

TERCER LUGAR

Cuatro pilares del desarrollo: Educación, Salud, Producción y Turismo

Una mesa con cuatro patas firmes tiene mayor estabilidad...

Y bien, el municipio de Pampa Aullagas mediante Resolución de su Concejo Municipal del 24 de febrero del 2005 estableció un Plan de Desarrollo apoyado en: Educación, Salud, Fortalecimiento a la producción agropecuaria y Turismo.

El Plan involucra directamente al personal docente y de salud, a los padres de familia, miembros del Concejo Municipal, autoridades originarias y demás fuerzas vivas para trazar las estrategias que logren una educación saludable y productiva.

Se procedió a elegir un Comité Municipal de Educación conformado por el Alcalde Municipal, el Director Distrital de Educación, los Directores de la Unidad Educativa María Sánchez de Fernández y del colegio Pampa Aullagas, tres docentes, dos Juntas Escolares, la Comisión de Educación del Concejo Municipal y el Director del Centro de Salud.

Este Comité debe promover la generación de capacidades municipales dirigidas a desarrollar las riquezas locales, mejorar los ingresos económicos de la población y a la vez mejorar la calidad de la educación y la salud. Para ello se busca un trabajo integrado entre Autoridades Originarias y Gobierno Municipal.

Se elaboran proyectos de preinversión reconociendo las potencialidades, necesidades del productor e involucrando a los alumnos. Por supuesto se cuenta con los productos más representativos.

LA QUINUA

La región básicamente se dedica al cultivo de este producto y por ello está considerada dentro de los planes de desarrollo. Se procede a:

- Organizar los Ayllus Productores de Quinua y camélidos (APQC)
- Realizar talleres de capacitación para la producción de la quinua certificada y orgánica, integrando a los alumnos como facilitadores para dotar al bachiller de una profesión técnica y generar empleo.

Logros

- ✓ El Gobierno Municipal firma un convenio interinstitucional con los productores de quinua y camélidos (APQC) y el Centro de Estudios para el desarrollo de los pueblos andinos (CIPE), destinado a fortalecer el emprendimiento de pequeñas empresas locales para que el productor venda sus productos directamente al consumidor.
- ✓ El Convenio facilita la certificación de la quinua ecológica.
- ✓ En materia de infraestructura y equipamiento se impulsa un taller de soldaduras donde alumnos y alumnas del colegio fabrican máquinas ventiladoras de quinua, sembradoras, desaponizadoras, hojueleras, pipoqueras, molinos para harina y api, etc.

- ✓ Se organiza un grupo de jóvenes estudiantes para recibir capacitación técnica en mecánica de tractores agricultores en un centro técnico de Uncía (Potosí).
- ✓ Se cuenta con otro grupo de jóvenes estudiantes en fábricas de ventiladores de quinua.
- ✓ Se capacita en desaponización y lavado en máquinas industriales
- ✓ Con recursos de procesos pedagógicos se implementan más equipos que en el 2008 incrementarán los ingresos económicos al 80%, con productos para el mercado del departamento.

CAMÉLIDOS

Es otro rubro importante en la económica del sector. Una vez faenadas las llamas en el matadero del municipio se aprovecha el curtido de los cueros para costurar chamarras, maletines, zapatos. También se aprovecha las fibras para artesanías como chompas, ponchos, mantillas. En consecuencia, los proyectos de infraestructura y equipamiento para los talleres de corte y confección ocupan un lugar preponderante.

Logros

- ✓ Se firman convenios interinstitucionales para garantizar la calidad de carne, entre el Gobierno Municipal, CIPE, CPI, SENASAG integrando a promotores veterinarios en sanidad animal entre los jóvenes de la población y estudiantes del Colegio.
- ✓ Se capacita a jóvenes de la población y estudiantes en faeneo de los camélidos y en elaboración de charques y otros.
- ✓ Se da capacitación en embutidos con otro grupo de estudiantes y la población.
- ✓ Se incorporan estos alimentos al desayuno y almuerzo escolar.
- ✓ Se implementa la especialidad en curtido de cueros.
- ✓ Se construye un ambiente para corte y confección.
- ✓ APROSAR capacita a un grupo de muchachas del colegio para aprovechar las fibras de los camélidos.

TELECENTRO

Las pequeñas empresas productivas necesitan del apoyo de los estudiantes para promocionar los productos al mercado nacional e internacional. Esto va paralelo al desarrollo de potencialidades de la mano de obra calificada.

TURISMO

Los estudiantes reciben formación en administración hotelera incorporando en su capacitación la gastronomía y repostería fundamentalmente en quinua. Jóvenes del colegio son entrenados como guías de turismo, dado que Pampa Aullagas se considera la capital perdida de la Atlántida.

DEPORTES

En coordinación con el Servicio Departamental de Deportes de la Prefectura de Oruro, se logra crear la Escuela Comunitaria de Deportes con las disciplinas de fútbol, básquet y voleibol con la participación técnica del personal docente y un comité administrador compuesto con los profesores de educación física, directores, autoridades del Gobierno Municipal, personal de Salud y Juntas Escolares.

MERIENDA ESCOLAR

El año 2006 se presenta una propuesta al Ministerio de Producción y Microempresas para declarar como piloto nacional en desayuno y merienda escolar con ambos productos locales: quinua y carne de llama. Se respalda la propuesta con una extensa lista de productos derivados de la quinua como ser: jugo, leche, api, pan, empanadas, rollos, sopas y charque de llama.

Una mirada optimista...

Al presente son más de 700 jóvenes estudiantes del municipio de Pampa Aullagas que han asumido el compromiso de convertirse en multiplicadores de las experiencias innovadoras, ya que la relación entre educación y producción en este sector es fundamental.

El objetivo es garantizar a largo plazo una educación saludable y al mismo tiempo productiva, demostrando que el éxito depende de la solidez de los soportes que mantienen una propuesta ...

Municipio de Pampa Aullagas

- Segunda Sección de la Provincia Ladislao Cabrera del Departamento de Oruro.
- 2.975 habitantes. De los mayores de 15 años el 96 % se identificó con el pueblo aymara.
- Tasa de alfabetizados: 83% (varones 94%, mujeres 70%)
- Producción principal: Pecuaria y agricultura. Camélidos y ovinos; quinua, papa y hortalizas.

FICHA TÉCNICA 3

Municipio	Pampa Aullagas – Oruro
Nombre de la experiencia/iniciativa	Con Educación saludable y productiva
Período de operación	2006-2007
Responsable de la experiencia/iniciativa	Victor Villca Torrez – Alcalde Municipal
Ejecutores	Concejo Municipal, personal docente, personal de salud, Junta de padres de familia que conforman el Comité Municipal de Educación. 730 alumnos
Financiamiento	Gobierno Municipal de Pampa Aullagas
Objetivo General	Promover y valorar las capacidades municipales para mejorar la salud, educación y los ingresos económicos de la población.
Objetivos específicos	Integrar comunidades y ayllus con el Gobierno Municipal para trabajar coordinadamente en el diseño de políticas. Planificar estrategias para desarrollar oportunidades en el ámbito cultural-turístico, producción artesanal, potencialidades de la quinua y camélidos, construcción de proyectos de máquinas industriales y ambientes educativos. Planificar cursos de capacitación en materias técnicas para el personal docente para que pueda replicar sus conocimientos entre los alumnos.
Instituciones involucradas	Gobierno Municipal; Ministerio de Educación. CIPE, PCI, SENASAG, Prefectura de Oruro con el Servicio Departamental de Deportes.
Participación organizaciones	Ayllus Productores de Quinua y Camélidos – APQC , Centro de Estudios para el Desarrollo de los Pueblos Andinos – CIPE
Beneficiarios	Toda la comunidad, en especial los jóvenes estudiantes
Situación del municipio	Alumnos sin apoyo escolar en sus hogares. Los padres sin excedentes económicos para mejorar la educación y salud de sus hijos. 80% alumnos de bajos recursos. Alta deserción y migración. Altos grados de desnutrición.
Descripción de la experiencia/iniciativa	El Comité prioriza el trabajo con la quinua, organizando los ayllus productores para desarrollar mejores cultivos certificados, integrando a los alumnos como facilitadores, para formar bachilleres técnicos en la temática. El Gobierno Municipal dota de infraestructura para talleres de soldadura y transformación de la quinua en productos como harina, hojuelas, api, etc. Con relación a los camélidos: hay un proyecto para consolidar y equipar talleres de confección aprovechando el cuero de llama. Se promueven telecentros para que los jóvenes puedan promocionar los productos de la zona y el turismo. En el componente de turismo se capacitan en gestión y administración hotelera y turismo.
Logros alcanzados	Se firma convenio GM con los Centros de Estudios para el Desarrollo de los Pueblos

	<p>Andinos (CIPE) y Ayllu Productores de Quinoa y Camélidos (APQC) por el cual se certifica la quinoa. Los facilitadores son alumnos del colegio.</p> <p>Alumnos capacitados en mecánica de tractores agricultores, fabricación de ventiladores de quinoa, procesos de transformación de la quinoa</p> <p>Construcción de un ambiente para taller de soldadura y equipamiento de herramientas.</p> <p>Se implementa el desayuno escolar con productos de la zona y derivados de la quinoa:</p> <p>Alumnos capacitados en veterinaria y sanidad animal para mejorar la calidad de la carne de camélidos y producir derivados, curtido de cueros, tejido y confección de prendas de lana.</p> <p>Alumnos capacitados en gastronomía y guías de turismo.</p> <p>Se crea la Escuela de Deportes con disciplinas como el fútbol, básquet, volibol.</p>
--	---