

TÉRMINOS DE REFERENCIA DE CONSULTORIA PARA ELABORACIÓN DEL MAPEO Y CUANTIFICACIÓN DE LA CADENA DE VALOR DE LA GASTRONOMÍA AREQUIPEÑA CON ENFOQUE DE GÉNERO, SUS ELEMENTOS PATRIMONIALES Y SUS VÍNCULOS CON ASPECTOS AMBIENTALES

1. DESCRIPCIÓN

Desde 2019, la gastronomía de Arequipa ha sido reconocida por su valor patrimonial a nivel mundial rescatando su creatividad y resiliencia. A su vez, el sector de la gastronomía puede ser relacionado directamente con problemas de desarrollo socio-económico como son el hambre, la desnutrición, la inequidad, la falta de seguridad alimentaria; y a problemas ambientales como es la pérdida de la agrobiodiversidad. También puede relacionarse con una fortaleza del rol de las mujeres en comandar este sector de la economía doméstica y local, muchas veces sin ninguna visibilidad. Esta capacidad de poner en relación tantos aspectos relacionados con cultura, desarrollo y sostenibilidad resulta singular e importante de entender. Los actores que intervienen en la **cadena de valor gastronómica** son muchos y muy variados. Es una extensa red, desde pequeñas comunidades de productores locales hasta consumidores internacionales, e incluso aquellos relacionados con la disposición de residuos sólidos urbanos como son los recicladores urbanos.

El estudio a realizar retratará la producción, transformación, comercialización, consumo y disposición final de la **cadena de valor de la gastronomía arequipeña** con atención particular a visibilizar:

1. Los valores patrimoniales y su incidencia en un territorio específico que es el delimitando como área del proyecto Patrimonio Urbano,
2. Las funciones que desempeñan las mujeres y las comunidades vulnerables dentro del sistema
3. Las relaciones de la totalidad de la cadena gastronómica con aspectos ambientales, con particular atención a la Campiña arequipeña.

Estos valores, funciones y relaciones son difíciles de mensurar. Y en las evaluaciones económicas y de factibilidad de proyectos; o en la calibración de políticas públicas terminan siendo externalidades no consideradas o invisibilizadas.

El objetivo es que este mapa sirva de línea base y que incluya una imagen pregnante y didáctica para:

1. Identificación de la **mayor cantidad de componentes** del ecosistema gastronómico (es decir: los actores de la cadena de valor: proveedores, productores y consumidores; y también universidades, gobiernos locales/nacional, instituciones de financiamiento internacional, etc.)

2. Descubrir los **componentes emergentes**, los nuevos espacios gastronómicos que no cuentan con trazabilidad hasta el momento y las **vinculaciones con otras industrias creativas** en general.
3. Analizar los **cuellos de botellas y los obstáculos** que el sector está enfrentando, por ej. en infraestructura, de capital humano y talento, de regulación, etc.)
4. Validar las **áreas de intervención** que ha propuesto el Gerencia del Centro Histórico para el proyecto Patrimonio Vivo Arequipa.
5. Calibrar las **estrategias, proyectos y acciones** de fortalecimiento que emerjan en la Fase 2 de Patrimonio Vivo.
6. Identificar las **necesidades particulares de las mujeres** y grupos identificados como vulnerables.
7. Servir de instrumento de comunicación para convocar a actores excluidos del sistema y que, mediante la visualización y consideración de sus roles, se sientan partícipes de un patrimonio arequipeño internacionalmente reconocido: su gastronomía.

Además de lo instrumental para las estrategias y proyectos de Patrimonio Vivo, el fin último que persigue el estudio es el de contribuir a hacer el sistema gastronómico de Arequipa más visible, sustentable y resiliente a través de la convocatoria de actores claves a la planificación de políticas públicas relevantes y efectivas; entendiendo sus componentes y relaciones, su vinculación estrecha con el ambiente y los medios de producción, y la vulnerabilidad y relevancia ancestral de ciertos grupos. Este podría ser un insumo para el diseño de los proyectos de cada una de las iniciativas de Arequipa Ciudad Creativa.

2. DOCUMENTOS DE REFERENCIA DE LA ASISTENCIA TÉCNICA PROPUESTA

Los documentos de referencia en los que se enmarca esta asistencia técnica son los siguientes:

- **Plan Estratégico Patrimonio Vivo Arequipa**, BID y AECID en ejecución.
- Expediente para la nominación de la UNESCO de **Arequipa Ciudad Creativa por su gastronomía**.

La ciudad propuso una visión sistémica, integral y con énfasis en los aspectos creativos de la gastronomía local. Los cuatro ejes estratégicos sobre los que se está trabajando son: “Arequipa ciudad saludable”, “Ciudad Participativa”, “Ciudad Atractiva” y “Ciudad Multicultural”.

Las seis iniciativas propuestas por la Ciudad de Arequipa a la Red de Ciudades Creativas de la UNESCO se beneficiarían con los productos de este estudio:

1/ *Complejo de Identidad Cultural Gastronómica* propone un espacio para la “interacción de las principales cadenas productivas”.

2/ *Promoción de la Alimentación Saludable* que involucra talleres de cocina y huertas urbanas familiares como fuente de aprovisionamiento de los vecinos.

3/ *Feria Arequipa Mestiza* recupera las antiguas ferias de la ciudad y propone la recuperación y transmisión de los conocimientos sobre alimentos y alimentación.

4/ *Festival Internacional de Gastronomía Arequipeña* para la promoción y difusión de la cultura gastronómica.

5/ *Plataforma Digital de Promoción Económica y Cultural*, informativa y colaborativa a su vez.

6/ *Centro de Investigación, Innovación y Formación Gastronómica* que se propone como un centro educativo holístico e interdisciplinario.

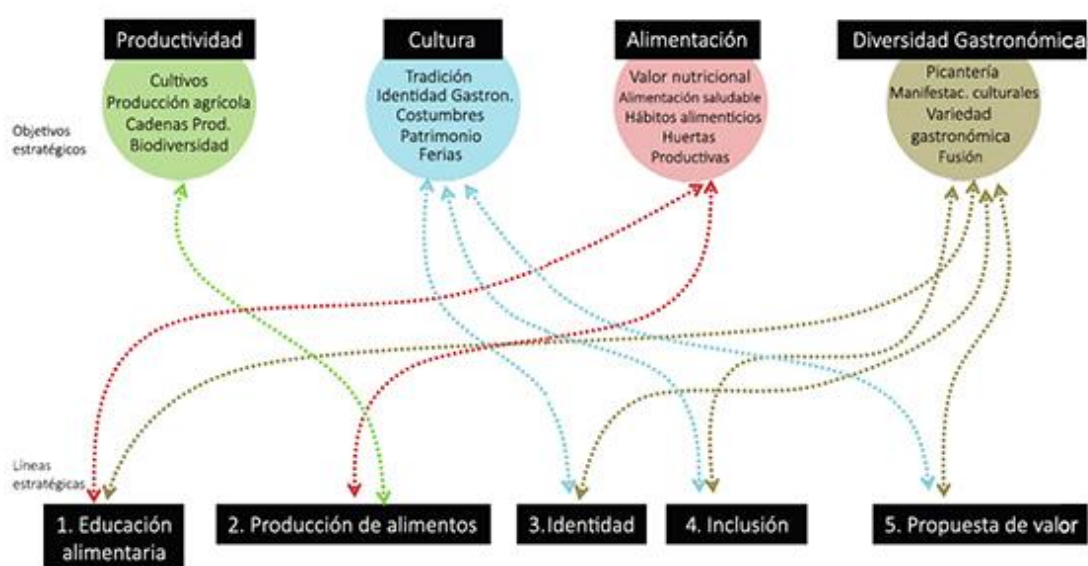


Figura 1: *Objetivos Estratégicos propuestos para Arequipa Ciudad Creativa.* Fuente: Libro *Arequipa* miembro de la red de *Ciudades Creativas en Gastronomía* por la UNESCO, 2020.

- **Proyecto PROCHILI – Plan de Gestión Ambiental de la Cuenca Metropolitana del Río Chili, 1999-2002**, financiado por USAid y BID.

Estudio de referencia muy relevante para los aspectos patrimoniales de La Campiña. Este Plan se elaboró como parte del desarrollo del Proyecto de Monitoreo Ambiental Municipal y Comunitario (Proyecto B5) del Programa APGEP-SENREM, ejecutado en coordinación con el CONAM y financiado por USAID. El proyecto comprendió el desarrollo de un conjunto de herramientas e instrumentos para la medición de la calidad del agua, aire y suelo.

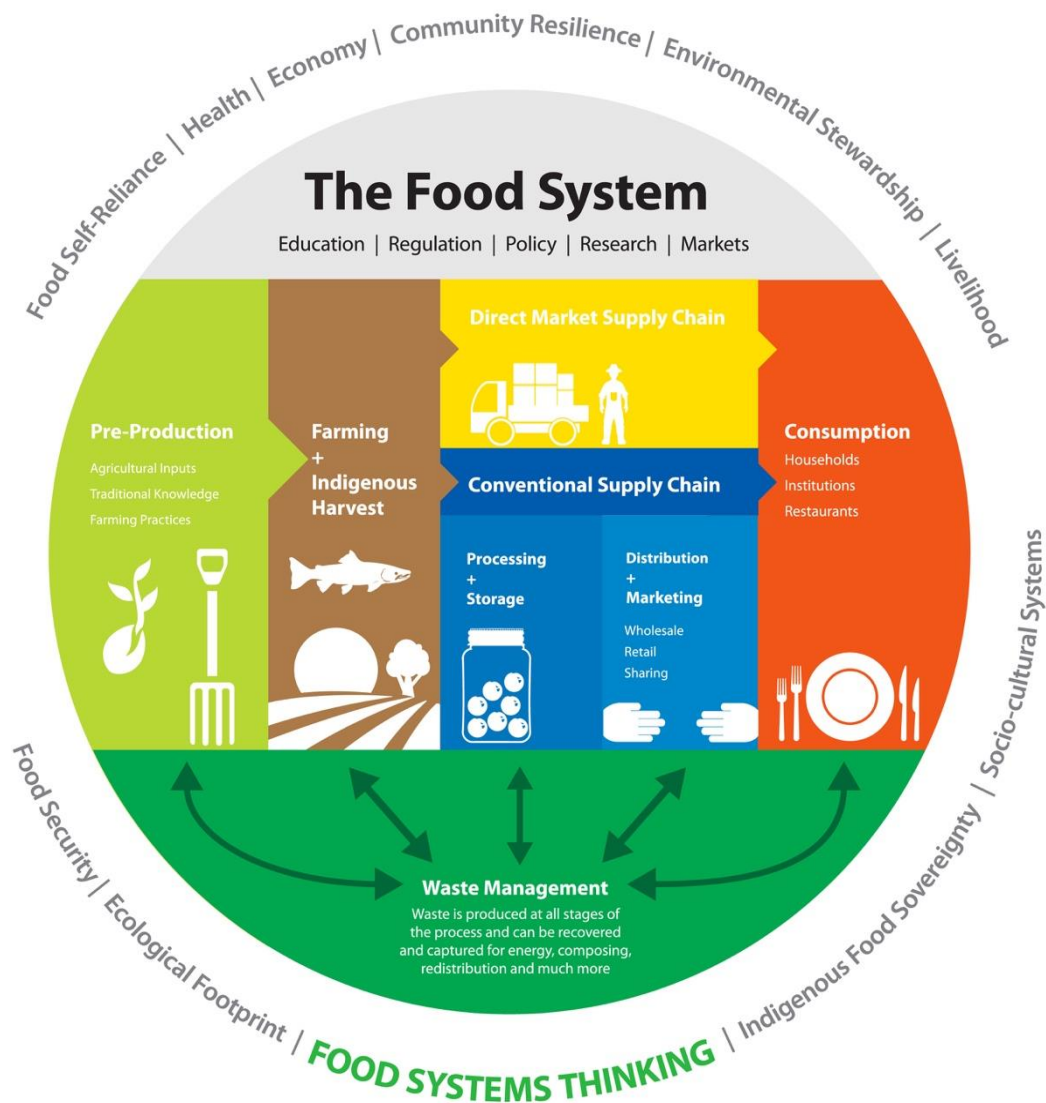
Propuso articular e integrar las iniciativas para el manejo de la cuenca metropolitana del río Chili aprovechando sus potencialidades naturales, turísticas y recreativas, dando respuesta a:

- (i) Pérdida de la Campiña y áreas verdes.
- (ii) Contaminación del río y el deterioro de las áreas verdes.

- (iii) Baja rentabilidad de la actividad agropecuaria.
- (iv) Pérdida de identidad cultural local.

El Programa identificó 13 líneas programáticas y 40 proyectos específicos de mejoramiento ambiental, valorización paisajista y recreativa, desarrollo agregó-turístico, puesta en valor del patrimonio cultural y fomento y participación ciudadana.

- **Atlas Ambiental de Arequipa**, UCSM 2016.
- **FAO Framework for the Urban Food Agenda**, FAO 219. Metodología para el mapeo.



- **El nexo Agua-Energía-Alimentos: un nuevo enfoque en el respaldo de la seguridad alimentaria y de la agricultura sostenible**, FAO 2014.

3. PROBLEMÁTICA Y JUSTIFICACIÓN

En 2014 la picantería arequipeña fue declarada Patrimonio Cultural de la Nación, y en 2019 la UNESCO incluyó a Arequipa dentro de la Red de Ciudades Creativas debido a su potencia gastronómica. La justificación aclara que “esta actividad se ha convertido en un **motor de desarrollo económico y cadenas productivas**, en comercio, servicios, turismo y ayuda a la preservación del patrimonio”.

Sin embargo, no se dispone en Arequipa de datos estadísticos ordenados o sondeos sistemáticos relacionados con las economías que mueve la gastronomía local.

El relevamiento del estado general de la industria de gastronomía en Arequipa y, particularmente en relación a su patrimonio cultural, acarrea grandes oportunidades de mejora para sus actores y para la conservación de un sistema socio-productivo con beneficios múltiples, reconocidos, pero aún no cuantificados. Este sistema conlleva factores positivos intrínsecos muy valorados como son la conservación de la agro-bio-diversidad; la agricultura urbana; el reconocimiento del valor socio-productivo de actividades tradicionalmente desempeñada por generación tras generación de mujeres, la necesidad de una logística urbana sensible con el ambiente, y tanto otros temas de relevancia contemporánea.

De acuerdo con el estudio “Dimensiones del Aporte Económico y Social de la Gastronomía en el Perú”, realizado por Apega, la cocina genera una **cadena de valor** estimada en más de 40,000 millones de soles, equivalente al 11.2 por ciento del Producto Bruto Interno (PBI). El estudio señala que, en el 2009, el valor que generaban los restaurantes en consumo directo fue de 12,350 millones de soles. Según el informe, difundido por el Ministerio de la Producción (Produce), la gastronomía en el Perú involucra directa e indirectamente a unos cinco millones de personas, el 20 por ciento de la Población Económicamente Activa (PEA) en toda la cadena productiva que comprende extracción, industria y servicio.

Visualizar y cuantificar la **cadena de valor** involucrada en la producción, comercialización y consumo de la gastronomía permitirá identificar las fuentes de ventaja competitiva del sector. Permitirá examinar sistemáticamente las actividades que se realizan y sus interacciones; identificar grados de mayor informalidad en segmentos de la cadena; y sobre todo, realizar una lectura de género y de los valores patrimoniales que hasta ahora no se ha realizado.

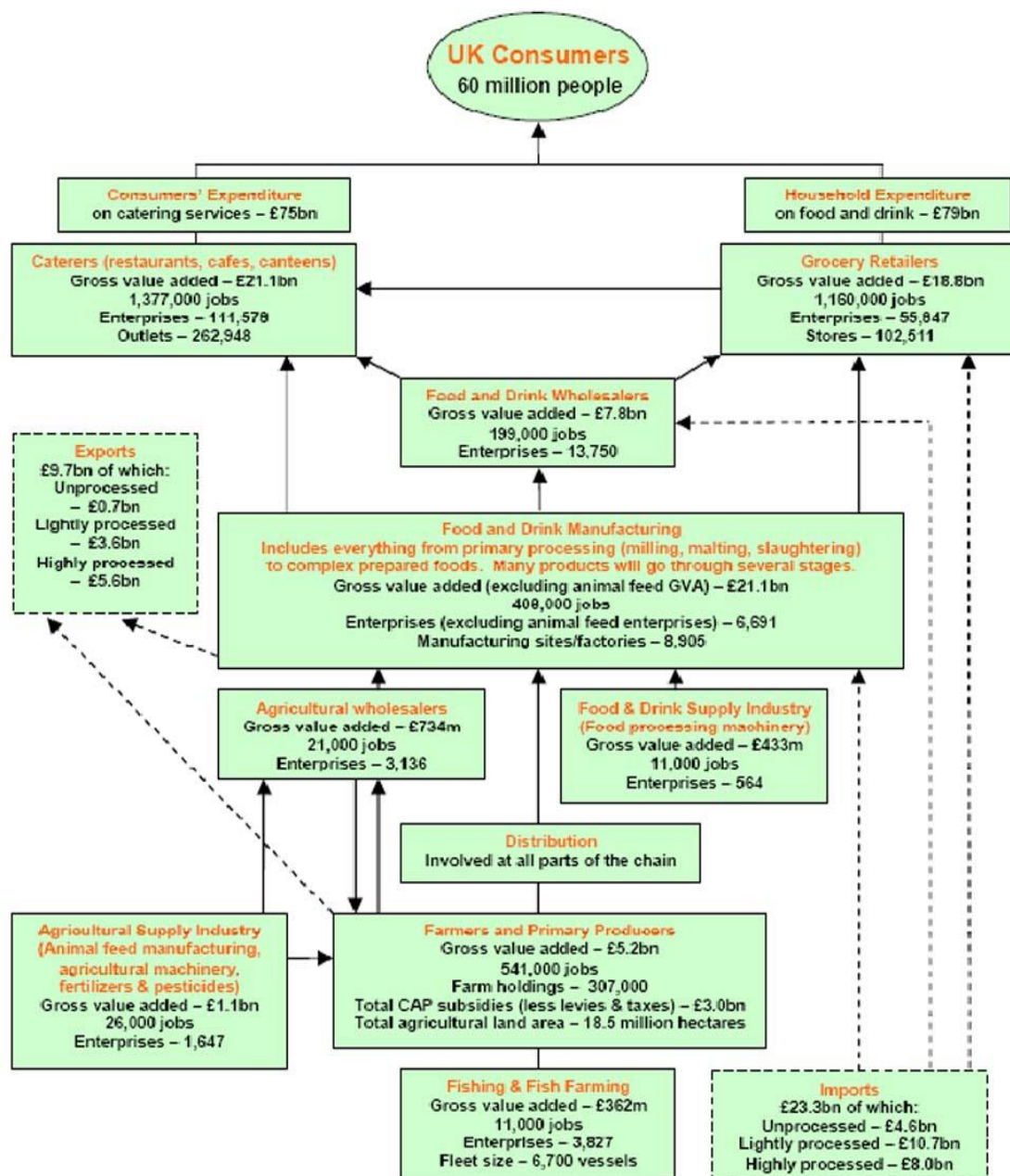


Figura 2: Ejemplo de mensura de componentes de un sistema alimentario (food system). Nota aclaratoria: la referencia aquí es a la cuantificación de los elementos que conforman el sistema.

La **cadena de la gastronomía** tiene gran importancia por su peso relativo en la economía, por tener una amplia difusión de vínculos con otras ramas productivas y por su capacidad en la generación de empleo. Tiene repercusiones en la empleabilidad y empoderamiento de las mujeres, estableciendo fuertes vinculaciones con otras cadenas de valor. Del mismo modo, la dinámica del sistema financiero tiene una baja incidencia en la dinámica de la gastronomía local. Otra característica es que se sostiene por pequeños y medianos productores. Por otra parte, tanto en lo que refiere a los actores involucrados como en los productos implicados existe una gran heterogeneidad en términos de lógicas y escalas.

Uno de los **enlaces entre la cuestión ambiental y la gastronomía arequipeña** está centrado en la proximidad de la Campiña. Según la FAO, la agricultura peri-urbana y urbana crea cohesión social, reconecta a la gente con el sitio y la naturaleza. La agricultura peri-urbana, a su vez, provee oportunidades para los paisajes culturales productivos, creando cadenas productivas más inclusivas y enfoques ambientalmente más sustentables, como son las producciones agro-ecológicas y el involucramiento de la comunidad en alguna de las actividades productivas.¹

Otra vinculación entre la gastronomía y la dimensión ambiental radica en el manejo de los residuos que genera la cadena, los denominados: Residuos Sólidos Urbanos (RSU). El interés en tener un manejo adecuado de esta cuestión involucra tanto una dimensión económica, en términos del potencial económico que pueden tener los materiales que desechan, como ambiental, relacionado con su deposición final.

4. CONTRIBUCIÓN DE LA PROPUESTA A LAS POLÍTICAS PÚBLICAS NACIONALES

Se espera que este estudio provea los siguientes elementos:

1. Integralidad: identificar oportunidades de mejora entendiendo de manera integral las partes componentes del **ciclo de** y sobre la **cadena de valor de la gastronomía** local.
2. Visión de género. Crear un referente de estudio de género dentro de un sector económico seleccionado.
3. Ampliación del concepto de "patrimonio" a una definición más integral. Crear un referente de relevamiento, confirmación, revalorización y protección de aspectos del patrimonio cultural arequipeño conocidos, pero no entendidos de manera concreta para poder contribuir efectivamente a producir políticas públicas.
4. Aporte sustancial al Plan Específico para la Cuenca Urbana del Río Chili en preparación. Estudiar lo que tantas ciudades en el mundo están intentando hacer sin disponer del recurso más escaso: tierras de cultivo dentro del sus ejidos.
5. Insumos específicos para el desarrollo de las 6 iniciativas propuestas por el grupo impulsor de Arequipa Ciudad Creativa.

5. METODOLOGÍA DE TRABAJO

TAREA 1:

Definir y mapear el sistema gastronómico de la ciudad de Arequipa, identificando: unidades/componentes del sistema; fuentes, funciones y flujos en las instancias de producción, transformación, comercialización, consumo y disposición final. Identificar relaciones con otros sistemas, por ejemplo, turismo, educación, cultura. Se sugiere utilizar un método sistémico o "systems approach". El consultor deberá explicar la metodología de identificación de la que se valdrá (ejemplo, entrevistas semi-estructuradas; macro-categorías de actores que se pretende alcanzar; etc).

¹ Urban Food Agenda is an FAO flagship initiative to enhance sustainable development, food security and nutrition in urban and peri-urban areas

Establecer un límite o perímetro del sistema identificado para realizar las siguientes etapas del estudio. Individualizar los elementos con mayor número de articulaciones internas y los que tienen articulación con otros sistemas considerados. Establecer agrupaciones y jerarquías lógicas. La recolección de datos en esta instancia será de segundas fuentes.

Se preparará un **mapa del ecosistema de actores** en base al sistema delimitado; singularizando los actores claves e individualizando específicamente las funciones realizadas por las mujeres. Individualizar también aquellas realizadas informalmente o de grupos vulnerables.

Se deberá **compilar un Directorio** donde se identifiquen nuevos actores locales, regionales, nacionales e internacionales a consultar y posibles de convocar para participar del sector mediante alianzas y cooperación.

TAREA 2:

Sistematización y análisis de información de los distintos componentes de la cadena de valor de la gastronomía arequipeña.

Con la intervención de un artista plástico creativo, se deberá generar una **Ilustración del sistema gastronómico arequipeño** de alta calidad que subraye con medios gráficos el valor patrimonial de sus componentes. Este es un producto cuya cualidad y originalidad el consultor deberá considerar cuidadosamente. El mismo constituirá material promocional de calidad para difundir el trabajo y ser utilizado para convocar nuevos aliados. En el ANEXO 2 se muestran algunos ejemplos como referencia infográfica pero no necesariamente estilística. Se busca originalidad y relación con el patrimonio arequipeño. Se recomienda no subestimar este producto. Su ponderación de esfuerzo debería ser superior al 15% de la consultoría. El consultor deberá identificar en su propuesta la o el artista con quien desarrollará este producto.

TAREA 3:

Relevamiento de datos socio-económicos del sistema identificado.

La recolección de datos se realizará de segundas fuentes y entrevistas. El consultor deberá llevar a cabo un barrido de toda la información estadística disponible y ponerse en contacto con los posibles proveedores de datos secundarios (por ej. instituto de estadística, registro tributario local, cámara de comercio local, etc.). Y deberá corroborar los datos a través de entrevistas a las empresas. Cuando sea posible, se compararán los valores del sistema gastronómico considerado vs. el área de PV (coincidente con la delimitación de la Cuenca Urbana del río Chili, ORD. 739/2012). El objetivo es diagnosticar la disponibilidad de datos relevantes en general y la identificación de faltantes significativas para dimensionar el sector. A continuación, se sugieren algunos indicadores. Sin embargo, se espera que el consultor investigue la disponibilidad de datos y proponga los más adecuados. Deberá acordar con el GCP AQP los parámetros de selección y las condicionantes de los indicadores que resulten seleccionados.

- **Indicadores económicos:** ventas de producción. Cantidad de empresas del sistema. Valor agregado por actividad de la cadena. Cantidad de empleo formal, semi-formal e informal. Porcentaje del Producto Bruto Interno de Arequipa.

- Indicadores sociales: Necesidades Básicas Insatisfechas (NBI) de la población objetivo (a determinar: por ejemplo, jefa o jefe de hogar empleado en el sistema gastronómico). Porcentaje de población con ayuda alimentaria (vaso de leche, otros). Número de generaciones dedicadas a la actividad. Distribución etaria, étnica/racial y por ingresos de la población de las actividades del sistema gastronómico.
- Indicadores ambientales: superficie agrícola involucrada en el Sistema. Distancia promedio de fuente a consumo. Fuentes y consumo de agua. Uso de agroquímicos; emisiones de la producción; comercialización y disposición final de los productos. Residuos urbanos reciclados (ton./anuales). Residuos orgánicos reciclados.
- Indicadores de género: porcentaje de mujeres empleadas (con remuneración, formal e informal); porcentaje de mujeres participantes del sistema sin remuneración. Cantidad de mujeres realizando tareas con riesgo de salud o ambiental. Proporción de mujeres involucradas en tareas de transmisión de saberes gastronómicos y de difusión de la gastronomía arequipeña. Porcentaje de profesionalización; etc.

TAREA 4:

Evaluación conceptual de la sustentabilidad del sistema.

El consultor deberá evaluar los hallazgos y hacer sus observaciones críticas del mapa con foco en la sustentabilidad del sistema. Deberá definir el concepto de sustentabilidad y/o resiliencia en el que se basaran sus observaciones. Y tendrá que singularizar los aspectos críticos; ganadores y perdedores; grupos marginalizados del sistema; consecuencias iniciales observadas sobre las actividades gastronómicas en el contexto del COVID-19; etc.

TAREA 5:

Presentación de 3 casos de estudio relacionados con las problemáticas identificadas.

Al menos uno de estos casos debe presentar un proyecto sobre fortalecimiento del rol patrimonial de las mujeres en el sistema gastronómico; y uno sobre mejoras ambientales en paisajes culturales productivos.

6. OBJETIVO ESPECÍFICO DE LA PROPUESTA

- I. Entender los participantes, las interrelaciones entre actores, resaltando relaciones ancestrales que subyacen, los aspectos patrimoniales que hacen a la gastronomía lo que es hoy día y el reconocimiento que ha adquirido.
- II. SINGULARIZAR los roles estructurantes que las mujeres han mantenido como parte de las dinámicas del sector.
- III. Identificar las vinculaciones con aspectos ambientales (upstream y downstream) con el objetivo de poder accionar sobre los positivos y mejorar los negativos.
- IV. Realizar una primera cuantificación de las economías que moviliza el sector.
- V. Preparar material visual de altísima calidad como insumo para video de difusión, material promocional, presentaciones y talleres que ilustre el sistema.

7. PRODUCTOS ESPERADOS

PRODUCTO 1: Plan y definición metodológica del trabajo (incluyendo objetivos de consulta y modelo de cuestionario a actores relevantes); análisis inicial de la cadena de valor (proveedores, productores y consumidores) del sector gastronómico de Arequipa definiendo extensión y volúmenes; y directorio de empresas (productoras) del sector gastronómico de Arequipa señalando cuales serán contactadas (no menos de 15) para entrevista.

PRODUCTO 2: Mapa del ecosistema del sector gastronómico de Arequipa (proveedores, productores, consumidores, gobiernos, universidades, etc.) e identificación de obstáculos y cuellos de botella principales para el desarrollo económico del sector.

PRODUCTO 3: Maqueta de la ilustración/infografía propuesta e informe de hallazgos con presentación de Casos de Estudio (3). La maqueta será revisada y observada por el equipo de Patrimonio Vivo Arequipa. Los comentarios deberán reflejarse en el PRODUCTO 4 Final.

PRODUCTO 4: Ilustración infográfica de alta calidad y valor iconográfico. Explicará el complejo ecosistema resaltando los aspectos patrimoniales, innovadores (cruces con industrias creativas o innovaciones detectadas en la cadena de valor); resaltando los hallazgos sobre roles y dependencias del medioambiente y paisaje en el que están inmersos. El formato será digital y la definición en tamaño A0 y 300dpi.

PRODUCTO 5: INFORME FINAL que incluya:

- Definición del ecosistema gastronómico de Arequipa.
- Presentación sistematizada y explicada de los indicadores relevados.
- Análisis y valoración de los componentes, singularizando los aspectos; 1/ género y 2/ aspectos patrimoniales.
- Directorio de socios y aliados futuros.
- Recomendaciones de los estudios de detalle necesarios para lograr mejoras específicas en las problemáticas identificadas (con enfoque de desarrollo sostenible y promover su fortalecimiento e innovación).

ENTREGABLES	DESCRIPCIÓN	PLAZO REFERENCIAL
Producto 1	Plan de Trabajo y esquema metodológico. Análisis inicial de la cadena de valor. Directorio de empresas (productoras) del sector gastronómico de Arequipa	A los 10 días calendarios del inicio
Producto 2	Mapa del Ecosistema de la Gastronomía Local	A los 21 días calendarios del inicio

Producto 3	Maqueta de la ilustración/infografía Informe de hallazgos con presentación de Casos de Estudio (3)	A los 30 días calendarios del inicio de la prestación de servi- cios.
Producto 4	Ilustración infográfica de alta calidad y va- lor iconográfico.	A los 45 días calendarios del inicio de la prestación de servi- cios.
Producto 5	INFORME FINAL con: o Definición del sistema. o Indicadores relevados. o Análisis y valoración o Directorio de socios y aliados fu- tueros. o Recomendaciones de los estu- dios de detalle	A los 60 días calendarios del inicio de la prestación de servi- cios.

8. PERFIL PROFESIONAL

1. Economista agro-industrial, agrónomo, planificador urbano, geógrafo, titulado con al menos 5 años de ejercicio profesional, y con amplia experiencia en desarrollo productivo y social en regiones o ciudades peruanas, de sectores de la economía relacionados con la gastronomía, alimentación, logística urbana y/o desarrollo social. Se valorará experiencia en identificación y cuantificación de cadena de valor de sistemas complejos e innovación. Conocimiento de la normatividad vigente y llegada tanto a sector público, privado y organizaciones de la sociedad civil para entrevistas (presenciales o virtuales).

Deberá contar con la colaboración de dos profesionales:

- a. Profesional en ciencias sociales, ciencias políticas, ciencias administrativas o carreras afines con formación y experiencia en enfoque de género y vulnerabilidad.
- b. Ilustrador / artista gráfico / infografista con experiencia en creación de infografías complejas relacionadas con alguno de los siguientes aspectos: geografía urbana (mapas), patrimonio, medioambiente y agricultura. VER REFERENTES en ANEXO 2.

9. PRESUPUESTO, FORMA DE PAGO Y PLAZOS

La consultoría tendrá un costo total de 8,000 US\$ (ocho mil dólares americanos), con impuestos incluidos.

El pago se efectuará acorde con la presentación y conformidad de los productos y la presentación del justificante del pago (recibo de honorarios o factura), de la siguiente forma:

Primer pago a la presentación y conformidad del entregable n° 1 por el 20% del total: 1, 600 US\$.

Segundo pago a la presentación y conformidad del entregable n° 2 por el 20 % del total: 1, 600 US\$.

Tercer pago a la presentación y conformidad del entregable n° 3 por el 60% del total: 4, 800 US\$.

Este entregable contará con la opinión favorable de Patrimonio Vivo Arequipa y de la Municipalidad Provincial de Arequipa.

La duración del servicio será de 60 días calendarios contados a partir de la fecha de firma del contrato.

10. CRITERIOS DE VALORACIÓN

Concluido el plazo de presentación de las propuestas, un Equipo Técnico conformado por dos representantes de AECID se constituirá como Comité de Evaluación, y en un plazo máximo de tres días valorará las propuestas recibidas.

Los criterios de valoración serán los siguientes:

MÉRITOS	BAREMOS ESTABLECIDOS	PUNTAJE MÁXIMO
Experiencia en estudios integrales de cadena de valor y ecosistemas de sectores específicos en Perú.	10 puntos por cada estudio realizado en los últimos 10 años	40
Experiencia en relevamiento, cuantificación y/o mapeo de industrias agro-alimenticias, particularmente de escala pequeña y local.	10 puntos por cada actuación	40
Experiencia en relevamiento y mapeo de industrias creativas y de mejoras diferenciales a través de la innovación.	10 puntos por cada proyecto	20
Experiencia de trabajo dirigiendo instancias de comunicación e interacción con equipo creativo y de marketing. Gestión de producción de material didáctico gráfico de alta calidad.	5 puntos por cada proyecto	10
Experiencia del artista plástico/infoarrafista en mapas sistémicos – Presentar ejemplos de trabajos realizados.	10 puntos por cada proyecto	60
Experiencia del consultor o especialista-colaborador en estudios de género relacionados con aspectos socio-productivos.	5 puntos por cada proyecto	20
Estudios realizados para instituciones vinculadas con la cooperación al desarrollo	5 puntos por cada proyecto	10

Una vez valoradas todas las propuestas recibidas, el Comité de Evaluación suscribirá un Acta Final indicando la propuesta que fue seleccionada con el mejor puntaje.

El acta será subida a la página web de AECID www.aecid.pe

11. PRESENTACION DE PROPUESTAS

Las propuestas de postulación estarán dirigidas al Coordinador General de la Cooperación Española en Perú y remitidas vía correo electrónico al correo otc.peru@aecid.es indicando como asunto:

“Consultoría para la Elaboración del mapeo y cuantificación de la cadena de valor de la gastronomía arequipeña con enfoque de género, sus elementos patrimoniales y sus vínculos con aspectos ambientales.”

Las propuestas serán cumplimentadas utilizando el formato del Anexo 1 que se adjunta.

La propuesta que resulte mejor valorada suscribirá el respectivo contrato u orden de servicios con la AECID, institución que financia esta asistencia técnica con cargo a los fondos de cooperación.

Plazo de recepción de propuestas: 07 días calendario contados desde la fecha de publicación de la convocatoria en la página web de la AECID www.aecid.pe

(Plazo ampliado hasta el 24 de septiembre 23:59 horas)

Para cualquier información o consulta relacionada con estos Términos de Referencia pueden dirigirse al correo otc@aecid.pe

ANEXO 1

RESUMEN DE LAS EXPERIENCIAS DEL POSTULANTE EN BASE AL PERFIL PROFESIONAL

DATOS DE IDENTIFICACIÓN

Apellidos y nombre:

DNI o equivalente:

Razón Social:

Domicilio:

Teléfono:

Correo electrónico:

EXPERIENCIAS PROFESIONALES RELEVANTES

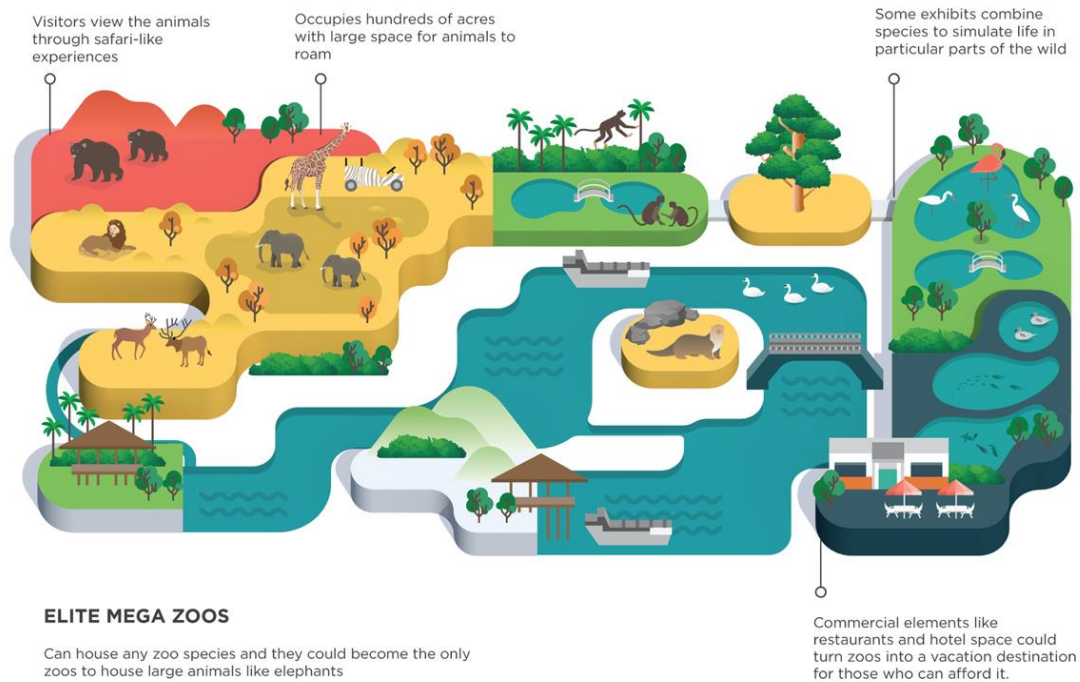
Se deben detallar las experiencias profesionales concretas con relación al perfil profesional indicado en los términos de referencia (Punto 6) y experiencia adicional. En caso de ser seleccionado/a se solicitará aportar la documentación acreditativa o justificativa de cada ítem.

REQUISITOS	RESUMEN
Formación universitaria	
Formación a nivel de postgrado	
Colegiatura	
MÉRITOS	RESUMEN
Experiencia en estudios integrales de cadena de valor y ecosistemas de sectores específicos en Perú, realizados en los últimos 10 años.	
Experiencia en relevamiento, cuantificación y/o mapeo de industrias agro-alimenticias, particularmente de escala pequeña y local.	

Experiencia en relevamiento y mapeo de industrias creativas y de mejoras diferenciales a través de la innovación.	
Experiencia de trabajo dirigiendo instancias de comunicación e interacción con equipo creativo y de marketing. Gestión de producción de material didáctico gráfico de alta calidad	
Experiencia del artista plástico/infografista en mapas sistémicos – Presentar ejemplos de trabajos realizados	
Experiencia del consultor o especialista-colaborador en estudios de género relacionados con aspectos socio-productivos.	
Estudios realizados para instituciones vinculadas con la cooperación al desarrollo.	

ANEXO 2: REFERENCIAS DE INFOGRAFÍAS e ILUSTRACIONES

Ejemplos de ilustración que buscan explicar didácticamente una secuencia relacionada con el entorno urbano y/o referidas a paisaje.



*Source: Deloitte Analysis

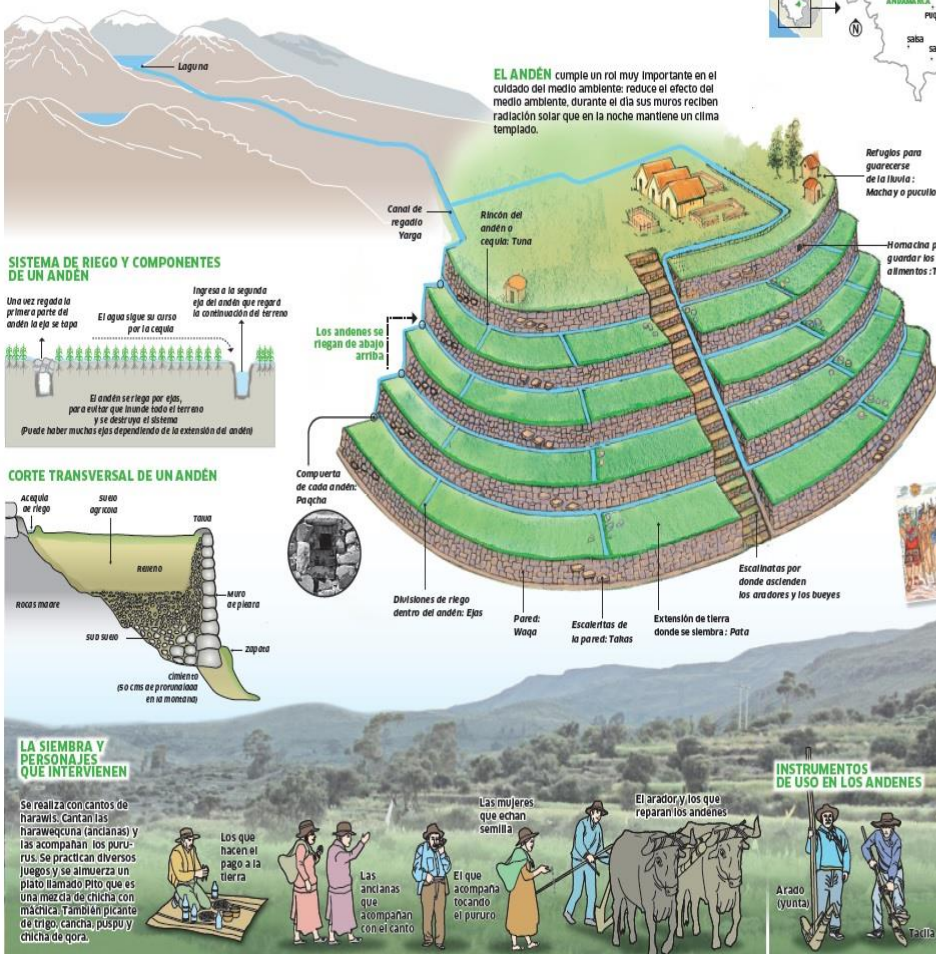


LOS ADMIRABLES SECRETOS DE LOS ANDENES

La escasez de tierras despertó en la imaginación del poblador andino una desafiante solución: construir andenes como si fueran balcones de las montañas con un impresionante sistema de regadío. Muchos de ellos siguen vivos como en **Carmen Salcedo-Andamarca** alimentando a la población.



FIESTAS AGROPECUARIAS



CIFRAS

3 mil hectáreas

Es el número (aproximado) de andenes en Carmen Salcedo-Andamarca.

99%

de tierras en sistema de andenes tiene Carmen Salcedo-Andamarca.

DATO HISTÓRICO:

El Imperio Wari del que formó parte Carmen Salcedo-Andamarca, perfeccionó y consolidó la construcción de andenes a partir del siglo VI y empieza a expandirse por los Andes Centrales.

Existen dibujos del cronista Huamán Poma de Ayala sobre el ritual de la siembra. El nació en el valle de Sondondo donde se ubica Carmen Salcedo-Andamarca.

TIPOS DE ANDENES:

- Por inclinación: vertical, horizontal
- Por actividad: para evitar la erosión de santuarios o para agricultura.

Inclinado: Qantacha



Circunda un espacio rectangular: Uchco



Circular: Quillepata



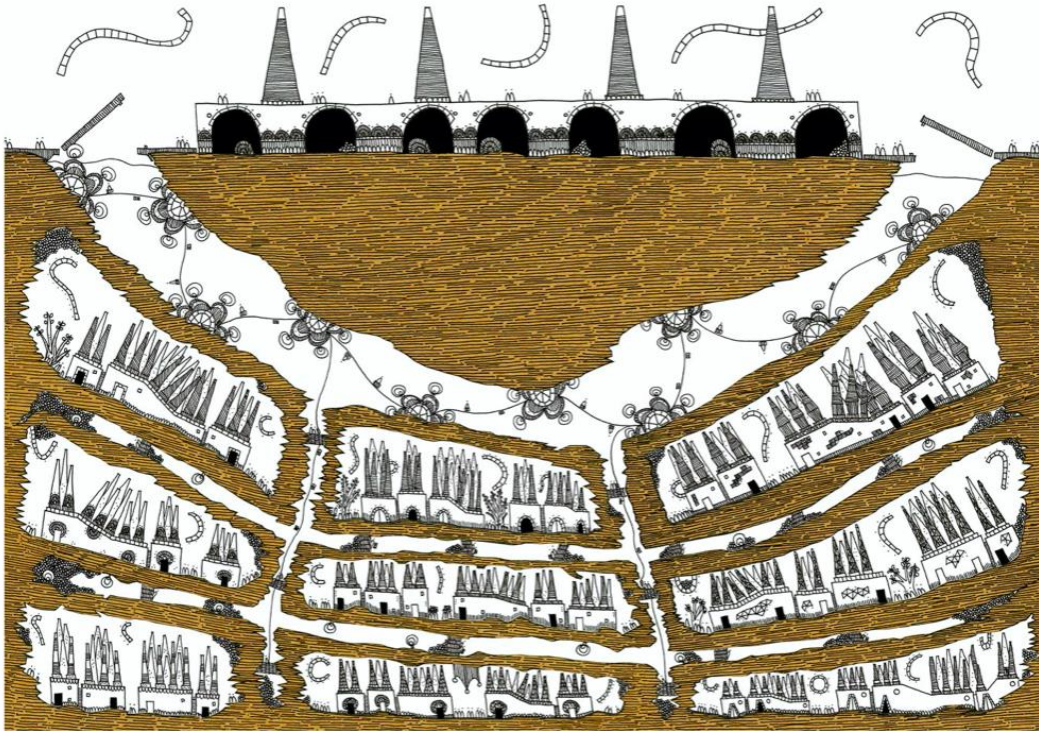
Plano y amplio: Ayku



Terminal: Quilchupatachan







Algunos ejemplos de ilustraciones con reinterpretación vernácula de la imaginería tradicional.

