

## TERMINOS DE REFERENCIA

### PROYECTO: “JÓVENES EMPODERADOS PARA EL CAMBIO SOCIAL Y ECONÓMICO”

#### REF.- CONSULTORIA: CAPACITACIÓN EN EL CURSO CORTO DE TECNIFICACIÓN PARA EL ÁREA DE “TÉCNICAS BÁSICAS EN GASTRONOMÍA”

##### 1. ANTECEDENTES

La Fundación Privada de Fieles Centro de Multiservicios Educativos (CEMSE) surge como una obra social de la Compañía de Jesús en Bolivia, que en Asamblea Extraordinaria reunida en fecha 25 de julio de 1983, crea la Institución, que amparada en el artículo 7 de su estatuto otorga a cada una de sus entidades socias, en este caso “CEMSE”, plena autonomía para el ejercicio de todo acto, congruente con la misión de la Compañía de Jesús y la Iglesia Católica.

En este marco, “CEMSE” es una institución canónica, sin fines de lucro, la misma que no realiza actividades de intermediación financiera, con personalidad jurídica propia reconocida por decreto de autoridad eclesial competente y constituida al amparo del Derecho Canónico como Fundación de naturaleza privada, erigida por el instituto religioso Compañía de Jesús (Jesuitas) el año 1983 quien conforme a su estatuto y en el marco de las normas que rigen a la Iglesia Católica, afectó parte de su patrimonio a favor de “CEMSE” para el cumplimiento de su objeto y fines.

Como Fundación de naturaleza privada tiene plena Autonomía de la Compañía de Jesús y de la Iglesia Católica, gozando de personalidad jurídica tanto en el ámbito eclesiástico como en el ámbito civil reconocido por la Conferencia Episcopal de Bolivia, mediante Decreto Eclesial y bajo registro público canónico CEB RCPER N° C-015, con plena capacidad para realizar todos los actos jurídicos que fueren necesarios para la realización de sus fines y objetivos, de acuerdo a su Estatuto Orgánico y sus Reglamentos, por lo que para fines de sus relaciones con terceros, su personalidad jurídica, sus documentos organizativos, regulatorios y cuanto correspondiera, serán certificados aplicando el procedimiento del Anexo de las Notas Revérsales suscritas entre la Santa Sede y el Gobierno de Bolivia firmadas el 3 de agosto de 1993 aprobadas y ratificadas por Ley N° 1644 de fecha 11 de julio de 1995, además del Convenio Marco de Cooperación Interinstitucional entre la Iglesia Católica en Bolivia y el Gobierno del Estado Plurinacional de Bolivia.

El CEMSE realiza un trabajo comprometido, brindando servicios y ejecutando proyectos dirigidos a niñas, niños, adolescentes y jóvenes que viven en condiciones de vulnerabilidad en áreas urbano marginales y rurales.

Las intervenciones que ejecuta el CEMSE, han sido de carácter integral en el que no solamente se busca, mejorar los resultados en educación de una manera aislada, sino que busca integrar acciones que garantizan los derechos de educación, protección, salud, supervivencia y participación de la niñez y adolescencia; prevenir y proteger el embarazo adolescente; mejorar las condiciones de salud de las familias; fortalecer la formación técnica productiva y mejorar la inserción laboral de adolescentes y jóvenes.

En este marco, con la ejecución del proyecto “Jóvenes Empoderados para el cambio Social y Económico”, que tiene como objetivo fortalecer a las y los jóvenes con

herramientas personales y técnicas para su efectivo desempeño en su empleabilidad, requiere los servicios de la presente consultoría.

## **2. OBJETIVO DEL SERVICIO**

**Capacitar en un curso corto de tecnificación** a 20 mujeres de 18 a 55 años vinculados al proyecto en **“Técnicas básicas en gastronomía”** que les permita adquirir competencias para el desempeño laboral en el **de Gastronomía**.

## **3. RESULTADOS Y PRODUCTOS PREVISTOS**

Capacitación a 25 jóvenes en **“Técnicas básicas en gastronomía”** con una carga horaria 52 hrs. Reloj, considerando las siguientes acciones:

### **a) Capacitación dinámica y practica en temáticas de:**

#### **Temas:**

1. Seguridad alimentaria, higiene y manipulación de alimentos
2. Técnicas básicas
3. Puestos de cocina brigada de cocina clásica
4. Atención al cliente
5. Tipos y métodos de cocinado.
6. Tipos de cortes en carnes y alimentos
7. Fondos y salsas madre
8. Elaboración de panes
9. Elaboración de hamburguesas
10. Elaboración de pizzas
11. Elaboración de arroces
12. Elaboración de pollo americano
13. Elaboración de croquetas de pollo y Nuggets de pollo
14. Elaboración de jugos e infusiones nutritivos
15. Galletería

#### **Sub temas:**

1. Organigrama de una brigada de cocina
2. Equipos y utensilios en la cocina
3. Tipos de cliente y calidad de servicio
4. Ética profesional
5. Normas generales para el montaje de mesas
6. Manejo de bandeja y tiempos manejo para tomar pedido

Nota. - Los contenidos son los mínimos esperados para la consultoría, sin embargo, el postulante puede proponer desde su experiencia, la modificación o adecuación de algunas temáticas como también la adhesión de otras.

- b) Capacitación en horarios de la tarde de 13:30 a 17:30 de lunes, miércoles y viernes 13 sesiones a partir del 4 de abril al 02 de mayo según la propuesta técnica del proponente.
- c) Seguimiento y evaluación del curso

- d) Presentaciones de informes de las temáticas mencionadas
- e) Presentación final del curso, donde las y los jóvenes deberán mostrar productos del curso.

#### **4. ASPECTOS ORGANIZATIVOS DE GESTION Y SEGUIMIENTO**

La referencia del servicio es: Curso corto de capacitación en: **"Técnicas básicas en gastronomía"** para 25 jóvenes de 18 a 30 de edad, para su futura inserción laboral.

La consultoría se realizará en la ciudad de La Paz, en instalaciones de la casa de la mujer de Alto Inca Llojeta.

Se establecerá un plan de trabajo y cronograma conjunto que no podrá ser modificado en relación a las fechas de inicio y conclusión del contrato. Dicho plan de trabajo será presentado en primera instancia por el facilitador postulante, el cual podrá ser modificado si corresponde en coordinación de ambas partes.

El seguimiento y coordinación del contrato estará a cargo de la coordinación y el equipo técnico del área económico del proyecto y la supervisión por la Gerencia de Programas y Proyectos de la institución de CEMSE.

#### **5. DURACIÓN DE LA CONSULTORÍA**

La duración estimada de la consultoría será de 21 días, distribuidos en 3 días a la semana (lunes, miércoles y viernes), desde el 4 de abril hasta el 2 de mayo del 2025.

#### **6. MONTOS Y FORMAS DE PAGO**

**El/la facilitador/a** postulante deberá adjuntar una propuesta técnica y económica con la cual se hará la evaluación para la determinación del pago y las formas de pago, que estarán mostradas específicamente en el contrato a firmar.

El monto incluye impuestos de ley, debiendo presentar su factura de . Así mismo el pago de la AFP (si corresponde).

#### **7. PROPIEDAD INTELECTUAL**

Los productos de la presente consultoría, **junto con sus** respectivos **respaldos**, como las listas de participación, memorias fotográficas, material utilizado y otros **documentos** generados, **deberán** ser entregados en su totalidad en **formato** original y serán de propiedad intelectual de CEMSE.

#### **8. REQUISITOS DE POSTULACIÓN**

##### **a) FORMACIÓN ACADÉMICA**

- Licenciatura, Técnico Superior en gastronomía
- Certificación que avale el trabajo enseñanza en cursos, capacitaciones o talleres con jóvenes. (deseable)

##### **b) EXPERIENCIA GENERAL**

- Experiencia general al menos de 2 años.

##### **c) EXPERIENCIA ESPECIFICA**

- Experiencia específica de 5 años, en procesos de capacitación, formación de jóvenes y/o adultos de acuerdo al área que postula.

#### **d) Otros conocimientos y/o destrezas**

- Capacidad para enseñar (habilidad verbal para desarrollar procesos de capacitación)
- Conocimientos en desarrollo de habilidades blandas
- Capacidad de trabajo con enfoque de equidad de género, generacional e intercultural.

### **9. PRESENTACIÓN DE PROPUESTA**

Las propuestas serán recibidas al correo [convocatorias@cemse.edu.bo](mailto:convocatorias@cemse.edu.bo) hasta el día lunes 31 de marzo sin plazo de ampliación, prosiguiendo con la entrevista el día martes 1 de abril del 2025.

- **Propuesta técnica:** El o la proponente deberá presentar una propuesta técnica para el desarrollo de la consultoría.
- **Propuesta económica:** El o la proponente deberá presentar una propuesta económica para el desarrollo de la consultoría.

Además de los documentos respaldatorios del/la Consultor/a:

- CV del proponente.
- Cédula de Identidad y/o pasaporte de la persona que prestará sus servicios y datos generales actualizados (Dirección y croquis del domicilio, teléfonos actualizados y correo electrónico).
- Copia de NIT.

### **10. CONDICIONES ADMINISTRATIVAS**

Una vez que el o la proponente haya sido seleccionado, y de forma previa a su contratación, deberá ser capacitado respecto al Código de Conducta y a la Política de Ambientes Sanos y Seguros de CEMSE y deberá firmar un documento en el que se compromete a cumplir de manera obligatoria lo establecido en ambas normativas antes de iniciar actividades. Estos requisitos responden al mandato institucional de garantizar la integridad y protección de las niñas, niños, adolescentes y adultos participantes por parte de todo el personal relacionado con la institución.