

TÉRMINOS DE REFERENCIA CONTRATACIÓN DE SERVICIOS DE FACILITACIÓN EN GASTRONOMÍA REGENERATIVA E INNOVACIÓN EN SUCUMBÍOS

INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES

FUNDACIÓN HUMANA PUEBLO A PUEBLO – ECUADOR (FHPPE) es una organización sin fines de lucro, reconocida legalmente por el Ministerio de Inclusión Económica y Social (MIES), hoy Ministerio de Trabajo y Desarrollo Humano (MTDH) en mayo de 2008, bajo la Resolución N° 9144, registrada en la base de datos de las Sistema Unificado de Información de las Organizaciones Sociales (SUIOS). FHPPE es miembro de la Federación de Asociaciones conectadas al Movimiento Internacional Humana People to People.

Nuestra misión es contribuir con el desarrollo integral de las comunidades a través de la implementación de proyectos que fortalezcan capacidades, transfieran conocimientos y habilidades y generen oportunidades para que las familias mejoren sus condiciones de vida.

The Nando and Elsa Peretti Foundation es una organización italiana (NaEPF) que tiene como misión impulsar iniciativas que promuevan una relación equilibrada y sostenible entre las personas, las comunidades y la naturaleza. Para ello, apoya proyectos de conservación ambiental y biodiversidad, bienestar y protección animal, derechos humanos, desarrollo comunitario, educación, arte y cultura, con el propósito de contribuir a una sociedad más justa, inclusiva y sostenible.

Su enfoque se centra en promover cambios sistémicos y sostenibles que generen impactos duraderos, fortaleciendo las capacidades de las comunidades y las condiciones necesarias para su desarrollo futuro.

La presente contratación se enmarca en el proyecto “Empoderar a las jóvenes y mujeres cofanes de la amazonia ecuatoriana para prevenir la violencia de género y fortalecer los medios de subsistencia culturales” ejecutado por Fundación Humana Pueblo a Pueblo Ecuador en el cantón Gonzalo Pizarro, parroquia Puerto libre, provincia de Sucumbíos, desde el 11 de mayo de 2026 a 11 de mayo de 2028, financiado por The Nando and Elsa Peretti Foundation.

OBJETO

El objeto de estos Términos de Referencia (TdR) es contratar los servicios de un facilitador/a de conocimientos para fortalecer la autonomía económica de las mujeres mediante el desarrollo de habilidades vinculadas a medios de vida con raíces culturales, incluyendo el procesamiento de alimentos y la gastronomía regenerativa. El proyecto plantea que estas acciones contribuyan a mejorar la calidad de los productos, generar valor agregado y ampliar oportunidades de generación de ingresos partiendo del conocimiento y aprovechamiento de productos disponibles en la zona e incorporando elementos de innovación, creatividad, transformación, presentación y valor agregado.

El proceso deberá reconocer y valorar los conocimientos culturales existentes, procurando que la innovación fortalezca y no sustituya, las prácticas e identidad del territorio.

ALCANCE

El proceso se desarrollará con 20 mujeres distribuidas en tres sectores de intervención: Cofán Sinangoe, La Amarilla y Cabeno. Se conformará un grupo de participantes por sector para un total de nueve sesiones presenciales.

OBJETIVO GENERAL

Fortalecer las capacidades de 20 mujeres lideresas participantes de Cofán Sinangoe, sector La Amarilla y recinto Cabeno en materia de gastronomía regenerativa, mediante un proceso práctico de formación que promueva el aprovechamiento de productos de la zona, la innovación, la transformación y la generación de valor agregado, contribuyendo al fortalecimiento de alternativas de medios de vida y generación de ingresos.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Fortalecer conocimientos y habilidades prácticas en gastronomía y procesamiento de alimentos, partiendo de los saberes y productos disponibles en el territorio.
- Promover el aprovechamiento de productos de la zona mediante prácticas que permitan mejorar su transformación, presentación, conservación y utilización.
- Desarrollar capacidades de creatividad e innovación para la generación de preparaciones y productos con valor agregado, respetando la identidad cultural y los conocimientos locales.
- Fortalecer las capacidades de las mujeres para identificar oportunidades de aprovechamiento productivo de los alimentos y su posible articulación con alternativas de generación de ingresos.
- Promover principios de gastronomía regenerativa relacionados con el aprovechamiento responsable de alimentos, reducción del desperdicio y valoración de productos autóctonos, de acuerdo con el enfoque del proyecto.
- Socializar los aprendizajes y productos desarrollados mediante la participación de las mujeres en la feria de emprendimientos organizada por FHPPE.

PERFIL REQUERIDO

- Formación técnica o profesional en gastronomía, cocina, procesamiento de alimentos, desarrollo de productos alimentarios, emprendimiento o áreas afines.

- Experiencia mínima de dos años en procesos de formación, capacitación o acompañamiento relacionados con gastronomía, transformación de alimentos o desarrollo de productos alimentarios.
- Conocimientos y experiencia práctica en aprovechamiento, transformación y preparación de productos alimentarios, preferentemente utilizando productos disponibles en territorios amazónicos.
- Experiencia en innovación gastronómica, desarrollo de productos, presentación y generación de valor agregado.
- Conocimientos sobre gastronomía regenerativa, aprovechamiento integral de alimentos y reducción del desperdicio.
- Disponibilidad para desarrollar actividades presenciales en Cofán Sinangoe, La Amarilla y recinto Cabeno.
- Se valorará especialmente la experiencia de trabajo con pueblos y nacionalidades indígenas de la Amazonía ecuatoriana y el conocimiento del contexto sociocultural de Sucumbíos.

ENFOQUES REQUERIDOS

- Enfoque intercultural, respetando los conocimientos, prácticas alimentarias, expresiones culturales y formas de vida de las nacionalidades y población mestiza participante.
- Enfoque de género, promoviendo el fortalecimiento de capacidades, liderazgo y autonomía económica de las mujeres.
- Enfoque intergeneracional, favoreciendo la valoración y transmisión de conocimientos alimentarios y culturales.
- Metodologías participativas, prácticas y vivenciales, adecuadas a las características culturales, territoriales y educativas de las participantes.

Se valorará la experiencia de trabajo con comunidades Cofán y otras nacionalidades de la Amazonía, así como el conocimiento de lenguas propias del territorio. El dominio de una lengua indígena no será un requisito excluyente.

FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

- Elaborar el plan de trabajo y propuesta metodológica de la consultoría, en coordinación con FHPPE.
- Planificar los contenidos, metodología y cronograma de los tres talleres formativos y su réplica en los tres sectores.

- Presentar oportunamente a FHPPE el listado de materiales, insumos, utensilios y demás recursos requeridos para el desarrollo de los talleres, con cantidades y especificaciones básicas.
- Coordinar con FHPPE fechas, horarios, espacios, materiales y condiciones necesarias para el desarrollo de las actividades.
- Facilitar presencialmente tres talleres en cada sector: Cofán Sinangoe, La Amarilla y recinto Cabeno, para un total de nueve sesiones.
- Fortalecer conocimientos y habilidades prácticas en gastronomía regenerativa y procesamiento de alimentos.
- Promover el aprovechamiento de productos de la zona, considerando su transformación, utilización y potencial para generar valor agregado.
- Desarrollar ejercicios prácticos de innovación, creatividad y generación de productos o preparaciones con valor agregado, de acuerdo con las posibilidades del territorio.
- Promover prácticas orientadas al aprovechamiento integral de los alimentos y la reducción del desperdicio, de acuerdo con el enfoque de gastronomía regenerativa del proyecto.
- Respetar y valorar los conocimientos, prácticas y expresiones culturales vinculadas a la alimentación y gastronomía local.
- Aplicar metodologías participativas, prácticas y vivenciales, adaptadas al contexto cultural y educativo de las participantes.
- Realizar seguimiento al desarrollo de los talleres y recoger evidencias de participación y aprendizajes.
- Apoyar la preparación y presentación de los aprendizajes y productos desarrollados por las participantes para la feria de emprendimientos organizada por FHPPE.
- Elaborar los productos e informe final establecidos en estos Términos de Referencia.

PRODUCTOS ESPERADOS / ENTREGABLES

La persona contratada deberá entregar los siguientes dos productos, de acuerdo con el cronograma establecido y previa revisión y aprobación de FHPPE.

PRODUCTO 1. Plan de trabajo, propuesta metodológica y requerimiento de materiales

- Plan general de trabajo de la consultoría.
- Propuesta metodológica para el desarrollo del proceso formativo.
- Cronograma de los tres talleres y su réplica en los tres sectores.
- Estructura y contenidos de los tres talleres formativos.
- Metodologías participativas, prácticas y vivenciales.

- Identificación de los productos de la zona que serán considerados durante el proceso, de acuerdo con el contexto y disponibilidad del territorio.
- Listado detallado de materiales, insumos, utensilios y demás recursos requeridos para los talleres, indicando cantidades y especificaciones básicas para su adquisición y preparación.
- Estrategias para incorporar los enfoques de género, intercultural e intergeneracional y valorar los conocimientos alimentarios locales.

Medios de verificación: Plan de trabajo, propuesta metodológica, cronograma, contenidos de los talleres y listado de materiales e insumos requeridos.

PRODUCTO 2. Informe final de resultados, sistematización y acompañamiento al cierre

- Informe técnico/ejecutivo final que describa y sistematice el proceso desarrollado.
- Registro y sistematización de las nueve sesiones realizadas: tres en Cofán Sinangoe, tres en La Amarilla y tres en recinto Cabeno.
- Número de participantes y registro de asistencia por sector.
- Descripción de los contenidos y actividades prácticas desarrolladas.
- Descripción de los productos, preparaciones o propuestas gastronómicas desarrolladas durante el proceso.
- Resultados y principales aprendizajes alcanzados por las participantes.
- Análisis de los avances en capacidades relacionadas con aprovechamiento de productos de la zona, innovación y generación de valor agregado.
- Principales logros, dificultades y aprendizajes de la consultoría.
- Conclusiones y recomendaciones para la continuidad de las iniciativas.
- Acompañamiento técnico a las participantes para la preparación y presentación de los aprendizajes y productos en la feria de emprendimientos organizada por FHPPE.
- Registro fotográfico de las actividades realizadas y de la participación en la feria de emprendimientos.

Medios de verificación: Informe técnico/ejecutivo final, sistematización de las nueve sesiones, registros de asistencia, consolidado de participantes por sector, evidencias de los productos o preparaciones desarrolladas, registro fotográfico de las actividades y memoria/evidencia de la participación en la feria de emprendimientos.

La persona contratada deberá coordinar permanentemente con el equipo responsable de FHPPE la ejecución de las actividades, especialmente la definición de materiales e insumos, la logística territorial y la participación en la feria de emprendimientos.

MODALIDAD DE LA CONTRATACIÓN

Prestación de servicios profesionales / consultoría.

MODALIDAD DEL SERVICIO

Presencial. Tres talleres divididos en 9 sesiones, para 20 mujeres de los sectores: Cofán Sinangoe, La Amarilla y Cabeno.

HONORARIOS

El presupuesto para la contratación es de USD 900,00 (Novecientos dólares de los Estados Unidos de América) incluido IVA.

FORMA DE PAGO

Los honorarios serán pagados en dos partes: 50% con la firma del contrato y el otro 50% al finalizar la consultoría con la entrega de informe final y demás fuentes de verificación (producto 2) de todo el proceso formativo.

DURACIÓN

3 meses, desde el 2 de noviembre de 2026 al 20 de enero de 2027

PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

Las personas interesadas deberán enviar a FHPPE los siguientes documentos:

- Hoja de vida actualizada.
- Copia de cédula de ciudadanía o pasaporte y visa de residente.
- Copia de certificado de votación de último proceso electoral.
- Copia de RUC.
- Certificado de no poseer antecedentes penales.
- Plan de trabajo y propuesta metodológica.
- Cronograma de actividades.

Nota: no se procesarán solicitudes que no adjunten todos los documentos solicitados.

PROCESO DE SELECCIÓN

Para aplicar, enviar la documentación a:

postulaciones@humana-ecuador.org

Colocar en el asunto: Contratación de consultor/a Gastronomía Sucumbíos

Fecha límite de recepción: jueves 22 de octubre de 2026 a las 11:59 pm

Solo se entrevistará a candidatos/as preseleccionados/as que cumplan con todos los requisitos.

El envío de postulaciones no genera ninguna obligación para FHPPE con respecto al postulante.

Web: www.humana-ecuador.org
Facebook: @humana-ecuador



En cumplimiento de la Ley Orgánica de Protección de Datos Personales (LOPD) de la República del Ecuador, le informamos que sus datos personales serán tratados de manera confidencial y no serán publicados, entregados ni transferidos a ninguna persona natural o jurídica, salvo por obligación legal. Al recibir este documento usted declara haber leído, comprendido y aceptado estos términos y autoriza el tratamiento de sus datos personales a Fundación Humana Pueblo a Pueblo Ecuador (FHPPE) para los fines correspondientes. FHPPE no hará ningún uso no autorizado de sus datos. Usted puede ejercer los derechos de acceso, eliminación, rectificación, actualización, oposición, anulación, limitación del tratamiento y portabilidad de sus datos personales a través del correo pdp@humana-ecuador.org Fundación Humana Pueblo a Pueblo Ecuador. RUC 0992568402001 Dirección: Calle Haití 207 y Las Américas, Milagro, Ecuador. Teléfono: 0999451287 Correo: pdp@humana-ecuador.org

Dirección: Ciudadela Valdez, Haití 207 y Las Américas, Milagro.
Correo: postulaciones@humana-ecuador.org