

LA FUNDACIÓN CHIYANGUA INVITA A LAS PERSONAS INTERESADAS A PARTICIPAR DEL PROCESO DE SELECCIÓN No. 007 PARA LA CONTRATACIÓN DE LA SIGUIENTE VACANTE:

SABEDORA TRADICIONAL

Las personas interesadas en esta vacante podrán enviar su hoja de vida al correo electrónico de la fundación **fundacionchiyangua@yahoo.es** o entregarla en sobre cerrado en la respectiva sede de la Fundación. La hoja de vida debe estar debidamente diligenciada y firmada, con certificados académicos, certificados de experiencia, en un solo documento PDF, indicando en el asunto o en el sobre, el cargo al cual están aplicando.

Las hojas de vida se recibirán desde el día 21 de noviembre a las 11:59 p.m. hasta el 26 de noviembre de 2025 a las 11:59 p.m.

Únicamente se contactarán para el proceso de selección aquellas personas cuyas hojas de vida cumplan con todos los requisitos establecidos en los Términos de Referencia (Ver anexo).

NOTAS: El proceso de contratación no podrá vincular a personas que sean miembros del órgano directivo de la Fundación Chiyangua o sean cónyuges o se encuentren en algún grado de consanguinidad, afinidad o civil. La organización se encargará del transporte, alimentación y hospedaje.

Atentamente,

Yadira perlaza

YADIRA PERLAZA BETANCURT

Representante Legal

FUNDACIÓN CHIYANGUA

Municipio de Guapi (Cauca)

TÉRMINOS DE REFERENCIA

CONTRATACIÓN SABEDORA TRADICIONAL

Duración:	Tres Meses
Ubicación:	Municipio de Guapi
Dedicación:	A convenir
Tipo de contrato:	Prestación de servicios
Honorarios Mes:	\$ 4.000.000
Número de vacantes:	Una (01)

ANTECEDENTES

La contratación se enmarca en el Memorando de Acuerdo APP1000027507 de 2025 suscrito entre UNODC y la fundación Chiyangua Mujer Cultura y Territorio. El proyecto tiene por objeto "**Las familias rurales recuperan prácticas productivas tradicionales como alternativa a los cultivos ilícitos en Guapi**" y hace parte de la estrategia del Banco de Proyectos del Ministerio de Justicia y del Derecho.

Con el proyecto se espera avanzar en la recuperación del cultivo tradicional de papa china en el municipio de Guapi- Cauca por ser uno de los cultivos más significativos de la economía local que le contribuye a garantizar la seguridad alimentaria, preservar saberes ancestrales y reducir la dependencia de economías ilícitas. Para ello, se desarrollarán principalmente acciones orientadas a la siembra y rehabilitación del cultivo, capacitaciones y asistencia técnica, dotación de herramientas agrícolas y equipos para la transformación de la papachina en harina, estrategia de visibilización del valor productivo y nutricional de la papachina, incidencia para la incorporación de la papachina en programas alimentarios, gestión de alianzas comerciales.

OBJETO DE LA CONTRATACIÓN

Contratar los servicios de una sabedora tradicional a cargo de las actividades de pedagogía cultural y acciones de incidencia para el rescate del consumo tradicional de papachina en la cocina diaria y en los eventos culturales en el marco del proyecto Raíces de Paz.

ACTIVIDADES Y OBLIGACIONES

1. Liderar los encuentros de actualización del "Recetario Verde Azotea", cocinando y explicando el "saber-hacer"
2. Compartir el valor cultural, las historias y las técnicas ancestrales asociadas a la papachina con el equipo técnico (Nutricionista, Diseñador).
3. Co-liderar (junto a la Nutricionista) los 12 talleres de sensibilización, encargándose de la demostración práctica de cocina.
4. Preparar las muestras (degustaciones) para los eventos de socialización y explicar las preparaciones a los asistentes institucionales.
5. Participar como ponente de las cocinas en vivo en los dos (2) festivales asignados al proyecto, visibilizando la recuperación del cultivo.
6. Participar en la "Revisión y análisis del proceso de transformación", explicando al equipo técnico (nutricionista) cómo se realiza el proceso tradicional de elaboración de harina.
7. Apoyar la recopilación de Recetario Tradicional: Un documento base (o relatoría de los encuentros) que liste y describa en detalle (ingredientes, procesos, historias) las recetas tradicionales de papachina, el cual servirá de insumo para el Nutricionista y el Diseñador.
8. Un informe de relatoría (con listas de asistencia y registro fotográfico) que evidencie la realización de las demostraciones prácticas de cocina en los 12 talleres de sensibilización.

9. Diseño y preparación de las degustaciones de papachina para los eventos de socialización con entidades locales
10. Informe de Participación en Festivales: Un informe (con registro fotográfico) de la participación y las demostraciones de cocina en vivo realizadas en los festivales.
11. Elaborar informes técnicos de avances y resultados
12. Guardar estricta confidencialidad sobre la información sensible del proyecto y de los beneficiarios.
13. Cumplir oportunamente con sus obligaciones relacionadas con el Sistema de Seguridad Social (EPS, Fondo de Pensiones y ARL).
14. Realizar cualquier otra actividad relacionada con su área de especialidad que sea delegada por la Coordinación del proyecto o la junta directiva de la Fundación
15. Comprometerse con la defensa y aplicación de la Política de Protección y Prevención Contra la Explotación y el Abuso Sexuales (PPEAS), adoptada por la Fundación Chiyangua

PERFIL REQUERIDO:

- Sabedora tradicional con conocimientos ancestrales en cocina tradicional, con al menos tres (3) años de trabajo con comunidades. Debe tener un alto nivel de relacionamiento y confianza con las organizaciones de base, así como dominio de las prácticas productivas que convergen en la cocina tradicional.

HABILIDADES Y COMPETENCIAS

- Comunicación asertiva y dinámica de trabajo en equipo.
- Capacidad de toma de decisiones y comunicación fluida con la coordinación del proyecto y equipo técnico
- Cumplimiento de programación realizada con el equipo de trabajo y entregables del proyecto
- Transparencia en el desarrollo de la actividades y orientación para el desarrollo del proyecto
- Disposición de tiempo para los momentos en que sea requerido (a) por el proyecto
- Postura de cero tolerancias hacia la explotación y abusos sexuales

NORMA DE ÉTICA Y RESPONSABILIDAD

- Todas las actividades serán ejecutadas con base en los más altos estándares de imparcialidad, integridad, transparencia, competencia y responsabilidad personal, para asegurar la confianza pública de la FUNDACIÓN CHIYANGUA.