

PROYECTO HABILITAS 2023

TÉRMINOS DE REFERENCIA DE LAS PASANTÍAS EN

“COOPERATIVAS AGROALIMENTARIAS EN SICILIA. PRODUCCIÓN, TRANSFORMACIÓN E INCLUSIÓN SOCIAL”

I. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL SOCIO

Las pasantías de este clúster temático se desarrollarán en la Región de Sicilia en colaboración con el [“Centro Studi - Opera Don Calabria”](#), una asociación que se ocupa principalmente de capacitación, investigación y actividades en el ámbito del cooperativismo social. Su casa madre está en Verona, donde fue fundada en 1994.

La Opera Don Calabria tiene otras tres sedes en Italia: Nápoles, Ferrara y Termini Imerese, en la Provincia de Palermo, Sicilia. La asociación cuenta con una gran experiencia en la realización de proyectos de Cooperación Internacional (más de mil proyectos realizados) en varios países, entre los que se señalan: Angola, Brasil, Chile, Colombia, Filipinas, India, Paraguay, Rumanía y Uruguay. Desde su sede en Termini Imerese, la Opera Don Calabria trabaja activamente en Sicilia a favor de los segmentos más débiles de la población, en particular a través de actividades de inserción social y laboral dirigidas a menores y jóvenes que han entrado en el circuito penal o corren el riesgo de hacerlo.

En el 2016, la Opera Don Calabria fundó la [Cooperativa Social Rigenerazioni](#), una herramienta operativa para favorecer la formación y la inserción laboral de sujetos en riesgo de marginalidad social. La primera experiencia de la Cooperativa se desarrolló dentro de la institución penal para menores de Palermo, donde creó un taller para la transformación de antiguos granos y harinas sicilianas en productos de panadería. El proyecto llamado [Cotti in Fragranza](#) existe desde hace cuatro años, y constituye una experiencia exitosa, presente con sus productos (galletas de alta calidad) en más de 100 puntos de venta en Italia y Bélgica.

En diciembre del 2018, la Cooperativa, con el apoyo de varias entidades privadas, inauguró el segundo taller dedicado a producir alimentos frescos. Este segundo laboratorio proporciona actualmente tres comidas al día para cuatro servicios públicos diferentes. Siempre atenta al impacto social de la actividad cooperativa, el proyecto es importante porque el proceso productivo comprende también actividades de hostelería. Recientemente se puso en marcha un nuevo proyecto de granja didáctica en Trabia, una municipalidad de la Provincia de Palermo, donde se produce queso, miel y aceite.

Entre los socios de la Opera Don Calabria es muy importante la Legacoop (Sede Sicilia), una de las asociaciones de cooperativas más representativas y grandes de Italia. La Legacoop en esta Región cuenta con más de 1.400 empresas cooperativas.

En la actualidad, el movimiento cooperativo siciliano está representado por pequeñas y medianas empresas cooperativas que responden a las nuevas necesidades del mercado, mediante una oferta adecuada y personalizada.

II. DESCRIPCIÓN Y OBJETIVOS DE LA PASANTÍA

Las pasantías en el clúster temático “Cooperativas agroalimentarias en Sicilia. Producción, transformación e inclusión social” ofrecen a los becarios latinoamericanos un conocimiento directo y una experiencia práctica sobre el cooperativismo italiano, un sector constituido por 50 mil cooperativas, 1,2 millones de personas ocupadas. La importancia del movimiento cooperativo en Italia está reconocida por la Constitución, que tutela y fomenta las empresas cooperativas (art. 45).

Es interesante señalar que esta experiencia que se propone a los becarios latinoamericanos tiene particular valor porque se realiza en Sicilia, una Región meridional de Italia, en el corazón del Mediterráneo, considerada como un territorio de menor desarrollo relativo. Las empresas cooperativas sicilianas del sector agroalimentario han permitido dinamizar estos territorios y fomentado la inclusión social.

El cooperativismo, sus redes asociativas y sus alianzas institucionales constituyen una respuesta eficaz para numerosos territorios vulnerables. En el programa de trabajo de la pasantía será posible conocer con mayor detalle el impacto de esta experiencia cooperativa:

Impacto Económico de las cooperativas

- Mejora de la competitividad
- Estabilización de la economía local
- Fortalecimiento de las comunidades gracias a su estrecha relación con las cooperativas de su entorno
- Preparación del recambio generacional
- Distribución del ingreso

Impacto Social de las cooperativas

- Desarrollo del capital social y la confianza
- Protección al ingreso y al empleo
- Inclusión social

Las pasantías se desarrollarán en cuatro semanas y cada semana tendrá un objetivo y un tema prioritario:

- Las dos primeras semanas serán de formación y observación a través de actividades en el aula y visitas guiadas en el territorio. Las dos últimas semanas se dedicarán a actividades prácticas, la primera en ganadería y productos de origen animal y la segunda en productos agrícolas.
- El programa de la primera semana se realizará en la sede (Casa San Francesco) del centro de formación de la Asociación Don Calabria (en el centro de Palermo). Los pasantes latinoamericanos seleccionados tendrán reuniones de trabajo con expertos y operadores en cooperativismo para profundizar las metodologías organizativas de las cooperativas.
- La segunda semana se dedicará a visitar empresas cooperativas que producen y comercializan bienes locales típicos y de alta calidad en el sector agrícola.
- Durante la tercera semana, los participantes realizarán actividades prácticas en una granja didáctica (Sant'Onofrio), donde participarán en el cuidado de ovejas, el ordeño, la producción de queso, la producción de miel y otros productos de consumo.
- Finalmente, la última semana los becarios realizarán la pasantía en la Cooperativa Rigenerazioni.

Los pasantes efectuarán una serie de visitas de campo guiadas a empresas, laboratorios e instituciones (ver más adelante el cuadro sinóptico del programa de actividades).

Las pasantías se realizarán de lunes a viernes. Para los fines de semana serán sugeridas actividades extracurriculares, considerando la extraordinaria riqueza natural y artístico-cultural de la Región de Sicilia.

Objetivos Generales:

Desarrollar una experiencia teórico-práctica de trabajo cooperativo en el sector agroalimentario.

Objetivos específicos:

- a. Adquirir nuevos conocimientos sobre el quehacer cooperativo con su experiencia en Sicilia.
- b. Aumentar sus capacidades organizativas y de programación, mediante experiencias en aula y en campo.
- c. Mejorar la capacidad de trabajo en equipo, considerando que los pasantes provienen de diversos países latinoamericanos.

PROGRAMA DE ACTIVIDADES DE LAS PASANTIAS*:

	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
Semana 1	Creación del grupo - Presentación del proyecto - Taller de intercambio de experiencias	Formación sobre cooperativismo: historia nacional y siciliana, aspectos normativos y relacionales	Formación: comunicación en sistemas cooperativos, estrategia de marketing y promoción de productos	Formación: sistemas organizativos cooperativos. Juegos en grupo sobre liderazgo, gestión de grupos y resolución de problemas	Visita de Palermo con la cooperativa Terradamare
Semana 2	Visita a la cooperativa Polizzi Verbum Caudo , observación de los trabajos de preparación de la siembra de tomates	Visita a la cooperativa Placido Rizzotto , que trabaja los terrenos confiscados a la Mafia (cultivo y transformación de trigo y uva)	Continuación de la Visita a la cooperativa Placido Rizzotto y al Agroturismo Portella della Ginestra	Visita a Morettino , empresa de procesamiento de café, preparación de diferentes tuestes y diferentes tipos de producto	Visita a Molini del Ponte , una empresa que produce antiguos granos de trigo sicilianos
Semana 3	Día dedicado al balance de las visitas guiadas: Trabajo de grupo con el modelo SWOT (DAFO)	Actividades prácticas en la granja didáctica Sant'Onofrio de la Cooperativa Rigenerazioni (cuidado del rebaño, ordeño y acopio de leche y producción de queso)	Continuación de las actividades prácticas en la granja didáctica Sant'Onofrio de la Cooperativa Rigenerazioni (producción de miel)	Continuación de las actividades prácticas en la granja didáctica Sant'Onofrio de la Cooperativa Rigenerazioni (interacción con las escuelas que visitan la granja)	Visita a la Cooperativa Blu Ocean (transformación del pescado)
Semana 4	Actividad práctica en el Laboratorio Cotti in Fragranza (elaboración de productos de repostería)	Actividad práctica en el Laboratorio Cotti in Fragranza (producción de pan y pasta)	Actividad práctica en el Laboratorio Cotti in Fragranza (transformación de productos de granja en conservas)	Jornada de trabajo final en grupo	Jornada de trabajo final en grupo

* las actividades programadas serán ajustadas con los pasantes seleccionados

III. NÚMERO DE BECAS

Son 8 (ocho) las becas disponibles para realizar pasantías en este clúster temático, destinados a ciudadanos de los países de América Latina miembros de IILA.

IV. PERÍODO Y LUGAR DE LAS PASANTÍAS

La pasantía se realizará desde el **19 de febrero de 2024 al 15 de marzo de 2024** a los cuales se deben agregar los días de viaje a Italia.

La experiencia formativa se realizará de lunes a viernes, los fines de semanas serán a disposición de los pasantes para actividades de carácter personal.

El alojamiento y los alimentos de los participantes será en una estructura privada de la **Cooperativa Social Rigenerazioni** (Palermo).

V. TIPOLOGÍA DE LA BECA

La beca Habilitas es una beca parcial que comprende los siguientes beneficios:

1. Cobertura de los costos de la capacitación y del tutorado del programa formativo
2. Cobertura de los gastos de alojamiento y alimentación. Las estructuras de alojamiento serán apartamentos o estructuras de recepción en habitaciones individuales
3. Seguro de enfermedad, accidentes y responsabilidad civil para el periodo de la pasantía
4. Facilidades con las instituciones competentes para obtener la documentación necesaria para el viaje y la estadía

Los gastos del viaje de ida y vuelta al país de origen correrán a cargo del pasante o de la institución de pertenencia, así como los gastos de estadía fuera del hospedaje y la alimentación. Los gastos de transporte en las sedes de las pasantías serán cubiertos por los socios italianos.

La Beca Habilitas es a tiempo completo, no permite el desarrollo de otras actividades (de manera virtual o presencial) y requiere una participación activa.

VI. REQUISITOS, PLAZO Y PROCEDIMIENTO DE SOLICITUD

Los participantes al Proyecto Habilitas 2023 que realizarán la pasantía en el clúster temático “Cooperativas agroalimentarias en Sicilia. Producción, transformación e Inclusión social” deberán cumplir los siguientes requisitos:

REQUISITOS ESENCIALES:

- Ser ciudadano de uno de los países latinoamericanos miembros del IILA
- Ser:
 - A) dirigente o funcionario de una cooperativa o federación de cooperativa
 - B) dirigente o funcionario de una asociación de productores
 - C) dirigente o técnico (sector público o privado) de un programa que tenga como objetivo el fortalecimiento de las cooperativas
- Presentar un informe final sobre la pasantía en un plazo no superior a un mes después la finalización de la experiencia

REQUISITOS ESPECÍFICOS:

- Experiencia laboral en el sector
- Proyecto de trabajo que justifique la utilidad 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. Con el fin de aprovechar mejor la pasantía, se recomienda que en los meses anteriores a la realización de la misma se estudie el italiano
- Relaciones de colaboración con la Cooperación Italiana y empresas o instituciones italianas

La única manera de presentar la solicitud es mediante la compilación del formulario on-line, disponible en el sitio web del IILA: <https://iila.org/es/8-becas-para-pasantias-en-sicilia-italia-del-proyecto-habilitas-2023/>

La solicitud debe formalizarse a más tardar **el 05 de enero de 2024** (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