KAREN CONTRERAS VELANDIA.
NIT. 55248158-0
CALLE 79C # 38 Barranquilla, Atlántico.
Tel: 3016715904
Email: microbiologiabaq@gmail.com

PROPUESTA TECNICA ECONOMICA.
Proyecto "Fortalecimiento del sector pesquero y acuícola como estrategia para el desarrollo de la producción pesquera artesanal en Colombia"

Fecha: 2 septiembre del 2026.

Estimados señores de INVEMAR

Reciban un cordial saludo.

Me complace presentarles la propuesta técnica y económica para el desarrollo e implementación de una propuesta de Servicios de capacitación especializada en buenas prácticas de manipulación (BPM), conservación, transformación básica y comercialización de las capturas en temas de gestión de calidad y seguridad y salud en el trabajo.

1. PRESENTACIÓN

La presente propuesta técnica y económica se presenta en atención a la necesidad de contratación establecida por el Instituto de Investigaciones Marinas y Costeras – INVEMAR, en el marco del Convenio Interadministrativo No. 20260783 de 2026 suscrito con el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural – MADR.

La propuesta contempla el desarrollo integral de actividades de capacitación orientados al fortalecimiento de las capacidades técnicas de los pescadores y acuicultores artesanales de los municipios seleccionados, en calidad e inocuidad de productos pesqueros y acuícolas, manipulación, conservación y transformación primaria., dirigidas a pescadores artesanales y asociaciones de pequeños acuicultores.

El enfoque metodológico estará orientado a facilitar la apropiación de conocimientos mediante estrategias teórico-prácticas, participativas y contextualizadas, teniendo en cuenta las características de las actividades pesqueras y acuícolas desarrolladas por las comunidades participantes.

El servicio comprende los componentes de **pesca artesanal y acuicultura**, atendiendo los contenidos y productos establecidos por INVEMAR.

2. OBJETO DE LA PROPUESTA.

Servicios profesionales para desarrollar procesos de capacitación, asistencia técnica y transferencia teórico-práctica en calidad e inocuidad de productos pesqueros y acuícolas, manipulación, conservación y transformación primaria, así como en gestión de la calidad y seguridad y salud en el trabajo, etiquetado y trazabilidad, orientados al fortalecimiento de las capacidades técnicas de los pescadores y acuicultores artesanales para mejorar la calidad e inocuidad de los productos, reducir las pérdidas postcaptura, fomentar la generación de valor agregado y contribuir al fortalecimiento de la cadena productiva pesquera y acuícola, en el marco del Convenio Interadministrativo No. 20260783-2026 suscrito entre el MADR y el INVEMAR.

3. ALCANCE.

La propuesta contempla la ejecución presencial de actividades en los siguientes seis municipios:

Componente	**Municipio**	**Departamento**	**Población objetivo**
Pesca artesanal	Bahía Solano	Chocó	30
Pesca artesanal	Tumaco	Nariño	30
Acuicultura	Barrancabermeja	Santander	30
Acuicultura	Chaparral	Tolima	30
Acuicultura	Monteria	Córdoba	30
Acuicultura	Puerto Asís	Putumayo	30
Total	**6 municipios**	**6 departamentos**	**180 participantes**

4. OBJETIVOS.

4.1 Objetivo general.

Fortalecer las capacidades técnicas de pescadores artesanales y pequeños acuicultores mediante procesos de capacitación, asistencia técnica y transferencia de conocimientos orientados a la aplicación de buenas prácticas que contribuyan a mejorar la calidad, inocuidad, conservación, manipulación, trazabilidad y aprovechamiento comercial de los productos pesqueros y acuícolas.

4.2 Objetivos específicos.

1. Fortalecer conocimientos relacionados con calidad, inocuidad y buenas prácticas aplicables a productos pesqueros y acuícolas.
2. Promover prácticas adecuadas de manipulación y preservación de las capturas desde la extracción hasta el desembarque.
3. Fortalecer conocimientos sobre enhielado, utilización y manejo adecuado del hielo y conservación de productos pesqueros.
4. Promover estrategias para disminuir el deterioro y las pérdidas postcaptura.
5. Desarrollar capacidades prácticas para la manipulación y preservación del atún y otros productos pelágicos.

6. Fortalecer las competencias de pequeños acuicultores en higiene personal, higiene y organización del área de trabajo.
7. Sensibilizar sobre prevención de riesgos, seguridad y salud en el trabajo y utilización adecuada de elementos de protección personal.
8. Fortalecer conocimientos relacionados con etiquetado y trazabilidad.
9. Generar herramientas pedagógicas que faciliten la aplicación posterior de los conocimientos adquiridos.
10. Evaluar los resultados de las actividades y sistematizar las experiencias desarrolladas en los seis municipios.

---

5. ACTIVIDADES A DESARROLLAR.

5.1 Desarrollo de contenidos y ejecucion de capacitaciones para 30 personas por municipio, orientadas al fortalecimiento de capacidades de las organizaciones de pescadores artesanales de Bahía Solano y Tumaco, en manipulación, conservación, transformación básica de las capturas a bordo, contribuyendo a la mejora de la calidad del producto. Se realizará un (1) taller por municipio, abordando:

- Calidad e Inocuidad en productos pesqueros.
- Importancia de la calidad de los productos pesqueros.
- Principios y aplicación del enhielado como método de conservación.
- Uso y manejo adecuado del hielo durante las faenas de pesca
- Principios del proceso de salado y sus aplicaciones en productos pesqueros.
- Calidad y reducción de pérdidas pos captura
- Estrategias para minimizar pérdidas económicas y deterioro de la captura a bordo de embarcaciones de pesca artesanal.

5.2 Desarrollo de contenidos y actividades prácticas orientadas al fortalecimiento de las capacidades de por lo menos 60 pescadores artesanales entre Bahía Solano y Tumaco en manipulación del recurso pesquero (Atún). Se realizará un taller por cada municipio, incluyendo:

1. **Procedimientos de manipulación y preservación:** Se propone realizar un recorrido por el área de proceso donde se puedan identificarlas condiciones de calidad e inocuidad en las etapas de recepción de materia prima, almacenamiento de producto fresco, manipulación y procesamiento, empaque y etiquetado, almacenamiento de producto terminado y distribución.
2. **Ejercicio de manipulación a bordo para pesca de atunes u otros pelágicos:** Se propone realizar actividad in situ para evidenciar proceso, manipulación a bordo.

5.3 Desarrollo de contenidos y ejecucion de capacitaciones para 30 personas, orientadas al fortalecimiento de las capacidades de las asociaciones de pequeños acuicultores de Córdoba, Santander, Tolima y Putumayo. Se realizará un taller por sitio, abordando las siguientes temáticas:

5.1. Calidad e inocuidad de productos provenientes de acuicultura.
5.2. Higiene personal.
5.3. Higiene y organización del área de trabajo.
5.4. Prevención de riesgos y accidentes.
5.5. Seguridad y salud en el trabajo y ambiente.
5.6. Elementos de protección personal.
5.7. Etiquetado, importancia del etiquetado, información básica de una etiqueta.
5.8. Trazabilidad, seguimiento del producto.

5.4 Crear material de apoyo de alta calidad, como presentaciones y guía digital de buenas prácticas para el componente de pesca, y de todas las temáticas del componente de acuicultura, como insumo de las capacitaciones, las cuales serán entregados a los participantes

---

6. PRODUCTOS Y ENTREGABLES.

Elaborar un documento Word con los contenidos temáticos, metodología, actividades y agenda de las jornadas de capacitación relacionadas con el objeto contractual.

6.1 Fortalecimiento de la pesca artesanal:

• Fundamentos de calidad, inocuidad y buenas prácticas
• Conceptos generales sobre postcaptura y buenas prácticas de manipulación.
• Métodos de conservación y cadena de frío
• Calidad y reducción de pérdidas postcaptura
• Importancia de la conservación de los productos pesqueros para mantener la calidad, inocuidad y valor
comercial.
• Identificación de los principales factores que afectan la calidad de la captura durante las operaciones de pesca.
• Procedimientos de manipulación y preservación de Atún
• Recomendaciones prácticas para reducir el deterioro del producto desde la captura hasta el desembarque.
• Evaluación de la calidad de la captura
• Material pedagógico de apoyo.

6.2 Fortalecimiento de la Acuicultura:

• Calidad e inocuidad de productos provenientes de acuicultura
• Higiene personal
• Higiene y organización del área de trabajo.
• Prevención de riesgos y accidentes
• Seguridad y salud en el trabajo y ambiente
• Elementos de protección personal
• Etiquetado, Importancia del etiquetado, información básica de una etiqueta.

• Trazabilidad, seguimiento del producto.

6.3 Elaborar y presentar un informe técnico que describa las actividades de capacitación desarrolladas en los municipios de Bahía Solano y Tumaco (Pacifico) y en los municipios de Chaparral, Barrancabermeja, Montería y Puerto Asís. Este deberá contener objetivos, metodología, resultados incluyendo un análisis de las fortalezas y debilidades de las organizaciones intervenidas en los temas abordados y conclusiones. Asimismo, anexar las ayudas de memoria, listados de asistencias, registros fotográficos e instrumentos de evaluación y una guía digital de capacitación en Buenas prácticas para el componente de pesca artesanal, y de cada uno de las temáticas abordadas dentro del componente de acuicultura, junto con los demás soportes que evidencien el cumplimiento de las actividades contratadas.

---

7. OBLIGACIONES A CARGO DE INVEMAR.

- Suministrar los tiquetes aéreos de ida y regreso desde la ciudad del domicilio del contratista en Colombia hasta los lugares de ejecución de las capacitaciones.
- Proporcionar logística necesaria para el desarrollo de las jornadas, incluyendo lugar, medios audiovisuales, alimentación.
- Proporcionar al contratista los formatos institucionales requeridos para el desarrollo y reporte de las actividades, incluyendo los formatos de asistencia, ayudas de memoria e informes técnicos.

---

8. METODOLOGÍA.

La metodología propuesta será teórica-práctica, participativa, demostrativa y contextualizada.

Se evitará un enfoque exclusivamente magistral, priorizando la participación de los asistentes y la aplicación de los conceptos a situaciones reales de la pesca artesanal y la acuicultura.

Estrategias metodológicas

1. Sensibilización inicial.
Identificación de conocimientos previos, experiencias y principales dificultades de los participantes.
2. Desarrollo conceptual.
Presentación de los conceptos técnicos mediante lenguaje sencillo y ejemplos relacionados con las actividades productivas locales.
3. Aprendizaje basado en situaciones reales.
Análisis de situaciones relacionadas con deterioro de productos, contaminación, deficiencias de higiene, manejo inadecuado del hielo, pérdidas postcaptura, accidentes, problemas de etiquetado y ausencia de registros o dificultades de trazabilidad.
4. Demostraciones prácticas.

Se desarrollarán ejercicios demostrativos relacionados con manipulación, conservación, higiene, uso del hielo, identificación de riesgos y trazabilidad.

5. Trabajo participativo.

Se utilizarán ejercicios grupales, análisis de casos, preguntas orientadoras, demostraciones, ejercicios de identificación de peligros, construcción de soluciones y listas de chequeo.

6. Sistematización.

Cada jornada contará con sus respectivos soportes y posteriormente se integrará la información en el informe técnico final.

Se desarrollará material de apoyo de alta calidad, como presentaciones y guía digital de buenas prácticas para el componente de pesca, y de todas las temáticas del componente de acuicultura, como insumo de las capacitaciones.

---

9. CRONOGRAMA DE TRABAJO.

La ejecución se desarrollará durante un periodo de dos (2) meses, contado a partir de la afiliación a la ARL y sin superar el 30 de noviembre de 2026.

Fase 1. Planeación.

- Revisión de información suministrada por INVEMAR.
- Reunión de coordinación.
- Definición de agenda.
- Ajuste metodológico.

Fase 2. Desarrollo de contenidos

- Preparación de contenidos.
- Diseño de actividades.
- Elaboración de material pedagógico
- Elaboración de presentaciones.
- Diseño de guía digital de buenas prácticas.
- Elaboración de instrumentos de evaluación.
- Preparación de ejercicios prácticos.
- Ajuste de contenidos según componente.

Fase 3. Ejecución

- Desarrollo de talleres presenciales.
- Capacitación de participantes.
- Asistencia técnica durante las actividades.
- Actividades practicas de aprendizaje.

Fase 4. Sistematización

- Consolidación de asistencia.
- Ayudas de memoria.
- Registros fotográficos.
- Resultados de actividades.
- Identificación de fortalezas y debilidades.

- Análisis de resultados.

Fase 5. Cierre.

- Elaboración del informe técnico.
- Consolidación de recomendaciones.
- Entrega de soportes.
- Entrega de apoyo digital de presentaciones utilizadas durante las jornadas de capacitación.
- Entrega de guía digital de buenas prácticas para el componente de pesca, y ejemplares físicos de las temáticas del componente de acuicultura.

Las fechas específicas de desplazamiento y ejecución serán concertadas con INVEMAR de acuerdo con la programación logística institucional.

---

10. LUGAR DE EJECUCIÓN.

Las actividades serán desarrolladas de manera presencial en:

- Bahía Solano – Chocó.
- Tumaco – Nariño.
- Barrancabermeja – Santander.
- Chaparral – Tolima.
- Montería – Córdoba.
- Puerto Asís – Putumayo.

---

11. PERFIL DEL PROPONENTE

La ejecución estará a cargo de una profesional en Microbiología, con formación de posgrado en Gestión de la Calidad y Calidad aplicada a la Producción de Alimentos, y experiencia en:

- Gestión de calidad.
- Inocuidad alimentaria.
- Buenas Prácticas de Manufactura – BPM.
- HACCP.
- Programas de saneamiento.
- Manipulación higiénica de Alimentos.
- Conservación de Alimentos.

- Trazabilidad.
- Capacitación de personal.
- Asistencia técnica.
- Elaboración de documentos técnicos.
- Evaluación y seguimiento de procesos.

---

12. Valor del servicio.

12.1 Valor total a todo costo.

El valor total de la propuesta económica es de:
$32.000.000 COP

TREINTA Y DOS MILLONES DE PESOS.

---

13. FORMA DE PAGO.

- Se acepta la forma de pago establecida por INVEMAR:

PAGOS	ENTREGABLES	VALOR % DEL PAGO	VALOR DEL PAGO
Primer Pago	Con el recibo a satisfacción por parte del supervisor del producto No. 1	40%	$ 12.800.000
Segundo y ultimo Pago	Con el recibo a satisfacción por parte del supervisor del producto No. 2 y previa suscripción por LAS PARTES del acta de finalización.	60%	$ 19.200.000
		100%	$ 32.000.000

---

14. DURACIÓN.

La ejecución de la propuesta comenzará a partir de la afiliación del contratista a la ARL. Se llevará a cabo dentro del plazo máximo establecido por INVEMAR, sin superar el **30 de noviembre de 2026**.

---

15. SUBCONTRATACIÓN.

No se requiere subcontratación.

La totalidad de las actividades correspondientes a planeación, diseño metodológico, capacitación, asistencia técnica, evaluación, sistematización y elaboración de productos será desarrollada directamente por la profesional proponente.

---

16. ARL

ARL propuesta: SURA.

---

17. VALIDEZ DE LA OFERTA

La presente propuesta tendrá una validez de **sesenta (60) días calendario**, contados a partir de su presentación.

18.. DECLARACIÓN DEL PROPONENTE

Declaro que conozco y acepto las condiciones técnicas, administrativas y económicas establecidas en el Análisis Previo a la Contratación elaborado por INVEMAR para el proceso objeto de la presente propuesta.

Asimismo, manifiesto contar con la formación profesional, experiencia, disponibilidad y capacidad técnica necesarias para desarrollar las actividades propuestas.

Me comprometo a ejecutar las actividades bajo principios de calidad, responsabilidad, confidencialidad, ética profesional y cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas.

---

19. FIRMA

KAREN CONTRERAS VELANDIA
Microbióloga
Especialista en Gestión de la Calidad
Especialista en Calidad en la Producción de Alimentos
Barranquilla – Atlántico
Teléfono: 3016715904
Correo electrónico: microbiologiabaq@gmail.com
C.C.55248158

Firma: Karen Contreras Velandia