

TÉRMINOS DE REFERENCIA

Consultoría por producto:

Cursos nivel técnico y cursos cortos en gastronomía con base al patrimonio alimentario yungueño dirigido a jóvenes de los municipios de Caranavi y Coroico del departamento de La Paz.

Proyecto “Transición Yungas – UE”, contrato N° NDICI LA/2024/455-558

1. Introducción

El proyecto Transición Yungas, financiado por la Unión Europea según contrato N°NDICI LA/2024/455-558, es implementado por el consorcio Helvetas Swiss Intercooperation Bolivia (Helvetas Bolivia) y la Pastoral Social Cáritas Diocesana Coroico (Cáritas Coroico). El proyecto busca que productores yungueños de los municipios de Caranavi y Coroico, principalmente jóvenes y mujeres, incrementen la resiliencia en sus medios de vida, potenciando las capacidades de resiliencia ambiental del bosque y de los sistemas productivos y agroforestales (SAF) vinculados a los eslabones de producción, transformación, comercialización y consumo de la producción orgánica y ecológica de las cadenas de valor del café, palta y miel, articulando alianzas público-privadas y aplicando innovaciones tecnológicas, asistencia técnica e inversiones, potenciando emprendimientos alternativos para jóvenes basados en el patrimonio alimentario local yungueño, que en conjunto mejorará e incrementará las capacidades de resiliencia económica de las familias destinatarias mejorando sus ingresos, diversificando sus alternativas económicas y de seguridad alimentaria.

El proyecto busca motivar a jóvenes con formación de capacidades y habilidades en gastronomía y creación de menús basados en el patrimonio alimentario local. Los cursos se proyectan en dos modalidades, el primero con formación a nivel técnico básico y técnico auxiliar, el segundo a través de cursos cortos con acreditación académica y combinando cursos itinerantes en comunidades de ambos municipios. Estos cursos también deben incorporar la formación en planes de negocios, la creación, formalización y manejo de emprendimientos gastronómicos, herramientas contables y de marketing para crear capacidades empresariales.

Por ello se convoca a presentación de propuestas para la realización de los cursos en gastronomía según las siguientes condiciones.

2. Objetivo del Servicio

Objetivo General:

- Fortalecer las capacidades técnicas integrales de jóvenes de los municipios de Caranavi y Coroico en gastronomía con énfasis en el patrimonio alimentario yungueño y en particular el café, palta y miel, contribuyendo a la innovación y sostenibilidad de los sistemas agroalimentarios locales.

Objetivos Específicos:

- Capacitar a nivel técnico básico en gastronomía a 60 jóvenes de los municipios de Caranavi y Coroico, con énfasis en el patrimonio alimentario yungueño, promoviendo habilidades para la vida, digitales y empresariales.
- Capacitar a nivel técnico auxiliar en gastronomía a 20 jóvenes de los municipios de Caranavi y Coroico, con énfasis en el patrimonio alimentario yungueño.
- Formar a 160 jóvenes mediante cursos cortos adaptados a las necesidades productivas locales.
- Impulsar la innovación gastronómica basada en el aprovechamiento de recursos locales.

3. Alcances del servicio

La consultoría comprende los siguientes alcances:

- **Alcance Geográfico**

La consultoría debe realizarse en los municipios de Caranavi y Coroico, departamentos de La Paz, Bolivia. Se debe prever todos los aspectos de estadía y movilización en estos dos municipios y el área rural circundante.

- **Alcance temporal**

La propuesta debe ser formulada, considerando la implementación del curso por un periodo que cubra las 1000 horas académicas que comprenden ambas formaciones técnicas (500 horas técnico básico, 500 horas técnico auxiliar) combinando de manera paralela la realización de los cursos cortos dirigidos a una población juvenil más amplia.

- **Alcance Logístico**

Los cursos de capacitación deben contar con ambientes, equipamientos e insumos necesarios disponibles en ambos municipios.

Cada participante debe ser dotado de su respectivo uniforme (mandil, gorra, etc) e insumos básicos de cocina.

- **Alcance comunicacional**

La propuesta debe comprender acciones de comunicación previa, durante y a la conclusión del proceso formativo de la siguiente forma:

De manera previa. Difusión de la convocatoria a través de redes sociales, radio emisoras, instituciones locales

Durante el curso. Difusión de ferias, y actividades de las y los participantes

Posterior al curso. Elaboración de materiales comunicacionales y de difusión sobre los resultados e impacto en la vida de las y los participantes.

- **Alcance académico**

La propuesta debe considerar los siguientes alcances académicos:

Niveles técnico básico y técnico auxiliar con una carga horaria de 500 horas cada uno y certificación del Ministerio de Educación que les habilite para continuar el siguiente nivel técnico.

Cursos cortos, con acreditación de 40 a 100 horas académicas, basada en el patrimonio alimentario yungueño

Cursos Itinerantes a realizarse en comunidades con iniciativas de turismo comunitario.

- **Alcance metodológico**

Se recomienda y valora que la propuesta considere metodologías participativas, co-creativas e innovadoras. Como mínimo se pide lo siguiente:

Aplicación práctica de conocimientos. Recomendable la realización de ferias gastronómicas para que las/los participantes desarrollen competencias mientras generan ingresos.

Uso de tecnologías digitales. Promover habilidades técnicas en el uso de tecnologías digitales y su vinculación en el sector gastronómico.

Enfoque emprendedor. Formación y habilidades en planes de negocio, gestión económica y comercial

Valorización de la Producción Local: Creación de nuevas propuestas gastronómicas utilizando productos locales.

4. Productos a entregar

Producto 1. Plan de Trabajo.

Debe contener el diseño curricular de los cursos, las modalidades de selección de participantes, la metodología, el cronograma, el personal docente, definición de ambientes y demás disposiciones necesarias para el inicio de actividades.

Producto 2: Formación técnica gastronómica a través de cursos cortos acorde a las necesidades productivas de comunidades de los municipios de Coroico y Caranavi

Se capacitará a 160 jóvenes en gastronomía a través de cursos cortos diseñados según las necesidades productivas locales. Estos programas tendrán una carga horaria de 40 a 100 horas y contarán con certificación otorgada por el Ministerio de Educación.

Como parte de estos cursos se desarrollará una modalidad itinerante realizando los cursos en las mismas comunidades, en especial aquellas con iniciativas de turismo comunitario. La propuesta debe considerar la movilización y transporte de materiales e insumos necesarios a las comunidades.

Producto 3: Desarrollo de capacidades técnicas en gastronomía a nivel técnico básico certificado por el Ministerio de Educación

Diseño e implementación de una malla curricular, contenidos curriculares y un plan de proceso formativo exclusivo para la consultoría, denominado a un nivel técnico básico. El programa debe contar con aprobación del Ministerio de Educación para su acreditación, con un total de 500 horas de formación. El curso debe capacitar a 60 jóvenes en habilidades técnicas en gastronomía con base al patrimonio alimentario Yungueño

Producto 4: Formación a nivel técnico auxiliar en gastronomía

Se debe diseñar e implementar un programa de formación con aprobación del Ministerio de Educación para su acreditación, con una duración de 500 horas de formación. Se debe considerar la participación de los beneficiarios graduados de técnico básico del producto 1 y otros participantes que tengan nivel técnico básico en gastronomía.

El curso capacitará a 20 jóvenes en habilidades técnicas en gastronomía con base al patrimonio alimentario yungueño. Además, se impartirá formación en habilidades para la vida (capacidad de negociación, calidad de trabajo, creatividad entre otras), habilidades empresariales (costos, marketing gastronómico, estrategias de ventas entre otros) y competencias digitales (Marketing digital, generación de contenido digital para venta). Considerando el carácter correlativo con el nivel técnico básico, su inicio y desarrollo debe programarse de manera continuada a la conclusión del primer ciclo formativo.

5. Duración del Contrato

El contrato tendrá una duración que cubra el periodo de realización de la formación técnica de 1000 horas, según la propuesta realizada.

6. Supervisión de la Consultoría

La consultoría y/o asesoramiento técnico, estará supervisada por el coordinador del proyecto transición Yungas

7. Costo

El costo de la consultoría deberá ser propuesta por la consultora; el monto debe incluir impuestos de ley correspondientes, honorarios, materiales, transporte, pasajes, viáticos y otros que se requiera para el cumplimiento de lo estipulado en estos términos de referencia.

8. Modalidad de pago

La modalidad de pago corresponde al siguiente detalle:

- **Primer pago:** 30% a la entrega y aprobación del Producto 1.
- **Segundo pago:** 30% a la entrega y aprobación del Producto 2.
- **Tercer y último pago:** 40% a la entrega y aprobación de los productos 3 y 4.

9. Propiedad intelectual

Los productos logrados bajo este término de referencia serán propiedad y autoría del proyecto Transición Yungas consorcio HELVETAS Bolivia y Cáritas Coroico, mismos que tendrá los derechos exclusivos para su publicación y difusión.

10. Documentos a presentar

Las empresas interesadas deberán enviar por correo electrónico la siguiente información:

Propuesta Técnica

- Carta de postulación firmada;
- Propuesta de enfoque y metodología del trabajo;
- Plan de trabajo y cronograma preliminar:

Propuesta Económica

- Hoja de vida de la empresa documentada;
- Hoja de Vida del equipo clave;
- Copia de afiliación a una Caja de Salud pública a nivel nacional (excluyente);
- Copia de NIT
- Copia afiliación Gestora Publica
- Matrícula Vigente del Registro de Comercio – SEPREC
- Copia del Poder del Representante Legal
- Carnet de identidad del Representante Legal
- Copia de Resolución Ministerial que avale la emisión de Certificados con valor curricular
- Materiales e insumos requeridos (Presupuesto)
- Comunicación y difusión (Presupuesto)

11. Fecha de presentación

Los proponentes deberán presentar su postulación, con todos los documentos solicitados hasta el 31 de marzo de 2025, hasta horas 23:59, dirigiéndose al correo electrónico: emilio.madrid@helvetas.org

Los contenidos del presente TDR, no tienen carácter limitativo y se valora su precisión y complementación en la propuesta a presentar.

La Paz, marzo de 2025.