

Mujeres
Bolivianas
que sueñan en grande



Mujeres
Bolivianas
que sueñan en grande

Este libro fue producido por **BancoSol** con el apoyo de **BID Invest**.

Desde sus orígenes, BancoSol promueve la inclusión y el crecimiento de los negocios liderados por mujeres, soñando en grande junto a ellas.

Destacamos la contribución de BID Invest como un aliado estratégico fundamental en la realización de este proyecto, que refleja nuestro compromiso compartido con la búsqueda de un mundo más igualitario.

Este libro es un homenaje a cientos de miles de emprendedoras bolivianas representadas por diez extraordinarias mujeres a quienes tenemos el privilegio de servir.

BancoSol
WWW.BANCOSOL.COM.BO

Gerente General Adjunta:
Verónica Gavilanes Véjar

Gerente Nacional de Marketing:
Verónica Velarde Lijerón

Subgerente Nacional de Comunicación:
Mariola Arlandis Pérez

BID Invest
WWW.IDBINVEST.ORG

Directora General de Negocio:
Gema Sacristán

Desarrollado por:
Nuestro Flow S.A.S B Corp
NUESTRO-FLOW.COM

Dirección general y editorial:
Mabel González

Asistencia:
Maria Alejandra Hernández

Textos:
Andrea González, Lucero Pacheco, Paola Senseve, Gabriela Verdugo y Mabel González

Corrección de textos:
Paola Senseve

Diseño y diagramación:
Book And Play Studio
BAPSTUDIO.CO

Ilustraciones:
Nathalie Rendón
[@nathalie_r_r](https://www.instagram.com/nathalie_r_r)

Impreso por:
Sagitario Artes Gráficas s.r.l



Mujeres
Bolivianas
que sueñan en grande

En una tierra marcada por una rica historia y una diversidad cultural asombrosa desde la magnificencia

del altiplano, los templados valles, hasta la vasta y bella Amazonía, rara vez se escucharon en sus labios la frase “no puedo”; con mayor frecuencia se escucharon las palabras “yo creo”. Porque determinación, fuerza, perseverancia, creatividad, dedicación, inteligencia y resiliencia son algunas de las características infinitas de las extraordinarias mujeres que componen este libro: Las emprendedoras bolivianas.

Los sueños de Sulema Coca en comunión con la tierra; el amor nutrido por los sabores pandeños de Roxana; las huellas de sobrevivencia de Margarita; la potencia de la tradición de Elizabeth; la impronta de lucha de Felipa; la visión innovadora de Margarita; los deliciosos horneados con sabor a recuerdos de Mily; los platillos con historia de Agustina; la naturaleza de empresaria de Teresa; o Soledad, la mujer que vale un Potosí; son relatos inspiradores que celebran el coraje y la tenacidad de este grupo excepcional de mujeres.

Las suyas no son solo historias de negocios, son testimonios que ponen nombre, piel y rostro a las miles de mujeres bolivianas que cada día sacan adelante sus actividades económicas buscan-

do un mejor futuro para ellas y sus familias, y que contribuyen de manera determinante al desarrollo de sus comunidades y a la prosperidad y progreso de su país.

Al sumergirnos en sus historias de vida, nos adentramos en una dimensión donde el empoderamiento económico de las mujeres y la igualdad de género encuentran su máxima expresión, siendo una fuente de inspiración de gran valor para las nuevas generaciones de niñas y jóvenes bolivianas.

Con este libro, rendimos un homenaje al espíritu emprendedor de éstas y tantas mujeres bolivianas que han labrado sus propios caminos desafiando barreras, rompiendo paradigmas y construyendo puentes hacia un futuro más inclusivo y equitativo.

Un futuro donde las emprendedoras bolivianas y todas las mujeres alrededor del mundo continúen dejando huellas indelebles en el tejido de la historia.

Un futuro mejor para todas las personas.

Pág
08 **Mujeres Bolivianas**

Pág
12 **Roxana López**
Agradecer cada nuevo día

Pág
16 **Elizabeth Pérez**
La potencia de la tradición

Pág
20 **Felipa Mamani**
Trenzar el telar de la vida

Pág
26 **Mily Sossa**
Tres generaciones en un par de manos

Pando
Pág. 12



Beni
Pág. 26



El Alto
Pág. 20



La Paz
Pág. 16



Cochabamba
Pág. 30



Oruro
Pág. 34



Potosí
Pág. 38 | 42



Pág
30 **Sulema Quispe**

La leche de la madre tierra

Pág
34 **Margarita Quispe**

Comenzar de cero

Pág
38 **Teresa Arana**

Maestra de la vida

Pág
42 **Soledad García**

Una mujer que vale un Potosí

Pág
46 **Agustina Gutiérrez**

Aprender de todo y de todos

Pág
50 **Margarita Segovia**

La vida es un constante emprender



 **Santa Cruz**
Pág. 38



 **Chuquisaca**
Pág. 46

 **Tarija**
Pág. 50

Mujeres Bolivianas que sueñan en grande



**Roxana
López**

Desde hace 12 años, Roxana tiene su negocio propio en el mercado central de Cobija, capital de Pando, en la Amazonía boliviana. Dedicada a la venta de desayunos, especialmente el tradicional masaquito pandino, además de deliciosos platos como pan de arroz, majao con huevo y plátano frito, masaco de yuca y plátano con queso, Roxana se declara luchadora, optimista y emprendedora.



**Elizabeth
Pérez**

Desde hace más de 50 años, Elizabeth tiene su propio negocio en el Mercado Miraflores de La Paz. Allí, es conocida por la comunidad por la venta de api, una bebida tradicional que tiene todos los nutrientes para comenzar el día con energía. Esta mítica receta que le enseñó su mamá y la hizo famosa, encapsula la sabiduría de la tradición y ofrece los mejores ingredientes de origen natural de su tierra.



**Felipa
Mamani**

Dedicada a la confección de prendas de vestir en la ciudad de El Alto, en La Paz, las manos de Felipa son su mejor instrumento para cortar las telas, doblarlas, plancharlas y confeccionar. Inició con un pequeño taller y ahora cuenta con un equipo de trabajo, lo cual la motiva a trabajar por ser una jefa amable y justa. Felipa va trenzando el telar de su vida minuto a minuto, recordando su origen, su fortaleza y la generosidad que heredó de sus ancestros.



**Mily
Sossa**

Mily vive en el departamento de Beni, en donde se dedica a la preparación de horneados típicos de la región como tamales, cuñapés y roscas de maíz. Este arte lo aprendió de su abuela siendo niña. Mily aún recuerda a su abuela que siempre le decía “saber hacer el cuñapé es mantener la cultura de la región para así aportar a su conservación”.



**Sulema
Quispe**

Agricultora desde niña, Sulema aprendió de su madre el arte de sembrar, cosechar y vender y hoy se dedica a la producción de queso en el municipio de Arani, en el departamento de Cochabamba. En esta ciudad, Sulema inició su negocio con una vaca lechera y gracias a la calidad y sabor de su queso, pronto pudo expandir su local y ahora también es productora de alfalfa, cría chanchos, conejos, patos y gallinas, al tiempo que siembra, riega y cosecha maíz.



Margarita Quispe

En la ciudad de Oruro al oeste de Bolivia, Margarita inició su negocio con la venta de jugos en vasos de Bob Esponja y los Teletubbies, una idea innovadora en su comunidad, a la que añadió la venta de dulces importados exclusivos, lo que le permitió diferenciarse de otros negocios a su alrededor y abrir una nueva tienda. A este emprendimiento, Margarita luego sumó su sueño de convertirse también en dueña de una flota de transporte.



Teresa Arana

Teresa comenzó su vida de emprendedora con un punto de Internet que rápidamente se dio a conocer por los vecinos. Sin embargo, luego de la partida de sus padres, Teresa decidió cuidar de la tierra heredada en el departamento de Santa Cruz y dedicarse a la crianza avícola. Hoy sueña con comercializar el pollo panado y venderlo en los mercados de la ciudad, mientras disfruta de cada mañana soleada, de cuidar sus plantas y escuchar su música favorita cuando las ocupaciones se lo permiten.



Soledad García

Soledad tiene su negocio en el mercado de Uyuni, ubicado en la ciudad de Potosí al sureste de Bolivia. Allí, Soledad es reconocida por sus exquisitos platos y la calidad en la atención a sus clientes. Liderar un negocio próspero y querido por su comunidad, le ha permitido construir una casa para su familia y pagar los estudios universitarios de sus hijos.



**Agustina
Gutiérrez**

En la ciudad de Sucre, en el departamento de Chuquisaca, Agustina se dedica a la preparación de platos típicos de su región y es reconocida por su atención cálida y amigable. Aprendió a cocinar desde muy pequeña gracias a su padre, guía y apoyo en su infancia. Su negocio es base para el sustento del hogar, algo de lo que se siente muy orgullosa, pues le ha permitido también mantener a su familia unida.



**Margarita
Segovia**

Dedicada al cuidado de sus vacas y producción de leche fresca, Margarita es reconocida en Tarija, al sur de Bolivia, por la elaboración de pan artesanal. Todos los productos los prepara en su propia casa, desde donde también los distribuye. Amante de la velocidad, cobijada en el amor de su hija, Margarita avanza con valentía por la vida, superando hasta los más difíciles obstáculos.



Roxana López

Agradecer cada nuevo día



Departamento:
Pando



Emprendimiento:
**Venta de
desayunos**



Cualidad:
Optimismo



Escrito por:
**Lucero
Pacheco**

En el extremo nordeste de Bolivia está el departamento de Pando, surcado por ríos, en pleno pulmón del mundo. Por el norte saluda a Brasil y por el oeste al Perú. Del legado indígena, sin duda, perdura el amor al maíz, al cacao, al café, la yuca, las frutas y las hortalizas. Y en ese amor nutrido por los sabores, en medio de un concierto de aromas y colores del Mercado Central de Cobija, está Roxana, vestida de rojo, celebrando el día. De rojo, porque la hace sentir más bonita y fuerte.

Todas las mañanas, muy puntual y dispuesta, Roxana llega en su moto también roja, a abrir su local “Desayuno tradicional pandino, el masaquito”. Ofrece los más deliciosos platos para iniciar el día con energía: pan de arroz, majao con huevo y plátano frito, masaco de yuca y de plátano con queso, empanadas de arroz, huevos y café.

En este proceso cuenta con un equipo inigualable. Su hermano Royer conduciendo el motocar que transporta los desayunos y su hermana Janeth que es la brasera y la moledora del masaco. Aprendió a cocinar gracias a su padre que le daba las instrucciones por escrito desde muy pequeña, recetas que con el tiempo se convirtieron en un lazo infinito y amoroso con quien, a su partida, le dejó sembrada la dedicación por lo que sería su sustento y su felicidad. Su negocio es su segundo hogar, oportunidad para tener una economía segura, ayudar a sus hermanos y su mamá Marta Ayala que siempre está con ella y la apoya incondicionalmente.

Cuenta Roxana que antes, buscando ofrecer el mejor servicio, vendía desayunos a estudiantes y profesores. Todo su talento estaba puesto en cada comida, pero no siempre podían entregar los pedidos a la hora indicada, un retraso con el servicio de taxi que contrataba le impedía llegar a tiempo y se quedaban con los alimentos preparados y con el descontento de sus clientes. Ante esta dificultad y con la complicidad de su madre, decidió buscar un préstamo para comprar un motocar, la mejor opción para manejar por sí misma el transporte de sus productos. Con la decisión y la disciplina que la acompañan, hizo cuentas, comparó los costos y simulando estar pagando el servicio diario del taxi que antes contrataba, proyectó los gastos y fue un hecho: ¡llegó el vehículo! Pagando puntual su préstamo y casi sin darse cuenta, el motocar era suyo.

Hoy en día además de atender en su local del Mercado Central, sigue atendiendo desayunos por encargo a oficinistas, estudiantes y delegaciones de otras ciudades que desean probar lo típico de Cobija, la capital de Pando. Con su liderazgo, organización y una rutina diaria impecable, cumplen plenamente con los pedidos.



“Mis palabras favoritas son ‘sí, puedo hacerlo’, cuando tengo alguna meta, siempre me levanto y me digo: Roxana tu sí puedes hacerlo, lo vamos a lograr.”

“Mis palabras favoritas son:
¡Sí, puedo hacerlo!”

Se despierta un poco antes de las 3:30 am, casi siempre le gana al reloj, aunque no quiera salir de la cama, ora y agradece por una nueva oportunidad, cocina con gusto y sabe además que si hace frío la venta se dispara, asunto importante porque cada mes es un reto cumplir con el presupuesto, pero se siente orgullosa de su empeño por alcanzar las metas que se propone. Es una alegría que comparte a diario con Heily y Daniel, sus dos hijos a quienes les ha enseñado que la constancia y la responsabilidad son indispensables para alcanzar las metas. Y con Frank su esposo, amigo y confidente, siempre charlan, ríen, sueñan...

Es dichosa con su negocio y con dar a los clientes siempre lo mejor. Por ahora desea mejorar los azulejos y la lavandería para mantenerlo siempre acogedor, pero en 10 años se ve como una mujer exitosa, con un restaurante o más, un negocio próspero y no solo en Cobija, también en otros departamentos, llevándoles “el sabor de Cobija”. Lo hace posible porque es organizada con los recursos y tiene claros sus propósitos.

Roxana vive entre su casa, su negocio y el arroyo en el campo que visita los fines de semana, allí de botas y camisa, pescando y refrescándose, en ese arroyo cómplice de su alegría; se siente muy orgullosa de vivir. “A mi niña interior le digo que... Me alegra que haya tenido a papá que la quiso y la protegió y me alegra que haya superado la tristeza de su partida”. 🍷





Elizabeth Pérez

La potencia de la tradición



Departamento:
La Paz



Emprendimiento:
Preparación de api,
bebida típica boliviana



Cualidad:
Perseverancia



Escrito por:
Paola
Senseve

A las tres de la madrugada la ciudad solo produce un leve rumor.

La mayoría de los que están despiertos es porque todavía no se han ido a dormir. A esa hora se registra el punto más álgido de la ciudad fría, de la ciudad caótica que funciona alrededor de los mercados.

El tata Illimani tampoco ha despertado, pero está custodiando desde la oscuridad. Muy cerca del centro de La Paz, donde muy pronto los funcionarios públicos y los trabajadores comenzarán a moverse como hormiguitas para llegar a sus negocios y oficinas, está el Mercado de Miraflores, cerca también del estadio Hernando Siles y de la vorágine de la “ollada”.



A las 6 de la mañana ya en los alrededores se siente un olorcito tradicional, incomparable, y se ve el vaporcito caliente de una bebida mágica que tiene todos los nutrientes para comenzar el día con energía. “Un apicito con su pastel, casera”, “¡Dos para mí!”, “¡Dame tres!” Los clientes se sirven, disfrutan, pagan y se van.

Arriba, el sol de la altura sabe quemar de una forma muy particular y las líneas del teleférico son parte del paisaje inigualable. En La Paz lo tradicional y lo contemporáneo se las arreglan para convivir.

Elizabeth Pérez es la casera estrella del Mercado de Miraflores, ella lleva más de cincuenta años vendiendo api en el mismo lugar. Fue su mamá quien le enseñó la mítica receta que la hizo famosa. Nada artificial; todo lo que usan es natural: las harinas, el maíz, el procedimiento. Elizabeth entiende que a los paceños la tradición los mantiene vivos. Sus productos, sin ácidos, ni conservantes, con el toque especial de las recetas que se transmiten de generación en generación, se acaban por completo a las diez de la mañana. Sus clientes son fieles porque saben de calidad.

La constancia de quien madruga es la clave del éxito de Elizabeth. Con perseverancia y esfuerzo, llegó a comprarse un terreno donde construyó una casita de tres plantas, en la Zona Sur de la ciudad. Allí ella prepara su producto, acostumbrada desde niña a levantarse muy temprano, ya está trabajando a las 3:30 am porque todo lo hace en el día para que esté bien fresquito. A las 6:00 am ya está lista y en el auto que ella misma maneja, se lleva todas las delicias del desayuno hasta el Mercado de Miraflores.

Elizabeth, que trabajó con su mamá y que a sus diez años ya dominaba la receta, ahora es una emprendedora que tiene cinco hijos, todos mayores y con hijos propios también. A sus 66 años tiene quince nietos y cuatro bisnietos que le dan orgullos y alegrías. Una de sus hijas, la segunda, vive con ella, es su socia y también domina el arte de hacer el api más delicioso de la ciudad. Cuando Elizabeth

viaja por vacaciones o para visitar a sus otros hijos, ya puede estar tranquila porque sus hijas y nietas se encargan del negocio y también lo preparan todo artesanalmente, hasta el repulgado de los pasteles, que es el toque final perfecto.

El negocio familiar creció y Elizabeth sabe que siempre hay momentos bajos, pero no son tan malos si se tiene la actitud y la fuerza necesarias para trabajar y seguir trabajando. Quiso superarse porque buscaba ser algo más para darle una mejor educación a sus hijos y que ellos busquen dar lo mejor también a sus propios hijos.

Elizabeth reconoce que es desde hace años, con el cambio socio político que tuvo Bolivia y la estabilidad económica del país, que su negocio ha crecido bastante gracias a los precios. Actualmente sabe que todo está subiendo, pero ella trata de nivelarlo para mantener a su clientela feliz; porque es así, también tiene que ser estratega, para seguir triunfando.

“Me siento tranquila y feliz porque he alcanzado las metas que me he propuesto”

A veces, Elizabeth siente nostalgia de la época en que sus hijos eran niños, porque ella tenía control sobre ellos, y ahora que son mayores se preocupa; pero también sabe que ya tienen sus hogares establecidos y sus familias constituidas. Incluso, su hija mayor, que trabaja en la Caja Petrolera de Salud, sigue formándose profesionalmente y recién comenzó a estudiar enfermería. El mayor éxito de una madre es ver a sus hijos felices.

“Me siento tranquila y feliz porque he alcanzado las metas que tenía”, dice Elizabeth, sonriendo y pensando en su próximo viaje. Ya conoce muchos lugares en Argentina, Chile y Perú. De tiempo en tiempo, cierran el negocio una semana y con su familia van a conocer alguna nueva ciudad. 🍷



Felipa Mamani

Trenzar el telar de la vida



Departamento:
El Alto



Emprendimiento:
Taller de costura



Cualidad:
Valentía



Escrito por:
Gabriela Verdugo

Los caminos de la vida, en ocasiones, adoptan formas de senderos que están repletos de obstáculos. Son momentos en que todo se pone cuesta arriba, el agotamiento nos vence y sentimos que caemos al fondo oscuro de un pozo demasiado profundo. Desde ese fondo lúgubre y desolador, miramos hacia arriba y divisamos a lo lejos una pequeña luz que indica el lugar de la salida. ¿Cómo alcanzarla?, ¿Qué hacer para llegar ahí? De pronto, en un instante mágico, algo increíble ocurre: transformamos la pesadilla en un buen sueño e impulsados por una impresionante e indescriptible energía interior, empezamos a salir adelante.

Eso es parte de lo que ha tenido que recorrer Felipa. A sus cinco años deambulaba por las calles de La Paz vendiendo lo que fuera para aportar a las finanzas del hogar: verduras, frutos de temporada, cuadernos, bolsitas, toallitas, pañuelos. Juntaba cada moneda de sus ventas y se las entregaba a su madre. Fueron años difíciles. Los juegos y las alegrías casi no estuvieron presentes en su infancia. Siendo la hija mayor, en una familia de siete hermanos, a temprana edad tuvo que asumir responsabilidades y labores de cuidados.

Cuando cumplió quince años, dejó los estudios para trabajar a tiempo completo. Logró culminar la secundaria en una escuela nocturna. Entre su trabajo, el cuidado de sus hermanos y las labores de casa, Felipa a muy temprana edad comprendió que en su interior había una fortaleza que le permitía no rendirse ante nada ni nadie.

Pasaron los años y Felipa encontró el amor. De esa relación nació Yoselin. Pero el día del parto le informaron sobre el diagnóstico de hidrocefalia de su hija. Una vez más la vida se ponía cuesta arriba. Sin saber muy bien cómo afrontar lo que se vendría, buscó apoyo en su pareja, pero él decidió abandonarla sin más, ahí mismo en la clínica con su pequeña recién nacida en los brazos.



Asustada, sola y endeudada, Felipa miró el rostro hermoso y luminoso de su hija, y nuevamente definió que nada la detendría. Tardó cinco años en pagar la deuda de la primera cirugía de Yoselin. Luego se puso a trabajar incesantemente, buscando cómo emprender en alguna actividad que les diera un mejor pasar.

Unos años más tarde, con el apoyo de su hermana y mucho esfuerzo, logró comprar una casa. Estaba decidida a darle a su hija lo que ella no pudo tener en su niñez, ni en su juventud. Movilizada por una fuerza imbatible, comprendió que Yoselin fue quien le entregó la sabiduría necesaria para salir adelante, para luchar, para no rendirse.

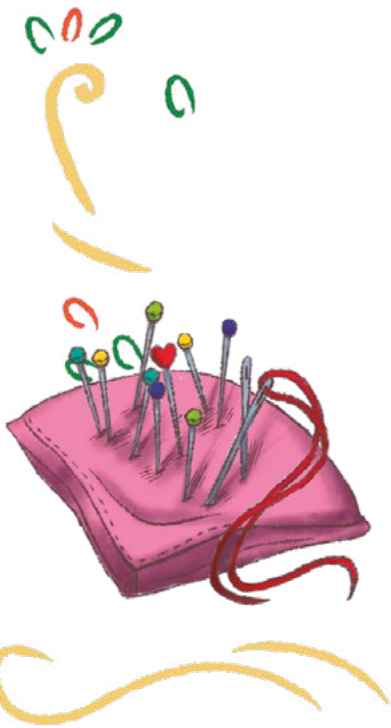
“Hay que poner todo el corazón para concretar proyectos y sueños”

Un día, Felipa comprendió que cada persona viene al mundo con un don. El de ella era, sin duda, la costura. Una de sus grandes habilidades es saber cortar las telas, doblarlas, plancharlas y confeccionar. Entonces, ya instalada en la ciudad de El Alto, abrió un pequeño taller de costura. Cuando inició el negocio, Felipa se quedaba sola trabajando hasta la madrugada, para entregar a tiempo sus pedidos. Hoy su taller está consolidado, tiene clientes fieles, e incluso ha logrado dar trabajo a otras personas, cuestión que la llena de orgullo.

Enlazando hilos, Felipa va trenzando el telar de su vida. El destino y el amor la reunió con José, junto a quien decidió hacer crecer a su familia. Así llegaron Alexis y Brayan, que ya tienen 9 y 11 años.

Actualmente está robusteciendo su taller, sueña con ampliarlo a un gran galpón para aumentar la producción y tener a más gente contratada. “Ojalá con todos trabajando tranquilos y contentos”, dice Felipa.





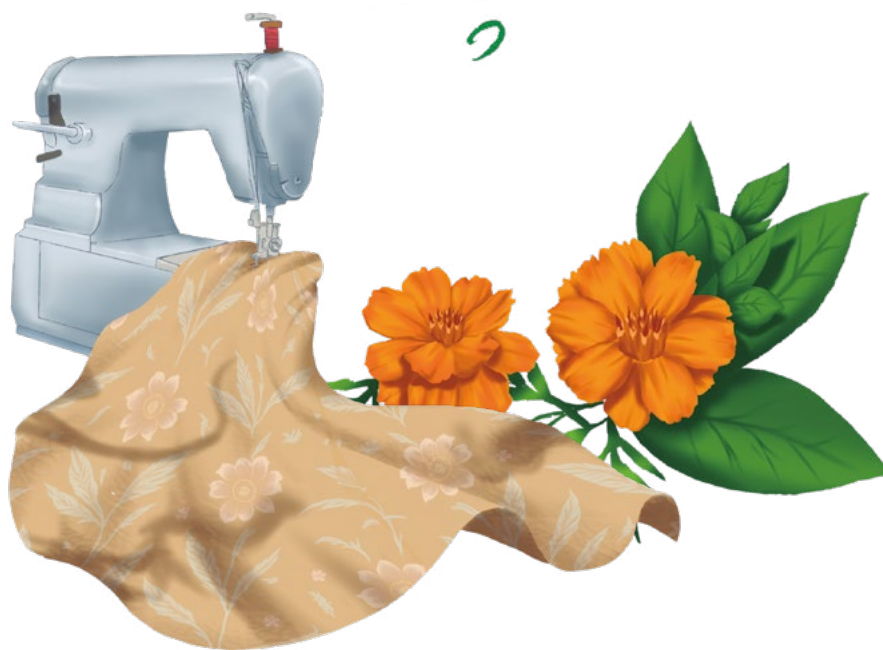
Yoselin ya tiene treinta años y es su mejor compañía. Todos los días se las puede ver juntas en el taller. Felipa atiende cada detalle de la jornada laboral y Yoselin observa atenta desde su silla de ruedas, en medio de la vorágine de las costuras, compartiendo cada minuto de zurcido, de pespunte y puntada, de corte y confección. Mientras, al fondo, se escucha el incesante vaivén de las máquinas de coser.

Cuando se acaba la jornada, la vuelta a casa siempre es para reunirse a cocinar y compartir. Son momentos hogareños que les deja el alma cargada de energía para seguir adelante. En esas ocasiones íntimas, Felipa les recuerda a sus hijos que deben poner todo el corazón para concretar sus proyectos y sueños. Entre ellos se sonríen con las miradas. Todos comparten el mismo brillo e intensidad en los ojos. Es el sello que los identifica. Como si fuera un rasgo de vidas pasadas que los acompaña desde tiempos inmemoriales. Mucho temple y resiliencia emana desde sus pupilas.

Empeñada en poner lo mejor de sí en su trabajo y en obtener ganancias, Felipa avanza decidida para que sus hijos no sufran lo que a ella le tocó resistir. Al menos, ya respira tranquila porque los ve disfrutando de sus etapas, de esos momentos que merecen tener como niños y jóvenes. Con Yoselin, la emoción lo inunda todo. Con ella los desafíos han sido, siguen, y continuarán siendo mayores. Felipa es madre cuidadora, una labor que no se detiene, día y noche, los 365 días del año.

Y como toda madre cuidadora, debe sobrellevar la incertidumbre de no saber qué pasará con su hija cuando ella no esté. Para disminuir el desasosiego ante esa falta de certeza, tiene como meta el ser una gran empresaria. Pero no para acumular recursos, sino para dejar un legado a sus hijos. Imagina que ellos serán quienes administren el taller y que además seguirán unidos como hermanos, cuidándose y queriéndose por siempre.





La impronta de lucha, y una admirable capacidad para salir adelante, hoy lo abraza todo en la vida de Felipa, dejando una profunda huella en sus hijos, sus mayores admiradores. De la niña de cinco años que deambulaba trabajando por las calles de La Paz, ahora queda solo un vago recuerdo.

Y así avanzan juntos trenzando caminos: enlazando los hilos de cada uno de sus destinos, inspirados por la tenacidad y valentía de una mujer soñadora, determinada y valiente que abre caminos con el corazón puesto en cada detalle, en cada hilván, dejando para la posteridad la mejor manufactura, de las más nobles telas, para tener una vida digna, justa, generosa y amable, como siempre soñó Felipa para su familia. 🍷



Mily Sossa

Tres generaciones en un par de manos



Departamento:
Beni



Emprendimiento:
Venta de tamales
al horno y de otras
delicias tradicionales



Cualidad:
Sabiduría



Escrito por:
Andrea
González

Para muchas niñas y niños las abuelas son las segundas madres, o las madres que nunca tuvieron. Este es el caso de Mily, una mujer sonriente y de piel fresca, a la que hablar de su abuela le llena el corazón y el alma de mucho amor. Mily creció con su abuela, en una casa grande, de techo alto, con una sola habitación que compartían varias personas y en donde nunca escaseaba la comida, pues la abuela solía hacer magia con cada grano de maíz y de arroz y con cada polvo de harina.

La matriarca preparaba los mejores horneados del Beni: tamales al horno de choclo, empanadas de arroz, roscas de maíz, y por supuesto, el famoso cuñapé que era recordado por cada persona que lo comía.

“Saber hacer cuñapé es mantener la cultura de la región y así aportar a su conservación”, le decía su abuela, mientras Mily esperaba ansiosa a que salieran del horno para probarlos. Desde que tiene memoria recuerda estar revoloteando en la cocina, con los ojos grandes y las manos abiertas para ayudar en lo que su abuela necesitara. Se levantaba temprano para ir a buscar leña y prender el fogón. Probaba la comida, preparaba el chocolate, tostaba el café y se deleitaba con los muchos sabores, olores y colores de cada alimento que iba descubriendo. Desde muy pequeña se adentró en los secretos culinarios de su abuela, así como en las habilidades que se debe tener para vender, pues al haber sido la mayor de las nietas, fue su responsabilidad ver en los alimentos la forma de mantener económicamente a su familia.

Y aunque cada día conocía más de la cocina y se acercaba más a su abuela, a sus 12 años esta relación se fracturó cuando su abuela la entregó a una familia, pues ella ya no podía tenerla. Sin embargo, Mily continuó explorando la cocina y nunca se alejó de ella. Esta familia se encargó de criarla hasta que a sus 18 años se casó y comenzó su propio hogar. Desde el momento en que decidió esta nueva vida supo que en sus manos y en la cocina estaría su sustento, que la herencia de su abuela la llevaría a construir su sueño y el de su familia para que tanto conocimiento nunca se muriera y para mantener esa conexión.

Así, con fuerza y valentía, Mily decidió crear su propio negocio. Durante ese camino inicial, etapa que está llena de dudas y miedos, en su cabeza se escuchaban constantemente los consejos de su abuela, a quien imaginaba en la cocina bailando entre figuras y colores y diciéndole: “Recuerda Mily, saber decidir es nuestro mejor sentir”.



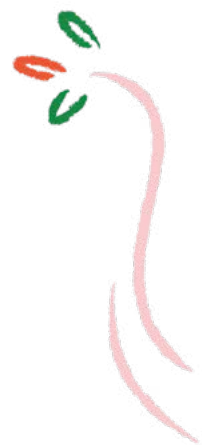
Estos recuerdos la impulsaron a no rendirse, a seguir segura y decidida fortaleciendo sus habilidades para que, junto a su sabiduría, valentía y autenticidad en la cocina, su negocio creciera tanto como algún día lo había imaginado. La cocina volvió a ser su lugar favorito y el de toda su familia, la que también fue creciendo. El tiempo de elaboración de los horneados tuvo que compartirlo con la crianza de siete hijos e hijas a quienes mira con ilusión pues está segura de que su legado quedará en buenas manos.

Hoy, Mily se levanta temprano, tanto que le gana al sol en su aparición, y junto a su esposo sale para encontrar en el Mercado Central de Trinidad los mejores y más frescos ingredientes que luego transforma durante el día. Con las ideas frescas en su cabeza vuelve a casa para dejar que a través de sus manos, por unos momentos, tres generaciones, se unan en la creación de deliciosos horneados que cuentan historias, recuerdos y transmiten sentimientos.



“Me siento orgullosa de mí misma por todo lo que he logrado para mi familia”

Lo que comenzó como un juego de una niña en la cocina, hoy es su forma de vida, su soporte económico y su mayor orgullo. Mily es una mujer valiente, que no teme a los retos, pues desde pequeña se ha encontrado con ellos, mirándolos fijamente y volviéndolos sus aliados para asegurarse de que nunca detengan sus sueños. “Me siento orgullosa de mí misma porque fui independiente desde los 12 años y hoy tengo mi casa y sigo luchando con mi esposo y con mis hijos por mi negocio”. 🍷





Sulema Quispe

La leche de la madre tierra



Departamento:
Cochabamba



Emprendimiento:
**Fabricación y
venta de queso**



Cualidad:
Determinación



Escrito por:
**Paola
Senseve**

Un viento fresco se pasea por los valles, en Pocoata, Arani, casi en el centro de Cochabamba, que a su vez es el centro de Bolivia y al mismo tiempo de toda Latinoamérica.

El sol cae generoso y por igual sobre la tierra, los animales y la gente. Lo rural es un espacio donde es posible la convivencia y el relacionamiento con la naturaleza. Araneña de nacimiento, Sulema Quispe ha pasado toda su vida en estos valles de cielos celestes, cuyas nubes parecen pinceladas delicadas y las montañas que se levantan desde la tierra hasta encontrarse con los astros han rodeado todo lo que alcanza su vista.

Ahí, entre la tierra, los molles, las flores silvestres y las vacas, la niña pequeña que fue Sulema se dedicaba, junto a su mamá, a trabajar con las manos, sembrando, cosechando y vendiendo. Sin descansar, de un oficio a otro, cuando cumplió 18 años incluso contribuyó al desarrollo de Arani, trabajando en el empedrado de las calles.

Muy temprano, su mamá les regaló a ella y a su hermana una vaca con una única instrucción: “van a hacer crecer nomás”. De esa manera, con muchísimo cuidado y dedicación, una primera vaquita creció como los sueños y la determinación de Sulema para iniciar el oficio que hoy la caracteriza.

Los saberes más importantes se transmiten de generación en generación; la mamá de Sulema les enseñó a sus hijas a levantarse cada día a las 5:00 am, antes que el sol, aún con el frío de la madrugada, para hacer pasear a las vacas, alimentarlas y ordeñarlas. Algún tiempo después, una joven y entusiasta Sulema conoció a una señora que llegó a su comunidad para enseñar el arte del tejido. Solían reunirse varias muchachas para tejer juntas, manipulando todo tipo de lanas y colores para formar distintos tipos de prendas de vestir, como chompas, chalinan y más. Las combinaciones, las formas y dibujos de Sulema se vendían muy bien gracias al esfuerzo de sus manos y al vuelo de su imaginación.

Así, Sulema balanceaba sus días, ayudando a su mamá en la cocina, entre las vacas y el tejido, pero muy pronto también tuvo que abandonar lo último, porque ya no había tiempo para tejer. La elaboración del queso con la leche de sus vacas, le exigía mucha dedicación. El negocio estaba surtiendo y también creciendo. La gente en el pueblo le pedía su producto, entonces con esfuerzo y ayuda externa pudo invertir en la compra de más vacas lecheras para expandirse.

Ahora, a sus 45 años, Sulema está muy orgullosa de su único hijo, al que ha criado prácticamente sola y quien está a punto de terminar sus estudios universitarios. Cuando se separó tuvo que enfrentar la





vida y el trabajo al lado de su wawita, enseñándole también el oficio, para que aporte al cuidado de las vacas y se encargue de la distribución de los quesos a las distintas panaderías de Arani.

Sulema es una mujer fuerte que toma riesgos. Poco a poco y con determinación pudo construir su casita y comprar terrenos donde produce alfalfa para alimentar al ganado lechero. Y por si eso fuera poco, también cría otros animales como chanchos, conejos, patos, gallinas y siembra, riega y cosecha maíz.



“Las manos de Sulema están en comunión con la tierra. Su receta secreta es hacer todo desde cero.”

Las manos de Sulema están en comunión con la tierra. Su receta secreta es hacer todo desde cero. Se levanta tempranito a atender a las vacas, las alimenta biencito, “porque así más lehecita sale también”, las ordeña, trabaja la leche para que se convierta en queso, lo amasa con amor, le da forma y finalmente lo transporta. Así, los días son largos pero satisfactorios.

El queso que hace Sulema es la perfecta combinación para el tan famoso pan de Arani.

Los ojos de Sulema brillan cuando piensa en el futuro y cuando sonríe en su casa propia rodeada de sus vacas. Lo que más le gusta del lugar donde vive es que le permite hacer lo que hace y soñar; soñar en grande, con el crecimiento de su negocio, de su familia y de sus animalitos. 🍷





Margarita Quispe

Comenzar de cero



Departamento:
Oruro



Emprendimiento:
Dueña de una flota
de transporte y de
dos locales de venta
de dulces importados



Cualidad:
Creatividad



Escrito por:
Andrea
González

Hay momentos en los que la vida decide que pares, te detengas y vuelvas a empezar. Usualmente, cuando estamos en esos momentos no entendemos el por qué o el para qué de ese suceso; sin embargo, el tiempo nos ayuda a darnos cuenta de que lo hicimos para reforzar, una vez más, lo poderosas, fuertes y valientes que somos.

Eso fue lo que le pasó a Margarita. Un día despertó, hizo sus rutinas matutinas y acompañó a su hijo a la terminal de buses para despedirlo, ya que emprendía viaje desde Oruro hacia Cochabamba, ciudad en la que estudiaba. Esta actividad diaria era para ella el momento especial de compartir con su hijo, hablar con él, conocerlo más y disfrutar.

Fue en el año 2018, ese día que parecía cualquier día, para Margarita marcó un antes y un después porque se encontró de cerca con la muerte y con el miedo de dejar a un lado los sueños que con tanto esfuerzo estaba construyendo.

Un carro la atropelló cuando salía de la terminal preparada para comenzar su día en el negocio, con los pensamientos alborotados y la lista de tareas en su cabeza. El accidente la dejó dos años internada en el hospital sin poder trabajar, con las costillas rotas. Fue el peor escenario, pues era ella quien sostenía a sus dos hijos y a su hogar después de la muerte de su marido años atrás.

Desde muy pequeña, Margarita aprendió a trabajar. De ocho hijas e hijos, era ella la que más ayudaba a su madre en la tienda que tenía para sacar adelante a su familia. Margarita se acuerda que viajaba constantemente junto a ella de Huanuni a Oruro, en bus y entre montañas, a comprar las cosas del negocio para agradar a la clientela con productos novedosos.

Con la experiencia de la infancia después no dudó en tener su propio negocio y fue así que, mientras ideaba qué vendería y trabajaba en una flota de transporte, comenzó elaborando jugos que se envasaban en frascos de Bob Esponja y los Teletubbies, los que tuvieron mucho éxito entre las niñas y niños de la zona. Con una idea sencilla pero novedosa, dejó el trabajo en la flota de transportes para comenzar el camino del emprendimiento que se convertiría en su mejor forma de vida. Luego, a los jugos les sumó dulces importados, que en su zona no se conocían, lo que fue una oportunidad para diferenciarse de otros puestos y fidelizar a su clientela.

Después de algunos años se casó y tuvo dos hijos, a quienes involucró en su negocio al mismo tiempo que estudiaban. Ella siempre quiso concluir sus propios estudios, pero no lo pudo hacer en su momento por falta de recursos económicos. El tiempo pasó y junto a su familia fue consolidando su tienda hasta que un día su marido





falleció y entre tanto dolor y miedo por la inestabilidad económica que se venía, se lanzó a invertir en la compra de una flota de transportes. Este era un deseo escondido y un sueño que Margarita tenía desde que en una de estas flotas trabajó y que pudo hacer realidad pensando en su futuro y en el de sus hijos.



“Me he levantado nuevamente de cero y estoy ahí con mi negocio. Yo creo que me salvé de la muerte”.



Sin darse cuenta cómo, un día era la dueña de una flota y tenía dos puestos de venta de dulces importados, caramelos y galletas para colegios. Parecía que, con mucho esfuerzo y tenacidad, sus deseos se iban haciendo realidad. Recordar esos sucesos, fue lo que hizo a Margarita más fuerte y decidida durante sus dos años de recuperación después del accidente. Debido a su grave situación fue atendida en un hospital privado de Cochabamba, una deuda que hoy sigue pagando; sin embargo, nada de eso la detuvo pues constantemente se repetía: “No existe la palabra no puedo”.



Hoy Margarita piensa en esta experiencia como el mejor ejemplo para reafirmar que se puede empezar de cero, una y otra vez, y seguir alcanzando los sueños. Margarita ya no le pregunta a la vida el por qué o el para qué tuvo que vivir lo que vivió, pues las respuestas las ve en el despertar de cada nuevo día. 🍷





Teresa Arana

Maestra de la vida



Departamento:
Santa Cruz



Emprendimiento:
**Cría y venta
de pollos**



Cualidad:
Responsabilidad



Escrito por:
**Lucero
Pacheco**

Teresa nació a principios de la década de los '60 en el municipio de Mairana, ubicado en el departamento de Santa Cruz. Cuando era niña, mientras su padre trabajaba, Teresa y sus siete hermanos avanzaban cómplices por el camino que Juana, su madre, les iba construyendo a punta de tesón y disciplina. Ella, que trabajaba en una pensión, impulsó a su hija a ser responsable y a tomar decisiones por ella misma, designándole tareas que la llenaba de orgullo y dándole la confianza para aprender a manejar las finanzas, algo que le serviría para toda la vida.

Teresa siempre fue muy cercana a sus padres, referentes de dedicación, trabajo y templanza. El solo recuerdo de ellos le tiñe la voz de nostalgia y agradecimiento. También es muy unida a sus hermanos, con quienes ha compartido sueños y apoyos mutuos en los momentos más necesarios.

Tiene una pareja desde muy joven y con cuatro hijas, ha tenido poco tiempo para descansar. Afortunadamente, la energía le sobra, su salud es sólida y todavía se ve llena de planes como empresaria de la microempresa y miembro central de su familia.

Al hablar de su trabajo, recuerda con orgullo el primer punto de Internet que abrió hacia el año 2006 en la Villa Primera de Mayo de Santa Cruz en donde vive, gracias a un crédito solidario al que tuvo acceso y que pudo ampliar rápidamente con ayuda de su esposo y su cuñada. Unos años después, viendo que la competencia en el sector aumentaba y aprovechando que su hija había terminado sus estudios de veterinaria especializada en aves, Teresa vislumbró otra oportunidad de negocio en la cría y venta de pollos. Con el entusiasmo que la caracteriza y los conocimientos de su hija vendió el Internet e instaló un molino, una mezcladora y un galpón. Consideró todas las condiciones necesarias para asegurar que su negocio prospere y después de un profundo análisis encontró que era rentable. Aunque al principio solo contaba con un techo en el terreno que dejaron sus padres al morir, bajo su liderazgo el negocio pronto empezó a florecer. Cuidar de la tierra que había heredado y hacerla productiva era uno de sus mayores objetivos y por ello la responsabilidad y el buen manejo de presupuestos y deudas ha sido siempre fundamental.

Hoy en día pasa el tiempo entre su casa, sus pollos y su familia. Al levantarse muy temprano en la mañana, lo primero que hace es revisar sus galpones, pues, “ver a mis pollitos es lo más importante apenas amanece”, dice con una sonrisa. Luego se dedica a hacer la comida, el aseo y, por supuesto, a darse otra pasadita por los galpones. Teresa y sus empleados se aseguran de ofrecer a sus 16.400 pollos el máximo cuidado para protegerlos de enfermedades como la bronquitis o la influenza, amenazas constantes. En tiempos de COVID, para menguar el riesgo, Teresa ideó un sector alternativo en la parte externa de la casa; allí continuó la venta y minimizó las pérdidas. A pesar de



que el precio bajó debido a la crisis, Teresa recorrió los pueblos para vender sus pollos y así logró minimizar las pérdidas que afectaron a tantos otros negocios de la zona. Su naturaleza de empresaria le indicó que el cultivo de aves era un negocio provechoso y ahora sueña con comercializar el pollo paneado, es decir, crudo, y venderlo como lo hacen en los mercados de su ciudad.

Cuando no está trabajando, a Teresa le gusta cuidar las plantas, sus vacas y escuchar música. Toda le gusta: la cumbia, la bachata y las canciones de Ana Gabriel que entona emocionada. Esta afición la comparte con sus hijas, cuatro mujeres que han seguido los pasos de su madre, trabajando fuertemente para conseguir sus sueños. Al pensar en el futuro, a Teresa realmente no le ilusiona vivir en otro lugar pues le encanta la tranquilidad y la seguridad de su ciudad, su clima fresco, libre de contaminación, su gente amable y, por supuesto, su familia.

La experiencia le ha enseñado que es necesario seguir perseverando, animarse a pesar de que algo falle. Teresa sostiene: “hasta que no esté satisfecha, la vida no está completa”. Sabe que con empeño y amor todo se gana. A sus hijas les insiste que hagan lo que a ellas les gusta y se llena de orgullo al saber que hoy se desempeñan en un campo diferente. Siempre dice en voz alta que tiene una hija psicóloga, otra veterinaria, otra estilista y una ingeniera financiera; muestra de que en ellas aflora también el espíritu de trabajo y responsabilidad de su madre.

En los próximos diez años Teresa desea continuar su trabajo con salud, hacer repartos de pollo por otros sectores, y armar un pequeño frial para lo cual ya está trabajando en las ampliaciones. Pero mientras esos planes se concretan, ella sigue ofreciendo lo mejor de sí por sus pollos y la gente que la rodea. También quiere seguir viajando y conociendo diferentes lugares con sus hijas para poder disfrutar de los carnavales de Bolivia que entre febrero y marzo llenan de alegría, color, música y baile todas las calles del país. 🍷

**“Hasta que
no esté
satisfecha,
la vida
no está
completa”**





Soledad García

Una mujer que vale un Potosí



Departamento:
Potosí



Emprendimiento:
Venta de
alimentos típicos



Cualidad:
Constancia



Escrito por:
Mabel
González

Soledad es sucrense de nacimiento y potosina de corazón. Sus papás, tal y como tantas otras familias en búsqueda de un mejor futuro, se mudaron a Potosí, ciudad famosa por sus yacimientos de metales preciosos, cuando la niña tenía sólo cinco años. Allí, en este departamento de clima frío y geografía contradictoria en donde los géiseres y barroos volcánicos se funden con lagunas de agua fresca y valles enclavados entre las montañas, cada uno con su propio microclima, Soledad creció, se imaginó protagonizando aventuras, conoció el amor, se casó a los 15 años y muy pronto dio la bienvenida al primero de sus tres retoños.

Durante los primeros años de vida en pareja, ella se dedicó a cuidar, acompañar y compartir sus saberes con sus pequeños, al tiempo que aprendía a conocerse como mujer e iba forjando su carácter y personalidad. Sin embargo, como suele suceder en este universo desconocido e incontrolable que habitamos, las cosas pronto empezaron a cambiar y cuando su hijo menor tenía tres años, Soledad se encontró sorpresivamente navegando una nueva etapa que la transformaría profundamente a ella y a su familia.

Su marido, quien trabajaba de sol a sombra para proveer lo que necesitaban en casa, luchaba, al igual que muchos de sus colegas, contra el “mal de mina” una especie de tuberculosis muy frecuente que acaba sin piedad con la vida de los mineros bolivianos desde la época colonial. Pronto, sus capacidades comenzaron a verse disminuidas y Soledad, sin poder pensarlo dos veces, se encontró trabajando en un puesto de comida en el mercado Uyuni de la ciudad en el que su mamá había trabajado casi toda su vida y que les heredó para ayudarlos. Al pensar en ella, en su mamá, la imagina contando anécdotas que ahora comparte con sus nietos sobre sus frecuentes viajes de ciudad en ciudad comprando y vendiendo mercancías de todo tipo para sacar adelante a Soledad y a su hermano luego de que su padre los abandonara.

Una mañana, mientras Soledad atendía en el mercado, recibió la noticia de la muerte de su marido. Su partida la dejó sumida en una profunda tristeza, que pronto se transformó en miedo y preocupación, al verse ahora sola navegando la vida hacia un futuro incierto y con sus tres hijos a cuestas.

Hoy, a sus 40 años, Soledad destila serenidad y sabiduría. Vive con sus hijos en la casa que tanto soñó tener de niña y que logró construir para ellos. Un pequeño departamento por piso para cada uno de sus tres hijos, sus mosqueteros, sus cómplices y su fortaleza. Son ellos quienes le ayudan con la preparación de sus alimentos y otras tareas del negocio y del hogar, algo que agradece pues reconoce



que sola no podría. Su hija del medio, siempre a su lado, la observa trabajar con orgullo y curiosidad, tal vez tratando de absorber la sabiduría de su madre, tal vez tratando de conocer a la mujer en quien ella se ha convertido, o tal vez asegurándose de que Soledad siempre tenga la certeza de que no está sola.

“Mi labor es trabajar y **sacar a mi familia adelante**”

En el mercado Uyuni, como cada día, Soledad llega temprano, pone música y con la amabilidad que la caracteriza ofrece sus alimentos a conocidos y clientes que fielmente la visitan para degustar a un precio accesible los sabores de la comida tradicional de su comunidad, esos que representan la identidad de su pueblo y que Soledad sigue ofreciendo para asegurarse de que nunca queden en el olvido. El negocio de la comida es uno de los más exigentes y el tiempo libre es muy poco. Entre cliente y cliente, Soledad aprovecha los segundos de tranquilidad para pensar en las vacaciones que quisiera tomar. Visitar los departamentos de Bolivia que no conoce y perderse algunos días por ahí, con su familia, es algo que anhela. Alguna vez ha pensado en irse a otro país a trabajar, atravesar la frontera con Chile o Argentina, por ejemplo, pero hasta ahora no se ha aparecido ninguna oportunidad. Mientras eso sucede, Soledad disfruta de la tranquilidad de su vida en Potosí y no pierde la esperanza de que la situación mejore y el gobierno invierta en su comunidad para que ese anhelo de partir que tantos potosinos sienten, deje de existir. Como dicen en su tierra, Soledad, sin duda alguna, vale un Potosí! 🍷





Agustina Gutiérrez

Aprender de todo y de todos



Departamento:
Chuquisaca



Emprendimiento:
Venta de
almuerzos



Cualidad:
Visión



Escrito por:
Lucero
Pacheco

Es la sajra hora, media mañana en Sucre. Esa hora en que el gusanito del hambre muerde los estómagos antes del mediodía, obligando a ingerir un platito, tal vez un entremés, para mejorar el humor y recuperar fuerzas mientras se conversa con amigos o compañeros de trabajo. Para atender los gustos de los comensales en este momento de tradición, está Agustina. Siempre con tranquilidad y alegría ofrece en su casa fricasé, mondongo, picante de pollo, sajta de pollo, puchero, nogada, albóndigas, chicharrón de cerdo, ají de ranga, pollo frito, chorrellana; entre otros platillos que, desde muy joven, aprendió a preparar gracias a su madrina. El cocinar es su mayor habilidad.



Sus preparaciones están llenas de historia, memoria, aromas e ingredientes que mezclan lo precolombino, lo colonial y lo republicano; tesoros preciados de la actividad gastronómica en Sucre, la ciudad blanca. Agustina sabe muy bien que no solo ofrece estas comidas, sino que con su labor también dinamiza la economía de las pequeñas y medianas empresas gastronómicas del municipio, una manera de contribuir al desarrollo económico local, y por supuesto, familiar.

A sus 52 años, Agustina se enorgullece de sus orígenes y del camino que hoy recorre. Los quebrantos de salud de su esposo y las preocupaciones por la manutención de sus hijos pequeños la llevaron a encontrar alternativas, aprovechando sus habilidades para seguir adelante. Su rostro se ilumina cuando recuerda sus inicios y dice con dulce nostalgia: “entonces agarré ollitas”.

Agradece infinitamente a su madrina Felipa Delgadillo y a su padrino Rafael Novoa, quienes desde que tenía seis años creyeron en sus capacidades, la apoyaron y fue junto a ellos que dio los pasos determinantes en el negocio. Su red de afecto y confianza son sus seis hijos, sus nietos, y por supuesto, su esposo y compañero de vida. Antony, su nieto mayor, y Leonel, el más pequeño, le recuerdan su propia niñez, sus juegos, sus preguntas y sus amores. A esa Agustina pequeña le dice: “siga adelante, aprenda sí o sí de todas las personas con las que viva”. Una autodeclaración de valentía, decisión y esperanza que ha permeado cada momento en su vida.

Aprendió de todos y de todo, especialmente de las oportunidades. La visión de progreso, la unión familiar y el manejo responsable de créditos, le han permitido pasar de una casa de adobe a una casa de cemento, de una oferta modesta de gastronomía a un menú variado y atractivo, de las dificultades económicas a preciarse de tener a sus tres hijas y sus tres hijos como profesionales e independientes. “Soy líder, porque doy ejemplo a mis hijos de estar unidos. Siempre estoy llamándoles para saber cómo están, para mantener la familia unida”.



Juana Azurduy, heroína boliviana, dijo: “¿Por qué la mujer solo puede servir para bordar y cocinar?” Y Agustina, 170 años después, coincide con ella. Demuestra que bordar, cocinar, sembrar, cosechar, tanto como planear, organizar, invertir, proyectar y soñar, son acciones que construyen y dan poder a las mujeres.

Hoy en día Agustina se considera exitosa, y en 10 años espera no solo seguir cocinando; sino tener una gran tienda para cumplir uno de sus sueños: viajar a Chile y Argentina a compartir y disfrutar con familiares que la esperan con los brazos abiertos.

En los pocos momentos de descanso que tiene, va a Potosí, al campo, el lugar en que sus padres siembran papa, haba y choco. Estos terrenos en que las semillas inician un recorrido que con el tiempo da frutos, hacen que Agustina sienta satisfacción por su propio camino de vida labrado desde el día que se preguntó: “¿Cómo voy a hacer para mantener mis hijos?” En ese ambiente de campo, junto a sus padres, repasa el sendero que la llevó a cumplir sus metas.

Agustina viste su pollera, luce las trenzas infaltables que enmarcan su rostro, con su mirada tranquila y su sonrisa generosa sigue componiendo el relato de su experiencia en el recorrido de sus sueños. Ella es la realidad del verso de Matilde Casazola: “Seguir adelante siempre y aprender sí o sí de todas las personas con las que me rodeo” 🍷

“La promesa de los sueños son los deseos profundos del yo poético, las aspiraciones íntimas de lo que se desea; los pasos son las acciones que se realizan en la vida del que sueña, es decir, caminar por la vida”





Margarita Segovia

La vida es un emprender constante



Departamento:
Tarija



Emprendimiento:
Preparación y
venta de pan



Cualidad:
Resiliencia



Escrito por:
Gabriela
Verdugo

Margarita trabajaba cuidando a una señora mayor y su vida transcurría sin mayores sobresaltos, aunque en su mente y en su alma habitaban sueños que le hacían entrelazar los dedos de la emoción, como los de tener una vida mejor junto a su hija. En esos años de cuidadora, se dio cuenta de que en su comunidad nadie vendía pan y entonces se puso manos a la obra. Cada madrugada, a la una en punto, se levantaba para amasar y hornear el pan. Su receta incluía agua, harina, sal, anhelos y mucho amor. Así empezó a vender sus productos, literalmente, como pan caliente.



La sonrisa cada vez se veía más luminosa en el rostro amable de Margarita. Lo que más quería en esos años, era tener un auto para salir a pasear; así que amasaba con ímpetu cada madrugada, esperando que los frutos de su esfuerzo estuvieran muy pronto listos, para ser cosechados. Luego de un tiempo logró comprar su primer auto. Era tanta la felicidad, que decidió hacer un viaje a Argentina junto a su madre e hija.

Aún ríe a carcajadas cuando recuerda que la primera vez que se puso al volante salió a recorrer las cercanías y chocó con otro auto. Por fortuna, solo fue un choque leve, uno de esos incidentes que hacen que la confianza en sí misma se acreciente. Porque así es Margarita, se fortalece en cada momento que le impone la vida.

Hubo un tiempo en que pensó que todo terminaría. Un ataque feroz, cobarde y despiadado, casi le arrebatara la vida y la voz. Hoy es sobreviviente de ataque feminicida. Recuerda esos meses lúgubres, de hospitalización y operaciones, tocando la cicatriz que conserva en su laringe. “Hay que seguir para adelante”, se repetía una y mil veces, mientras veía en su mente y en su corazón el rostro de su hija. Con demasiadas razones para no detenerse, Margarita se recuperó de sus graves lesiones, apartó de su vida a quien osó dañarla y emprendió ruta junto a su gran amor: su hija Ately. Volver a hablar fue una de las cosas más complejas que debió asumir. “Esta no es mi voz”, aclara tratando de explicar el porqué de su agudo tono al hablar.



Las huellas de su sobrevivencia empezaron a fortalecer a Margarita. Un día en que conducía su auto entre las montañas, descubrió que le gustaba la velocidad; manejar rápido, la recargaba con nuevas energías. Y en medio de esa velocidad, iba construyendo más proyectos para concretar.

Un día le contaron sobre un terreno que estaba a la venta, se trataba de una tierra plana a un costado del camino. Cuando la fue a visitar supo que debía ser para ella y su hija. Nuevamente logró hacer realidad otro sueño: el de poder comprar un terreno propio. Dejó su trabajo de cuidadora y se instaló con su hija en Sella, a quince minutos de la ciudad de Tarija. Una tierra amable y franca como Margarita, en la que ahora ha sembrado maíz y donde además viven sus vacas queridas: Neira, Chiquita, Luciana, Nicole, Sebatán y un ternero de dos semanas, que aún no recibe nombre porque es solo un bebé.

**“Cuando la mente se abre
a lo desconocido, se puede
salir adelante”**



En ocasiones, el viento es intenso en su tierra querida; pero también hay espacios de brisa leve y se divisan los cerros tras las nubes que corren presurosas. Así, como si se tratara de vendavales, los sueños de Margarita continúan creciendo valientes junto a Ately, que ya tiene 14 años. Margarita más imbatible que nunca y avanzando decidida por la vida, concretó otro sueño más: construir una casa propia en su tierra amada.

La familia se instaló en pleno: Margarita, Ately y las seis vacas fieles que dan leche, compañía y materia prima para el queso. Ately quiere tanto a sus vacas que planea ser veterinaria, está ahorrando para comprarse una moto y poder viajar a diario a la universidad. Margarita piensa que es muy arriesgado eso de andar en moto. Aunque sonríe cuando confirma que su hija, al igual que ella, ama la velocidad y sentir la libertad intensa del viento en el rostro.

En Sella, Margarita es famosa por su pan. Debe elaborar doscientos panes diarios para dar abasto con tanta demanda. Sigue usando los mismos ingredientes de su receta magistral y además usa un gran horno a leña; quizás por eso ahora el pan es más delicioso. Entre la elaboración del pan, el queso, la siembra, la labor diaria junto a sus vacas y el auto que debe conducir por los encargos; Margarita aprendió a organizar y gestionar muy bien sus días.

**“La vida es un
emprender constante,
un reinventarse que
no se detiene”**



Su jornada inicia a las cuatro de la madrugada, para la ordeña y entrega de la leche fresca. El día en que no hace pan, realiza viajes con el auto y viceversa. Logra realizar todas sus labores con la ayuda permanente de su hija, e incluso tiene tiempo para planificar sus finanzas. El ahorro sigue siendo fundamental, “a cuidar la billetera”, se repite.

Como los sueños no cesan, ya está pensando en ampliar su casa para poder recibir inquilinos. Agradece a todas las personas que aparecieron en su vida y depositaron confianza en su capacidad de trabajo, en sus variadas formas de emprender y en su lucha constante por salir adelante. “Gracias a ellas soy lo que soy”, dice sonriente.

El domingo es su día de descanso y lo reserva para salir a pasear en su auto. A gran velocidad, con el viento en el rostro, imagina su vida serena, en unos años más, en su tierra querida, junto a su hija ya convertida en profesional. “Cuando la mente se abre, se puede salir adelante”, explica orgullosa por los proyectos de su hija, que ya es ejemplo de lucha para ella.

Aquel día lúgubre en que pensó que su vida acababa, Margarita sintió que su mente se abría, que un camino luminoso sí era posible para ella y su hija, y que con trabajo honesto y organización se puede salir adelante. Porque la vida es un emprender constante, un reinventarse que no se detiene; más aún cuando se trata de Margarita, la flor más hermosa y valiente que se ha visto en Tarija.





Soñar en grande, **mejorar el futuro**

Desarrollarse es un deseo natural de las personas. La necesidad instintiva de mejorar, es la fuerza que enciende el espíritu emprendedor. Es una energía vital, un estado permanente de transformación que hace del mundo un lugar mejor.

Juntos

Este libro recoge las historias y testimonios de diez mujeres bolivianas

que han llevado adelante sus negocios buscando un futuro mejor para ellas y sus familias, contribuyendo de manera determinante al desarrollo de sus entornos y al progreso de Bolivia. Un testimonio vivo de empresarias de la microempresa que sueñan en grande, siendo una inspiración para otras mujeres, así como para las generaciones presentes y futuras.

