



## Cambiando vidas por medio de la creación de oportunidades para la juventud

### I. CONTEXTO

El Ministerio de Turismo y el Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas (WFP, por sus siglas en inglés), han unido esfuerzos para la creación del primer Laboratorio Gastronómico "Gastro – Lab Surf City" ubicado en el Complejo Turístico del Puerto de La Libertad. Esta es una de las iniciativas que forma parte del componente social de Surf City y esta diseñada pensando en las personas con el fin de generar oportunidades laborales a la juventud mediante la formación en arte culinario. El proyecto prioriza la participación de jóvenes que no cuentan con empleo formal permanente, pertenecen a familias con escasos recursos y se pueden insertar en actividades económicas locales, capacitando y especializando al recurso humano de la zona y vinculándolo a la actividad turística del país, contribuyendo con la seguridad alimentaria de su hogar.

El tipo de actividades que se desarrolla en el marco del proyecto posibilita la vinculación de agricultores locales para proveer productos durante el proceso de formación de las personas participantes. El proyecto garantiza al menos el 50% de participación de mujeres en las personas beneficiarias.

### II. OBJETIVO

Desarrollar capacidades de la juventud mediante la formación en gastronomía, que les permitan desarrollar aptitudes para la empleabilidad, contribuyendo a la seguridad alimentaria de los hogares y al desarrollo turístico local.

### III. ALCANCE ACTUAL

Este proyecto tiene alcance en personas, comunidades y productores locales.

#### Personas

75 jóvenes de La Libertad y zonas aledañas formados en arte culinario listos para la empleabilidad como agentes de cambio.

#### Comunidades

La creación de empleo contribuye al desarrollo de las comunidades generando arraigo y promoviendo la reactivación económica local.

#### Productores locales

Productos agrícolas locales "estrellas" son vinculados a la currícula del programa de formación y oferta local.

Este proyecto cuenta con una inversión conjunta de US\$300,000



#### IV. BENEFICIOS

Cada joven recibe una subvención para la formación con un costo estimado de US\$2,000 que incluye:

- Certificado de formación por 200 horas teórico prácticas avalado por socio académico.
- Pasantías laborales por dos meses en restaurante y hoteles socios de esta iniciativa.
- US\$100 mensuales por 4 meses para cubrir sus necesidades básicas, incluyendo transporte y comunicación durante la formación y pasantías.
- Kit de cocina y kit de bioseguridad.
- Materia prima para todas sus prácticas.
- Uso de instalaciones del laboratorio para prácticas.

#### V. ZONAS GEOGRÁFICAS

El primer laboratorio "Gastro – Lab Surf City" está **cambiando vidas a 75 jóvenes** en el departamento de La Libertad, municipios de Chiltiupán, Tamanique, Comasagua, Jayaque y Puerto de la Libertad.

#### VI. SOCIOS

Se mantiene el diálogo de manera permanente con restaurantes y hoteles de la zona, quienes facilitan las pasantías y generan espacios para inserción laboral. Diferentes academias certificarán las competencias de cada joven participante.



#### VII. PROYECCIÓN 2022 - 2023

En trabajo con WFP y otros socios se espera abrir espacios similares en:

- Zona occidental principalmente en área de los volcanes (Ahuachapan, Sonsonate y Santa Ana )
- Zona Central Norte (Chalatenango)
- Zona costera central (La Paz)
- Zona Nororiental (Mórazan)
- Zona costera oriental (Usulután, San Miguel y La Unión)

Se espera al 2023 haber formado **600 jóvenes** adicionales en diferentes habilidades técnicas como: barismo, hospitalidad, idioma ingles, marketing digital y gastronomía.

Se requiera inversión para el desarrollo de infraestructura, equipamiento y formación de acuerdo a las condiciones de cada localidad.

