

PROYECTO HABILITAS 2022

TÉRMINOS DE REFERENCIA PASANTÍAS EN PRODUCCIÓN DE DERIVADOS LÁCTEOS

I. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL SOCIO

En el municipio de Vittorio Veneto, a 30 km. de Treviso, en la Región Veneto, tiene sede la Academia Internacional del Arte Lácteo (Accademia Internazionale dell'Arte Casearia). Desde hace más de 10 años este centro de capacitación privado es un punto de referencia para quienes quieren dar sus primeros pasos en el mundo de los derivados de la leche. La Academia nació de la experiencia y la tradición centenaria de la Lechería Perenzin, una reconocida empresa de quesos y otros productos alimentarios, que exporta en el mundo y ha obtenido prestigiosos premios internacionales. El Maestro quesero de la Perenzin, Carlo Piccoli, es el Presidente de la Academia.

II. DESCRIPCIÓN Y OBJETIVOS DE LA PASANTÍA

La pasantía en producción de derivados de la leche está compuesta por cuatro componentes:

Producción de leche

Gracias a la conexión directa entre la Academia y la Lechería Perenzin, se podrán aprender los pasos esenciales para obtener una materia prima de calidad sin la cual es imposible producir un buen queso o yogurt. La alimentación del animal, la gestión de la granja, los pastizales y la fase de ordeño serán los principales aspectos de este componente.

Instalaciones y tecnologías adecuadas a las dimensiones productivas

La experiencia de la Academia como consultora en tecnologías lácteas permitirá conocer los varios modelos operativos y de negocios de acuerdo a los volúmenes de producción de leche. Al volumen de materia prima corresponden determinadas dimensiones de las instalaciones y del equipamiento tecnológico necesario para elaborar los varios productos, así como su proceso de maduración y almacenamiento. Todo ello es funcional para cuantificar la inversión y el personal necesario para el proyecto empresarial. El objetivo específico es mostrar a los pasantes los varios modelos operativos, de acuerdo al volumen de producción de leche. Desde unidades micro-productivas con dos vacas hasta unidades de pequeñas y medianas dimensiones.

Producción de derivados de leche

EL tema central de la pasantía es meter manos a la obra, mediante una experiencia práctica de elaboración de los derivados lácteos. Desde la leche a los fermentos lácticos, desde los métodos de producción a la maduración y al refinamiento del producto. Se procesará principalmente con leche de vaca y de cabra, pero si los participantes lo solicitan también se podrá experimentar con leche de oveja y búfala. Las producciones abarcarán desde el yogur hasta los quesos curados, pasando por la amplia gama de quesos frescos y semicurados.

Comercialización del producto

Se tratarán temas como el etiquetado y la normativa que reglamenta la venta de leche y productos lácteos en Italia. Los becarios también tendrán la oportunidad de completar su experiencia mediante una visión general de las distintas formas de venta de productos, incluyendo visitas a tiendas, mercados y eventos expositivos.

La experiencia formativa, que será esencialmente práctica, pretende ofrecer a los participantes una visión completa de la cadena de suministro: desde la leche hasta el mercado de sus derivados. Evidentemente, el momento central de la formación estará dedicado a la transformación de la leche: los métodos, los equipos que se pueden utilizar, las técnicas y los procesos para obtener una gama variada de productos en función de la demanda del mercado y las posibles combinaciones con otros productos locales.

Al final de la experiencia, los participantes podrán enseñar y difundir en su entorno en América Latina lo que han aprendido en la producción de derivados lácteos.

III. NÚMERO DE BECAS

Las Becas a disposición para realizar pasantías en este clúster temático son 4 para ciudadanos de los países de América Latina miembros de IILA.

IV. PERÍODO Y LUGAR DE LAS PRÁCTICAS

Las prácticas tendrán lugar desde el 24 de octubre de 2022 hasta el 18 de noviembre de 2022.

La formación se realizará en la sede de la Academia del Arte Lácteo. Los horarios y días de trabajo serán definidos con los becarios seleccionados.

Los participantes se alojarán en régimen de pensión completa (alimentos) en un alojamiento privado cercano al lugar de las prácticas.

V. REQUISITOS, PLAZO Y PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD

Los participantes en el Proyecto Habilitas 2022 que realizarán las prácticas en Producción de Productos Lácteos 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/curso en un plazo no superior a un mes después la finalización del curso

REQUISITOS ESPECÍFICOS:

- 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, 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 compilando 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 la información que no esté claramente indicada en este aviso, puede escribir a la siguiente dirección de correo electrónico: habilitas@iila.org