

## TÉRMINOS DE REFERENCIA CONSULTOR INDIVIDUAL

### CONSULTORÍA:

#### ASISTENCIA TÉCNICA Y CAPACITACIÓN SOBRE COCINA Y PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN EMPRESARIOS COMUNITARIOS

#### PROYECTO ATN/ME-11589-GU DEFINICIÓN Y GESTIÓN DE UN DESTINO TURÍSTICO EN EL CLÚSTER NORTE DEL ÁREA CUATRO BALAM EN PETÉN. BID/FOMIN

### 1. CONTEXTO

#### 1.1. Antecedentes del Proyecto

El turismo es una de las principales actividades económicas del país, con 1.627 millones de visitantes y una generación de US\$1,199 mil millones en el año 2007, lo cual después de las remesas y las exportaciones de artículos de vestuario (maquila), es la fuente más importante de divisas para el país. Entre los destinos turísticos principales resalta el departamento de Petén, con el Parque Nacional Tikal como el principal atractivo del departamento. Se estima que más de 220,000 personas visitan Tikal cada año. Este flujo de turistas ha resultado en un importante desarrollo de servicios turísticos en el área central del departamento, principalmente en su capital, Flores, y alrededor del Lago Petén Itzá. Con el desarrollo del turismo en Petén, el Gobierno y otras instituciones han invertido en integrar otros atractivos a la oferta turística del departamento y promover así el incremento de la estadía promedio del visitante.

Dentro de estos nuevos atractivos está la Zona Cultural y Natural Mirador, ubicada en el Parque Nacional Mirador – Río Azul dentro de la Reserva de la Biosfera Maya (RBM); el cual es el complejo de áreas protegidas más importante de Guatemala. La RBM posee una extensión de 2,160, 204 has<sup>1</sup>, la más grande de Centroamérica, de los cuales 116,911 ha corresponden al Parque Nacional Mirador- Río Azul.

La zona núcleo de la RBM<sup>2</sup>, está formada por cinco parques nacionales, siendo uno de éstos el Parque Nacional Mirador – Río Azul. Esta zona de manejo se define como aquellas áreas relativamente extensas, esencialmente intocadas por la actividad humana, que contienen ecosistemas, rasgos o especies de flora y fauna de valor científico y/o maravillas escénicas de interés nacional o internacional, en la cual los procesos ecológicos y evolutivos han podido seguir su curso espontáneo con un mínimo de interferencia.

En la Zona de Usos Múltiples - ZUM -, se permite el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales, siempre y cuando no se afecte de manera negativa y permanentemente los ecosistemas. Con el fin de lograr este objetivo y ofrecer beneficios económicos y sociales a las comunidades que viven dentro de esta zona, el Estado de Guatemala

<sup>1</sup> CONAP. Listado Oficial del SIGAP, Mayo 2010.

<sup>2</sup> La Reserva de la Biosfera Maya está dividida en tres zonas de manejo: a) Zonas Núcleo - ZN -, b) Zona de Usos Múltiples - ZUM - y c) Zona de Amortiguamiento - ZAM -

a través del Consejo Nacional de Áreas Protegidas - CONAP -, otorgó extensiones considerables de bosque o unidades de manejo, a varias organizaciones comunitarias e industriales, para el aprovechamiento sostenible de los recursos forestales de esta zona en la Reserva de la Biosfera Maya. Una de estas organizaciones comunitarias, es la Cooperativa de Carmelita quien en 1996 recibe autorización del CONAP, para el aprovechamiento sostenible de productos forestales y no forestales en las 53,797 ha incluidas en la Unidad de Manejo. Esta comunidad forma parte de la Zona Cultural y Natural Mirador y es la puerta de entrada para el majestuoso sitio arqueológico El Mirador.

El Mirador y su área de influencia poseen una extensión de: 2,224.130 km<sup>2</sup>, mas una zona de amortiguamiento de 1,088.88 km<sup>2</sup> totalizando un área de 3,313.0107 km<sup>2</sup> y forma parte de la mayor extensión de Selva Tropical Húmeda de Mesoamérica. En esta área se encuentran más de doscientos sitios arqueológicos preclásicos y clásicos de la civilización Maya y cuenta con una gran diversidad de flora y fauna, así como especies endémicas de importancia ecológica.

A pesar de iniciativas como las concesiones forestales, actualmente la Zona enfrenta grandes amenazas como son la alta inmigración, elevadas tasas de deforestación e incendios forestales, actividades ilegales, un marco normativo inadecuado, pobreza extrema así como prácticas agrícolas, ganaderas y madereras insostenibles.

Adicionalmente a estos esfuerzos de conservación y protección, el gobierno de Guatemala con apoyo de varias instituciones, ha iniciado el proceso de apertura del Circuito Carmelita- Mirador, a través de la implementación de infraestructura turística básica en el sendero que inicia desde la comunidad de Carmelita hacia el Sitio Arqueológico Mirador.

Una de las necesidades identificadas es el fortalecimiento de las comunidades en la prestación de servicios turísticos, a través de la implementación de un programa integral de capacitación, que incluye entre otros aspectos, la preparación segura de alimentos. Se espera que a través de este programa las Comunidades de Carmelita, Uaxactún y Paso Caballos en el Departamento de Petén, ofrezcan servicios de calidad, sobre todo en cuanto a la preparación de alimentos y bebidas antes, durante y después del recorrido.

## 1.2. Objetivos y Componentes del Proyecto.

El **fin** del proyecto es contribuir a la sostenibilidad del desarrollo turístico de Guatemala como ícono de la cultura Maya. El **propósito** es apoyar la definición y gestión de un destino turístico en el Clúster Norte del Área Cuatro Balam en Petén, así como la participación de las comunidades locales y otros actores MiPYMEs en la cadena de valor del sector.

Para lograr estos objetivos, el proyecto incluye los siguientes componentes:

**Componente 1. Definición del mercado objetivo y planificación turística del destino.** Desarrollar la planificación desde el punto de vista turístico del Clúster Norte del Área Cuatro Balam en Petén, con énfasis en la demanda de servicios comunitarios.

**Componente 2. Desarrollo y aplicación de un modelo de asociatividad comunitaria turística.** Contar con un modelo de asociatividad, que permita a las comunidades administrar y gestionar actividades de operación turística.

**Componente 3. Desarrollo de Producto y Programa de Microcrédito.** Desarrollar las capacidades del producto turístico que pueda ser permisible de comercializarse a través de tour operadores. Se implementará un programa de microcréditos que permita desarrollar cambios importantes en la estructura de los productos turísticos.

**Componente 4. Fortalecimiento Comunitario enfocado a la demanda turística a través de Formación y Asistencia Técnica.** Incrementar la calidad y cantidad de los servicios turísticos en un conjunto piloto de iniciativas.

**Componente 5. Mercado y Promoción.** El objetivo contribuir a posicionar a Guatemala como ícono de la cultura Maya, a través de la promoción del Clúster Turístico Norte del Área Cuatro Balam, en Petén.

## 2. OBJETIVO GENERAL DE LA CONSULTORÍA

Diseñar e implementar un programa teórico-práctico de capacitación, entrenamiento y aprendizaje sobre preparación de alimentos y bebidas, desarrollándolo en los cuatro módulos siguientes: a) Cocina básica, b) Cocina tradicional guatemalteca, c) Cocina para expediciones en la selva y d) Preparación de bebidas, el cual permita fortalecer las capacidades actuales de los miembros de las Comisiones de Turismo en Carmelita, Uaxactún, y Paso Caballos, especialmente aquellos(as) involucrados en la prestación de estos servicios dentro del Clúster Norte del Área Cuatro Balam.

### Objetivos específicos

- Diseñar una metodología y programa temático segmentado en módulos para capacitar a los miembros de las comunidades de Carmelita, Uaxactún y Paso Caballos, sobre la preparación de alimentos y bebidas.
- Elaborar un recetario o guía de cocina para cada uno de los módulos del programa de capacitación sobre preparación de alimentos y bebidas, los cuales contengan las referencias teóricas y graficas necesarias para su correcto uso.
- Implementar los módulos de capacitación práctica del programa de capacitación sobre preparación de alimentos y bebidas en las comunidades de Carmelita, Uaxactún y Paso Caballos.
- Apoyar a las Comisiones de Turismo de las organizaciones beneficiarias en la preparación del menú de expedición.

## 3. ACTIVIDADES A REALIZAR

- 3.1. Diseño de una metodología y programa temático para las capacitaciones sobre preparación de alimentos y bebidas en empresas comunitarias:** El (la) consultor(a) individual diseñará una metodología y su respectivo programa temático para impartir cada una de los cuatro módulos sobre preparación de alimentos y bebidas en empresas comunitarias. Entre las temáticas mínimas a incluir se debe tener en cuenta las siguientes: Módulo 1. Cocina básica: a.) importancia de la alimentación en el turismo y estándares de satisfacción al cliente, b.) uso y cuidado de los utensilios, c.) selección correcta de insumos e ingredientes, d.) clasificación de los alimentos, e.) métodos de preparación previa (adobado, mechado etc.), f.) métodos de cocción, g.) cocina fría y caliente, entre otros. Incluir variedad de platos, ligeros y fuertes. Módulo 2. Cocina tradicional guatemalteca: a.) generalidades de la gastronomía guatemalteca (origen, historia e ingredientes utilizados) b.) platos guatemaltecos por región, c.)



especialidades del área, d.) platillos guatemaltecos por temporada, e.) cocina guatemalteca como ventaja competitiva. Módulo 3. Cocina para expediciones en la selva: a.) contaminación y durabilidad de alimentos (carne, frutas, cereales, pastas, comida enlatada, etc.), b.) menú práctico y creativo para expediciones (desayuno, almuerzo, cena y refacción), (al menos cinco opciones por tiempo de comida, en relación al recorrido, c.) empaque y almacenamiento de alimentos, d.) manejo de desechos (reducción y recolección). Módulo 4. Preparación de bebidas: a.) bebidas alcohólicas (fermentadas y destiladas), b.) bebidas no alcohólicas (estimulantes y no estimulantes), c.) cocteles (procesos, decoración, cristalería, utensilios), d.) bebidas locales y medicinales, entre otros.

- 3.2. Elaboración de un recetario o guía de cocina del Programa de Preparación de Alimentos y Bebidas en Empresas Comunitarias:** El (la) consultor (a) individual elaborará un recetario o guía de cocina para cada uno de los cuatro módulos integrados en un solo documento. El contenido del recetario o guía debe estar armonizado con la metodología y contenidos temáticos de capacitación que se indican en el Producto No. 1, de estos términos de referencia. Cada recetario o guía de cocina deberá contener al menos quince recetas propuestas, incluyendo detalle de ingredientes, procedimientos de preparación e imágenes que permitan identificar el aspecto visual del platillo. Las propuestas de recetas deberán tomar en cuenta la disponibilidad de ingredientes y costos. Estos recetarios serán utilizados como referencia para los programas de capacitación, instrucción y aprendizaje que se lleven a cabo como parte de la presente consultoría. Asimismo, su contenido deberá ser redactado en un lenguaje claro y sencillo para facilitar su comprensión.
- 3.3. Implementación del programa de capacitación sobre preparación de alimentos y bebidas en las comunidades de Carmelita, Uaxactún y Paso Caballos:** El (la) consultor (a) individual programará y facilitará, en base a la metodología de módulos, las sesiones de capacitación que permitan impartir las cuatro temáticas definidas por la presente consultoría en cada una de las comunidades de Carmelita, Uaxactún y Paso Caballos, atendiendo a una dosificación de un módulo por mes, durante cuatro meses calendario consecutivos. Las capacitaciones deberán incluir, además del contenido teórico, ejercicios prácticos que permitan clarificar las acciones y aspectos que se deben cumplir para la preparación de alimentos y bebidas. Para ello, se deberá prever los insumos y utensilios que sean necesarios durante el proceso de capacitación e incluirlos en la planificación metodológica y en el presupuesto de la consultoría.
- 3.4. Redacción del Menú para expediciones:** El (la) consultor (a) individual preparará en conjunto con los miembros de las comisiones de turismo de Carmelita, Uaxactún y Paso Caballos, el contenido de un menú para uso en las expediciones dentro de la selva. Este menú deberá incluir descripciones apropiadas de los platillos que se pueden ofrecer en las expediciones y sus ingredientes principales. Asimismo, además de las opciones alimenticias tradicionales, deberá incluir otras para la atención de requerimientos dietéticos especiales.

#### 4. PRODUCTOS A ENTREGAR

1. **Producto No. 1.** Metodología y programa temático de capacitación sobre preparación de alimentos y bebidas, dividido en los cuatro módulos siguientes: a. Cocina básica, b. Cocina tradicional guatemalteca, c. Cocina para expediciones en la selva y d. Preparación de bebidas.
2. **Producto No. 2.** Recetario o guía de cocina para cada uno de los cuatro módulos de capacitación previstos: a. Cocina básica, b. Cocina tradicional guatemalteca, c. Cocina para expediciones en la selva y



- d. Preparación de bebidas, con al menos quince recetas propuestas, incluyendo detalle de ingredientes, procedimientos de preparación e imágenes que permitan identificar su aspecto visual
3. **Producto No. 3. Implementación de los cuatro módulos del Programa de Capacitación sobre Preparación de Alimentos y Bebidas** en cada una de las comunidades de Carmelita, Uaxactún y Paso Caballos (Total 12 sesiones de capacitación en las tres comunidades).
  4. **Producto No. 4. Menú para uso en expediciones**, el cual incluya las descripciones apropiadas de los platillos que se pueden ofrecer y sus ingredientes principales. Así como opciones alimenticias para la atención de requerimientos dietéticos especiales.

## V. CARACTERÍSTICAS DE LA CONSULTORÍA

1. **Supervisión.** El (la) consultor (a) individual trabajará estrechamente con el Equipo de Proyecto de la Fundación para el Desarrollo de Guatemala –FUNDESA – (agencia ejecutora) y tendrán al Coordinador Local del Proyecto como contacto primario dentro de la agencia ejecutora.
2. **Propiedad de los productos.** Todos los productos generados a través de la presente consultoría serán propiedad de FUNDESA.
3. **Duración y tipo de consultoría.** Nueve meses calendario a partir de la firma del contrato.
4. El precio total de la consultoría incluye todos los gastos, viáticos, honorarios, materiales y otros gastos incurridos por el /la consultor.
5. **Forma de Pago.** Se realizarán de la siguiente manera: (i) 15% a la firma del contrato y presentación del Plan de Trabajo y metodología detallada aprobado por FUNDESA; (ii) 20% contra entrega a satisfacción del contratante de la guía de capacitación (Producto No. 1) y del recetario o guía de cocina (Producto No. 2), (iii) 25% al completar la facilitación de los módulos uno y dos de capacitación en las tres comunidades; (iv) 25% al completar la facilitación de los módulos tres y cuatro de capacitación en las tres comunidades, y (v) 15% contra la entrega y aprobación por parte del contratante del Menú para uso en Expediciones (Producto No. 4) y del Informe final de la consultoría.
6. **Calificaciones y Experiencia.** El (la) consultor (a) individual asignado al trabajo deberá contar con el siguiente perfil: a) Profesional con el grado de licenciatura en Gastronomía, Tecnología de Alimentos, Administración de Restaurantes o carrera afín, preferiblemente con estudios de especialización; b) demostrar al menos tres (3) años de experiencia general vinculada al sector gastronómico en el área de servicios; c) demostrar al menos tres (3) años de experiencia general vinculada al tema de capacitación sobre preparación de alimentos y bebidas, y el manejo higiénico de alimentos, preferiblemente en comunidades y/o en micro y pequeñas empresas del sector de servicios; d) poseer experiencia en el diseño, y la elaboración de manuales para uso referencial en instrucción sobre cocina, manejo de alimentos o similares, preferiblemente con comunidades o pequeños restaurantes. Los consultores con estas calificaciones son alentados a postularse.

Los consultores individuales interesados deberán enviar Hoja de Vida, incluyendo una Carta de Interés, en sobre cerrado a FUNDESA a más tardar el día **viernes 06 de Mayo** hasta las 15:00 horas con referencia:

**CONSULTORÍA: ASISTENCIA TÉCNICA Y CAPACITACIÓN SOBRE COCINA Y PREPARACIÓN DE BEBIDAS EN EMPRESAS COMUNITARIAS.** Proyecto ATN/ME 11589-GU. FUNDESA: 10ª calle 3-17



zona 10, Edificio Aseguradora General, Nivel 5, Ala Sur. Así mismo deberán enviar una copia digital a la dirección [sblanco@fundesa.org.gt](mailto:sblanco@fundesa.org.gt)