



fundacionchiyanqua@yahoo.es

Contactos. 3232862741 -3223848200

LA FUNDACIÓN CHIYANGUA INVITA A LAS PERSONAS INTERESADAS A PARTICIPAR DEL PROCESO DE SELECCIÓN No. 008 PARA LA CONTRATACIÓN DE LA SIGUIENTE VACANTE:

NUTRICIONISTA

Las personas interesadas en esta vacante podrán enviar su hoja de vida al correo electrónico de la fundación fundacionchiyanqua@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 12 de febrero a las 5:00 p.m. hasta el 16 de febrero de 2026 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) y en la evaluación superen un puntaje de 85.

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 NUTRICIONISTA

Duración:	Dos Meses
Ubicación:	Municipio de Guapi
Dedicación:	A convenir
Tipo de contrato:	Prestación de servicios
Honorarios Mes:	\$ 5.500.000
Número de vacantes:	Una (01)

ANTECEDENTES

La contratación se enmarca en el Memorando de Acuerdo APP1000027507 de 2025 suscrito entre UNODC y la fundación Chiyanga 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 un o una nutricionista a cargo de brindar el soporte técnico y científico en la validación, documentación y promoción del valor nutricional de la papachina y sus subproductos (harina), en el marco del rescate cultural y la apertura de mercados del proyecto.

ACTIVIDADES Y OBLIGACIONES

1. Participar en los 2 encuentros de actualización del recetario, trabajando directamente con la sabedora para documentar las preparaciones.
2. Analizar los resultados de laboratorio de la harina para traducirlos en información clara (etiquetado nutricional) y para los talleres.
3. Diseñar el componente pedagógico sobre nutrición para los 12 talleres de sensibilización, enfocados en el valor nutricional, cultural y usos de la papa china.
4. Co-liderar (junto a la Sabedora) los 12 talleres dirigidos a instituciones educativas, OSC, ICBF y sector comercial.
5. Construir y estandarizar nuevas recetas.
6. Participar en las reuniones de socialización con el Concejo Municipal, Comité de Política Social, etc., para exponer los argumentos nutricionales.
7. Participar en la "Revisión y análisis del proceso de transformación", aportando el enfoque nutricional al equipo
8. Elaborar documento Técnico de Validación Nutricional: Un informe que incluye: La validación técnica y el análisis nutricional, de las recetas tradicionales de papa china recopiladas por la Sabedora. El contenido técnico-nutricional para ser incluido en el "Recetario Verde Azotea".

9. Elaborar propuesta Técnica de Inclusión Institucional que permita evidenciar los argumentos técnicos y nutricionales sobre la importancia de incluir la papachina en los programas de alimentación. Para presentar al ICBF, operadores del PAE y entidades locales
10. Elaborar informe de Asesoría al Proceso de Transformación: Un documento corto con recomendaciones sobre el proceso de transformación de papa china en harina, enfocado en la preservación de nutrientes y las buenas prácticas.
11. Informe de Ejecución de Talleres: Un informe de relatoría (con listas de asistencia y registro fotográfico) sobre la ejecución de los 12 talleres co-liderados
12. Elaborar informes técnicos de avances y resultados
13. Guardar estricta confidencialidad sobre la información sensible del proyecto y de los beneficiarios.
14. Cumplir oportunamente con sus obligaciones relacionadas con el Sistema de Seguridad Social (EPS, Fondo de Pensiones y ARL).
15. 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
16. 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:

- Nutricionista, ingeniero(a) en alimentos o gastrónomo(a) con al menos dos (2) años de experiencia específica en trabajo con comunidades e instituciones. Se valorará que cuente con investigaciones en cocinas tradicionales, género, cultura y seguridad alimentaria desde un enfoque inter y transdisciplinario.

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 las 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.