

## TÉRMINOS DE REFERENCIA

### **Capacitación en Tecnología de Envasado, Fraccionamiento y Almacenamiento de Alimentos para la Red de Comercialización**

#### **1. Contexto y Justificación**

El proyecto ADV/KZE busca fortalecer la competitividad de pequeños agricultores, mediante el desarrollo de capacidades técnicas y la implementación de procesos eficientes de envasado, fraccionamiento y almacenamiento de alimentos de dos emprendimientos de transformación de materia prima.

Esta actividad tiene como objetivo principal contribuir a la mejora de la calidad y la presentación de los productos comercializados por dos asociaciones campesinas, integradas en la red de comercialización de *Teko Katu*.

#### **1.2 Contexto**

**El desarrollo de las capacitaciones se orienta hacia dos emprendimientos de procesamiento de alimentos.**

- 1.2.1 *Canindeyú*, distrito de *Jasy Kañy*: Procesamiento de harina de mandioca en la Asociación de Productores/as Agropecuarios *Pojoaju* de *Yasy Cañy* (APAPY).
- 1.2.2 Misiones, distrito de Santa Rosa: Procesamiento de dulces, mermeladas y sus derivados en la Asociación Mujeres Unidas.

**Las/os integrantes de las asociaciones han recibido capacitaciones en:**

- 1.2.3 Espacios de formación en la transformación de productos agropecuarios de la agricultura familiar campesina. *Workshops* sobre procesamiento de productos agrícolas.
- 1.2.4 Talleres sobre buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPMA)

## **2 Objetivo General de la Consultoría**

Diseñar e implementar un programa de capacitación técnica en tecnología de envasado, fraccionamiento y almacenamiento, orientado a fortalecer los emprendimientos y las competencias de dos asociaciones campesinas, mejorando la calidad y competitividad de los productos agroindustriales destinados a su comercialización.

## **3 Objetivos Específicos**

- 3.2 Capacitar a los integrantes de dos asociaciones campesinas en tecnologías y buenas prácticas de envasado y fraccionamiento de productos alimenticios.
- 3.3 Optimizar los procesos de almacenamiento para garantizar la conservación y calidad de los productos elaborados.
- 3.4 Transferir conocimientos prácticos que cumplan con estándares nacionales e internacionales de calidad e inocuidad alimentaria.

## **4 Productos Esperados**

**4.2 Plan de capacitación técnica validado:** Documento que detalla los contenidos, metodología, cronograma, materiales y herramientas que serán utilizados en las capacitaciones sobre tecnología de envasado, fraccionamiento y almacenamiento de alimentos.

**4.3 Capacitaciones realizadas:** Detalle de las sesiones prácticas desarrolladas con las dos asociaciones campesinas seleccionadas, enfocados en:

Tecnología de envasado de alimentos.

Técnicas de fraccionamiento de productos.

Buenas prácticas de almacenamiento de alimentos procesados.

Se valorará la incorporación de otros componentes.

**4.4 Manual técnico de referencia:** Elaboración y entrega de un manual práctico que integre los conocimientos impartidos durante las capacitaciones, con especificaciones sobre tecnología de envasado, métodos de fraccionamiento y estándares de almacenamiento. (Se valorará la calidad didáctica del manual).

**4.5 Informe final de consultoría:** Documento que incluya:

Resumen de las capacitaciones realizadas.

Evaluación del aprendizaje de los participantes.

Recomendaciones técnicas y estratégicas para la implementación de mejoras en los procesos de envasado, fraccionamiento y almacenamiento.

**4.6 Evaluación de competencias de los participantes:** Resultados de la evaluación que midan las capacidades adquiridas por los beneficiarios al finalizar la capacitación, incluyendo indicadores de aplicación práctica en sus microemprendimientos.

## **5 Alcance y Cobertura**

La consultoría abarcará dos asociaciones campesinas ubicadas en las zonas de intervención del proyecto y deberá coordinarse con el CEPAG para garantizar el traslado de productos y la logística necesaria (refrigerios y envíos).

5.2 Asociación Mujeres Unidas del Departamento de Misiones distrito de Santa Rosa.

5.3 Asociación campesina APAPY del Departamento de *Canindeyú* distrito de *Jasy Kañy*.

## **6 Condiciones financieras**

**6.2 Viajes, alojamiento y dietas:** Los costos asociados al traslado de productos procesados, fraccionado y empaquetados, los refrigerios para los encuentros y envíos de productos para almacenamiento serán cubiertos directamente por el CEPAG, con previsión de fondos por parte de la consultora.

Presupuesto asignado: **4,000,000 PYG.**

**6.3 Servicios técnicos profesionales:** Honorarios para los consultores especializados (tecnólogos en alimentos o afines). La movilidad y otros gastos asociados no está incluido en la oferta presupuestaria por lo que queda a cuenta de la consultora

Presupuesto asignado: Hasta **10,000,000 PYG.**

**6.4 Materiales y suministros:** Los costos de *packaging* y *otros materiales* necesarios para la actividad serán gestionados y pagados directamente por el CEPAG. (Se valorará la innovación en la propuesta de diseño y material del empaquetado de cada producto, teniendo en cuenta la propuesta agroecológica)

Presupuesto asignado: **15,000,000 PYG.**

## **7 Perfil del consultor o empresa consultora**

### **7.2 Formación Académica:**

**7.2.1** Título universitario en Ingeniería en Alimentos, Tecnología de Alimentos o áreas afines.

### **7-2 Experiencia Profesional:**

- Experiencia mínima de tres años en:

Procesos de envasado, fraccionamiento y almacenamiento de alimentos.

Capacitación técnica en contextos rurales y con comunidades campesinas.

Conocimiento de normativas nacionales e internacionales de calidad e inocuidad alimentaria.

Elaboración de materiales técnicos como manuales y guías prácticas.

### **7.3 Competencias Específicas:**

Habilidad para implementar metodologías participativas y adaptadas a comunidades rurales.

Capacidad de trabajo en equipo y coordinación con organizaciones locales.

Disponibilidad para movilizarse a las localidades de las asociaciones campesinas.

## **8 Cronograma de ejecución**

La actividad deberá realizarse en un plazo máximo de **90 días calendario** desde la firma del contrato, según el cronograma aprobado con el CEPAG.

## **9 Supervisión y coordinación**

El consultor trabajará bajo la supervisión del CEPAG, en coordinación con el equipo técnico del proyecto ADV/KZE.

- Coordinador del proyecto: Rendición de informes de avance y seguimiento de las actividades.
- Técnico de campo: Coordinación de las visitas, convocatoria de participantes, planilla de asistencia y seguimiento de los talleres.
- Dirección: Firma de contrato y presentación de informes.

## **10 Proceso de selección**

Los interesados deberán presentar:

- a- Propuesta técnica y financiera detallada.
- b- Currículum Vitae de los profesionales a cargo de la capacitación.
- c- Portafolio de experiencias relacionadas.
- d- Fotografía de una hoja en blanco del talonario de facturas.
- e- No se admitirán cambios y subcontratación en caso de consorcio o empresa consultoras. El equipo de capacitadores debe estar detallado en la propuesta técnica presentada.

Remitir la propuesta a las siguientes direcciones: [seleccion@cepag.org.py](mailto:seleccion@cepag.org.py); [proyectos@cepag.org.py](mailto:proyectos@cepag.org.py) hasta el viernes 14 de febrero de 2025.

## **11 Criterios de puntuación detallada para evaluar las propuestas presentadas:**

<b>Criterio de Evaluación</b>	<b>Subcriterio</b>	<b>Puntaje Máximo</b>
<b>1. Propuesta Técnica</b>		<b>40 puntos</b>
<b>1.1. Contenidos y metodología</b>	Pertinencia, claridad y coherencia de los contenidos y metodología para las capacitaciones.	15 puntos
	Incorporación de elementos innovadores (como nuevos componentes en las capacitaciones).	5 puntos
<b>1.2. Cronograma</b>	Adecuación del cronograma al plazo de 90 días establecido y claridad en la planificación.	5 puntos
<b>1.3. Materiales y herramientas propuestas</b>	Calidad, innovación y aplicabilidad de los materiales propuestos (ejemplo: diseño y empaquetado).	10 puntos
<b>1.4. Evaluación de resultados</b>	Claridad y viabilidad en los métodos propuestos para evaluar las competencias de los participantes.	5 puntos
<b>2. Experiencia del Consultor o Equipo</b>		<b>30 puntos</b>
<b>2.1. Formación académica</b>	Título universitario en áreas afines a la consultoría (Ingeniería en Alimentos, Tecnología de Alimentos, etc.).	10 puntos
<b>2.2. Experiencia técnica</b>	Experiencia mínima de 2 años en procesos de envasado, fraccionamiento y almacenamiento de alimentos.	10 puntos
<b>2.3. Experiencia en capacitación</b>	Experiencia comprobada en contextos rurales con comunidades campesinas.	5 puntos

<b>2.4. Materiales técnicos previos</b>	Calidad y relevancia de manuales o guías prácticas elaborados previamente.	5 puntos
<b>3. Propuesta Financiera</b>		<b>20 puntos</b>
<b>3.1. Adecuación al presupuesto asignado</b>	Coherencia de los costos propuestos con el presupuesto asignado	10 puntos
<b>3.2. Relación costo- beneficio</b>	Relación entre el costo y los beneficios esperados en términos de calidad de la consultoría.	10 puntos
<b>4. Innovación y Valor Agregado</b>		<b>10 puntos</b>
<b>4.1. Propuesta agroecológica</b>	Incorporación de principios agroecológicos en el diseño y materiales del empaquetado.	5 puntos
<b>4.2. Valor agregado</b>	Propuesta de elementos diferenciadores que superen los requerimientos mínimos del TDR.	5 puntos
<b>Puntaje Total</b>		<b>100 puntos</b>

### Criterios Específicos de Evaluación (CEE)

a- **Umbral mínimo:**

Las propuestas deben alcanzar al menos **70 puntos** para ser consideradas en el proceso de selección final.

b- **Desempate:**

En caso de empate en los puntajes, se priorizará la propuesta con mayor puntaje en el criterio de **Innovación y Valor Agregado**