



113/2026 - Consultoría especializada en gastronomía sostenible con enfoque en sistemas alimentarios sostenibles y patrimonio alimentario para la puesta en valor de productos del bosque chiquitano

Tipo de contrato: Consultoría

Plazo: 6 meses

Disponibilidad: inmediata

Base del servicio: Oficina del(a) consultor(a) con viajes a comunidades indígenas de la Chiquitania.

La Fundación Amigos de la Naturaleza (FAN), es una organización de la sociedad civil comprometida con la conservación de la naturaleza, que desarrolla, promueve, con sustento técnico científico, caminos innovadores de desarrollo integral y sostenible. La visión de FAN es lograr que la sociedad asuma la conservación de la naturaleza como base fundamental para alcanzar un desarrollo integral y sostenible. El impacto a largo plazo que buscamos en nuestra Teoría de Cambio es lograr que Bolivia valore, proteja y conserve su patrimonio natural y las funciones ambientales que sustentan los medios de vida y bienestar de su población para el desarrollo sostenible y la resiliencia climática.

En el marco del Plan Estratégico Institucional (2021-2026) y los proyectos financiados por la Embajada de Suecia en Bolivia a través de la Agencia Sueca de Desarrollo Internacional (ASDI), la Unión Europea en Bolivia y la Cooperación Española en Bolivia; FAN, a través del Programa Cadenas de Valor y Producción Sostenible, lleva a cabo actividades para promover la adopción de alternativas productivas sostenibles que generen menor huella ecológica y mejoren los medios de vida de poblaciones indígenas y campesinas.

Como parte de estas acciones, el Programa Cadenas de Valor y Producción Sostenible desarrolla iniciativas que articulan productos del bosque chiquitano con procesos de transformación, comunicación, promoción y conexión con públicos urbanos y especializados, contribuyendo a visibilizar su valor ambiental, cultural y productivo.

En este marco, la gastronomía sostenible se plantea como una herramienta para la puesta en valor de productos del bosque chiquitano, incorporando una mirada de sistemas alimentarios sostenibles y patrimonio alimentario. Este enfoque permite reconocer la cultura culinaria asociada a estos productos, así como los saberes, prácticas de uso, vínculos territoriales, actores de las cadenas de valor y formas de consumo responsable que contribuyen a iniciativas de bioeconomía compatibles con la conservación de la biodiversidad.

Objetivo de la consultoría

Diseñar, facilitar y sistematizar procesos de en gastronomía sostenible, con enfoque en sistemas alimentarios sostenibles y patrimonio alimentario, orientados a la puesta en valor de productos del bosque chiquitano y a la generación de insumos técnicos y comunicacionales que contribuyan a la dinamización de sus cadenas de valor, en el marco del proyecto.

Productos esperados

Producto 1. Diseño, facilitación y sistematización de espacios de activación gastronómica sostenible

Documento que presente el diseño, acompañamiento técnico y sistematización de espacios de activación gastronómica sostenible desarrollados en el marco de la consultoría, orientados a la puesta en valor de productos del bosque chiquitano y su vinculación con actores relacionados a las cadenas de valor.

El producto deberá incluir objetivos, metodología aplicada, actores participantes, productos priorizados, principales resultados, aprendizajes y recomendaciones técnicas para su continuidad, réplica o adaptación, considerando su aporte a la promoción de la producción sostenible y la conservación de la biodiversidad.

Producto 2. Mapeo exploratorio de redes agroalimentarias alternativas y paisajes alimentarios vinculadas a productos del bosque chiquitano

Documento de mapeo exploratorio sobre actores, relaciones, capacidades y dinámicas vinculadas a redes agroalimentarias relacionadas con productos del bosque chiquitano, con énfasis en su uso, transformación, difusión y consumo responsable.

El documento deberá identificar actores clave, vínculos existentes o potenciales, capacidades instaladas, formas de uso y circulación de los productos, limitaciones prácticas y recomendaciones para fortalecer la articulación entre distintos eslabones de la cadena.

Producto 3. Desarrollo de contenidos culinarios para la puesta en valor de productos priorizados

Documento técnico-comunicacional que desarrolle contenidos culinarios sobre productos priorizados del bosque chiquitano, orientados a facilitar su uso, difusión y apropiación por parte de públicos especializados y no especializados.

El producto podrá incluir recetas base, recomendaciones de uso, posibilidades de transformación, orientaciones para actividades demostrativas e insumos adaptables para espacios de difusión, formación o articulación.

Producto 4. Sistematización de información sobre patrimonio alimentario asociado a productos priorizados

Documento de sistematización sobre patrimonio alimentario asociado a productos priorizados del bosque chiquitano, integrando información cultural, histórica, territorial y culinaria relevante para comprender su valor y orientar su difusión responsable.

El producto podrá incluir antecedentes, relatos, usos tradicionales y actuales, vínculos con el territorio, prácticas alimentarias locales, elementos de valor cultural y recomendaciones para insumos institucionales de difusión y gestión de conocimiento.

Principales actividades

El/la consultor/a desarrollará, al menos, las siguientes actividades para cada producto:

Para Producto 1: Diseñar, coordinar, facilitar y sistematizar espacios de activación gastronómica sostenible vinculados a productos del bosque chiquitano. Preparar metodologías, agendas e insumos técnicos para el desarrollo de estos espacios. Registrar aprendizajes, resultados y recomendaciones para su continuidad, réplica o adaptación.

Para Producto 2: Recopilar y analizar información existente sobre actores, redes agroalimentarias, paisajes alimentarios y cadenas de valor vinculadas a productos del bosque chiquitano. Realizar entrevistas, reuniones o espacios de intercambio con actores clave. Elaborar un mapeo exploratorio que identifique vínculos, capacidades, dinámicas de uso y circulación de productos, limitaciones prácticas y recomendaciones de articulación.

Para Producto 3: Desarrollar contenidos culinarios orientados a la puesta en valor de productos priorizados del bosque chiquitano. Elaborar recetas base, recomendaciones de uso, posibilidades de transformación, orientaciones para actividades demostrativas e insumos adaptables para materiales de difusión, formación o articulación.

Para Producto 4: Recopilar, organizar y sistematizar información sobre patrimonio alimentario asociado a productos priorizados del bosque chiquitano. Integrar antecedentes, relatos, usos tradicionales y actuales, vínculos territoriales, prácticas alimentarias locales y elementos de valor cultural. Elaborar recomendaciones para insumos institucionales de difusión y gestión de conocimiento.

General: Mantener coordinación permanente con el equipo técnico de FAN. Participar en reuniones de planificación y revisión de avances. Entregar los productos acordados en versiones editables, con respaldos de información, registros de actividades y recomendaciones técnicas.

Perfil del(la) consultor(a)

- Formación profesional o trayectoria demostrable en gastronomía, sistemas alimentarios, patrimonio alimentario, ciencias sociales, alimentos, desarrollo territorial o áreas afines.
- Al menos cinco años de experiencia en diseño, facilitación o sistematización de procesos gastronómicos, alimentarios, culturales o territoriales.
- Experiencia en trabajo con productos de la biodiversidad, productos del bosque, cadenas de valor, consumo responsable o iniciativas vinculadas a conservación y desarrollo sostenible.
- Experiencia en elaboración de contenidos culinarios, fichas, recetarios, publicaciones, sistematizaciones o materiales técnico-comunicacionales para públicos diversos.
- Capacidad de facilitación con actores diversos, metodologías participativas, enfoque intercultural y habilidades sólidas de redacción y síntesis.



Instrucciones para postular

Los oferentes deberán presentar una carta de motivación, CV no documentado —incluyendo experiencia general, experiencia específica y referencias—, y una propuesta técnica y económica.

La propuesta técnica deberá ser concisa, con una extensión máxima de tres páginas, e incluir el enfoque metodológico propuesto, actividades principales y cronograma resumido. Se valorará especialmente la claridad conceptual y metodológica de la propuesta, así como su capacidad para traducir el enfoque de la consultoría en una ruta de trabajo práctica, coherente y viable.

El monto propuesto en bolivianos debe considerar los impuestos de ley y que debe presentar los pagos mensuales de Aportes de Consultoría a la Gestora de Pensiones. Notar que FAN se encargará de cubrir costos de los talleres. El/La consultor(a) deberá cubrir sus costos de traslado, alojamiento y alimentación en comunidades.

Las postulaciones se recibirán hasta el **domingo 12 de julio de 2026** a la dirección de correo: **contrataciones@fan-bo.org**

La evaluación de propuestas se realizará considerando los siguientes aspectos y puntajes:

- 30% experiencia de la persona
- 40% calidad de la propuesta técnica
- 30% propuesta económica