



Instituto Nacional de la Leche

Términos de Referencia

Técnico/a en Lechería (AIDQA Fase III)

Antecedentes

El Acuerdo Interinstitucional para el Desarrollo de la Quesería Artesanal (AIDQA) inicia actividades en noviembre de 2013 desarrollando ininterrumpidamente las Fases I y II. Desde febrero 2022, en el marco del AIDQA Fase III, integrado por MGAP/DGDR, MIEM/Dinapyme, MIDES, Intendencias de San José, Colonia, Flores, Soriano, Canelones, Florida y Río Negro, OPP, INALE y ADQA, lleva adelante el Proyecto cuyo objetivo general es aportar a la permanencia y desarrollo sustentable de la quesería artesanal, a través de la inclusión en las cadenas comerciales, la mejora de los sistemas de producción, el fortalecimiento de su organización, el cumplimiento de la normativa de inocuidad y formalización empresarial, y el incremento de los parámetros de calidad de vida desde un enfoque de género y juventud. Su finalización está prevista el 31 de enero de 2025.

Objetivo del cargo

Participar en la ejecución de las actividades vinculadas a los objetivos estratégicos con una visión generalista, abarcando las dimensiones de la producción de leche, de la elaboración y comercialización del queso artesanal y del área social.

En particular participar en la ejecución de las actividades relacionadas al desarrollo de las buenas prácticas de elaboración de queso en la población beneficiaria del proyecto y la evaluación de aspectos (técnicos y de infraestructura) que hacen a la formalización de los queseros artesanales y apoyan las metas de comercialización.

Funciones:

Bajo la supervisión del coordinador del Proyecto llevará a cabo las siguientes:

1) Funciones principales:

- Ser un referente para los Técnicos de Campo en tecnologías de elaboración y maduración de quesos de calidad, mediante la coordinación de todos los aspectos técnicos que hacen a la correcta cosecha de leche higiénica y elaboración de quesos de calidad.
- Elaborar una propuesta metodológica de extensión y el diseño de instrumentos e indicadores de diagnóstico y seguimiento predial.
- Determinar las necesidades de capacitación de los queseros artesanales para la implementación de las buenas prácticas de elaboración y el desarrollo de estrategias comerciales que permitan mejorar el valor agregado del producto.
- Asesoramiento directo (en todas sus formas) a productores en todos los ámbitos definidos en el proyecto y en especial en equipos y tecnologías de elaboración, condiciones de infraestructura y equipamiento para la producción y comercialización de quesos bromatológicamente adecuados y de alta calidad.

- Elaborar informes, en su materia, sobre la marcha del proyecto, cuando le sea requerido.

2) Funciones Complementarias:

- Ejecución de las capacitaciones en todos sus alcances (diseño de materiales, dictado, evaluaciones).
- Apoyo a los Técnicos de Campo en la carga de datos en la Ficha Predial, en especial los de elaboración.
- Apoyo a externalidades temáticas que surjan.
- Atención a los beneficiarios en visitas a queserías y consultas a distancia sobre aspectos de la misma temática.

3) Resultados esperados:

- Construcción de un relacionamiento fluido con los técnicos de campo para orientar a los beneficiarios en el proceso de adopción de técnicas requeridas para la elaboración de quesos de calidad.
- Contribución especializada que posibilite incorporar la dimensión del proceso de elaboración de quesos en la registración, para caracterización y análisis del sistema productivo quesero.
- Focalización de las carencias principales del proceso de elaboración para recogerlas como temáticas de capacitación.
- Estado de situación de las condiciones de infraestructura para encarar la Habilitación
- Estructurar un plan de capacitación, ejecutarlo y monitorearlo.
- Asegurar la carga de datos en un área específica no manejada por los Asesores técnicos de campo.
- Apoyo con su conocimiento técnico a la búsqueda de soluciones innovadoras
- Evacuar consultas de los productores generadas a partir de las capacitaciones, fortaleciendo el impacto de las mismas y complementando el asesoramiento de campo.

Calificación requerida:

Es requisito:

1. Técnico/a en Lechería, con comprobada experiencia a nivel del sector lechero familiar.
2. Dominio básico de herramientas informáticas (Excel, Word, PowerPoint), y disposición a integrar nuevas aplicaciones informáticas de gestión del proyecto.
3. Trabajo en similares áreas con conocimiento de la lechería familiar y en programas y/o proyectos de desarrollo rural a nivel territorial.
4. Disponibilidad para trabajar en todo el territorio que le sea asignado.



Instituto Nacional de la Leche

Aptitudes y Habilidades requeridas:

- Capacidad y disposición al trabajo.
- Capacidad de planificación y organización.
- Actitud para funcionamiento en equipo y facilidad para el relacionamiento con productores e instituciones.

El postulante deberá contar con **movilidad propia, teléfono, pc y acceso a internet.**

Zona a cubrir:

San José, Colonia, Soriano, Flores, Florida, Canelones y Río Negro

Plazo del Contrato:

El plazo de contratación será hasta el 31 de enero de 2023, renovable en función del resultado de la evaluación de actuación.

Información requerida:

- Curriculum Vitae.
- Especificar el lugar de residencia y foto de la Cédula de Identidad y Licencia Nacional de Conductor.

Plazo y lugar de presentación de la información

Viernes 20 de mayo de 2022 hora 23:59 en la dirección de correo:
llamados@inale.org

Información del Proyecto:

Link: https://www.inale.org/type_proyectos/queseria-artesanal/