



UNIVERSIDAD LOYOLA
Instituto de Desarrollo
Fundación ETEA

Términos de Referencia

“Cocinera/o profesional”

Para el proyecto: “Innovación para la seguridad alimentaria y la economía circular: reutilización de desechos agroindustriales para la producción de harinas alimentarias y bioplásticos en Honduras” – BIO CIRCULAR INNOVA



UNAH
UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE HONDURAS

Con la financiación de:



I. ANTECEDENTES DEL PROYECTO

La Fundación ETEA es el instituto de desarrollo de la Universidad Loyola Andalucía. Con más de 30 años de experiencia, la Fundación tiene por objetivo principal la articulación de la docencia y la investigación con la cooperación y el desarrollo en el gran proyecto universitario de Loyola Andalucía.

El 1 de Noviembre del año 2022 se da inicio al proyecto “Innovación para la seguridad alimentaria y la economía circular: reutilización de desechos agroindustriales para la producción de harinas alimentarias y bioplásticos en Honduras”, ejecutado por la Universidad de Sevilla, la Fundación ETEA, el Centro Tecnológico de Danlí de la Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH-TEC DANLÍ), la Mancomunidad del Norte del Paraíso (MANORPA) y la empresa Caucho Pedro Romero (CPR), y financiado por la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AECID).

El proyecto contribuirá a la seguridad alimentaria y nutricional de 100 familias en riesgo de inseguridad alimentaria en el Departamento de El Paraíso, Honduras, generando alternativas de utilización de desechos y subproductos agroindustriales de cultivos afectados por el cambio climático, mediante el fortalecimiento de la innovación y desarrollo de productos sostenibles. Para ello, el proyecto parte de la experiencia ya probada en planta piloto, construida con financiación de la Unión Europea en el marco del proyecto EUROSAN, para la generación de harinas y bioplásticos situada en la zona (UNAH-TEC Danlí). En este contexto se promoverá y extenderá la producción de harinas de yuca, malanga y plátano a nivel local, caracterizándolas y validando su uso, así como desarrollando alimentos a partir de éstas. En cuanto a los remanentes, se extenderá la producción de bioplásticos a mayor escala para el desarrollo de útiles de cocina biodegradables en el contexto de aprovechamiento integral y economía circular.

En el marco de este proyecto, la Fundación ETEA busca contratar a un/a **chef o cocinera/o profesional**.

II. OBJETIVO DE LA CONSULTORÍA

Buscamos una persona que cree y elabore recetas a base de harina de yuca, malanga y plátano; una selección de estas recetas será incluida en el manual de recetas del proyecto.

Se desarrollarán capacitaciones con 100 familias productoras de 7 municipios del departamento de El Paraíso. En estas jornadas de capacitación el chef deberá enseñarles a elaborar algunas recetas.

Realización de jornadas de capacitación con las familias productoras participantes. Se promoverá la participación equitativa de hombres y mujeres al objeto de compartir las responsabilidades en la elaboración de harinas a nivel familiar. En estas jornadas se contará inicialmente con personal de la UNAH que forme en la preparación de harinas y finalmente el chef que realice la formación sobre los alimentos preparados con estas harinas.

También deberá ser de apoyo en una campaña de sensibilización, comunicación con materiales informativos y degustación de algunos productos, y presentación de la guía de elaboración de alimentos o subproductos de las harinas.

III. ACTIVIDADES FUNDAMENTALES

1. Conocer el proyecto para el cual está siendo contratado/a a través de la documentación proporcionada.
2. Elaborar planificación de sus actividades con los demás miembros del proyecto.
3. Elaborar mínimo 5 recetas con las harinas de yuca, malanga y plátano (al menos una por tipo de harina), aportando medidas y porciones concretas.
4. Presentar propuesta metodológica para el desarrollo de un programa de capacitación a 100 familias productoras.
5. Realizar sesiones de capacitación en 7 municipios del departamento El Paraíso (Danlí, El Paraíso, Potrerillos, San Matías, Alauca, Trojes y Patuca) para un total de 100 representantes de familias productoras.
6. Participar en una sesión de divulgación o presentación de la guía de alimentos elaborados con harinas de yuca, malanga y plátano en el centro urbano de Danlí
7. Dar a conocer sus avances y resultados a través de la redacción de informes sobre resultados, retos e implicaciones.

IV. ENTREGABLES ESPERADOS

- Plan de trabajo y propuesta metodológica
- Redacción de 5 recetas
- Informe final (incluyendo plan de trabajo, propuesta metodológica, 5 recetas, reporte de cada una de las participaciones, listados de asistentes, reporte de sesión de divulgación)

V. CONDICIONES CONTRACTUALES

1. Se realizará contrato de consultoría técnica de una duración de 8 semanas.
2. El monto total del contrato no podrá exceder L.50.000.
3. La persona deberá residir en la zona de Danlí o alrededores.
4. La persona contratada aportará los materiales necesarios para la realización de las capacitaciones. El proyecto facilitará los insumos de las recetas y el transporte a los distintos municipios.
5. El proceso de seguimiento en la ejecución de la consultoría estará a cargo de la coordinadora país de Fundación ETEA y se coordinará con el personal técnico del proyecto.
6. La propiedad intelectual de la información y documentos generada durante el tiempo de la consultoría, pertenecerán a la Fundación ETEA y socios del proyecto.
7. Forma de pago, transferencia bancaria.
 - 35% tras la firma del contrato y entrega del plan de trabajo junto propuesta metodológica
 - 35% a la entrega de recetas, realización de capacitaciones y jornada de divulgación
 - 30% a la entrega del informe final

VI. PERFIL PROFESIONAL

1. **Formación profesional:** Graduado a nivel universitario y/o nivel medio en el área de gastronomía, cocineros profesionales, técnicos en preparación de alimentos.
2. **Experiencia profesional:** Deseable experiencia previa en capacitaciones a población no experta y en innovación culinaria.

Otros requisitos:

- Disponibilidad inmediata
- Manejo de equipo de oficina (fax, scanner, impresora, computadoras, data show etc.)
- Bueno manejo de programas de computación, mínimo Microsoft Office.
- Habilidad para trabajar en grupo y bajo presión.
- Experiencia en la elaboración de informes técnicos.

VII. RECEPCIÓN DE PROPUESTA TÉCNICA Y PROPUESTA ECONÓMICA

Las personas interesadas enviar una propuesta técnica y económica, con su **hoja de vida actualizada**, hasta el día 23 de mayo de 2024.

Se debe considerar que la oferta financiera deberá detallar el 12.5% de ISR.

El consultor o empresa debe presentar la solvencia fiscal de los pagos a cuenta según legislación nacional. En caso contrario Fundación ETEA retendrá el 12.5% del ISR.

Las propuestas deberán estar dirigidas a Rosario al correo rosario.sancho@fundacionetea.org con copia a erika.lopez@fundacionetea.org.

Indicar en asuntos del email “Cocinera/o Profesional”, las solicitudes que no cumplan con los requisitos, no serán consideradas.