TÉRMINOS DE REFERENCIA (TDR)
CONVOCATORIA PARA LA CONTRATACIÓN DE UNA MAESTRA/O QUESERA/O

1. DATOS GENERALES

Entidad convocante: Red de Asociaciones de Mujeres Productoras y Emprendedoras de la Provincia de Jauja – "La Jaujinita".

RUC: 20568236034.

Lugar de prestación del servicio: Planta de procesamiento lácteo "La Jaujinita", Carretera Central Km. 85, distrito de Ataura, provincia de Jauja, región Junín.

Servicio requerido: Elaboración de quesos y derivados lácteos, control de calidad e inocuidad, registro de producción y stock, y apoyo en despacho y ventas.

Modalidad: Locación de servicios independientes.

Duración: La fecha de inicio y el plazo serán definidos por la entidad convocante, según las necesidades del servicio y lo que se establezca en el contrato.

Retribución económica: La persona postulante deberá indicar su pretensión de honorarios diarios en soles (S/). El monto final será acordado con la entidad y consignado en el contrato.

2. FINALIDAD / JUSTIFICACIÓN

Contratar los servicios de una persona con experiencia práctica en la elaboración de quesos y derivados lácteos, que contribuya a mantener la continuidad de la producción de "La Jaujinita", la calidad e inocuidad de los productos, el control de los insumos y productos terminados, y la atención oportuna de los pedidos comerciales.

3. OBJETIVO DEL SERVICIO

Brindar servicios técnicos para la elaboración y procesamiento de quesos, yogurt, manjar blanco y otros derivados lácteos requeridos por la entidad, aplicando buenas prácticas de higiene y manufactura, verificando la calidad de la leche y demás

insumos, registrando la producción y el stock, y apoyando en la preparación, despacho y atención de pedidos.

4. ALCANCE Y ACTIVIDADES DEL SERVICIO

- Elaborar quesos frescos y aromatizados, yogurt, manjar blanco y otros derivados lácteos solicitados por la entidad, conforme a los requerimientos de producción coordinados.
- Aplicar procedimientos técnicos apropiados para cada producto, así como buenas prácticas de higiene, manipulación, manufactura y conservación.
- Verificar, antes del procesamiento, las condiciones de recepción de la leche, materias primas e insumos; comunicar oportunamente cualquier observación o señal de posible deterioro.
- Controlar las etapas del proceso productivo y la adecuada conservación de los productos elaborados.
- Utilizar de manera correcta los equipos, utensilios, herramientas, materiales e insumos proporcionados por la entidad.
- Registrar diariamente, en el formato de Excel proporcionado por la entidad, la producción realizada, el stock, las salidas, las mermas, los productos descartados y las observaciones relevantes.
- Comunicar oportunamente cualquier incidencia que pueda afectar la calidad, inocuidad, conservación, vida útil o disponibilidad de los productos, así como las necesidades de insumos y los desperfectos de equipos.
- Apoyar en la preparación, organización, embalaje y despacho de pedidos, verificando que las cantidades y presentaciones correspondan a lo solicitado.
- Brindar apoyo en la atención de clientes y ventas vinculadas a los productos de la entidad, cuando se requiera y esté relacionado con el objeto del servicio.
- Mantener el área de producción, equipos y utensilios limpios, ordenados e higiénicos durante y al finalizar las actividades, de acuerdo con los procedimientos aplicables.
- Informar oportunamente sobre pérdidas, necesidades de mantenimiento o situaciones que puedan afectar los equipos, materiales o productos.
- Cumplir otras actividades directamente vinculadas con el objeto del servicio, previa coordinación con la entidad.

5. PRODUCTOS / ENTREGABLES

Entregable 1. Registro diario de producción y stock: Mantener actualizado el cuadro de control en Excel proporcionado por la entidad, registrando diariamente las cantidades producidas por tipo de producto, stock inicial y final, productos vendidos o despachados, mermas, productos descartados, muestras, bonificaciones y observaciones relevantes. En el mismo formato se anotarán, de manera sencilla, las incidencias detectadas en la leche, materias primas, proceso o conservación de los productos, así como las necesidades de insumos cuando corresponda.

Entregable 2. Registro de pedidos y despachos: Registrar y verificar los productos, cantidades y presentaciones entregadas según los pedidos recibidos, comunicando oportunamente cualquier diferencia o inconveniente.

La información se registrará en los formatos de control establecidos por la entidad. No se requerirá la elaboración de informes adicionales de manera rutinaria; las incidencias deberán anotarse en el cuadro de control o comunicarse oportunamente a la persona responsable.

La conformidad del servicio se otorgará previa verificación de los registros y del cumplimiento de las actividades contratadas.

6. PERFIL Y REQUISITOS DE LA PERSONA POSTULANTE

- Experiencia práctica en elaboración de quesos y, de preferencia, en otros derivados lácteos como yogurt y manjar blanco.
- Conocimientos de buenas prácticas de manufactura, higiene, manipulación de alimentos, limpieza y conservación de productos lácteos.
- Capacidad para verificar la calidad de la leche, materias primas e insumos y comunicar oportunamente cualquier anomalía.
- Manejo básico de registros de producción, stock y control de pedidos.
- Responsabilidad, orden, honestidad, iniciativa y capacidad para coordinar con el equipo de la planta.
- Disponibilidad para prestar el servicio en la planta ubicada en Ataura, Jauja, incluidos domingos y feriados, de acuerdo con la programación y los requerimientos de producción.

Deseable: capacitación técnica en industrias alimentarias, producción láctea, quesería o inocuidad alimentaria. La experiencia práctica podrá ser descrita en el currículum vitae y podrá verificarse durante la entrevista o prueba práctica.

7. DOCUMENTOS PARA POSTULAR

- Currículum vitae actualizado, con teléfono y correo de contacto.
- Copia del DNI.
- Pretensión de honorarios diarios por el servicio, expresada en soles (S/).

La entidad podrá solicitar documentación complementaria pertinente para verificar la información presentada por la persona postulante.

8. CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y SELECCIÓN

- Experiencia práctica en elaboración de quesos y derivados lácteos.
- Conocimiento y aplicación de prácticas de higiene, inocuidad y control de calidad.
- Capacidad para registrar producción, stock e incidencias en el formato establecido.
- Desempeño en entrevista y/o demostración práctica, si la entidad lo considera necesario.
- Disponibilidad para atender la programación del servicio y pretensión económica.

La entidad evaluará las postulaciones y podrá realizar una entrevista y una prueba práctica relacionada con la elaboración de productos lácteos, el manejo higiénico y el registro de producción. Si se aplica un sistema de puntajes, los criterios y ponderaciones serán definidos antes de iniciar la evaluación.

9. LUGAR, PLAZO Y COORDINACIÓN DEL SERVICIO

El servicio se prestará en la planta de procesamiento lácteo "La Jaujinita", ubicada en Carretera Central Km. 85, distrito de Ataura, provincia de Jauja, región Junín. La fecha de inicio, el plazo de contratación y la programación de producción serán comunicados por la entidad y consignados en el contrato respectivo.

Por tratarse de una locación de servicios independientes, la prestación se organizará con autonomía, de acuerdo con los requerimientos de producción y despacho coordinados entre las partes.

10. HONORARIOS Y FORMA DE PAGO

La persona postulante deberá indicar su pretensión de honorarios diarios en soles (S/). El monto y la forma de pago serán acordados con la entidad y establecidos en el contrato. El pago se efectuará previa presentación del recibo por honorarios correspondiente y conformidad del servicio prestado.

11. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD

- Proporcionar, según disponibilidad y programación, las materias primas, insumos, materiales, equipos y herramientas necesarios para la prestación del servicio.
- Brindar condiciones adecuadas para las actividades de producción.
- Comunicar los requerimientos de producción y los pedidos que deban atenderse.
- Revisar los registros y verificar el cumplimiento de las actividades contratadas.
- Realizar el pago conforme a las condiciones establecidas en el contrato.

12. CONFIDENCIALIDAD Y CUIDADO DE BIENES

La persona seleccionada deberá utilizar la información de clientes, pedidos, precios, proveedores y demás información de la entidad únicamente para la prestación del servicio. Asimismo, deberá cuidar los equipos, utensilios, materiales e insumos proporcionados e informar oportunamente cualquier pérdida, desperfecto o incidencia.

13. CONDICIONES DE HIGIENE, CALIDAD E INOCUIDAD

La persona seleccionada deberá observar los procedimientos de higiene, manipulación, manufactura y conservación aplicables a la producción láctea. Cualquier condición de la leche, materia prima, proceso o producto que pudiera comprometer la calidad o inocuidad deberá comunicarse oportunamente a la entidad y registrarse de forma sencilla en el formato de control cuando corresponda.

14. CONFORMIDAD DEL SERVICIO

La conformidad será otorgada por la persona o instancia que designe la entidad, considerando el cumplimiento de las actividades y la actualización de los registros establecidos en el presente TDR. La conformidad constituirá requisito para el pago según lo estipulado en el contrato.

15. POSTULACIÓN Y CRONOGRAMA

Fecha de publicación: 22 de octubre de 2026.

Recepción de CV: Hasta el 29 de octubre de 2026.

Medio de recepción: convocatoriasrampej@gmail.com

Entrevista / prueba práctica: Se comunicará a las personas preseleccionadas.

Contacto para consultas: convocatoriasrampej@gmail.com

Ataura, Jauja, 22 de octubre de 2026.

RED DE ASOCIACIONES DE MUJERES PRODUCTORAS Y EMPRENDEDORAS DE LA PROVINCIA DE JAUJA



CONVOCATORIA

PARA LA CONTRATACIÓN DE UNA/O

MAESTRA/O QUESERA/O

Planta de procesamiento lácteo "La Jaujinita" en Ataura

OBJETIVO

Elaborar y procesar quesos y derivados lácteos, controlando la calidad e inocuidad, registrando la producción y apoyando en despacho y ventas.

PERFIL

Experiencia en elaboración de quesos y derivados lácteos. Conocimientos en higiene e inocuidad. Responsable, orden y trabajo en equipo.

DISPONIBILIDAD PARA TRABAJAR DOMINGO Y/O FERIADO

DOCUMENTOS PARA POSTULAR

- Currículum vitae (con teléfono y correo).
- Copia del DNI.
- Pretensión de remuneración diaria en soles (S/).

CRONOGRAMA

- **Publicación:** 22 de octubre de 2026
- **Recepción de CV:** Hasta el 29 de octubre de 2026
- **Entrevista / prueba práctica:** Se comunicará a las personas preseleccionadas

Postulaciones y consultas:
convocatoriasrampej@gmail.com

Para mayor información e informes:

Escríbenos por WhatsApp

960 532 548

¡Juntas fortalecemos nuestra producción!