



Términos de Referencia

Prevención de pérdidas y desperdicios en servicios gastronómicos

Temática/s específicas: Prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos

Formato de cursada: Virtual

Departamento: Nacional

Localidad: Nacional

Plazo límite para la presentación de ofertas: el día 14 de marzo de 2024

Gerencia: Empresas

Proyecto: Convenio en el marco de las Demandas Institucionales de Capacitación (DIC) con el Ministerio de Ambiente

Por consultas sobre los Términos de Referencia realizarla en la sección *Consultas* de la [Plataforma Gestión INEFOP](#) indicando en *Tipo de consulta: Evaluación y Monitoreo – Postulaciones a llamados*. Se realizará un espacio de consultas a través de la plataforma Microsoft Teams el día 7 de marzo de 2024 a las 11hs. Para acceder al espacio, cliquear [aquí](#).



Tabla de contenidos

1. Marco Institucional.....	3
2. Objetivo del llamado	3
3. Fundamento del llamado	3
4. Población objetivo.....	4
5. Contenidos	5
6. Metodología general.....	7
7. Equipos, materiales y soporte virtual	8
8. Presupuesto	9
9. Forma de presentación	9
10. Evaluación de los proyectos postulados	9
11. Modalidad de adjudicación.....	10
12. Entregables	10
13. Forma de pago	11
14. Documentación obligatoria	11
15. Anexos de los Términos de Referencia.....	13

ATENCIÓN: LEER CON ATENCIÓN LA TOTALIDAD DE LAS SECCIONES Y ANEXOS DE ESTOS TÉRMINOS DE REFERENCIA. POR CONSULTAS, PARTICIPAR EN EL ESPACIO DE CONSULTAS O ENVIAR LA PREGUNTA A LAS DIRECCIONES DE CORREO ELECTRÓNICO QUE SE INDICAN EN EL RECUADRO DE LA CARÁTULA.



1. Marco Institucional

El Instituto Nacional de Empleo y Formación Profesional (INEFOP) fue creado por la Ley N°18.406 del 24 de octubre de 2008 como persona pública no estatal de carácter tripartito. El conjunto sus acciones tiene como propósito contribuir a la generación de políticas activas de empleo y formación profesional, en el marco de una estrategia inclusiva que asegure la formación inicial, continua y eficiente de la fuerza de trabajo contribuyendo al equilibrio productivo entre los intereses de las empresas y de los trabajadores.

Entre sus cometidos, el Instituto promueve y apoya iniciativas que contribuyen a la capacidad emprendedora de la ciudadanía. Asimismo, busca fortalecer al sector productivo para la generación y consolidación de empleo decente en el país. Para ello incentiva procesos tendientes a la innovación, la integración a cadenas de valor y la recuperación de capacidades productivas, entre otros.

El presente llamado incorpora aspectos necesarios para atender a la población objetivo de INEFOP, en acuerdo con lo establecido en su ley de creación.

2. Objetivo del llamado

Convocamos a Entidades de Capacitación que integran el registro de INEFOP a presentar proyectos para el desarrollo del contenido temático de la capacitación diseñada por el Ministerio de Ambiente e INEFOP.

Objetivo del llamado

Transmitir una metodología compuesta de herramientas concretas que permitan incorporar mejoras en la gestión de los emprendimientos a quienes trabajan en el rubro gastronómico sobre el impacto ambiental, social y económico que tienen las pérdidas y desperdicios de alimentos.

Cómo objetivos específicos se plantean:

- Lograr un impacto positivo en la reducción de las pérdidas y desperdicios de alimentos en la gestión cotidiana de los establecimientos gastronómicos.
- Promover la implementación de buenas prácticas en la gestión cotidiana de los establecimientos gastronómicos.

3. Fundamento del llamado

Por pérdida y desperdicio de alimentos (PDA) se entiende la reducción de la cantidad o la calidad de los alimentos en la cadena de suministro alimentario. Las PDA constituyen una problemática compleja, multicausal y con varias aristas de posible abordaje. El descarte de



alimentos a lo largo de la cadena productiva genera impactos ambientales negativos, entre los que se incluyen los generados como consecuencia de su disposición final, como por ejemplo la emisión de gases de efecto invernadero que contribuyen al cambio climático. Además, producir alimentos que terminan siendo descartados implica un uso ineficiente de los recursos (agua, suelo, energía, etc.).

En las primeras aproximaciones que se han realizado sobre este tema, surge que un millón de toneladas de alimentos, el equivalente al 11% de la oferta disponible de alimentos en el país, son perdidos o desperdiciados en algún punto de la cadena productiva cada año.

En este contexto, esta propuesta de capacitación se dirige al sector gastronómico enfocado al concepto de mejora de productividad empresarial.

La apuesta consiste en trabajar en un mayor aprovechamiento de las materias primas, una mejor planificación de compras, un rediseño de platos que haga que los clientes aprovechen mejor todo lo que se les ofrece, e incluso aspectos relacionados con métodos de conservación.

El abordaje de las PDA se incorpora a la agenda ambiental vinculado a los objetivos relacionados con la reducción en la generación de residuos, en el marco del Plan Nacional de Gestión de Residuos.

En particular podemos citar el Resultado Global 1, que apuesta a la Reducción en la Generación de residuos y el Resultado Global 9, que promueve los procesos de participación y Educación.

La propuesta engloba un trabajo de capacitación metodológica para que cada emprendimiento aborde el tema de pérdidas y desperdicios en su línea de elaboración evaluando mejoras que pueden redundar en una gestión más eficiente y ambientalmente adecuada.

4. Población objetivo

Las ofertas deberán ser para la cantidad de grupos y de participantes que se indican en la siguiente tabla:

Cantidad máxima de grupos o plazas que se adjudican	Hasta dos grupos por ECA.
Unidad grupal	15 participantes

Los cursos deberán dirigirse a una población que satisfaga los requisitos que se indican en la siguiente tabla:



Condición de actividad	Rango etario	Género	Nivel educativo
Trabajadores/as en actividad o en seguro de desempleo y/o propietarios de establecimientos gastronómicos	Entre 18 y 60 años	Indistinto	De acuerdo con lo establecido en el perfil de ingreso del proyecto
Otras consideraciones de la población objetivo			
Empresas y trabajadores/as del sector gastronómico con poder de decisión y autoridad para desarrollar e implementar acciones para las PDA. Estas empresas pueden ser rotiserías, bares, panaderías, restaurantes, cafeterías, parrilladas, entre otras.			

5. Contenidos

Los contenidos de la capacitación que se solicita deberán regirse por los componentes, ejes temáticos y cargas horarias que se detallan en el cuadro. La definición de los componentes, ejes temáticos y cargas horarias se estableció en acuerdo con el Ministerio de Ambiente.

Tabla de componentes, ejes temáticos y cargas horarias

Componente	Ejes temáticos	Carga horaria sugerida
------------	----------------	------------------------



Específico	Módulo 1: Conceptos básicos (6 hs.) Impacto ambiental, social y económico de las pérdidas y desperdicios de alimentos. Clasificación de residuos. Medición de residuos. Módulo 2: Planificación y buenas prácticas (8 hs) Planificación de compras, menús y proceso de elaboración. Buenas prácticas de almacenamiento y conservación de MP y productos elaborados. Contaminación cruzada. Módulo 3: Estrategias de reducción de desperdicios y residuos en la cocina (8 hs) Metodología de medición de desperdicios en la cocina. Metodología de medición de residuos en la cocina Cocina sin desperdicios: reutilización creativa de desperdicios y residuos. Módulo 4: Estrategias de reducción de desperdicios y residuos aplicadas a clientes (8 hs) Metodología de medición de desperdicios generados por los clientes. Metodología de medición de residuos generados por los clientes. Estrategias de reducción de desperdicios y residuos generados por los clientes. Módulo 5: Gestión final de desperdicios (2 hs) Alternativas disponibles: Donaciones Compostaje Alimentación animal Reciclaje Módulo 6: Plan de Gestión de residuos (4hs)	36
------------	--	----

Carga horaria de la capacitación mínima y máxima

La capacitación deberá ser de 36 horas

Otros requisitos de contenidos



No se podrá modificar los contenidos temáticos explicitados en el cuadro de contenidos, además se sugiere ver en ANEXO 3 el detalle completo de módulos, contenidos, productos y jornadas.

6. Metodología general

Consideraciones metodológicas para las propuestas a presentar

El abordaje será teórico práctico. Las clases serán virtuales.

Las instancias teóricas se apoyarán en material con contenidos técnicos específicos para el curso, que darán soporte a las instancias de aplicación práctica. Se espera el uso de material audiovisual, diapositivas, pizarra virtual, formularios mentimeter, entre otros recursos didácticos, que apliquen al enriquecimiento del curso.

Se prevé el trabajo en una dupla de docentes con formación en nutrición, ingeniería en alimentos y/o gastrónomos con experiencia comprobable en “cocina sin desperdicios”.

La planificación de clases deberá incluir horas extracurriculares para el desarrollo de los productos finales por módulo, instancia para la que se prevé el apoyo de la dupla de docentes, así como para la corrección y evaluación de los productos presentados por los participantes.

La metodología para el dictado de las clases deberá incluir demostraciones prácticas en cocinas de establecimientos gastronómicos aportados por la ECA. La elaboración de los productos finales por módulo se trabajará en subgrupos con el apoyo de los dos docentes.

Distribución horaria según formato de cursada

100% virtuales

Acompañamiento o tutoría de los participantes

La propuesta deberá describir la forma en que se espera realizar la tutoría de los participantes en sus procesos de aprendizaje en modalidad virtual

Cantidad de jornadas sugerida	18 jornadas
Carga horaria sugerida de las jornadas	2 horas (en modalidad virtual)
Plazo de ejecución estimado	Noviembre 2024
Fecha estimada	Febrero a marzo 2024



de inicio de las acciones	
----------------------------------	--

Evaluación de los aprendizajes

La propuesta deberá describir el modo en que se evaluarán los aprendizajes que se espera que incorporen los participantes durante la capacitación. Esto implica la definición de procesos de evaluación, instrumentos y criterios de verificación asociados a los objetivos de aprendizaje y las competencias que se definan en el perfil de egreso. Se tendrán que contemplar estrategias de recuperación para casos en los que se verifiquen dificultades en la incorporación de aprendizajes y en los que se constaten problemas de asistencia.

7. Equipos, materiales y soporte virtual

Soporte y/o espacios de la capacitación

La ECA deberá disponer de un programa de videollamadas con licencia institucional (Zoom o similar), computadora, conexión a internet de excelente calidad, cámara, micrófono, software adecuado para realizar dinámicas lúdicas, exhibir videos y/o diapositivas y salas suficientes para que los participantes realicen trabajos en subgrupos.

Asimismo, se valorará contar con una plataforma que habilite la disposición de materiales, la interacción de los participantes con los docentes y el trabajo asincrónico.

Las clases prácticas se dictarán desde un establecimiento gastronómico habilitado aportado por la ECA.

Otras condiciones del soporte e instalaciones

Se deben detallar en formulario. Los participantes deben contar con equipos informáticos, conocimientos de operación PC, manejo de programas Word y Excel, conectividad y software necesario para realizar la capacitación. Esto deberá especificarse en el perfil de ingreso. rio de presentación.

Equipos informáticos y condiciones de accesibilidad

La ECA deberá contar con accesibilidad universal, espacio tipo aula con varias salas para trabajar en subgrupos y conexión permanente de excelente calidad a internet.

Materiales didácticos

Deberá contar con videos, diapositivas, formularios, aplicaciones y lo que se considere necesario para lograr los procesos de aprendizaje esperados. Se deberá mencionar en el proyecto y adjuntar ejemplos de los materiales y recursos didácticos que se utilizarán en el desarrollo del curso. El material didáctico debe ser adecuado a los contenidos y a la secuencia didáctica del curso, ofrecer oportunidades, recursos para el autoaprendizaje y estar ajustado al tipo de población destinataria. La calidad del material es un elemento que se valorará.



Materiales específicos de consumo

No corresponde cotizar

8. Presupuesto

El presupuesto máximo de referencia por grupo es de \$ 96 120.

Traslados docentes y costos asociados

No corresponde cotizar traslados docentes

Partida de viáticos a los participantes

No aplica partida de viáticos a los participantes

9. Forma de presentación

Las propuestas deben ingresarse en formato online en la plataforma Gestión INEFOP. En este enlace se encuentra un instructivo sobre la forma de registro y presentación de ofertas. Se recibirán ofertas hasta la fecha de vencimiento que se detalla en la carátula.

Al momento de postular, se modifica el estado de la propuesta de *En proceso* a *Postulado*. La modificación del estado confirma que la postulación se realizó de manera correcta. Al momento de postular, se modifica el estado de la propuesta de *En proceso* a *Postulado*. La modificación del estado confirma que la postulación se realizó de manera correcta.

10. Evaluación de los proyectos postulados

La evaluación y recomendación de los proyectos estará a cargo la Unidad de Planificación y Adquisiciones (UPA).

La evaluación y recomendación de los proyectos los realizará la Unidad de Adquisiciones. La primera etapa de la evaluación corresponde a la revisión de condiciones de mínima. En esta los proyectos serán revisados en las condiciones de mínima que se indican en la Grilla de dimensiones e ítems de evaluación. Los proyectos que no cumplan con al menos una de ellas serán devueltos por la plataforma Gestión INEFOP para que la ECA realice las modificaciones que les serán informadas también por plataforma.

El plazo para realizar las modificaciones es de 5 días hábiles desde la fecha en que se envíe el proyecto para revisión. Los proyectos que cumplan las condiciones de mínima pasarán a la siguiente etapa.

La segunda etapa de la evaluación es la de evaluación técnica. Esta consiste en la revisión de los proyectos a partir de la verificación de una serie de ítems que valoran su nivel de planificación, especificidad, adecuación, coherencia y claridad (ver Anexo 5 Grilla de dimensiones e ítems de evaluación)



Cada proyecto es evaluado por al menos dos evaluadores. Las propuestas obtendrán su calificación en función de los siguientes pasos:

- Análisis de la información que incluya la propuesta para los ítems de la Grilla de dimensiones e ítems de evaluación. Cada ítem puede recibir valoraciones de no presenta información, de presentación parcial o completa. La valoración del ítem como parcial se debe a que la información que se constata para el ítem tiene un desarrollo general, de baja aplicación al tema del curso y/o con dificultades de comprensión.
- Ponderación de las valoraciones de cada ítem. Cada ítem es ponderado en su puntaje con coeficientes del 1 al 3 que reflejan la relevancia de los ítems en el diseño esperado del curso.
- Suma de los puntajes ponderados de los ítems y ajuste al porcentaje definido para cada dimensión que se detalla en la Grilla de dimensiones e ítems de evaluación.

Serán recomendados los proyectos que obtengan el 60% o más de los puntos. La posición que ocupe cada propuesta en el orden de prelación estará determinada por el valor que obtenga del índice puntaje técnico y precio vigente para el tipo de curso al que postuló.

11. Modalidad de adjudicación

Se establecerá un orden de prelación con los proyectos que obtengan la categoría de recomendación en la evaluación. El orden se configurará a partir del indicador de puntaje técnico y presupuesto por hora y participante de cada proyecto.

Otras consideraciones de la modalidad de adjudicación

Se adjudicarán hasta dos grupos por ECA. La fecha de inicio, frecuencia y horario de la capacitación se coordinará con INEFOP y el grupo que participe de la capacitación.

12. Entregables

A continuación, se detallan los documentos que la ECA o consultor se responsabiliza entregar durante el inicio, ejecución y finalización de la capacitación

- **Entregable 1:** Al finalizar la capacitación: Informe final sobre la capacitación en formato proporcionado por INEFOP.
- **Entregable 2:** al finalizar la capacitación: Lista final de participantes, especificando quienes cumplieron el 80% de la asistencia a clases dictadas y quienes presentaron el trabajo final para aprobar el curso.
- **Entregable 3:** Al finalizar la capacitación: Libreta del curso con el detalle de los temas brindados.



- **Entregable 4:** Al finalizar la capacitación: Encuestas de satisfacción.
- **Entregable 5:** Al finalizar la capacitación: Registro de control de asistencia.
- **Entregable 6:** Al finalizar la capacitación: Trabajos finales de los participantes.

13. Forma de pago

Pago del 50% inicial sobre la cantidad inicial de participantes y pago del 50% final al terminar todo el proceso, contra la presentación de todos los entregables sobre el total final de participantes.

14. Documentación obligatoria

De forma anexa a la propuesta deberá presentarse la siguiente documentación de manera obligatoria:

- Currículo estandarizado que se adjunta a los materiales del llamado

Otra documentación opcional

- Ruta de acceso a la plataforma o espacio virtual que usará como soporte de la capacitación y forma de ingreso (usuario y contraseña).
- Manual y/o recursos didácticos que se utilizará en el desarrollo del curso



15. Anexos de los Términos de Referencia

ANEXO 1. Grilla de dimensiones e ítems para la valoración de los diseños de formación profesional

	CRITERIOS DE EVALUACIÓN DE DISEÑOS DE FORMACIÓN	
#		Puntos
CM0	Condiciones de mínima	
CM1	El presupuesto del proyecto cumple con lo solicitado	0
CM2	Las carga horaria y contenidos del componente específico se ajusta a lo solicitado	0
CM3	Se incluyen los anexos obligatorios indicados en el TDR: Currículo estandarizado	0
CM4	La formación y experiencia de el/los docentes/s es la solicitada (*)	0
CM5	Incluye la cantidad de docentes solicitados.	0
00	Objetivos del proyecto, competencias esperadas, contenidos	20%
01	Propone un objetivo general alcanzable al culminar el proyecto. Debe ser conciso, claro y medible.	6
02	Plantea objetivos específicos que reflejan lo que realizará la ECA para el logro del objetivo general	6
03	El perfil de ingreso indica los conocimientos, habilidades y actitudes que se requieren para iniciar el curso	6
04	El perfil de egreso establece en que serán competentes los participantes que completen el curso	9



O5	La tabla de contenidos incluye los temas que se abordarán durante el curso, se presentan con un mismo criterio de organización en todos los módulos, favoreciendo su claridad y comprensión	6
M0	Metodología	15%
M1	Distingue las cargas horarias según formato del curso (teórico - práctico) y formas de cursada virtual (sincrónico - asincrónico)	3
M2	Presenta el plan de clase o estructura general de las jornadas del curso	6
M3	Incluye un ejemplo de técnica a instrumentar para el abordaje de alguno de los aprendizajes esperados definidos	6
M4	Describe la forma en que se acompañará a los participantes durante el curso para favorecer su finalización y aprobación	6
M5	Describe la manera en que se planifica las instancias grupales para el desarrollo de los productos indicados de cada módulo.	9
I0	Materiales y plataformas	15%
I1	Presenta la plataforma virtual a utilizar	6
I2	Describe las condiciones del servicio de soporte técnico	6
I3	El instructivo de acceso a la plataforma es adecuado en su diseño y se ajusta a la población objetivo	3
I4	Anexa un material de enseñanza específico y ajustado al curso	3
EVA0	Metodología de evaluación	20%
EVA1	Describe las etapas proyectadas para la evaluación de los aprendizajes esperados del curso	6
EVA2	Incluye en la sección de evaluación del formulario un ejemplo de evaluación para uno de los módulos específicos del curso	6



EVA3	Describe de manera concisa en la tabla Lista de herramientas de la sección Metodología de evaluación del formulario los instrumentos específicos que se utilizarán para la evaluación de los módulos del curso	6
EVA4	Describe formas previstas de recuperación para participantes con inasistencias o dificultades en la incorporación de conocimientos y/o habilidades	3
ECA	Experiencia de la ECA (se verifica en función de la información del formulario adjunto)	10%
ECA1	La ECA tiene experiencia en el dictado de capacitaciones en prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos en servicios gastronómicos.	10
ECA2	La ECA tiene experiencia en el dictado de capacitaciones con empresas	5
D	Equipo docente	20%
D1	El docente tiene formación en temática que impartirá	9
D2	El docente tiene experiencia en roles de docencia	3
D3	El docente tiene experiencia de trabajo la prevención de pérdidas y desperdicios de alimentos en servicios gastronómicos	9
D4	El docente tiene experiencia de trabajo en asesoramiento a empresas en la temática del curso	9



ANEXO 2 – Contenidos, productos, jornadas y carga horaria de los módulos del curso

Módulo 1: Conceptos básicos	Horas 6	Clases 3
• Impacto ambiental, social y económico de las pérdidas y desperdicios de alimentos • Clasificación de residuos • Medición de residuos • <u>Productos del módulo:</u> • Clasificación de residuos de cada uno de los comercios participantes. • Estimación de residuos de cada uno de los comercios participantes. • Descripción de la gestión actual de los residuos (línea de base).	4 2	2 1
Módulo 2: Planificación y buenas prácticas	Horas 8	Clases 4
• Planificación de compras, menús y proceso de elaboración • Buenas prácticas de almacenamiento y conservación de MP y productos elaborados • Contaminación cruzada • <u>Productos del módulo:</u> • Ajuste en la planificación actual de compras, menús y proceso de elaboración de cada comercio participante. • Ajuste en las prácticas de almacenamiento y conservación de MP y productos elaborados.	6 2	3 1
Módulo 3: En la cocina estrategias de reducción de desperdicios y residuos	Horas 8	Clases 3
• Metodología de medición de desperdicios en la cocina • Metodología de medición de residuos en la cocina • Cocina sin desperdicios: reutilización creativa de desperdicios y residuos • <u>Productos del módulo:</u> • Medición de desperdicios en la cocina de cada participante. • Medición de residuos en la cocina de cada participante. • Aprovechamiento creativo de al menos uno de los elementos que habitualmente descartan.	6 2	3 1
Módulo 4: Cientes: estrategias de reducción de desperdicios y residuos	Horas 8	Clases 3
• Metodología de medición de desperdicios generados por los clientes • Metodología de medición de residuos generados por los clientes • Estrategias de reducción de desperdicios y residuos generados	6 2	3 1



por los clientes		
• Productos del módulo: • Medición en volumen y dinero de los desperdicios generados por los clientes. • Medición en volumen y dinero de los residuos generados por los clientes. • Descripción de al menos tres acciones concretas para reducir desperdicios y residuos generados por los clientes de cada comercio participante.		
Módulo 5: Gestión final de desperdicios	Horas 2	Clases 1
• Alternativas disponibles: -Donaciones -Compostaje -Alimentación animal -Reciclaje	2	1
Módulo 6: Plan de gestión de residuos	Horas 4	Clases 2
• Plan de previsión de pérdidas y desperdicios de alimentos y mejora de la gestión de residuos del comercio participante.	4	2
Carga horaria total Virtual	36 horas	18 clases