

INFORME DE NECESIDAD DE LA CONTRATACIÓN

1. ANTECEDENTES

El Vicerrectorado Académico en conjunto con la Escuela de Literatura y en coordinación con la Dirección de Relaciones Internacionales presentó la postulación del proyecto Afroecuadorian Cuisine and Cultural Heritage: Stoking Social Collaboration and Community Resilience through Art, Food, and Innovation a la convocatoria U.S. Embassy and Consulate in Ecuador - PAS Public, con código PAS-EC-SOI-FY2022. El 12 de septiembre de 2022 se recibió la notificación del Consulado estadounidense en la que se informó que el proyecto fue declarado ganador de los fondos de la convocatoria antes mencionada.

En este sentido, el 21 de septiembre de 2022, el Órgano Colegiado Superior de la Universidad de las Artes mediante resolución No. UA-OCS-RSE-2022-040 autorizó al Vicerrector Académico a “ejecutar las acciones necesarias desde la fase de convocatoria, ejecución y culminación para el cumplimiento del PAS Public Diplomacy Federal Awards, a través del proyecto Afroecuadorian Cuisine and Cultural Heritage (...)”. De igual forma, en el artículo tercero de la resolución antes citada, el OCS dispuso que “la Dirección de Relaciones Internacionales ejecutará los recursos económicos que se entregarán a favor de la Universidad de las Artes (...) debiendo coordinar con las unidades académicas y administrativas las acciones correspondientes”.

Dentro de la planificación del proyecto “Cocina afroecuatoriana y patrimonio cultural: avivando la colaboración social y la resiliencia comunitaria a través del arte, la comida y la innovación” se ha contemplado la creación de productos artísticos a partir de procesos de investigación multidisciplinaria como son cortos documentales y un libro para infancias. A su vez se requiere diseñar e instalar dos cocinas comunitarias en Isla Trinitaria y el sector Cisne 2, al sur de Guayaquil. Como parte de la presentación de resultados se contempla la realización de una feria cultural y gastronómica.

2. SITUACIÓN ACTUAL

El proyecto “Cocina afroecuatoriana y patrimonio cultural: avivando la colaboración social y la resiliencia comunitaria a través del arte, la comida y la innovación” se ha comprometido al desarrollo de múltiples y variados resultados y productos artísticos, incluyendo el desarrollo de cocinas comunitarias, resultado inédito para la Universidad de las Artes. En este sentido, se requiere la contratación de una consultoría que permita el desarrollo de un plan estratégico de investigación multidisciplinaria sobre patrimonio gastronómico afroecuatoriano en los sectores en los que el proyecto ha estado trabajando.

Esta contratación permitirá cumplir en tiempo y forma con los objetivos planteados en la formulación del proyecto a través de la administración y supervisión de los procesos a realizar. Adicionalmente,

permitirá contar con los diseños, desglose de equipos y sistemas para el posterior montaje e implementación para dos cocinas comunitarias, garantizando un correcto desempeño de los recursos.

3. OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar un plan estratégico de investigación multidisciplinaria en etno-gastronomía para el proyecto “Cocina afroecuatoriana y patrimonio cultural: avivando la colaboración social y la resiliencia comunitaria a través del arte, la comida y la innovación” junto a las organizaciones civiles participantes.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Idear y ejecutar instancias de investigación multidisciplinaria sobre patrimonio gastronómico afroecuatoriano en las comunidades afrodescendientes de Isla Trinitaria y el sector Cisne 2.
- Elaborar productos artísticos de investigación participativamente con infancias y juventudes.
- Desarrollar el “Plan de montaje e implementación de dos cocinas comunitarias en Isla Trinitaria y en Cisne 2”.

4. REQUERIMIENTO

Esta consultoría abarca un proyecto de investigación y vínculo con la comunidad de parte de la Universidad de las Artes en conjunto con las organizaciones civiles Fundación Karibú, Asociación Comunitaria Hilarte y UNTHA, a desarrollarse en los sectores de Isla Trinitaria y Cisne 2, en Guayaquil, Ecuador. Sus actividades comprenden la investigación, valoración, desarrollo de estrategias, asesoramiento, capacitación y promoción de la cocina afrodescendiente como parte del patrimonio cultural, a través de la contratación de una consultoría por parte de la Universidad de las Artes. Se buscará un trabajo en conjunto con las personas beneficiarias para generar conciencia, conocimiento y apreciación de la cocina afrodescendiente, destacando su importancia histórica y cultural, y promoviendo la inclusión y el reconocimiento de las comunidades afrodescendientes en el ámbito gastronómico y artístico.

5. ANÁLISIS DE PRODUCTOS

5.1. CARACTERÍSTICAS CONDICIONES REQUERIDAS

Logros por conseguir	
1	Desarrollar y ejecutar un plan estratégico de investigación gastronomía afroecuatoriana y patrimonio cultural junto a las comunidades afrodescendientes de Isla Trinitaria y el sector Cisne 2.
2	Coordinar y gestionar la realización de eventos culturales y artísticos con la comunidad, en colaboración con otras organizaciones y entidades culturales
3	Desarrollar y mantener relaciones estrechas con líderes y organizaciones comunitarias en Isla Trinitaria, para fomentar la participación de la comunidad en las actividades culturales y artísticas.
4	Evaluar el impacto de las actividades culturales y artísticas realizadas, y proponer mejoras y ajustes en función de los resultados obtenidos.
5	Desarrollo del plan de diseño e implementación de cocinas comunitarias.
6	Desarrollo y logística de feria cultura y gastronómica final.
Productos por entregar	
1	Diseño, planificación y metodología para la implementación de dos cocinas comunitarias
2	Cuatro videos documentales sobre prácticas culturales y gastronómicas
3	Informe parcial
4	Feria gastronómica de presentación de hallazgos de investigación
5	Libro impreso sobre narrativas gastronómicas e historia oral
6	Informe financiero
7	Evaluación de proyecto
8	Informe final provisional
9	Disco duro con documentación e informes

5.2 OBJETO DE CONTRATACIÓN

El objeto de contratación de la siguiente manera: CONSULTORÍA PARA EL DESARROLLO DEL PLAN ESTRATÉGICO DE INVESTIGACIÓN MULTIDISCIPLINARIA EN ETNO-GASTRONOMÍA PARA EL PROYECTO “COCINA AFROECUATORIANA Y PATRIMONIO CULTURAL”.

6. ANÁLISIS DE BENEFICIO, EFICIENCIA, EFECTIVIDAD, CONSIDERANDO LA NECESIDAD Y LA CAPACIDAD INSTITUCIONAL INSTALADA

6.1. ANÁLISIS DE BENEFICIO

La consultoría servirá para visibilizar y promover el patrimonio afroecuatoriano, con especial énfasis en manifestaciones artísticas, como la música, y la gastronomía. Esto permitirá cumplir el derecho de las y los afroecuatorianos a participar en todos los ámbitos del desarrollo social y productivo del país, incluyendo el ámbito universitario.

Esto se logrará a través de la creación de productos artísticos que serán el resultado de procesos de investigación participativa con infancias, juventudes, adultos/as mayores, así como líderes y lideresas locales.

Al contratar esta consultoría se tendrá el “Plan de montaje e implementación de dos cocinas comunitarias” con el detalle de todos los equipos, accesorios, sistemas y demás, necesarios para que posteriormente se realice la adquisición y puesta en marcha dos cocinas comunitarias en las comunidades beneficiadas.

Se garantizará que la consultoría se ejecute dentro del alcance, cronograma, productos entregados.

6.2. ANÁLISIS DE EFICIENCIA

La eficiencia en administración se refiere a la utilización correcta y con la menor cantidad de recursos y tiempos para conseguir un objetivo o cuando se alcanza más objetivos con los mismos o menos recursos.

La contratación de la consultoría para la realización de actividades culturales y elaboración de productos artísticos para el proyecto “Cocina afroecuatoriano y Patrimonio cultural”, aportará la priorización de las tareas avalados por un profesional capacitado y realizar ordenadamente las actividades y cálculos que permitan alcanzar de la mejor manera los objetivos derivando en mejores resultados, para garantizar la correcta y eficaz ejecución de los trabajos y puesta en marcha del estudio.

6.3. ANÁLISIS DE EFECTIVIDAD

La contratación de la consultoría para la realización de actividades culturales y elaboración de productos artísticos para el proyecto “Cocina afroecuatoriano y Patrimonio cultural” permitirá

cumplir con las actividades de vínculo con la comunidad y los productos de investigación comprometidos por el proyecto.

Efectivo porque permitirá a la Universidad de las Artes cumplir con el acuerdo pactado con la Embajada de Estados Unidos al recibir fondos concursables para el proyecto en cuestión.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Es preciso contar con apoyo profesional y especializado en investigación etno-gastronómica y en gestión de proyectos para lograr las metas planteadas en el proyecto “Cocina afroecuatoriana y Patrimonio cultural”, el cual cuenta con fondos de la Embajada de Estados Unidos.

La consultoría entregará a la Universidad de las Artes el “Plan de implementación de dos cocinas comunitarias en Isla Trinitaria y en Cisne 2”, lo que permitirá la adecuada ejecución de esa fase del proyecto.

El presente informe se realiza con base en el reglamento a Ley Orgánica del Sistema Nacional de Contratación Pública, una vez que la Dirección Financiera emita la certificación de disponibilidad de los recursos, se recomienda realizar el inicio del proceso para la contratación de la “CONSULTORÍA PARA EL DESARROLLO DEL PLAN ESTRATÉGICO DE INVESTIGACIÓN MULTIDISCIPLINARIA EN ETNO-GASTRONOMÍA PARA EL PROYECTO ‘COCINA AFROECUATORIANA Y PATRIMONIO CULTURAL’” con el objetivo de alcanzar las metas del proyecto mencionado.

Elaborado:	Aprobado:
<p>Nombre: Nicolás Schvarzberg Cargo: Director proyecto “Cocina afroecuatoriana y Patrimonio cultural”</p>	<p>Nombre: Susan Togra Cargo: Directora de Relaciones Internacionales</p>