

## **Términos de Referencia**

### **Técnicos de Campo**

#### **Acuerdo Interinstitucional para el Desarrollo de la Quesería Artesanal Fase III**

##### **Antecedentes del Proyecto**

El Proyecto se encuentra colgado en la página del Inale [www.inale.org](http://www.inale.org)

A modo de síntesis se resume:

##### **Objetivo general del Proyecto**

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.

##### **Objetivos Específicos**

OE1: Mejorar la inserción productores queseros artesanales en cadena valor

OE2: Mejorar los sistemas productivos

OE3: Fortalecer dimensión social y colectiva de productores queseros con enfoque de género y juventud

OE4: Consolidar procesos habilitación y formalización del sector quesero artesanal

##### **Objetivo de los Técnicos de Campo**

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

##### **Funciones:**

En coordinación con el ETC (Equipo Técnico Central):

1. Asesorar directamente a los productores, en todas las dimensiones definidas en el proyecto.
2. Facilitar, para las soluciones propuestas, el acceso a las oportunidades aceptadas (operativa y financiera)
3. Construir en cada caso los mecanismos de obtención de datos que recoge la Ficha del Proyecto y comunicar y difundir la información generada en todas la instancias que se promueva, para lograr que los queseros y su familia comprendan el entorno de su actividad
4. Apoyar al quesero y su familia en todas las cuestiones que hacen a su actividad, en un sentido amplio, y que representen una restricción a su desempeño
5. Apoyar las instancias de capacitación de los queseros artesanales.

##### **Formación y Habilidades**

1. Profesionales Agrónomos/as o Veterinarios/as
2. Con experiencia en asesoramiento en Lechería
3. Conocimiento de la lechería familiar, y especial énfasis en programas y/o proyectos de desarrollo rural a nivel territorial.
4. Capacidad de funcionamiento en equipo y facilidad para el relacionamiento con productores e instituciones y capacidad de planificación y organización.
5. Dominio de herramientas informáticas y disposición a integrar nuevas aplicaciones informáticas de gestión del proyecto.

##### **Modalidad de Contratación**

La tarea se cumplirá en el marco de un contrato de arrendamiento de servicios.

Se deja constancia que, el/la profesional universitario o técnico/a, deberá presentar ante INALE, fotocopia simple del título habilitante respectivo, así como certificado de estar al día con la Caja de Profesionales Universitarios y el Fondo de Solidaridad, si correspondiere.

**El/la postulante deberá contar con movilidad propia.**

**Dedicación**

Estará en relación directa a los productores inscriptos en el AIDQA presentes en la zona asignada. Una jornada equivale a la atención de 4 productores, en un régimen de 0.5 jornada cada 60 días.

**Zonas a cubrir por Departamento**

Flores, Oeste de Colonia, Sur de Soriano y Sureste de San José

**Plazo del Contrato**

El plazo de contratación será de 6 meses, renovable hasta 12 meses en caso de evaluación satisfactoria.

**Información Reservada**

La información generada por el profesional en sus actividades de asesoría técnica a productores, deberá ser gestionada en las condiciones de confidencialidad que establece la legislación correspondiente (Ley N° 18331 de Protección de Datos Personales y Ley 18381 Acceso a Información Pública)

**Información requerida**

Curriculum Vitae

Especificar el lugar de residencia, durante la eventual contratación

**Plazo y lugar de presentación de la información**

Hasta la hora 23:59 del viernes 18 de noviembre de 2022 en la dirección de correo [llamados@inale.org](mailto:llamados@inale.org)