



## LABORATORIO PARA LA INNOVACIÓN EMPRESARIAL

EN MERCADOS TRANSFRONTERIZOS DE ALIMENTACIÓN Y HOSTELERÍA

## LABORATÓRIO PARA A INOVAÇÃO EMPRESARIAL

NOS MERCADOS DE ALIMENTAÇÃO E HOTELARIA TRANSFRONTEIRIÇOS



## NERA REALIZA LEVANTAMENTO DAS NECESSIDADES FORMATIVAS NO SETOR ALIMENTAR

Para responder ao principal objetivo do projeto **Sabor Sur - Promover o desenvolvimento de produtos e serviços para os mercados de hotelaria e agroalimentar**

-, era impreterível a realização de um estudo sobre as necessidades formativas das empresas

sediadas no Algarve, Alentejo e Andaluzia.

Dadas as suas competências e área de atuação, coube ao **NERA – Associação Empresarial da Região do Algarve** assegurar o desenvolvimento desta iniciativa no âmbito do consórcio do projeto composto ainda pelo Ayuntamiento de la Palma del Condado; Ayuntamiento de Lepe; Ayuntamiento de Ayamonte; ADESVa (Centro Tecnológico de Alimentación); Consorcio Fernando de los Ríos; Tertúlia Algarvia; e Universidades de Évora, Algarve e Trás-os-Montes.

Este estudo baseou-se em 76 entrevistas realizadas a empresas que operam no setor alimentar, sediadas na zona sul dos territórios português e espanhol, nomeadamente **Alentejo**,

**Algarve**  
e  
**Andaluzia**

Do total de empresas inquiridas, 54% estão sediadas em Portugal e 46% em Espanha. Relativamente às áreas de atividade, verifica-se que a maioria das empresas são restaurantes, bares ou similares (55%); ou hotéis e similares (20%).

A maioria das empresas que participaram neste diagnóstico reconhece as suas necessidades formativas (72%) e **revela interesse em frequentar novas ações de formação** (76%).

O leque disponível de conteúdos relevantes para formação dos recursos humanos neste setor de atividade é avultado. Por forma a garantir uma cobertura considerável, daquelas que são as possibilidades de formação para os colaboradores nas empresas inquiridas, foi criada uma listagem de 51 cursos, organizados em 11 áreas de formação a saber de formação. A saber: Conhecer o consumidor: perceção sensorial e fatores culturais; Segurança e Higiene; Molhos e texturas; Vinhos; Cozinha SABOR SUR; Frutas e plantas silvestres, Tipos de dietas, alergias e intolerâncias; Ciência dos alimentos; Cozinha temática; Marketing ou outros; e Atenção ao cliente e serviço de mesa.

As empresas inquiridas afirmam que, em média, 66% dos **seus colaboradores necessita de formação em Segurança e Higiene**

. Logo a seguir, com 60%, surgem as seguintes áreas:

**A atenção ao cliente e serviço de mesa**

; Os

**tipos de dietas, alergias e intolerâncias**

; e

**Vinhos**

.

Pelo contrário, as áreas em que os responsáveis afirmam existir menos colaboradores a necessitar de formação são os Molhos e Texturas e Ciência dos Alimentos.

**Cursos Sabor Sur suscitam interesse.**

Este diagnóstico permitiu também **concluir que existe um grau satisfatório de recetividade por parte das empresas aos cursos que vão ser desenvolvidos pelo Sabor Sur**

.

Entre os cursos que suscitaram mais interesse estão os **Laboratórios com produtos do mar, tais como algas** (51%) ou **Cozinha para necessidades especiais como diabéticos ou celíacos** (40%).

O Relatório Levantamento de Necessidades Formativas das Empresas ligadas ao Sector Alimentar Algarve, Alentejo e Andaluzia pode ser consultado [aqui](#) .

O projeto 'Sabor Sur' é cofinanciado pelo INTERREG V-A Espanha-Portugal (POCTEP) 2014-2020.



Coordinador de proyecto: Socios:

