



## TERMINOS DE REFERENCIA (TdR)

### Contratación de Consultor para el diseño del Curso Virtual “Buenas Prácticas de Ordeño” (BPO)

#### 1. Antecedentes

La calidad de la leche comienza en la ubre. Las Buenas Prácticas de Ordeño son un conjunto de procedimientos esenciales para obtener un producto inocuo, proteger la salud del hato (prevención de mastitis) y asegurar la sostenibilidad económica del productor. El OIRSA requiere estandarizar estos procesos bajo una modalidad virtual que sea accesible para los diversos actores de la cadena láctea en 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 Buenas Prácticas de Ordeño (BPO).

#### 2. Objetivo General

Capacitar a productores y técnicos en la ejecución correcta de las BPO para reducir el conteo bacteriano y de células somáticas, garantizando la inocuidad de la materia prima.

#### 3. Objetivos Específicos

- Implementar rutinas de ordeño estandarizadas (manual y mecánico).
- Fomentar el manejo calmado y el bienestar animal durante el proceso.
- Asegurar el mantenimiento de la cadena de frío y la limpieza profunda del equipo.

#### 4. Perfil del Público Objetivo

- **Productores Lácteos:** Enfoque en "cómo hacerlo" de forma eficiente y económica.
- **Técnicos Agropecuarios:** Enfoque en la supervisión, diagnóstico de campo (test de mastitis) y cumplimiento normativo.

#### 5. 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:

- Guion Pedagógico: Estructura de contenidos con lenguaje adaptado al contexto regional.



- Producción Multimedia:
  - Videos demostrativos en campo (paso a paso de la rutina).
  - Infografías dinámicas sobre anatomía de la ubre y fisiología de la bajada de la leche.
- Caja de Herramientas (Toolkit): Guías rápidas laminadas para tener en la sala de ordeño y formatos de registro de producción.
- Definir la estructura modular del programa de capacitación.
- Desarrollar contenidos técnicos, presentaciones educativas.
- Elaborar evaluaciones de aprendizaje para cada módulo.
- Adaptar los contenidos para su carga en el Aula Virtual del OIRSA.

## 6. Modalidad del Curso

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

## 7. Contenido técnico

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

### Módulo 1. Entorno y Bienestar

Diseño del área de ordeño, higiene del personal y manejo del estrés animal.

### Módulo 2. Rutina Pre-ordeño

Arreo, despunte (prueba del fondo negro), lavado, pre-sellado y secado.

### Módulo 3. Extracción de la leche

Técnica de ordeño manual vs. mecánico, colocación de pezoneras y evitar el sobre-ordeño.

### Módulo 4. Post-Ordeño y Almacenaje

Sellado de pezones, filtrado, enfriamiento inmediato y registros de calidad.

### Módulo 5. Sanidad y Mantenimiento

Prueba de California (CMT), desinfección de equipos y control de mastitis.

## 8. 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 con diferentes niveles educativos.**

## **9. 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. Caja de Herramientas (Toolkit): Guías rápidas laminadas para tener en la sala de ordeño y formatos de registro de producción.
5. Material final preparado e integrado en el Aula Virtual del OIRSA.

## **10. 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 demás insumos.
- Semanas 15–20: Desarrollo del curso dentro del Aula Virtual del OIRSA.

## **11. Perfil requerido**

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

- Profesional Médico Veterinario, Zootecnista o Ingeniero Agrónomo o afines, preferible con grado de Maestría o equivalente en Inocuidad Alimentaria, Salud Animal o Zootecnia.
- Experiencia en extensión rural y desarrollo de materiales educativos para el sector agropecuario y/o cursos de capacitación sobre buenas prácticas de ordeño.
- Conocimiento de las directrices del Codex Alimentarius para leche y productos lácteos.
- Conocimientos de inocuidad alimentaria.

- Experiencia en desarrollo de cursos virtuales o educación en línea (deseable).

## 12. 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:

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. Caja de Herramientas (Toolkit): Guías rápidas laminadas para tener en la sala de ordeño y formatos de registro de producción.	20%
Material final preparado e integrado en el Aula Virtual del OIRSA.	20%

La cuenta de APR de Inocuidad de los Alimentos para la presente consultoría será la siguiente: Programa FORTALECIMIENTO DE LAS CAPACIDADES EN INOCUIDAD AGROALIMENTARIA; Producto: 3.5.2.14.5.1 Curso Buenas Prácticas de Ordeño desarrollado; Actividad: 3.5.2.14.5.1.2. Contratación, elaboración y revisión del material técnico.

## 13. 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.

## 14. Criterios de Evaluación

Los criterios para la evaluación de propuestas serán los siguientes:

Criterios	%
Profesional Médico Veterinario, Zootecnista o Ingeniero Agrónomo o afines con más de cinco (5) años de graduado, preferible con grado de Maestría o equivalente en Inocuidad Alimentaria, Salud Animal o Zootecnia	20 % (15 puntos por grado y 5 puntos por Maestría)
Experiencia en extensión rural y desarrollo de materiales educativos para el sector agropecuario y/o cursos de	30%



**DIRECCION REGIONAL DE INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS**

capacitación sobre buenas prácticas de ordeño con más de diez (10) años.	
Conocimientos de inocuidad alimentaria.	10%
Experiencia en desarrollo de cursos virtuales o educación en línea (deseable).	10%
Calidad de la propuesta técnica (metodología, enfoque, cronograma)	10%
Propuesta económica	20%
TOTAL	100

**15. 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 Belloso, 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](mailto:consultorias.sede@oirsa.org) indicando en el asunto del correo: "**CONSULTORIA 13-26 CURSO BP ORDEÑO**" 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](http://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 12 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*