

TÉRMINOS DE REFERENCIA (TDR)

5,2,3 Consultoría de asistencia técnica especializada para implementar y mejorar uno o varios procesos que contribuyan a una producción sostenible, de acuerdo con las características, necesidades y potencialidades de cada emprendimiento.

A.1.1.2.1.

1. ANTECEDENTES

En el marco del proyecto: “Jóvenes y Mujeres ejerciendo sus derechos económicos desde sus emprendimientos, para que nadie se quede atrás en el cumplimiento de la Agenda 2030”, el Centro de Capacitación e Investigación de la Mujer Campesina de Tarija (CCIMCAT), el Instituto de Formación Femenina Integral (IFFI) y la ONG Centro de Fomento a Iniciativas Económicas (FIE), en calidad de instituciones co-solicitantes, juntamente con la Asociación Coordinadora de la Mujer, en calidad de solicitante principal, con el apoyo de la Unión Europea, implementan el proyecto señalado, con el objetivo de promover el pleno ejercicio de los derechos económicos de jóvenes y mujeres, en el marco de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) 5 y 8 y el Plan de Desarrollo Económico y Social del Estado boliviano, en 8 municipios de los departamentos de Cochabamba (Quillacollo, Colcapirhua y Cochabamba), Tarija (Padcaya, Entre Ríos y Yacuiba) y La Paz (El Alto y La Paz).

Como parte de las actividades previstas del proyecto, el CCIMCAT tiene previsto fortalecer las capacidades de poblaciones afectadas post Covid-19, promoviendo herramientas y capacidades para el emprendimiento, la reactivación de micro y pequeñas empresas, la promoción de emprendimientos, el acceso al comercio electrónico, el fortalecimiento de ventas físicas y digitales, así como el apoyo en apertura y desarrollo de mercados.

En este marco, se ha venido trabajando con mujeres emprendedoras de distintos municipios del departamento de Tarija, promoviendo capacidades en gestión administrativa, innovación, sostenibilidad, comercialización y fortalecimiento empresarial, orientadas a mejorar sus condiciones de autonomía económica y sostenibilidad de sus emprendimientos.

Durante las fases I y II del proyecto se desarrollaron procesos orientados a la identificación de oportunidades, innovación, transformación y diversificación de productos. Posteriormente, en la fase anterior, se profundizó el acompañamiento mediante el desarrollo y validación de prototipos, aplicación de herramientas de gestión, testeo en espacios de comercialización y formulación de planes de ajuste para su producción definitiva.

Estos procesos permitieron que las emprendedoras cuenten actualmente, en su mayoría, con productos definidos, recetas, fórmulas y formas propias de elaboración, así como con experiencia práctica para su producción. En consecuencia, la presente etapa no requiere reproducir procesos extensivos de creación de nuevos productos, sino avanzar hacia una fase de consolidación técnica productiva, atendiendo las necesidades particulares que todavía presentan los productos.

La asistencia técnica se orientará a fortalecer y/o ajustar procesos de mejora de manera sustentable en aspectos como la estandarización, control de calidad, rendimiento, conservación, presentación, envase, empaque con criterios de sostenibilidad, de acuerdo con las características de cada producto.

El proceso será desarrollado mediante acciones técnicas especializadas por rubro, de manera que cada emprendedora participe únicamente en aquellas que respondan a las características, necesidades de su emprendimiento.

2. OBJETIVO DE LA CONSULTORÍA

Fortalecer emprendimientos mediante asistencia técnica especializada por rubro, orientada a la implementación de uno o varios procesos nuevos o mejoras en procesos existentes que contribuyan a una producción sostenible, de acuerdo con las características, necesidades y potencialidades de cada emprendimiento.

3. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

OE1: Realizar una evaluación integral de los procesos productivos de los emprendimientos participantes, identificando necesidades, brechas y oportunidades de mejora orientadas a una producción sostenible.

OE2: Definir e implementar, de acuerdo con las características de cada emprendimiento, uno o varios procesos o mejoras en sus procesos productivos, considerando aspectos de estandarización, control de calidad, uso eficiente de insumos y recursos, inocuidad, conservación, rendimiento mediante criterios que contribuyan a una producción sostenible.

OE3: Mejorar y/o ajustar, cuando corresponda, los procesos de envasado, empaquetado y etiquetado de los productos priorizados, incorporando criterios de sostenibilidad, calidad, adecuación técnica de los productos.

OE4: Fortalecer las capacidades técnicas de las emprendedoras mediante la entrega y transferencia documental de guías, manuales de proceso y herramientas de réplica que aseguren la aplicación y sostenibilidad de las mejoras implementadas.

OE5: Verificar, sistematizar y documentar la implementación de las mejoras realizadas en cada emprendimiento, generando la evidencia técnica comparativa de la situación inicial, la mejora o proceso implementado y el resultado alcanzado ("antes y después"), en concordancia con el sistema de monitoreo e indicadores del proyecto.

4. ALCANCE DE LA CONSULTORÍA

La consultoría contempla el desarrollo de:

- 9 Asistencia técnicas dirigidas a 120 mujeres emprendedoras, con un promedio de 40 participantes de los municipios de Padcaya, Entre Ríos y Yacuiba, de 8 horas cada uno.

5. CONTENIDO DE ESPECIALIZACIÓN POR RUBROS

La especialización técnica por rubros estará orientada a fortalecer los procesos productivos de los emprendimientos con enfoque de sustentabilidad priorizando aquellos con mayor valor agregado. La asistencia técnica se desarrollará mediante tres acciones estratégicas comunes, alineadas directamente con los objetivos específicos de la consultoría:

- **Asistencia Técnica Presencial 1 :** Diagnóstico integral de flujos de proceso, evaluación de recetas/fórmulas, identificación de brechas y oportunidades de mejora orientadas a una producción sostenible.

Asistencia Técnica Presencial 2 : Implementar mejoras y/o ajustes de acuerdo con las características de cada emprendimiento, uno o varios procesos o mejoras en sus procesos productivos, considerando aspectos de estandarización, control de calidad, uso eficiente de insumos y recursos, inocuidad, conservación, rendimiento mediante criterios que contribuyan a una producción sostenible.

- **Asistencia Técnica Presencial 3 :** Mejor y/o ajuste cuando corresponda los procesos de envasado, empaquetado y etiquetado incorporando criterios
- **Acción Transversal y Documental de Sostenibilidad (OE4):** Elaboración y entrega formal de herramientas documentales (manuales de procesos, fichas técnicas, guías de buenas prácticas y guías de conservación) que transfieren el conocimiento a las emprendedoras. Así como también que demuestren el fortalecimiento de las emprendedoras mediante respaldos que evidencien la implementación en sus proceso productivos.

- **Acción Transversal y Documental de Verificación (OE5):** Registro, sistematización y elaboración de la matriz documental de verificación de resultados que evidencia la situación inicial, mejorar o proceso implementado y los resultados alcanzados por emprendimientos. Incorporando en algunos casos fichas de caso de éxito para su incorporación en el sistema de monitoreo del proyecto.

5.1. APICULTURA Y DERIVADOS DE LA COLMENA

Productos: Miel, miel cremosa, propóleo, derivados de propóleo, gomitas, shampoo a base de miel, jabones, bálsamos, cremas y afines.

Acción Estratégica	Contenido de la Asistencia Técnica	Resultado Esperado
Asistencia técnica Presencial Evaluación Integral de Procesos	Diagnóstico operativo del flujo de producción apícola, evaluación de recetas, rendimiento por colmena/lote e identificación de brechas técnicas para una producción sostenible.	Ficha de evaluación integral por emprendimiento con brechas e hitos de mejora identificados.
Asistencia técnica Presencial Implementación de Mejoras y Calidad	Ajuste práctico de formulaciones, control de humedad/cristalización en miel, Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), inocuidad y uso eficiente de insumos.	Procesos y formulaciones apícolas estandarizadas en campo con parámetros de calidad e inocuidad.
Asistencia técnica Presencial Ajuste de Envasado y Etiquetado	Evaluación y adecuación técnica del envasado hermético, etiquetado informativo/normativo y empaquetado con criterios de sostenibilidad.	Productos apícolas con procesos de envasado, empaquetado y etiquetado mejorados y adecuados.
Acción Sostenibilidad 4 y Transferencia	Elaboración y entrega a las emprendedoras de manuales de proceso, fichas de formulación estandarizada y guías de buenas prácticas apícolas.	Paquete documental entregado a las emprendedoras para asegurar la réplica técnica y sostenibilidad.

Acción 5 y Verificación Sistematización	Sistematización documental de la evidencia comparativa de la situación inicial, la mejora implementada y el resultado alcanzado por emprendimiento.	Matriz técnica y reporte documental comparativo de verificación de resultados.
--	---	--

5.2. LÁCTEOS

Productos: Quesos en sus distintas variedades, yogur, dulce de leche y derivados.

Acción Estratégica	Contenido de la Asistencia Técnica	Resultado Esperado
Asistencia técnica Presencial Evaluación Integral de Procesos	Caracterización de recetas actuales, diagrama de flujo del procesamiento de leche, higiene e identificación de brechas en rendimiento y calidad.	Diagnóstico integral de flujos productivos lácteos y matriz de oportunidades de mejora.
Asistencia técnica Presencial Implementación de Mejoras y Calidad	Ajuste y control práctico de pasteurización, acidificación, estandarización de salado, peso en molde, rendimiento por litro e inocuidad.	Lácteos procesados con formulación estandarizada, calidad organoléptica e inocuidad garantizada.
Asistencia técnica Presencial Ajuste de Envasado y Etiquetado	Evaluación y/o ajuste técnico del envasado al vacío/termosellado, conservación en frío y etiquetado informativo (fecha, lote, composición).	Lácteos presentados en envases e empaques técnicamente adecuados para su conservación.
Acción 4 Sostenibilidad y Transferencia	Redacción y entrega de procedimientos estandarizados de sanitización (POES), fichas técnicas de elaboración y guías de conservación láctea.	Manuales de proceso y guías documentales entregados para garantizar la réplica operativa.
Acción 5 Verificación y Sistematización	Sistematización y registro comparativo de los parámetros de rendimiento por litro y mejoras de calidad alcanzadas en cada emprendimiento.	Documentación comparativa de evidencias técnicas para el sistema de seguimiento del proyecto.

5.3. TRANSFORMACIÓN DE ALIMENTOS

Productos: Mermeladas, dulces, té/infusiones, conservas, jugos, deshidratados y otros transformados.

Acción Estratégica	Contenido de la Asistencia Técnica	Resultado Esperado
Asistencia técnica Presencial Evaluación Integral de Procesos	Mapeo de flujos de conservación, cocción y deshidratado, identificando brechas técnicas en la utilización de insumos y vida útil.	Informe de diagnóstico operativo de la oferta de transformados y necesidades de mejora.
Asistencia técnica Presencial Implementación de Mejoras y Calidad	Ajuste y medición técnica de °Brix, pH, tiempos de esterilización o deshidratado, rendimiento y extensión limpia de la vida útil del producto.	Productos transformados elaborados con recetas estandarizadas y control de calidad e inocuidad.
Asistencia técnica Presencial Ajuste de Envasado y Etiquetado	Adecuación técnica de envasado (sellado hermético), etiquetado normativo (composición, vencimiento) y empaquetado sustentable.	Productos transformados con envasado seguro, etiquetas adecuadas y empaque optimizado.
Acción 4 Sostenibilidad y Transferencia	Elaboración y entrega del recetario técnico estandarizado, manual de buenas prácticas de manipulación y guía de control de Brix/pH.	Manuales de elaboración y herramientas documentales entregadas a las emprendedoras.
Acción 5 Verificación y Sistematización	Registro, sistematización y reporte documental comparativo de la estabilidad y estandarización lograda ("antes y después").	Informe técnico comparativo documentado para el monitoreo institucional.

5.4. PANADERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Productos: Panadería tradicional, galletas, empanadas, repostería y harinas compuestas.

Acción Estratégica	Contenido de la Asistencia Técnica	Resultado Esperado
Asistencia técnica Presencial Evaluación de Procesos Integral	Análisis del proceso de amasado, capacidad de horneado, pérdidas de masa/leudado e identificación de brechas en costo y rendimiento.	Diagnóstico de procesos de panificación y priorización de productos para ajuste técnico.
Asistencia técnica Presencial Implementación de Mejoras y Calidad	Reformulación práctica por porcentaje panadero (gramajes fijos), control de tiempos de leudado/horneado y conservación de frescura.	Masas y productos horneados con formulación estandarizada y rendimiento optimizado.
Asistencia técnica Presencial Ajuste de Envasado y Etiquetado	Selección y ajuste técnico de empaques para conservar la frescura/crocancia y etiquetado informativo de ingredientes y vencimiento.	Productos horneados con envasado adecuado para su conservación y etiquetado claro.
Acción 4 Sostenibilidad y Transferencia	Diseño y entrega del recetario maestro estandarizado con tabla de gramajes, cálculo de costos y guía de conservación de insumos.	Recetario técnico y guía de costos entregados a las emprendedoras para su uso continuo.

Acción 5 Verificación y Sistematización	Sistematización documental del rendimiento por saco/lote de harina y grado de uniformidad de acabado alcanzado ("antes y después").	Fichas documentadas de verificación técnica de la mejora implementada.
--	---	--

5.5. AGRICULTURA ORGÁNICA Y BIOINSUMOS

Productos: Biofertilizantes líquidos, compost/humus, abonos orgánicos y hortalizas.

Acción Estratégica	Contenido de la Asistencia Técnica	Resultado Esperado
Asistencia técnica Presencial Evaluación Integral de Procesos	Evaluación de materias primas ecológicas, tiempos de fermentación, espacios de preparación e identificación de brechas en estabilidad.	Diagnóstico del proceso de preparación de bioinsumos y definición de mejoras.
Asistencia técnica Presencial Implementación de Mejoras y Calidad	Ajuste práctico de proporciones, control de pH y temperatura durante la fermentación, y pruebas de estabilidad del bioinsumo.	Bioinsumos preparados bajo protocolos estandarizados de calidad y estabilidad microbiológica.
Asistencia técnica Presencial Ajuste de Envasado y Etiquetado	Adecuación técnica de envases resistentes a la desgasificación, etiquetado con dosis de aplicación por cultivo e instructivo de seguridad.	Bioinsumos presentados en envases seguros con etiquetado técnico e instructivos claros.
Acción 4 Sostenibilidad y Transferencia	Elaboración y entrega de protocolos paso a paso para la preparación de caldos/fermentos y guías de almacenamiento seguro.	Manuales de preparación y guías técnicas entregadas para garantizar la réplica.

Acción 5 Verificación y Sistematización	Sistematización y reporte comparativo de los parámetros de estabilidad y efectividad de los insumos preparados ("antes y después").	Informe técnico comparativo documentado para el expediente del proyecto.
--	---	--

5.6. TEJIDOS Y ARTESANÍAS

Productos: Prendas tejidas (telar, palillo, crochet), accesorios y piezas artesanales.

Acción Estratégica	Contenido de la Asistencia Técnica	Resultado Esperado
Asistencia técnica Presencial Evaluación Integral de Procesos	Diagnóstico del proceso de tejido/ensamblado, tiempos de elaboración, rendimiento de materia prima y brechas en acabados.	Diagnóstico de la línea artesanal e identificación de necesidades de estandarización.
Asistencia técnica Presencial Implementación de Mejoras y Calidad	Normalización de patrones/medidas, conteo de puntos, uniformidad de trama/urdimbre, solidez del color y remates de calidad.	Piezas artesanales elaboradas bajo medidas y patrones estandarizados con control de calidad.
Asistencia técnica Presencial Ajuste de Envasado y Etiquetado	Tratamiento de pre-lavado/vaporizado, selección de empaques de conservación sustentables, etiquetado normativo y hangtag.	Piezas textiles con empaque protector de conservación y etiquetado de composición e historia.

Acción 4 Sostenibilidad y Transferencia	Elaboración y entrega a las artesanas de fichas técnicas de diseño (patrones/medidas) y guías de conservación de fibra natural.	Fichas técnicas de patrón y guías de conservación entregadas para réplica en taller.
Acción 5 Verificación y Sistematización	Sistematización de la matriz de calidad, uniformidad y acabados con registro fotográfico comparativo ("antes y después").	Informe de evidencia técnica comparativa documentada para el monitoreo institucional.

6. PRODUCTOS ESPERADOS DE LA CONSULTORÍA

La consultoría tendrá una duración de cuatro meses, desarrollándose de manera progresiva desde la planificación y priorización de productos hasta su estandarización y consolidación técnica y comercial.

Producto 1: Informe de Evaluación Integral y Diagnóstico de Procesos Productivos y 1ra Asistencia Técnica Presencial

Documento técnico consolidado que sienta las bases operativas de la consultoría, compuesto por:

- Evaluación integral de los procesos productivos de los 120 emprendimientos participantes en Padcaya, Entre Ríos y Yacuiba.
- Identificación de necesidades, brechas técnicas y oportunidades de mejora orientadas a una producción sostenible.
- Selección y priorización de productos e identificación de su potencial de consolidación.
- Memoria de ejecución de la 1ra Asistencia Técnica Presencial, acompañando listas de asistencia verificables, registro fotográfico y evaluaciones iniciales

Producto 2: Informe de Definición e Implementación de Procesos y Mejoras Productivas y 2da Asistencia Técnica Presencial)

- Documentación de la definición e implementación práctica de uno o varios procesos o mejoras en los procesos productivos de cada emprendimiento.

- Evidencias de los ajustes aplicados en estandarización, control de calidad, uso eficiente de insumos y recursos, inocuidad, conservación y rendimiento bajo criterios de producción sostenible.
- Hojas de especificación técnica y formulaciones preliminares estandarizadas por rubro.
- Memoria de ejecución de la 2da Asistencia Técnica Presencial, con listas de asistencia y registro fotográfico en taller.

Producto 3: Informe de Mejora y Ajuste de Envasado, Empaquetado y Etiquetado y 3ra Asistencia Técnica Presencial

- Reporte de la evaluación, mejora y/o ajuste de los procesos de envasado, empaquetado y etiquetado de los productos priorizados.
- Muestrario o catálogo de artes y etiquetas normativas/informativas ajustadas con criterios de sostenibilidad, calidad y adecuación técnica del producto.
- Memoria de ejecución de la 3ra Asistencia Técnica Presencial, con respaldos de participación y registro fotográfico.

Producto 4: Informe Final de Impacto, Sostenibilidad y Transferencia Tecnológica

Documento final de cierre y evaluación del proceso:

- Paquete completo de guías, manuales de proceso, recetarios herramientas de réplica entregados formalmente a las emprendedoras para asegurar la aplicación y sostenibilidad de las mejoras.
- Matriz documental de verificación de resultados que presente la evidencia técnica comparativa de la situación inicial, la mejora o proceso implementado y el resultado alcanzado ("antes y después") de cada emprendimiento, en concordancia con el sistema de monitoreo e indicadores del proyecto.
- Fichas de casos de éxito y plan de sostenibilidad del proceso.

7. PERFIL DE LA/EL CONSULTOR

La convocatoria debería solicitar perfiles de especialistas capaces de trabajar directamente con producto y emprendedora, no solamente facilitadores de capacitación.

Perfil general

Profesional o especialista de Ingeniería en transformación de alimentos, agronomía y otras ramas afines con experiencia demostrable en:

- desarrollo y estandarización de productos;
- asistencia técnica productiva;

- transformación de alimentos y/o productos naturales;
- formulación y elaboración de productos;
- control de calidad;
- desarrollo de empaques;
- sustentabilidad
- economía circular.

Perfiles especializados según los grupos con al menos 2 años de experiencia:

Apicultura/cosmética: profesional con experiencia en productos apícolas y/o formulación cosmética.

Lácteos: profesional con experiencia en transformación y procesamiento de productos lácteos.

Transformación de alimentos: profesional con experiencia en procesamiento, conservación, formulación y desarrollo de alimentos.

Pastelería/repostería: Profesional con experiencia en estandarización de recetas y procesos de producción.

Agricultura/bioinsumos: profesional con experiencia en producción orgánica, bioinsumos y manejo sostenible.

Artesanía/Textil: Profesional en técnicas artesanales y diseño textil, enfocado en estandarización, control de calidad, costeo y valorización de la identidad cultural

Esto es importante porque no necesariamente necesitamos contratar cinco consultores. La convocatoria puede permitir identificar si un/a especialista tiene capacidad para cubrir uno o varios componentes, o si será necesario conformar un equipo multidisciplinario.

8. DURACIÓN DE LA CONSULTORÍA

La consultoría tendrá una duración de días calendario, computables a partir de la firma del contrato.

9. LUGAR DE IMPLEMENTACIÓN

La consultoría se desarrollará en municipios priorizados por el proyecto en el departamento de Tarija.

10. FORMA DE PAGO

Los pagos se realizarán contra entrega y aprobación de productos, de acuerdo con la siguiente estructura:

Productos	Cronograma de Pago
Producto 1	30 % a los 30 días de la firma del contrato.
Producto 2	20 % a los 60 días a la firma del contrato
Producto 3	20% a los 90 días a la firma del contrato
Productos 4	30% a los 120 días a la firma del contrato

11. PRESENTACIÓN DE PROPUESTAS

La/él consultor/a o equipo consultor deberá hacer llegar la propuesta técnica y económica, adjuntando el plan de trabajo, carnet de identidad cronograma, hoja de vida empresarial y/o C.V. profesional de la/s persona/s que desarrollarán la consultoría (anexando respaldos), **hasta las 23:59 hrs, del 18 de septiembre de 2026**, a la siguiente dirección electrónicas: ccimcat@ccimcat.org

Cualquier pregunta, consulta o solicitud de aclaración puede enviarse hasta el día 17 de septiembre 2026, hasta las 18:00 horas, al correo electrónico: ccimcat@ccimcat.org

12. SUPERVISIÓN Y COORDINACIÓN

La consultoría será supervisada por el equipo técnico del proyecto, instancia responsable de realizar seguimiento, coordinación y aprobación de productos.

13. PROPIEDAD INTELECTUAL Y CONFIDENCIALIDAD

Todos los materiales, herramientas, informes y productos desarrollados en el marco de la consultoría serán propiedad de la institución contratante, no pudiendo ser difundidos sin autorización expresa.

14. CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Las propuestas serán evaluadas considerando:

- Formación profesional.

- Experiencia específica.
- Propuesta metodológica.
- Experiencia en trabajo con emprendimientos y mujeres.
- Propuesta económica.
- Calidad y pertinencia técnica de la propuesta.

Tarija, 15 de septiembre de 2026