



Associação dos Empresários
de Quarteira e Vilamoura

Boletim do Empresário AEQV

Volume I, Edição VIII

Maio 2018

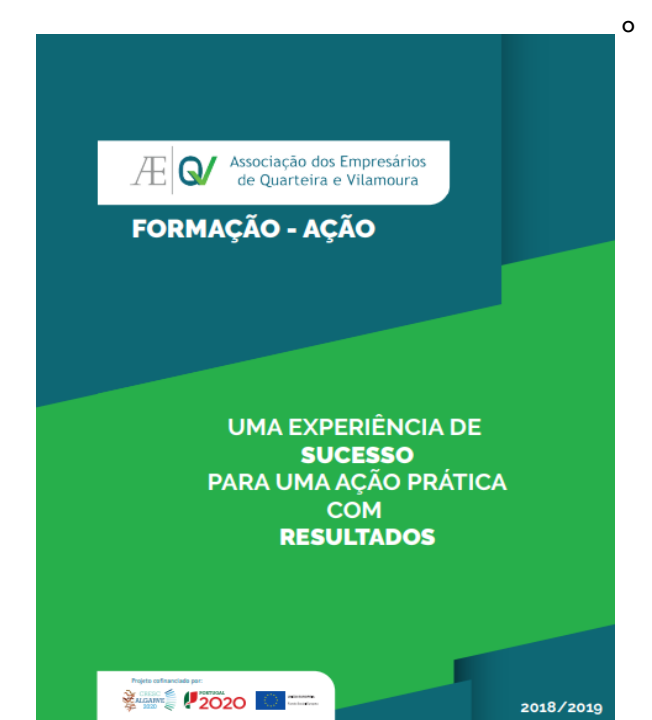
Pontos de interesse especiais:

- Projeto RISE
- A (In)Segurança Alimentar na restauração
- Convocatória da Assembleia Geral Ordinária 2018

PROJETO RISE

A Associação dos Empresários de Quarteira e Vilamoura submeteu, no passado dia 30 de Abril, um projeto conjunto de formação-ação no âmbito Programa Operacional CRESC Algarve 2020, o RISE. Esta iniciativa, que decorre em parceria com a Turisforma – Formação e Consultadoria, Lda., terá a duração de 12 meses e pretende colocar à disposição das empresas participantes consultores e formadores especializados nas áreas do marketing, web design, criação de conteúdos, planeamento estratégico empresarial e modernização das empresas, como forma de as ajudar a melhorar o seu desempenho visando ganhos efectivos de produtividade. A vantagem da formação-ação reside no facto deste tipo de projeto ser traçado com a empresa enquanto 'ferramenta', através da qual a organização prepara os seus recursos humanos e as capacidades próprias para promover uma estratégia de desenvolvimento em que investe.

A realização de um projeto de formação-ação processa-se ao longo de várias fases, que alternam entre os períodos de consultadoria na empresa e os ambientes de formação em sala. O apoio em consultadoria en-



globa a realização de um Diagnóstico de Necessidades nas empresas participantes e a definição de um Plano de Ação que tem por objetivo eliminar os constrangimentos e colmatar as lacunas detetadas. Para a Implementação deste Plano de Ação, as empresas contam igualmente com o apoio dos consultores do projeto. A cada empresa participante serão atribuídas 150 horas de consultadoria.

O projeto compreende posteriormente a concretização de Ações de Formação em áreas que se considerem "chave" para

cumprimento dos objetivos dos Planos Ação num total de 50 horas de formação, que procuram aumentar as competências de empresários e gestores para melhorias no funcionamento, organização e competitividade das suas PME, com evidências na resolução dos problemas diagnosticados.

A (IN) SEGURANÇA ALIMENTAR NA RESTAURAÇÃO

O turismo nacional registou um desempenho sem precedentes no último ano. De acordo com o Instituto Nacional de Estatística (INE) no seu relatório preliminar de fevereiro de 2018, Portugal recebeu mais de 20 milhões de turistas no ano de 2017, um acréscimo no número de hóspedes cifrado em 8,9% face ao ano de 2016 e 7,4% nas dormidas. Adicionalmente ganhámos no certame da World Travel Awards realizado no Vietname, em dezembro 2017 algo inédito, o prémio para o Melhor Destino Turístico do Mundo, entre outras distinções sobejamente publicitadas. Dinamismo, reconhecimento e credibilidade no Turismo, é caso para dizer #cantskipportugal, e ainda bem. Não obstante, a este posicionamento na ribalta encerra em si desafios intrínsecos, um dos mais elementares é o da confiança, e é precisamente esta confiança que tem junto dos stakeholders do turismo reforçado, o otimismo nos indicadores da hotelaria (por exemplo) para o ano de 2018 (AHP, 2017). A criação adicional de emprego na restauração é uma realidade, mais 44 000 novos empregos no ano de 2017 (INE, 2018), este setor alocou cerca de 323,2 mil postos de trabalho, mais 15,8% face a 2016 (AHRESP, 2018).

Por outro lado, a Autoridade de Segurança Alimentar (ASAE) de acordo com o seu relatório operacional, efetuou no ano de 2017, 44196 diligências das quais 47% incidiram sobre a segurança alimentar e saúde pública. Explana este relatório que dos 1032 processos crime instaurados 8% referiam-se a géneros alimentícios insalubres. Já no âmbito das principais infrações relativas a processos contraordenacionais--- 25% destas condensavam as temáticas da falta de licenciamento, requisitos específicos gerais de higiene e falta de processo (s) baseados nos princípios do HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point, ou em Português, Análise de Perigos e Controlo de Pontos Críticos) . Consequentemente, a suspensão da atividade em 411 casos deveu-se ao incumprimento dos requisitos de higiene previsto no regulamento (CE) nº 852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de abril de 2004 (ASAE, 2018). Alarmante, no mínimo.

O contributo das atividades de restauração para o Turismo são uma evidência, indissociavelmente a gastronomia substância este contributo, de tal forma que é difícil imaginar um

destino turístico sem esta oferta. A tecnologia alimentar no século XXI verifica níveis de manipulação sem precedentes na história da humanidade. Esta fator é essencial para a conspiciosa de um outro, é que não sabemos na maior parte das vezes o que contém os nossos alimentos, da semente ao supermercado. A panóplia de aditivos e conservantes obtidos a partir da investigação laboratorial são de tal forma complexos que a sua interpretação requere no mínimo muito tempo e um amplo acesso a enciclopédias e glossários assumindo que, a motivação para este propósito existe, irrealista no mínimo. Adicionalmente, a diversidade da legislação em vigor adensa em si uma necessidade de um acompanhamento regular dos estabelecimentos de restauração e bebidas, através de profissionais especializados na área da segurança alimentar.

A diversidade dos perigos alimentares (biológicos, químicos e físicos) não se compadecem com a inércia ou com as certezas dos nossos saberes informais, adquiridos ao longo do tempo através da herança da experiência profissional. No século XXI os negócios enquadram-se num mundo global efetivamente conectado em rede, a restauração não é uma exceção a esta regra. De tal forma que o contributo das redes sociais para formação, consolidação e manutenção da reputação de determinado estabelecimento comercial é incontornável. Subestimar esta evidência para além de imprudente é no limite a morte do negócio.

O sistema HACCP é uma abordagem sistemática e estruturada sobre o processo produtivo dos alimentos, reconhecida internacionalmente, que permite obter produtos com elevada segurança. É um sistema de segurança alimentar concebido para prevenir, ou minimizar, os riscos alimentares, através do controlo dos fatores capazes de prejudicar a qualidade dos alimentos no que se refere à probabilidade de contaminações químicas, físicas ou biológicas dos alimentos. As origens do HACCP remontam aos anos 30 quando no seguimento de uma teoria de microbiologistas o HACCP foi desenvolvido, no final da década de 60, pela companhia americana Pillsbury, em conjunto com a NASA - National Aeronautics and Space Administration- e o U.S. Army Laboratories em Natick, para o programa espacial da NASA projeto APOLO, de forma a

desenvolver técnicas seguras para o fornecimento de alimentos para os astronautas da NASA. Nos anos 70 foi aplicado à indústria conserveira americana e em 1980 a OMS/FAO recomendam a sua aplicação às pequenas e médias empresas. O HACCP foi assim um método desenvolvido inicialmente pelo sector privado de forma a garantir a segurança dos produtos. Em 1993, através da Diretiva 93/43/CEE, o HACCP começa a fazer parte da regulamentação europeia, tendo por base de aplicação os princípios expressos no Codex Alimentarius. Em 2006, o Regulamento (CE) n°852/2004, do Parlamento Europeu e do Conselho, de 29 de Abril de 2004, relativo à higiene dos géneros alimentícios, e que revoga a Diretiva 93/43/CEE, estipula, no seu artigo 5º, que todos os operadores do sector alimentar devem criar, aplicar e manter um processo ou processos permanentes baseados nos 7 princípios do HACCP.

A segurança alimentar é fulcral, uma vez que se constitui como o cimento que alicerça a confiança entre o produtor e consumidor. Entende-se por empresa do setor alimentar qualquer empresa, com ou sem fins lucrativos, pública ou privada, que se dedique a uma atividade relacionada com qualquer das fases da produção, transformação, armazenagem e/ou distribuição de géneros alimentícios. (conforme o n°2 do artigo 3º do regulamento n°178/2002 de 28 de Janeiro).

A implementação de um sistema de segurança alimentar é neste contexto para além de obrigatória para todas as empresas do setor alimentar que se dediquem a qualquer fase da produção, transformação, armazenagem e/ou distribuição de géneros alimentícios essencial através da, verificação dos pré-

requisitos (estruturas e equipamentos, plano de higienização, controlo de pragas, abastecimento de água, recolha de resíduos, materiais em contacto com alimentos, higiene pessoal e formação) e concomitantemente da observância dos 7 princípios do HACCP (identificação dos perigos e medidas preventivas, identificação dos pontos críticos de controlo, o estabelecimento de limites críticos para cada ponto crítico de controlo, a definição e aplicação de processos eficazes de vigilância dos pontos críticos de controlo, determinação dos limites e das medidas corretivas para cada ponto crítico em caso de desvio, estabelecimento dos processos e redundâncias a operacionalizar para garantir evidências de conformidade dos princípios 1 a 5 e por fim elaborar documentos e registos adequados à natureza e dimensão da empresa, a fim de demonstrar a aplicação eficaz das medidas referidas anteriormente) por forma a, enquadrar o nível de segurança alimentar do estabelecimento de restauração e bebidas.

Reconhecidamente não é um processo fácil, contudo existe (espero) a perceção por parte do tecido empresarial da região mais representativa do Turismo nacional a consciência, da necessidade de incrementar o investimento em ações de formação focadas na prevenção da multiplicidade de perigos existentes no processo de produção alimentar. O retorno efetivar-se-á incontornavelmente através, do incremento sustentável do índice de confiança da nossa oferta enogastronómica.

Carimo H. Rassal,

Universidade do Algarve,

Universidade Europeia & CEFAGE

De Dentro para Fora—Novo Associado Termocelsius Lda.

Termocelsius Lda, criada em 2003 é uma empresa certificada e especializada na instalação, manutenção e assistência técnica a equipamentos de climatização e energias renováveis.

Através de parcerias com as principais marcas do sector, apresentamos soluções que promovem a eficiência energética e redução de custos de funcionamento, apostando na qualidade dos equipamentos e a nossa competência técnica, destacando o serviço pós-venda que é para nós fator chave da nossa atividade. Na Termocelsius os nossos clientes usufruem de todo um conjunto de mais valias através de uma só

empresa. Visite a nossa loja na E.N 125- Quatro Estradas, onde temos diversos equipamentos em exposição. Para mais informação, poderá consultar a página Web, através de: www.termocelsius.com.



Nova Sala de Formação AEQV

A nossa Associação inaugurou com mais uma turma de formandos a nova sala de formação no Centro Comercial Miravila. Tem capacidade para 20 formandos e está equipada com quadro, cavalete, videoprojector, mesas e cadeiras. Esta sala servirá para as formações do projeto que temos em curso de Formações Modulares Certificadas para as PME, bem como para reuniões da AEQV. Estará também disponível para aluguer ao público em geral, mediante requisição na nossa sede. Pedimos aos associados que divulguem esta informação e caso necessitem de utilizar este espaço, contactem-nos!



Traços de Economia em Banda Desenhada



Cartoon de Luís Afonso

Sessão de Esclarecimento sobre Alojamento Local

Realizou-se, em Fevereiro do corrente, no Auditório do Centro Autárquico de Quarteira, uma sessão de esclarecimento sobre o Futuro do Alojamento Local no Algarve. Esta iniciativa, promovida pela AEQV contou com as intervenções do *Deputado do PSD e Membro do Grupo de Trabalho de Turismo*, Cristóvão Norte, e do *Presidente da ALEP, Associação do Alojamento Local em Portugal*, Eduardo Miranda.

Já em 2015 a AEQV havia promovido uma sessão de esclarecimento sobre o enquadramento legal e fiscal do Alojamento Local, iniciativa que voltou a organizar no contexto da proposta de alteração à lei em vigor e dos impactos que o novo enquadramento legal poderá ter na dinâmica da atividade turística no Algarve.



**ASSOCIAÇÃO DE
EMPREENHADORES DE
QUARTEIRA E
VILAMOURA**

R. D. João V - CC Miravila -
loja 4
8125-207 Quarteira

Tel/Fax: 289 312 698

Correio electrónico:
quarteira.vilamoura.aeqv@gmail
.com



**Estamos no Facebook: Aeqv
Associação Empresários**



CONVOCATÓRIA

No uso da competência que me é conferida na qualidade de Presidente da Mesa da Assembleia Geral, convoco os associados da Associação de Empresários de Quarteira e Vilamoura, para Assembleia Geral Ordinária no dia **22 de Maio**, pelas **18h00**, a realizar no **Vilamoura Jardim Centro de Negócios e Serviços**, Rua Melvin Jones – Volta do Gaio, 8125-502 Vilamoura, com a seguinte:

ORDEM DE TRABALHOS

- 1- Apresentação do Relatório de Atividades do ano de 2017;
- 2- Apresentação e votação do Relatório de Demonstração de Resultados referente ao ano de 2017;
- 3- Apresentação e votação do Plano de Atividades para 2018;
- 4- Apresentação e votação do Orçamento Previsional da AEQV para 2018;
- 5- Outros assuntos de interesse.

Quarteira, **15** de abril de 2018

Reinaldo Teixeira

Presidente da Mesa da Assembleia Geral

Nota: Caso não esteja quórum às 18:00h conforme a mesma convocatória, a Assembleia Geral conterá uma segunda convocatória para meio hora depois de inicialmente fixado, conforme previsto no ponto 3 do Artigo 11 dos Estatutos da AEQV.

Rua Dom João V, C.C. Miravila, loja 4, 8125-207 Quarteira
NIF: 503833045, E-mail: quarteira.vilamoura.aeqv@gmail.com – Telefone/Fax: 289 312 698