

PROYECTO HABILITAS 2022

TÉRMINOS DE REFERENCIA PASANTÍAS EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

I. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL SOCIO

Eta Beta es una cooperativa social sin fines de lucro con sede en la ciudad de Boloña. Fundada en 1994, actualmente colabora con organizaciones públicas y privadas en proyectos destinados a fomentar oportunidades para la inclusión productiva y social.

II. DESCRIPCIÓN Y OBJETIVOS DE LA PASANTÍA

Las pasantías en procesamiento de alimentos serán estructuradas de la siguiente forma:

➤ **Parte principal: PRÁCTICAS EN EL ÁREA "TRASFORMAZIONI"**

Trasformazioni es un área de la Cooperativa Eta Beta, que produce mermeladas, confituras y jugos de frutas. La actividad de transformación de productos se lleva a cabo en colaboración con "Julienne Cucina" y produce productos ecológicos mediante la transformación de los excedentes de los campos agrícolas de la Cooperativa y de algunos mercados locales.

En esta experiencia, los becarios, apoyados por el personal de la Cooperativa profundizarán su conocimiento sobre los procesos de transformación y conservación de frutas y hortalizas, tanto mediante la utilización de azúcar, como a través de otros métodos (encurtidos en aceite o vinagre). El procesamiento de alimentos utiliza tecnologías innovadoras que permite desarrollar procesos con temperatura controlada y atmósfera protegida. Las prácticas permitirán a los pasantes reproducir la entera cadena productiva:

- Visita a los centros de producción (del campo a la cocina)
- Selección de los productos
- Tratamiento del producto según sus cualidades específicas
- Técnicas de cocción/procesamiento
- Conocimiento y uso de maquinaria especializada

- Procesos de esterilización
- Procesos de pasteurización
- Normas sanitarias y de higiene
- Conservación por enfriamiento rápido del producto semiprocado
- Conservación y almacenamiento del producto final

➤ **Parte complementaria: VISITA A OTROS COMPENETES Y ACTIVIDADES DE LA COOPERATIVA**

Los pasantes tendrán la oportunidad de completar la experiencia a través de visitas a las otras áreas de la Cooperativa y socios de su entorno. A dos temáticas será dedicada especial atención:

• **Comercialización del producto:**

- Etiquetado
- Ciclo de vida
- Canales de venta
- Visita a los puntos de venta de la Cooperativa (mercados de agricultores, tienda propia)
- Visita a otros puntos de venta independientes de la Cooperativa (tiendas, restaurantes, heladerías)
- Visitas a los canales de gran distribución (supermercados)

• **Experimentación para el uso de los productos**

- Producto dulce y salado como acompañamiento del pan
- Mermelada como acompañamiento de platos salados
- Combinación mermelada y queso
- Pulpa de fruta para helados

Son previstas algunas Visitas de campo (laboratorio de helados, planta productora de queso).

La experiencia formativa, que será esencialmente práctica, pretende ofrecer a los participantes un conocimiento de la entera cadena productiva, desde el huerto hasta el mercado.

Los paradigmas de la sostenibilidad y las nuevas tecnologías productivas guiarán la experiencia de los pasantes. La calidad y autenticidad del producto procesado están estrechamente relacionadas con la velocidad del proceso de transformación, al igual que el ahorro de energía y el aumento de la productividad permiten una mayor sostenibilidad económica y medioambiental. La tecnología

permite controlar el proceso, facilitando su replicabilidad y la identificación del producto final por parte del consumidor.

Al final de la experiencia, los participantes podrán aplicar los nuevos conocimientos adquiridos e identificar el equipo más adecuado para instalar unidades productivas de procesamiento de alimentos en sus realidades de origen.

III. NÚMERO DE BECAS

Las Becas a disposición para realizar pasantías en procesamiento de alimentos son 4, destinadas a ciudadanos de los países de América Latina miembros de IILA.

IV. PERÍODO Y LUGAR DE LAS PRÁCTICAS

Las pasantías se podrán realizar en dos períodos:

2 pasantes del 19 septiembre al 14 de octubre de 2022.

2 pasantes del 17 de octubre al 11 de noviembre de 2022.

La formación se ajustará a los horarios de trabajo del centro donde se realizará la práctica (generalmente de lunes a jueves, a excepción de las visitas a mercados y ferias locales).

La pasantía se realizará en la sede de la Cooperativa Eta Beta.

El alojamiento y los alimentos de los participantes será en una estructura privada cercano al lugar de la pasantía.

V. REQUISITOS, PLAZO Y PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD

Los participantes en el Proyecto Habilitas 2022 que realizarán las prácticas en Procesamiento de Alimentos 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 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