

TERMINOS DE REFERENCIA

Prestación de Servicios Profesionales

Rol / Servicio	: Facilitador en Gastronomía Social
Proyecto	: Autonomía Económica e Intercultural de Mujeres de la Araucanía
Institución	: Fundación Madre Josefa
Región	: La Araucanía

1. OBJETIVO DEL SERVICIO

Prestar servicios profesionales para el diseño, ejecución y el reporte de un proceso formativo en gastronomía social, orientado a fortalecer aprendizajes, herramientas y contenidos mujeres participantes del proyecto, desde un enfoque intercultural, de género y derechos.

2. PERFIL REQUERIDO

Formación académica

- Chef profesional, gastrónomo/a o formación técnica/profesional afín al área gastronómica.
- Formación complementaria en gastronomía social, economía local, emprendimiento gastronómico o alimentación saludable (deseable).

Experiencia laboral

- Experiencia comprobable en facilitación de talleres gastronómicos o formaciones prácticas.
- Experiencia de trabajo con mujeres, organizaciones comunitarias o grupos en situación de vulnerabilidad (deseable).
- Experiencia en proyectos sociales, comunitarios o de economía solidaria (deseable).

Conocimientos y enfoques deseables

- Enfoque de gastronomía social y comunitaria.
- Enfoque de interculturalidad, con valoración de tradiciones culinarias diversas.
- Sensibilidad y conocimiento del trabajo con mujeres y contextos de migración.
- Nociones de seguridad alimentaria, manipulación de alimentos y alimentación saludable.
- Conocimiento básico de planificación y reporte de actividades en proyectos sociales.

Competencias y habilidades

- Habilidades pedagógicas y de facilitación grupal.
- Capacidad de planificación, organización y sistematización.
- Proactividad, autonomía y responsabilidad en el cumplimiento de tareas.
- Trabajo colaborativo y buena disposición para el trabajo en equipo.
- Comunicación clara, respetuosa y empática.
- Compromiso ético y respeto por la diversidad cultural y de género.

3. ACTIVIDADES Y PRODUCTOS DEL SERVICIO

El prestador/a deberá entregar, al menos, los siguientes productos:

1. Diseñar y elaborar una propuesta de trabajo formativa, que incluya la cantidad de talleres, objetivos, contenidos, metodología y planificación de cada instancia, en coherencia con los objetivos del proyecto.
2. Ejecutar cuatro (4) ciclos de ocho (8) talleres de gastronomía social, asegurando un enfoque participativo, intercultural y orientado al fortalecimiento de la autonomía económica de las mujeres participantes.
3. Preparar y entregar oportunamente la lista de materiales, insumos y alimentos requeridos para cada taller, coordinando con el equipo del proyecto.
4. Garantizar la correcta implementación de los talleres, promoviendo espacios seguros, respetuosos y libres de discriminación.
5. Realizar el seguimiento y evaluación de cada ciclo de talleres, recogiendo aprendizajes y desafíos del proceso formativo.
6. Seguimiento y evaluación del proceso formativo, identificando avances, aprendizajes y desafíos.



7. Informes mensuales de ejecución, que den cuenta de actividades realizadas, participación y resultados, acompañado de sus medios de verificación correspondientes.
8. Participación en instancias de coordinación convocadas por la fundación para el adecuado seguimiento del proyecto.

4. CONDICIONES DE LA PRESTACIÓN

Modalidad: Prestación de servicios a honorarios

Monto Bruto: \$1.800.000

Periodo de ejecución: 4 meses, en fechas definidas por la planificación del proyecto (no necesariamente consecutivos)

Inicio estimado: Abril 2026

Lugar de Ejecución: Temuco

5. POSTULACIÓN

Interesados/as enviar CV y antecedentes al correo:

seleccion@fundacionmadrejosefa.cl

Asunto: **Facilitador en Gastronomía Social**

Cierre de postulaciones: 23 de Marzo, 12 hrs.