

TERMINOS DE REFERENCIA PROGRAMA DE CAPACITACIONES

CONSULTORÍA: “Programa de capacitaciones (cocina brasilera, turismo y procesamiento de pescado)”

1. DEFINICIONES

Entidad Ejecutora: TIERRALTA SRL.

Consultoría: Programa de capacitaciones (*cocina brasilera, turismo y procesamiento de pescado*).

2. UBICACIÓN DE LA CONSULTORÍA

El trabajo de consultoría se realizará en el municipio de Nueva Esperanza del departamento de Pando (con una comunidad y una asociación).

Ubicación de la actividad



Área de Influencia Directa (AID)
Fuente: Elaboración propia

3. OBJETIVO DE LA CONSULTORIA

3.1.OBJETIVO GENERAL

Fortalecer las capacidades locales para una prestación de servicios integrales en el ámbito turístico, con capacitaciones dirigidas a la población y actores sociales.

3.2.OBJETIVOS ESPECIFICOS

- a. Fortalecer el relacionamiento comunitario con la Asociación Integral de Turismo BOLJEBRA, de la Comunidad Campesina Intercultural Jerusalén, mediante el desarrollo de espacios de capacitación.
- b. Abordar, mediante la capacitación a la Asociación Integral de Turismo BOLJEBRA, temas innovadores relacionados con su actividad turística con miras de potenciar sus habilidades y desarrollo de capacidades.
- c. Proporcionar insumos y suministros para ayudar a la Asociación Integral de Turismo BOLJEBRA a llevar a cabo la formación en servicios turísticos.

4. ALCANCE DEL TRABAJO

- Lograr que las comunidades de la zona puedan lograr mejorar su economía local a través de las capacitaciones en manejo y procesamiento de pescado, preparación de comida brasilera y emprendimientos turísticos aprovechando las potencialidades de la zona.
- El programa de capacitaciones tiene aplicación con la Asociación Integral de Turismo de la comunidad Campesina, antes y durante la actividad, en el marco de proyecto temporal de seis meses para el desarrollo de las actividades.
- El personal capacitador estará compuesto por profesionales especializados en temas de procesamiento de pescado, cocina brasilera de pescado y servicios de asistencia turística, como contenidos contemplados en el presente programa.

5. PLAZO DE EJECUCIÓN

El plazo para la realización de la consultoría es de 6 meses. Los mismos que serán computados a partir de la firma del contrato. Plazo en el cual la empresa desarrollará sus actividades de forma satisfactoria, bajo el control del Supervisor de la Consultoría, en el marco de los Términos de Referencia (TDR), y la propuesta técnica presentada para realizar el trabajo.

6. METODOLOGÍA

PLAN DE TRABAJO

La metodología del Programa de Capacitaciones contempla los mecanismos y procedimientos que harán posible la formación en temas de interés de la población local:

A. Tipo de capacitación

Capacitación para el desarrollo: Estas actividades se asemejan a la capacitación preventiva, con la diferencia de que se orientan a facilitar que los pobladores puedan ocupar una serie de nuevas o diferentes habilidades y destrezas. Esta capacitación integral busca empoderar a los afiliados de la Asociación Integral de Turismo BOLJEBRA, mejorando la calidad de los servicios turísticos, impulsando oportunidades laborales y contribuyendo al crecimiento sostenible de la industria turística local.

B. Modalidad de capacitación

De acuerdo con los objetivos que se persiguen en la capacitación, se definen también la modalidad para realizar este proceso. En este sentido, en el presente Programa se contempla:

Talleres de capacitación: Los talleres son eventos de capacitación que desarrollan temas vinculados a la práctica. La principal virtud de esta modalidad de capacitación es que, durante el desarrollo de la misma, los participantes tendrán acceso a contenidos que posteriormente pondrán en práctica. Se estima que la duración ideal de un taller de capacitación para los contenidos identificados en el programa oscile entre una a tres horas, puesto que los asistentes deben integrarse luego a sus funciones cotidianas. Es necesario añadir que el máximo de asistentes recomendado para estos eventos no debe superar los 40 participantes, por cuestiones metodológicas; en este caso, se trata de aproximadamente 16 afiliados de BOLJEBRA que participarán en los talleres. Dada su duración y el tipo de evento en que se constituyen los talleres, estos tendrán una periodicidad semanal y las temáticas que se aborden se presentan en el siguiente acápite.

Esta capacitación busca básicamente:

- Promover el desarrollo integral de las personas capacitadas.
- Propiciar y fortalecer el conocimiento técnico necesario para el mejor desempeño de las actividades que desarrollan las personas capacitadas.

C. Temáticas de capacitación

1. Procesamiento de pescado: Se busca dotar a los participantes con habilidades técnicas que abarquen desde la limpieza y fileteado hasta las técnicas de conservación, contribuyendo así a optimizar la calidad de los productos pesqueros locales. La instrucción se centra en dotar a los participantes con habilidades prácticas que abarcan desde las técnicas de limpieza y fileteado hasta los métodos de conservación más efectivos. Con un énfasis en las prácticas sostenibles, los residentes locales aprenderán a optimizar los recursos pesqueros disponibles. Este componente de la capacitación no solo busca fortalecer la base económica local a través de la mejora en la cadena de valor del pescado, sino que también contribuye a la preservación y uso sostenible de los recursos acuáticos, promoviendo así el desarrollo integral y sostenible de la comunidad.

2. Cocina brasileña de pescado: Busca enriquecer la oferta culinaria de la región, promoviendo la preparación de platos autóctonos que atraigan a visitantes y destaquen la riqueza gastronómica de la zona. Los participantes se sumergirán en

el aprendizaje de técnicas culinarias específicas, explorando la preparación de platos tradicionales brasileños que destacan la diversidad y riqueza de los recursos pesqueros de la región.

Desde la utilización de especias locales hasta la combinación de ingredientes frescos, la capacitación fomenta la creatividad culinaria y promueve la sostenibilidad al incorporar prácticas que respetan los ciclos naturales de los productos pesqueros. Este enfoque posiciona la gastronomía como un elemento distintivo que puede potenciar la afluencia turística, generando oportunidades económicas locales y resaltando la singularidad de la región en la escena culinaria. **(Ambos programas "Procesamiento de pescado como cocina brasileña se realizarán mayormente los fines de semana, tomando en cuenta la disponibilidad de las comunidades beneficiarias")**.

- 3. Servicios de asistencia turística:** Pretende dotar a la comunidad con habilidades de hospitalidad, gestión de turistas y promoción de destinos, fortaleciendo la capacidad local para recibir y cautivar a los visitantes, lo que no solo impulsará la economía local sino también fomentará la preservación y aprecio por la cultura regional. El énfasis en servicios de asistencia turística se centra en dotar a los participantes con habilidades esenciales para recibir y gestionar a los visitantes. Desde la promoción de destinos locales hasta la atención al cliente y la resolución de problemas, la capacitación busca crear un ambiente acogedor y profesional. Al desarrollar estas competencias, la comunidad estará mejor preparada para brindar experiencias turísticas memorables, generando un impacto positivo tanto en la satisfacción de los visitantes como en el crecimiento económico sostenible de la región.

A continuación, se detallan estas temáticas con la duración total de horas de capacitación para cada una:

Temática	Cantidad de horas/capacitación
Procesamiento de pescado	24 horas
Cocina brasileña de pescado	30 horas
Servicios de asistencia turística	30 horas

D. Validación y complementación de las temáticas de capacitación

- Reunión previa al inicio de los talleres, mediante un análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas), en el que se identifiquen las necesidades, oferta y demanda, de la Asociación Integral de Turismo BOLJEBRA.
- Al finalizar cada taller se tendrá un espacio de 15 minutos de evaluación, propiciado por el personal capacitador, en el que los participantes podrán expresar de manera escrita sus sugerencias, observaciones y complementaciones respecto a las temáticas planteadas.

Con estos espacios y la información obtenida, se evaluará la posibilidad de llevar a cabo el/los tema(s) solicitado(s) siempre y cuando estos se encuentren enmarcados en los objetivos y enfoque del programa de capacitaciones.

7. CRONOGRAMA

Cronograma del Programa de Capacitaciones.

ACTIVIDAD	MES 1				MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6
	S1	S2	S3	S4					
Identificación de actores sociales que participarán en la capacitación	■								
Preparación de logística y material necesario para capacitaciones	■								
Coordinación con BOLJEBRA para el desarrollo del Programa	■								
Reunión y análisis FODA sobre temáticas con BOLJEBRA		■							
Preparación de capacitación en Procesamiento de Pescado			■						
Desarrollo de capacitación en Procesamiento de Pescado			■						
Evaluación de capacitación en Procesamiento de Pescado			■						
Preparación de capacitación "Cocina brasileña de pescado"				■					
Desarrollo de capacitación "Cocina brasileña de pescado"				■					
Evaluación de capacitación "Cocina brasileña de pescado"				■					
Preparación de capacitación "Servicios de asistencia turística"					■				
Desarrollo de capacitación "Servicios de asistencia turística"					■				
Evaluación de capacitación "Servicios de asistencia turística"					■				
Suministro de equipos/materiales/suministros para BOLJEBRA						■			
Desarrollo de actividades de turismo en la playa (BOLJEBRA)							■	■	
Implementación de aprendizajes del Programa de Capacitaciones (BOLJEBRA)					■	■	■	■	■

8. INFORMES Y PLAN DE PAGOS

A continuación, se presentan los productos, plazos de entrega y los pagos previstos por cada producto. Los mismos que se deben cumplir estrictamente para evitar retrasos y ampliaciones de plazo. La firma consultora debe emitir facturas por cada pago recibido.

Plan de pagos

Informe de avance	Productos	Plazo (días)	Pago %
1	<ul style="list-style-type: none"> • Identificación de actores sociales que participarán en la capacitación. • Preparación de logística y material necesario para capacitaciones. • Coordinación con BOLJEBRA para el desarrollo del programa. • Reunión y análisis FODA sobre temáticas con BOLJEBRA. 	30	15 %
2	Procesamiento de pescado.	8	15 %
3	Capacitación comida brasilera.	8	15 %
4	Capacitación servicios de asistencia turística.	8	20 %
5	Desarrollo de actividades de turismo en BOLJEBRA.	15	15 %
6	Implementación de aprendizajes en BOLJEBRA (desarrollo de ferias y seguimiento a lo aprendido).	15	20 %

9. SUPERVISIÓN Y COORDINACIÓN DEL CONTRATO

La supervisión y coordinación técnica del servicio estará a cargo del personal de TIERRALTA SRL en colaboración con las comunidades beneficiarias. La aprobación de los productos estará a cargo de personal de TIERRALTA SRL y la entidad contratante.

10. PERFIL REQUERIDO Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

En esta convocatoria podrán participar empresas consultoras o empresas unipersonales (en adelante "la empresa") que se dediquen a la elaboración de estudios, venta y/o capacitación y transformación de productos locales a personas del área urbana y rural de nuestro país.

El proceso de contratación de Servicios de Consultoría se realiza en el marco de la Política de Adquisiciones y Contrataciones de Bienes y Servicios de TIERRALTA SRL.

Experiencia específica del contratado

La empresa debe acreditar una experiencia de al menos:

- Un chef de cocina brasilera con experiencia en docencia y liderazgo de equipos.
- Un ingeniero de alimentos con experiencia en procesamiento de pescado.
- Un profesional del área de turismo con experiencia en servicios de asistencia turística en comunidades.

Formación y experiencia del personal clave

La empresa deberá presentar como mínimo 3 especialistas, aspecto que debe ser detallado en la propuesta técnica y figurar entre los gastos programados por la empresa.

La empresa deberá especificar la/el especialista que ocupará el cargo de coordinador/a.

Los especialistas deben acreditar:

PROFESIONAL 1 (COORDINADOR)

FORMACIÓN PROFESIONAL	Gastronomía (Chef).
MAESTRIA O POSGRADO	<ul style="list-style-type: none"> • Maestría en preparación de comida brasilera (deseable no excluyente).
EXPERIENCIA ESPECÍFICA	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia comprobada en preparación de comida brasilera. • Experiencia en preparación de productos locales (productos amazónicos de la zona). • Experiencia en preparación de platos amazónicos (pescado, postres, jugos, etc.).

PROFESIONAL 2

FORMACIÓN PROFESIONAL	Ingeniero de Alimentos o industrial u otro similar.
MAESTRIA O POSGRADO	<ul style="list-style-type: none"> • Cursos sobre manejo de la cadena de custodia en procesamiento de pescado (deseable no excluyente).
EXPERIENCIA ESPECÍFICA	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia demostrada en manejo y /o procesamiento de carne de pescado. • Procesos de inocuidad alimentaria. • Trabajo con comunidades rurales.

PROFESIONAL 3

FORMACIÓN PROFESIONAL	Administración Turística.
MAESTRIA O POSGRADO	<ul style="list-style-type: none"> • Cursos sobre proyectos de emprendimientos turísticos en zonas amazónicas y/o rurales (deseable no excluyente).
EXPERIENCIA ESPECÍFICA	<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia demostrada en manejo de emprendimientos turísticos rurales, en zonas boscosas (amazonia).

11. DOCUMENTOS QUE DEBE PRESENTAR EL PROPONENTE

- Nota dirigida a TIERRALTA SRL. La nota debe señalar el objeto de la consultoría, el nombre de la empresa y estar debidamente firmada.

- b) Formulario de EXPERIENCIA ESPECÍFICA DE LA EMPRESA (Anexo 1). (*Adjuntar respaldos*).
- c) Formulario de HOJA DE VIDA DEL PERSONAL CLAVE (Anexo 2). Llenar un formulario para cada uno de los/as especialistas (*adjuntar respaldos*).
- d) PROPUESTA TÉCNICA. Es necesario que los proponentes elaboren una propuesta que detalle las actividades que son necesarias para alcanzar el objetivo de la consultoría. También detallar los recursos logísticos, técnicos (humanos) y físicos que ofrece la empresa para desarrollar el servicio.
- e) Formulario de PRESUPUESTO (Anexo 3), el mismo que tiene el objeto de detallar los gastos en que va a incurrir la empresa para realizar el trabajo. El presupuesto debe incluir los honorarios, gastos de viaje (transporte, alimentación, hospedaje, etc.), talleres, impuestos (IVA, IT, IUE), y otros ítems que se consideren importantes. Se deberá desglosar los ítems.

Es necesario que las empresas adjunten copias de los documentos que se detallan en los anexos para respaldar su experiencia específica, así como la formación y la experiencia del coordinador y del personal clave.

En caso de ser adjudicado, se debe presentar la siguiente documentación, en original o fotocopia legalizada.

- a) Documento de constitución de la empresa.
- b) Matricula de Comercio actualizada, si corresponde.
- c) Certificado de Inscripción en el Padrón Nacional de Contribuyentes (NIT), válido y activo.

12. PLAZO DE PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Las empresas interesadas deben enviar su postulación hasta el 16 de mayo de 2025 al correo electrónico proyectos@tierralta.org

Para el proceso de selección se evaluará la experiencia general y específica de la empresa (Anexo 1); la formación y experiencia específica del personal clave (Anexo 2), así como la propuesta técnica y el presupuesto presentado por el proponente.

Si tiene alguna duda o consulta sobre la convocatoria contactarse al correo electrónico proyectos@tierralta.org

13. MODALIDAD DE CONTRATACIÓN

Convocatoria pública.

14. FIRMA DE CONTRATO

La firma del contrato se realizará en el plazo de 3 días posteriores a la notificación de los resultados, previa presentación de los documentos requeridos por TIERRALTA SRL.

Criterios de Calificación

REQUISITOS	PUNTAJE
1. Experiencia específica de la empresa	<u>25</u>
La empresa debe acreditar una experiencia de al menos 5 años de trabajo en: Asesoramiento en la preparación de alimentos y servicios de coaching. La empresa debe demostrar conocimiento y cumplimiento de las normativas bolivianas y estándares internacionales relacionados con temas de inocuidad alimentaria y preparación de alimentos.	25
2. Formación y experiencia del personal clave	<u>45</u>
2.1 Profesional 1	15
<ul style="list-style-type: none"> Licenciatura en Gastronomía. 	3
<ul style="list-style-type: none"> Maestría o posgrado y/o cursos en comida brasilera(deseable). Certificaciones técnicas reconocidas a nivel nacional o internacional. 	4
Experiencia Específica <ul style="list-style-type: none"> Experiencia comprobada en la preparación de comida brasilera y platos amazónicos. Experiencia comprobada en trabajos con áreas rurales. 	8
2.2 Profesional 2	15
<ul style="list-style-type: none"> Ingeniero de Alimentos. 	3
<ul style="list-style-type: none"> Maestría y/o formación técnica en manejo de procesos de carne de pescado. 	4
Experiencia Específica <ul style="list-style-type: none"> Experiencia en el manejo y proceso de la carne de pescado para preparación de alimentos. 	8
2.3 Profesional 3	15
<ul style="list-style-type: none"> Administración Turística. 	3
<ul style="list-style-type: none"> Cursos sobre proyectos de emprendimientos turísticos en zonas amazónicas y/o rurales (deseable). 	4
Experiencia Específica <ul style="list-style-type: none"> Experiencia demostrada en manejo de emprendimientos turísticos rurales, en zonas boscosas (amazonia). 	8
3. Propuesta Técnica y Presupuesto	<u>30</u>
3.1 Propuesta Técnica	20
Propuesta Técnica. Es necesario que los proponentes elaboren una propuesta que detalle las actividades que son necesarias para alcanzar el objetivo. También desarrollar los recursos logísticos, técnicos (humanos) y físicos que ofrece la empresa para desarrollar el servicio.	
3.2 Presupuesto	10
Presupuesto, el mismo que tiene el objeto de detallar los gastos en que va a incurrir la firma consultora para realizar el trabajo. El presupuesto debe incluir los honorarios, gastos de talleres, impuestos (IVA, IT, IUE), y otros ítems que se considere importantes.	
TOTAL	100

**ANEXO 1
EXPERIENCIA ESPECÍFICA DE LA EMPRESA**

EXPERIENCIA ESPECÍFICA (NOMBRE DEL PROPONENTE)				
N°	Entidad Contratante	Objeto de la Contratación	Lugar de Realización	Tiempo de Ejecución
1				
2				
3				
4				
5				
...				
n				
TIEMPO TOTAL DE EXPERIENCIA ESPECÍFICA				

NOTA: Adjunto al formulario se deben enviar los respaldos que acrediten la experiencia.

**ANEXO 2
HOJA DE VIDA DEL PERSONAL CLAVE**

FORMULARIO DE POSTULACIÓN DENOMINACION Programa de capacitaciones (cocina brasilera, turismo y procesamiento de pescado).

Señores:

TIERRALTA SRL

Yo..... con C.I..... en el momento de postular a la presente convocatoria, certifico:

1.- Que los datos declarados en el presente documento son verídicos; por lo cual, a simple requerimiento de la Institución, acepto presentar toda la documentación en original que de fe de ello; asimismo autorizo, si fuese necesario, investigar y verificar la veracidad de dicha información.

2.- No tener procesos administrativos, penales y civiles en ejecución o con sentencia ejecutoriada.

Asimismo, de comprobar la falsedad de esta declaración jurada, acepto todas las consecuencias legales e institucionales que se deriven de dicha acción, considerando que éstas van en perjuicio de la institución y en contra del cumplimiento eficiente de sus objetivos

Como muestra de conformidad, firmo al pie de la presente.

1. DATOS PERSONALES

Ciudad de residencia actual:	
Dirección de domicilio actual:	
Teléfono y/o celular:	
Lugar y fecha de nacimiento:	

2. FORMACIÓN ACADÉMICA

(A nivel técnico, licenciatura, diplomado, especialidad, maestría y/o doctorado, si corresponde).

Título obtenido	Institución	Fecha de titulación

3. CURSOS, SEMINARIOS, TALLERES, ETC., CERTIFICADOS (relacionados al cargo).

Nombre del curso, taller, seminario, conferencia, etc.	Institución	Duración

4. EXPERIENCIA ESPECIFICA (ordenar a partir del trabajo más reciente)

Nombre del cargo	Institución	Fecha de inicio	Fecha de conclusión	Total: años, meses días
Breve descripción de las funciones realizadas y resultados principales alcanzados				
Nombre del cargo	Institución	Fecha de inicio	Fecha de conclusión	Total: años, meses días
Breve descripción de las funciones realizadas en el puesto				

SUMATORIA total de la experiencia laboral (en años, meses y días)

5. OTROS. (publicaciones o reconocimientos relacionados con el puesto de trabajo).

Descripción

--

6. REFERENCIAS LABORALES (referencias laborales)

Descripción

--

.....
FIRMA POSTULANTE

Nota 1: De ser necesario, se pueden añadir más filas según su requerimiento.

Nota 2: Adjunto al formulario se deben enviar los respaldos que acrediten la experiencia.

ANEXO 3

La propuesta económica deberá indicar los montos unitarios y totales en numeral y literal por cada ítem/hito/parte mencionados en la Parte Técnica.

La moneda de la propuesta presentada deberá ser en bolivianos y deberá incluir los impuestos de ley.

En caso de incongruencia entre un precio numeral y literal, se tomará el precio descrito en literal como el ofertado formalmente.

En caso de incongruencia entre los precios parciales (precio unitario multiplicado por cantidad), con el precio total propuesto, prevalece como correcto el monto resultante de la suma de los precios parciales.

ITEMS				
Detalles	Empresa	Costo unitario Bs.	Costo total numeral Bs.	Costo total literal Bs.
Vacuna Fiebre Amarilla				
Vacuna Tétanos				
Vacuna Hepatitis				
Póliza de Seguros de Accidentes Personales				
Transporte				
Alimentación				
Hospedaje				
Material / Equipos				
Otros				
SUB TOTAL				

HONORARIOS CONSULTORES					
N°	Nombres y apellidos	Cargo	C.I.	Honorario numeral Bs.	Honorario literal Bs.
1					
2					
3					
SUB TOTAL					

TOTAL Bs.	Numeral	Literal

NOTA: ANEXOS ADJUNTOS AL MISMO ENLACE, EN FORMATO WORD.