

TÉRMINOS DE REFERENCIA

Asesoría especializada en nutrición y sanidad para alta productividad de cacao bajo sistemas agroforestales en Centroamérica y República Dominicana

Organismo oferente	VECOMA / Rikolto
Título del servicio	Asesoría especializada en nutrición y sanidad para alta productividad de cacao bajo sistemas agroforestales en Centroamérica y República Dominicana”
Bajo la supervisión	Coordinador regional del Proyecto Gestión del Conocimiento de la Cadena de Valor del Cacao en Centroamérica.
Relaciones y coordinación	A nivel externo: En coordinación con los actores socios y aliados del proyecto en Centroamérica y República Dominicana para la difusión de experiencias y aprendizajes.
	A nivel interno: Con el equipo del Programa de cacao para Nicaragua
Área de cobertura	Centroamérica y República Dominicana (virtual)
Duración:	30 días máximo
Objetivo de la consultoría	Brindar asesoría especializada en nutrición y sanidad para alta productividad de cacao bajo sistemas agroforestales en Centroamérica y República Dominicana por medio de plataformas digitales.

I. Antecedentes

El proyecto de Gestión de Conocimiento de la Cadena de Valor del Cacao en Centroamérica en su segunda fase (2018 -2022) es ejecutado por Rikolto (antes VECOMA), organización internacional que trabaja por la sostenibilidad e inclusividad de los sistemas alimentarios, en alianza con la Fundación Mundial del Cacao (WCF) y fondos de la oficina de la Agencia Suiza para la Cooperación en Central América, COSUDE.

El objetivo es aumentar la competitividad y sostenibilidad del sector cacaotero regional a través de la incidencia en políticas nacionales y regionales, y la gestión del conocimiento. Para lograrlo, la intervención se enfoca en el desarrollo de modelos de sistemas agroforestales rentables y resilientes y la promoción de modelos de negocios inclusivos entre las organizaciones de productores de cacao y empresas compradoras.

Una estrategia clave es la articulación entre los actores públicos y privados. A nivel nacional en Nicaragua, Honduras, El Salvador y Guatemala a nivel regional, además de tres países, (Costa Rica, Panamá y República Dominicana).

Y a nivel regional, esta articulación se promueve desde el Comité Centroamericano de Cacao, SICACAO con la finalidad de fomentar que los actores de la cadena; (1) tomen decisiones en base a nuevos conocimientos basados en evidencias para producir y comercializar cacao de manera sostenible y (2)

armonicen los lineamientos regionales para contribuir a la integración regional, que favorezca el desarrollo de un sector cacao competitivo y resiliente.

El cultivo de cacao es un rubro potencial para la mejora de los medios de vida de los pequeños productores. Sin embargo, existen retos en la región como: áreas pequeñas destinadas al cultivo del cacao, es un rubro no priorizado en la unidad de producción, baja competitividad de pequeños productores en contraste con inversiones crecientes de grandes empresas. Por otro lado, el cacao se trata de un cultivo perenne que aumenta las capacidades de adaptación y mitigación al cambio climático al cultivarse, mayoritariamente, bajo sistemas agroforestales.

La región centroamericana produce menos de 1 % de la oferta a nivel mundial, lo cual explica el interés de los actores y gobiernos de la región en mercados nichos y diversificados, donde el cacao Centroamericano podría ser más competitivo.

La teoría de cambio de este proyecto se basa en que para el impulso del sector cacaotero hacia una mayor sostenibilidad y aprovechar su potencial *de reducir la pobreza y protección del medioambiente*, es necesario alinear las acciones y estrategias de los actores y tomadores de decisión a nivel regional. Podemos **contribuir a este proceso a través de una gestión de conocimiento estratégico** (generación de evidencia precisa y acceso a información adecuada) **e incidencia para crear un entorno favorable para este desarrollo.**

El proyecto impulsará desde el aprendizaje colectivo y las buenas prácticas, el fortalecimiento de espacios multiactores a nivel regional; aprovechando así ventajas comparativas y mejorando la competitividad de cacao centroamericano.

Durante su primera fase, se logró la creación de una visión común para el cacao centroamericano, la creación de una plataforma regional y el fortalecimiento de plataformas nacionales, así como un mayor conocimiento y entendimiento común de los retos del sector y una visión hacia el cambio.

Durante los próximos cuatro años, la acción se dirige a 2 áreas: **(1) gestión de conocimiento e información; y (2) el fomento de la gobernanza** a niveles nacionales y regionales, por la vía de fortalecimiento de plataformas multiactores y la facilitación en la construcción de políticas y estrategias para el desarrollo y la competitividad del cacao sostenible y climáticamente inteligente en la región.

Como parte del proyecto se han conformado comunidades de prácticas como producto de la participación de integrantes de SICACAO, una de las comunidades de práctica es la Comunidad de modelos de negocios inclusivos y sistemas agroforestales, conformada por diferentes actores de Centroamérica y República Dominicana. Además, se han establecido parcelas pilotos de cacao con sistemas agroforestales en 4 países con empresas como socios: Nicaragua (15 parcelas con Exportadora Atlantic), Honduras (6 parcelas con Chocolats Halba), El Salvador (12 parcelas con Clusa) y en Guatemala (12 parcelas con Cacao Verapaz). Las experiencias en estos pilotos y en la comunidad de práctica son claves para compartir y gestionar conocimiento.

Más sobre el Proyecto -> <https://bit.ly/2Tz9XYT>

II. Productos esperados

1. Elaboración de guía técnica básica (máx. 10 páginas), que recopile recomendaciones de manejo sanitario y planes de fertilización foliar y edáfica para cacao orgánico y convencional en función de resultados de análisis de suelo realizados y de acuerdo a demanda de las 12 parcelas piloto de cacao en Sistemas Agroforestales (SAF) de Guatemala. (Información será suministrada).
2. Desarrollar 2 (dos) o 3 (tres) webinars presentando prácticas y recomendaciones sobre la experiencia de Guatemala, ampliando la información y recomendaciones a un público de los países de la región Centroamericana y de República Dominicana. Los webinar deberán tener una duración mínima de 2 horas por sesión, dirigidos a un estimado de 100 participantes.
3. Presentar al proyecto el material didáctico de los webinar y los planes de fertilización recomendados y entrega de presentación con contenido para soporte de los participantes (previo a cada webinar).

III. Requisitos o perfil del/la consultor/a

- Estudios superiores en agricultura, de preferencia con grado de maestría en ramas agronómicas y alto conocimiento de la fisiología del cacao bajo SAF tanto convencional como orgánico.
- Experiencia de mínimo 5 años en análisis de suelo, preparación e implementación exitosa de planes de manejo sanitario y fertilización de cacao en sistemas agroforestales (SAF) en países latinoamericanos.
- Conocimiento de herramientas y plataformas digitales para realizar videoconferencias.
- Conocimiento deseable de la realidad del cacao en Centroamérica y República Dominicana.
- Habilidad para comunicar y exponer a públicos diversos de preferencia en plataformas virtuales.
- Genera y fomenta el diálogo abierto y comparte los éxitos (construyendo equipos efectivos);
- Es creativo(a), innovador(a), y abierto(a), y carismático/a para conducir capacitaciones en espacios virtuales.

IV. ¿Cómo aplicar?

El monto total destinado para esta asesoría es de US\$4,000.00 (todo incluido), pagaderos 50% a la firma del contrato y 50% con la entrega de los productos establecidos. Disponibilidad para realizar la asesoría (desde casa) entre agosto y septiembre de 2020.

Enviar curriculum vitae completo con atestados, así como propuesta técnica y oferta económica a jorge.flores@rikolto.org con el asunto “Asesoría Especializada en Fertilización de Cacao” a más tardar el día **14 de agosto de 2020**.

Rikolto no reconocerá otros gastos (pagos, impuestos, etc.). Serán contactadas únicamente las personas que cumplan con los requisitos antes mencionados.