



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS

Terms of Reference for Consultant ☒/PSA ☐

Minimum number of years of relevant experience required: 2yr ☒ 5yrs ☐ 12+yrs ☐

Name:	
Job Title:	Técnico en Cocina PFP - Chocó
Division/Department:	FLCOL
Programme/Project Number:	UTF /COL/066/COL
Location:	Juradó – Chocó
Expected Start Date of Assignment:	Inmediata
Duration:	Dos (2) meses
Reports to: Name:	Title: Coordinador del Proyecto

GENERAL DESCRIPTION OF TASK(S) AND OBJECTIVES TO BE ACHIEVED

Bajo la supervisión general del Representante de la FAO en Colombia, del Oficial Nacional de Programas, la supervisión directa del/la coordinador/a del proyecto, y en estrecha coordinación con el Asesor FAO en SAN y el Técnico de Campo PFP – Chocó; el/la técnico en cocina PFP – Chocó deberá realizar las siguientes actividades:

1. En coordinación con el equipo técnico, identificar las especies locales de origen ancestral y/o adaptadas por las comunidades, viables para garantizar una producción y preparación de alimentos con enfoque étnico-territorial.
2. Diseñar, planificar y ejecutar las actividades de capacitación con los participantes del proyecto, en las temáticas que pueden ser abordadas a través de la preparación y transformación de los alimentos: aporte nutricional de los alimentos, la importancia de la diversidad en la dieta, buenas prácticas de higiene en la cocina, manipulación y conservación de alimentos; utilizando como insumo las guías técnicas suministradas por la FAO.
3. Identificar y caracterizar entre 15 y 20 preparaciones de alimentos locales y tradicionales susceptibles de ajustarse saludablemente y que incluyan los alimentos actualmente en producción por el proyecto (describir el potencial rol socio cultural de cada receta).
4. Estandarizar las recetas seleccionadas en términos de ingredientes, cantidades y métodos de preparación.
5. Liderar el componente práctico de preparación de recetas saludables con base en alimentos de disponibilidad local, en el marco de talleres interactivos en nutrición y alimentación, planeados a realizar con los participantes del proyecto.
6. Definir y concertar con las comunidades las preparaciones a realizar, teniendo en cuenta los siguientes criterios: ingredientes de bajo costo y de fácil consecución para las familias (preferiblemente que se puedan producir en casa), preferencias culturales de consumo, necesidades nutricionales críticas de la población más vulnerable y el ciclo de vida, el rescate de la cultura de la buena alimentación, el consumo como estrategia para fomentar la producción, los usos y las costumbres locales en torno a los alimentos.
7. Solicitar oportunamente los materiales de apoyo que puedan fortalecer el proceso educativo con las comunidades, teniendo en cuenta el enfoque diferencial.
8. Apoyar el diseño de un recetario con las preparaciones saludables y culturalmente pertinentes priorizadas.
9. Apoyar la elaboración de un documento de recomendaciones técnicas para brindar educación alimentaria y nutricional.
10. Articular su trabajo con el de los profesionales y técnicos de los otros dos componentes del proyecto (producción para el autoconsumo).

11. Apoyar al Nutricionista del proyecto en la realización de una programación de los talleres desarrollar de acuerdo a los tiempos estipulados en el convenio.
12. Apoyar al Nutricionista y al Equipo Coordinador del Proyecto, en la elaboración de los informes técnicos y financieros del mismo.
13. Presentar informes mensuales y semestrales, en los formatos establecidos por FAO.
14. Promover la generación y difusión de buenas prácticas en materia de género.
15. Apoyar la realización de capacitaciones, difusión de información e instrumentos a fin de incluir los estándares mínimos para la transversalización de género.
16. Realizar actividades y funciones inherentes a su cargo requeridas por la dirección del proyecto.

Perfil Profesional requerido:

Educación: Técnico en cocina o Técnico en gastronomía y/o áreas afines.

Competencias Técnicas, Experiencia requerida y otras habilidades :

El Consultor debe demostrar experiencia mínimo de dos (2) años de trabajo en cocina o gastronomía.

- Habilidades para enseñar a preparar alimentos a otras personas.
- Se valorará positivamente la experiencia previa en trabajo con comunidades, en proyectos de educación alimentaria y nutricional, seguridad alimentaria y/o desarrollo social y/o salud o similares.
- Capacidad de trabajo en equipo, buenas relaciones interpersonales y capacidad de comunicación asertiva.

Conocimientos básicos en el manejo de Word, Excel e internet.

KEY PERFORMANCE INDICATORS

Expected Outputs:

- Realización de los talleres.
- Informes mensuales con los resultados de ejecución de actividades planificadas.
- Entrega de evidencias fotográficas mensuales en formato jpg con una breve descripción.

Required Completion Date: