



## **Términos de Referencia (TdR)**

**Consultoría: Experto en Manejo Industrial y elaboración de frituras de papa de la Comercializadora Meseta de los Cuchumatanes -COMECA-**

**Período de Ejecución: 3 meses a partir de la firma de contrato**

**Órgano de Contratación:** Asociación de Organizaciones de los Cuchumatanes - ASOCUCH-, con el apoyo financiero de Rainforest Alliance, en el marco del proyecto Paisajes Prósperos y Resilientes (PRL)

**Lugar de ejecución: Chiantla, Huehuetenango**

### **1. ANTECEDENTES:**

Rainforest Alliance es una entidad no gubernamental sin fines de lucro, que trabaja para conservar la biodiversidad y asegurar medios de vida sostenibles, mediante la transformación de las prácticas del uso del suelo, las prácticas comerciales y el comportamiento de los consumidores. Las empresas, cooperativas y propietarios del bosque que participan en sus programas aplican estándares rigurosos que conservan biodiversidad y proveen bienestar sostenible.

El Proyecto Paisajes Prósperos y Resilientes en Guatemala (PRL), es implementado por Rainforest Alliance, con el apoyo del Departamento de Estado del gobierno de los Estados Unidos de América. El área de cobertura del proyecto PRL es en los departamentos de Petén (incluidas las Zonas de Amortiguamiento y Usos Múltiples de la Reserva de la Biosfera Maya y en el sur de Petén), y cinco departamentos en el Altiplano Occidental de Guatemala. Las intervenciones de PRL, buscan crear condiciones habilitantes para generar oportunidades de ingresos para personas deportadas y personas en riesgo de migrar.

En el Altiplano Occidental se encuentra la Asociación de Organizaciones de los Cuchumatanes (ASOCUCH), la cual aglutina a una red de organizaciones de pequeños productores rurales en el departamento de Huehuetenango como socio de implementación. ASOCUCH está conformada por Organizaciones Locales de Base (OLB's) y para esta iniciativa se ha priorizado el apoyo a las mismas, siendo éstas el foco principal para la presente consultoría.

El proyecto ha implementado acciones para fortalecer la cadena de valor de la papa, actividad productiva base en la economía de las familias de la Meseta de Los Cuchumatanes, lo que favorecerá la generación de oportunidades de empleo, ingresos, reduciendo con ello el riesgo de migrar. En virtud de lo anterior, se propone la contratación de una persona experta en manejo

industrial y elaboración de frituras de papa, que pueda operar y asesorar la implementación de la línea de producción de frituras de papa a nivel del Centro de procesamiento de la Comercializadora Meseta de los Cuchumatanes -COMECSA-.

## **2. OBJETIVO DE LA CONSULTORIA**

### **2.1 Objetivo General:**

- Implementar la línea de producción de fritura de papa, en función al equipo que dispone la COMECSA y cumpliendo la calidad demandada por los potenciales clientes.

### **2.2 Objetivos Específicos:**

- Optimizar la cadena de producción de fritura de papa, para garantizar un producto final de alta calidad, con textura crujiente exterior, optimizando el uso de materia prima.
- Capacitar al personal local de COMECSA en la correcta utilización del equipo industrial de la línea de fritura de papa.
- Elaborar manuales de procesos operativos (estandarización de cortes, tiempos, temperaturas), Buenas prácticas de Manufactura y HACCP.

## **3. PRINCIPALES ACTIVIDADES**

Se requiere que la persona realice las acciones siguientes:

- Visita inicial al Centro de Procesamiento de Frituras para verificar las características y capacidades del equipo y herramienta disponible, y en función a ello diseñar el flujograma de elaboración de la fritura de papa. La maquinaria que se dispone es de fabricación China, siendo esta: lavadora y peladora de cepillos, rebanadora, freidora, máquina de deshidratación y desaceitado, máquina aromatizante y empacadora automática, de las cuales se cuenta con manuales básicos.
- Implementar y dejar establecida la línea de fritura de papas en función a el equipo y herramienta que dispone la COMECSA, considerando dentro de la propuesta económica la compra de materiales eléctricos, albañilería y otros de ser necesario con la finalidad de que la línea de producción se implemente y opere satisfactoriamente.
- Realizar las pruebas de uso del equipo y herramienta, así como del proceso de fritura, considerando dentro de su propuesta la compra de materia prima (papa, aceite, condimentos, sal, gas propano, preservantes entre otros), que sean necesarios para las pruebas de fritura correspondientes.
- Selección de Materia Prima: Identificar variedades de papa con alto contenido de almidón y bajos azúcares reductores, para asegurar el color y sabor ideales.
- Optimización del Proceso: Implementar técnicas de corte uniforme y procedimientos de fritura (pre-fritura y fritura final) para asegurar una cocción homogénea.

- Gestión de Calidad: Controlar temperaturas de fritura, vida útil del aceite, y realizar evaluación sensorial y físico-química del producto final.
- Higiene e Inocuidad: Supervisar el cumplimiento de normas sanitarias, incluyendo lavado, desinfección y prevención de contaminación cruzada.
- Brindar capacitación y asesoría constante al personal involucrado en el proceso de fritura de papa.

#### **4. PRODUCTOS:**

- Plan de trabajo con cronograma de actividades.
- Copia física y digital de los Manuales :
  - Procesos operativos (descripción de la línea de producción, flujo de proceso, uso y mantenimiento del equipo de fritura)
  - Buenas prácticas de Manufactura y HACCP
  - Informe de control de calidad de la materia prima y producto final (resultados de pruebas de fritura y empaque).
  - Informe del proceso de capacitación sobre el uso de equipo y cumplimiento de normas establecidas en los manuales generados.
  - Plan de mejora en la eficiencia de fritura.

#### **5. PERFIL REQUERIDO DEL CONSULTOR y/o CONSULTORA**

La persona consultora deberá cumplir los siguientes requisitos:

- Profesional en Ingeniería de Alimentos, Industrial, Agroindustrial, Tecnología de Alimentos.
- Experiencia demostrable en líneas de procesamiento de papa (prefritas, congeladas o snacks), manejo de aceites, control de humedad y formulación de sabores.
- Conocimiento en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), HACCP, normas ISO y cumplimiento de reglamentos técnicos centroamericanos (RTCA) para alimentos.

#### **6. PRESENTACION DE LA PROPUESTA TECNICA Y ECONOMICA**

La propuesta técnica deberá respetar las siguientes características para su presentación:

- Carta de presentación dirigida a ASOCUCH
- Metodología a desarrollar de manera clara, indicando: objetivos, fases de implementación, métodos y técnicas a utilizar en cada fase; personas o grupos a consultar y las modalidades.
- Cronograma detallado.
- Anexar:
  - Hoja de vida del/la Consultor/a,
  - Tres referencias profesionales verificables.

- Anexar respaldos de trabajos similares.

La propuesta económica deberá incluir lo siguiente:

- Período de la consultoría (incluir detalles de disponibilidad).
- Costo de la consultoría en Quetzales (anexar presupuesto detallado en quetzales, los impuestos deben formar parte del costo de la consultoría).
- Período de validez de la propuesta.
- Las tarifas ofrecidas por el/la consultor/a o equipo deberán mantenerse fijas por la duración del contrato y no estarán sujetas a ajustes por ningún concepto.

Además de la propuesta técnica y económica, se deberá adjuntar la documentación fiscal y legal del consultor(a), lo cual incluye lo siguiente:

- DPI Vigente
- RTU actualizado vigencia máxima un año
- Fotocopia de factura contable (autorizadas por la Superintendencia de Administración Tributaria –SAT-)
- Certificación colegiado activo (vigente)

## 7. FORMA DE PAGO

- Primer Pago: 40% a la firma del contrato y presentación del Plan de trabajo
- Segundo Pago: 60% a la entrega de productos finales aprobados.

Las propuestas deben de ser enviadas al correo [asocuchcompras@gmail.com](mailto:asocuchcompras@gmail.com) a más tardar el día **jueves 05 de marzo 2026**, antes de las 17:00 Horas, indicando en asunto lo siguiente: **Consultoría Experto en Frituras COMECSA.**