### **CONVOCATORIA - AD REFERENDUM**

"Consultoría para la asistencia técnica para el Diseño de un programa de formación en el área de Manipulación de Alimentos e inocuidad alimentaria"

# **TÉRMINOS DE REFERENCIA (TDRs)**

### 1. OBJETIVO DE LA CONTRATACIÓN.

Fortalecer las competencias transversales de los instructores del área de Gastronomía, tanto del Servicio Nacional de Promoción Profesional (SNPP) como de los instructores del sector privado, en cuanto a la Manipulación de Alimentos respondiendo a las exigencias sanitarias de inocuidad alimentaria. El programa busca trabajar la prevención del cuidado alimenticio.

#### 2. ACTIVIDADES DEL CONTRATADO.

Consultoría para la Asistencia técnica para el Diseño de un programa de formación en el área de Manipulación de Alimentos e inocuidad alimentaria, a ser implementado por las instituciones de formación profesional dependientes del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social.

Elaboración de los materiales y recursos didácticos para la implementación del programa

## 3. RESULTADOS ESPERADOS Y CRONOGRAMA DE ENTREGAS.

Se espera que el consultor y/o equipo consultor cumpla con el Plan de Trabajo y realice las siguientes entregas:

	GO: CONSULTOR									
CRC	NOGRAMA DE ENTREGAS									
N°	Descripción del Producto	Noviembre				Diciembre				Observación
		1s	2s	3s	4s	1s	2s	3s	4s	Descripción
1	PRIMER COMPONENTE: Elaboración de Plan de Trabajo y Guía Metodoló	gica		•••••••	•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••				***************************************	-5
1a	Entrega de Plan de Trabajo conteniendo los componentes a ser desarrollados en el marco del presente programa de fortalecimiento de las capacidades de los instructores del área de gastronomía.									Requisitos para el primer pago (30 %)
1b	Informe parcial y Documento de aprobación del producto citado (Plan de Trabajo) por el SINAFOCAL.	-								
<b>1</b> c	Guía de trabajo diseñado para la manipulación de alimentos e inocuidad alimentaria, conteniendo 14 módulos de trabajo para ser aplicado en el área de gastronomía, elaborado teniendo en cuenta la legislación paraguaya y contexto nacional del sector gastronómico.									Requisitos para el segundo pago (X %)
1d	Informe parcial y Documento de aprobación del producto citado (Guía Metodológica) por el SINAFOCAL.									
2	SEGUNDO COMPONENTE: Transferencia de Metodología dirigida a instru-	ctores	del S	NPP :	y aplic	able	al sec	tor ga	stronó	mico.



2a	Realización de un primer taller de formación dirigido a los instructores del SNPP, para la presentación y utilización del material elaborado y transferencia de la metodología para sector de gastronomía.				***************************************					Requisitos para el tercer pago (X%)
2b	Informe parcial y Documento de aprobación del producto citado. (Primer Taller de Formación) por el SINAFOCAL.									
2c	Realización de un segundo taller de formación dirigido a los instructores del IFCL que operan con el SINAFOCAL y otros actores de relevancia del sector (hoteles, restaurantes, cadenas de comida rápida, otras instituciones públicas, etc.), para la presentación y utilización del material elaborado y transferencia de la metodología para el sector de gastronomía.									Requisitos para el cuarto pago (X%)
2d	Informe parcial y Documento de aprobación del producto citado. (Segundo Taller de Formación) por el SINAFOCAL.									
3	TERCER COMPONENTE: Transferencia de Metodologia dirigida a técnicos para el mejoramiento de los servicios del sector gastronómico.	del S	NPP,	para	la imp	olemer	ntació	n de a	asister	ncia técnica focalizada
За	Realización de visitas a establecimientos del sector gastronómico para prácticas de asesoramiento para el mejoramiento de los servicios del sector.									Requisitos para el quinto pago (X%)
3b	Elaboración de un Informe sobre el resultado de los talleres realizados.									
3с	Documento de aprobación del producto citado. (Segundo Taller de Formación)									
3d	Elaboración de un Informe Final describiendo los detalles del Programa realizado.									

Observación: Los 14 módulos del material didáctico a ser elaborado deberá considerar los siguiente temas: 1-Por qué es tan importante la seguridad al momento de manipular los alimentos; 2-Desarrollar una sólida cultura de inocuidad en los alimentos; 3-Conocer las normas básicas de regulaciones de alimentos dentro de lo que serían zonas de riesgo de temperaturas, procedimiento adecuado de descongelamiento, medición de temperaturas en la cocción, y otras 10 reglas infalibles que es un deber conocer acerca del manejo saludable y seguro de los alimentos; 4-Como se desarrollan los microorganismos, dentro y fuera de las cadenas de frío: Contaminación biológica, Contaminación Química, Contaminantes / Contaminación, Contaminación cruzada, Transmisión Directa, Enfermedades transmitidas por los alimentos, Grado de comida, Comida envenenada, Transmisión indirecta, Alimentos de "bajo riesgo", Microorganismos, Patógenos, Alimentos perecederos, Contaminación física, Alimentos potencialmente peligrosos; 5-El flujo de alimentos y el diseño de las instalaciones de manejo de alimentos correctamente; 6-Importancia y obligaciones en la higiene personal; 7-Limpieza y saneamiento; 8-Compra, recibimiento y almacenamiento de los alimentos; 9-El alimento listo para la cocción.; 10-Manejo de platos y servicio de alimentos; 11-Mantenimiento de los alimentos en la temperatura correcta; 12-Como reducir la cantidad de tiempo que el alimento está en la zona de riesgo (temperatura); 13-Cocinar, enfriar y sostener los alimentos de forma segura y 14-Alergias a los alimentos.

#### 4. CALIFICACIONES DEL CONTRATADO

Egresado universitario de Administración o del sector de Gastronomía.

Experiencia en el área.

Con preferencia que posea una Especialización internacional en el área.

Buen manejo de herramientas informáticas (Word, Excel, etc.) bajo sistema operativo Windows.

Capacidad para la Elaboración de diferentes tipos de informes.

Disponibilidad de tiempo para realizar los trabajos.

Capacidad de trabajar en equipo.

## 5. CONDICIONES PARA LA REALIZACIÓN DE LA CONSULTORÍA

Duración: El contrato será por servicios profesionales, por una duración de 3 (tres) meses.

Lugar de trabajo: El lugar de trabajo será indistintamente en las dependencias del MTESS (SNPP o

SINAFOCAL), en empresas del sector gastronómico o en las oficinas del consultor.

Contratante: Fundación Comunitaria Centro de Información y Recursos para el Desarrollo - CIRD.

Supervisión: El contratado coordinará sus actividades con la Gerencia Técnica del Servicio Nacional de

Promoción Profesional (SNPP) y estará bajo la supervisión de dicha instancia.

Todos los datos, informes, documentaciones y otros, generados bajo el régimen del contrato suscrito, serán considerados confidenciales. El contratado no podrá facilitar información relacionada con el objeto del contrato, inclusive una vez finalizada su relación contractual. Las documentaciones producto del contrato serán de propiedad exclusiva del SINAFOCAL.