

TÉRMINOS DE REFERENCIA

SERVICIO DE CONSULTORÍA PARA LA INVESTIGACIÓN, ELABORACIÓN Y VALIDACIÓN DE PROTOTIPOS DE PRODUCTOS CON VALOR AGREGADO A BASE DE QUINUA Y TARWI

1. INTRODUCCIÓN

El Centro Ecuménico de Promoción y Acción Social Norte - CEDEPAS NORTE; es una organización de desarrollo, ecuménica y democrática; que practica la equidad, tolerancia, transparencia y solidaridad; fortalece las capacidades de varones y mujeres: líderes de sociedad civil, pequeños y medianos productores emprendedores, funcionarios y autoridades de gobiernos regionales y locales. El CEDEPAS Norte tiene 40 años de trabajo por el desarrollo rural en diferentes regiones del país, durante este tiempo, nuestra organización ha experimentado un proceso de desarrollo institucional basado en un mejor conocimiento de las zonas donde interviene, un mayor número de familias en situación de pobreza involucradas en los proyectos y programas, un creciente interés de los gobiernos locales y regionales para establecer una relación de cooperación, buenas relaciones con organismos de cooperación nacional e internacional y una imagen institucional cada vez más solvente en su ámbito de acción.

CEDEPAS Norte, a través de su CITE Agropecuario, cuenta con experiencia comprobada en investigación, desarrollo e innovación (I+D+i) de productos agroindustriales, habiendo desarrollado prototipos y acompañado procesos de validación técnica, sensorial y productiva.

2. ANTECEDENTES DEL PROYECTO

El presente servicio se enmarca en el proyecto **“Innovación y fortalecimiento de capacidades para el desarrollo competitivo y sostenible de las cadenas de quinua y tarwi en la sierra de La Libertad”**, liderado por la Cooperativa Agraria Ecológica Markahuamachuco (COOP ECO MARKA), en alianza con CEDEPAS Norte. Esta iniciativa cuenta con el cofinanciamiento del Programa SeCompetitivo de la Cooperación Económica Suiza (SECO) y es implementada por HELVETAS Perú.

El ámbito de intervención del proyecto abarca cuatro provincias de la región La Libertad: Julcán, Otuzco, Santiago de Chuco y Sánchez Carrión, zonas estratégicas para el desarrollo de las cadenas de valor de la quinua y el tarwi.

El objetivo de impacto del proyecto es incrementar la competitividad de la cooperativa en dichas cadenas, y se propone lograrlo a través de indicadores concretos: Incremento del 20% en el volumen de quinua y tarwi orgánica comercializada para exportación por los beneficiarios directos, mediante empresas exportadoras; Generación de 244 empleos temporales por campaña dentro de la cadena de valor; Retención de 200 empleos existentes en dicha cadena y Mejora del 30% en las condiciones laborales de los puestos de trabajo vinculados. El proyecto tiene como resultado de impacto el **“Incremento de la competitividad de la Cooperativa Markahuamachuco en la cadena de quinua y tarwi”**, teniendo como indicadores: Incrementar en 20% del volumen de quinua y tarwi orgánica comercializada para exportación, por los beneficiarios directos

del proyecto, a través de empresas exportadoras; generar 244 puestos de trabajo creados en la cadena de valor de quinua y tarwi (temporales x campaña), retener 200 puestos de trabajo en la cadena de valor de quinua y tarwi e incrementar en 30 % los puestos de trabajo mejorados en la cadena de valor de quinua y tarwi.

Dentro del RESULTADO INTERMEDIO 2 : Cooperativa desarrolla y comercializa productos con valor agregado a partir de quinua y tarwi P23: Desarrollo de capacidades y recursos para la implementación de procesos de investigación y desarrollo (I+D) para la generación de productos con valor agregado A233: Investigación, elaboración y validación de prototipos, para el logro de dicha actividad se ha previsto la consultoría **“SERVICIO DE CONSULTORÍA PARA LA INVESTIGACIÓN, ELABORACIÓN Y VALIDACIÓN DE PROTOTIPOS DE PRODUCTOS CON VALOR AGREGADO A BASE DE QUINUA Y TARWI”**, En este contexto, se requiere contratar un/a consultor/a especializado/a para la investigación, elaboración y validación de cinco (5) prototipos de productos proteicos a base de quinua y tarwi, orientados al mercado de alimentos saludables.

3. OBJETIVO DE LA CONSULTORÍA

Investigar, desarrollar y validar técnicamente cinco (5) prototipos de productos con valor agregado a base de quinua y tarwi, garantizando su viabilidad técnica, calidad sensorial y potencial de escalamiento productivo.

3.1. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Diseñar y formulación de prototipos innovadores a base en quinua y tarwi.
- Establecer procesos productivos estandarizados para cada prototipo.
- Realizar validaciones en el mercado de cada prototipo desarrollado.
- Elaborar fichas técnicas y reportes de rendimiento de cada prototipo.
- Realizar la transferencia tecnológica a la Cooperativa Agraria Ecológica Markahuamachuco (02 capacitaciones por producto para su elaboración).
- Mejoramiento de la bebida vegetal de tarwi y la bebida a base de quinua con frutas.

4. ALCANCE DEL SERVICIO A DESARROLLAR POR EL/LA CONSULTOR/A

La consultoría comprende la investigación, formulación, elaboración piloto, validación y documentación técnica de los siguientes cinco (5) prototipos:

1. Harina liofilizada para batidos proteicos de quinua y tarwi
2. Fideos a base de quinua y tarwi
3. Snacks de tarwi (tarwi liofilizado con cubierta saborizada)
4. Carne vegetal a base de tarwi
5. Pepean de tarwi precocido

La consultoría también comprende el mejoramiento de la bebida vegetal de tarwi y la bebida a base de quinua con frutas.

El desarrollo se realizará en instalaciones habilitadas (planta piloto o CITE agropecuario), considerando buenas prácticas de manufactura y criterios de innovación alimentaria.

5. ACTIVIDADES A DESARROLLAR

El/la consultor/a deberá realizar, como mínimo, las siguientes actividades:

Fase I: Planificación e investigación

- Revisión de antecedentes técnicos y productos similares en el mercado.
- Definición de formulaciones preliminares por prototipo.
- Elaboración del plan de trabajo y cronograma detallado.

Fase II: Desarrollo y elaboración de prototipos

- Selección y análisis de materias primas (quinua y tarwi).
- Desarrollo del proceso productivo de cada prototipo.
- Elaboración piloto de los cinco (5) productos.
- Ajustes técnicos a formulaciones y procesos.

Fase III: Validación técnica y sensorial

- Evaluación de rendimiento y parámetros técnicos.
- Análisis sensorial básico (sabor, textura, apariencia).
- Ajustes finales de formulación y proceso.
- Envase y etiquetado

Fase IV: Documentación e informes

- Elaboración de fichas técnicas por prototipo.
- Elaboración de flujogramas de proceso.
- Informe final consolidado de la consultoría.

6. PRODUCTOS

Los productos para cumplir por el/la consultor/a en el plazo estipulado son los siguientes:

Producto	Descripción	Plazo de Entrega
Producto 1: Plan de trabajo	Plan de trabajo aprobado (incluye cronograma y metodología).	Al 25 de febrero
Producto 2: Avance de prototipos	<ul style="list-style-type: none"> • Avance de la fase inicial de elaboración de al menos 3 prototipos (formulaciones iniciales). 	Al 25 de marzo
Producto 3: Informe final	Informe final consolidado, que incluya: Descripción detallada del proceso productivo de cada prototipo (flujograma, parámetros técnicos y rendimientos). Fichas técnicas de los cinco (5) prototipos.	Al 25 de junio

	<p>Resultados de laboratorio y registro sanitario de los cinco (5) productos.</p> <p>Resultados obtenidos, considerando desempeño técnico, validación sensorial y rendimientos productivos de los cinco (5) productos.</p> <p>Propuestas de al menos tres (3) tipos de envase y al menos tres (3) nombres comerciales para cada uno de los cinco (5) productos.</p> <p>Recomendaciones técnicas para el escalamiento productivo de los cinco (5) productos desarrollados.</p>	
--	---	--

Todos los productos serán materia de aprobación por parte del coordinador general del proyecto; cualquier observación, atingencia o similar que pueda efectuarse sobre el producto y que merezca subsanaciones, aclaraciones o similares deberán ser absueltas por el/la consultor/a.

7. PLAZO

El plazo de ejecución del servicio como límite máximo es de noventa (120) días calendarios, inicia el 25 de febrero del 2026 y culmina el 25 de junio del 2026.

8. IMPORTE DE LA CONTRATACIÓN Y FORMA DE PAGO

El honorario bruto por el desarrollo de la consultoría asciende a S/.,24,000.00 (veinticuatro mil soles con 00/100 soles) a todo costo, es decir el/la consultor/a debe asumir con gastos de traslado y viáticos necesarios.

Producto	Plazo de Entrega	Porcentaje de Pago
Producto 1: Plan de trabajo	Al 25 de febrero	20% (S/4,800)
Producto 2: Avance de prototipos	Al 25 de marzo	30% (S/ 7,200)
Producto 3: Informe final	Al 25 de junio	50% (S/ 12,000)

Para cualquier pago será necesario la emisión previa del Recibo por Honorarios/ factura, según corresponda.

9. RESPONSABILIDADES DEL CONTRATO

9.1 Nivel de Coordinación

Mantener coordinación permanente con el responsable de la contratación.

9.2 Derecho de Propiedad

Los derechos de propiedad de los productos y documentos elaborados son propiedad de CEDEPAS Norte. Así como el derecho a utilizar la información, a publicarla o comunicarla a terceros total o parcialmente por cualquier medio.

9.3 Confidencialidad

La persona contratada no podrá comentar, divulgar, reproducir ni comunicar bajo ningún concepto el contenido de los documentos y registros oficiales a que tenga acceso por el trabajo que realice como consecuencia de este Contrato, salvo que sea autorizado expresamente por la Dirección de la institución. Estas obligaciones se extienden hasta después de concluido su contrato.

10. PERFIL DE ESPECIALISTA

Formación académica:

- Profesional en Ingeniería de Alimentos, Agroindustria, Industrias Alimentarias o afines.

Experiencia laboral:

- Experiencia mínima de 5 años en desarrollo de productos agroindustriales.
- Experiencia en diseño de productos y procesos agroindustriales para fomentar el desarrollo de diferentes cadenas de valor.
- Experiencia en el desarrollo de productos como bebidas, pastas, snacks, harinas, derivados de panadería y pastelería, derivados lácteos, entre otros.
- Experiencia en la manipulación, transformación y conservación de materias primas agropecuarias en las industrias dedicadas a la producción de alimentos procesados.
- Experiencia demostrable en productos a base de granos andinos (quinua, tarwi, cañihua u otros).
- Conocimiento en tendencias tecnológicas y nuevos mercados para satisfacer necesidades del sector agroindustrial.
- Conocimiento en validación técnica y sensorial de productos alimenticios.
- Conocimiento en gestión de análisis fisicoquímicos y microbiológicos.
- Experiencia en trámite y obtención de Registro Sanitario DIGESA.

Competencias personales y/o funcionales:

- Capacidad analítica para la investigación, formulación y mejora de productos agroindustriales.
- Dominio de procesos de desarrollo de prototipos alimentarios, desde la idea hasta la validación técnica.
- Habilidad para la planificación y gestión del trabajo por resultados y cronogramas.
- Capacidad para elaborar documentación técnica clara y ordenada (fichas técnicas, flujogramas, informes).
- Enfoque en calidad, inocuidad alimentaria y buenas prácticas de manufactura.
- Capacidad de trabajo coordinado con equipos técnicos e institucionales.
- Habilidades de comunicación para la explicación y validación de resultados técnicos.

11. DOCUMENTOS A ADJUNTAR POR EL CONSULTOR

- Adjuntar CV hasta el viernes 20 de febrero del 2026 a las 6:00 p.m. al correo: coopecomarka@coopecomarka.com con copia a rbernuy@coopecomarka.com y con el asunto: **SERVICIO DE CONSULTORÍA PARA LA INVESTIGACIÓN, ELABORACIÓN Y VALIDACIÓN DE PROTOTIPOS DE PRODUCTOS CON VALOR AGREGADO A BASE DE QUINUA Y TARWI**. CEDEPAS Norte es una ONGD comprometida con la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres. Todas las personas postulantes serán consideradas teniendo en cuenta como principio la inclusión, sin distinción por motivo de origen étnico, sexo, edad, estado civil, orientación sexual, religión, discapacidades, o condición económica.