TÉRMINOS DE REFERENCIA

PERFIL: DOCENTE TECNÓLOGO Y/O PROFESIONAL EN COCINA

PROYECTO: ESCUELA DE COCINA FPT

1. DEFINICIONES

Financiador: KIA (Kerk In Actie).
A contratar: Fundación PT: Participación-Pedagogía-Productividad.
Cargo a ofertar: Docente en cocina.

2. ANTECEDENTES

La Fundación PT: Participación-Pedagogía-Productividad (en adelante FPT), es una organización comunitaria que brinda espacios de familiaridad y acompañamiento a niñas, niños, jóvenes y mujeres que habitan la Media Luna Sur de Bogotá, es decir, las localidades de Kennedy, Bosa y Ciudad Bolívar. Promueve el desarrollo humano individual y colectivo de estos grupos, a partir de la apropiación de técnicas conocimientos y habilidades para la vida. Empodera a las personas para que transformen entornos marcados por diversas conflictividades.

Dentro de sus programas la Fundación PT, desarrolla la escuela de cocina MANQ'A, un movimiento gastronómico boliviano y con presencia en Colombia a través de su desarrollo en Bogotá. La escuela tiene entre sus pilares, el trabajo con jóvenes en situación de vulnerabilidad social del país, para formarles como cocineros-as y emprendedores gastronómicos, de forma que puedan construirse un mejor presente. Durante su formación los jóvenes (mujeres y hombres), cocinan con ingredientes locales basados en la cocina

tradicional. Sirven así comida sana de alta calidad, preparada con productos cultivados de forma sostenible.

La importancia de esta propuesta también radica en la generación de oportunidades económicas para los pequeños agricultores de Colombia, que cultivan alimentos sanos de forma sostenible y con buen potencial de mercado. MANQ'A estimula dicho potencial aumentando la demanda de estos productos, lo que hace que los ingresos de los productores y las condiciones de vida de sus familias mejoren. Al mismo tiempo, los jóvenes que se han formado pueden encontrar un trabajo estable y digno como cocineros-as o participar de las propuestas de emprendimiento.

El proyecto contribuye a mejorar también la salud pública mediante una comida más sana, contribuye a una producción respetuosa con el medio ambiente y con los animales y a una revalorización de la herencia cultural, la cocina tradicional y el conocimiento popular-ancestral de los alimentos.

3. OBJETIVO DEL CARGO, PERFIL, EXPERIENCIA, RESPONSABILIDADES

PERFIL DEL-LA DOCENTE
OBJETIVO DEL CARGO
Desarrollar procesos formativos dirigidos a jóvenes en situación de vulnerabilidad que permitan la adquisición de conocimientos, habilidades y capacidades en áreas de: • Técnicas básicas de cocina. • Cocina nacional con énfasis en cocinas tradicionales. • Cocina internacional. • Bases de repostería y panadería.

• Nutrición aplicada a la cocina para el fomento de dietas balanceadas.	
DIMENSIONES DEL PERFIL	
Formación	• Tecnólogo en gastronomía y/o cocina • Profesional en cocina • Estudios de especialización y/o profundización en cocinas tradicionales (opcional). ***TODA LA INFORMACIÓN QUE SE SUMINISTRE DEBE SER DEBIDAMENTE ACREDITADA.**
Experiencia laboral	• Dos años de experiencia en docencia (de preferencia con población vulnerable). • Dos años de experiencia en planeación y/o producción en cocina. ***TODA LA INFORMACIÓN QUE SE SUMINISTRE DEBE SER DEBIDAMENTE ACREDITADA.**
Habilidades	• Iniciativa, proactividad, innovación. • Habilidades de comunicación. • Capacidad para trabajar en equipo. • Capacidad de análisis de situaciones conflictivas y agilidad para la toma de decisiones de manera asertiva. • Conocimientos del enfoque de género e interculturalidad. • Habilidad para generar ambientes participativos, de involucramiento y orientados al logro de resultados. • Capacidad de aprendizaje permanente. • Capacidad de liderar procesos pedagógicos y productivos.
RESPONSABILIDADES	
Educar y formar a las personas de acuerdo con los niveles y modalidades del sector educativo colombiano y la filosofía MANQ'A de la Fundación PT.	

Preservar el conocimiento a través del proceso docente educativo de acuerdo con las necesidades de desarrollo humano y el planteamiento pedagógico del proyecto educativo MANQ'A de la FPT.
Prestar el servicio educativo de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.
Orientar formación presencial de acuerdo con procedimientos técnicos y normativa.
Implementar procesos formativos concertando objetivos de acuerdo con una planeación pedagógica.
Desarrollar, elaborar y estandarizar platos que rescaten y revaloricen los productos locales.
Liderar y controlar la planeación, elaboración y entrega de los servicios de producción ofrecidos por la escuela MANQ'A (eventos, catering, y otros que la organización demande), con el fin de asegurar el cumplimiento en la prestación del servicio en cantidad y calidad.
Asegurar la calidad en cada una de las etapas de los procesos formativos y productivos de alimentos y bebidas para dar cumplimiento a la normatividad de acuerdo con las BPM.
Evaluar el aprendizaje mediante la valoración de evidencias de acuerdo con los procedimientos técnicos establecidos.
Participar activamente en las actividades de "formación y/o fortalecimiento de facilitadores/as" previstas por el proyecto.
Implementar los modelos de negocio que se generen en el proceso formativo MANQ'A, en busca de la sostenibilidad de la escuela.
Participar activamente en actividades de promoción, difusión, reclutamiento, selección e inscripción de participantes del proyecto en conjunto con el profesional psico-social de la organización y de ser necesario.
Diseñar e implementar procesos de sensibilización y capacitación bajo la modalidad de cursos cortos, dirigidos a padres de los jóvenes o la comunidad.
Promover la organización didáctica de los ambientes de formación de la escuela.

Aplicar y dar a conocer el reglamento interno del proyecto a los participantes del proyecto.
Realizar la organización de toda la documentación generada en el proceso formativo que se precise para que la FPT pueda tramitar procesos de registro y certificación de la escuela.
Las demás asignadas y/o derivadas de su ejercicio docente que sean estimadas por FPT.

4. REMUNERACIÓN

A acordar con el/la candidata/a y de conformidad con la experiencia de la persona.

5. LUGAR Y TIEMPO DE CONTRATO

El lugar de trabajo de la presente convocatoria es en la ciudad de Bogotá durante 3 meses (de abril a junio de 2024).

6. PROCESO DE CONTRATACIÓN

Aquellas hojas de vida que cumplan con las condiciones solicitadas en el presente documento y hayan logrado una alta evaluación por parte de la institución contratadora, serán contactados de manera directa y convocados a entrevista presencial.

Personas interesadas deberán enviar hoja de vida con sus respectivas acreditaciones hasta las 23:00 horas del día 10 de marzo de 2024 a los correos: info@fundacionpt.org direccion.manga@gmail.com