



## PROYECTO HABILITAS 2022

### TÉRMINOS DE REFERENCIA PASANTÍAS EN TECNOLOGÍAS PARA LA PRODUCCIÓN HORTOFRUTÍCOLA

#### **I. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL SOCIO**

El Consorcio CERMAC, socio de referencia para las prácticas en producción de hortalizas, reúne a más de 25 empresas que producen tecnologías y equipos para las cadenas agroalimentarias. El Consorcio se encarga de promocionar los productos de sus miembros en los mercados internacionales. La mayoría de las empresas asociadas están especializadas en el sector hortofrutícola y ofrecen una amplia gama de productos, herramientas y tecnologías tanto para la fase de pre-cosecha como de post-cosecha.

#### **II. DESCRIPCIÓN Y OBJETIVOS DE LA PASANTÍA**

Las pasantías del clúster agroalimentario se realizarán en empresas de tecnologías agrícolas, bajo la coordinación de CERMAC. Los principales componentes de la pasantía son los siguientes:

- Definición de las empresas-sede de las pasantías y distribución de los becarios en las varias empresas.
- Conocimiento del Consorcio y del sistema regional de innovación agrícola.
- Los pasantes recibirán una visión general de la oferta tecnológica italiana en el clúster agroalimentario. Bajo la dirección del Consorcio Cermac, las prácticas serán orientadas hacia las empresas del sector hortofrutícola, con especial atención a las innovaciones tecnológicas. La ubicación del Consorcio y de sus principales empresas asociadas en la Región italiana de Emilia-Romaña permitirá a los pasantes obtener una visión de conjunto de las tecnologías e innovaciones aplicativas en las cadenas agroalimentarias. A este clúster de empresas se agregará la contribución del Departamento de Ciencias y Tecnologías Agroalimentarias (DIISTAL) de la Universidad de Bolonia, una excelencia académica y una referencia internacional en el campo de la agricultura de precisión. El DISTAL es socio de IILA en varios proyectos de cooperación Internacional. La experiencia permitirá a los participantes conocer la principal región Italiana productora de hortalizas y la feria más importante dedicada al sector: la Feria MACFRUT.

- El pasante realizará la mayor parte de su experiencia en la empresa elegida, donde podrá profundizar algunas de las fases de la cadena de producción:
  - Tecnologías y equipo para la preparación del terreno
  - Instalaciones y tecnologías para viveros
  - Tecnologías y equipo para siembra
  - Sistemas de agricultura protegida
  - Sistemas de riego
  - Tecnologías y equipo para el cultivo
  - Tecnologías y equipo para cosecha y post-cosecha.

Las pasantías contarán con el apoyo de personal técnico altamente especializado y al final de las prácticas tendrá una visión completa de las distintas áreas de la empresa, desde el diseño hasta la fase de post-venta.

- Intercambio de experiencias para fomentar el aprendizaje de ambas partes

Las pasantías ofrecen también la oportunidad para realizar un intercambio de experiencias con las empresas italianas socias del Proyecto Habilitas, activando un circuito de conocimientos y colaboraciones italo-latinoamericanas. Cermac y la empresa receptiva podrán conocer el país y el territorio de origen del becario para analizar las posibles soluciones tecnológicas en los varios contextos de referencia.

La pasantía en este clúster temático permitirá a los participantes acceder a un conocimiento técnico que puedan revertir en sus propias realidades. Para ello será adoptado un enfoque práctico que vincule los nuevos conocimientos adquiridos a los desafíos de la realidad del becario. Las prácticas permitirán, por consiguiente, profundizar el conocimiento de las técnicas de producción y adquirir información sobre la maquinaria y el equipo más adecuado.

### **III. NÚMERO DE BECAS**

Las Becas a disposición para realizar pasantías en este clúster temático son 8 para ciudadanos de los países de América Latina miembros de IILA.

### **IV. PERÍODO Y LUGAR DE LAS PRÁCTICAS**

Las prácticas se desarrollarán desde el 19 de septiembre de 2022 hasta el 14 de octubre de 2022.

La formación seguirá el horario de trabajo de la empresa receptora.

El alojamiento de los participantes se realizará en instalaciones cercanas a las sedes de las empresas receptoras.

La comida se proporcionará en instalaciones cercanas a la empresa, cuando no disponga de comedor propio.

## **V. REQUISITOS, PLAZO Y PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD**

Los participantes en el Proyecto Habilitas 2022 que vayan a realizar sus prácticas en empresas del sector agroalimentario deberán cumplir los siguientes requisitos:

### **REQUISITOS ESENCIALES:**

- Ser ciudadano de uno de los países latinoamericanos miembros del IILA;
- Los solicitantes se comprometen a presentar un informe final sobre sus prácticas/cursos en un plazo no superior a un mes después la finalización del curso

### **REQUISITOS ESPECÍFICOS:**

- Formación acreditada mediante uno de los siguientes títulos (o equivalente) que se adjuntará en el momento de la solicitud:
  - formación técnica: técnico mecánico o agrónomo;
  - formación universitaria: ingeniería, agronomía o económicas;
- Experiencia laboral en el sector;
- Proyecto de trabajo: que pueda beneficiarse del periodo cubierto por esta beca.

La presentación de la solicitud debe ser acompañada del curriculum vitae, la acreditación del título de estudios, cartas de referencia y una breve descripción del proyecto que entiende desarrollar.

### **CONDICIONES DESEABLES:**

- Conocimiento básico del idioma italiano
- Relaciones de colaboración con la Cooperación Italiana y empresas o instituciones italianas

La única manera de presentar la solicitud es rellenar el formulario en línea disponible en el sitio web del IILA: <https://iila.org/>



La solicitud debe formalizarse a más tardar el 30 de JUNIO de 2022 (h24.00 GMT+ 1).

No se tendrán en cuenta las solicitudes que se reciban por cualquier otro medio o después de la fecha límite cualquiera sea el motivo.

Para cualquier otra información que no esté claramente indicada en este aviso, puede escribir a la siguiente dirección de correo electrónico: [habilitas@iila.org](mailto:habilitas@iila.org)