

Consultoría	Gestor/a Social
Duración	Del 01 de Agosto al 31 de Diciembre de 2026.
Fecha de TdR	26 de Junio de 2026.

I. Antecedentes

CONEXIÓN es una red de organizaciones locales con presencia en Bolivia, Colombia y Guatemala que co-crea soluciones junto a juventudes, mujeres, comunidades rurales, indígenas y afrodescendientes, impulsando economías con propósito, territorios vivos y caminos de paz.

Enmarcamos nuestro accionar en dos programas integradores que representan la visión estratégica de la organización hacia el futuro, basado en la fortaleza de su coherencia regional:

- **Programa 1: Jóvenes, Comunidades y Bioeconomías Resilientes.**
- **Programa 2: Vuela Libre - Transformación Comunitaria y Movilización Juvenil.**

Ambos programas se implementan mediante principios transversales que reflejan el ADN organizacional: regeneración territorial y climática, co-creación genuina con comunidades, enfoques interseccionales y sostenibilidad adaptativa.

II. Objetivos

General

Implementar procesos de formación integral dirigidos a jóvenes y mujeres del área periurbana y rural, mediante la facilitación de cursos técnicos en gastronomía y el fortalecimiento de competencias para la vida, la empleabilidad, el emprendimiento y la inserción laboral, contribuyendo al desarrollo económico y social de los participantes bajo el modelo MISKA.

Específicos

- Desarrollar competencias técnicas en gastronomía mediante procesos formativos teórico-prácticos orientados a la empleabilidad y generación de ingresos.
- Fortalecer habilidades para la vida, habilidades blandas y competencias laborales que favorezcan la permanencia y éxito de los participantes en entornos productivos.
- Promover el emprendimiento y la generación de iniciativas económicas sostenibles mediante procesos de formación, asesoría y acompañamiento.
- Facilitar procesos de vinculación laboral y articulación con empresas, instituciones y actores locales que favorezcan oportunidades de empleo para los participantes.
- Contribuir al diseño e implementación de metodologías formativas alineadas al modelo MISKA y a las necesidades del territorio.

III. Actividades

Sin ser limitativas, serán las siguientes relativas a:

A. Planificación y Diseño Formativo

- Elaborar planes de trabajo y cronogramas de formación.
- Diseñar y adaptar contenidos técnicos de gastronomía de acuerdo con las necesidades del territorio.
- Desarrollar planes de clase y materiales didácticos para los procesos de formación.

conexionla.org

6ta. Avenida "A" 1-85, Zona 1.

Ciudad de Guatemala, Guatemala

(+502) 2251 5509

- Incorporar contenidos de habilidades para la vida, empleabilidad y emprendimiento en los procesos formativos.
- Apoyar la actualización curricular de los cursos técnicos implementados por el programa.

B. Implementación del Proceso Formativo

- Desarrollar procesos de formación técnica gastronómica dirigidos a jóvenes y mujeres del área periurbana y rural.
- Preparar los espacios de trabajo, recursos didácticos y materiales de formación según los módulos establecidos.
- Registrar la asistencia diaria en los formatos establecidos por el programa.
- Promover habilidades para la vida y competencias blandas dentro del proceso formativo.

C. Emprendimiento y Desarrollo Económico

- Brindar acompañamiento técnico a participantes interesados en desarrollar emprendimientos.
- Apoyar la elaboración y fortalecimiento de planes de negocio.
- Identificar oportunidades de mercado para productos y servicios desarrollados por los participantes.
- Promover la participación en ferias, exposiciones y actividades de comercialización.
- Facilitar procesos de educación financiera básica y gestión empresarial.

D. Empleabilidad e Inserción Laboral

- Desarrollar talleres de preparación para el empleo.
- Capacitar a los participantes en elaboración de hojas de vida, entrevistas laborales y búsqueda de empleo.
- Gestionar alianzas con empresas e instituciones para promover oportunidades laborales.
- Dar seguimiento a los procesos de inserción laboral de los participantes.
- Mantener registros actualizados sobre empleabilidad e inserción laboral de los beneficiarios.
- Coordinar procesos de prácticas, pasantías o experiencias laborales cuando corresponda.

E. Habilidades Digitales e Innovación

- Fortalecer las capacidades de los participantes en el uso de herramientas digitales orientadas a la educación, la empleabilidad y el emprendimiento.
- Desarrollar procesos formativos relacionados con el uso de redes sociales, plataformas digitales y herramientas tecnológicas para fines productivos y laborales.
- Apoyar iniciativas de creación de contenido digital para la promoción de emprendimientos, productos y servicios desarrollados por los participantes.

F. Gestión de Participantes

- Coordinar procesos de prácticas, pasantías o experiencias laborales cuando corresponda.
- Apoyar procesos de convocatoria, selección y registro de participantes.
- Dar seguimiento a la permanencia y participación activa de los beneficiarios.
- Identificar factores de riesgo de deserción y promover acciones de retención.
- Mantener comunicación constante con participantes y actores comunitarios.

G. Evaluación y Certificación

- Aplicar pruebas de evaluación dirigida a los participantes, para determinar el nivel de conocimiento adquirido.

conexionla.org

6ta. Avenida "A" 1-85, Zona 1.

Ciudad de Guatemala, Guatemala

(+502) 2251 5509

- Elaborar y actualizar cuadros de registro de calificación y desempeño de los participantes.
- Apoyar en el proceso de certificación de los participantes conforme a los criterios establecidos.

H. Gestión Administrativa y de Recursos

- Solicitar oportunamente los insumos requeridos para el desarrollo de los cursos, en coordinación con el área administrativa.
- Garantizar el buen uso, cuidado y resguardo de utensilios, menaje, equipos, insumos y mobiliario de las Escuelas
- Mantener actualizado el inventario de equipos, herramientas y materiales asignados.

I. Seguimiento, Reporte y Articulación Institucional

- Elaborar informes técnicos del proceso formativo.
- Presentar reportes mensuales de actividades, resultados y avances.
- Participar en reuniones técnicas y capacitaciones institucionales.
- Coordinar acciones con el área educativa y la coordinación de programas.
- Apoyar la implementación de iniciativas productivas o modelos de negocio vinculados al proceso formativo.

IV. Coordinación

La consultoría se desarrollará bajo la supervisión directa del Técnico(a) Agroforestal y Responsable Territorial del área y equipo de CONEXIÓN.

V. Productos

El/la consultor/a deberá presentar, sin ser limitativos, los siguientes productos:

1. Plan de trabajo de formación técnica (Gastronomía, Empleabilidad, Inserción Laboral y Habilidades Digitales).
2. Desarrollo de módulos de formación en: Gastronomía, Empleabilidad, Inserción Laboral y Habilidades Digitales).
3. Reportes de formación de jóvenes y mujeres del área periurbana y rural.
4. Informes técnicos mensuales que incluyan:
 - Actividades realizadas
 - Resultados alcanzados
 - Avances del proceso formativo
 - Registro de asistencia
 - Evaluaciones aplicadas
 - Inventario de equipos y mobiliario asignado
5. Informe final del proceso formativo con resultados, logros y recomendaciones.
6. Facturas.

VI. Lugar y Plazo

- La consultoría se desarrolla en el área Central de Petén con posibilidad de desplazamiento a las zonas de intervención de los proyectos y otras sedes.
- El plazo previsto para la consultoría es del 01 de Agosto al 31 de Diciembre de 2026.

conexionla.org

6ta. Avenida "A" 1-85, Zona 1.

Ciudad de Guatemala, Guatemala

(+502) 2251 5509

VII. Costos y Forma de Pago

- Los Honorarios Brutos deben incluir todos los costos inherentes para el desarrollo de la consultoría.
- Se aplicará retención del Impuesto sobre la Renta (ISR) en dependencia del régimen tributario al cual este suscrito el consultor/a. Caso contrario, el consultor/a asumirá la responsabilidad directa de las declaraciones y pagos de los impuestos que correspondan.
- Se realizarán cinco (5) desembolsos por concepto de Honorarios Brutos.
- Los honorarios se desembolsarán por medio de transferencia electrónica el 27 de cada mes contra la entrega de informe y factura aprobados por la Coordinación.

VIII. Modalidad de Contrato

Se suscribirá un contrato de consultoría de naturaleza civil-mercantil, confirmado la independencia entre las partes, no generando por tanto vínculo laboral entre las partes, derecho a compensación por tiempo de servicios, ni beneficios sociales alguno.

Para el cumplimiento de la entrega de los productos y otras condiciones los presentes Términos de Referencia (TDR) son parte integral del contrato de prestación de servicios profesionales.

IX. Propiedad Intelectual

Cualquier documento o material, así como, los resultados y productos que resulten de los servicios profesionales objeto de la presente consultoría, será propiedad y de uso exclusivo de Conexión para su libre disposición sin limitación alguna.

X. Confidencialidad

Toda información obtenida por el consultor/a de manera directa o indirecta, así como sus informes, los documentos que produzca y los comentarios recibidos por CONEXIÓN será considerada CONFIDENCIAL, razón por la que se obliga a nombre propio y/o de terceros relacionados, a utilizar la misma únicamente para el cumplimiento del objeto de esta consultoría, desde su inicio e indefinidamente.

XI. Perfil Requerido

Formación Académica

Técnico, tecnólogo o profesional en Gastronomía, Artes Culinarias, Nutrición, Hotelería o carreras afines.

Experiencia

- Experiencia mínima de 2 años en procesos de formación técnica gastronómica dirigidos a jóvenes y/o mujeres.
- Experiencia en facilitación de cursos técnicos, talleres prácticos o procesos de capacitación comunitaria.
- Experiencia en diseño y planificación de módulos formativos o cursos técnicos en gastronomía.
- Experiencia en el acompañamiento de procesos formativos orientados a la empleabilidad y/o emprendimiento (deseable).
- Experiencia trabajando con poblaciones en contextos periurbanos y rurales (altamente deseable).

conexionla.org
6ta. Avenida "A" 1-85, Zona 1.
Ciudad de Guatemala, Guatemala
(+502) 2251 5509

- Experiencia en elaboración de informes técnicos y registros de procesos formativos.

Competencias

- Dominio de técnicas culinarias básicas y avanzadas.
- Conocimiento en manipulación higiénica de alimentos y normas de inocuidad alimentaria.
- Capacidad para diseñar planificaciones, módulos y guías de formación técnica.
- Manejo de metodologías de enseñanza práctica y aprendizaje basado en competencias.
- Aplicación de sistemas de evaluación cualitativa y cuantitativa del aprendizaje.
- Capacidad para gestionar insumos, utensilios, equipos y control de inventarios en espacios formativos.
- Manejo básico de herramientas informáticas (Word, Excel, formatos de registro y reportes).
- Enfoque de educación inclusiva, participativa y basada en habilidades para la vida.
- Capacidad para motivar y acompañar procesos formativos con jóvenes y mujeres.
- Comunicación asertiva y habilidades interpersonales.
- Trabajo en equipo y coordinación interinstitucional.
- Organización y planificación del trabajo formativo.
- Responsabilidad y cumplimiento de cronogramas y productos.
- Proactividad y resolución de problemas en contextos formativos.
- Sensibilidad social y compromiso con el desarrollo comunitario.
- Ética profesional y manejo responsable de recursos institucionales.

XII. Proceso de Adquisición

El proceso se realizará mediante una convocatoria abierta por medio de la pagina institucional y redes sociales.

El/la interesado/a presentara la siguiente información:

1. Carta de Motivación incluyendo su propuesta de honorarios.
2. CV (incluir títulos académicos)
3. DPI (Documento Personal de Identificación).
4. Constancia de antecedentes penales (vigente)
5. Constancia de antecedentes policiales (Vigente)
6. Constancia RENAS (Vigente)

Presentar aplicación/información a:	Fecha límite para aplicar
▪ b.vanengelen@conexionla.org ▪ m.tello@conexionla.org ▪ m.rax@conexionla.org ▪ d.cucul@conexionla.org ▪ l.lanzas@conexionla.org	10 de Julio 2026

conexionla.org

6ta. Avenida "A" 1-85, Zona 1.

Ciudad de Guatemala, Guatemala

(+502) 2251 5509