

TÉRMINOS DE REFERENCIA

CONSULTORÍA PARA LA ELABORACIÓN Y FORMULACIÓN DEL PROYECTO CENTRO DE CAPACITACIÓN GASTRONÓMICA

1. ANTECEDENTES

Sociedad Católica San José se estructura bajo la forma de Organización Civil sin Fines de Lucro, de carácter asociativo privado; se halla constituida por personas que se asocian para ejercer su voluntad de servicio a la sociedad y de manera especial a los infantes, niños, niñas, adolescentes, jóvenes y sus familias que se encuentran en situación de vulnerabilidad.

Su fundación, el 4 de agosto de 1878 con una escuela gratuita y el Hospicio de Huérfanos en la ciudad de La Paz, marca el inicio de una trayectoria de servicio permanente impulsada por el compromiso, que a lo largo de 147 años evidencia la capacidad de adaptarse en función a las necesidades de la población con la que trabaja mediante sus diferentes áreas de intervención.

La labor diaria de Sociedad San José está enmarcada en 3 líneas de acción: Desarrollo Integral (Educación, Salud, Bienestar); Desarrollo Productivo – Emprendedor y Desarrollo Comunitario. Los Programas y Proyectos que atienden estas tres líneas se ubican actualmente en el departamento de La Paz. Como parte de la estrategia Institucional y con el fin de cumplir las metas establecidas en el Plan Estratégico Institucional, Sociedad Católica San José establece alianzas con diferentes actores junto a los cuales aúnan esfuerzos para el logro de metas comunes.

La Sociedad Católica San José, fiel a su compromiso con la formación técnica, humana y espiritual de poblaciones en situación de vulnerabilidad, busca una consultoría integral para diseñar un proyecto en el marco de su línea estratégica de Desarrollo Productivo Emprendedor, orientado a fortalecer el emprendimiento y la soberanía alimentaria mediante procesos de capacitación técnica gastronómica e integral que promuevan una alimentación consciente, producción limpia y generación de ingresos, a través de la creación de espacios formativos adaptados a las realidades de las comunidades que acompaña.

El Centro de Capacitación Gastronómica tiene como propósito impulsar la innovación culinaria, el rescate de las tradiciones alimentarias bolivianas y el desarrollo de otras habilidades para el emprendimiento (agroecología urbana, marketing digital, autorregulación emocional, oratoria, elaboración de proyectos, educación financiera, etc.), dentro de un modelo autosostenible con una propuesta pedagógica inclusiva y adaptada a la realidad de diversos grupos etarios: niños/as, adolescentes, jóvenes y adultos. El Centro busca formar técnicos/as gastronómicos/as comprometidos/as con su entorno, capaces de convertirse en agentes de transformación social.





2. IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO O PRODUCTO

Nombre del servicio ELABORACIÓN DEL PROYECTO CENTRO DE

CAPACITACIÓN GASTRONÓMICA

Institución Sociedad Católica San José.

Modalidad Contratación de servicios por producto.

Número de consultores UN/A CONSULTOR/A O EQUIPO DE

CONSULTORES (Profesional en Gastronomía, técnico en alimentos, profesional en educación con especialidad en educación técnica, otros profesionales con experiencia comprobada en el

área del Proyecto).

3. OBJETIVO DE LA CONSULTORÍA

 Diseñar un proyecto integral para la implementación del Centro de Capacitación Gastronómica, con enfoque en formación técnica inclusiva, autosostenibilidad y articulación comunitaria, alineado al Plan Estratégico Institucional que incluya cursos cortos como parte de un curso más largo y modular.

4. PRODUCTOS ESPERADOS

Producto Esperado		Características Específicas
Proyecto Centro	de	1. Diagnóstico de formación técnica y demanda de
Capacitación		capacitación gastronómica en la población objetivo.
gastronómica		2. Diseño metodológico centrado en innovación culinaria,
		rescate cultural y conciencia nutricional. Propuestas
		espacializadas como por ejemplo: Catering y
		banquetería social; Panadería y repostería artesanal;
		Conservas y transformación de alimentos; Gastronomía
		vegetariana y vegana; Servicio de alimentación escolar;
		Barismo y bebidas naturales; Cocina para personas con
		necesidades alimentarias específicas, etc.
		3. Diseño metodológico para el desarrollo de otras
		habilidades: marketing digital, planes de negocio,
		educación financiera y agroecología urbana
		mínimamente.
		4. Propuesta de distribución funcional del espacio (áreas
		de cocina, zonas de capacitación, almacenamiento).





- 5. Modelo pedagógico adaptado a diferentes edades y niveles técnicos.
- 6. Plan operativo de implementación por fases: equipamiento, selección de formadores, diseño curricular, cronograma y presupuesto estimado.
- 7. Estrategia de articulación institucional con redes locales y programas productivos propios de Sociedad San Jose u otras organizaciones parte del ecosistema

5. ACTIVIDADES A DESARROLLAR

- Plan de trabajo
- Revisión de antecedentes técnicos y normativos.
- Diagnóstico participativo con actores educativos y comunitarios.
- Diseño curricular y pedagógico.
- Propuesta de infraestructura y equipamiento.
- Validación técnica y social del diseño.
- Reuniones de coordinación con la Gerencia del Programa.
- Reuniones de revisión y supervisión con Dirección ejecutiva y DICAP.

6. PERFIL DEL/LA CONSULTOR/A O EQUIPO CONSULTOR

Profesional en Gastronomía con experiencia en formación técnica

Formación académica:

- Título técnico o profesional en Gastronomía o Artes Culinarias.
- Formación en educación técnica, pedagogía culinaria o formación profesional.

Experiencia relevante- comprobada:

- Mínimo 3 años de experiencia en desarrollo de programas de formación gastronómica para grupos diversos.
- Participación en proyectos que rescaten tradiciones alimentarias locales y promuevan innovación culinaria con enfoque nutricional.
- Elaboración de proyectos.





• Experiencia en diseño de espacios formativos (laboratorios de cocina, talleres culinarios), creación curricular y gestión educativa.

Competencias clave:

- Capacidad para crear itinerarios formativos adaptados a distintos niveles y edades.
- Conocimiento de ingredientes y técnicas tradicionales bolivianas, así como tendencias de cocina saludable y sostenible.
- Habilidades de liderazgo pedagógico, diseño curricular y coordinación interinstitucional.

7. RELACIÓN DEL/LA CONSULTOR/A POR PRODUCTO CON SOCIEDAD SAN JOSÉ

El/la Consultor/a seleccionado/a, administrativa y operativamente desarrollará sus actividades con base en la ciudad de La Paz. Establecerá comunicación y coordinación para el cumplimiento de su trabajo con la Responsable de Desarrollo Institucional y Calidad Programática, Gerencia del Programa y Dirección Ejecutiva de Sociedad San José.

Con fines de protección infantil y en el marco del enfoque de derechos, el/la profesional debe guardar estricta confidencialidad con la información recibida, solicitada o requerida y se adhiere a la Política de Protección a la Infancia, Niñez y Adolescencia de Sociedad Católica San José.

8. PROPIEDAD INTELECTUAL

Los productos finales y toda la información generada durante la realización de la consultoría serán propiedad de Sociedad San José.

9. PERIODO DEL SERVICIO

El servicio tendrá una duración de 32 días calendario a partir de la firma del contrato.

10. FORMA DE PAGO

El primer pago de 35% se realizará contra presentación del 1er. Y 2do. Producto; el segundo pago de 35% a la entrega del 3er., 4to. y 5to. Producto. El tercer pago de 30%, a la entrega del 6to. y 7mo. producto y el informe final, previa aprobación por la contraparte de Sociedad San José.





11. DOCUMENTACIÓN DEL/LA POSTULANTE

Los/las postulantes deberán presentar los siguientes documentos:

- Carta de postulación dirigida a Alejandra Ruiz Margara, Directora Ejecutiva, Sociedad San José.
- Propuesta técnica y económica para la consultoría.
- Hoja de vida respaldada por fotocopias simples de diploma académico y otros certificados que acrediten la formación y experiencia profesional que interesa a esta consultoría, fotocopia de carnet de identidad, fotocopia de NIT para la emisión de factura (indispensable).
- Las/los interesados deben enviar los documentos requeridos a las siguientes direcciones: dicap@sociedadsanjose.org, laslomas@sociedadsanjose.org hasta las 23:30 pm del martes 2 de septiembre de 2025.

Sociedad San José, tomará contacto únicamente con las/los postulantes seleccionados para la siguiente etapa.

Importante: El proponente tomará conocimiento y se comprometerá con las directrices institucionales y la Política de Protección a la Infancia, Niñez y Adolescencia de Sociedad Católica San José.

"Sociedad Católica San José tiene cero tolerancia frente a cualquier situación de abuso, daño o desprotección a infantes, niñas, niños y adolescentes". (indispensable).

12. ACLARACIÓN DE TDR Y VISITA AL CENTRO PARA AFINAR POSTULACIÓN

Se establece una visita preliminar obligatoria al Centro Integral San José Las Lomas (Cotahuma) para l@s interesad@s en postular a esta convocatoria el día jueves 28 de agosto en dos horarios disponibles: a horas 11:00 o a las 14:30, solicitar la dirección/ubicación por correo electrónico: dicap@sociedadsanjose.org, o al whatsapp: 67131593 informando su nombre y teléfono con whatsapp hasta las 15:30 del día martes 26 de agosto.





13. PROCESO DE CONTRATACIÓN

El proceso de contratación seguirá los siguientes pasos:

- Diseño y lanzamiento de la convocatoria para consultores 20 de agosto.
- Aclaración de TdR: Jueves 28 de agosto en el Centro Integral San José Las Lomas.
- Presentación de postulaciones: hasta las 23:30 del martes 2 de septiembre.
- Entrevista equipos preseleccionados: 4 de septiembre.
- Comunicación de resultados del comité evaluador el 5 de septiembre.
- Inicio de consultoría: 8 de septiembre.
- Entrega y presentación del informe final: 9 de octubre.

14. DOCUMENTOS A PRESENTAR PARA LA FIRMA DE CONTRATO

En un plazo no mayor a 3 días posterior a la adjudicación de la consultoría, el/la consultor/a deberá presentar:

- Fotocopia de carnet de identidad.
- Fotocopias de documentos respaldatorios de la hoja de vida.
- Fotocopia de NIT.
- Número de cuenta bancaria.
- Certificación de Antecedentes Penales.

La Paz, 20 de agosto de 2025



