

PROJETO HABILITAS 2022

TERMOS DE REFERÊNCIA ESTÁGIO NA PRODUÇÃO DE DERIVADOS DO LEITE

I. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PARCEIRO

A Accademia Internazionale dell'Arte Casearia (Accademia Internazionale de Arte Leiteira) está localizada no município de Vittorio Veneto, a 30 km de Treviso, na Região do Vêneto. Há mais de 10 anos, este centro de treinamento privado tem sido um ponto de referência para aqueles que querem dar seus primeiros passos no mundo dos derivados do leite. A Accademia nasceu da experiência e da tradição centenária da empresa Perenzin, uma renomada produtora de queijos e outros produtos alimentícios, que exporta para o mundo todo e ganhou prestigiosos prêmios internacionais. O Mestre queijeiro de Perenzin, Carlo Piccoli, é o Presidente da Accademia.

II. DESCRIÇÃO E OBJETIVOS DO ESTÁGIO

O estágio na produção de derivados do leite é composto de quatro componentes:

Produção de leite

Graças à conexão direta entre a Accademia e a empresa Perenzin, será possível aprender os passos essenciais para obter uma matéria prima de qualidade sem a qual é impossível produzir um bom queijo ou iogurte. A alimentação dos animais, a gestão da fazenda, a fase de pastagem e ordenha serão os principais aspectos deste componente.

Instalações e tecnologias apropriadas para as dimensões de produção

A experiência da Accademia como consultora em tecnologias do leite proporcionará uma visão dos vários modelos operacionais e comerciais de acordo com os volumes de produção de leite. O volume de matérias primas é igualado pelo tamanho das instalações e equipamentos tecnológicos necessários para produzir os diversos produtos, bem como seu processo de maturação e armazenagem. Isto é funcional para quantificar o investimento e o pessoal necessário para o projeto empresarial. O objetivo específico é mostrar aos estagiários os vários modelos operacionais, de acordo com o volume de produção de leite. Desde unidades micro produtivas com duas vacas até unidades pequenas e médias.

Produção de derivados do leite

O foco do estágio é obter experiência prática no processo de elaboração de produtos derivados do leite. Do leite aos fermentos, dos métodos de produção ao amadurecimento e refinamento do produto. Será processado principalmente com leite de vaca e de cabra, mas também é possível experimentar com leite de ovelha e de búfalo, se for solicitado pelos participantes. A produção vai desde iogurte até queijos curados, incluindo um amplo leque de queijos frescos e semicurados.

Comercialização do produto

Serão abordadas questões como a rotulagem e os regulamentos que regem a venda de leite e produtos derivados do leite na Itália. Os estagiários também terão a oportunidade de completar sua experiência através de uma visão geral das diferentes formas de venda de produtos, incluindo visitas a lojas, mercados e eventos de exposição.

A experiência de treinamento, que será essencialmente prática, visa fornecer aos participantes uma visão completa da cadeia de fornecimento: do leite ao mercado para seus derivados. O foco principal do treinamento será obviamente a transformação do leite: métodos, equipamentos que podem ser utilizados, técnicas e processos para obter um amplo leque de produtos de acordo com a demanda do mercado e as possíveis combinações com outros produtos locais.

Ao final da experiência, os participantes poderão ensinar e divulgar em seu ambiente na América Latina o que aprenderam na produção de derivados do leite.

III. NÚMERO DE BOLSAS

As bolsas disponíveis para estágios neste bloco temático são 4 para cidadãos de países latino-americanos membros da IILA.

IV. PERÍODO E LOCAL DO ESTÁGIO

O estágio será realizado de 24 de outubro de 2022 a 18 de novembro de 2022.

O treinamento acontecerá na sede da Academia de Arte Leiteira. Os horários e dias de trabalho serão definidos com os bolsistas selecionados.

Os participantes serão acomodados em regime de pensão completa (alimentação) em acomodações privadas próximas ao local do estágio.

V. REQUISITOS, PRAZO E PROCESSO DE SOLICITAÇÃO

Os participantes do Projeto Habilitas 2022 que realizarão o estágio na Produção de Derivados do Leite devem cumprir os seguintes requisitos:

REQUISITOS ESSENCIAIS:

- Ser cidadão de um dos países latino-americanos membros da IILA;
- Os candidatos se comprometem a apresentar um relatório final sobre seu estágio/curso no máximo um mês após o término do curso

REQUISITOS ESPECÍFICOS:

- Experiência de trabalho no setor;
- Projeto de trabalho: que pode se beneficiar do período coberto por esta bolsa.

A solicitação deve ser acompanhada de um curriculum vitae, cartas de referência e uma breve descrição do projeto que pretende desenvolver.

CONDIÇÕES DESEJÁVEIS:

- Conhecimentos básicos de italiano
- Relações de colaboração com a Cooperação Italiana e empresas ou instituições italianas

A única maneira de se inscrever é preenchendo o formulário online disponível no site da IILA: <https://iila.org/>

A solicitação deve ser preenchida até o dia 30 de junho de 2022 (h24.00 GMT+ 1).

As solicitações recebidas por qualquer outro meio ou após o prazo, seja qual for o motivo, não serão levadas em consideração.

Para obter informações que não estejam claramente indicadas neste aviso, favor escrever para o seguinte endereço de e-mail: habilitas@iila.org