



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS

Terms of Reference for Consultant  /PSA

Minimum number of years of relevant experience required: 1yr  3 yrs  12+yrs

<b>Name:</b>			
<b>Job Title:</b>	Técnico Misional de Cocina		
<b>Division/Department:</b>	FAO/CO		
<b>Programme/Project Number:</b>	UTF/COL/073/COL		
<b>Location:</b>	Almaguer (2 vacante), Argelia (1 vacante) y La Vega (1 vacante)– Departamento del Cauca		
<b>Expected Start Date of Assignment:</b>	Inmediata	<b>Duration:</b>	2 meses (periodo de prueba)
<b>Reports to:</b>	<b>Name:</b>	<b>Title:</b>	Coordinador/a del Proyecto y territorial

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

Bajo la supervisión general del Representante de la FAO en Colombia y del Oficial Nacional de Programas, la supervisión directa del Coordinador de Proyecto y Territorial y en coordinación con el/la nutricionista y los equipos técnicos del proyecto el/la técnico/a misional de cocina tendrá las siguientes responsabilidades:

- Trabajar de manera integral y en equipo con los equipos técnicos y administrativos del Programa Familias Rurales.
- Desarrollar el proceso de fortalecimiento de capacidades técnicas del componente SAN con los participantes inscritos en el proyecto, a
- través de las actividades definidas entre Prosperidad Social y FAO para cumplir con los objetivos del proyecto.
- En coordinación con el/la nutricionista y el equipo técnico agropecuario, 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.
- En coordinación con el/la nutricionista 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.
- En coordinación con el/la nutricionista promover y realizar las preparaciones con los productos cosechados que ofrecen los Centros Demostrativos de Capacitación Comunitaria (CDC), en la huerta familiar, en las unidades de pan coger y los potenciales proyectos productivos como estrategia para mejorar la diversidad en la dieta a nivel de hogar.
- En coordinación con el/la nutricionista 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.
- Solicitar oportunamente los materiales de apoyo que puedan fortalecer el proceso educativo con las comunidades, teniendo en cuenta el enfoque diferencial.
- Mantener actualizado el inventario de los equipos, materiales e insumos que le sean asignados para la realización de las diferentes actividades en el marco del proyecto.
- En coordinación con el/la nutricionista y en estrecha colaboración con el equipo técnico del proyecto, liderar el desarrollo de capacitaciones que involucren temáticas de salud y nutrición, tendientes a fortalecer las acciones de producción de alimentos, en el marco de la seguridad y soberanía alimentaria y nutricional.
- En coordinación con el/la nutricionista, organizar, dirigir y gestionar las acciones necesarias para el buen desarrollo de las Ferias Agroalimentarias.
- En coordinación con el/la nutricionista y con los/as técnicos/a agropecuarios/as recopilar información sobre la situación de seguridad alimentaria y nutricional de las familias participantes.
- Cualquier otra labor relacionada con el proyecto que fuese requerida por el Coordinador/a del Proyecto y territorial.

- Aportar información que permita el seguimiento a las actividades de campo del proyecto.
- Presentar informes de las actividades mensuales, en los formatos establecidos por el proyecto.
- Realizar actividades y funciones inherentes a su cargo requeridas por la dirección del proyecto.

**Calificaciones:**

- Profesionales recién egresados, técnicos y/o tecnólogos con formación en áreas del conocimiento relacionadas. Técnico en cocina o técnico en gastronomía.
- Para técnicos o tecnólogos, experiencia mínima de tres (3) años que pueda soportar la mayoría de los siguientes criterios:
- Habilidades para redactar, documentar y presentar informes de resultados de ejecución de actividades planificadas.
- Experiencia en proyectos comunitarios, preferiblemente en el departamento del Cauca.
- Se evaluará conocimiento y experiencia de la región.
- Debe tener gran compromiso social, ser recursivo(a) y tener habilidad para trabajar eficazmente y armónicamente en entornos pluriculturales, rurales y aislados.
- Elaboración y desarrollo de planes de trabajo.
- Habilidades de comunicación oral y escrita.
- Experiencia laboral certificada.
- Capacidad de trabajo en equipo, buenas relaciones interpersonales y comunicación asertiva.
- Conocimientos en el manejo de Word, Excel e internet.

**Idioma de Trabajo:** El idioma de trabajo e informes para esta consultoría es en español

**KEY PERFORMANCE INDICATORS**

Expected Outputs	Required Completion Date
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración del Plan de trabajo.</li> <li>• Plan de capacitaciones</li> <li>• No. de capacitaciones realizadas</li> <li>• Encuesta de evaluación de avances.</li> <li>• Comunidades capacitadas en la preparación, manipulación, conservación y almacenamiento de los alimentos producidos en la región, con enfoque de Seguridad Alimentaria y Nutricional-</li> <li>• Visitas de acompañamiento técnico.</li> <li>• Informes técnicos mensuales con los resultados de ejecución de actividades planificadas.</li> </ul>	