



Projeto Técnico-Pedagógico

Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António

2024 - 2026

ENQUADRAMENTO

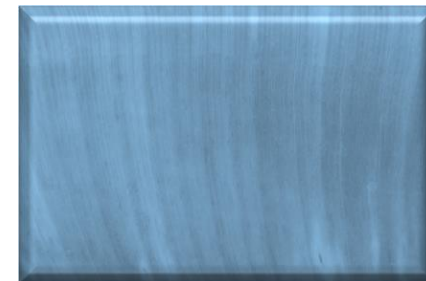


«Projeto técnico-pedagógico» é o documento que define a orientação técnico-pedagógica da escola, para um período de **três anos**, elaborado pela direção de formação e aprovado pelo conselho diretivo, ambos do Turismo de Portugal, I. P., e versa sobre a missão, os valores, a estratégia e os objetivos através dos quais aquela se propõe cumprir a sua função formativa e de qualificação dos recursos humanos do setor do turismo”

In Portaria n.º 292/2019 de 6 de setembro “Procede à alteração da Portaria n.º 1441/2008, de 11 de dezembro, que define a estrutura e a organização interna das Escolas de Hotelaria e Turismo enquanto serviços territorialmente desconcentrados do Turismo de Portugal, I. P.”:

“As escolas adotam na sua estruturação interna um modelo funcional flexível de estrutura matricial, ajustado aos objetivos do projeto técnico-pedagógico previsto no artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 226 -A/2008, de 20 de novembro, alterado pelo Decreto -Lei n.º 110/2019, de 14 de agosto, (...)”

ÍNDICE



1. SUMÁRIO EXECUTIVO
2. CARACTERIZAÇÃO DA ESCOLA
3. DIAGNÓSTICO ESTRATÉGICO DA ESCOLA
 - 3.1. PROPÓSITO/VISÃO/MISSÃO/VALORES
 - 3.2. ANÁLISE SWOT
 - 3.3. ANÁLISE COMPETITIVA DA “CONCORRÊNCIA”
4. POSICIONAMENTO DA ESCOLA NO ECO-SISTEMA EDUCAÇÃO; EMPREGO E TURISMO
 - 4.1. PROJETOS ESTRUTURANTES
 - 4.1.1. INTERNACIONALIZAÇÃO DAS ESCOLAS/FORMAÇÃO
 - 4.1.2. INOVAÇÃO, SUSTENTABILIDADE E QUALIDADE
 - 4.1.3. COMUNICAÇÃO E DIVULGAÇÃO
 - 4.2. RELAÇÃO COM OS *STAKEHOLDERS*
5. PROGRAMAÇÃO DA FORMAÇÃO 2024.2026
 - 5.1. BREVE BALANÇO DA EXECUÇÃO NO ÚLTIMO TRÊNIO
 - 5.1 OFERTA FORMATIVA E MODELOS DE FORMAÇÃO
6. RECURSOS
7. FICHA TÉCNICA
8. ANEXOS

Sumário Executivo

(Enquadramento do PTP e resumo dos principais indicadores/ projetos enunciados/conclusões)

Sumário Executivo

INOVAÇÃO
SUSTENTABILIDADE
COMUNICAÇÃO

Decreto-Lei n.º 110/2019, de 14 de agosto, alterou o regime de autonomia, administração e gestão das EHT

Portaria n.º 292/2019, de 6 de setembro, alterou a estrutura e a organização interna das EHT (EHTVRSA Tipo II)

Despacho nº 226/2022, de 7 de janeiro (EHTVRSA Tipo I)

O Projeto Técnico Pedagógico visa definir as linhas de ação para o próximo triénio, 2024-2026

Versa sobre a missão, os valores, a estratégia e os objetivos através dos quais a escola se propõe cumprir a sua função formativa e de qualificação dos recursos humanos do sector do turismo

Pretende-se analisar os resultados e definir caminhos e ações estratégicas nas 4 grandes áreas de intervenção da EHTVRSA:

- ✓ Área de Formação (Inicial e Contínua)
- ✓ Área Técnica
- ✓ Área de Inovação
- ✓ Área Administrativa e Financeira

Identificar as ações, iniciativas e projetos que mais se destacarão durante o período em apreço

Caracterização da Escola

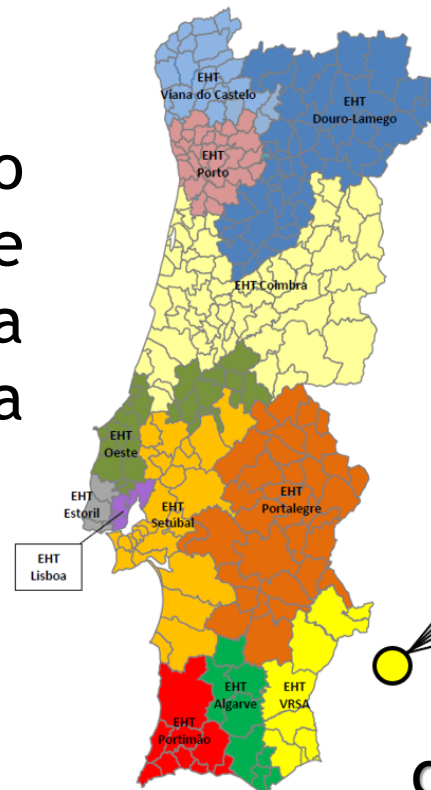
(Breve resenha histórica e geográfica da escola – data de criação; área de influência geográfica; caminho desenvolvido...)

Caraterização da Escola

O caminho
18 anos

A funcionar desde o ano letivo de 2006/2007, a EHTVRSA resultou de uma adaptação de uma antiga escola primária, e teve como objetivo principal a ampliação da formação turística e hoteleira para a zona do Sotavento Algarvio.

A área de intervenção regional no âmbito da formação compreende-se entre o Sotavento algarvio e a área geográfica do Baixo Guadiana transfronteiriço.



Eixos estratégicos

- Padrões da atividade económica
- Dieta Mediterrânica
- Proximidade geográfica
- Identidade histórica e cultural
- Relação e interação transfronteiriça

Concelhos: Barrancos, Moura, Serpa, Mértola, Alcoutim, Castro Marim, Tavira e VRSA

Diagnóstico Estratégico da Escola

Diagnóstico Estratégico da Escola



- *Propósito*
- *Visão*
- *Missão*
- *Valores*

- *Análise SWOT (Principais Forças, Fraquezas, Oportunidades e Ameaças que poderão influenciar a estratégia e posicionamento da Escola // Espaço para benchmark e pensamento crítico)*

- *Tendências do Turismo; Educação/Formação e do Mercado de Trabalho*

- *Análise Competitiva da Concorrência – identificação dos principais players que concorrem com a oferta da Escola (sobretudo cursos de N4 e CET)*

Posicionamento Estratégico da Escola

Atrair e reter
talentos

Valorizar a
cultura
organizacional

Contribuir para a qualidade e
prestígio das profissões do Turismo

Mobilizar a
equipa

Promover o
crescimento

Propósito



Qualificar
recursos
humanos do
turismo

Posicionamento Estratégico da Escola



Posicionamento Estratégico da Escola

Missão

Desenvolver a formação dos recursos humanos do turismo

Educar para a sustentabilidade do destino Algarve, associando as novas tecnologias à qualidade do serviço, tendo em conta a promoção e o consumo sustentável dos recursos endógenos da região, contribuindo assim para uma economia eficaz, socialmente justa e ecologicamente sustentável.

Presencialmente, à escala regional (sotavento, baixo guadiana) e online para o mundo

Posicionamento Estratégico da Escola

Valores

**Desenvolver
formação
profissional de
excelência na
área do
turismo**

- Olhar a formação pelo prisma da sustentabilidade
- Promover a integridade moral e ética
- Primar pela honestidade e transparência nas relações com as pessoas
- Evidenciar responsabilidade em relação aos compromissos assumidos
- Fomentar e demonstrar senso de cidadania
- Fazer o bem ao próximo, promovendo a solidariedade com as pessoas e as comunidades
- Desenvolver e cooperar em projetos de responsabilidade social e ambiental
- Cooperar sempre com alunos, clientes, funcionários e parceiros
- Procurar manter a reciprocidade nas relações
- Ter curiosidade para conhecer o novo e motivar para a melhoria continua
- Prezar sempre pela verdade

ANÁLISE SWOT

FATORES INTERNOS: PONTOS FORTES

Cultura organizacional

- Somos bons em quê?

- Formação Técnica, Inclusiva, Sustentável e Digital - Presencial e Online

Reputação

- Qual a nossa vantagem competitiva?
- Qual o nosso diferencial?

- Envolvimento alunos nas atividades
- Marca Sólida – TURISMO DE PORTUGAL
- Equipa coesa com disponibilidade para Formação contínua

Localização geográfica

- Onde estamos?
- Quais as vantagens?

- Baixo Guadiana e Sotavento Algarvio
- Qualidade e diversidade dos recursos naturais
- Genuinidade e diversidade dos produtos endógenos

Parcerias

- Como nos classificam?

- Projetos nacionais e internacionais salutareis
- Cooperação estratégica com a Eurocidade
- Estabelecer e dinamizar protocolos de cooperação regionais

- Quais as parcerias estratégicas a curto prazo?

- Criação do Clube Ciência Viva – Med_Lab
- Adoção de estratégias de investigação e inovação
- Valorização do conceito de economia circular
- Projetos de parceria com o ensino superior nacionais e internacionais (interação transfronteiriça)

Propriedade Intelectual

- Qual o caminho?

- Áreas técnicas adequadas
- Investimento em materiais e equipamentos
- Salas de aula; serviços de apoio e secretaria; sala de professores

Instalações; Equipamentos & Materiais

- Quais os recursos?

FATORES EXTERNOS: OPORTUNIDADES

ANÁLISE SWOT

Regulamentação

- Qual o instrumento?
- O que permite melhorar?

- Comissão Regional de Formação para o setor do Turismo
- Maior intervenção na área de influência

Mercado

- Quais as oportunidades?

- Cultura e Património & Natureza e Aventura
- Educação para a Dieta Mediterrânica
- Gestão do Negócio | (INTRA)EMPREENDEDORISMO

Parceiros da formação

- Quem são?
- Como podemos impactar valor?

- Escolas do ensino secundário da nossa área de atuação
- Entidades certificadas para formação profissional
- Desenvolvendo parcerias & Concertação da oferta formativa

Tendências

- O que podemos dinamizar e desenvolver?

- Criar rotas gastronómicas
- Produzir conteúdos apelativos e inovadores
- Incentivar a criação de residências escolares
- Adotar e aplicar Objetivos de Desenvolvimento Sustentável
- Incentivar a especialização tecnológica, investigação e cooperação

Economia

- Como podemos contribuir?

- Valorização do serviço prestado ao cliente & Rentabilização empresarial
- Incentivo à empregabilidade & Desenvolvimento da economia local

Condições físicas e ambientais

- Como se caracteriza a nossa área de abrangência?

- Um dos melhores climas da Europa
- Uma enorme riqueza de recursos naturais
- Excelentes condições para a prática de atividades ao ar livre

FATORES INTERNOS: PONTOS FRACOS

Cultura Organizacional

- Quais as condicionantes?

- Apostar na divulgação das nossas atividades
- Alunos com perfil de baixo sucesso escolar (N4)
- Cultura populacional pouco motivada para a formação profissional nas nossas áreas de oferta
- Saída profissional de Restaurante/Bar com pouco interesse por parte da sociedade

Reputação

- Quais os aspetos a melhorar?

- Captar mais e melhores alunos
- Melhorar a comunicação com a região
- Apostar em recursos digitais e estratégias de comunicação

Clientes Internos/Externos

- O que menos apreciam em nós?

- Programas dos cursos demasiado colados ao regime regular

Localização Geográfica

- Quais as dificuldades?

- Localização geográfica periférica
- Zona de baixa densidade populacional

Equipa

- Quais as características?

- Necessidade de manual de acolhimento
- Equipa reduzida, o que leva a atrasos nos processos

Parcerias

- O que temos a melhorar?

- Apoiar as dinâmicas da restauração e do turismo
- Desenvolver programas de Consultoria e apoio à recuperação

Propriedade Intelectual

- O que fazer?

- Maior interação com o ensino superior a nível regional, inter regional (Faro/Beja/Évora) e transfronteiriço

ANÁLISE SWOT

Fatores Externos: AMEAÇAS

Economia

- Quais os desafios?

- Sobre especialização no turismo e elevada sazonalidade
- Níveis de desemprego superiores à média nacional

Tendências

- Qual o nível de proximidade?

- Necessidade de maior proximidade ao tecido empresarial
- Maior envolvimento no incentivo ao Empreendedorismo

Condições físicas e ambientais

- Quais as melhorias a considerar?

- Necessidade de repensar os espaços físicos
- Desenvolver um plano de sustentabilidade integrado

Mercado

- Como atua?
- Qual o seu estado?

- Falta de credibilidade da formação profissional enquanto fator de sucesso
- Défice de capacitação, de articulação e de cooperação
- Perda de competitividade e atratividade internacional

Finanças

- Quais as dificuldades?

- Necessidade de consolidar o orçamento anual atempadamente
- Rigidez dos processos inibe a aquisição de bens e serviços em tempo útil

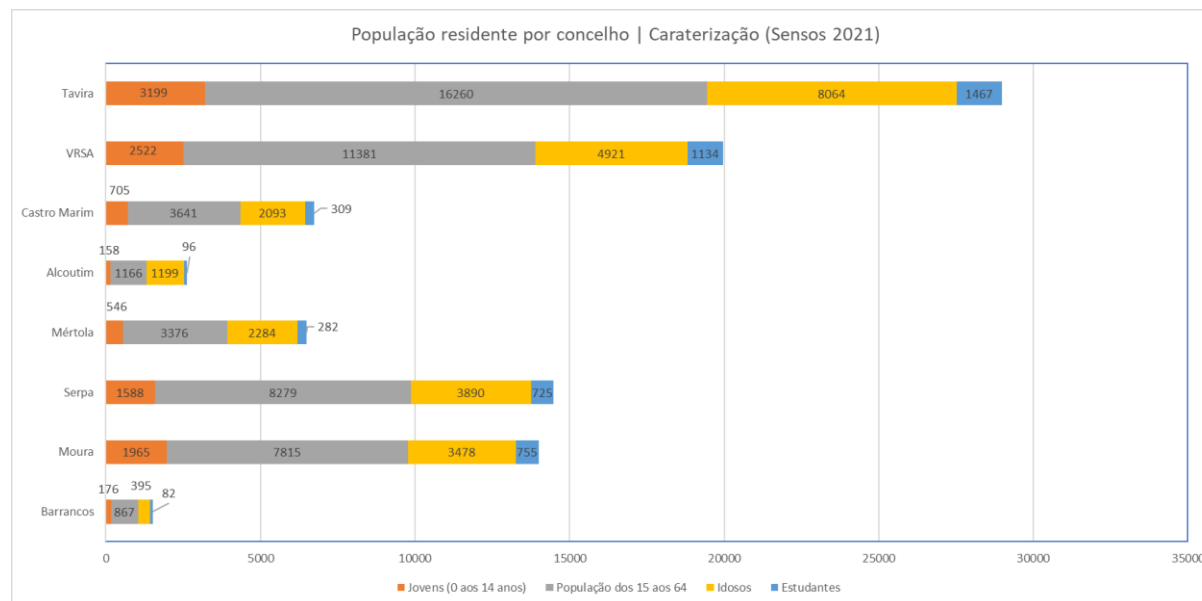
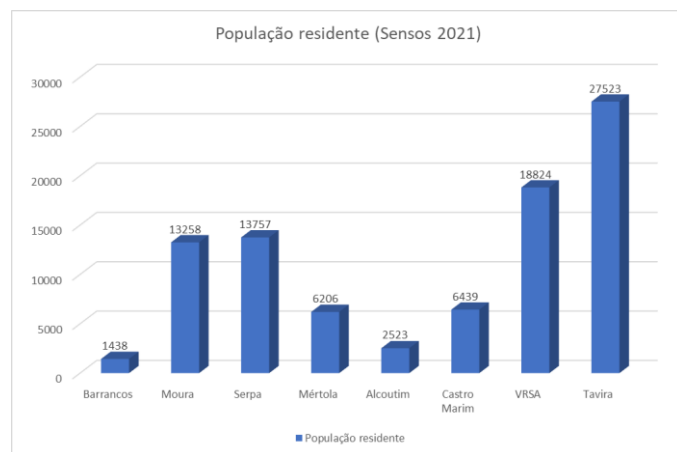
CARACTERIZAÇÃO DO TERRITÓRIO

Agregado por Concelhos

População residente: **89.968**

População dos 15 aos 64 anos: **52.782**

Dos quais, Estudantes: **4.850**



Análise Competitiva da Concorrência nos 4 concelhos do Algarve (Tavira, Castro Marim, VRSA e Alcoutim):
A estratégia de parceria e concertação desenvolvida nos últimos anos junto dos players, permitiu que não exista concorrência com a oferta da Escola.

EMPRESAS DO TURISMO

Agregado por Concelhos

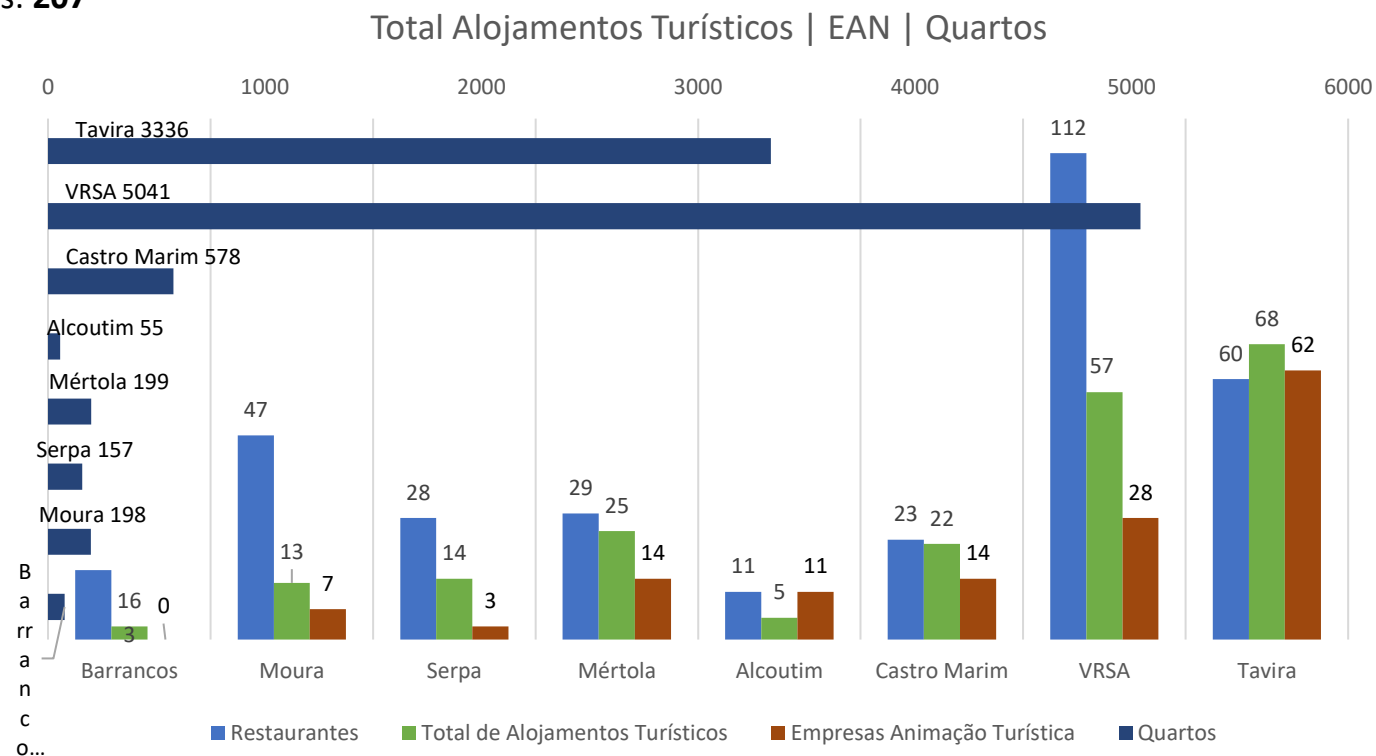
Total de Alojamentos Turísticos: **207**

Total de Quartos: **9640**

Total de EAT: **139**

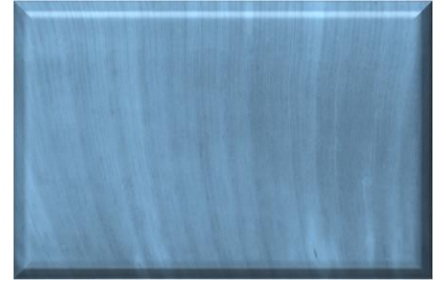
Total de Restaurantes

Tradicionais/Temáticos: **326**



Posicionamento da Escola no Eco-Sistema Educação, Emprego e Turismo

Projetos Estruturantes



- *Internacionalização da Formação/Escolas - estágios, intercâmbios e projetos*
- *Inovação, Sustentabilidade e Qualidade - Principais Projetos a desenvolver*
- *Projetos de Comunicação e Divulgação – identificação de iniciativas de base regional, que contribuam para a maior captação de jovens; Como é que a Escola promove e divulga a sua atividade*

- Formação diferenciada envolvendo parcerias com o ensino superior **UALG**
- Dinamização de cursos online de curta duração, de acesso livre e realização assíncrona - Massive Open Online Courses (MOOC) | **Dieta Mediterrânica 7 horas** | Camões - Instituto da Cooperação e da Língua, I.P. (Camões, I.P.) | Rede escolar de Espanha
- Incentivos a projetos de Responsabilidade Ambiental, que envolvam a integração dos alunos na comunidade local | **Eco Escolas**
- Incentivos a projetos de Responsabilidade Social e voluntariado, que envolvam a integração dos alunos na comunidade local | **Refood, entre outros**

Sustentabilidade



ODS
EHTVRS



Internacionalização das Escolas

INTERNACIONALIZAÇÃO

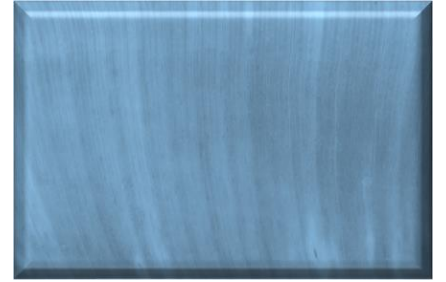
- Colaboração ativa e regular com AEHT
- Colaboração ativa e regular com EURHODIP
- Colaboração ativa e regular com Escuela Superior de Hosteleria de Sevilla, Escuela de Hosteleria de Islantilla e IES Saltés (Putá Umbria)
- Institute of International Hospitality Education, de Goa - India
- Northern - Alberta Institute of Technology - Canada
- Projetos ERASMUS +
- Plataforma HOSCO
- Rede EURES
- Cooperação estratégica com a Euroregião AAA - Alentejo/Algarve/Andaluzia
- Eurocidade do Guadiana - Municípios de Ayamonte, Castro Marim e Vila Real de Santo António

Inovação e Empreendedorismo

INOVAÇÃO E
EMPREENDEDORISMO

- Colaboração no processo de certificação UNWTO TedQual
- Contactos efetuados para integrar projetos e colaborações win/win, nomeadamente:
- Projetos de investigação na área da formação, da sustentabilidade do destino e da proteção e valorização dos recursos naturais e dos produtos endógenos.
- Produção de conteúdos apelativos e inovadores para Experiências Enogastronómicas, Natureza e Aventura, Cultura e Património, integrando Realidade virtual e Realidade aumentada.
- Talent Spot
- Projeto “Torna-te”
- Projeto “Gera_t”

Relação com os *Stakeholders*



- *Relação com o Ecossistema – Educação, Emprego e Turismo*
- *Estratégias para a aproximação da escola ao setor – Comissões e outros órgãos*
- *Participação da Escola em órgãos regionais*

Estágios 2023 e ponto de situação para estágios 2024

No ano 2022/ 2023

Realizaram-se na nossa escola 44 estágios:

1 aluno – Albufeira

1 aluno – Estoril

42 alunos – Na área de abrangência da escola



No ano de 2023/2024

Prevê-se a realização de aproximadamente 60 estágios:

TCP1 e TRB1; 2 TCP2 e TRB 2 – nível 4

GHA | GPC - nível 5



Realização no dia 21 de Fevereiro – Insiders Day na EHTVRSa contamos com 23 empresas

Participantes no Insiders Day (Hotel Vasco da Gama, Real Santa Eulalia, NoSoloÁgua, Nautique Parque, Eurotel, Wyndham Grand Algarve, Conrad Algarve, Os Arcos, Castro Marim Golfe, The Prime Energize Hotel Monte Gordo, Hotel Resorts AP, Golden Club, Muxama, Robison Quinta da Ria, Vila Galé Tavira, Herdade da Malhadinha, Verdelago, Hotel Quinta do Marco, Grupo Pestana, Restaurante T'avont, Fladgatepartnership, Chá com Água Salgada)

Plano Estratégico de Turismo da Eurocidade do Guadiana



A Eurocidade do Guadiana constitui-se como Agrupamento Europeu de Cooperação Territorial (AECT). Tem como principais finalidades a facilitação e a promoção da cooperação territorial, especialmente entre os seus membros, incluindo uma ou várias formas de cooperação transfronteiriça, transnacional e inter-regional, com o objetivo de reforçar a coesão económica, social e territorial na União Europeia.

HORIZONTE TEMPORAL

2023 - 2027



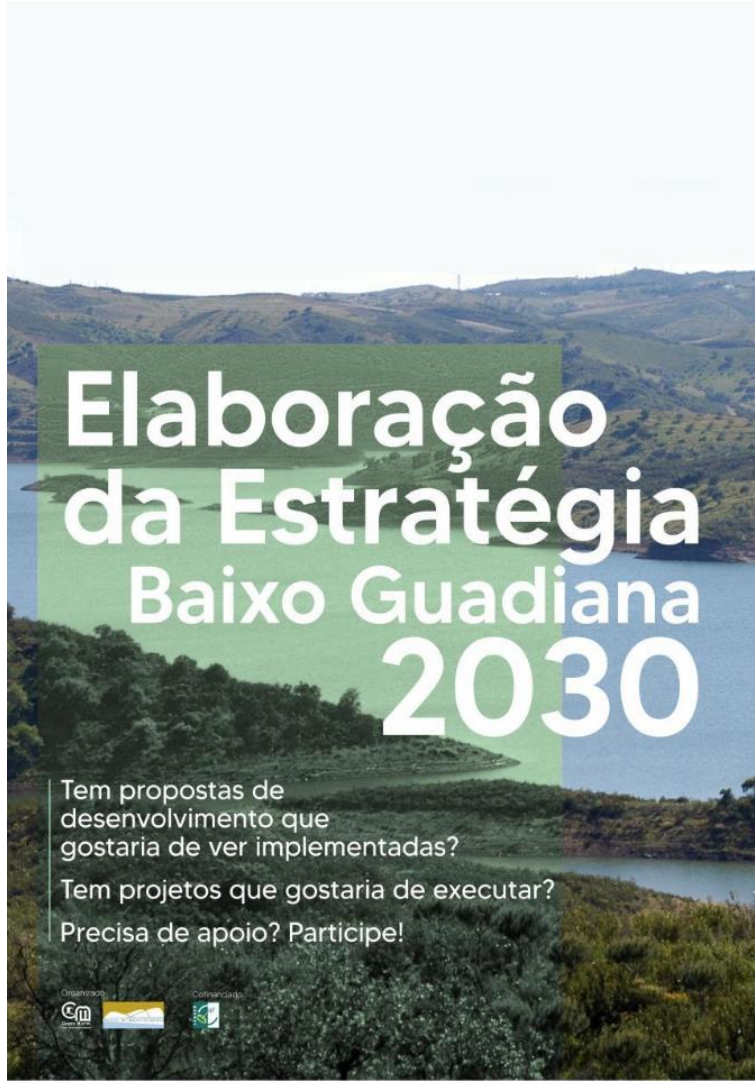
2 Ordenação e Desenvolvimento de Produtos Turísticos

5 Formação e Inovação

6 Empregabilidade e Empreendedorismo

7 Qualidade

9 Gestão da Sustentabilidade



O Baixo Guadiana (BG) é uma comunidade que interage entre si, onde se criou há mais de 25 anos uma estratégia de capilaridade e proximidade



OBJETIVOS

A Estratégia de Desenvolvimento Local (EDL) para o Baixo Guadiana incidirá sobre 4 áreas temáticas específicas, a que se acrescentam outras quatro com efeitos transversais:

- Setor **AGROFLORESTAL** e dos Produtos locais – potenciar a comercialização (desenvolvimento, conservação e configuração de apresentação turística);
- Integração dos processos de **TRANSFORMAÇÃO** – promover o desenvolvimento de fileiras para os produtos distintivos do território;
- Contribuir para a fixação de população através das oportunidades profissionais, no campo dos **SERVIÇOS** – apoio ao empreendedorismo e ao apoio técnico personalizado a empresas e associações (Plano de negócios, gestão de PME);
- Setor do **TURISMO** – promoção de uma imagem turística conjunta do Baixo Guadiana, tendo como eixo o curso fluvial, com vista à obtenção de sinergias transversais, que dinamizem vários setores em simultâneo
 - Ligação com o tema do **PATRIMÓNIO Natural e Cultural**, um dos recursos de maior valia intrínseca e potencial para o desenvolvimento local (**Inclusão, Capacitação e Ambiente**)



Programa EURES TRANSFRONTEIRIÇO ANDALUZIA – ALGARVE “T AA 2022 – 2024”

Grupo de trabalho para análise das práticas Curriculares/estágios, dos cursos de formação profissional no espaço Transfronteiriço

ESTIMULO À INOVAÇÃO EMPRESARIAL

- Cursos de formação executiva à medida
- Cursos de formação para colaboradores à medida
- Consultorias, mentorias e investigações personalizadas de acordo com as necessidades das organizações
- Eventos diversos como seminários, workshops, palestras, etc.



TURISMO DE PORTUGAL  escola de V.R. Sto. António

1º SEMINÁRIO INTERNACIONAL
TURISMO E GASTRONOMIA

Inovação e Capacitação para Promover o Desenvolvimento Territorial

 **17 DE NOVEMBRO**
EVENTO ONLINE
ACADEMIA DIGITAL DO TURISMO DE PORTUGAL

☒ INSCRIÇÃO GRATUITA
☒ CERTIFICADO DE PARTICIPAÇÃO

Turismo	Gastronomia
Natureza	Aventura
Empreendedorismo	Inovação

INSCRIÇÕES ABERTAS! 

PROJETOS ESTRUTURANTES | AÇÃO SOCIAL E ESTRATÉGIAS DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL E LOCAL

COOPERAÇÃO EM ATIVIDADES E PROJETOS DE AÇÃO SOCIAL:

- Refood VRSA
- Rede Social – Conselho Local de Ação Social (CLAS)

COOPERAÇÃO EM ESTRATÉGIAS E PROJETOS DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL E LOCAL:

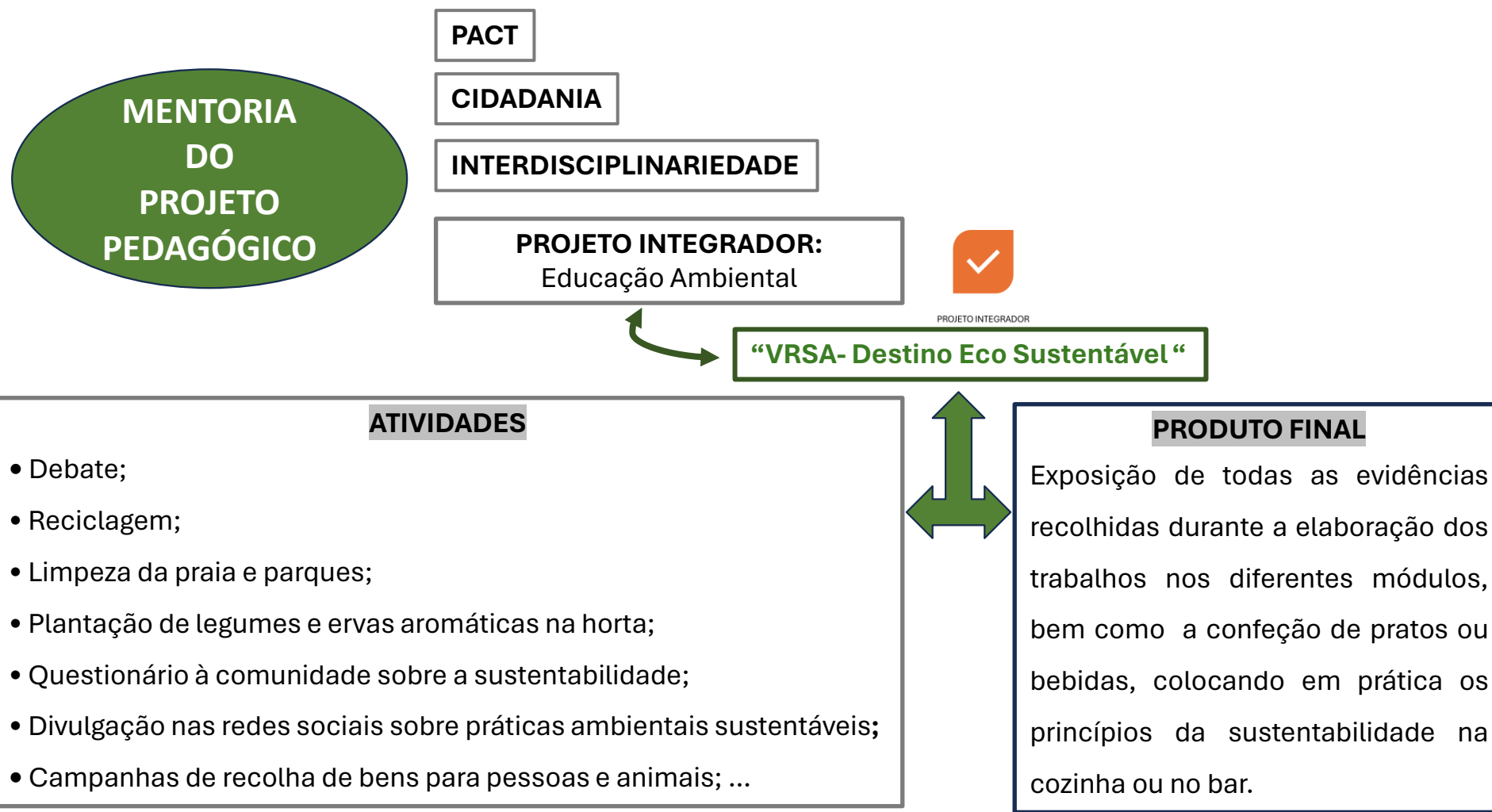
- **Estratégia de Desenvolvimento Local (EDL) (2023-2027) do Baixo Guadiana**
 - Entidade Gestora: Associação Terras do Baixo Guadiana, nomeadamente na elaboração e posterior implementação do Plano de Implementação da EDL
- **Plano Estratégico de Turismo para a Eurocidade do Guadiana**
 - Entidade Gestora: Eurocidade do Guadiana
- **Projeto EURES TRANSFRONTEIRIÇO ANDALUZIA – ALGARVE “T AA 2022 – 2024”:** Considerações do Grupo de trabalho para análise das práticas Curriculares/estágios, dos cursos de formação profissional no espaço Transfronteiriço
 - Entidade Gestora: IEFP | Rede Eures
- **Comissão Regional da Dieta Mediterrânica**
 - Entidade Gestora: Rede de parceiros regionais
- **Rota da Dieta Mediterrânica**
 - Entidade Gestora: Associação In Loco
- **“Polo de Inovação de Tavira” (CEAT), “AGENDA DE INOVAÇÃO PARA A AGRICULTURA – TERRA FUTURA DRAP ALGARVE” e “Polo de Inovação de Faro”,** a financiar pelo PRR, enquadrado no âmbito do Investimento RE-C05-i03 - Agenda de Investigação e Inovação para a Sustentabilidade da Agricultura, Alimentação e Agroindústria, Convite N.º 01/ C05-i03/2021 – IE 13 "Rede de Inovação"
 - Entidade Gestora: DRAP Algarve

Programação da Formação 2024-2026

Breve Balanço da Execução no Último Triénio



- *Oferta formativa e n.º de Alunos que superaram as expectativas ou, ao invés, ficaram áquém e principais razões*
- *Especializações*
- *Projetos planeados e não executados Vs Projetos não planeados e executados.*



Projetos Nível IV



PROJETO INTEGRADOR



PROJETO ECO ESCOLAS

PROJETOS ESTRUTURANTES | PROJETOS INTEGRADORES

2019-2020 | 2020-2021 | 2021-2022 | 2022-2023 | 2023-2024

PROMOVER A REALIZAÇÃO DE **PROJETOS** E DE **ATIVIDADES** QUE CONTRIBUEM PARA O DESENVOLVIMENTO DA COMPONENTE DE **CIDADANIA E DESENVOLVIMENTO**

Livro de receitas digital “Tapas e cocktails”, apresentado numa Mostra sensorial

**PROJETO INTEGRADOR
2019/2020**
“DIETA MEDITERRÂNICA”

**PROJETO INTEGRADOR
2022/2023**
“EDUCAÇÃO AMBIENTAL”

“VRSA – Destino Eco Sustentável”

Documentários sobre o papel da mulher na: (1) “Indústria Conserveira de VRSA” e (2) “Indústria do Sal de Castro Marim”

**PROJETO INTEGRADOR
2020/2021**
“EMPREGABILIDADE NO FEMININO PARA O SETOR DO TURISMO”

“Mostra Gastronómica Intercultural”

**PROJETO INTEGRADOR
2021/2022**
“Interculturalidade”

Blog: “Direitos Universais”

**PROJETO INTEGRADOR
2022/2023**
“OS DIREITOS HUMANOS NÃO PODEM SER IGNORADOS”

Projeto Eco-Escolas



Histórico de participação e Galardão Eco-Escolas



Horta Pedagógica



Return Box



Roupas Usadas



Resumo Execução do financiamento dos CET (2019-2024)

02-10-2019 a 29-01-2021

Nº da operação (código Universal): ALG-07-5571-FSE-000005:

Montante total de 113.145,39€, a que corresponde um montante de FSE de 83.876,31€ (74%)

01-03-2021 a 15-10-2022

Nº da operação (código Universal): ALG-07-5571-FSE-000009:

Montante total de 145.085,32€, a que corresponde um montante de FSE de 110.436,26€ (76%)



Projetos da EHTVRSA



16.000€



10.000€



Projetos da EHTVRSa



Atividade 1

Criar o MED_LAB – Laboratório de atividades e experiências associadas à Dieta Mediterrânica

Atividade 2

Desenvolvimento de jogo pedagógico associado às oficinas de culinária

Atividade 3

Atividades associadas à Dieta Mediterrânica, dirigida ao 1º, 2º e 3º ciclos

Atividade 4

Desenvolvimento de uma receita culinária inovadora, com base nos produtos endógenos do Algarve

Atividade 5

Jornadas MED_LAB - Dieta Mediterrânica | Experiências associadas à Dieta Mediterrânica

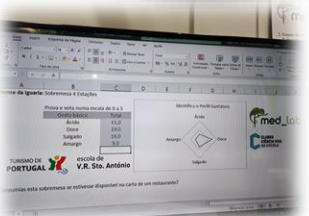


MED_LAB: Clube de Ciência Viva na Escola (CCVnE) e Laboratório Aberto de Experimentação (LAE): Decreto-lei 110/2019, de 14 de Agosto



Breve descrição do projeto

O projeto visou a criação de um Clube de Ciência Viva na Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António. Contemplou 5 atividades, entre as quais, a **criação do MED_LAB – Laboratório de atividades e experiências associadas à Dieta Mediterrânica**





Projetos da EHTVRSa

Objetivo: contribuir para a melhoria da qualidade do serviço e capacitar para a integração profissional, na área de abrangência da EHTVRSa, nos municípios de Tavira, VRSA, Castro Marim e Alcoutim



O Algarve na Dieta Mediterrânica



Atividade 1

Realizar 16 ações de capacitação destinadas a unidades hoteleiras e de restauração (ações de 4 horas):

- o Comunicação e a arte de bem receber;
- o Higiene e segurança alimentar na restauração;
- o Princípios da gastronomia mediterrânica;
- o Demonstração de 1 iguaria mediterrânica

Atividade 2

Realizar 4 sessões de sensibilização (sessões de 2 horas):

- o Valorização de Produtos Endógenos;
- o Boas Práticas no Combate ao Desperdício Alimentar;
- o Alergénios e Informação Nutricional dos Alimentos

Com estas dinâmicas pretende-se abranger 200 profissionais, considerando que 25% serão estrangeiros a trabalhar em Portugal



Projetos da EHTVRSa

Objetivo: Capitalização e Inovação empresarial



REVITALGARVE

Revitalização das zonas rurais

A iniciativa tem como objetivo promover a revitalização de zonas rurais do Algarve, através da implementação de metodologias que irão privilegiar abordagens integradas destinadas a reforçar um sistema alimentar territorial, baseado num modelo de crescimento sustentável e inclusivo, de acordo com o preconizado na estratégia do "Prado ao Prato" e, por outro lado, contribuir para a diversificação da atividade económica desta região, atualmente centralizada no Turismo. Trata-se de um projeto que pretende intervir nas áreas de produção, processamento, distribuição, abastecimento, organização, comercialização e consumo de alimentos, desenvolvendo modelos de organização da economia dos territórios, reconhecendo a sua diversidade, o seu capital natural e social, contribuindo para a melhoria da organização da cadeia produtiva.



Entidades beneficiárias:

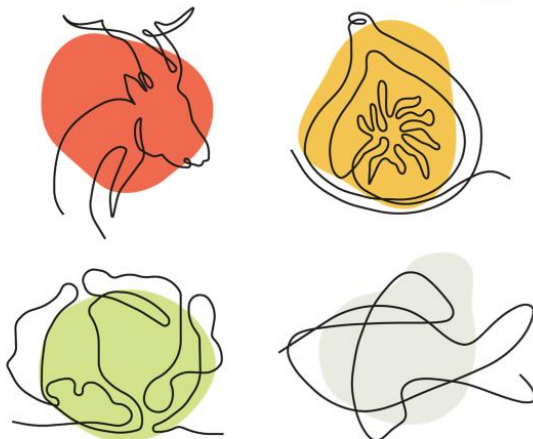
UNIVERSIDADE DO ALGARVE; Direção Regional de Agricultura e Pescas do Algarve; Direção Geral de Alimentação e Veterinária ; Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural; Comunidade Intermunicipal do Algarve (AMAL); Associação IN LOCO; Vicentina - Associação para o Desenvolvimento do Sudoeste; Associação Terras do Baixo Guadiana; Sociedade Agrícola e Industrial do Algarve, Lda; Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António; Cumeadas – Associação de Proprietários Florestais das Cumeadas do Baixo Guadiana; Sociedade Agrícola Vargas Madeira, Lda

Financiamento:



escola de
V.R. Sto. António

Projetos da EHTVRSA



REVIT ALGARVE



Designação da operação: Revitalização de zonas rurais do Algarve: resiliência e inovação na criação de sistemas alimentares territoriais (REVITALGARVE)

Código da Operação: PRR-C05-i03-I-000237

Investimento Elegível: 916.242,14€

Data de aprovação: 20/03/2023

Data de Início: 02/7/2023

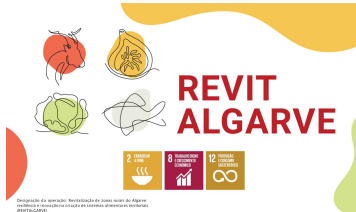
Data de fim: 30/09/2025

EHTVRSA	29 140,68 €	3%	RH	71%	20 814,77 €
			Despesas Gerais	29%	8 325,91 €



RH com afetação ao projeto: Natacha Alentejano; Elsa Martins. Colaboram no projeto: Manuel Serra; António Martins; Rui Cristino, Tiago Pires e Ângela Felício (Grow Life)

Projetos da EHTV RSA




TESTE DE PRODUTO – TACOS DE CHURRA ALGARVIA


Pretende-se valorizar a carne de animais da raça autóctone **Ovelha Churra Algarvia**, através do desenvolvimento de um preparado de carne com a introdução de ervas aromáticas da região

Parâmetros		Escala				
		1 (degozar muito)	2 (não gozar)	3 (do gozar nem degozar)	4 (apenas)	5 (gozar muito)
Exame Visual	Aspetto					
	Cor					
Exame Olfativo	Cheiro					
	Textura					
Exame Gustativo	Sabor					

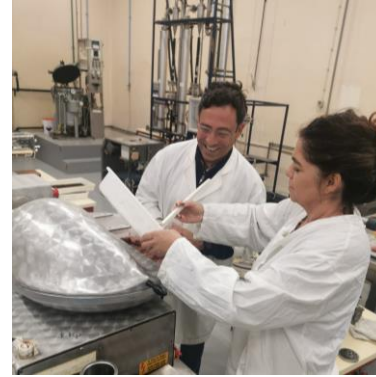
Identificação do provedor:

Nome: _____ (opcional)

Idade: _____

Género: Masculino____, Feminino____, Outro____.

Consumidor habitual de carne de Ovelha: Sim_____, Não_____.

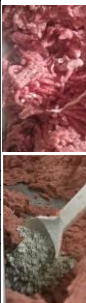




REVIT

ALGARVE

Revit - Associação de Gastronomia e Valorização da Cultura

Ficha de Produção - Tacos de Ovelha Churra Algarvia			Evidência(s)
Origem:	Algarve		
Categoria:	Carnes		
Quantidade:	266 unidades de 12 g (aprox.)		
Gêneros	Quantidade	Un	
Pá de ovelha churra	1945,40	g	
Perna de ovelha churra	1642,20	g	
Amido de milho	225,00	g	
Salicórnia em pó	20,00	g	
Salsa em pó	10,00	g	
Tomilho em pó	3,00	g	
Preparação / Produção:			
Misturar carne da perna e pá de ovelha churra algarvia; Picar a carne previamente refrigerada e limpa (o melhor possível) de peles, gorduras, nervos e ossos. Moer a carne e durante o processo temperar o preparado com uma mistura de amido de milho, salicórnia, salsa e tomilho (tudo reduzido a 4). Realizar tacos de carne de aproximadamente 12 gramas, em formas de silicone e congelar. Retirar das formas de silicone e embalar em vácuo. No momento da preparação, retirar do vácuo e confeccionar. O produto presta-se a utilização preferencialmente em guisados, estufados, fritos e grelhados na chapa.			
Data de produção/congelação:	21/11/2023		
Local de produção:	UAIG-ISE EHTVRSa		
Data de confeção/consumo:	21/11/2023		
Local de consumo:	Festival da Batata-doce (Aljezur)		
Elaborador por:	Manuel Serra		

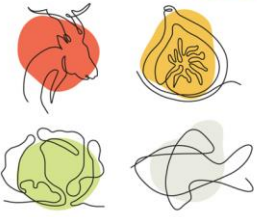
Financiador:



Patrocinador:



Projetos da EHTVRSa Investigação



REVIT ALGARVE

2 **EMBARCADA A TOME**

8 **TRABALHO MENOS E CRESCIMENTO ECONÓMICO**

12 **PROMOÇÃO ECONÓMICA SUSTENTÁVEL**

Designação da operação: Revitalização de zonas rurais do Algarve: resiliência e inovação na criação de sistemas alimentares territoriais (REVITALGARVE)
Código da Operação: PRB-C05-03-4-000237
Investimento Elegível: 916.242,14€
Data de aprovação: 20/03/2023
Data de início: 02/11/2023
Data de fim: 30/09/2025



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU

Desenvolvimento de "Tacos de Ovelha Churra Algarvia" com teste de aceitabilidade segundo uma escala hedónica

Introdução

O Algarve é uma região turística, situada no extremo sul de Portugal e muito rica em gastronomia local por meio dos seus produtos autóctones e técnicas de confeção e conservação ancestrais. Os produtos alimentares são utilizados para proteger e promover a identidade local como fonte de conhecimento e um contributo para a estratégia de desenvolvimento sustentável, pelo que se torna fundamental elevar o padrão de vida, elevando a venda em circuitos curtos, nomeadamente em cadeias curtas de produção – distribuição – consumo local, numa clara abordagem aos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030.

O estudo visa identificar recursos autóctones, no caso, a Ovelha Churra Algarvia, testar e experimentar novos produtos alimentares associados ao padrão alimentar mediterrânico, desenvolvidos no âmbito de um projeto de investigação (RevitAlgarve).

Produziram-se em laboratório "Tacos de Ovelha Churra Algarvia", que foram testados no âmbito de um teste de aceitabilidade segundo uma escala hedónica. Os resultados apontam para uma boa aceitabilidade do produto, no entanto com níveis de preferência diferenciados em função do género e faixas etárias, consideradas no âmbito dos diversos perfis geracionais.

O Âmbito do projeto

Este estudo apresenta a criação de uma receita produzida em laboratório, de forma artesanal, com base em carne de Ovelha Churra Algarvia proveniente de produtores locais. Testaram-se fórmulas e formatos que foram alvo de pesquisa bibliográfica e experimentos em laboratório ao que, em seguida, realizou-se um teste de rendimento do produto (Figura 1).

Metodologia

Este estudo apresenta a criação de uma receita produzida em laboratório, de forma artesanal, com base em carne de Ovelha Churra Algarvia proveniente de produtores locais. Testaram-se fórmulas e formatos que foram alvo de pesquisa bibliográfica e experimentos em laboratório ao que, em seguida, realizou-se um teste de rendimento do produto (Figura 1).

1) Valorização e Qualificação: Mostrar o valor e promover o melhor dos produtos da região do Algarve, e apoiar os produtores locais, a produção de alimentos mais sustentáveis, e a promoção de circuitos curtos de comercialização.

2) Consumo Sustentável: Promover a organização de um sistema alimentar mais sustentável, potenciando o aumento do consumo de produtos sazonais e locais, e em respeito pelos princípios do padrão alimentar mediterrânico;

3) Investigação e Inovação: Garantir a qualidade e a origem dos produtos alimentares que consumimos, aumentar a confiança dos consumidores nos produtos locais e criar produtos diferenciados, aumentando o rendimento dos produtores.

Desenvolvimento de "Tacos de Ovelha Churra Algarvia" com teste de aceitabilidade segundo uma escala hedónica

Metodologia (continuação)

Desenvolveu-se uma receita inovadora adicionando ao produto base, salicórnio, amido de milho, salsão e tomilho (Figura 2).

Resultados e conclusões

O processo de difusão da receita demonstrou cerca de 1 mês e contempou os seguintes produtos, nas percentagens respectivas: Pó de ovelha churra (56,55%), Pimento de ovelha churra (42,70%), Amido de milho (5,85%), Salicórnio em pó (0,52%), Salsão em pó (0,26%) e Tomilho em pó (0,08%). O teste de aceitabilidade ocorreu num evento público, tendo sido recolhidos 182 questionários válidos. Os resultados indicam que o produto tem aceitação no indicador "gostei", em especial em indivíduos pertencentes à geração X, sendo um desafio para a geração Z. O mesmo perfil da aceitação reflete-se nos indicadores "Gosto", "Cheiro" e "Textura". No que respeita ao género, verificou-se que o género "Masculino" apresenta maior reatividade ao produto, em todos os indicadores, nos níveis de preferência conjugados "Gosto" e "Gostei muito".

Verificou-se que a familiarização dos inquiridos com o consumo de carne de ovelha é muito reduzida, o que pode ser visto como uma oportunidade de promoção do consumo desta tipo de produto, no tentativo de inverter a preferência no que respeita à espécie geracional na resposta à questão "Compararia se disponível na mercearia?" em que a "Geração Z" assume alguma desatuação, em especial em indivíduos da geração Z. Em suma, o produto apresenta bons níveis de aceitabilidade, sendo necessário uma maior promoção do produto base (carne de ovelha), incluindo degustação, em especial junto do público mais jovem, incentivando o consumo desta tipo de produto.

Considerações finais

É necessário realizar estudos adicionais para uma explicação aprofundada do processo de produção. Recomenda-se a realização de testes de aceitabilidade do alimento para comercialização e percepção do gosto do consumidor e trabalhar a aceitação do mercado sobre um produto que tem um potencial enorme para o consumo alimentar, valorizando os produtos endógenos associados à Dieta Mediterrânica no Algarve.

Fig 1 - Teste de rendimento do produto

Item	Receita	Quantidade	Preço	Valor
Carne	100g	100g	100g	100g
Carne	100g	100g	100g	100g
Carne	100g	100g	100g	100g
Carne	100g	100g	100g	100g
Carne	100g	100g	100g	100g

Fig 2 - Resultados da quantificação de aceitabilidade "Gosto" - Geração

Características do ID	Receita	Receita	Receita	Receita	Receita
Receita	Receita	Receita	Receita	Receita	Receita
Receita	Receita	Receita	Receita	Receita	Receita
Receita	Receita	Receita	Receita	Receita	Receita
Receita	Receita	Receita	Receita	Receita	Receita

Oferta Formativa e Modelos de Formação



- *Oferta formativa atual (Formação Inicial, Formação Contínua, Formação Executiva) - projeção a 3 anos*
- *Novos modelos de formação // Novas áreas de formação*
- *Oferta própria*
- *Especializações*
- *Modelos de Formação (presencial; online; e-learning-b-learning...)*
- *(...)*

FORMAÇÃO INICIAL

Assessoria de Formação

Ano Letivo 2023/24

Turmas de Nível 4

1º Ano - Turma Agregada no 1º Semestre - 28 alunos

TCP - 16 alunos

TRB - 12 alunos

2º Ano - Turma Agregada - 14 alunos

TCP - 5 alunos

TRB - 9 alunos

3º Ano - Turma Agregada - 10 alunos

TCP - 5 alunos

TRB - 5 alunos

Nível 4: 52 alunos
Nível 5: 42 alunos
Total: 94 alunos

Turmas de Nível 5

Gestão e Produção de Cozinha

13 alunos

Concluído

Gestão Hoteleira e Alojamento

8 alunos

Concluído

Gestão e Produção de Cozinha

14 alunos

Gestão Hoteleira e Alojamento

7 alunos

EMAEI
(Equipa Multidisciplinar de Apoio à Educação Inclusiva)

- ✓ Alunos bem integrados nas diversas atividades proporcionadas pela escola
- ✓ Número reduzido de alunos, o que facilita o apoio efetivo aos mesmos
- ✓ Boa cooperação entre os diversos professores/formadores da turma
- ✓ As medidas educativas aplicadas têm-se revelado adequadas ao sucesso educativo

Alunos abrangidos com medidas seletivas (art.9º do DL 54/2018) **com** apoio direto da professora de Educação Especial em contexto de sala de aula

4

Alunos abrangidos com medidas seletivas (art.9º do DL 54/2018) **sem** apoio direto da professora de Educação Especial em contexto de sala de aula

2

Formação + Próxima

Vila Real de Santo António

Ação	Horas	Formandos Certificados
Preparação e bases de cozinha: Técnicas e confeção	12	7
Receção e atendimento – Unidades de alojamento	10	9
Organização do serviço de sala: Qualidade no serviço ao cliente	8	9
HACCP e segurança alimentar	6	11
Bar: Organização e serviço: Da mise-en-place ao serviço de bebidas	6	8
Serviço de receção: Técnicas e ferramentas	6	4
Bebidas de cafetaria: Do grão à chávena	3	6
Orientação e navegação em turismo de natureza e aventura	50	*10
Total	101	64

* Nº Inscritos

Formação + Próxima Tavira

Ação	Horas	Formandos Certificados
O Algarve na Dieta Mediterrânica	4	9
Inglês atendimento	18	23
Economia circular aplicada à restauração	18	8
Plataformas de reservas	10	9
Serviço de bar	9	*5
Bar e mixologia: Técnicas e serviço	6	*5
Português língua não materna	15	-
Total	80	59

* Nº Inscritos

Formação + Próxima Mértola

Ação	Horas	Formandos Certificados
Inglês técnico intermédio: Atendimento	20	*2
Acolhimento e atendimento ao cliente: Qualidade do serviço	15	*3
Total	35	5

* Nº Inscritos

Competências do Futuro Algarve

Ações de Formação



Ação	Horas	Formandos Certificados
Equilíbrio pessoal na gestão do trabalho: Conflito e stress	6	16
Liderança, gestão e motivação de equipas	9	*29
Técnicas e ferramentas de marketing digital: Importância para o seu negócio	9	*28
Inteligência artificial e big data: Negócios de turismo	8	*15
Storytelling para redes sociais: O sucesso de uma marca digital	8	*6
Marketing e comunicação digital: Gestão de redes sociais e e-commerce	12	*10
Eficiência hídrica em empreendimentos turísticos	12	*3
Eficiência hídrica em campos de golfe	12	*1
Total	76	108

* Nº Inscritos

Competências do Futuro Algarve Bootcamps



Ação	Horas	Formandos Certificados
Liderança e gestão de equipas: Captação e gestão de talento no turismo	4	20
Inovação e Tecnologia: Desafios de curto prazo para o turismo	4	18
Experiência Turística: Especialização e excelência	4	*2
Abordagens inovadoras para uma gestão sustentável dos recursos hídricos: desafios para o turismo do Algarve	4	-
Total	16	40

* Nº Inscritos

Competências do Futuro Algarve Bootcamps



Ação	Horas	Formandos Certificados
Liderança e gestão de equipas: Captação e gestão de talento no turismo	4	20
Inovação e Tecnologia: Desafios de curto prazo para o turismo	4	18
Experiência Turística: Especialização e excelência	4	*2
Abordagens inovadoras para uma gestão sustentável dos recursos hídricos: desafios para o turismo do Algarve	4	-
Total	16	40

* Nº Inscritos

Upgrade



Ações	Horas	Formandos Certificados
Turismo sustentável	15	5
Total	15	5

Best



Ação	Horas	Formandos Certificados
Estratégia de marketing digital para conseguir uma imagem empregadora de sucesso	2	75
O impacto da narrativa - O storytelling enquanto estratégia	2	72
KPIs de gestão: indicadores e métricas para medir o desempenho do seu negócio	2	76
A importância do pensamento estratégico: preparar a sua empresa para o futuro	2	127
Content intelligence: criar ligações autênticas através do marketing de conteúdo	2	99
Criar uma empresa de turismo: Os primeiros passos de um negócio de sucesso	2	-
Implementar uma cultura Customer Centric	2	-
RV e RA: experiências virtuais que criam valor real	2	-
Total	16	449



Formação Executiva Certificada

Ação	Horas	Formandos Certificados
Boas práticas de marketing para a restauração	15	15
Marketing estratégico	10	15
Iniciação à escrita criativa e ao copywriting	8	11
Comunicação para o sucesso	8	18
Bases do marketing digital: Aplicado a negócios turísticos	8	101
Inteligência cultural	8	13
IA na indústria hoteleira	18	9
Criatividade no meio digital	8	6
Inglês iniciação	12	7
Revenue management: Técnicas e ferramentas	24	16
Storytelling para redes sociais	8	7
Revenue Management: Metodologias e técnicas de pricing	15	43

Formação Executiva Certificada (continuação)

Ação	Horas	Formandos Certificados
Heritage	8	38
Inglês técnico intermédio	20	37
Branding e posicionamento: Redes Sociais	8	31
Marketing de influência: Influenciadores digitais	8	24
Landing pages: Impactar clientes	6	*73
Criatividade no meio digital: Como potenciar	8	*51
Web copywriting: Adequar a mensagem aos canais digitais	8	*53
Brand storytelling	8	*51
Mundo dos vinhos: Novo e velho mundo	8	*99
Economia circular aplicada à restauração	18	-
Castas e vinhos portugueses: Enoturismo	10	-
Total	252	718

* Nº Inscritos

Formação Pedagógica Inicial de Formadores

Ação	Horas	Formandos Certificados
Formação Pedagógica Inicial de Formadores	92	9
Total	92	9

Resumo (2023/24)



17 ações
216 horas de formação
128 formandos certificados



8 ações
4 bootcamps
92 horas de formação
148 formandos certificados



8 ações
16 horas de formação
449 formandos certificados



1 ações
15 horas de formação
5 formandos certificados



23 ações
252 horas de formação
2134 formandos certificados

Formação Pedagógica Inicial de Formadores

1 ação
92 horas de formação
9 formandos certificados

Cooperação e caminhos futuros

Como gostaríamos que a EHT VRSA fosse reconhecida no território?

✓ Aproximar os Agentes Económicos e os parceiros da educação entre si e na interação com a escola

✓ Melhoria da qualidade educacional

✓ Valorização social
STATUS



Promotora da sustentabilidade no seu todo



Referência na formação turística
Inicial, Continua, “à medida” e Capacitação Empresarial



Impulsionadora do estilo de vida mediterrânico



Agente ativo no destino



HUB de conhecimentos
(Conetividade e Internacionalização)



Cooperação com ensino superior:
Investigação científica aplicada

Cooperação e caminhos futuros

- Contributo para o desenvolvimento de um sistema de antecipação de necessidades de formação para a área de abrangência da escola;
- Participação da EHTVRSa nos órgãos consultivos de concertação e harmonização da oferta formativa municipal e em toda a área de envolvimento da escola;
- Evidenciar esforços de incentivo aos *alumni* recém-formados para que mantenham a sua atividade profissional na área de abrangência da escola, promovendo a formação contínua (*Long Life Learning*);
- Incutir nas empresas a cultura de formação contínua dos seus colaboradores, em função das necessidades e do equilíbrio funcional *vs* sazonalidade.

Cooperação e caminhos futuros

OFERTA FORMATIVA

Necessidades identificadas

- Reforço da qualificação de recursos humanos
- Dificuldade em captar público mais jovem (dupla certificação - níveis 4 e 5)

Condicionantes

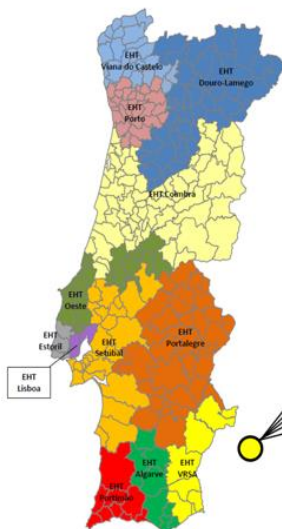
- Desertificação do interior e decréscimo da taxa de natalidade
- Mercado de arrendamento escasso e muito caro dificulta fixação dos estudantes
- Pouca atratividade das profissões do sector de turismo, restauração e bebidas
- Cultura de baixa valorização da educação / formação no território

Oportunidades

- Qualificação dos emigrantes - fluxo migratório é positivo
- Possibilidade de (re)conversão profissional de público desempregado
- Estruturação de novas ofertas formativas (curta/média duração)
- Estratégia para a valorização das profissões ligadas ao Turismo
- Interação transfronteiriça
- Desenvolver modelo colaborativo de encaminhamento escolar

Novos caminhos para a EHTVRSa

Excelência vocacional com
investigação aplicada | inovação
tecnológica



Eixos estratégicos:

- Padrões da atividade económica
- Dieta Mediterrânica
- Proximidade geográfica
- Identidade histórica e cultural
- Relação e interação transfronteiriça

Este trabalho em rede deve ser avaliado e melhorado, fazendo acontecer a Dieta Mediterrânica na Feira anual, mas também ao longo de todo o ano e com a ativa participação das diversas entidades, levando a Dieta Mediterrânica a todo o Algarve.

Ao enviar um exemplar do relatório de avaliação do plano de atividades 2018-2021 e a proposta de plano de ação 2023-2027 queremos agradecer a extraordinária parceria com o Município de Tavira e com todas as entidades envolvidas, mas também mobilizar todas as autarquias e seus serviços para a valorização da Dieta Mediterrânica como identidade e projeto regional.



Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve, I.P.

À
Escola de Hotelaria e Turismo de
Vila Real de Santo António

João Carlos Monteiro

Na sua missão de planeamento e dinamização das políticas públicas de coesão e desenvolvimento regional a CCDR Algarve tem sido parceira ativa na implementação do Plano de Ação da Dieta Mediterrânica, a qual tem em Tavira a sua comunidade representativa. Com um forte investimento do Município de Tavira e em concertação com a CCDR, a área da Agricultura e Desenvolvimento Rural, da Cultura, o Turismo do Algarve, as Escolas de Hotelaria e Turismo, a Universidade do Algarve, a In Loco, com a presença de todas as entidades da região, a Dieta Mediterrânica constituiu-se como um referencial de ação e de colaboração em rede entre as várias entidades.

Este trabalho em rede deve ser avaliado e melhorado, fazendo acontecer a Dieta Mediterrânica na Feira anual, mas também ao longo de todo o ano e com a ativa participação das diversas entidades, levando a Dieta Mediterrânica a todo o Algarve.

Neste propósito a Unidade de Planeamento e Desenvolvimento Regional da CCDR solicitou à In Loco um relatório de avaliação do Plano de Atividades de Salvaguarda da Dieta Mediterrânica 2018-2021 e à Universidade do Algarve a elaboração de um plano de ação 2023-2027, ambos documentos preparados em articulação e em diálogo com as diversas entidades e as autarquias locais.

Igualmente no âmbito da componente da responsabilidade da CCDR foi elaborado o livro "Pomar de sequeiro".

Ao enviar um exemplar do relatório de avaliação do plano de atividades 2018-2021 e a proposta de plano de ação 2023-2027 queremos agradecer a extraordinária parceria com o Município de Tavira e com todas as entidades envolvidas, mas também mobilizar todas as autarquias e seus serviços para a valorização da Dieta Mediterrânica como identidade e projeto regional.

Cordialmente, com os melhores cumprimentos, *João Carlos Monteiro*

O Presidente do Conselho Diretivo

João Apolinário
José Apolinário

 REPÚBLICA PORTUGUESA
COESÃO TERRITORIAL

Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Algarve, I.P.
Praça da Liberdade, 2, 8000-164 Faro • Portugal
Tel. +351 289 895 200 • E-mail: geral@ccdr-alg.pt • www.ccdr-alg.pt

TURISMO DE
PORTUGAL 

escola de
V.R. Sto. António

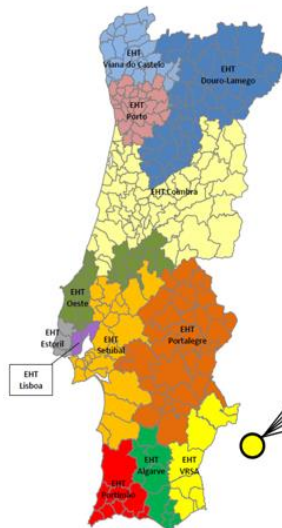
Novos caminhos para a EHTVRSA

Excelência vocacional com investigação aplicada | inovação tecnológica

Unidade de Incentivo à Formação
Profissional promotora do estilo de vida
mediterrânico

Atividades assentam em 3 clusters:
1 - Ensino & Aprendizagem;
2 - Cooperação e Parceria;
3 - Governança e financiamento.

Eixos estratégicos:



- Padrões da atividade económica
- Dieta Mediterrânica
- Proximidade geográfica
- Identidade histórica e cultural
- Relação e interação transfronteiriça

FOCO: As Pessoas e o Território

EHTVRSA
Proposta de Valor

**A Dieta
Mediterrânica
enquanto elemento
transversal à
formação
profissional**

Líderes não cuidam
de resultados

Líderes cuidam de
pessoas

E pessoas geram
resultados
(Simon Sinek)

MODELO MENTAL
SISTÊMICO



VISÃO DE
FUTURO



DESENVOLVIMENTO
TERRITORIAL SUSTENTÁVEL



STAKEHOLDERS



MONITORIZAÇÃO
DA QUALIDADE



INOVAÇÃO E
(INTRA) EMPREENDEDORISMO



FORMAÇÃO INICIAL
E CONTÍNUA



TRANSFORMAÇÃO
DIGITAL



ESTRATÉGIA

TURISMO DE
PORTUGAL



18

Escola de Hotelaria e Turismo de
Vila Real de Santo António

	Pontos fortes	Pontos fracos
Ambiente interno	S Strengths	W Weaknesses
Ambiente externo	O Opportunities	T Threats



ÍNDICE DE PRIORIDADE
DAS AÇÕES



ADMINISTRAÇÃO
DE RECURSOS



Recursos

(Pessoas, Equipamentos, Orçamento)



Anexos

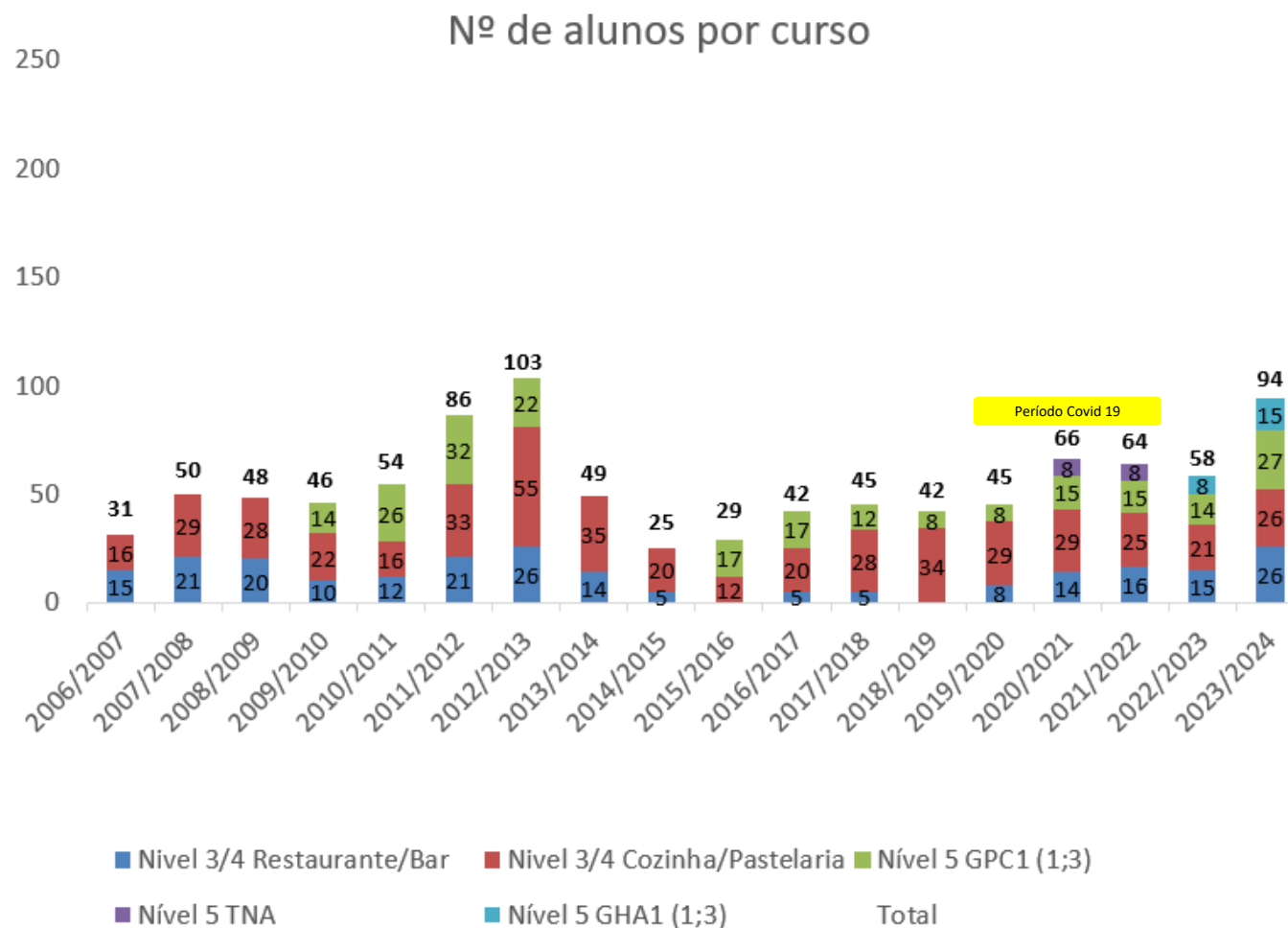
ANEXOS



- *Programação Anual da Formação - Formação Inicial e Formação Contínua – Cursos/Áreas; Tx de crescimento do n° de alunos*
- *Tendências – Se possível, inserir indicadores (n°s e gráficos) com movimento de alunos da FI matriculados últimos 3 anos (2023/2024; 2024/2025; 2025/2026) + N° Ações e Formandos da FContínua (2024, 2025 e 2026)*

FORMAÇÃO INICIAL

Assessoria de Formação



9974

Programas

- Formação + Próxima
- Competências do Futuro Algarve
- Best
- Upgrade
- Clean & Safe
- Formação Executiva Certificada
- Formação Pedagógica Inicial de Formadores

384



1504



148



4466



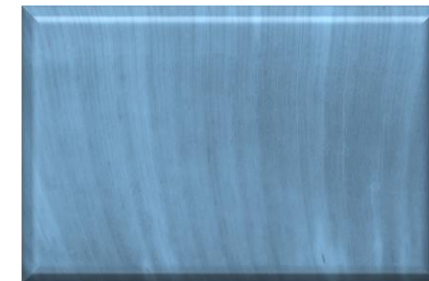
977



2134



Ficha Técnica



Ângela Felício: Assessoria de Formação Inicial, Sustentabilidade & Internacionalização

António Martins: Assessoria Administrativa & Financeira

Elsa Martins: Assessoria Formação Contínua & Qualidade

Catarina Ferreira: “Talent Spot”; Projetos de Inovação: interdisciplinaridade & desenvolvimento de competências

Natacha Alentejano: Assessoria Técnica; Higiene e Segurança Alimentar e Saúde no Trabalho e “Clube de Ciência Viva”; Coordenação de Estágios

Manuel Serra: Diretor

Timeline

