



Términos de Referencia

**Convenio de Cooperación Técnica No Reembolsable y Financiamiento No Reembolsable Nos. ATN/ES-11206-HO y SP/ES-08-05-HO.
PROGRAMA DE EMPRESARIADO SOCIAL**

**Nombre del Proyecto: “Fortalecimiento en la Formación de Capacidades Empresariales en el Departamento de Ocotepeque”
TERMINOS DE REFERENCIA**

ESPECIALISTA/ En procesos de Establecimiento de Sistemas de Certificación “HACCP” para el rubro de Agroindustria con Pequeños Productores en el área rural del Occidente de Honduras.

I INTRODUCCIÓN

En fecha 30 de Octubre del 2008 El Banco Interamericano de Desarrollo BID, suscribió los convenios de Cooperación Técnica No Reembolsable y Financiamiento No Reembolsable Nos. ATN/ES-11206-HO y SP/ES-08-05-HO. Para la ejecución del proyecto “Fortalecimiento en la Formación de Capacidades Empresariales en el Departamento de Ocotepeque”. El mismo implica el establecimiento de infraestructura productiva como ser Centros de Acopio Para el Manejo Post Cosecha de productos hortícolas para su comercialización, Invernaderos para la producción de plántulas hortícolas para la producción escalonada con miras a satisfacer la demanda regional y nacional de dichos productos, Establecimiento de parcelas demostrativas bajo la metodología de Aprender Haciendo para la generación de tecnología. Asistencia técnica puntual a técnicos y productores para sentar las bases de un proceso productivo de 49 Has de hortalizas. Para lo cual necesita la contratación de un técnico agrícola del nivel universitario con experiencia y especialista en los términos anteriormente descritos.

II JUSTIFICACION

Actualmente se han generado fenómenos que han repercutido en la modalidad de adquisición de alimentos, tanto por los consumidores como en las transacciones comerciales nacionales e internacionales. Los países compradores de alimentos en forma bilateral o a través de bloques regionales, imponen una serie de requisitos cada vez mayores y más sofisticados para los productos que adquieren, los mismos se plasman en exigencias o acuerdos sanitarios tendentes a imprimir al producto un sello de garantía para sus consumidores.

Por otro lado, tanto en el ámbito internacional como local, el modo de exhibición de los productos para la venta minorista y el desarrollo de diversas modalidades de presentación, han permitido que los consumidores tomen un contacto más directo con el producto que van a adquirir, pudiendo distinguir ante la diversidad de la oferta, cual es el producto que más se ajusta a su preferencia o conveniencia.

Se puede considerar genéricamente a la calidad, como la suma de valores que contiene un producto, tal como su presentación, condición nutricional, información del empaque, etc. Los valores que integran la calidad son cambiantes, variando entre las distintas culturas y en un

mismo grupo puede modificarse luego de un tiempo. No obstante, en los alimentos existe un factor de calidad que debe estar siempre presente y es la inocuidad y son los diferentes actores de la cadena alimentaria desde la producción primaria hasta la comercialización, los responsables de ofrecer al consumidor un alimento inocuo.

En el plan de operaciones del proyecto de referencia a este documento se estima la implementación de un Sistema de Certificación de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control, constituido en la actualidad como una de las mejores herramientas para el logro de la inocuidad alimentaria, más conocido por sus siglas en “**HACCP**” que en inglés significa Hazard Analysis and Critical Control Points¹.

Para llevar a cabo la función de adquisiciones y contrataciones se hace necesario contratar un Consultor(a) con experiencia en procesos de “**HACCP**”, que permitan cumplir con el objetivo general de los servicios, conforme se indica abajo.

La Unidad Coordinadora del Proyecto (o oficina en donde se encuentre la función) es la responsable de garantizar la correcta ejecución y el fiel cumplimiento de los procedimientos que establece el Banco Interamericano de Desarrollo, asegurándose de que estén acorde con los procedimientos para las adquisiciones de bienes, obras y servicios que se desarrollen dentro del marco del Proyecto “Fortalecimiento en la Formación de Capacidades Empresariales en el Departamento de Ocotepaque”, bajo las Normas del Banco Interamericano de Desarrollo y sus actualizaciones, para bienes, obra civil, servicios distintos a los de consultoría, y servicios de consultoría, conforme se especifican en el Contrato de Préstamo Nos. ATN/ES-11206-HO y SP/ES-08-05-HO.

III OBJETIVO GENERAL

Generar los conocimientos y acompañamiento técnico para la implementación de un Sistema HACCP consistente y efectivo, con usuarios del sector Agroindustrial de la Micro y Pequeña Empresa del Valle de Sensenti en el departamento de Ocotepaque.

Objetivos Específicos.

- ✓ Establecimiento y consolidación de tres sistemas de certificación de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control para los rubros hortícola, apícola y productores de Semilla Básica.
- ✓ Generación tecnológica derivada de la experiencia del manejo y producción de los procesos de diseño y acompañamiento técnico implementados en tres centros de trabajo.
- ✓ Capacitación a equipos técnicos institucionales para replicar los conocimientos adquiridos, mediante la asistencia técnica puntual a usuarios del sector MIPYME en Ocotepaque.
- ✓ Establecer un mecanismo de articulación de los centros de trabajo con entidades afines, para el logro de indicadores de impacto.

¹ HACCP; Guía Orientadora para Productores (as) y Procesadores (as) Dr. Ricardo Blass Maggi.

IV ACTIVIDADES PRINCIPALES

- 1 Elaboración de programaciones semanales, informes mensuales y de avances de la consultoría.
- 2 Diseño y acompañamiento para el emplazamiento de las plantas.
- 3 Diseño higiénico de las instalaciones.
- 4 El diseño del flujo-grama operacional (lay out).
- 5 Plan para el mantenimiento de las Instalaciones.
- 6 Precisión de necesidad de equipo (maquinaria).
- 7 Plan para el mantenimiento higiénico de los equipos.
- 8 Estimar la provisión de servicios básicos.
- 9 Protocolo de control de calidad de las materias primas.
- 10 Plan de higiene en las operaciones (recolección, transporte, proceso, producto terminado)
- 11 Plan para la disposición adecuada de los desechos.
- 12 Plan de control de plagas.
- 13 Diseño para el manejo de sustancias toxicas y productos químicos.
- 14 Protocolo de higiene personal.
- 15 Capacitación del personal en todos los niveles.
- 16 Rotulación de los procesos y diseño de información al consumidor.
- 17 Giras e intercambio de conocimientos con centros de procesamiento de otra zona.
- 18 Capacitación a técnicos institucionales bajo términos de protocolos para la implementación de sistemas haccp.
- 19 Elaboración de protocolos de investigación y socialización de herramientas a nivel institucional.
- 20 Toma de datos de los trabajos de investigación.
- 21 Análisis de la información recopilada en campo mediante aplicación de diseños estadísticos aplicados a la investigación.
- 22 Elaboración de informes finales de los trabajos de investigación.
- 23 Elaboración de guías de manejo de los procesos de agro-transformación.
- 24 Socialización de los resultados del proceso de investigación, con productores, técnicos e instituciones ligadas al desarrollo rural de la zona.
- 25 Sistematización del proceso de investigación.

V RESULTADOS ESPERADOS

- 1 Elaboración de un cronograma de actividades tendientes a la consecución de objetivos, metas y productos de la consultoría.
- 2 Estudio de factibilidad de los proyectos de agro-transformación.
- 3 Documentar la cantidad de visitas de asistencia técnica in situ.
- 4 Proporcionar los datos estadísticos de redes por ende los productores(as) objeto de certificación.
- 5 Formación de los equipos haccp.
- 6 Descripción de los productos.
- 7 Intención de uso y destino.
- 8 Elaboración de un diagrama de flujo.
- 9 Confirmación sobre el terreno de los Diagramas de Flujo.
- 10 Documento de análisis de Riesgos. (por proceso y por rubro)
- 11 Determinación de los Puntos Críticos de Control.
- 12 Establecimiento de los límites críticos.
- 13 Implementación de un sistema de vigilancia.
- 14 Establecimiento de medidas correctivas. (por proceso y por rubro)
- 15 Establecimiento de un Sistema de registro y documentación.

- 16 Establecimiento de un Sistema de Monitoreo.
- 17 Elaboración de un paquete tecnológico partiendo de la experiencia de los proyectos de agro-transformación por rubro.
- 18 Capacitación y asistencia técnica en haccp, a técnicos institucionales.
- 19 Elaboración de boletines técnicos derivados del proceso de agro-transformación.
- 20 Obtención de los certificados HACCP.
- 21 Socialización de los resultados mediante un Foro de intercambio de experiencias a nivel regional.
- 22 Elaboración de tres informes técnicos finales de los trabajos.
- 23 Proceso de Sistematización de experiencias partiendo de la metodología de Perspectivas Múltiples. (con apoyo institucional)

VI COORDINACION DEL TRABAJO

El Consultor (a) estará bajo la supervisión de la Dirección Ejecutiva de la Unidad Ejecutora a la cual deberá presentar informes y solicitar los requerimientos de apoyo; este consultor indicara acciones a emprender para el equipo técnico del proyecto a fin de lograr que sus recomendaciones sean puestas en práctica con los y las usuarias.

VII REQUISITOS TECNICOS DEL CONSULTOR

Profesional del nivel Universitario Licenciatura de preferencia con acreditado como auditor especializado en sistemas de certificación HACCP; con experiencia en los siguientes aspectos:

- ✓ Conocimiento de Buenas Prácticas de Mano factura BPM.
- ✓ Procedimientos Operativos Estandarizados POE.
- ✓ Procesos de implementación de Sistemas de Certificación HACCP.
- ✓ Experiencia en el diseño e implementación de Planes HACCP.
- ✓ Conocimiento de normas jurídicas relacionadas con la inocuidad de alimentos.
- ✓ Conocedor de políticas de inocuidad
- ✓ Experiencia en elaboración de paquetes tecnológicos.
- ✓ Conocimientos en aspectos de investigación manejo de programas estadísticos aplicados a la investigación en campo.
- ✓ Experiencia en elaboración de protocolos de investigación.
- ✓ Experiencia mínima de 5 años en trabajos relacionados Procesos de reconversión física y de procedimientos para el incremento a la producción.
- ✓ Manejo de programas de computación Word Office, Excel, Power Point y Info Staff.
- ✓ Capacidad para trabajar bajo presión,
- ✓ Trabajo en coordinación con equipos multidisciplinarios.

VIII DURACIÓN Y CONDICIONES DE LA CONSULTORÍA

La consultoría tendrá una duración de seis meses, sujeto a evaluación satisfactoria de desempeño. El consultor(a) firmará un contrato estándar que se utiliza para la contratación de consultores en proyectos financiados por el Banco Interamericano de Desarrollo **BID** y se sujetará a todas las condiciones previstas en este instrumento sin excepción.

IX CONDICIONES DE LA CONSULTORÍA

Consultoría a 6 meses efectivos. Sujetos a resultados satisfactorios de desempeño de la consultoría, la cual se aplicará trimestralmente.

En cuanto a la modalidad la misma se definirá según lo concertado en el Plan de Consultoría negociado sin embargo se puede distribuir los 6 meses efectivos, en 18 meses con pagos según entrega productos específicos, en sus respectivos plazos de entrega. Resultados por debajo de los niveles establecidos en la evaluación del desempeño constituirá causa justa para la terminación del contrato en cualquier tiempo.

Al Consultor(a) le será asignado espacio físico en la Unidad Ejecutora, el equipo para la realización de sus actividades es responsabilidad del mismo.