

TÉRMINOS DE REFERENCIA

CAPACITACIÓN EN PREPARACIÓN DE ALIMENTOS CON INSUMOS LOCALES PARA MEJORAR LA DIETA ALIMENTARIA DE LAS FAMILIAS DEL ÁREA DE INTERVENCIÓN DE CIPCA REGIONAL ALTIPLANO

La Paz, Julio de 2024

I. ANTECEDENTES

CIPCA, desde el año 2019 viene implementando acciones concretas con la finalidad de fortalecer los sistemas productivos familiares del municipio de San Andrés de Machaca, a través de la implementación de innovaciones productivas, la formación práctica/teórica, y la asistencia técnica especializada, busca mejorar los sistemas productivos familiares para que sean más productivos, eficientes en el uso de los recursos naturales, diversificados, orgánicos y resilientes frente a los contingentes climáticos, sanitarias y alimentarias.

En ese sentido, el proyecto “Fomento del desarrollo rural sostenible, equitativo e inclusivo, en el municipio indígena campesino de San Andrés de Machaca, La Paz, Bolivia” busca promover el consumo de alimentos saludables y culturalmente apropiados por las familias de las comunidades de intervención, a través de procesos de capacitación en la preparación de raciones nutritivas con insumos locales de la región altiplánica y la implementación de innovaciones productivas, para la consolidación de sistemas agroalimentarios sostenibles y resilientes al cambio climático en el marco de la soberanía y seguridad alimentaria.

A partir de la consolidación de sistemas agroalimentarios sostenibles, resilientes al cambio climático y el fortalecimiento de las capacidades técnicas, organizativas, propositivas y de incidencia de los actores del Desarrollo Local del Municipio San Andrés de Machaca, se espera que las familias puedan liderar procesos de desarrollo con enfoque de género; que lleven al cumplimiento real de los derechos humanos, con énfasis en el derecho a la alimentación y a la seguridad alimentaria.

II. OBJETIVOS

2.1 Objetivo general

Promover el consumo de alimentación saludable en las familias que han mejorados sus sistemas productivos y diversificado la producción en el área de intervención de CIPCA Regional Altiplano, a través de cursos y talleres teóricos y prácticos en preparación de alimentos con productos local (granos andinos, tubérculos, lácteos, carnes y hortalizas) y adecuadas para la población del altiplano.

2.2 Objetivos específicos

- Desarrollar capacitaciones teórico-prácticas sobre la importancia de la alimentación saludable y la diversificación de la dieta dirigidas a familias productoras, niños, niñas y adolescentes de las unidades educativas, consejos educativos y plantel docente.
- Elaborar un recetario de alimentos saludables, que contemple menús para las tres comidas principales (desayuno, almuerzo y cena) con productos locales y hortalizas producidas en las carpas solares, fáciles de replicar por las familias productoras.

- Elaborar una propuesta (menú) en marco a la alimentación complementaria escolar (ACE) que considere los productos locales y una estrategia de implementación en coordinación con el gobierno autónomo municipal.
- Promover la participación activa de los capacitados en una feria regional con productos locales de las familias que implementan la PEP y comunidad educativa que ha participado activamente en los procesos de capacitación.
- Sistematizar los resultados alcanzados por la consultoría implementada en la zona de intervención de CIPCA Regional Altiplano.

III. ORIENTACIÓN METODOLÓGICA

En el desarrollo de las actividades, se debe tener en cuenta los siguientes aspectos:

- El desarrollo de las actividades será coordinado con los responsables de unidades y de la ejecución del proyecto.
- Se elaborará estrategias, metodología y materiales para las familias productores, estudiantes y docentes de las unidades educativas
- Se elaboran de los materiales de difusión (recetario, guías, video testimonios, etc.) considerando los grupos etarios.

IV. PRODUCTOS ESPERADOS

Producto 1: Plan de trabajo que contemple el plan de capacitación, guía pedagógica y cronograma de trabajo de campo en los 4 municipios.

Producto 2: Elaborar una cartilla recetario sobre alimentación saludable (material a utilizarse en los procesos de capacitación).

Producto 3: Elaborar una propuesta de menú para alimentación complementaria escolar.

Producto 4: Informe final de consultoría donde sistematiza el proceso de capacitación.

La entrega de estos productos serán determinantes para proceder con los pagos correspondientes.

V. PERFIL DEL PROFESIONAL

El profesional consultor debe cumplir el siguiente perfil:

- Formación académica: profesional en áreas de nutrición, salud, gastronomía o similares. Será valorada cursos de post grado o maestría en seguridad alimentaria, y ramas propias de la profesión.
- Experiencia requerida: Al menos 1 año de experiencia en trabajos en temáticas de nutrición y/o alimentación saludable, trabajo con el campesinado, conocimientos de propiedades de cultivos andinos, trabajos anteriores en fundaciones, ONG, u otras de organizaciones civiles (documentado).

- Buen conocimiento del contexto social, económico y cultural del área rural del altiplano boliviano, en especial, conocimientos sobre temas de salud y nutrición materno infantil, jóvenes, adultos, adultos mayores (integral).
- Dominio del idioma aymara (preferentemente, no excluyente).
- Conocimiento en el manejo de paquetes computacionales entorno Windows a nivel de usuario, navegación por internet y programas de diseño de material de capacitación digitales e impresos.
- Conocimiento de normativas en materia de salud y nutrición materna infantil, adolescentes y adultos mayores.
- Capacidad demostrada para trabajar en un entorno multicultural y establecer relaciones de trabajo armonioso y eficaz, tanto dentro como fuera de la Institución.
- Proactividad, responsabilidad y disponibilidad para viajes constantes al área rural.
- Disposición a compartir conocimientos y experiencia.
- Habilidad para elaborar y redactar informes y documentos de alto rigor técnico.
- Capacidad del manejo emocional en trabajo bajo presión.

VI. DURACIÓN DEL CONTRATO Y TIEMPO DE DEDICACIÓN REQUERIDO

El trabajo de consultoría se desarrollará en el periodo de 3 meses, del 12 de agosto al 11 de noviembre de 2024.

VII. VIAJE

El servicio de consultoría, será prestado en los municipios de cobertura de CIPCA Regional Altiplano, con énfasis en el municipio de San Andrés de Machaca, con viajes esporádicos a Calamarca, San Pedro de Totora y Charazani, los costos de logística (transporte, alimentación y pernocte) deben estar incluidos en el costo de la consultoría.

VIII. CRONOGRAMA DEL PROCESO DE CONTRATACIÓN

El proceso de contratación se lo realizará bajo el siguiente cronograma:

Convocatoria y difusión de los términos de referencia	26 julio al 4 de agosto de 2024
Consultas	29 julio al 2 de agosto de 2024
Presentación de las propuestas	26 julio al 4 de agosto de 2024
Evaluación de propuestas	5 de agosto de 2024
Entrevista a pre seleccionados/as	7 de agosto de 2024
Publicación de profesional seleccionado/a	8 de agosto de 2024
Inicio de las actividades laborales y firma de contrato	12 de agosto de 2024
Producto 1: Plan de trabajo	18 de agosto de 2024
Producto 2: Entrega de la cartilla recetario sobre alimentación saludable	13 de septiembre de 2024
Producto 3: Presentación de la propuesta de menú para alimentación complementaria escolar	11 de octubre de 2024

Producto 4: Presentación del informe final de consultoría	11 de noviembre de 2024
--	-------------------------

IX. RESPONSABILIDAD

Durante el proceso de ejecución de la consultoría, todas las actividades serán desarrolladas en coordinación con el equipo técnico de las zonas de trabajo, bajo la supervisión de los responsables de unidad.

X. COSTO DE LA CONSULTORIA Y FORMA DE PAGO

El monto total para el servicio de consultoría asciende a Bs 35.000,00 (Treinta y cinco mil bolivianos).

Los pagos se realizarán previa presentación de la factura a nombre de ONG CIPCA, pago de aportes a la AFP.

Las condiciones de pago son:

- 30% a la entrega del segundo producto.
- 40% a la entrega del tercer producto.
- 30% a la entrega del producto final.

El pago se realizará con la aprobación de los responsables del proyecto.

XI. REQUISITOS PARA POSTULAR

Los interesados/as que cumplan con los requisitos establecidos en los Términos de Referencia, pueden presentar su postulación en formato digital (PDF) hasta el día domingo 4 de agosto de 2024, Hrs.23:59, al correo electrónico altiplano@cipca.org.bo o en formato físico en sobre cerrado en las oficinas de CIPCA regional Altiplano ubicada en la ciudad de El Alto, av. 6 de marzo, entre calles 6 y 7 número 888.

La documentación a presentar/Enviar es la siguiente:

1. Carta de postulación para realizar la consultoría (1 página).
2. Hoja de Vida (máximo 3 páginas), mencionando la experiencia general y específica no documentada.
3. Fotocopia de NIT
4. Propuesta técnica y económica.