



Términos de Referencia (TDR) para Consultoría en Capacitaciones a Productores en la Comercialización de Hongos Comestibles

1. Introducción

Con el propósito de impulsar la producción y comercialización de hongos comestibles en la Comunidad Campesina de Choco, Piura; se requiere la implementación de un programa de capacitaciones, con el objetivo proporcionar a los productores las habilidades y conocimientos necesarios para acondicionar sus plantaciones, realizar una correcta recolección de los hongos, procesarlos adecuadamente y entender sus características nutritivas y modos de preparación.

2. Objetivos de la Consultoría

Objetivo General

Capacitar a los productores de la comunidad campesina de Choco, en las mejores prácticas para la producción, recolección, selección, procesamiento y comercialización de hongos comestibles.

Objetivos Específicos

- Capacitar a 60 productores en el acondicionamiento de las plantaciones de Pino.
- Proveer conocimientos sobre las técnicas adecuadas de recolección de hongos comestibles.
- Instruir en los procesos de identificación, selección, picado, deshidratado, embalado y envasado de los hongos comestibles.
- Informar sobre las características nutritivas de los hongos y cómo deben ser preparados para el consumo.

3. Alcance del Trabajo

El consultor o equipo de consultores deberá realizar 04 talleres para dos grupos de 30 personas c/u, en un periodo de dos meses según las condiciones de lluvia que permita el crecimiento y recolección de hongos comestibles (diciembre/enero), contemplando:



- Taller 1: Técnica adecuada de Recolección de Hongos
 - Identificación y selección de Hongos comestibles
 - Limpieza y métodos de recolección para minimizar daños a los hongos y asegurar su calidad.
- Taller 2: Proceso de preparación (pelado, trozado, secado y envasado)
 - Técnicas de picado y deshidratado para conservar los hongos.
 - Prácticas de embalaje y envasado que aseguren la preservación de la calidad de los hongos durante el transporte y almacenamiento (Hongos deshidratados y/o hongos en salmuera- selección del proceso adecuado según las condiciones de la zona).
- Taller 3: Buenas prácticas de manufactura e Higiene (BPM)
- Taller 4: Valor nutritivo y formas de uso de los hongos comestibles
 - Información sobre los beneficios nutricionales de los hongos comestibles.
 - Recetas y métodos de preparación para maximizar el valor nutritivo y culinario de los hongos.

4. Metodología

El consultor deberá emplear una metodología práctica y participativa, para 2 grupos de trabajo, de aproximadamente 25-30 productores. Puede tomar en consideración los módulos sugeridos o proponer otros en relación con la temática.

5. Resultados Esperados

Al finalizar las capacitaciones, se espera que los productores:

- Comprendan y apliquen las mejores prácticas para el acondicionamiento de sus plantaciones.
- Realicen la recolección de hongos de manera eficiente y sin causar daños.
- Manejen adecuadamente el picado, deshidratado, embalado y envasado de los hongos
- Conozcan las características nutritivas de los hongos y diversas formas de prepararlos para el consumo.

6. Plazo de Ejecución

El plazo estimado para la realización de las dos visitas es de 2 meses desde la firma del contrato.



7. Requisitos del Consultor(a)

El consultor(a) o equipo consultor deberá cumplir con los siguientes requisitos:

- Experiencia comprobada en la producción y comercialización de hongos comestibles.
- Conocimiento en técnicas agrícolas y de procesamiento de alimentos.
- Habilidades en capacitación y transferencia de conocimientos a comunidades campesinas.

8. Propuesta Técnica y Económica

Los interesados deberán presentar una propuesta que incluya:

- Metodología detallada de trabajo.
- Cronograma de actividades para las dos visitas.
- Experiencia y competencias del equipo consultor.
- Propuesta económica desglosada.

9. Entrega de Propuestas

Las propuestas deberán ser enviadas a reforestacion@coopnorandino.com.pe con copia a logistica@coopnorandino.com.pe antes del 05 de noviembre 2024.