

Términos de referencia

Análisis del consumo interno de cacao en Guatemala

I. Antecedentes

Rikolto en Latinoamérica promueve sistemas alimentarios sostenibles y resilientes, a través del apoyo a organizaciones de agricultores y consumidores involucrados en la producción sostenible y el consumo responsable. Así mismo, participamos en plataformas multiactor que discuten la agenda de alimentación en su territorio, ponen a prueba innovaciones, comparten conocimientos y apuntan hacia mejorar los vínculos urbano-rurales.

Rikolto cuenta con el programa global **Food Smart Cities** o Ciudades por el Cambio Alimentario que tiene por objetivo, aumentar el consumo de alimentos saludables, y nutritivos entre los habitantes de la ciudad para lo cual se requieren relaciones comerciales justas e inclusivas entre quienes proveen el alimento y quienes lo procesan o lo adquieren para su consumo directo.

Actualmente, Rikolto está diseñando el nuevo programa 2022-2026 el cual será implementado bajo el marco global de Sistemas Alimentarios Sostenibles. Uno de los productos considerados como importantes en este programa es el cacao y su contribución a la dieta de los consumidores en Guatemala. Considerando que el mayor porcentaje de la producción es consumida en el país, se requiere recolectar y analizar la información relacionada al consumo (formas, subproductos, presentaciones y otros) en las zonas de producción y en Ciudad Guatemala; información relacionada con la demanda que incluya los precios con el que el cacao o sus derivados son adquiridos por clientes y consumidores, volúmenes, frecuencia, segmentación de clientes y consumidores, etc.

II. Objetivo de la consultoría

Proveer un análisis actualizado sobre el consumo interno general del cacao y sus derivados y demanda, su aporte nutricional, formas de consumo y precios a consumidores y clientes.

III. Objetivos específicos

1. Brindar información identificada de parte de consumidores sobre la cantidad de cacao que es integrada en la dieta familiar, en qué forma es consumida y cuáles son los costos para acceder a esos productos.
2. Brindar información sobre el aporte nutricional que brinda el cacao a la dieta familiar.

3. Mapear y caracterizar a los actores que están directa o indirectamente relacionados en la transformación del cacao para productos de consumo alimenticio en la dieta de las familias.
4. Brindar una aproximación del % de cacao producido en el país que es consumido internamente, con énfasis en las zonas productivas y Ciudad de Guatemala.

IV. Metodología

Por la naturaleza de este estudio se recomienda la revisión exhaustiva de la información secundaria más reciente, entrevistas con actores clave (empresas, clientes, instituciones) y eventualmente encuestas a consumidores. Asimismo, se recomienda que la misma sea tan participativa como posible, sin embargo, respetando los protocolos de bioseguridad establecidos en el país. Esta consultoría implica traslado a la zona de Cobán, San Marcos, Huehuetenango, Sololá y Ciudad Guatemala.

V. Productos a entregar en formato digital

- Cronograma y plan de trabajo
- Informe de avance que contiene la información recolectada y analizada, incluyendo información que no pudo ser colectada.
- Listado de los actores identificados que están directa o indirectamente relacionados en la transformación del cacao para productos de consumo alimenticio en la dieta de las familias y su distribución.
- Informe final con los hallazgos, conclusiones y recomendaciones
- Toda información secundaria relevante al estudio

VI. Perfil del consultor/a:

- Ciudadano o residente de Guatemala
- Consultor/a con experiencia en sistemas alimentarios y otros campos relacionados a la comercialización y logística de alimentos en la Ciudad de Guatemala.
- Consultor/a con experiencia en el rubro cacao del país, su producción, su transformación y consumo.
- La/el consultor también debe poseer fuertes habilidades analíticas y de síntesis.

VII. Plazos de la consultoría

Se contará con un tiempo de 30 días calendario a partir de la firma del contrato. Se espera que dicha consultoría concluya el 15 de mayo del año en curso.



VIII. Coordinaciones

El consultor o consultora coordinará su trabajo con el representante de Rikolto en Guatemala y con el director del Programa Cacao en Latinoamérica.

IX. Presupuesto y forma de pago:

El monto de pago para la consultoría es de \$7,000 dólares, con modalidad todo incluido (gastos, impuestos, alimentación, hospedaje, papelería). La forma de pago será dividida en tres partes, 30% a la firma y entrega de cronograma de trabajo, 30% al presentar el borrador del documento y 40% al concluir el trabajo, respaldado con la entrega del documento final, aprobado a satisfacción por Rikolto.

Se solicita a los consultores interesados enviar sus propuestas a más tardar el viernes 16 de abril al correo fausto.rodriguez@rikolto.org mencionando el título de esta consultoría.