

## TERMINOS DE REFERENCIA

### Consultoría para realizar “01 Taller en buenas prácticas en manipulación de alimentos”

#### **Presentación:**

FZS Perú es una institución internacional que tiene como misión contribuir y promover la conservación de la diversidad biológica, en especial aquella comprendida dentro del Sistema Nacional de Áreas Protegidas, orientando sus fines y objetivos a realizar investigación científica básica y aplicada para aumentar el conocimiento biológico y ecológico sobre especies de fauna y flora, y sus hábitats; a contribuir y apoyar a organizaciones gubernamentales, no gubernamentales y privadas hacia la conservación de especies amenazadas y el manejo de sus hábitats; y apoyar con la implementación de medidas de educación, capacitación y difusión, que ayuden a aumentar el nivel de conciencia sobre el medio ambiente y la conservación de especies amenazadas y sus hábitats; para lo cual la Asociación viene ejecutando distintos proyectos financiados por organizaciones nacionales e internacionales. En el Perú cuenta con 4 paisajes asociados a diferentes proyectos, principalmente para complementar la gestión de las áreas naturales protegidas y otras instituciones del Estado. Específicamente en el paisaje Manu (que incluye los departamentos de Madre de Dios y Cusco) se vienen implementando actividades gracias al financiamiento UNESCO y unas de ellas concierne al fortalecimiento de capacidades de emprendimientos turísticos de la Reserva de Biosfera del Manu.

#### **Antecedentes:**

En el marco de las actividades del Paisaje Manu, se viene ejecutando el proyecto **“Kosñipata-Carabaya KBA post-pandemic recovery through ecotourism, Peru Fase II”**, financiado por CEPF-PROFONANPE, que tiene como objetivo "Contribuir con la reactivación de la actividad ecoturística en el PER44 a partir de la implementación del Plan de Inversión, que contempla temas de promoción de productos turísticos existentes y el fortalecimiento de capacidades".

Dentro del componente de fortalecimiento de la Asociación de Prestadores de Servicios Turísticos Kosñipata-Manu para la promoción de productos turísticos, se realizará el taller de Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos. El ámbito de intervención del proyecto es el KBA Kosñipata-Carabaya PER 44, reconocido como un espacio megadiverso de flora y fauna, la misma que es aprovechada por empresas y emprendimientos turísticos para generar ahí, productos y experiencias turísticas principalmente basadas en naturaleza y biodiversidad.

En el distrito de Kosñipata, existe una asociación de prestadores de servicios turísticos que está conformado por emprendimientos como: restaurantes, alojamiento, jardines de picaflores, guías locales entre otros; quienes prestan servicios a agencias de viajes, clientes locales, regionales, nacionales e internacionales; cuentan con una variedad de productos agrícolas que con la debida capacitación, pueden incrementar la oferta gastronómica local y así obtener más beneficios y darle mayor valor a la prestación de sus servicios de alimentación.

#### **Objetivo:**

Contar con un profesional que preste el servicio de capacitación mediante un taller de **“Buenas prácticas en la manipulación de alimentos”** que incluya un manual de procedimientos.

## **Productos y fechas máximas:**

Fecha de inicio: 25 de setiembre 2023

Fecha de término: 10 de octubre de 2023

Tiempo total de la consultoría: 15 días calendario

- **Producto 1:** Plan de trabajo y temas a considerar para la realización del Taller de buenas prácticas en manipulación de alimentos.
- **Producto 2:** Realización del Taller de buenas prácticas en manipulación de alimentos y Manual de procedimientos de buenas prácticas

## **Requisitos de la consultoría:**

- Persona Natural o Jurídica
- Documento Nacional de Identidad vigente.
- Contar con RUC vigente y activo.
- Formación Académica: Turismo, gastronomía.
- Experiencia mínima de 3 años y adicionalmente que cumpla con lo siguiente:
  - ✓ Haber trabajado en el rubro de gastronomía.
  - ✓ Haber laborado en el rubro de restaurantes turísticos.
  - ✓ Experiencia de trabajo con asociaciones de turismo.
  - ✓ Deseable conocimiento sobre temas de Conservación y Turismo.
  - ✓ Experiencia en trabajo con poblaciones rurales.
  - ✓ Capacidad de interactuar con tolerancia y respeto a diferentes grupos humanos sin promover alguna discriminación por raza, religión, creencia, sexo, cultura o género.

## **Criterios de selección:**

- Experiencia del consultor
- Propuesta técnica - económica acorde a los productos de la consultoría
- Entrevista con los seleccionados
- Disponibilidad inmediata
- Referencias del trabajo realizado

## **Consideraciones finales:**

- La presente consultoría requiere de viajes a la localidad del valle de Kosñipata. FZS apoyara con las coordinaciones logísticas y de reuniones que requiera el consultor para sus actividades en campo y el taller a desarrollar.
- El consultor ganador deberá activar su seguro SCTR para el ingreso a campo en la Provincia de Paucartambo (Cusco).
- Los interesados enviar su propuesta técnica – económica, incluyendo Curriculum Vitae no documentado a los siguientes correos: [laura.samaniego@fzs.org](mailto:laura.samaniego@fzs.org), [oscar.mujica@fzs.org](mailto:oscar.mujica@fzs.org) y [victor.juarez@fzs.org](mailto:victor.juarez@fzs.org) hasta el día 15 de setiembre del 2023 con el siguiente Asunto: **“Taller de buenas prácticas en manipulación de alimentos”**
- FZS se avala el derecho de solicitar los medios de verificación de los documentos mencionados en el CV.