadística (INE)

- En 2010 el **38,9%** de los **docentes** trabajaban en la **universidad privada**. Analizando la evolución del periodo 2000-2010, destacan los años 2006-2008 donde el porcentaje de docentes de la universidad privada llega a superar el 50%.

DOCENTES	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Universidad Pública	65,7%	63,4%	59,5%	56,6%	71,9%	53,7%	46,8%	49,3%	47,4%	57,9%	61,1%
Universidad Privada	34,3%	36,6%	40,5%	43,4%	28,1%	46,3%	53,2%	50,7%	52,6%	42,1%	38,9%

Fuentes: MINISTERIO DE EDUCACIÓN - VICEMINISTERIO DE EDUCACIÓN SUPERIOR DE FORMACIÓN PROFESIONAL y COMITÉ EJECUTIVO DE LA UNIVERSIDAD BOLIVIANA (CEUB). Instituto Nacional de Estadística (INE)

7.2. Oferta y demanda de la Formación Superior en Bolivia

- Por su parte, los institutos privados acogen **366.487 de estudiantes** (88%) mientras que en el caso de los institutos de convenio y fiscales estos reúnen a un total de 48.878 (12%).
- Los **docentes** en los **institutos privados** oscilan entre 13.446 (85%), mientras que en los fiscales y de convenio son 2.321 docentes (15%).

CANTIDAD DE ESTUDIANTES Y DOCENTES EN LOS INSTITUTOS SUPERIORES
FISCALES, DE CONVENIO Y PRIVADOS

Comunidad Educativa	Privados	Fiscales y de Convenio	Total
Estudiantes	366.487	48.878	415.365
Docentes	13.446	2.321	15.767

FUENTE: Ministerio de Educación - VESFP/DGESTTLA 2011.

CONCLUSIONES

1/2

- ✓ Formación con **mentalidad asalariada** –profesionales titulados totalmente dependientes de una empresa privada o de la función pública- siendo la **minoría profesionales emprendedores, innovadores** y de **vocación productiva**.
- ✓ El **diseño de currículas** se aborda en la actualidad **desde la oferta académica** y **no así desde las potencialidades socioeconómicas productivas**.
- ✓ **Dispersión de la oferta académica** en lo que se refiere a niveles de formación profesional, área productivas, estandarización de planes y programas curriculares y cargas horarias. Esto dificulta la transitabilidad de un instituto a otro y no responde al principio de educación a lo largo de la vida.
- ✓ En las **nuevas políticas educacionales** del Estado de Bolivia para la Educación superior de formación profesional técnica y tecnológica es sustancial priorizar las carreras y/o especialidades que respondan a las potencialidades socioeconómicas. Entre otras cuestiones, se destaca lo siguiente:
 - ✓ La **educación productiva** debe **tomar en cuenta** no sólo la producción, sino también la distribución y consumo interno a través de la **cadena de valor-transformación de productos**.
 - ✓ La **educación superior** asumirá un **rol protagónico en la transformación** a través de un nuevos sistema y estructura curricular, así como ofertas académicas vinculadas a la producción, estableciendo como **eje articulador** la **investigación científica aplicada y tecnológica**.
- ✓ Bolivia cuenta con **14 universidades públicas** y **41 universidades privadas** reconocidas por el Ministerio de Educación. Y un total de **720 institutos técnicos** de los que el 85,5% son privados. Estos institutos se encuentran en el **eje troncal La Paz- Cochabamba- Santa Cruz**.
- ✓ En Bolivia las **posibilidades de profesionalización** se **restringen casi exclusivamente** a la **Educación Superior Universitaria**. Generalmente las **instituciones de educación superior no universitaria no tienen prestigio ni reconocimiento** laboral por lo que presentan menor demanda por parte de los jóvenes, son en su mayoría privadas y tanto la oferta como la cobertura es escasa.
- ✓ Bolivia ha experimentado, en general, un **crecimiento** importante del **número de alumnado universitario (8,1%** en el período 2000-2008). El alumnado de **universidades privadas** se incrementa en **un 27%** en ese mismo periodo mientras que en las **universidades públicas** crece un **3,9%**. En 2008, el total de **alumnos universitarios bolivianos los que estudian en la universidad privada** suponen un **21,2%**.

CONCLUSIONES

2/2

- El país ha experimentado una **subida** (62%) **en el número de matriculaciones** (nuevas y antiguas) tanto en universidades públicas como especialmente, en las privadas en el periodo comprendido entre 2000 y 2009. En universidad pública este crecimiento ha sido del 51,8% y en la universidad **privada ha alcanzado el 113,6%**. En cuanto a las **nuevas matriculaciones**, en 2009 se observa un **incremento relativo del peso de la universidad privada**
- Se observa un incremento importante del **número de docentes** de las universidades bolivianas en el periodo comprendido entre el año 2000 y 2010 destacando, en especial, el crecimiento del número de docentes en las universidades privadas que, para el periodo referenciado, se sitúa en un 107%.
- Por su parte, los institutos privados acogen **366.487 de estudiantes** (88%) mientras que en el caso de los institutos de convenio y fiscales estos reúnen a un total de 48.878 (12%). Los **docentes** en los **institutos privados** oscilan entre 13.446 (85%), mientras que en los fiscales y de convenio son 2.321 docentes (15%).

8. Análisis del entorno competitivo:

- 8.1. Benchmarking de potenciales competidores**
 - 8.2. Oferta formativa en países de la región**
 - 8.3. Referentes internacionales en el negocio de la formación en gastronomía y cocina**
-

8. Análisis del entorno competitivo

INTRODUCCIÓN

- El capítulo relativo al entorno competitivo se inicia con un **benchmarking de potenciales competidores en Bolivia** e incluye información de la actual oferta formativa de grado en gastronomía presentando datos relativos al número total de alumnos matriculados en dichas carreras, perfil profesional y campo laboral al que se orientan las licenciaturas analizadas y así mismo un análisis comparativo de los costes para alumno que quiere cursar dichas carreras.
- Este primer análisis se **centra exclusivamente en oferta de formación de grado** ya que **no consta la existencia de formación de postgrado o cursos de actualización** relacionados con la gastronomía ofertados por estas universidades bolivianas.
- Esta visión se completa, a continuación, con un **análisis de la oferta formativa no universitaria en Bolivia** centrando especialmente el análisis en el nivel de **formación de técnico superior**. En este punto, se realiza un análisis específico de la oferta de la **Escuela Hotelera** considerada por un buen número de agentes entrevistados como un referente a considerar en el presente estudio.
- El siguiente apartado analizado en este capítulo es el relativo a la **oferta formativa en países de la Región** y concretamente, Perú, Chile y Brasil. Para ello se aborda una breve introducción relativa a la formación superior en el país y se incluye una relación de los centros existentes en dichos países. En el documento anexo se incluye información detallada de la mayoría de estos centros.
- El análisis de este capítulo se completa con una identificación y posterior detalle de información de algunos **referentes internacionales** en el negocio de la formación en gastronomía y cocina como es el caso del Basque Culinary Center, Cordon Bleu y Gato Dumas.

OFERTA FORMATIVA UNIVERSITARIA

- La **oferta formativa universitaria** en el ámbito de la **gastronomía y restauración** en Bolivia **es reciente** y se concentra en 3 **universidades privadas** (Univalle, Unandes y UDI).
- Según datos de la investigación realizada en colaboración con Unifranz, el **número total de alumnos matriculados** a junio 2016 en estas carreras en Bolivia asciende a **2.500 personas**, lo que supone el 0,43% del total de matriculaciones de las universidades públicas y privadas en el año 2015. En los tres casos, la duración de las carreras es de **4 años** (8 semestres) y **ninguna** de ellas plantea **menciones en su malla curricular**.
- Desde el punto de vista de **prácticas y de salidas profesionales** ofrecidas para estudiantes y egresados, **Univalle** ha formalizado **convenios de pasantías** con empresas turísticas y la **UDI** ofrece la opción de hacer las mismas desde el 3er semestre hasta el 5º semestre. Todas han formalizado, al parecer, **convenios internacionales** para el intercambio de estudiantes (Unandes con organizaciones de Perú y UDI con escuelas de Chile). Univalle y la UDI potencian la **inserción laboral de los egresados** a través de convenios que, en el caso de la UDI, se formalizan con empresas del rubro.

Oferta formativa en licenciaturas relacionadas con la gastronomía y la restauración en BOLIVIA

UNIVERSIDAD	TÍTULO	DURACIÓN Y MENCIONES	Nº HORAS Y CRÉDITOS	Nº ALUMNOS TOTALES	Nº ALUMNOS PRIMER SEMESTRE	Nº MÁXIMO DE ALUMNOS POR AULA	Nº DOCENTES	PASANTÍAS O PRÁCTICAS EN EMPRESA	INTERCAMBIOS INTERNACIONALES	BOLSA DE TRABAJO
UNIVALLE	Licenciatura en Gastronomía R.M. Nº261/2011	4 años No plantea menciones o itinerarios	5.256 horas (1.764 horas teóricas y 3.492 horas prácticas) 404 créditos	700	150	35	n.d.	Cuenta con convenios de pasantías con empresas turísticas	Cuentan convenios internacionales pero no se tiene información de específicos de turismo o gastronomía	Cuenta con convenios de intercambio pero no menciona cuales.
UNANDES	Licenciatura en Gastronomía y Hotelería R.M. Nº 23 de 10/09/2002	4 años 1/2 noveno semestre solo lleva seminario de grado/ 8 semestres No plantea menciones o itinerarios	No disponible (n.d.)	1100	n.d.	50	40	No cuenta con pasantías	Los envían a Perú (no mencionan donde, ni con quién).	Ellos encuentran una posición de trabajo y luego les dan una recomendación
UDI	Licenciatura en Gastronomía R.M.718/2015	8 semestres No plantea menciones o itinerarios	n.d.	700	n.d.	n.d.	n.d.	Se ofrece la opción desde el 3er Semestre hasta el 5to Semestre	Con escuelas de Chile (No especifican cuales)	Ayudan a conseguir u puesto de trabajo mediante convenios con empresas del rubro.

- Por otra parte, el análisis de la oferta universitaria actual desde la perspectiva del **perfil profesional y campo laboral**, plantea **claras similitudes** sobre todo en el caso de la UDI y UNANDES. La propuesta UNIVALLE está adicionalmente dirigida a capacitar y formar profesionales en el área de la **innovación e investigación** en el ámbito gastronómico y culinario.

Perfil profesional y campo laboral de las licenciaturas analizadas

UNIVALLE	UDI
Perfil profesional: - El licenciado en gastronomía titulado en la Universidad del Valle, es un profesional que contará con las competencias necesarias para la administración de los establecimientos de alimentos y bebidas turísticas, hospitalarias y comedores industriales, vinculando la gastronomía, el tiempo libre, la recreación y el turismo; así como la elaboración, diseño y presentación de platos dietéticos Internacionales y nacionales, con sanidad e higiene; fomentar el patrimonio gastronómico mediante el uso de la tecnología, ingeniería de alimentos y el empleo de idiomas. - Desempeñará sus labores con ética profesional en la prestación del servicio, el buen desempeño en el ámbito organizacional, en el cuidado del medio ambiente y los sistemas locales. Es un profesional comprometido con la sociedad a través de sus valores de honestidad, responsabilidad, respeto y colaboración. Campo laboral: los profesionales de esta Carrera tienen la posibilidad de trabajar en diferentes emprendimientos, desde un restaurante familiar hasta en un hotel internacional. La Lic. en Gastronomía te capacita para: Administrar establecimientos y/o áreas de alimentos y bebidas. Preparar, manejar y diseñar alimentos y bebidas. - Prestar servicio en establecimientos o áreas de alimentos y/o bebidas. Investigar el patrimonio gastronómico, tendencias en la gastronomía, procedimientos y técnicas culinarias. - Recuperar, conservar y promover la cultura gastronómica. Innovar y crear productos gastronómicos y manejar materia prima alternativa para la gastronomía. - Manejar procesos administrativos y de prestación de servicios.	Perfil profesional: El licenciado en Gastronomía estará capacitado para planificar, elaborar y gestionar producciones gastronómicas administrando las diferentes etapas del proceso, brindando servicios de acuerdo a las necesidades de la empresa y la demanda de los diferentes establecimientos del rubro de la alimentación, tales como: restaurantes, hoteles, Snacks, comedores, catering, campos petroleros, restaurantes, centros de eventos, pastelería, salones de té, cruceros, áreas administrativas, entre otros, así mismo podrá crear y administrar su propio emprendimiento. Campo laboral: - El licenciado en Gastronomía podrá desempeñarse coordinando el área operativa de las empresas Gastronómicas, implementando planes de compras, de almacenaje y parámetros de calidad de las materias primas y equipamiento. Dirección y supervisión de establecimientos de alimentos y bebidas, empresas organizadoras de eventos, congresos y convenciones. Directores de cocina, Jefes de cadena de Restaurantes, Consultor independiente, o a través de la creación de su propio emprendimiento.
UNANDES	
Perfil profesional: - Diseña de forma creativa e innovadora productos gastronómicos en cocina, panadería, repostería y otros, preservando la salud. - Es capaz de diseñar y preparar dietas especiales y adecuadas a necesidades críticas de la alimentación. - Tiene una formación basada en clases prácticas que le permiten agudizar sus destrezas. - Aprende en ambientes con equipamiento didáctico especializado. - Planifica sistemáticamente el funcionamiento de empresas gastronómicas u hoteleras. - Conoce de forma analítica y estratégica aspectos gerenciales, técnicos, operativos y organizacionales. - Es un profesional completo e integral con capacidades de profundizada creatividad e innovación para el rubro. Campo laboral Chef propietario de un restaurante, empresa de catering u otros centros de expendio de comida, Chef Ejecutivo, Sous Chef, Chef de Partie, Chef Pastelero o Chef de Banquetes en restaurantes y hoteles de diversas características. - Funciones administrativas, gerenciales u operativas en empresas hoteleras o gastronómicas. Consultor de empresas hoteleras y gastronómicas.	

8.1. Benchmarking de potenciales competidores

- El **análisis del coste total de carrera** así como de las **diferentes modalidades de pago** a partir de los datos obtenidos en la labor de investigación, plantea las siguientes conclusiones:
 - La **carrera más costosa para el alumno sin considerar descuentos** aplicables es la de **UNIVALLE** (Bs 89.424), seguida de la **UDI** (Bs 72.800) y **UNANDES** (Bs 42.240).
 - Si consideramos los **descuentos aplicables**, las **carrera más costosa** es la **UDI** (Bs 69.456), seguida de **UNIVALLE** (Bs 53.654) y **UNANDES** (Bs 33.792).

UNIVERSIDAD	MATRÍCULA ANUAL o SEMESTRAL	CUOTA MES (PRECIO NOMINAL MENSUAL)	Nº CUOTAS	CUOTA SEMESTRAL	DESCUENTOS	COSTE TOTAL CARRERA	OBSERVACIONES
UNIVALLE	No se paga matrícula	Bs 1.564,9	4	Costo del semestre al contado descuento 40% Bs 6706,8 Costo del semestre en cuotas descuento 30% Bs 7824,6 Costo por Crédito 207 Bs. Total Colegiatura por semestre: 54 x 207Bs. COSTO TOTAL 1 semestre Bs 11178	Descuento 40%: Bs. 4471,2 Descuento 30%: Bs. 3.353,4	Sin descuento: 11.178*8= Bs 89.424 Con descuento 40%= 6.706,8*8= Bs 53.654,4 Con descuento 30%=7.824,6*8= Bs 62.596,8	10% de descuento si se paga al contado toda la materia
UNANDES	n.d.	Bs 880	6	Plan al contado Bs 42.240 Plan Anual Bs 10.560 Plan semestral: Bs 5.280	Descuento 20% (del plan al contado): Bs 8.448 Descuento 10% (del plan anual): Bs 1.056 Descuento 5% (del plan semestral): Bs. 264	El costo total es Bs 42.240. Si se opta por plan contado total se obtiene un desc. (20%). El costo total carrera: Bs 33.792 Si se opta por plan anual, el costo total carrera: Bs 38.116 Si se opta por plan semestral el costo total carrera: Bs 40.128 Sin descuento: Bs 66.800+matrícula: Bs 6.000= Bs 72.800 Con descuento: Bs 63.456+ matrícula: Bs 69.456	No se paga matrícula pero se paga examen y gastos tales como biblioteca, credencial. Derecho a insumos bs:140 (mensual), uniforme: Bs 250; formulario de inscripción: bs.140; Seguro obligatorio: Bs70
UDI	Matrícula semestral: Bs. 750	Bs. 1670	5	Bs. 8350	Bs. 418	Sin descuento: Bs 66.800+matrícula: Bs 6.000= Bs 72.800 Con descuento: Bs 63.456+ matrícula: Bs 69.456	

- **Ninguna** de las universidades analizadas **incluyen en su oferta formación de postgrado o cursos de actualización** relacionados propiamente con el **ámbito de la gastronomía**.
- La Facultad de Postgrado de Univalle incluye dentro de su oferta la Diplomatura en Alimentos, con una duración de 4 meses si bien está orientada a profesionales en Ingeniería de Alimentos, Ing. Agronómica, Ing. Industrial o afines, además de y Lic. en Química, Bioquímica-Farmacía, Medicina, Nutrición o equivalentes.



DIPLOMADO EN ALIMENTOS

Profesionales en Ingeniería de Alimentos, Ing. Agronómica, Ing. Industrial o afines, además de y Lic. en Química, Bioquímica-Farmacía, Medicina, Nutrición o equivalentes.

PLAN DE ESTUDIOS:

- Sistemas de Control de Calidad
- Aditivos y Auxiliares Tecnológicos
- Operaciones Unitarias en la Industria Alimentaria
- Empaques y Embalajes
- Industrias Alimenticias (Cárnicas y Lácteas)
- Investigación y Metodología Científica

DURACION: 4 meses.

OFERTA FORMATIVA NO UNIVERSITARIA

- Según la Guía de Institutos Técnicos Tecnológicos 2012 publicada por la Dirección General de Educación Superior Técnica, Tecnológica, Lingüística y Artística (DGESTTLA), son 6 los institutos técnicos y tecnológicos (5 de ellos de naturaleza privada) que en la actualidad ofrecen formación en gastronomía en **nivel de Técnico Superior**.

INSTITUTO	DEPARTAMENTO	CARRERA	DURACIÓN
INSTITUTO TÉCNICO SACABA	Cochabamba	GASTRONOMÍA	3 AÑOS
INSTITUTO TÉCNICO "NUEVA BOLIVIA"	La Paz	GASTRONOMÍA	6 SEMESTRES
ESCUELA DE NEGOCIOS TECNOLOGÍA Y COMPETITIVIDAD "ENTEC"	Chuquisaca	GASTRONOMÍA	6 SEMESTRES
INSTITUTO TECNOLÓGICO INFOCAL	Cochabamba	GASTRONOMÍA	3 AÑOS
INSTITUTO SUPERIOR DE REPOSTERÍA Y MANUALIDADES - INSUR	Cochabamba	GASTRONOMÍA	6 SEMESTRES
TECNOLÓGICO NACIONAL "ANDRÉS BELLO"	Tarija	GASTRONOMÍA	4 SEMESTRES

- Junto a estos, destaca la existencia de otros centros e institutos que no aparecen en la guía pero que, así mismo integran la oferta formativa en Gastronomía en Bolivia y que, en algún caso, como el de la Escuela Hotelera constituye un referente claro a considerar en el presente análisis:

INSTITUTO	DEPARTAMENTO	CARRERA	DURACIÓN
INSTITUTO TÉCNICO CEFIM	La Paz	Administración de Servicios Gastronómicos	3 AÑOS
INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR TATAPY	Santa Cruz	Gastronomía	3 AÑOS
TECNOLÓGICO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA BOLIVIA GOURMET	La Paz	Chef Profesional	3 AÑOS
EHT ESCUELA HOTELERA	La Paz. Con previsión de apertura en Santa Cruz	1) Administración de Hoteles y Restaurantes 2) Gastronomía y artes culinario	3 AÑOS

- El detalle de los datos de algunos de estos institutos y centros sitúa a la **Escuela Hotelera** con los costes de carrera más elevados para los alumnos y le coloca al nivel de los costes de la formación universitaria aunque en el caso de la Escuela Hotelera tiene una duración inferior (3 años).

UNIVERSIDAD O CENTRO FORMATIVO	MATRÍCULA ANUAL	PRECIO NOMINAL BS MENSUAL (bs)	Nº CUOTAS ANUALES O SEMESTRES	CUOTA ANUAL	DESC. ANUAL BS	COSTE TOTAL CARRERA	OBSERVACIONES
INSTITUTO TÉCNICO CEFIM	Sin Costo	Bs 438 durante el 1er Año Bs 840 los demás años	10 Cuotas anuales 11 Con plan beca ayuda	Sin Costo	Bs 402 el 1er año	Bs 23.430	40% el primer año Aprobar el examen de admisión en el área de habilidades intelectuales y rendir un test vocacional (Costo del examen Bs20). Las evaluaciones son trimestrales.. En cada aula entran 45 alumnas (solo mujeres). Se tiene planes de beca trabajo del 50% y 40% de descuento Costes adicionales: Seguro medico de 70bs - anual Uniforme Bs 450
INSTITUTO TÉCNICO SUPERIOR TATAPY	Bs 350	Bs 850	5 Cuotas semestrales	n.d.	n.d.	Bs 26.500	
TECNOLÓGICO SUPERIOR DE GASTRONOMÍA BOLIVIA GOURMET	n.d.	Bs 850	5 Cuotas semestrales	n.d.	n.d.	Bs 25.500	
EHT ESCUELA HOTELERA	50\$us 348 Bs.	140 \$us Bs 975 Bs.	12 anuales	Total Anual 4042 \$us 28.132 Bs	Total con Descuento 4032 \$us 28.062 Bs.	Coste total carrera sin descuento: Bs 85.440 Coste total carrera con descuento: Bs 85.230	El descuento es de acuerdo al plan que se tome, plan regular 10% plan semestral 20% plan anual 30% Previsión de apertura en Santa Cruz Las Clases son modulares dos materias por mes, cada aula cuenta con 20 alumnos. Se cuenta con tres turnos mañana, tarde y noche las clases son 2 horas diaria 4 días a la semana

Perfil profesional

EHT ESCUELA HOTELERA

Perfil profesional:

- La carrera de Gastronomía Profesional, prepara a los futuros cocineros, como ejecutivos responsables, firmes candidatos a ocupar posiciones relevantes en la dirección de alimentos y bebidas de empresas del rubro.

- Desde la **visión de los agentes** del **sector** se identifican algunas **limitaciones** con relación a esta **oferta**:
 - Carencias en los ámbitos de innovación y creatividad
 - Carencias en los programas de contenidos orientados al conocimiento de los productos, sus variedades y estacionalidad
 - Cocina ecológica
 - Gastronomía y cocina boliviana.
 - Sumillería.
 - Escasez de horas destinadas a la realización de prácticas y baja dedicación a trabajo de campo y contacto directo con la realidad del sector, conexión con otros eslabones de la cadena (proveedores)
 - Deficientes infraestructuras y equipamientos para las prácticas.
 - Enseñanza poco personalizada (cierta masificación) en algunos centros
 - Proliferación de cursos cortos (6 meses) insuficientes para la formación de futuros profesionales.
 - Dificultad para encontrar determinados perfiles de profesionales docentes.
- A pesar de estas limitaciones como **posibles referentes** cabría considerar la **oferta de formación de grado** de **UNIVALLE** y la de la **EH Escuela Hotelera** en lo que a formación de **nivel de técnico superior** se refiere.

PERÚ

La Educación Superior de Perú comprende la educación superior no universitaria y la educación superior universitaria:

- La Educación Superior no Universitaria: Incluye a las Instituciones de Educación Superior Tecnológica, Educación Superior Pedagógica y las Instituciones Superiores Artísticas. La duración de los estudios regulares en las Instituciones de Educación Superior No Universitaria es de tres a cinco años. La denominación genérica en los casos de las instituciones de Educación Básica y Educación Superior no Universitaria se determina mediante Resolución Ministerial, y las de carácter específico se establecen a través de las Direcciones Regionales de Educación y Unidades de Gestión Educativa Local, con sujeción a las normas emitidas por el Ministerio de Educación. Las instituciones educativas sólo podrán utilizar las denominaciones autorizadas.
- La Educación Superior Universitaria: Cuenta con dos niveles; el primer nivel es el de pregrado que tiene una duración de cinco años y el segundo nivel es el postgrado, que tiene una duración de cuatro años, sumado los dos años que demora la maestría (cuatro ciclos) y dos años que demora el doctorado (cuatro ciclos). Actualmente la realización de la maestría es condición para el acceso al doctorado.
 - Se denomina Universidad Nacional a todas la Universidades Públicas.
 - No existe una denominación que identifique con claridad el tipo de las Universidades Privada. Por tanto sus denominaciones pueden ser: Universidad, Universidad Privada, Universidad Particular, Universidad Peruana (un caso excepcional es el de la Facultad de Teología Pontificia y Civil de Lima, que por ley pertenece al Sistema Universitario Peruano, conservando su denominación).

Las Universidades en Perú tienen autonomía académica, económica, normativa y administrativa. Se distinguen entre públicas y privadas (las cuales, a su vez pueden ser: a.-"particulares" o asociativas y b.-universidades empresa o con fines de lucro).

8.2. Oferta formativa en países de la Región: Perú, Chile y Brasil

Según un reciente estudio realizado por APEGA, Sociedad peruana de Gastronomía titulado “El boom de la gastronomía peruana su impacto económico y social” sólo en Lima hay más de 30 instituciones educativas que ofrecen egresar a los jóvenes como chef. Junto a ellas, en ciudades como Arequipa, Chiclayo o Cusco hay 10 o más institutos en los que se cobran desde 300 soles mensuales (Bs 617) y hay otros en los que se pagan hasta 2 mil soles (Bs 4117). Frente a esta espiral educativa de apertura de carreras para formación de cocineros no siempre con los profesores idóneos o la logística adecuada según el estudio mencionado, nada o poco se hace por capacitar al personal de servicio como los mozos, oficio con gran demanda y una baja instrucción.

	COCINA (CHEF)	GASTRONOMÍA
PERFIL	El profesional en cocina se forma tanto en las técnicas culinarias como en la capacidad para dirigir una brigada de cocina	El profesional en gastronomía se forma de manera tal que no sólo se desempeñaría con éxito en una cocina, sino que además sería capaz de gestionar un restaurante.
DURACIÓN	1 a 2 años	1,5, a 3 años
COSTO PROMEDIO CARRERA	9.000 soles (Bs 18530.70)	12.000 soles (Bs 24707.61)
MENSUALIDAD PROMEDIO	375 soles (Bs 772,11)	500 soles (Bs 1029.48)

8.2. Oferta formativa en países de la Región: Perú, Chile y Brasil

A continuación se incluye la descripción de aquellos centros formativos que en la actualidad ofrecen formación en contenidos relacionados con la gastronomía y la restauración.

Principales universidades y centros formativos en gastronomía del Perú

1/2

UNIVERSIDAD O CENTRO FORMATIVO	TÍTULO DE LA FORMACIÓN	DURACIÓN
Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas (UPC)	Licenciatura en Gastronomía y Gestión Culinaria	----
USIL. Escuela de Chefs Universidad San Ignacio de Loyola	Carrera en Arte Culinario (Pregrado)	5 años (10 semestres)
	Gastronomía y Gestión de Restaurantes (Pregrado)	5 años (10 semestres)
Universidad Le Cordon Bleu Perú	Gastronomía y gestión empresarial	5 años (10 semestres)
	Ingeniería en industrias alimentarias	5 años (10 semestres)
	Nutrición y técnicas culinarias	5 años (10 semestres)
	Administración de negocios hoteleros y turísticos	5 años (10 semestres)
Instituto Le Cordon Bleu Perú	Carrera de gastronomía y arte culinario	3 años
	Bar y coctelería	2 años
	Cocina	2 años
	Pastelería	2 años
	Administración de Hoteles, Restaurantes y Afines	3 años
	Master Cuisine	10 semanas y 3 de pasantías
	Otros: Diplomados, cursos cortos, cursos libres.	
INTECI - INSTITUTO DE PROFESIONES EMPRESARIALES	Administración de Servicios de Hostelería	3 años
EXPRO – Instituto de Educación Superior Tecnológico Privado	Gastronomía y Arte Culinario	3 años
Instituto Continental	Carrera de Gastronomía y Arte Culinario	3 años
Instituto Superior Tecnológico Latino	Gastronomía y Arte Culinario	3 años
Instituto Superior Tecnológico Libertador	Carrera Profesional de Alta Cocina	3 años

El Anexo incluye una descripción de algunas de estas Universidades y centros formativos.

8.2. Oferta formativa en países de la Región: Perú, Chile y Brasil

Principales universidades y centros formativos en gastronomía del Perú

2/2

UNIVERSIDAD O CENTRO FORMATIVO	TÍTULO DE LA FORMACIÓN	DURACIÓN
Instituto Peruano de Gastronomía	Carrera de Cocina	
Blue Ribbon International	Chef Ejecutivo	2 años
INTECI - INSTITUTO DE PROFESIONES EMPRESARIALES	Alta Gastronomía	2 años
Escuela de Cocina Pachacútec – Gastón Acurio	Formación para colectivos vulnerables	
EGAP Escuela de Gastronomía	Carrera de Gastronomía	2 años
AVIA - Centro de Estudios de Aviación Profesional	Especialidad Técnica de Cocina	2 años
Universidad de San Martín de Porres	Instituto de Alta Cocina y Gastronomía	2 años
	Maestría en Ciencias Gastronómicas	2 años
D’Gallia Escuela de Cocina (Magdalena del Mar)	Carrera Cocina	2 años

CHILE

El sistema de educación superior en Chile está conformado oficialmente por 180 instituciones, agrupadas en: universidades (60), institutos profesionales (45), centros de formación técnica (74) y establecimientos de educación superior de las Fuerzas Armadas, de Orden y Seguridad (6). Estas instituciones entregan el total de planes de pregrado y postgrado en el país. En específico, los establecimientos de educación superior reconocidos oficialmente otorgan títulos técnicos de nivel superior, títulos profesionales y grados académicos, según corresponda.

Las Universidades pueden otorgar títulos profesionales y toda clase de grados académicos en especial, de licenciado, magíster y doctor. Además, corresponde exclusivamente a las universidades otorgar títulos profesionales respecto de los cuales la ley requiere haber obtenido previamente el grado de licenciado en las carreras que impartan. Con todo, el otorgamiento del título profesional de abogado corresponde a la Corte Suprema de Justicia.

En la actualidad existen 60 universidades en Chile reconocidas oficialmente por el Estado, las cuales son clasificadas en tres categorías:

- Universidades estatales o públicas
- Universidades tradicionales no estatales, privadas tradicionales o particulares
- Universidades privadas

A continuación se incluye la descripción de aquellos centros formativos que en la actualidad ofrecen formación en contenidos relacionados con la gastronomía y la restauración.

8.2. Oferta formativa en países de la Región: Perú, Chile y Brasil

CHILE

UNIVERSIDAD O CENTRO FORMATIVO	TÍTULO DE LA FORMACIÓN	DURACIÓN
Universidad de Valparaíso	Adm. Hotelera y Gastronómica Gestión de Empresas Hoteleras-Gastronómicas	5 años
Universidad de las Américas	Licenciatura en Artes Culinarias y Negocios Gastronómicos	4 años (8 semestres)
Universidad Católica de la Santísima Concepción – Instituto Tecnológico	Técnico Universitario en Gastronomía Intercultural	4 años
DuocUC	Gastronomía Internacional	4 años
Escuela Internacional de Artes Culinarias y Servicios Culinary	Administración de Artes Culinarias y Servicios	4 años
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHILE – Instituto Profesional – Centro de Formación Técnica	Administración Gastronómica Internacional	4 años
AIEP de la Universidad Andrés Bello - Escuela de Gastronomía, Hotelería y Turismo	Gastronomía Internacional	3 años
IP CHILE - Instituto Profesional de Chile	Técnico en Gastronomía	3 años
ÉCOLE CULINAIRE FRANÇAISE	Técnico de Nivel Superior en Gastronomía Internacional”	2 años
UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHILE – Instituto Profesional – Centro de Formación Técnica	Gastronomía Internacional	2 años

El Anexo incluye una descripción de algunas de estas Universidades y centros formativos.

BRASIL

Como otros países latinoamericanos, sobre todo a partir de los años de 1990, Brasil viene experimentando diversos cambios en su sistema de educación superior, a nivel de grado.

Según José Dias Sobrinho miembro consultivo del Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira y colaborador del Instituto de Educación Superior para América Latina y el Caribe, IESALC-UNESCO, la más evidente característica del período 1995-2007 es la expansión libre y de dudosa calidad del sector privado con ánimo de lucro.

El sistema de educación superior brasileño es muy complejo y desigual, como también lo es el propio país. Se compone de 257 instituciones públicas (federales, estatales y municipales) y 2.141 privadas. Las privadas pueden ser sin fines lucrativos - es el caso de las "comunitarias" y confesionales- y con fines de lucro. Las Instituciones de Educación Superior (IES) se organizan como *universidades* (instituciones complejas y completas, que imparten docencia, extensión, investigación y postgrado, en general involucrando muchos sectores de conocimiento; ahora se admiten universidades especializadas en un área), *centros universitarios* (sin obligación de hacer investigación), y *facultades* (colleges). Un 92% del total de 2.398 instituciones son pequeñas instituciones que se dedican solamente a la enseñanza y están orientadas a impartir una rápida titulación a los alumnos, con el objetivo de les facilitarles su inserción en el mercado laboral.

El carácter dual de la sociedad brasileña provoca enormes disparidades en las oportunidades de estudio y trabajo, que se reflejan tanto a niveles individuales como en términos geográficos. Por ejemplo, el estado de Sao Paulo (sureste) cuenta con casi la cuarta parte de los estudiantes de las instituciones de educación superior brasileña y la mitad de las investigaciones; a su vez, las regiones más pobres del nordeste y del norte presentan importantes vulnerabilidades cuantitativas y cualitativas de suministro educativo y producción científica. La injusticia social se manifiesta en todos los sectores de la vida brasileña, con reflejos importantes en la educación superior: 34,4% de los alumnos de IES públicas pertenecen al 10% más rico de la sociedad, mientras que este porcentaje crece a un 50% en las privadas. Por otro lado, el 12% de los estudiantes de las públicas pertenecen a los sectores más pobres, porcentaje que decrece a un 5% en las privadas.

8.2. Oferta formativa en países de la Región: Perú, Chile y Brasil

BRASIL

TÍTULO DE LA FORMACIÓN	CENTRO FORMATIVO	DURACIÓN
Grado en Gastronomía	Universidade Federal Rural de Pernambuco	4 años
Curso de Gastronomía / Curso secuencial de Cocinero Chef: Internacional y Pâtissier	Universidade do Vale do Itajaí (Univali)	4 años
Curso de Graduación en Gastronomía	Universidade Federal Do Rio De Janeiro	4 años
Gastronomía	Universidade Federal Da Bahia	4 años
Curso de Graduación en Gastronomía	Universidade Federal do Ceará	4 años
Curso de Tecnología en Gastronomía	Universidade Estácio de Sá	3 años
Tecnología en Gastronomía	Universidade Estadual de Goiás	3 años
Curso de Graduación en Gastronomía	Instituto Federal Santa Catarina	3 años
Gastronomía (Tecnólogo)	Universidade Anhembi Morumbi	2 años
Tecnología en Gastronomía	Centro Universitário do Senac São Paulo	2 años
Tecnología en Gastronomía	Pontifícia Universidade Católica - PR Escola de Saúde Agrociências e Biotecnologia	2 años
----	Cordon Bleu Brasil https://www.cordonbleu.edu/brasil/home/en (No hay información específica sobre el centro de Brasil, si no información sobre el centro en su conjunto)	---

8.3. Referentes internacionales en el negocio de la formación en gastronomía y cocina

A continuación se analiza en detalle algunos de los referentes cuyos modelos pueden ser de interés para el presente proyecto

ALGUNAS CARACTERÍSTICAS IDENTITARIAS



- ✓ REFERENTE MUNDIAL "HARVARD DE LA COCINA INTERNACIONAL"
- ✓ MODELO ÚNICO articulado en torno a tres áreas de actividad (Formación, promoción de la cocina e I+D+i)



LE CORDON BLEU®



- ✓ ESCUELA DE PRESTIGIO con más de 100 años de historia
- ✓ Opera bajo el MODELO DE FRANQUICIA



- ✓ ESCUELA DE PRESTIGIO
- ✓ MODELO ALIANZA ESCUELA+ UNIVERSIDAD para ofrecer formación de grado

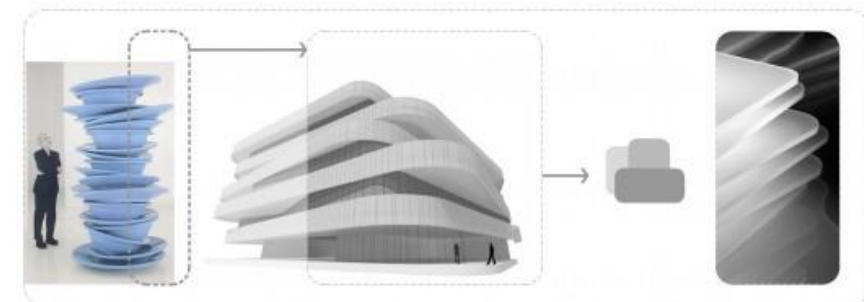


BASQUE CULINARY CENTER (BCC)

Es una **institución académica** pionera a nivel mundial. Tiene como **fin** la **formación superior**, la **investigación**, **innovación** y **promoción** de la **gastronomía** y la **alimentación**.

Nace como proyecto de referencia internacional en el **año 2009** y **se materializa en el año 2011** con la inauguración de su sede en la ciudad de Donostia- San Sebastián.

En julio de **2015** culmina un primer ciclo con la graduación de la **primera promoción BCC** en el curso 2014-2015.



© VAUMM

8.3. Referentes internacionales en el negocio de la formación en gastronomía y cocina

Fundación público-privada sin ánimo de lucro con un **patronato** repartido a partes iguales en diferentes bloques:

- **Instituciones públicas** (Ministerio de Ciencia e Innovación, ayuntamiento San Sebastián, Diputación Foral de Gipuzkoa y Gobierno Vasco)
- Siete **cocineros vascos de prestigio mundial**
- **Universidad de Mondragón y Azti Tecnalia** (Centro Tecnológico expertos en innovación marina y alimentaria)
- **Empresas líderes de alimentación y distribución** (Eroski, Martiko y Heineken).

Cuenta también con un Consejo Internacional con la implicación de once de los chefs más influyentes del mundo.



Juan Mari ARZAK



Pedro SUBIJANA



Martin BERASATEGUI



Andoni Luis ADURIZ



Karlos ARGUÑANO



Eneko ATXA



Hilario ARBERLAITZ



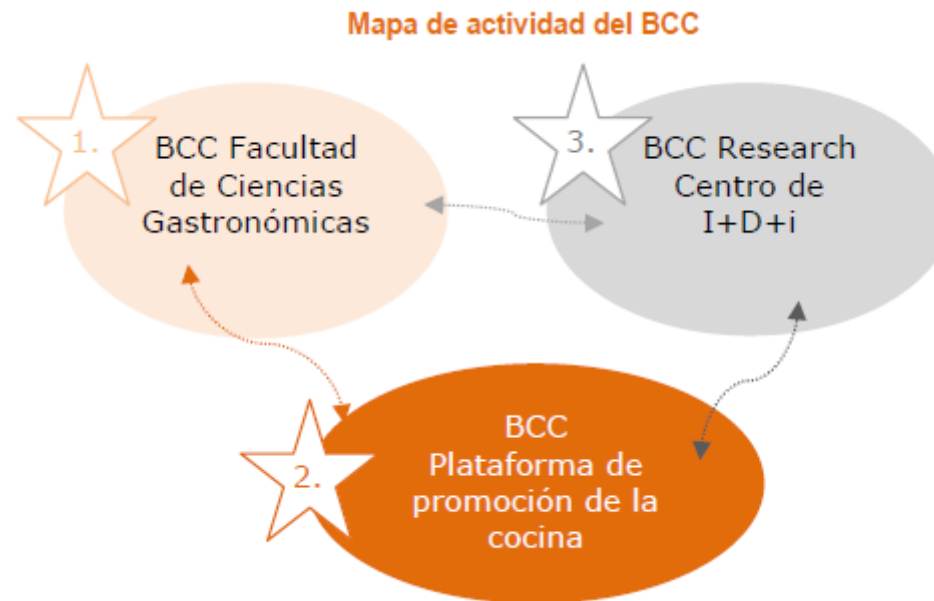
INSTITUCIONES



8.3. Referentes internacionales en el negocio de la formación en gastronomía y cocina

El BCC cuenta con **tres áreas de actividad** que interactúan y se complementan entre sí, y que así mismo, mantienen una relación con el exterior propia y diferenciada.

Los ingresos del BCC proceden principalmente de la actividad relacionada con el BCC Facultad de Ciencias Gastronómica (67,8% del total), seguida de la **Plataforma de promoción de la cocina** (23,4%) y del **BCC Research Centro de I+D+i** (8,8%).



BCC Facultad de Ciencias Gastronómica

La actividad desarrollada en el ámbito formativo del BCC se divide principalmente en dos bloques:

- Un primer bloque vinculado a la formación reglada del Grado en Gastronomía y Artes Culinarias que constituye la actividad nuclear del BCC y genera el 42,8% de los ingresos totales del centro.
- Un segundo bloque que se concreta en una amplia oferta formativa diversa que integra una oferta de Masters y un extenso abanico de Cursos de diversa índole y que genera el 17,5% de los ingresos del Centro.

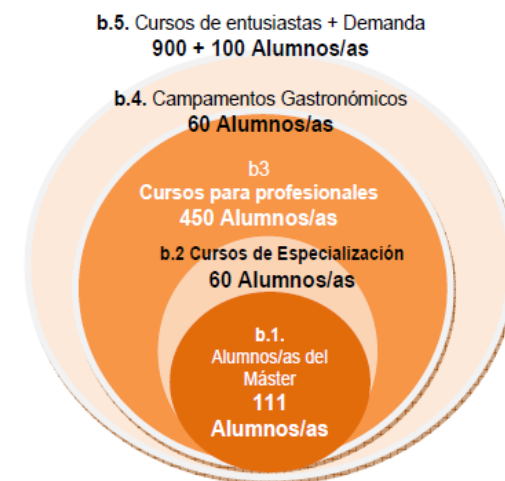
La **actividad formativa reglada y no reglada** cuenta, en la actualidad, con el siguiente soporte técnico de personal: 31 docentes y 150 colaboradores externos.

La **carrera universitaria** se completó por primera vez en el curso 2014-2015 con la graduación de un total de 54 alumnos/as y que globalmente cuenta con un alumnado total que asciende a un total de 345 universitarios. El número de alumnos de la primera promoción de grado que comenzaron el primer curso ascendía a 70 alumnos y el número de alumnos de la quinta promoción inscritos en primero para el curso 2015-2016 ascendía a un total de 109 alumnos. Plantea un **modelo educativo singular** centrado en **grupos pequeños** y orientado a un **enfoque de "learning by doing"**.

Respecto al alumnado de la **actividad formativa complementaria** en el curso 2014-2015:

- 111 alumnos entre los cinco Másteres y un conjunto de 60 alumnos distribuidos en cuatro cursos de Especialización.
- Participación de 60 jóvenes en campamentos gastronómicos durante un periodo de 10 días.
- 450 profesionales que participan en 46 cursos para profesionales con una duración que puede oscilar entre el día y la semana.
- 900 ciudadanos que toman parte en los 70 cursos para entusiastas programados en formatos de 2 a 3 horas durante 4-5 días y 100 participantes adscritos a la formación ad hoc o de demanda ofertada desde el BCC.

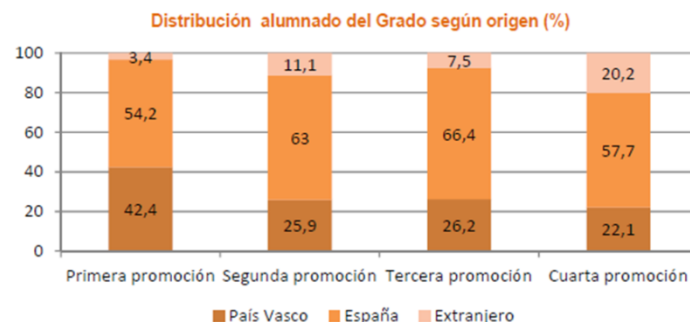
Alumnado de la actividad formativa complementaria del BCC 2014 – 2015



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de la Organización BCC

8.3. Referentes internacionales en el negocio de la formación en gastronomía y cocina

Un análisis sobre el **origen del alumnado del Grado BCC** pone de manifiesto la progresiva apertura internacional en la medida en que el colectivo extranjero pasas de constituir un 3,4% del alumnado en la primera promoción a un 20,2% en la cuarta promoción.



Fuente: Elaboración propia a partir de datos de la Organización BCC

Según datos relacionados la media de visitas mensuales en la web del BCC relativas a la formación, el 26,15% de los visitantes únicos proceden de México (26,1%), seguido de Colombia (17%), Ecuador (13,3%), Venezuela (9,3), Perú (7,2%) y Brasil (7,2%). Como se verá, estos mismos países se repiten en el caso de solicitudes de información y solicitudes de preinscripción en grado y másteres y otros.

PAÍS DE PROCEDENCIA	MEDIA DE VISITAS MENSUALES WEB RELATIVAS A FORMACIÓN (Visitantes únicos)	%
MÉXICO	3548	26,1%
COLOMBIA	2308	17,0%
ECUADOR	1807	13,3%
VENEZUELA	1265	9,3%
PERÚ	986	7,2%
BRASIL	979	7,2%
CHILE	909	6,7%
ARGENTINA	848	6,2%
BOLIVIA	321	2,4%
URUGUAY	313	2,3%
RESTO PAÍSES	318	2,3%
TOTAL	13.602	100,0%

8.3. Referentes internacionales en el negocio de la formación en gastronomía y cocina

Según datos proporcionados por el BCC, el **número de solicitudes de información de grado** procedentes de países de América Latina asciende en 2016 a un total de **379** de las que un **55,7%** (211) se han **materializado en preinscripciones de grado**.

El **mayor número de solicitudes** de información de grado recibidas por el BCC procede de **México** (18,7%), **Perú** (14,8%), **Ecuador** y **Venezuela** (9,8%), **Colombia** (9,5%), **Guatemala** (7,4%) y **Chile** (5,5%). Este orden prácticamente se mantiene en el caso de las solicitudes de preinscripción en grado. Así México sigue siendo el país de origen del mayor número de preinscripciones de grado, seguido de Colombia, Venezuela, Ecuador y Perú.

De estos países y sobre la base de la relación “preinscritos en grado sobre total de solicitudes de información”, destaca el caso de **Colombia** y **Venezuela** donde el **81% y 70%** de las **solicitudes** realizadas se **materializan en forma de preinscripción en grado**.

PAÍS DE PROCEDENCIA	SOLICITAN INFORMACIÓN GRADO		PREINSCRITOS GRADO	
MÉXICO	71	18,7%	38	18%
PERÚ	56	14,8%	17	8%
ECUADOR	37	9,8%	22	10%
VENEZUELA	37	9,8%	26	12%
COLOMBIA	36	9,5%	29	14%
GUATEMALA	28	7,4%	12	6%
CHILE	21	5,5%	12	6%
ARGENTINA	19	5,0%	13	6%
EL SALVADOR	11	2,9%	8	4%
CUBA	9	2,4%	4	2%
REPÚBLICA DOMINICANA	9	2,4%	6	3%
PUERTO RICO	8	2,1%	5	2%
URUGUAY	8	2,1%	4	2%
BRASIL	7	1,8%	4	2%
BOLIVIA	6	1,6%	2	1%
HONDURAS	6	1,6%	5	2%
COSTA RICA	5	1,3%	2	1%
PARAGUAY	5	1,3%	2	1%
TOTAL	379	100,0%	211	100%

8.3. Referentes internacionales en el negocio de la formación en gastronomía y cocina

Si atendemos a las cifras relativas a las **solicitudes de información de másteres y otros**, observamos que el número de **solicitudes de información** desciende en torno al **50%** en relación a las **solicitudes de información de grado** y se concentra principalmente en Ecuador (19,9%), seguida de México (15,6%), Brasil (10,8%), Argentina (8,6%), Chile (8,6%), Colombia (8,1%) y Venezuela (7,0%).

El igual que ocurría en el caso de solicitudes de grado, observamos que prácticamente el 50% de las solicitudes de información se materializa en forma de preinscripción. En el caso de preinscripciones en másteres y otros realizadas, el ranking de países prácticamente se mantiene respecto a los que solicitan información si bien destaca en especial el caso de **Colombia** que se sitúa en sexto lugar entre los países que solicitan información pero en tercer lugar en número total de preinscritos (el 80% de solicitudes del país se materializa en forma de preinscripción).

PAÍS DE PROCEDENCIA	SOLICITAN INFORMACIÓN MÁSTERES Y OTROS		PREINSCRITOS MÁSTERES Y OTROS	
ECUADOR	37	19,9%	16	17,8%
MÉXICO	29	15,6%	16	17,8%
BRASIL	20	10,8%	9	10,0%
ARGENTINA	16	8,6%	6	6,7%
CHILE	16	8,6%	8	8,9%
COLOMBIA	15	8,1%	12	13,3%
VENEZUELA	13	7,0%	4	4,4%
PUERTO RICO	9	4,8%	6	6,7%
URUGUAY	9	4,8%	2	2,2%
GUATEMALA	5	2,7%	2	2,2%
PARAGUAY	5	2,7%	2	2,2%
REPÚBLICA DOMINICANA	5	2,7%	4	4,4%
PERÚ	4	2,2%	1	1,1%
COSTA RICA	2	1,1%	1	1,1%
EL SALVADOR	1	0,5%	1	1,1%
BOLIVIA		0,0%		0,0%
CUBA		0,0%		0,0%
HONDURAS		0,0%		0,0%
TOTAL	186	100,0%	90	100,0%

8.3. Referentes internacionales en el negocio de la formación en gastronomía y cocina

NOMBRE	OFERTA Y DURACIÓN	ALUMNOS	SALIDAS PROFESIONALES	INSTALACIONES	PASANTÍAS O PRÁCTICAS EN EMRESA	OTROS
BASQUE CULINARY CENTER. PAÍS VASCO (ESPAÑA)	GRADO EN GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS 4 años 4 cursos y tres itinerarios - 1)vanguardia culinaria, 2)innovación, negocio y emprendizaje y 3) industria alimentaria- desde el 4 curso	345 ALUMNOS EN EL CURSO 2014-2015	• Jefe de cocina • Gerente de restaurante • Director de servicio y atención al cliente de restaurantes • Dirección de producción alimentaria en empresas de alimentación • Técnico investigador del sector agroalimentario e industria alimentaria • Asesor Gastronómico • Consultor y promotor de nuevas iniciativas gastronómica • Técnico responsable de comunicación • Etc. ACTIVIDADES : • Identificar y desarrollar técnicas y sistemas de producción y elaboración culinaria • Gestionar empresas de restauración dirigiendo y supervisando todos los procesos, además de la coordinación del equipo de personas • Diseñar y desarrollar propuestas de negocio innovadoras en el ámbito culinario • Ofrecer asesoría y consultoría desde la innovación y la comunicación • Participar en actividades de investigación e innovación en el sector alimentario	• Cafetería • Biblioteca • Talleres • Taller experimental • Aula análisis sensorial • Auditorio • Centro de investigación	PRÁCTICAS EXTERNAS La estrecha relación que mantiene Basque Culinary Center con el sector de la gastronomía, la hostelería y la industria alimentaria da a los alumnos del Grado de Gastronomía y Artes Culinarias, a lo largo de sus estudios, la opción de obtener conocimiento práctico y real sobre el mundo laboral. En nuestro caso, los alumnos realizarán prácticas externas en los cuatro cursos del grado. Un proceso de prácticas tutorizadas integradas en el plan de estudios que permitirán conocer y experimentar al estudiante la realidad gastronómica y alimentaria de primer nivel, trabajando con los mejores profesionales. PRÁCTICAS EXTERNAS 1º CURSO Duración: 1 mes. Ámbito geográfico: País Vasco. PRÁCTICAS EXTERNAS 2º CURSO Duración: 2 meses. Ámbito geográfico: España. Prácticas en los mejores restaurantes españoles y empresas alimentarias españolas de primer nivel. PRÁCTICAS EXTERNAS 3º CURSO Duración: 3 meses. Ámbito geográfico: nacional e internacional (en los cinco continentes). Prácticas en los mejores restaurantes del mundo y empresas alimentarias internacionales de primer nivel. TRABAJO FIN DE GRADO 4º CURSO Duración: 1 semestre. Ámbito geográfico: nacional e internacional. Características del Trabajo Fin de Grado: Un proyecto real (demandado por la empresa) o un proyecto de emprendizaje relacionado con el itinerario elegido.	Precio de la matrícula: 8.810 € por curso (BS 68.862). Pago fraccionado en 10 mensualidades de septiembre a junio. La matrícula incluye: • Material didáctico. • Ropa de trabajo. • Equipamiento de cocina. COSTE TOTAL CARRERA: Bs 275.249,16
Nº DE MASTER: 7. Ciencias Gastronómicas; Turismo Gastronómico; Sumillería y Enomarketing; Perfeccionamiento en cocina; Innovación y Gestión de Restaurantes; Pastelería de restaurante y cocina dulce; Cocina: Técnica, Producto y Creatividad						
OTRA FORMACIÓN: Formación específica para el sector profesional (cursos de especialización) y dirigidas a entusiastas, campamentos de verano,etc.						

BCC PLATAFORMA DE PROMOCIÓN DE LA COCINA

Además de la actividad formativa desarrollada por el BCC, el Centro integra entre sus actividades la plataforma de promoción de la cocina que actúa como un espacio para la interacción con el “mundo exterior de la gastronomía”, invitando y promoviendo el encuentro sectorial de diferentes agentes sectoriales e institucionales a través de la celebración de Congresos propios, la acogida y organización de eventos para agentes externos del BCC y la celebración de actos y eventos académicos o del ámbito formativo.

Esta actividad ha suscitado a lo largo del curso 2014-2015 la participación de algo más de 7.120 personas distribuidas en cerca de 90 encuentros y eventos en el periodo lectivo, de junio 2014 a julio 2015.

Esta actividad de promoción genera el 23,4% de los ingresos totales del BCC y se ha sostenido con la aportación de las empresas (80,1%), BculinaryClub (restaurante (3,3%) e ingresos procedentes de eventos y empresas (3,3%).



BCC RESEARCH

Constituye el tercer ámbito de actividad del BCC y desarrolla una labor de investigación específica.

Esta actividad de I+D se fundamenta en tres líneas de investigación vinculadas a la alimentación y la salud, a la percepción sensorial y a la innovación culinaria y representa el 8,8% de los ingresos por actividad del Centro.

Líneas de investigación del BCC Research

Línea de Investigación 1.- Hábitos alimentarios y estilos de vida saludable
Línea de Investigación 2.- Percepción sensorial
Línea de Investigación 3.- Innovación culinaria

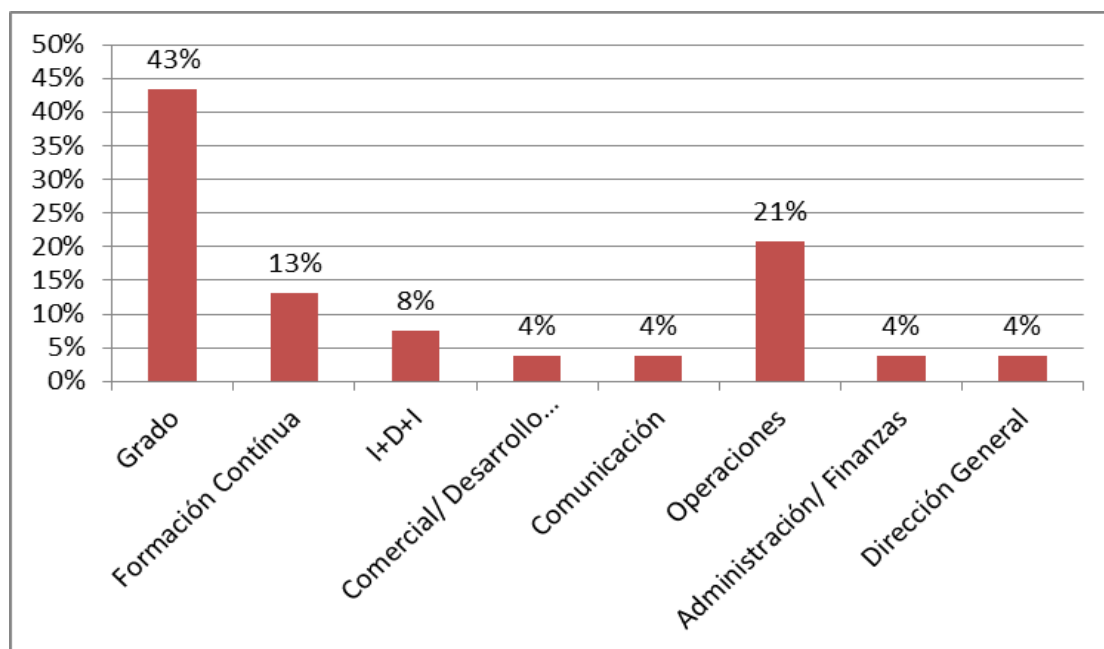
Para el desarrollo de esta labor investigadora el BCC Research cuenta con un equipo multidisciplinar de 10 investigadores, con perfiles de doctores en los ámbitos de farmacia, ingeniería y agroalimentación, licenciados en psicología, nutrición, ciencia y tecnología de alimentos, del ámbito estatal e internacional. Incluye también en el equipo a perfiles específicos de cocina.

8.3. Referentes internacionales en el negocio de la formación en gastronomía y cocina

ORGANIZACIÓN Y PLANTILLA

Organizada en **7 Áreas**: Académico, Formación Continua, I+D+I, Comercial/Desarrollo Empresarial, Comunicación, Operaciones, Administración y Finanzas. Coordinadas por figuras de Dirección, bajo el impulso y liderazgo de la Dirección General.

Plantilla aproximada de **55 personas y 30 puestos organizativo**, distribuidas de la siguiente manera en las distintas áreas:



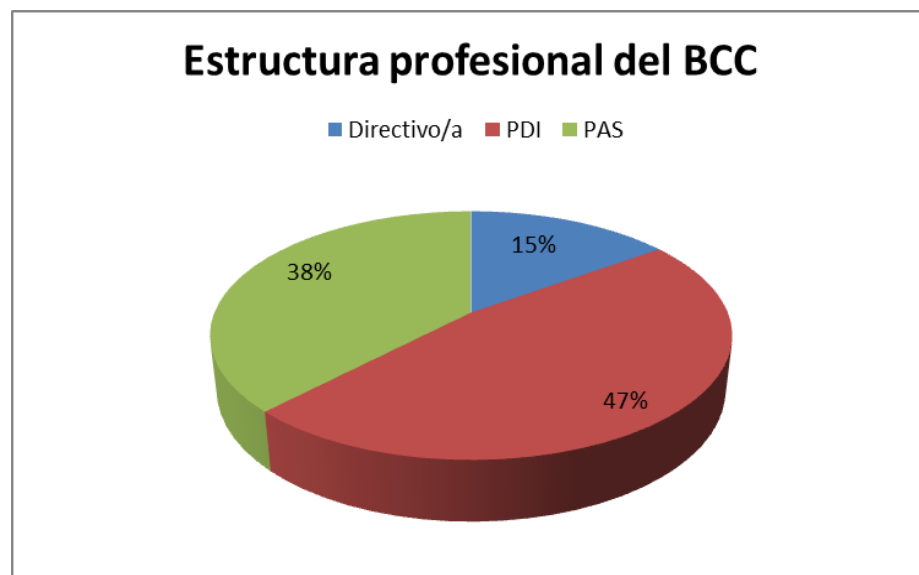
AREA/ FUNCIÓN	% plantilla
Grado	43%
Formación Contínua	13%
I+D+I	8%
Comercial/ Desarrollo Emp.	4%
Comunicación	4%
Operaciones	21%
Administración/ Finanzas	4%
Dirección General	4%
Total	100%

ESTRUCTURA PROFESIONAL DEL BCC

En base a los siguientes **3 Grupos Profesionales**:

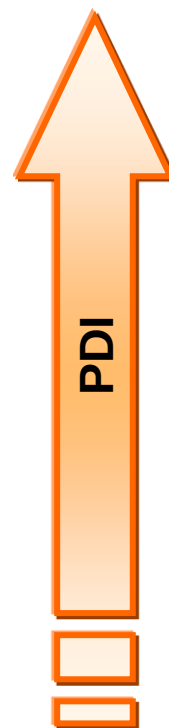
- Directivos/as.
- PDI_Personal Docente e Investigador.
- PAS_Personal de Administración y Servicios.

El grupo **PDI es el más numeroso y supone el 47% de la plantilla**, seguido del PAS (38%). El grupo directivo supone el 15%.



Cada **grupo profesional cuenta a su vez con perfiles diferentes en función del desarrollo y liderazgo** en las actividades más estratégicas y/o claves de BCC.

A continuación se señala la correspondiente a PDI por ser la más representativa.



PDI con responsabilidad de liderazgo de equipos en alguno/varios de los siguientes contextos: proyectos de investigación de envergadura, coordinación docente de itinerarios, comités y comisiones académicas, desarrollo de proyectos y actividades alineadas con la estrategia de BCC que requieren de un nivel científico-técnico y/o de gestión complejo o red de alianzas, ...

Responsabilidad sobre el desarrollo de la actividad académica que comprende la ejecución y gestión de funciones docentes regladas y no regladas, de mejora de la calidad, de investigación, de innovación y transferencia de conocimiento.



LE CORDON BLEU®

Con sede en Francia, el enorme éxito y prestigio adquirido durante esos años, le ha permitido una gran expansión internacional llegando a estar presente en 20 países. Opera bajo el modelo de franquicia con programas formativos prácticamente iguales en todos los países y que enfatizan la utilidad de las técnicas francesas al servicio de la cocina internacional. Ofrece formación en cocina, pastelería y gestión y hostelería.

Su actual red de 40 escuelas recibe cada año a más de 23.000 estudiantes de 70 nacionalidades distintas. En América Latina están presentes en México, Perú y próximamente en Brasil.

Su escuela en Madrid cuenta con dos aulas de demostración en las que los chefs explican las técnicas que se van a aplicar en las clases prácticas. Aquí el profesor es el único que dispone de un puesto de cocina completo, desde el que realiza las demostraciones que el alumnado puede observar en directo y/o mediante distintas pantallas distribuidas por la sala.

AULA PRÁCTICA



AULA DE DEMOSTRACIÓN



8.3. Referentes internacionales en el negocio de la formación en gastronomía y cocina

En su escuela de Madrid ofrece diversos programas y diplomas entre los que destacan los siguientes:

- Grand Diplôme en cocina y pastelería. Duración del programa: 900 horas (Diploma de Cocina y Diploma de Pastelería) /30 semanas aproximadamente. Coste : € 37,800.00 (295.239,89 Bs)
- Diploma de Cocina: 30 semanas (540 horas). Coste: € 22,900.00 (178.800,36Bs)

Dicha escuela ha desarrollado una alianza con la Universidad Francisco de Vitoria para impartir la formación de grado en Gastronomía. A continuación se presenta información sobre dicha formación de grado:

NOMBRE	OFERTA Y DURACIÓN	DEMANDA	SALIDAS PROFESIONALES	OTROS
CORDON BLEU MADRID Y Universidad Francisco de Vitoria	Grado en Gastronomía Dos Menciones: 1. Mención: Alta cocina 2. Mención: Hoteles y Restaurantes	Nº de Plazas de Nuevo Ingreso ofertadas: 1er año: 48 plazas 2er año: 48 plazas 3er año: 48 plazas 4er año: 48 plazas	• Director general de cadena hotelera o director hotel (Hospitality Manager) • Chef de hotel o chef propietario de restaurante (Chef Manager - Owner and General Manager) • Director de compras y aprovisionamiento en hotel (Food & Beverage Manager) • Director de logística en cadena de restaurantes (Supply Chain Manager) • Director de cadena de franquicias de hostelería (Franchising Manager) • Director de servicios de alimentación en cadenas de restauración en route (Food Service Manager) • Director en empresas de restauración colectiva, de ocio y/o de parques temáticos (General Manager / Chef Executive Officer) • Director de calidad alimentaria en empresa de consumo alimentario (Quality Manager) • Director comercial en empresas del sector alimentario (Sales Manager) • Director comercial y marketing de empresas de consumo dirigidas al mercado de hostelería y hotelaría (Sales and Marketing Manager) • Director de proyectos de desarrollo regional o local (Development Project Manager) • Carrera docente e investigadora: Master y Doctorado (Research and Academic Career: Master and PhD)	9.900 euros por curso (77.317,28 Bs por curso) Costes de apertura de expediente: 500 € (3.904,91 Bs) COSTE TOTAL CARRERA: 313.174,03 Bs Aquellos alumnos que deseen pagar al contado, obtendrán un descuento del 2,5% sobre el total de las mensualidades, una vez aplicadas, en su caso, las ayudas o becas que les correspondan.

8.3. Referentes internacionales en el negocio de la formación en gastronomía y cocina

NOMBRE	OFERTA (*)	SALIDAS PROFESIONALES	DURACIÓN Y Nº DE ALUMNOS	INSTALACIONES	PASANTÍAS O PRÁCTICAS EN EMPRESA	INTERCAMBIOS INTERNACIONALES	BOLSA DE TRABAJO
UNIVERSIDAD LE CORDON BLEU (ULCB) PERÚ	GASTRONOMÍA Y GESTIÓN EMPRESARIAL	Campo laboral - Departamentos de cocina y nutrición. - Hoteles y resorts. - Clínicas y hospitales. - Empresas dedicadas a la alimentación institucional. - Casinos, cafés, discotecas y bares. - Centros de esparcimiento. - Empresas de eventos y catering. - Cadenas de Fast Food. - Clubes deportivos y sociales.	5 años o 10 semestres académicos. 63 alumnos han ingresado en 2016	Cuentan con un Restaurante Escuela de Le Cordon Bleu Perú (Wallqa - Restaurante 5 tenedores) que ofrece cocina peruana re-inventada usando técnicas de la cocina francesa en combinación con productos autóctonos peruanos. Cuenta con un equipo de chefs y alumnos de Le Cordon Bleu	Realizan prácticas en modernas aulas talleres de cocina implementadas con equipos de última generación y en el taller restaurante (Wallqa) con atención directa al público, de tal manera que están capacitados para crear y dominar su propio repertorio de recetas y para dirigir y administrar su propia empresa en cualquier parte del mundo, garantizando un manejo adecuado de los alimentos (Buenas prácticas de manipulación - BPM) y un servicio de excelencia.	n.d.	n.d.
	INGENIERÍA EN INDUSTRIAS ALIMENTARIA	Campo laboral: Empresas privadas y públicas del sector alimentario. Empresas nacionales e internacionales dedicadas a la investigación y el control de calidad. Empresas de procesamiento, conservación de alimentos y agro exportadoras. Desarrollo de nuevos productos y tecnologías, control y diseño de sistemas de procesamiento y conservación de alimentos.	5 años o 10 semestres académicos. 7 alumnos han ingresado en 2016		Los alumnos de las diferentes carreras realizan prácticas reales asesoradas por los más experimentados profesionales del medio.		
	NUTRICIÓN Y TÉCNICAS ALIMENTARIAS	Campo laboral: Áreas de nutrición clínica en clínicas privadas. Hospitales públicos, nutrición en salud pública a nivel de consultorios. Manejo de programas alimentarios, educación alimentaria. Gestión en salud y administración. Gestión en servicios de alimentación colectiva, consulta nutricional, investigación aplicada y docencia. Participación en la definición de políticas, planes y programas de nutrición. Determinación de la calidad nutricional de alimentos y productos alimenticios. Desempeño como contralor de las formas de preparación y elaboración de regímenes.	5 años o 10 semestres académicos. 18 alumnos han ingresado en 2016				



El **colegio de Gastronomía Gato Dumas** fue fundado en 1998 y en la actualidad cuenta con sedes en la Ciudad de Buenos Aires, en zona norte en Pilar y en Rosario, Provincia de Santa Fe. En 2003 el primer Gato Dumas Colegio de Gastronomía en el exterior fue inaugurado en Montevideo, Uruguay, y posteriormente en se concretaron las aperturas de la sedes colombianas de Bogotá y Barranquilla. En 2011 materializó una alianza con la Universidad de Palermo para impartir formación de grado.

Plantea un modelo educativo similar al Basque Culinary Center que se apoya sobre el aprendizaje eminentemente práctico y en grupos pequeños en el cual el principal protagonista es el alumno, ya que él mismo irá descubriendo el conocimiento y se irá autosuperando en función a sus competencias y habilidades. Dentro de este proceso educativo, los docentes actúan como guías, siendo su principal pilar la comunicación que se genera entre este y el alumno. Este modelo educativo valora los conocimientos, las habilidades y la actitud de cada alumno, dentro de un marco interdisciplinario que promueve la relación de varias áreas del conocimiento.

El objetivo es formar profesionales que no solo trabajen operativamente como cocineros, sino que además tengan las herramientas para diseñar, implementar y supervisar, tanto empresas como procesos culinarios y servicios gastronómicos de alto nivel: restaurantes, bares, caterings o cualquier otra empresa del sector gastronómico y alimentario.

Imparte diferentes programas relacionados con la cocina, pastelería, vinos y bebidas, entre otros. Dentro del **Programa de Cocina** su oferta formativa es la siguiente :

- **PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA. Duración: 4 cuatrimestres que se cursan en 2 años. 362 horas presenciales totales.**
- **TECNICATURA EN GASTRONOMÍA Duración: 4 cuatrimestres que se cursan en 2 años y medio. 1600 horas presenciales totales**

Además, desde 2011 imparte la LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA en colaboración con la Universidad de Palermo. Duración: 4 años.

8.3. Referentes internacionales en el negocio de la formación en gastronomía y cocina

El programa de cocina es un programa de 2 años, distribuidos en 4 Semestres. El programa es el mismo en cuanto a contenidos y metodología, en todas las sedes del Colegio en Argentina, Uruguay y Colombia en sus dos sedes Bogota y Barranquilla.

NOMBRE	OFERTA	SALIDAS PROFESIONALES	DURACIÓN	INSTALACIONES	PASANTÍAS O PRÁCTICAS EN EMRESA	INTERCAMBIOS INTERNACIONALES	OTROS
ESCUELA GATO DUMAS	PROFESIONAL EN GASTRONOMÍA	El propósito es formar profesionales que puedan trabajar operativamente como cocineros en restaurantes o cualquier otra empresa del sector gastronómico y alimentario, además de tener las herramientas suficientes para el desarrollo de nuevos emprendimientos.	4 cuatrimestres que se cursan en 2 años. 362 horas presenciales totales. Duración del plan de estudios: 4 cuatrimestres que se cursan en 2 años y medio. 1600 horas presenciales totales	Manejan la última tecnología en nuestras cocinas como el "Self Cooking Center" de Rational, la Máquina al Vacío con la que aprenden las últimas técnicas de cocción y el Abatidor de Temperatura	Los estudiantes obtienen el beneficio de ir a Le Cordon Bleu en Francia a realizar cursos de especialización. Cuentan con una alianza con Royal Caribbean para quienes quieren hacer su vida profesional a bordo de un crucero. También pueden hacer una Licenciatura en Gastronomía en la Universidad de Palermo en Argentina.		COSTE SEMESTRE: Bs 13.418 COSTE TOTAL CARRERA profesional en gastronomía: Bs 53.672 <i>Se trabajan en grupos de 20 personas en talleres prácticos.</i>
	TECNICATURA EN GASTRONOMÍA	El objetivo es formar profesionales que no solo trabajen operativamente como cocineros, sino que además tengan las herramientas para diseñar, implementar y supervisar, tanto empresas como procesos culinarios y servicios gastronómicos de alto nivel: restaurantes, bares, caterings o cualquier otra empresa del sector gastronómico y alimentario.					
UNIVERSIDAD DE PALERMO- COLEGIO COCINEROS GATO DUMAS	LICENCIATURA EN GASTRONOMIA	Profesionales para la organización y administración de empresas y emprendimientos como restaurantes, bares de vinos, bodegas boutique y cadenas gourmet, así como para la gestión de modelos específicos del negocio gourmet como hoteles, estancias, franquicias, empresas de catering y de organización de eventos.	4 años	Clases teóricas en la Universidad de Palermo y clases prácticas en el Colegio de Cocineros Gato Dumas El campus urbano cuenta con modernas instalaciones, aulas, auditorios, laboratorios, talleres, salas de estudio, bibliotecas y áreas de esparcimiento.	El Departamento de Desarrollo Profesional promueve la exitosa inserción de los estudiantes en el mercado laboral local e internacional, por medio de convenios y acuerdos con más de 1000 prestigiosas empresas e instituciones.	Interactúa con prestigiosas universidades extranjeras a través de programas de intercambio de alumnos y profesores, y de investigación conjunta.	Matrícula anual: Bs 2.983,69 BOB CUOTA MENSUAL (se hacen 12 pagos): Bs 2.983,69 COSTE TOTAL CARRERA: Bs 139.339 <i>Número de alumnos por aula: 25-30</i>

8.3. Referentes internacionales en el negocio de la formación en gastronomía y cocina

- El grupo Gato Dumas reúne **cuatro unidades de negocios**:
 - 1) educación,
 - 2) restauración, que comprende la cadena de restaurantes en ruta Gato Dumas Comedor y el servicio de asesoría gastronómica integral,
 - 3) el área de consumo masivo, cuyo objetivo es licenciar la marca para la fabricación de distintos productos, y
 - 4) la unidad de medios de comunicación, que se ocupa de editar libros y revistas y producir programas para TV de aire y cable, un sitio en Internet y micros para radio.
- El **modelo de negocios** que utiliza el grupo para crecer se basa en las **franquicias**, que son **de dos tipos**:
 - Por un lado está el **colegio**, que se puede organizar en módulos para 300, 500 u 800 alumnos. Sedes propias y franquicias en Argentina (en la Ciudad de Buenos Aires, en zona norte en Pilar y en Rosario, Provincia de Santa Fe), Uruguay, Colombia... En 2003 el primer Gato Dumas Colegio de Gastronomía en el exterior fue inaugurado en Montevideo, Uruguay, y posteriormente en se concretaron las aperturas de la sedes colombianas de Bogotá y Barranquilla. Recientemente ha desarrollado una alianza con la Universidad de Palermo para impartir formación de grado.
 - por el otro está la **franquicia del restaurante**, que se plantea como una **reconversión integral** que demanda una inversión de entre Bs 45.117 y Bs 90.234. Se trata de franchising de conversión, es decir **captar restaurantes ya existentes** ubicados junto a estaciones de servicio o accesos principales, en rutas provinciales y nacionales y del Mercosur y reconvertirlos con la imagen y normas de la franquicia.
- Ambas franquicias **se ofrecen para centros urbanos con más de 500.000 habitantes en la Argentina y en países limítrofes**
- El grupo factura en torno a los 3,5 millones de pesos anuales y el Colegio de Cocineros tiene la mayor porción, unos \$ 2,5 millones. La empresa tiene 80 empleados (datos de 2003).

CONCLUSIONES

- ✓ Desde la perspectiva de análisis de **potenciales competidores en Bolivia** cabe destacar lo siguiente:
 - ✓ La **oferta formativa universitaria** en el **ámbito de la gastronomía y restauración en Bolivia** es reciente y se concentra en **tres universidades privadas**. Esta oferta sólo integra formación de grado pero **ninguna** de estas universidades incluye en su **oferta formación de postgrado** o **cursos de actualización** relacionados con la gastronomía.
 - ✓ El **número actual** de alumnos matriculados en estas carreras se estima en **2.500 personas**.
 - ✓ Desde el punto de vista de coste total de carrera, la **carrera más costosa** para el alumno sin considerar descuentos es la de **UNIVALLE**, seguida de la UDI y UNANDES. Si consideramos los descuentos, la carrera más costosa es la UDI, seguida de UNIVALLE y UNANDES.
 - ✓ La **oferta formativa no universitaria**, en nivel de **Técnico Superior** en el ámbito de la gastronomía, se concentra en 6 institutos técnicos y tecnológicos (5 de ellos de naturaleza privada) y otros centros entre los que destaca como referente claro, la oferta de la **Escuela Hotelera** cuyos costes de carrera para el alumno se sitúan al nivel de las licenciaturas aunque tiene una duración inferior (3 años).
 - ✓ Agentes del sector entrevistados observan algunas **limitaciones con relación a esta oferta** (carencias en ámbitos de innovación y creatividad, escasez de horas destinadas a realización de prácticas, deficientes infraestructuras y equipamientos para prácticas, entre otras).
 - ✓ Como posibles referentes parecen destacar la **oferta de formación de grado** de **UNIVALLE** y la de la **EH Escuela Hotelera** en lo que a formación de **nivel de técnico superior** se refiere.

CONCLUSIONES

- ✓ Respecto al **análisis de la oferta formativa en países de la Región** (Perú, Chile y Brasil), cabe apuntar la existencia de un **número muy superior** de Universidades y escuelas que imparten la gastronomía en dichos países:
 - ✓ En el caso de Perú, son 6 universidades las que ofrecen formación de grado y su duración alcanza, en todos los casos, los 5 años. En Chile son también seis las universidades que ofrecen formación de grado y, salvo en el caso de la universidad de Valparaíso, la duración de las carreras es de 4 años. En el caso de Brasil, son 5 las universidades que ofrecen formación de grado y en todos los casos de 4 años de duración.
- ✓ Del análisis de **referentes internacionales** de interés de cara al presente proyecto cabe destacar algunas **características identitarias** :
 - ✓ **Basque Culinary Center. Modelo único** articulado en torno a tres áreas de actividad (formación, promoción de la cocina e I+D). Claro **referente** y centro de **prestigio a nivel mundial**. Plantea un **modelo educativo** singular centrado en **grupos pequeños** y orientado a un **enfoque de "learning by doing"**. Los **costes totales** de carrera para el alumno se **sitúan** en torno a los Bs 275.0000. Se trata de una **Fundación** en la que toman parte **instituciones públicas** y **empresas privadas** así como la **Universidad de Mondragon, MU**. Es importante su **vinculación con los chefs**, tanto locales, líderes y promotores del proyecto, como internacionales a través del Consejo Internacional de Chefs.
 - ✓ **Cordon Bleu. Escuela de prestigio** con más de 100 años de historia. Con sede en **Francia** y una **red de más de 40 escuelas** en **70 nacionalidades distintas**. Opera bajo el **modelo de franquicia** que ofrecen **programas formativos prácticamente iguales** en todos los países y que **enfatan** la utilidad de **técnicas francesas** al servicio de la **cocina internacional**. Ha desarrollado una **alianza con Universidades** en algunos países para ofrecen la **carrera de grado**. Los **costes de carrera** para el estudiante son **superiores** al Basque Culinary Center.
 - ✓ **Gato Dumas. Escuela de prestigio** fundada en **Argentina** y con posterior apertura de **sedes en Bogotá**. En 2011 materializó una **alianza con la Universidad** de Palermo para impartir la formación de grado. Su **modelo educativo** se apoya en un **aprendizaje eminentemente práctico y en grupos pequeños**. Los **costes totales de carrera** para el alumno son inferiores a los dos anteriores (Bs 139.339)

9. La demanda potencial: perspectiva cuantitativa y cualitativa

INTRODUCCIÓN

Este capítulo se desarrolla en dos partes.

Una primera que aborda una **aproximación a la demanda potencial** desde una **perspectiva cualitativa** resultado del trabajo de campo y los análisis realizados desde el inicio del proyecto que permite una **identificación preliminar de necesidades** que se verá completada con los resultados de los cuestionarios lanzados y que constituye un input interesante de cara la identificación de potenciales clientes, la definición de la propuesta de valor del futuro Centro y concreción de la oferta.

Una segunda parte en la que –con las grandes limitaciones y obstáculos para obtención de datos ya señaladas en los diferentes capítulos de este documento– se ofrece una **estimación cuantitativa de la demanda potencial para los diferentes segmentos de clientes de cada una de las potenciales unidades de negocio y actividades** a desarrollar por el futuro Centro conforme al concepto inicial del mismo y que, en lo que a la formación se refiere, se verá complementada una vez se obtengan los resultados del cuestionario lanzado por UNIFRANZ.

Con relación a al potencial demanda del futuro Centro desde una perspectiva cualitativa cabe subrayar lo siguiente:

- La tendencia y perspectivas de **crecimiento poblacional** en Bolivia, especialmente en las áreas urbanas, y su concentración (26%) en el Departamento de Santa Cruz, donde se prevé ubicar el nuevo Centro, representa un escenario de oportunidad para las actividades de formación que se pretenden lanzar en el Centro.
- Si a ello añadimos la tendencia creciente a cursar **educación superior** las perspectivas para lanzar un Centro que oferte formación de grado universitaria son muy favorables. Y es que Bolivia ha experimentado, en general, un crecimiento importante del número de alumnado universitario y especialmente del alumnado de **universidades privadas** que se presentan como una buena opción para los jóvenes, favorecida probablemente por la mayor capacidad de gasto de las familias derivada del incremento de salarios.
- Las perspectivas de **desarrollo del turismo** en el País, con un creciente número de **emprendimientos e inversiones en el sector hotelero, de restauración y afines**, a la que no es ajeno el Departamento de Santa Cruz donde se proyectan interesantes inversiones puede alentar la demanda de capacitación y formación en gastronomía y artes culinarias, a pesar de que tradicionalmente las profesiones relacionadas con la industria hotelera y restauración hayan estado valorizadas socialmente y en general peor pagadas.
- Si se contempla toda la **cadena de la gastronomía**, y en particular los proveedores de insumos, el panorama también resulta alentador para un Centro con las características del concepto inicial de Centro del que parte este estudio de viabilidad encargado por UNIFRANZ. Ello es así, como se ha visto en anteriores capítulos de este documento por el **crecimiento en la producción de alimentos** que con carácter anual viene experimentando el país y las proyecciones positivas que se realizan para el horizonte 2025.
- Se da la circunstancia además de que **la mayoría de las empresas proveedoras de insumos se concentran en Santa Cruz** siendo también uno de los que mayor volumen de insumos absorbe.
- Existe una **creciente rivalidad y competencia entre las empresas** para mantenerse en el mercado local ante las importaciones y una necesidad casi imperiosa de ampliar mercado. Ello plantea **necesidades de mejora de la calidad, desarrollo de producto, innovación, internacionalización, etc.** No obstante, la realidad es que las empresas bolivianas **destinan en la actualidad muy pocos recursos para la investigación y/o innovación** de sus productos y servicios, podría decirse que la mayor parte de las micro y pequeñas empresas no perciben siquiera la necesidad de innovar, las empresas y establecimientos del sector que cuentan con sistemas de gestión certificado (como medidor de nivel de gestión) son escasas y normalmente se trata de empresas de gran tamaño. A este panorama hay que añadir la **escasa inversión del Estado** en ciencia, tecnología e innovación en general **y de incentivos que favorezcan el desarrollo científico y la formación de recursos humanos especializados.**

- Finalmente, se aprecia la emergencia de un **cluster incipiente en Bolivia en torno a la Gastronomía**, poco articulado y desarrollado donde los agentes del sector carecen de un proyecto común y compartido, observándose esfuerzos e iniciativas interesantes en torno a la promoción de la gastronomía boliviana, algunos de ellos con pocas perspectivas de continuidad, dificultades para la cooperación, etc. Este contexto puede suponer también una oportunidad para Unifranz asumiendo un posible rol articulador pero sin perder el objetivo de Plan de Desarrollo Institucional de Unifranz en el que se enmarca el futuro Centro.

En este contexto, y sin obviar la oferta de servicios actualmente existente en el País y en el entorno próximo, se estima que puede existir una demanda potencial de servicios en torno a la **Capacitación y Formación** por un lado, y la **investigación, la innovación y la consultoría o servicios de apoyo a las empresas** para que responda a **NECESIDADES** como las que se exponen a continuación y que en buena medida han sido planteadas por los agentes entrevistados y se pretende corroborar con los procesos de encuestación en marcha.

✓ CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN

- ✓ Formación académica de alto nivel generadora de talento innovador y nuevos emprendimientos. Futuros profesionales de la gastronomía y la cocina con conocimiento y perspectiva de la cadena de valor de la gastronomía.
- ✓ Actualización de profesionales del sector de hostelería y restauración (necesidades básicas: manipulación de alimentos, buenas prácticas y calidad de servicio..).
- ✓ Ámbitos especializados de interés para los profesionales en activo.

✓ INVESTIGACIÓN, INNOVACIÓN Y SERVICIOS DE APOYO O ASESORAMIENTO de las industrias (alimentaria, hostelería y restauración):

- ✓ Sistemas de información y datos relacionados con el sector.
- ✓ Investigación en torno a productos: propiedades nutricionales y/o medicinales de los productos y usos culinarios, contribuyendo a la conservación del patrimonio gastronómico evitando la pérdida de variedades...(Ley de Patrimonio Cultural del Bolivia).
- ✓ Innovación en las propuestas culinarias de las empresas de hostelería y restauración: nuevos platos y recetas a partir de la cocina tradicional y la utilización de insumos locales... Tradición/es e Innovación.
- ✓ Diversificación y nuevos productos para la industria alimentaria
- ✓ Aportación de valor añadido: personalización, envases, seguridad/trazabilidad, sistemas de conservación, manipulación/empaquetado.

- ✓ Investigaciones en torno a los hábitos gastronómicos y vínculos culinarios de los bolivianos.
- ✓ Nutrición y salud.
- ✓ Cumplimiento de estándares de higiene, inocuidad, conservación o mantenimiento de cadena de frío
- ✓ Apoyo en procesos de certificación de productos y variedades.
- ✓ Calidad de producto y servicio en el sector de hostelería y restauración (Sistema Nacional de Calidad Turística...)
- ✓ Análisis y ensayos de composición de los productos para su etiquetado y promoción. (Ley de alimentación saludable)
- ✓ Visión empresarial y mejora de la gestión de empresas de hostelería y restauración de nueva creación (aprovisionamiento, rentabilidad, calidad, marketing, a la eficiencia desde la sostenibilidad...)

A estas necesidades cabría añadir necesidades identificadas en torno al **DESARROLLO Y MEJORA DE LA COMPETITIVIDAD DE LA INDUSTRIA** (existencia de un Foro de interrelación, intercambio de conocimientos y experiencias, cooperación entre agentes de la cadena de valor), así como a la **PROMOCIÓN DE LA GASTRONOMÍA Y LA COCINA BOLIVIANA** incluyendo actividades para la recuperación y valoración de la gastronomía nacional entre la población boliviana y actividades para la mejora de la notoriedad, imagen, reputación y proyección internacional de la gastronomía y la cocina boliviana.

Partiendo del concepto inicial de Centro que ha servido también para estructurar contenidos del análisis previo, tenemos que hablar de clientes distintos en función de las potenciales unidades de negocio y actividades a desarrollar por el futuro Centro y que constituyen la base sobre la que se ha realizado la estimación de la demanda potencial del Centro desde una perspectiva cuantitativa.



*Incluye investigación & desarrollo (investigación básica)

FORMACIÓN

A) FORMACIÓN de GRADO

Formación de grado superior

Alumnos de bachiller

- Bolivia
- Regiones de influencia: Chile, Perú, Brasil



La estimación de la demanda potencial va a tomar como base información sobre la que se realizan diferentes proyecciones:

1) INFORMACIÓN DE BASE

- Evolución 2004-2014 de matriculaciones totales** en estudios superiores (licenciaturas y posgrados en universidades públicas y privadas)
- Evolución 2012-2015 y datos de proyección** de la población de edad comprendida entre **15 y 39 años a 2025. Población estimada, proyectada y tasa de crecimiento a 2050.**
- Evolución del salario medio nominal** del sector público y privado, para considerar su crecimiento en el tiempo.
- Personas **matriculadas** en **carreras de gastronomía.**

2) PROYECCIONES

- Proyecciones **demográficas** por edad a 2020 y proyecciones demográficas generales a 2050
- Proyecciones del **salario medio nominal**
- Proyecciones **de matriculaciones** en **universidades públicas y privadas**
- Proyecciones **de matriculaciones** en **carreras de Gastronomía**



Demanda potencial de grado de gastronomía en los próximos 9 años

Adicionalmente, se han considerado datos sobre solicitudes de preinscripción en grado proporcionadas por el BCC.

1) INFORMACIÓN DE BASE

a) **Evolución 2004-2014 de matriculaciones totales** en estudios superiores (licenciaturas y posgrados en universidades públicas y privadas)

PERSONAS MATRICULADAS	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Universidad Pública	259.221	258.873	289.419	253.820	251.165	323.855	333.210	366.036	397.939	366.251	421.109
Universidad Privada	67.233	72.307	78.328	80.962	92.471	94.748	91.532	103.863	110.370	111.139	135.434
% evolución universidad pública	1,06	-0,13%	11,80%	-12,30%	-1,05%	28,94%	2,89%	9,85%	8,72%	-7,96%	14,98%
% evolución universidad privada	1,07	7,55%	8,33%	3,36%	14,22%	2,46%	-3,39%	13,47%	6,26%	0,70%	21,86%

b) **Evolución tasa de alumnos totales titulados**

ALUMNOS TITULADOS	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Universidad Pública	13.857	5.658	10.562	14.508	14.151	18.702	17.987	19.621	19.990	11.298	22.732
Universidad Privada	4.782	4.929	4.529	4.557	5.865	5.573	4.574	5.267	6.128	5.725	8.174

b) **Evolución 2012-2015 y datos de proyección de la población de edad comprendida entre 15 y 39 años a 2025. Población estimada, proyectada y tasa de crecimiento a 2050.**

POBLACIÓN ENTRE 15 Y 39 AÑOS	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020
Nº de personas	4.321.356	4.379.292	4.437.085	4.494.553	4.551.672	4.608.322	4.664.750	4.721.083	4.777.057

Fuente: Instituto Nacional de Estadística

BOLIVIA: POBLACIÓN ESTIMADA Y PROYECTADA Y TASA DE CRECIMIENTO SEGÚN AÑOS CALENDARIO, 2000 - 2050		
AÑOS	POBLACIÓN TOTAL A MITAD DE AÑO	TASA MEDIA DE CRECIMIENTO DE POBLACIÓN (%)
		Anual
2021	11.797.257	1,4
2022	11.961.042	1,4
2023	12.125.003	1,4
2024	12.289.431	1,3
2025	12.454.178	1,3
2026	12.619.100	1,3

Fuente: Instituto Nacional de Estadística

c) Evolución 2004-2014 del salario medio nominal del sector público y privado y su crecimiento en el periodo referenciado

SALARIO MEDIO NOMINAL	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Sector público	1.374	1.397	1.456	1.583	1.743	1.921	2.018	2.233	2.479	2.720	3.067
Sector privado	2.270	2.333	2.359	2.410	2.549	2.637	2.895	3.102	3.278	3.500	3.777
% sector público		1,017	1,042	1,087	1,101	1,102	1,050	1,107	1,110	1,097	1,128
% sector privado		1,028	1,011	1,022	1,058	1,035	1,098	1,072	1,057	1,068	1,079
% salario medio Bolivia		1,022	1,027	1,054	1,079	1,068	1,074	1,089	1,084	1,082	1,103

Fuente: Instituto Nacional de Estadística

d) Personas matriculadas en carreras de gastronomía

PERSONAS MATRICULADAS	2015
UNIVALLE	700
UNANDES	1.100
UDI	700
Grados de Gastronomía	2.500

Fuente: elaboración propia en base a entrevistas y labor de investigación realizada.

2) PROYECCIONES

a) Proyecciones **demográficas** por edad a 2025 sobre la base de la **proyección de población 2012-2020** y de la tasa de **crecimiento proyectada a 2050**.

POBLACIÓN ENTRE 15 Y 39 AÑOS	2021	2022	2023	2024	2025
Nº de personas	4.843.885	4.910.671	4.977.529	5.044.576	5.111.752

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Instituto Nacional de Estadística

b) Proyecciones del **salario medio nominal**

SALARIO MEDIO NOMINAL	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Sector público	3.325	3.605	3.908	4.236	4.593	4.979	5.398	5.852	6.344	6.877	7.455
Sector privado	3.975	4.184	4.404	4.636	4.880	5.137	5.407	5.691	5.990	6.306	6.637
% sector público	1,084	1,084	1,084	1,084	1,084	1,084	1,084	1,084	1,084	1,084	1,084
% sector privado	1,053	1,053	1,053	1,053	1,053	1,053	1,053	1,053	1,053	1,053	1,053
% salario medio Bolivia	1,068	1,068	1,068	1,068	1,068	1,068	1,068	1,068	1,068	1,068	1,068

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Instituto Nacional de Estadística

c) Proyecciones de matriculaciones en universidades públicas y privadas

A continuación se incluyen las **proyecciones de futuro** estimadas para las matriculaciones totales en las universidades públicas y privadas de Bolivia en el horizonte 2025.

Estas proyecciones son el resultado de la aplicación de los **coeficientes** obtenidos en relación a las proyecciones **demográficas** y **proyecciones del salario medio nominal** incluidos en la información de partida de los puntos a) y b). Se ha aplicado la media de los coeficientes de evolución anuales en relación a la información histórica, el salario medio y la previsión de población en el segmento de 15 a 39 años.

Las estimaciones futuras realizadas son más prudentes que el incremento real producido de los últimos 10 años:

- Universidad pública: Entre 2004 y 2014, el crecimiento medio real del número de matriculaciones en la universidad pública fue de 1,62%, mientras que para las proyecciones de 2015 a 2025 se ha considerado un incremento medio del 1,56%.
- Universidad privada: Entre 2004 y 2014, el crecimiento medio real del número de matriculaciones en la universidad privada fue de 2,01%, mientras que para las proyecciones de 2015 a 2025 se ha considerado un incremento medio del 1,66%.

PERSONAS MATRICULADAS	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Universidad Pública	440.340	460.413	481.361	503.231	526.065	549.897	575.199	601.627	629.235	658.079	688.212
Universidad Privada	142.481	149.883	157.657	165.824	174.404	183.415	193.022	203.120	213.734	224.892	236.621

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Instituto Nacional de Estadística

e) Proyecciones de **matriculaciones en carreras de Gastronomía:**

En la actualidad Univalle, la Universidad de los Andes y la UDI cuenta aproximadamente con un total de 2.500 personas matriculadas en grados relacionados con la gastronomía, lo que supone el 0,43% del total de matriculaciones de las universidades públicas y privadas en el año 2015. De esta manera, si se **aplica este porcentaje** al resto de años proyectados, se observa un importante crecimiento en la demanda de esta temática:

PERSONAS MATRICULADAS	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
Grados de Gastronomía	2.500	2.618	2.741	2.870	3.005	3.146	3.295	3.452	3.616	3.787	3.967

CRECIMIENTO PERSONAS MATRICULADAS	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	TOTAL
Grados de Gastronomía	118	241	370	505	646	795	952	1.116	1.287	1.467	7.497



Demanda potencial de grado de gastronomía en los próximos 9 años

Por lo tanto, se identifica **una demanda potencial de grado de gastronomía de 7.497 personas** en los próximos 9 años.

7.947 potenciales demandantes de grado en gastronomía en el periodo 2015-2025

1.500 potenciales estudiantes más en 2025 respecto a los actualmente matriculados en las tres universidades

3) INFORMACIÓN ADICIONAL: Solicitud de información de grado y número de preinscritos en grado en el Basque Culinary Center:

A continuación se incluye la información relativa a las preinscripciones realizadas por personas procedentes de los países de América Latina, para realizar **estudios de grado** en el Basque Culinary Center (BCC)

Estos datos resultan de gran relevancia si consideramos que según datos del BCC, aproximadamente el 25% de las personas que se preinscriben en el grado obtienen plaza para estudiar lo que según datos de 2016 alcanzaría a un total de 20 personas procedentes de Colombia, Perú, Argentina, Chile, Brasil, Uruguay y Bolivia con lo que 61 personas procedentes de estos países quedaría fuera y podrían constituir una potencial demanda para un Centro de Excelencia en gastronomía y artes culinarias.

PAÍS DE PROCEDENCIA	SOLICITAN INFORMACIÓN GRADO		PREINSCRITOS GRADO	
MÉXICO	71	18,7%	38	18%
PERÚ	56	14,8%	17	8%
ECUADOR	37	9,8%	22	10%
VENEZUELA	37	9,8%	26	12%
COLOMBIA	36	9,5%	29	14%
GUATEMALA	28	7,4%	12	6%
CHILE	21	5,5%	12	6%
ARGENTINA	19	5,0%	13	6%
EL SALVADOR	11	2,9%	8	4%
CUBA	9	2,4%	4	2%
REPÚBLICA DOMINICANA	9	2,4%	6	3%
PUERTO RICO	8	2,1%	5	2%
URUGUAY	8	2,1%	4	2%
BRASIL	7	1,8%	4	2%
BOLIVIA	6	1,6%	2	1%
HONDURAS	6	1,6%	5	2%
COSTA RICA	5	1,3%	2	1%
PARAGUAY	5	1,3%	2	1%
TOTAL	379	100,0%	211	100%

FORMACIÓN

A) FORMACIÓN de GRADO

Estudios de Postgrado:

- Especialidad
- Maestría
- Doctorado

Licenciados en carrera relacionada

B) FORMACIÓN que NO OTORGA GRADO

Estudios de postgrado :
Diplomado, Actualización, Educación
Continua, Extensión y Ampliación

DIPLOMADO: Licenciados en cualquier carrera o en carreras en sectores relacionados (por ej. turismo, ingeniería...).



La estimación de la demanda potencial de postgrado va a tomar como base información sobre la que se realizan diferentes proyecciones:

1) INFORMACIÓN DE BASE

a)-e) IDEM CAPÍTULO ANTERIOR

f) Número de matriculados en gastronomía totales y en primer curso

g) Tasa de egreso aparente en universidades privadas

2) PROYECCIONES

a) -e) IDEM CAPÍTULO ANTERIOR

f) Estimación de personas matriculadas en primer año en la totalidad de universidades que imparten grado de gastronomía en Bolivia

g) Estimación de personas matriculadas en primer año que egresarán

h) Estimación de egresados y evolución sobre la base de evolución prevista en matriculados en gastronomía



Demanda potencial de postgrado de gastronomía en los próximos 9 años

Adicionalmente, se han considerado datos sobre solicitudes de preinscripción en grado proporcionadas por el BCC.

1) INFORMACIÓN DE BASE

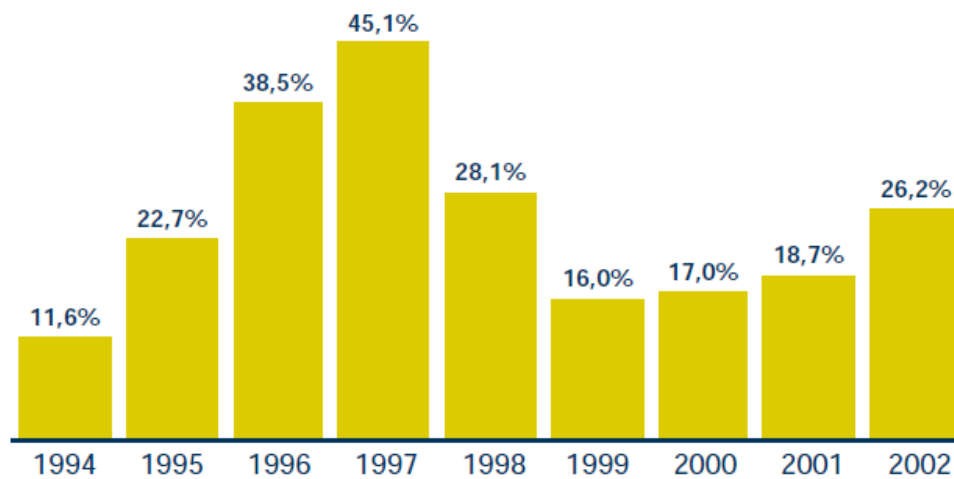
Puntos a)-e) igual que en Formación de grado

f) **Número de matriculados** en gastronomía totales y en **primer curso** (tomando como base los datos de UNIVALLE).

UNIVALLE	2015
Total personas matriculadas	700
Total personas matriculadas en primer año	300
% Matriculados en primer año	42,9%

g) **Tasa de egreso** aparente en **universidades privadas (*)**

GRÁFICO 78 > Bolivia: Tasa de egreso aparente en universidades privadas (1994-2002)



Fuente: Viceministerio de Educación Superior, Ciencia y Tecnología.
Elaboración: Dirección de Análisis (Ministerio de Educación).

1 de cada 4 matriculados termina la carrera

(*) Teniendo en cuenta que el dato del Ministerio data de 2002, se ha procedido a cotejar el mismo con los datos actuales de las carreras de UNIFRANZ:

La cantidad de egresados respecto a la cantidad de inscritos en el primer semestre 2016 es del 26,7% (margen de error de +/- 3%).

2) PROYECCIONES

Puntos a)-e) igual que en Formación de grado

f) Estimación de personas matriculadas en primer año en la totalidad de universidades que imparten grado de gastronomía en Bolivia

Estimación de personas matriculadas en primer año en la totalidad de las universidades (2500*43%)	1.071
---	-------

g) Estimación de personas matriculadas en primer año que egresarán

Estimación de personas matriculadas en primer año que se prevé que egresen: 1.071* tasa de egreso (26,7%)	286
---	-----

h) Estimación de egresados y evolución sobre la base de e) Proyecciones de matriculaciones en carreras de Gastronomía:

	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025	TOTAL
Estimación de egresados Grados de Gastronomía *	286	299	314	323	338	354	370	388	406	426	3.493

* sobre la base se aplica la evolución de los matriculados

**Demanda potencial de
postgrado de gastronomía en
los próximos 9 años**

Por lo tanto, se identifica **una demanda potencial de postgrado de gastronomía de 3.493 personas** en los próximos 9 años.

Se trata de una **ESTIMACIÓN A LA BAJA** habida cuenta de que la demanda potencial de postgrado no puede proceder únicamente de los egresados de la carrera de gastronomía sino, así mismo, de otras carreras.

**3.493 personas
egresadas en
licenciatura de
gastronomía
en el periodo
2016-2025**

En el caso de las preinscripciones en másteres y otros, este dato se reduce, si bien también es importante señalar que de las 32 personas preinscritas procedentes de Colombia, Perú, Argentina, Chile, Brasil, Uruguay y Bolivia, **24 personas** no podrán acceder a dicha formación en el Basque Culinary Center, lo que podría suponer una **demanda potencial** para una posible nueva oferta formativa de la Universidad Unifranz.

PAÍS DE PROCEDENCIA	SOLICITAN INFORMACIÓN MÁSTERES Y OTROS		PREINSCRITOS MÁSTERES Y OTROS	
ECUADOR	37	19,9%	16	17,8%
MÉXICO	29	15,6%	16	17,8%
BRASIL	20	10,8%	9	10,0%
ARGENTINA	16	8,6%	6	6,7%
CHILE	16	8,6%	8	8,9%
COLOMBIA	15	8,1%	12	13,3%
VENEZUELA	13	7,0%	4	4,4%
PUERTO RICO	9	4,8%	6	6,7%
URUGUAY	9	4,8%	2	2,2%
GUATEMALA	5	2,7%	2	2,2%
PARAGUAY	5	2,7%	2	2,2%
REPÚBLICA DOMINICANA	5	2,7%	4	4,4%
PERÚ	4	2,2%	1	1,1%
COSTA RICA	2	1,1%	1	1,1%
EL SALVADOR	1	0,5%	1	1,1%
BOLIVIA		0,0%		0,0%
CUBA		0,0%		0,0%
HONDURAS		0,0%		0,0%
TOTAL	186	100,0%	90	100,0%

ESTIMACIÓN DE LA DEMANDA DEL RESTO DE ACTIVIDADES

FORMACIÓN

Formación que no otorga grado:

- Talleres o curso cortos

INNOVACIÓN Y SERVICIOS EMPRESARIALES

- Asesoramiento y consultoría
- Investigación aplicada e innovación

Respecto a la **estimación de demanda** del **resto de actividades formativas** relacionadas con **talleres o cursos cortos** dirigidos a profesionales así como los **potenciales negocios** relacionados con la innovación y los servicios empresariales se dispone de información muy limitada a los efectos de estimar la demanda.

Con el objeto de **estimar dicha demanda y completar**, así mismo las cifras relativas a **dimensionamiento** de cada uno de los sectores relacionados, se ha lanzado una **encuesta on line a un total de 1.109 empresas**

El número de respuestas obtenidas hasta el momento es de 12 empresas.



FORMACIÓN

B) FORMACIÓN que NO OTORGA GRADO

TALLERES O CURSOS CORTOS

Actualización de conocimientos que respondan a **necesidades básicas** (ej. calidad del servicio, manipulación de alimentos, buenas prácticas) relacionadas con la **articulación de la cadena** de valor o con **ámbitos específicos** (ej. coctelería, sumillería)

Profesionales en activo sector hotelería y restauración

Profesionales en activo sector proveedores insumos para sector gastronómico



La estimación de la demanda potencial de formación en gastronomía y artes culinarias que no otorga grado va a tomar como base información sobre la que se realizan diferentes proyecciones:

1) INFORMACIÓN DE BASE

- a) **Número de establecimientos y personas ocupadas en los sectores de hoteles con servicio de restauración y restauración.**
- b) **Selección de la población ocupada en cargos de "Chef", "Cocinero" y "Ayudante de cocina"**
- c) **Evolución histórica del PIB de los sectores de "Hoteles y restaurantes" y previsiones del PIB a 2016 y 2017**

2) PROYECCIONES

- a) **Proyecciones del PIB general y del PIB de hoteles y restaurantes:**
- b) **Proyecciones de profesionales en puestos de "Chef", "Cocinero" y "Ayudante de cocina"**

1) INFORMACIÓN DE BASE

El análisis se realiza para el sector de **hoteles con servicio de restauración** y para el **sector de restauración**.

a) Número de establecimientos y personas ocupadas en los sectores de hoteles con servicio de restauración y restauración:

	nº empresas	nº personas ocupadas
Hotelería con servicio de alimentación	1.986	24.368
Restauración	5.272	63.264
	7.258	87.632

Fuente: elaboración propia a partir del Estudio "La economía gastronómica" 2015, la Base empresarial 2016 y Censo 2012 de Actividades de alojamiento y de servicios de comida

b) Selección de la población ocupada en cargos de "Chef", "Cocinero" y "Ayudante de cocina" (*)

	Hotelería con servicio de restauración	Restauración
Chef	171	877
Cocinero	853	4.386
Ayudante de cocina	171	3.290
	1.194	8.553

Fuente: elaboración propia a partir del estudio "Estudio de la cuantificación del empleo en el sector Turismo en Bolivia, 2013".

(*) La utilización exclusiva de estas ocupaciones como información de base para la estimación de la demanda no significa que la formación vaya dirigida exclusivamente a estos profesionales sino que refleja una vez más las dificultades para la obtención de los datos necesarios.

c) Evolución histórica del PIB de los sectores de “Hoteles y restaurantes” y previsiones del PIB a 2016 y 2017:

Con objeto de realizar **proyecciones futuras de la evolución económica del sector**, se ha considerado la siguiente información económica como punto de partida:

Evolución del PIB general y del PIB de Restaurantes y Hoteles a precios de mercado (en miles de bolivianos de 1990):

	1980	1981	1982	1983	1984	1985	1986	1987	1988	1989	1990	1991	1992
PRODUCTO INTERNO BRUTO	15.261.228	15.303.291	14.700.534	14.106.321	14.078.013	13.842.011	13.485.735	13.817.953	14.219.987	14.758.943	15.443.136	16.256.453	16.524.115
PIB RESTAURANTES Y HOTELES	597.138	603.112	585.008	530.793	503.113	518.488	511.408	481.958	477.372	506.664	504.021	534.370	562.985

	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
PRODUCTO INTERNO BRUTO	17.229.578	18.033.729	18.877.396	19.700.704	20.676.718	21.716.623	21.809.329	22.356.265	22.732.700	23.297.736	23.929.417	24.928.062	26.030.240
PIB RESTAURANTES Y HOTELES	582.922	593.832	609.070	634.996	646.902	666.831	687.676	705.809	722.965	735.005	735.896	752.739	757.139

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014(p)	2015 (p)	2016	2017
PRODUCTO INTERNO BRUTO	27.278.913	28.524.027	30.277.826	31.294.253	32.585.680	34.281.469	36.037.460	38.486.570	40.588.156	42.555.792	44.172.912	45.718.964
PIB RESTAURANTES Y HOTELES	773.840	792.089	806.369	824.964	851.102	876.528	905.982	935.971	972.865	1.013.519	1.051.315	1.088.111

Fuente: Hasta el año 2015, Instituto Nacional de Estadística. En los años 2016 y 2017: elaboración propia, a partir de las previsiones del crecimiento del PIB del Fondo Monetario Internacional para Bolivia 2016-2017. (p)= preliminar.

La importancia relativa del PIB de restaurantes y hoteles sobre el total del PIB de Bolivia va reduciéndose de manera progresiva hasta alcanzar el 2,38% en 2015. En 1990 suponía el 3,26%, mientras que en 2000, el 3,16%.

2) PROYECCIONES

a) Proyecciones del PIB general y del PIB de hoteles y restaurantes:

A partir del coeficiente medio de la evolución histórica 1980-2015 y de las previsiones del Fondo Monetario Internacional para 2016-2017, se obtienen unas **proyecciones del PIB general en el horizonte 2025**.

Partiendo de estas previsiones, se aplica el peso que supone en 2015 el PIB generado por el sector de hoteles y restaurantes sobre el total del PIB (2,38%), obteniendo así las **proyecciones a futuro del PIB de hoteles y restaurantes**.

	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
PRODUCTO INTERNO BRUTO	47.090.533	48.503.249	49.958.346	51.457.097	53.000.810	54.590.834	56.228.559	57.915.416
PIB RESTAURANTES Y HOTELES	1.120.755	1.154.377	1.189.009	1.224.679	1.261.419	1.299.262	1.338.240	1.378.387

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Instituto Nacional de Estadística y previsiones del Fondo Monetario Internacional para Bolivia 2016-2017.

b) Proyecciones de profesionales en puestos de "Chef", "Cocinero" y "Ayudante de cocina":

Tomando como base los datos de partida del apartado b) **Selección de la población ocupada en cargos de "Chef", "Cocinero" y "Ayudante de cocina"** se realizan proyecciones del número de personas en dichos puestos en el horizonte 2025.

Para ello se obtiene, en primer lugar, el **ratio de persona trabajadora en el sector por PIB** en el año 2015 (PIB/profesional) y posteriormente se aplica el coeficiente obtenido a las proyecciones de PIB sectorial ya realizadas en el punto anterior. Con ello obtenemos el **número de profesionales estimados** en el sector hasta 2025.

Se incluye a continuación la evolución prevista de trabajadores en puestos de "Chef", "Cocinero" y "Ayudante de cocina":

	2015 (p)	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024	2025
ESTIMACIÓN DEL NÚMERO DE TRABAJADORES: "Chef", "Cocinero" y "Ayudante de cocina"	9.747	10.110	10.464	10.778	11.102	11.435	11.778	12.131	12.495	12.870	13.256

Fuente: Elaboración propia a partir de datos del Estudio "La economía gastronómica" 2015, la Base empresarial 2016, El Censo 2012 de Actividades de alojamiento y de servicios de comida y el estudio "Estudio de la cuantificación del empleo en el sector Turismo en Bolivia, 2013".



Demanda potencial de formación no de grado en gastronomía en los próximos 9 años para este segmento de profesionales

Las proyecciones realizadas arrojan una cifra promedio de **11.642** profesionales en las ocupaciones de chef, cocinero y ayudante de cocina que podrían ser potenciales demandantes de formación no de grado en gastronomía en los próximos 10 años.

11.642
profesionales
"Chef" "cocinero"
y "ayudante de
cocina"
promedio en el
periodo 2016-
2025

INNOVACIÓN Y SERVICIOS EMPRESARIALES

ASESORAMIENTO Y CONSULTORÍA

- De CALIDAD DE PRODUCTO y MEJORA DE PROCESO
- Apoyo en la certificación de productos y variedades
- Calidad de producto y servicio en el sector de hostelería y restauración (Sistema Nacional de Calidad Turística...)
- Cumplimiento de estándares de higiene, inocuidad, conservación o mantenimiento de la cadena de frío
- De GESTIÓN EMPRESARIAL:
- Visión empresarial y mejora de la gestión de empresas de hostelería y restauración de nueva creación (aprovisionamiento, rentabilidad, calidad, marketing, a la eficiencia desde la sostenibilidad...)

INVESTIGACIÓN APLICADA E INNOVACIÓN

- Para **diversificación y desarrollo** de producto:
 - Diversificación y nuevos productos para la industria alimentaria
 - Innovación en las propuestas culinarias de las empresas de hostelería y restauración: nuevos platos y recetas a partir de la cocina tradicional y la utilización de insumos locales... Tradición/es e Innovación.
- De **aportación de valor añadido**: personalización, envases, seguridad/trazabilidad, sistemas de conservación, manipulación/empaquetado.

Empresas sector hostelería y restauración

Empresas sector proveedores insumos para sector gastronómico

1) INFORMACIÓN DE BASE

El análisis se realiza para el sector de **hoteles con servicio de restauración** y para el **sector de restauración**.

a) Número de establecimientos y personas ocupadas en los sectores de hoteles con servicio de restauración y restauración:

	nº empresas	nº personas ocupadas
Hotelería con servicio de alimentación	1.986	24.368
Restauración	5.272	63.264
	7.258	87.632

Fuente: elaboración propia a partir del Estudio "La economía gastronómica" 2015, la Base empresarial 2016 y Censo 2012 de Actividades de alojamiento y de servicios de comida

b) Número de establecimientos y personas ocupadas en actividad de elaboración de procesos alimenticios y bebidas.

	nº empresas	nº personas ocupadas
Elaboración de productos alimenticios	4.386	124.012
Elaboración de bebidas	1.096	35.915
	5.482	159.927

Fuente: elaboración propia a partir de la Base empresarial 2016, EAUP 2013 y Censo 2012 de Industria Manufacturera

Por su parte, la **clasificación de la industria por tamaño de empresa**, según estimaciones realizadas es la siguiente.

	Micro	Pequeña	Mediana	Grande
Elaboración de productos alimenticios	2.393	833	694	465
Elaboración de bebidas	687	115	196	98
TOTAL	3.080	948	890	563

Fuente: elaboración propia a partir de la Base empresarial 2016 y EAUP 2013

10. Conclusiones generales

10. Conclusiones generales

El análisis de mercado e industrias relacionadas apunta, en general a una **contexto de oportunidad** para el planteamiento de un Centro de Excelencia para la Formación e Innovación en gastronomía y artes culinarias en Bolivia ubicado en Santa Cruz.

Así se desprende de las conclusiones de los diferentes capítulos de este documento, y más específicamente del anterior capítulo de aproximación a la demanda, tanto desde una perspectiva cuantitativa como cualitativa.

Cuenta con un **contexto político-institucional** caracterizado por una estabilidad política y la existencia de un alineamiento de las bases iniciales del proyecto con las políticas y planes del país, un **contexto sociodemográfico y socioeconómico positivo** influenciado por un crecimiento de la clase media en Bolivia, evolución y perspectivas de desarrollo de la industria turística, y de los principales rubros que integran la cadena de valor de la gastronomía, proyectos estratégicos con capacidad para generar más desarrollo y flujo de visitantes y turistas con necesidades de mayores y nuevos servicios y un **contexto geográfico de oportunidad** por la **posición geoestratégica del país** y por la biodiversidad y riqueza y variedad de los productos locales, entre otros.

Los retos y las necesidades de las industrias relacionadas tanto en lo que se refiere a capacitación y generación de talento como en factores de competitividad claves como la innovación, la mejora de la calidad, la ampliación de mercados, la internacionalización, junto con el reto que Bolivia como País tiene de diversificar su economía y posicionar la gastronomía boliviana donde le corresponde dibujan **un escenario de oportunidad para un futuro Centro de Excelencia para la Formación y la Innovación en Gastronomía y Artes Culinarias en Santa Cruz que articule el triángulo del conocimiento en torno a la Gastronomía boliviana con la formación de grado como actividad nuclear el Centro.**

10. Conclusiones generales

FORMACIÓN

Demanda potencial de grado de gastronomía en los próximos 9 años

7.947 potenciales demandantes de grado en gastronomía en el periodo 2015-2025

1.500 potenciales estudiantes más en 2025 respecto a los actualmente matriculados en las tres universidades

Demanda potencial de postgrado de gastronomía en los próximos 9 años

3.493 personas egresadas en licenciatura de gastronomía en el periodo 2016-2025

Actualmente no existe oferta de postgrado en este ámbito

Demanda potencial de formación no de grado en gastronomía en los próximos 9 años para este segmento de profesionales

11.642 profesionales "Chef" "cocinero" y "ayudante de cocina" promedio en el periodo 2016-2025

10. Conclusiones generales

INNOVACIÓN Y SERVICIOS EMPRESARIALES

Industria de hotelería y restauración

	nº empresas	nº personas ocupadas
Hotelería con servicio de alimentación	1.986	24.368
Restauración	5.272	63.264
	7.258	87.632

Industria de elaboración de productos y bebidas

	nº empresas	nº personas ocupadas
Elaboración de productos alimenticios	4.386	124.012
Elaboración de bebidas	1.096	35.915
	5.482	159.927

	Micro	Pequeña	Mediana	Grande
Elaboración de productos alimenticios	2.393	833	694	465
Elaboración de bebidas	687	115	196	98
TOTAL	3.080	948	890	563

IDEAS FUERZA Y POSIBLES FUENTES DE VENTAJA COMPETITIVA

- 1. PROYECTO AMBICIOSO CON VISIÓN ESTRATÉGICA DE FUTURO**
- 2. PROYECTO SINGULAR, CON IDENTIDAD PROPIA (DIFERENCIACIÓN Y REFERENCIALIDAD)**
- 3. VOCACIÓN DE TRANSFORMACIÓN SOCIAL Y ECONÓMICA CON IMPACTOS POSITIVOS**
 1. En la sociedad: empleo de calidad, salud, cultura gastronómica, cultura emprendedora...
 2. En la industria: hostelería y restauración, industria alimentaria (proveedores de insumos para la gastronomía): competitividad, innovación y desarrollo. Articulación de la cadena de valor.
 3. En sectores relacionados: turismo, agropecuario, comercio....
- 4. REFERENTE EN LA REGIÓN POR LA FORMACIÓN Y CONTRIBUCIÓN AL DESARROLLO Y PROMOCIÓN DE LA GASTRONOMÍA**
- 5. VINCULACIÓN AL/DEL TEJIDO EMPRESARIAL** (fórmulas de participación)
- 6. ADHESIÓN, IMPLICACIÓN Y COLABORACIÓN DE CHEFS, ASOCIACIONES Y EMPRESAS/EMPRESARIOS LÍDERES**
- 7. APOYO INSTITUCIONAL A TRAVÉS DEL ALINEAMIENTO CON POLÍTICAS INSTITUCIONALES ("PROYECTO PAÍS").**
- 8. VOCACIÓN INTERNACIONAL** (perspectiva de mercado)
- 9. EXCELENCIA EN LAS ACTIVIDADES DEL CENTRO**
- 10. APERTURA E INTERNACIONALIZACIÓN**
- 11. ALIANZAS ESTRATÉGICAS**