



TÉRMINOS DE REFERENCIA

PROYECTO: “Seguridad Alimentaria para una Sociedad Responsable”

Fundamentación:

El contexto social y ambiental del AMBA cambió y enfrentamos el hecho de que las actividades cotidianas de todas las personas que viven, visitan y trabajan están en riesgo sanitario y deben modificarse, para mejorar la calidad de vida individual y colectiva. Acciones que eran simples y estaban incorporadas a nuestros hábitos como el comer, transitar, estudiar, comunicarnos, trabajar, ejercitarnos y compartir se han vuelto complejas. Esta situación nos obliga, con respeto y colaborativamente, a reflexionar y reformular principios y prácticas, para que el vínculo entre productores y consumidores de bienes y servicios, sea responsable y sustentable, en términos de política pública, y que al mismo tiempo de manera innovadora se construya confianza y se fortalezca la competitividad productiva. En el área de salud se generan varios frentes internos “Seguridad Alimentaria para una Sociedad Responsable” es un proyecto que procura en forma estratégica incorporar y fortalecer, en actores clave y de interés de la sociedad incluyendo pymes, conceptos básicos para la mejora continua en los procesos de buenas prácticas de la manipulación de alimentos para la seguridad alimentaria, en el marco de la calidad e inocuidad alimentaria, visibilizada por las autoridades de CABA.

Objeto:

Procura incorporar y fortalecer, en actores clave y de interés de la sociedad incluyendo pymes, conceptos básicos para la mejora continua en los procesos de buenas prácticas de la manipulación de alimentos, en CABA.

Descripción:

El Curso es presencial con evaluación final, con entrega de constancia de presencia por jornada y certificado final. Se desarrollará en dos (2) jornadas de ocho (8) horas reloj cada una, sumando un total de dieciséis (16) horas reloj. Un equipo de tres (3) especialistas y un disertante invitado serán los RR.HH. que implementarán todas las acciones del proyecto. Se entregará a los participantes material impreso específico (cartilla de manipulación de alimentos) y se los invitará a formar una RED de formadores en Seguridad Alimentaria, para mantener la capacitación actualizada. El curso es replicable.

Metodología:

El Curso es de modalidad exposición – taller que incluye dos (2) exposiciones, dos (2) momentos de Taller y dos (2) momentos de evaluación. Se implementarán técnicas y herramientas modernas de comunicación y construcción de conocimiento Comunicación /motivación. Aprendizaje acelerado para adultos /Metodologías para abordar el sector agroalimentario. FODA (Fortalezas, Oportunidades; Debilidades y Amenazas) aplicado a especificidades del sector agroalimentario y ajustadas al perfil de cada grupo de formadores a capacitar.



Acciones del Proyecto:

1. Curso Formación de Formadores en Seguridad Alimentaria (S.A.).

Contenidos generales y específicos para el perfil de cada grupo de Formadores.

a. Cartilla de manipulación de alimentos.

Ajustable al perfil del grupo de interés. Fundamenta y sostiene la formación. Entregable.

b. Certificación del Curso de Formación de Formadores en S.A.

Emitido con el 75% de presencia y las dos evaluaciones confeccionadas. Entregable

c. Red de formadores en manipulación de alimentos.

Voluntaria para mantener la actualización. Virtual

d. Evaluación, seguimiento y monitoreo del proyecto.

Informe por curso dictado, cartilla formulada, certificado entregado y estado de avance de la Red de Formadores en S.A. Entregable

Destinatarios:

Grupos de 20 participantes (homogéneos y/o afines) de los siguientes perfiles:

- a) Profesionales de la salud: Nutricionistas, Médicos, Veterinarios, otros.
- b) Docentes de nivel preescolar, primario, secundario, universitario.
- c) Personas a cargo de comedores escolares, comunitarios, etc.
- d) Comunicadores, Prensa, Influencers, etc.
- e) Empresarios, Comerciantes, Pymes
- f) Funcionarios Públicos de los tres poderes.

Marco Lógico:

1. Campo de aplicación:

Comunas de CABA – AMBA. Espacios institucionales públicos y privados equipados para capacitar.

2. Cronograma:

Semestral

3. RR.HH.:

Tres profesionales + disertante invitado.

4. Presupuesto:

Ajustado a fecha de inicio. El monto total será expresado en \$ y se estimará su vigencia.

5. Entregables

Cartilla base + específicas

Modelos de herramientas a implementar. Power Point – Evaluaciones; Registros Fotos – videos; Informe por Curso de Formación; Memoria del Proyecto; Rendición de Fondos

Resultados esperados:

- participantes formados
- cartillas específicas elaboradas y distribuidas
- cursos planificados y dictados
- red de formadores conformada