



TERMINOS DE REFERENCIA (TDR)

Contratación de Consultor para el diseño y desarrollo de un Curso virtual asincrónico sobre elaboración de productos lácteos artesanales

1. Antecedentes

El Organismo Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (OIRSA) es un organismo internacional de cooperación técnica que tiene como mandato apoyar a sus países miembros en el fortalecimiento de la sanidad agropecuaria, la inocuidad de los alimentos y el desarrollo sostenible del sector agroalimentario.

En los países de la región, la producción y transformación artesanal de productos lácteos representa una actividad económica importante para pequeños productores rurales y emprendimientos familiares. La elaboración de quesos, yogurt, crema y otros derivados lácteos constituye una fuente relevante de ingresos, contribuyendo a la seguridad alimentaria, la generación de empleo y el desarrollo de economías locales.

Sin embargo, en muchos casos los productores artesanales enfrentan limitaciones en cuanto al acceso a capacitación técnica especializada relacionada con la inocuidad de los alimentos, las buenas prácticas de manufactura y las técnicas adecuadas de transformación de la leche. Estas limitaciones pueden afectar la calidad de los productos, la seguridad alimentaria de los consumidores y las oportunidades de acceso a mercados.

Con el objetivo de fortalecer las capacidades técnicas de los productores artesanales, el OIRSA impulsa iniciativas de formación y transferencia de conocimiento mediante el uso de herramientas de educación virtual. En este contexto, se prevé el desarrollo de un curso virtual asincrónico sobre elaboración de productos lácteos artesanales, dirigido a productores de pequeña escala de los países miembros.

El curso será alojado en el aula virtual institucional del OIRSA y permitirá ampliar el acceso a capacitación técnica especializada mediante recursos educativos accesibles, prácticos y adaptados al contexto productivo de la región.

Como parte de los proyectos aprobados por el Comité Internacional Regional de Sanidad Agropecuaria (CIRSA) en el área de inocuidad de los alimentos, se aprobó la creación de un Curso Virtual sobre Elaboración de productos lácteos artesanales para el Plan de Trabajo 2026.

2. Objetivo General

Diseñar y desarrollar un **curso virtual asincrónico sobre elaboración de productos lácteos artesanales**, dirigido a productores artesanales de los países miembros del OIRSA, que contribuya al fortalecimiento de capacidades técnicas en procesamiento lácteo, buenas prácticas de manufactura e inocuidad alimentaria.



3. Objetivos Específicos

1. Diseñar la estructura pedagógica y curricular del curso virtual.
2. Elaborar contenidos técnicos adaptados al contexto de productores artesanales de pequeña escala.
3. Desarrollar materiales educativos y didácticos que faciliten el aprendizaje práctico.
4. Incorporar principios de inocuidad alimentaria, buenas prácticas de manufactura e higiene en el procesamiento lácteo.
5. Diseñar herramientas de evaluación del aprendizaje para los participantes.
6. Preparar los materiales educativos para su implementación en el aula virtual del OIRSA.

4. Alcance de la Consultoría

El consultor o consultora será responsable del diseño y desarrollo integral del curso virtual asincrónico, incluyendo la elaboración de contenidos técnicos, materiales didácticos y herramientas pedagógicas necesarias para su implementación en el aula virtual del OIRSA.

La consultoría incluirá, entre otras actividades:

- Elaborar el diseño instruccional del curso.
- Definir la estructura modular del programa de capacitación.
- Desarrollar contenidos técnicos basados en buenas prácticas de procesamiento de productos lácteos artesanales.
- Preparar presentaciones educativas y materiales didácticos.
- Elaborar guiones para posibles materiales audiovisuales o recursos multimedia.
- Diseñar actividades prácticas orientadas al aprendizaje aplicado.
- Elaborar evaluaciones de aprendizaje para cada módulo.
- Preparar una guía o manual del participante.
- Adaptar los contenidos para su carga en el aula virtual del OIRSA.

5. Modalidad del Curso

- Modalidad: Virtual
- Tipo: Asincrónico
- Plataforma: Aula virtual / plataforma de aprendizaje
- Duración estimada: 20 horas académicas

6. Contenido técnico

El curso deberá estructurarse en módulos temáticos que aborden, entre otros, los siguientes temas:



Módulo 1. Introducción a la agroindustria láctea artesanal

Importancia de la transformación de la leche, oportunidades de valor agregado y características del sector artesanal.

Módulo 2. Calidad e inocuidad de la leche

Composición de la leche, calidad de la materia prima, riesgos microbiológicos y control de la calidad.

Módulo 3. Buenas prácticas de higiene y manufactura

Principios de higiene en la elaboración de alimentos, limpieza y desinfección, control de contaminaciones.

Módulo 4. Equipamiento básico para la elaboración artesanal de productos lácteos

Utensilios, equipos básicos y condiciones de infraestructura.

Módulo 5. Elaboración de queso fresco

Proceso tecnológico, control de parámetros y buenas prácticas.

Módulo 6. Elaboración de quesos madurados o semimadurados

Principios de maduración, control de humedad y almacenamiento.

Módulo 7. Elaboración de yogurt artesanal

Fermentación láctica, cultivos, control de temperatura y proceso de elaboración.

Módulo 8. Elaboración de crema y mantequilla

Procesos básicos de obtención y control de calidad.

Módulo 9. Control de calidad en productos lácteos

Parámetros básicos de calidad, manejo del producto terminado y vida útil.

Módulo 10. Empaque, etiquetado y almacenamiento

Buenas prácticas para la conservación y comercialización.

Módulo 11. Comercialización de productos lácteos artesanales

Aspectos básicos para la venta y acceso a mercados locales.

7. Metodología del curso

El curso deberá desarrollarse bajo una modalidad **virtual asincrónica**, permitiendo que los participantes accedan a los contenidos en el momento que les resulte conveniente.

Los materiales deberán diseñarse utilizando metodologías de aprendizaje orientadas a la práctica, incluyendo:

- presentaciones didácticas
- recursos multimedia
- ejemplos prácticos



- actividades de autoevaluación
- materiales descargables para consulta

Importante: Los contenidos deberán presentarse en un lenguaje claro y accesible para productores artesanales con diferentes niveles educativos.

8. Productos Entregables

El consultor deberá entregar los siguientes productos:

1. Plan de trabajo y diseño instruccional del curso, estructura curricular y contenidos técnicos del curso
2. Material educativo de los módulos (presentaciones, textos, guías).
3. Materiales audiovisuales o multimedia, evaluaciones de aprendizaje por módulo.
4. Manual o guía del participante.
5. Material final preparado e integrado en el Aula Virtual del OIRSA.

9. Duración del servicio

El servicio tendrá una duración máxima de 20 semanas calendario, contadas a partir de la firma del contrato.

- Semanas 1–2: Planificación y revisión conjunta con OIRSA.
- Semanas 3–15: Desarrollo del material del curso, incluyendo videos destinados para el curso virtual y la guía del participante.
- Semanas 15–20: Desarrollo del curso dentro del Aula Virtual del OIRSA.

10. Perfil requerido

Podrá participar en este proceso una persona natural, que cumpla con los siguientes requisitos:

- Título universitario en: Tecnología de alimentos, Ingeniería en alimentos, Ingeniería agroindustrial, Agroindustria láctea o áreas afines.
- Experiencia profesional: experiencia comprobada en procesamiento de lácteos; capacitación técnica a productores o agroindustrias rurales; elaboración de materiales educativos o cursos de capacitación; conocimiento de buenas prácticas de manufactura e inocuidad alimentaria; desarrollo de cursos virtuales o educación en línea.

11. Entregables y forma de pago:

Los pagos se realizarán contra entrega y aprobación de productos por parte de la Dirección Regional de Inocuidad de los Alimentos del OIRSA:



**DIRECCION REGIONAL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS
% del Pago**

Entregable	% del Pago
1. Plan de trabajo y diseño instruccional del curso, estructura curricular y contenidos técnicos del curso.	20%
2. Material educativo de los módulos (presentaciones, textos, guías).	20%
3. Materiales audiovisuales o multimedia, evaluaciones de aprendizaje por módulo	20%
4. Manual o guía del participante. Material final preparado e integrado en el Aula Virtual del OIRSA.	20%

La cuenta de la presente Consultoría será cargada a APR de Inocuidad de los Alimentos, en el Programa: FORTALECIMIENTO DE LAS CAPACIDADES EN INOCUIDAD AGROALIMENTARIA; Producto: 3.5.2.14.6.1 Curso de Elaboración de productos lácteos desarrollado e impartido; Actividad: 3.5.2.14.6.1.2. Contratación, elaboración y revisión del material técnico.

12. Supervisión y Coordinación

La supervisión técnica del contrato estará a cargo de la Dirección Regional de Inocuidad de los Alimentos del OIRSA, que validará los entregables y coordinará la logística para la incorporación del curso al Aula Virtual del OIRSA.

13. Criterios de Evaluación

Los criterios para la evaluación de propuestas serán los siguientes:

Cráterios	%
Título universitario en: Tecnología de alimentos, Ingeniería en alimentos, Ingeniería agroindustrial, Agroindustria láctea o áreas afines.	20
Experiencia profesional: i) experiencia comprobada en procesamiento de lácteos; ii) capacitación técnica a productores o agroindustrias rurales; iii) elaboración de materiales educativos o cursos de capacitación; iv) conocimiento de buenas prácticas de manufactura e inocuidad alimentaria; v) desarrollo de cursos virtuales o educación en línea.	50 ((25 puntos el punto i); 10 puntos el punto ii); 5 por ítem iii) iv) y v)
Calidad de la propuesta técnica (metodología, enfoque, cronograma)	10
Propuesta económica	20



TOTAL	100
-------	-----

14. Expresión de Interés:

Los interesados deberán enviar expresión de interés que incluya propuesta con calendario, propuesta financiera y hojas de vidas.

La misma deberá de ser enviada en sobre cerrado a las oficinas de OIRSA en San Salvador (Avenida Federal de Alemania, Calle Ramon Beloso, Colonia Escalón, San Salvador) Dirigida a la Unidad de compras y contrataciones. También puede enviarse de forma digital al siguiente correo electrónico: consultorias.sede@oirsa.org indicando en el asunto del correo: "**CONSULTORIA 09-26 CURSO BPE LÁCTEOS**" recibándose aplicaciones hasta el domingo 19 de abril de 2026 hasta las 12 medianoche hora El Salvador. Podrá encontrar los términos de referencia en el sitio web: www.oirsa.org apartado de **Consultorías**.

ANEXO I: Formatos de Propuesta

1. Formato para Presentación de Propuestas

1.1 Propuesta Técnica

La propuesta técnica deberá contener, como mínimo, la siguiente información:

1. Carta de Presentación del Oferente.
2. Descripción de la comprensión del servicio solicitado.
3. Metodología y cronograma de trabajo detallados para la actualización del curso virtual.
4. Experiencia destacando los criterios descritos en el punto Criterios de evaluación
5. Anexos: Curriculum vitae, evidencia de capacitación y experiencia.

1.2 Propuesta Económica

La propuesta económica debe presentarse por separado de la técnica e incluir:

1. Carta de presentación de la oferta económica.
2. Detalle de honorarios en dólares estadounidenses (USD)
3. Desglose por entregables, según se define en el punto 11 de estos Términos de Referencia.
4. Condiciones de pago propuestas (conforme a entregables)
5. Validez de la oferta (mínimo 60 días)

Elaborado:

Lic. Raúl Peralta Girón

*Director Regional de Inocuidad
de los Alimentos*

Autorizado:

Ing. Raúl Antonio Rodas Suazo

Director Ejecutivo