

## PROJETO HABILITAS 2022

### TERMOS DE REFERÊNCIA PARA ESTÁGIOS EM PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

#### I. INFORMAÇÕES GERAIS SOBRE O PARCEIRO

A Eta Beta é uma cooperativa social sem fins lucrativos sediada na cidade de Bolonha. Fundada em 1994, colabora atualmente com organizações públicas e privadas em projetos destinados a promover oportunidades de inclusão produtiva e social.

#### II. DESCRIÇÃO E OBJETIVOS DO ESTÁGIO

Os estágios em processamento de alimentos serão estruturados da seguinte forma:

##### ➤ **Parte principal: ESTÁGIOS NA ÁREA DE "TRASFORMAZIONI"**

A *Trasformazioni* é uma área da Cooperativa Eta Beta, que produz geleias, doces e sucos de frutas. A atividade de transformação de produtos é realizada em colaboração com "Julienne Cucina" e produz produtos ecológicos processando os excedentes dos campos agrícolas da Cooperativa e de alguns mercados locais.

Nesta experiência, os bolsistas, apoiados pelo pessoal da Cooperativa, aprofundarão seus conhecimentos sobre os processos de transformação e preservação de frutas e hortaliças, tanto através do uso de açúcar quanto de outros métodos (conserva em óleo ou vinagre). O processamento de alimentos utiliza tecnologias inovadoras para desenvolver processos com temperatura controlada e atmosfera protegida. O estágio permitirá que os estagiários reproduzam toda a cadeia produtiva:

- Visita aos locais de produção (do campo para a cozinha)
- Seleção dos produtos
- Tratamento do produto de acordo com suas qualidades específicas
- Técnicas de cozimento/processamento
- Conhecimento e uso de máquinas especializadas
- Processos de esterilização

- Processos de pasteurização
- Padrões de saúde e higiene
- Preservação por meio de refrigeração rápida do produto semi-processado
- Conservação e armazenamento do produto final

### ➤ **Parte suplementar: VISITAS A OUTRAS UNIDADES E ATIVIDADES DA COOPERATIVA**

Os estagiários terão a oportunidade de completar a experiência através de visitas às outras áreas da Cooperativa e parceiros na área ao redor. Uma atenção especial será dedicada a dois temas:

#### • **Comercialização do produto:**

- Rotulagem
- Ciclo de vida
- Canais de venda
- Visita aos pontos de venda da Cooperativa (mercados de agricultores, loja própria)
- Visitas a outros pontos de venda independentes da Cooperativa (lojas, restaurantes, sorveterias)
- Visitas aos canais de grande distribuição (supermercados)

#### • **Experimentação para o uso dos produtos**

- Produto doce e salgado como acompanhamento do pão
- Geleias como acompanhamento de pratos salgados
- Combinação de geleia e queijo
- Polpa de frutas para sorvetes
- Visitas a laboratório de sorvetes e fábrica de queijo.

A experiência de treinamento, que será essencialmente prática, visa proporcionar aos participantes uma compreensão de toda a cadeia produtiva, desde a horta até o mercado.

Os paradigmas de sustentabilidade e as novas tecnologias produtivas orientarão a experiência dos estagiários. A qualidade e autenticidade do produto processado estão intimamente relacionadas à velocidade do processo de transformação, bem como a economia de energia e o aumento da produtividade levam a uma maior sustentabilidade econômica e ambiental. A tecnologia torna possível o controle do processo, facilitando sua reprodutibilidade e a identificação do produto final pelo consumidor.

Ao final da experiência, os participantes poderão aplicar os novos conhecimentos adquiridos e identificar o equipamento mais adequado para a instalação de unidades produtivas de processamento de alimentos em suas áreas de origem.

### **III. NÚMERO DE BOLSAS**

As bolsas disponíveis para estágios em processamento de alimentos são 4 para cidadãos de países latino-americanos membros da IILA.

### **IV. PERÍODO E LOCAL DO ESTÁGIO**

Os estágios podem ser realizados em dois períodos:

2 estagiários, de 19 de setembro a 14 de outubro de 2022.

2 estagiários, de 17 de outubro a 11 de novembro de 2022.

O treinamento será ajustado ao horário de trabalho do centro onde será realizado o estágio (geralmente de segunda a quinta-feira, com exceção das visitas aos mercados e feiras locais).

O estágio será realizado na sede da Cooperativa Eta Beta.

A acomodação e as refeições dos participantes serão em uma estrutura privada próxima ao local do estágio.

### **V. REQUISITOS, PRAZO E PROCESSO DE SOLICITAÇÃO**

Os participantes do Projeto Habilitas 2022 que realizarão o estágio em Processamento de Alimentos 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

#### **EXIGÊNCIAS ESPECÍFICAS:**

- 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 qualquer outra informação que não esteja claramente indicada neste aviso, favor escrever para o seguinte endereço de e-mail: [habilitas@iila.org](mailto:habilitas@iila.org)