

## PROYECTO HABILITAS 2023

### TÉRMINOS DE REFERENCIA DE LAS PASANTÍAS EN “MODELOS DE NEGOCIOS Y PRODUCCIONES AGROINDUSTRIALES DE LAS COOPERATIVAS SOCIALES”

#### I. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL SOCIO

Eta Beta es una cooperativa social sin fines de lucro con sede en la ciudad de Bolonia. 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

Estas pasantías se proponen ofrecer a los becarios latinoamericanos un conocimiento directo y una experiencia práctica agroindustrial sobre los modelos de negocios de las cooperativas sociales en Italia. Se trata de un proceso en fuerte crecimiento que busca conciliar productividad empresarial con objetivos sociales de inclusión productiva. De particular importancia serán los aspectos técnicos y organizativos del proceso productivo y el trabajo de construcción de la red de colaboraciones con las instituciones públicas, las empresas privadas y los centros de conocimiento.

La pasantía tendrá una duración de cuatro semanas y seguirá la siguiente programación:

##### Primera Semana

Durante la primera semana se realizarán encuentros y actividades que permitirán el conocimiento mutuo entre los participantes y la cooperativa Eta Beta con el fin de profundizar los temas de interés y las capacidades profesionales de cada uno de los participantes. En esta primera semana también será posible afinar los detalles y el calendario de las actividades programadas. Además, se realizarán las siguientes actividades formativas en aula:

- Presentación de los modelos empresariales, considerando las varias fases de la cadena productiva: desde la producción hasta la transformación y distribución de los productos:
  - Modelo inclusivo de la cooperativa Eta Beta y modelo RED.
  - Red interna: sinergia entre actividades de agronegocios, artesanales y oferta receptiva/gastronómica.
  - Red externa: colaboraciones empresariales con las Pymes y la gran industria. Trabajo de investigación y experimentación con universidades y centros de capacitación.

- Análisis de las similitudes y diferencias del modelo Eta Beta con los modelos de negocios de los países de origen de los pasantes;
- EL balance social de la Cooperativa;
- Normativa en materia de seguridad alimentaria y acceso al mercado
- Promoción y comercialización.

## Segunda Semana

La segunda semana se desarrollará mediante una experiencia práctica, participando en las actividades de la cooperativa, en modo de obtener un conocimiento directo del territorio:

- **Sector agrícola**
  - Agricultura social: los campos de la cooperativa en las tres localidades (el jardín interior, las huertas y el corredor de huertas para ciclistas)
  - Agricultura de producción: visitas a los agricultores locales
  - Agricultura experimental: encuentro con el Departamento de Ciencias Agrarias de la Universidad de Bolonia
- **Procesamiento de alimentos**
  - Procesos para la conservación y cocción de alimentos en los laboratorios de la cooperativa
  - Visita y experiencias gastronómicas en la ciudad de Bolonia
  - Visita y discusión sobre modelos de negocios de la comida a domicilio
  - Tueste y molido de café propuesto por la empresa “L'albero del Caffè”
- **Distribución y comercialización del producto elaborado**
  - Mercados campesinos locales
  - La experiencia de la cooperativa de consumo “Camilla”
  - Visita a “Libera”, una asociación que administra bienes confiscados a la criminalidad organizada.

## Tercera Semana

Las mañanas de la tercera semana serán dedicadas a las técnicas de procesamiento de productos hortofrutícolas y la valorización de los subproductos del sector agroindustrial (agricultura regenerativa). Se visitará una empresa que se dedica a la deshidratación de frutas y hortalizas y a una empresa del Grupo Randi (presente también en América latina) que se dedica a la extracción del aceite de las semillas de la uva. Será posible también profundizar intereses específicos de cada participante trabajando en grupos más pequeños o en la modalidad *one to one*.

Se realizarán visitas a centros de distribución de productos del sector agroalimentario, como el CAAB (Centro Agro Alimentare) en Bolonia, un ejemplo de distribución al mayoreo, y FICO en Bolonia, un ejemplo de parque gastronómico y de cadena agroalimentaria.

La tercera semana será completada, compatiblemente con las necesidades logísticas en las tardes o el viernes, con algunas visitas de carácter cultural propuestas por la cooperativa, entre ellas cabe destacar la visita a Venecia donde Eta Beta gestiona Palazzo Zatteri, proyecto de *food design*, entre artesanía y gastronomía.

### **Cuarta Semana**

La última semana de la pasantía será dedicada a la elaboración de un proyecto individual que será presentado al grupo y al directivo de la Cooperativa.

Los participantes deberán organizar también un evento el último día del curso.

La experiencia formativa, que será esencialmente práctica e interactiva, pretende ofrecer a los participantes el conocimiento de un modelo de negocios (la cooperativa social) que comprende la entera cadena productiva.

El paradigma 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.

Los modelos de red ilustrados y experimentados permitirán entender las fuertes sinergias entre las varias cadenas productivas y también entre el mundo productivo y su entorno.

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. Además, serán capaces de escoger, fortalecer o plantear el modelo de red más acorde al contexto en el cual se desarrolla su emprendimiento y a la tipología de producto elaborado.

### **III. NÚMERO DE BECAS**

Las Becas a disposición para realizar pasantías en este clúster temático son 5 (cinco), destinadas a ciudadanos de los países de América Latina miembros de IILA.

### **IV. PERÍODO Y LUGAR DE LAS PRÁCTICAS**

La pasantía se realizará desde el lunes 23 de octubre al 17 de noviembre de 2023. A este periodo se deben agregar los días de llegada y salida.

La experiencia formativa se realizará de lunes a viernes, los fines de semanas serán a disposición de los pasantes para actividades de carácter personal (a excepción de las visitas a mercados y ferias locales).

La pasantía se realizará en el "Podere San Ludovico", un espacio público administrado por la Cooperativa Eta Beta para actividades de agroturismo, donde se concentran las actividades agrícolas, de gastronomía y de recepción de turistas.

Esto permitirá una experiencia de fuerte interacción entre los participantes y con el personal de la cooperativa. La cercanía a las unidades productivas y las sedes de consumo final permitirán experimentar las actividades de la cooperativa en toda su complejidad.

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 2023 que realizarán las prácticas sobre los "Modelos de negocios y producciones agroindustriales de las cooperativas sociales" 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 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 entienda 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/>



La solicitud debe formalizarse a más tardar **el 28 de Julio de 2023** (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 ulterior información que no esté claramente indicada en este aviso, puede escribir a la siguiente dirección de correo electrónico: [habilitas@iila.org](mailto:habilitas@iila.org)