

10
SETEMBRO 2022

#INPUT

REVISTA

DA ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL DE PENAFIEL

A GASTRONOMIA COMO PONTO CHAVE PARA O CRESCIMENTO TURÍSTICO DO CONCELHO DE PENAFIEL



RESTAURANTE ROCHA QUER PROMOVER ABRAGÃO NUM ROTEIRO GASTRONÓMICO DE PASSAGEM OBRIGATÓRIA



RESTAURANTE DANTES PRETENDE UNIR A RESTAURAÇÃO DO CONCELHO DE PENAFIEL A PARTIR DO PETISCANDO



O CONCURSO GASTRONÓMICO “PETISCANDO” EM PENAFIEL REGRESSA EM 2022 COM PASSAPORTE DIGITAL



#INPUT

Revista da Associação Empresarial de Penafiel

Edição Nº 10

Trimestral

Setembro de 2022

COORDENAÇÃO EDITORIAL

Associação Empresarial de Penafiel

EDIÇÃO E PROPRIEDADE

Associação Empresarial de Penafiel

Rua D. António Ferreira Gomes, 1324

4560-231 Penafiel

255 718 020

geral@aeopenafiel.pt

www.aeopenafiel.pt

DESIGN E FOTOGRAFIA

Associação Empresarial de Penafiel

IMPRESSÃO

Involgar Artes Gráficas

TIRAGEM

5000 Exemplares / Distribuição Gratuita



ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL
DE PENAFIEL

“

Comida é tudo o que somos. É uma extensão da sua história pessoal, da sua região, do seu bairro, da sua tribo, da sua avó. A comida é inseparável dessas coisas desde o princípio.

Anthony Bourdain

”

ÍNDICE

INPUT DO COLUNÁVEL #03

*Por Daniel Serra,
Presidente da PRO.VAR*

INPUT RESTAURAÇÃO #04

Restaurante Rocha

INPUT RESTAURAÇÃO #06

Restaurante Dantes

INPUT EVENTOS AEP #08

Concurso Gastronómico “Petiscando” em Penafiel

INPUT ECONÓMICO #10

Mais Olhos Que Barriga

INPUT JURÍDICO #12

Permissão de Fumar. Lei nº 37/2007

INPUT FORMAÇÃO #14

Oferta Formativa AEP

INPUT ERASMUS + #15

Projeto “Coaching Interpairs for Employment”

INPUT

DO COLUNÁVEL

DANIEL SERRA

Presidente da PRO.VAR



A RESTAURAÇÃO PRECISA DE REFORMAS URGENTES PARA PODER ENFRENTAR OS NOVOS DESAFIOS

#03

O setor da restauração vive continuamente num paradoxo: se, por um lado, é fundamental para a geração de riqueza e emprego, por outro, não é alvo da devida atenção por parte da governação do país, faltando uma estratégia nacional inovadora, ousada e eficaz.

Apesar da pandemia ter sido um dos maiores desafios enfrentados ao longo da última década, com consequências devastadoras para grande parte dos empresários, este momento de extrema dificuldade provou que o setor é resiliente e tem capacidade de se reinventar. Durante este período, vários foram os estabelecimentos que se adaptaram, ancorando-se em novas ferramentas digitais para diversificar o serviço e aumentar a rentabilidade.

Terminadas as restrições relacionadas com a COVID-19, o setor assistiu a um aumento do consumo como nunca antes registado. Contudo, novos desafios como a escassez de recursos humanos e a pressão inflacionista, estão a dificultar a gestão operacional dos estabelecimentos e a limitar a recuperação económica do setor. De modo a contornar a escassez de trabalhadores, o Governo encontrou formas para agilizar a emissão de vistos, especialmente para os trabalhadores oriundos dos países da CPLP. Porém, não basta facilitar o acesso ao país, é fundamental criar programas de apoio à formação e à inclusão destas pessoas, de forma a aumentar competências, bem-estar e diminuir a rotatividade.

Para além destas medidas soltas, é necessária uma estratégia de fundo. Uma medida importante seria o investimento em programas que promovam a sustentabilidade ambiental e a economia circular. Para além disso, é necessário apoiar programas para a adaptação da gastronomia tradicional a novas tendências alimentares mais saudáveis. Numa ótica mais económica, seria interessante avaliar a possibilidade de criar algumas barreiras à entrada ao setor, condicionando o acesso à atividade a pessoas com experiência e/ou formação específica, de forma a promover a sua profissionalização e diminuir a elevada taxa de mortalidade empresarial. Por último, é urgente desenhar uma política fiscal adaptada às particularidades desta atividade, onde devem ser implementadas reformas que permitam maior equidade e justiça fiscal, como por exemplo, o sistema “forfait”. O sistema atual incentiva ainda ao incumprimento, gerando uma desleal vantagem competitiva, pela prática de melhores preços ao consumidor e maiores capacidades e condições de contratação de trabalhadores.

De forma a que o setor possa fomentar o crescimento económico, enfrentando os novos desafios, respeitando o ambiente, promovendo a inclusão social, e que favoreçam a justiça fiscal, e incentivem a inovação e captação de talento qualificado, são necessárias medidas concretas. Contudo parece ter sido esquecido um programa com esse objetivo, o plano de ação “Reativar o Turismo | Construir o Futuro”, foi aprovado em Conselho de Ministros, pelo Governo Português em 2021, com uma dotação garantida superior a seis mil milhões de euros, as ações definidas estavam totalmente integradas com os objetivos do Plano de Recuperação e Resiliência e da Estratégia Portugal 2030, assegurando assim uma estratégia concertada para a retoma da economia nacional. Ainda assim, reside a esperança, ainda acreditamos que será possível o cumprimento de todos estes desafios, permitindo superar os objetivos e as metas de sustentabilidade económica, ambiental e social definidas.

Os restauradores são resilientes, mas precisam de políticas eficientes.



RESTAURANTE ROCHA QUER PROMOVER ABRAGÃO NUM ROTEIRO GASTRONÓMICO DE PASSAGEM OBRIGATÓRIA

A primeira edição do Concurso Gastronómico “Petiscando” em Penafiel, em 2020, contou com 15 participações, dentro delas, o Restaurante Rocha, que a partir de Abragão abraçou a ideia e colocou mãos à obra para evidenciar o melhor da gastronomia local.

O mesmo aconteceu em 2021 com mais uma participação. Dois anos em que Nelson Rocha, gerente do espaço, garante terem sido **“muito importantes para a promoção do nosso restaurante. O objetivo principal era que a Vila de Abragão estivesse presente e fosse divulgada num concurso a nível concelhio. Há poucas oportunidades de promover em conjunto e por isso achámos importante participar numa ideia tão interessante lançada pela AEP numa altura tão delicada como em plena pandemia”**, começou por explicar à revista #Input.

“Foi uma alavanca num momento difícil da restauração devido aos sucessivos confinamentos que levaram ao encerramento dos espaços em plena pandemia da COVID-19, mas o feedback da primeira edição não podia ser mais positivo. Tivemos clientes novos que hoje se mantêm”, disse Nelson Rocha.

Da primeira para a segunda edição, a Associação Empresarial de Penafiel fez algumas mudanças no concurso gastronómico, o que para o gestor do Restaurante Rocha disse serem **“interessantes. O passaporte gastronómico foi uma excelente ideia no sentido de incentivar os clientes a passarem por mais restaurantes. É importante que se conheça toda a oferta do concelho e ter este incentivo extra ajuda os espaços a terem novos clientes. Realço, ainda, a divulgação do evento, que de uma edição para outra melhorou e recebemos pessoas de várias localidades à volta de Penafiel”**.



“**É IMPORTANTE QUE SE CONHEÇA TODA A OFERTA DO CONCELHO E TEREM ESTE INCENTIVO EXTRA AJUDA OS ESPAÇOS A TER NOVOS CLIENTES.**”

Os petiscos são o mote do concurso, mas para o Restaurante Rocha o que importa “**é estar presente, ajudar a divulgar toda a gastronomia do concelho e, claro, ganhar novos clientes que através do petisco acabam por experimentar mais pratos da carta e tornam-se fiéis à nossa cozinha**”, adiantou Nelson Rocha.

A terceira edição do “Petiscando”, que vai decorrer durante o mês de outubro sofre a alteração da duração. Isto é, passa de 3 semanas para 30 dias de concurso, o que o gestor vê com bons olhos. “**Para nós quanto mais tempo durar, mais oportunidade temos de receber clientes. A promoção vai sendo feita e para nós o mês de outubro, que habitualmente é mais fraco, ganha aqui uma nova força**”.

A restauração chega ao “Petiscando” depois de uma época alta de verão, com eventos e muitos emigrantes a regressarem à sua terra. Estes procuram os restaurantes para matarem saudades, e por isso, volvida esta época mais forte, outubro torna-se o mês de “época baixa”, que depois é relançada em novembro com o Natal e os jantares de empresas e famílias.

“**Foi notório, desde a primeira edição do “Petiscando”, que o mês de outubro cresceu em faturação ajudado por essa procura do petisco. Por isso, para nós só fazia sentido estarmos presentes em mais uma edição. Se é para ganhar? Vamos tentar, embora não seja o nosso foco. Queremos dar a conhecer a nossa cozinha e o nosso espaço, receber bem e fidelizar novos clientes**”, explicou Nelson Rocha, que aguarda com boas expectativas a terceira edição com as novidades.

“**Tudo o que venha dar mais visibilidade, que traga mais clientes, é motivo de agradecimento à AEP por todas as dinâmicas**”, finaliza o gestor.



UNIR A GASTRONOMIA PENAFIDELENSE COM A AJUDA DO PETISCANDO



A segunda edição do Concurso Gastronómico “Petiscando” em Penafiel teve uma maior adesão por parte do setor da restauração mesmo que ainda a enfrentar medidas de proteção à COVID-19.

É o caso do Dantes, restaurante no centro da cidade de Penafiel, Jardim do Calvário, que em plena pandemia, novembro de 2020, abriu o espaço de forma arrojada: sinal de muita coragem de três jovens empreendedores que “arquitetaram” este projeto há 10 anos através de um outro chamado *Artdrinks*.

“O negócio já estava feito no início do ano de 2020. Com a pandemia, adiámos, mas não desistimos do nosso espaço. Foi uma forma de iniciarmos com calma, com tempo para testar a equipa e todo o conceito. Apesar de tudo, foi a melhor forma de começar”, disse à revista #Input Rui Santos, um dos sócios do espaço.

Pedro Santos, Rui Santos, irmãos, e Cláudia Barbosa são os sócios do Dantes, que trouxeram para o restaurante o conceito dos sabores de antigamente com toque moderno, e no concurso gastronómico Petiscando estrearam-se com as “Batatas como Dantes” que fizeram as delícias de quem pela primeira vez entrou no espaço.

“Houve muitas pessoas que vieram pela primeira vez ao Dantes através do roteiro gastronómico do “Petiscando”. Para nós foi uma aposta ganha estar presente nesta iniciativa meritória da AEP porque conseguimos receber novas pessoas que hoje já são nossos clientes habituais. Partimos para este desafio com o objetivo de divulgar a nossa gastronomia e o nosso espaço e não podíamos estar mais satisfeitos. Vamos voltar a participar”, adiantou Rui Santos.

A 3ª edição do Concurso Gastronómico “Petiscando” inicia a 1 de outubro e decorre até ao dia 30, aumentando assim o tempo para que toda a comunidade possa visitar um maior número de restaurantes aderentes.

Para Rui Santos, gerente do restaurante Dantes, **“o Petiscando traz uma grande oportunidade para o momento atual da restauração. Julgo que os intervenientes da restauração penafidelense estão mais unidos do que nunca, o que ajuda a promover, no seu todo, a gastronomia local. Temos todos a ganhar e acredito que todos já perceberam isso. Mais do que ganhar o concurso gastronómico, a divulgação da nossa gastronomia está em jogo e essa sim vai ganhar no global. Foi com muita satisfação que recebemos quase todos os empresários da restauração participantes do Petiscando e sabemos que não foi para avaliar o nosso petisco, mas sim para mostrarem a solidariedade que tem havido entre todos”**.

O “Petiscando” junta o melhor da gastronomia ao longo de um mês e tem como objetivo dar a conhecer novos espaços e também outros já bem conhecidos em todo o concelho de Penafiel.

“É nesta união que todos ganhamos. Promover os restaurantes das freguesias ajuda a que haja mais curiosidade por todos e isso só faz com que os clientes frequentem mais Penafiel. Na nossa opinião, é por aqui o caminho certo para a gastronomia penafidelense se afirmar, mais uma vez. Em tempos já foi referência, perdeu-se ao longo dos anos, mas o momento atual é ideal para retomarmos o orgulho na nossa gastronomia”, explicou Rui Santos, mostrando o foco desta participação.

“Mais que o petisco que escolhemos destacar no Petiscando, queremos que as pessoas nos conheçam e tenham uma excelente experiência gastronómica”.

Para a nova edição do concurso, o Dantes volta a apostar num petisco da carta porque **“para nós faz sentido. Não vamos criar nada, vamos mostrar a nossa identidade. O objetivo é mostrar o que temos de melhor diariamente, sendo o petisco o ponto de partida para uma refeição de excelência”.**

Unir a restauração a partir do Petiscando é para Rui Santos **“o maior dos objetivos e desafio para todos os empresários da restauração penafidelenses. É preciso que todos percebam que preservar a nossa identidade gastronómica vai trazer-nos bons resultados”,** conclui.



“

PROMOVER OS RESTAURANTES DAS FREGUESIAS AJUDA A QUE HAJA MAIS CURIOSIDADE POR TODOS E POR PENAFIEL.

”

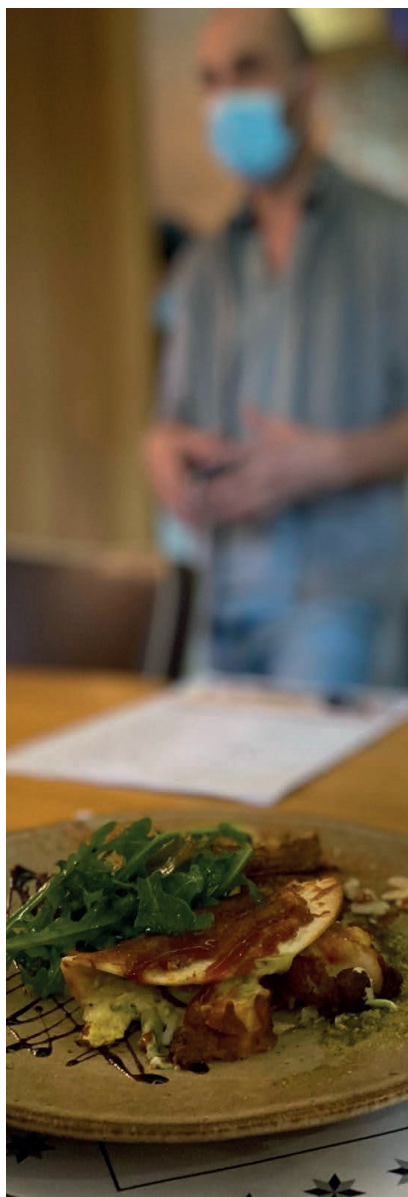


#08

INPUT

EVENTOS AEP

CONCURSO GASTRONÓMICO
“PETISCANDO” EM PENAFIEL



O CONCURSO GASTRONÓMICO “PETISCANDO” EM PENAFIEL REGRESSA EM 2022 COM PASSAPORTE DIGITAL

O Concurso Gastronómico “Petiscando” em Penafiel regressa em 2022 com um mês dedicado aos petiscos do concelho.

Em 2020, a Associação Empresarial de Penafiel (AEP) como forma de apoiar o setor da restauração, amplamente afetado pela pandemia da COVID-19, organizou pela primeira vez o concurso gastronómico que teve logo na sua primeira edição bastante sucesso.

Em 2021, o número de participantes aumentou e a promoção à gastronomia local foi ainda mais falada pela região do Tâmega e Sousa.

Foram 20 restaurantes e similares que apostaram num petisco tradicional para chamar a atenção dos amantes dos bons sabores. Foi também na segunda edição que surgiu o passaporte gastronómico que habilitava os clientes a ganharem prémios.

“

O PETISCANDO TEM EVOLUÍDO EM CADA EDIÇÃO, E ESTE ANO TORNÁ-LO MAIS DIGITAL E ABRANGENTE É O OBJETIVO PRINCIPAL.

”



Em 2022, o “Petiscando” está de volta e com várias novidades. A terceira edição do evento organizado pela Associação Empresarial de Penafiel (AEP) e Câmara Municipal de Penafiel começa por aumentar o número de dias do evento. Se na primeira edição, foram 15 dias e na segunda, 3 semanas, a terceira edição cresce para um mês de Petiscando.



De 1 a 30 de outubro, em todo o concelho de Penafiel, voltam-se a provar bons petiscos e o passaporte gastronómico passa a ser digital. Os clientes vão poder habilitar-se a novos prémios colecionando selos digitais e avaliando os petiscos através da aplicação “Petiscando”.

O cliente passa a ter acesso à informação de todos os estabelecimentos aderentes, aos respetivos petiscos e poderá fazer a sua avaliação após passar pelo espaço e provar o petisco.

Os estabelecimentos aderentes vão estar a concurso com dois tipos de júri. O júri do público que vai provar o petisco e o vai avaliar, e o júri composto por dois elementos da organização, onde cada um irá atribuir 25% e um profissional da área gastronómica que terá o peso de 50% da votação.

Para o presidente da direção da Associação Empresarial de Penafiel, Nuno Brochado, **“o Petiscando é o evento que tem maior margem de crescimento. Para nós e para os nossos associados da área da gastronomia não faria sentido considerar que o Concurso Gastronómico já estava feito. Temos evoluído em cada edição, e este ano torná-lo mais digital e abrangente é o objetivo principal. Queremos que a região venha em força, mas também queremos chegar aos amantes da gastronomia do norte e centro. Durante um mês, o concurso estará disponível para dar tempo a que possam visitar vários espaços”**, explicou.



O valor do petisco mantém-se nos 5 euros, de modo a ser acessível a todos os que queiram participar.

MAIS OLHOS QUE BARRIGA



É indiscutível que uma das maiores singularidades e atrações de Portugal é a sua gastronomia.

Por esse país fora, são muitos os locais onde se podem degustar as melhores iguarias tradicionais de cada região, num verdadeiro repasto que incute a vontade de lá regressar um dia. Talvez esse fator, a par de sermos uma terra *soalheira à beira-mar plantada*, seja aquele que mais contribui para que todos os anos sejamos visitados por milhões de turistas.

Ainda assim, o setor da restauração em Portugal é, provavelmente, aquele mais suscetível a variações de rentabilidade, não só pelo carácter de sazonalidade de muitos estabelecimentos (direcionados para os turistas), mas também pela forte dependência da procura e do rendimento disponível dos consumidores.

A pandemia veio colocar a nu essas debilidades: os restaurantes tiveram de fechar algum tempo; quando

estavam abertos os clientes não tinham os mesmos hábitos e frequência de consumo; os apoios existentes eram proporcionais às perdas face aos resultados declarados; no fundo o setor passou pela tempestade perfeita.

Segundo um inquérito realizado pela AHRESP, no início do ano de 2022, é referido que **“o ano 2022 começou pior que 2021 para as empresas da restauração, similares e do alojamento turístico: após dois anos de pandemia, com várias restrições à atividade, ao sobre-endividamento das empresas juntam-se, agora, os aumentos de preços de energias, combustíveis e de matérias-primas”** e revelou que se verificou **“um aumento das intenções de insolvência, chegando mesmo a duplicar nas empresas de restauração e 31% das empresas de restauração e similares ponderam mesmo encerrar definitivamente”** a que acresce **“a notória dificuldade de contratação de profissionais para este setor, já que 90% das empresas de restauração que tiveram necessidade em contratar novos colaboradores referiram sentir fortes dificuldades em consegui-lo, sobre-**

tudo para as funções de profissional de cozinha e de mesa ou balcão”.

Perante este cenário, as empresas de restauração têm reclamado algumas medidas de carácter excepcional para as ajudar na retoma, nomeadamente a conversão de dívidas resultantes de empréstimos de apoio à tesouraria das empresas adquiridas no período COVID19 em fundo perdido, a descida do IVA da restauração e a isenção da TSU no acréscimo dos salários acima da média do setor.

Mas isto é a montante, porque a jusante os restaurantes já souberam (ou começam a saber) fazer o seu próprio caminho, procurando encontrar novas formas de se diferenciarem e de oferecerem aos seus clientes a melhor experiência de consumo, indo cada vez mais ao encontro das suas preferências.



OS RESTAURANTES APOSTAM CADA VEZ MAIS EM NOVAS TECNOLOGIAS.

Entre as várias formas de diferenciação que os restaurantes têm apostado, para além da qualidade da comida e da relação qualidade / preço que importa garantir, há a destacar o recurso cada vez mais sustentado a novas tecnologias, fazendo-se um aproveitamento da tecnologia para melhorar o serviço, aumentar a eficiência da equipa e oferecer um atendimento mais personalizado aos clientes.

São cada vez mais os restaurantes em que a tecnologia veio facilitar todo o funcionamento, tanto dentro da cozinha, como na sala de refeições, aumentando a eficácia e eficiência e proporcionando comodidade aos seus clientes que, até há poucos anos atrás, iam ao restaurante e se adaptavam às suas condições de oferta e serviço, e que hoje são seduzidos através de um universo digital, que pretende atraí-los e conquistá-los, adaptando a oferta e o serviço às suas preferências, nunca esquecendo que cada experiência se pode refletir numa avaliação e, sobretudo, num regresso e numa fidelização.

Seja no consumo no restaurante, ou através de entrega, é indispensável para a sustentabilidade do setor que a comida tenha um processo de encomenda fácil, preferencialmente de consulta online com recurso a imagens e informação objetiva, com entrega rápida, cumprindo as normas básicas e essenciais de segurança alimentar, num ajustamento simbiótico não para um cliente preguiçoso, mas para um cliente cada vez mais exigente, atento, curioso e informado.

A qualidade da comida será sempre a mais sujeita à apreciação do consumidor, mas o que se percebe e a forma como se o faz é um caminho sem regresso, em que haverá, mais do que nunca, mais olhos que barriga!

PERMISSÃO DE FUMAR. LEI N.º 37/2007



A Lei n.º 37/2007, de 14/08, estabelece normas para a prevenção do tabagismo, por outro lado, o Governo, pelo Decreto n.º 25-A/2005, de 8/11, tomou medidas para restringir o número de locais onde ainda é permitido criar novos espaços para fumar, bem como a impor condições de instalação e requisitos técnicos dos respetivos sistemas de ventilação. Já a Lei n.º 109/2015, de 26/08, previa uma moratória, até 31 de dezembro de 2020, data a partir da qual todos os espaços para fumadores, novos ou já existentes antes da entrada em vigor da Lei n.º 37/2007, de 14 de agosto, na sua redação atual, deveriam cumprir determinados requisitos.

Foi então publicada, no passado dia 02/06/2022, a regulamentação dos requisitos com a Portaria n.º 154/2022.

Embora esta Portaria só entre em vigor em 01/01/2023, importa ter noção que o tempo pode ser curto para as adaptações que possam ser necessárias.

Até à entrada em vigor da referida portaria os locais devem respeitar os requisitos constantes do n.º 5 do artigo 5.º da Lei n.º 37/2007, de 14 de agosto, na sua redação original.

Assim, a partir de 01/01/2023, a lotação máxima dos locais onde é permitido fumar é definida pelo proprietário do estabelecimento ou pelas entidades responsáveis pelos estabelecimentos previstos no n.º 1 do artigo 5.º da Lei n.º

37/2007, de 14 de agosto, na sua redação atual, devendo estar em conformidade com o projeto de segurança contra incêndios em edifícios e validada por engenheiro ou engenheiro técnico com especialização em Engenharia de Climatização, inscrito na respetiva Ordem Profissional; a interligação entre as salas onde é permitido fumar e os restantes espaços onde tal não é permitido, localizados no interior do mesmo edifício, é efetuada através de uma antecâmara com um mínimo de 4 m², devidamente ventilada e com portas automáticas de correr, quer na entrada, quer na saída e o tempo de abertura da porta de entrada das salas onde é permitido fumar não pode ter simultaneidade temporal com o tempo de abertura da porta de saída; nos estabelecimentos de restauração ou de bebidas, incluindo os que possuem salas ou espaços destinados a dança, podem ser constituídos locais onde é permitido fumar em áreas destinadas a clientes, desde que estes estabelecimentos tenham uma área destinada aos clientes igual ou superior a 100 m² e um pé direito mínimo de 3 m, este locais, incluindo a respetiva antecâmara, podem ser constituídos até um máximo de 20% da área destinada aos clientes; as salas onde é permitido fumar devem ser sinalizadas e ter afixado na respetiva porta de entrada o seguinte:

a) Dístico do modelo B constante do anexo i à Lei n.º 37/2007, de 14 de agosto, na sua redação actual;



b) Informação sobre a lotação máxima permitida;

c) Dístico, em letra bem visível, com a seguinte informação:
*«Local exclusivamente destinado ao ato de fumar ou vapear.
 Proibida a entrada a menores de 18 anos. A qualidade do ar no interior desta sala pode prejudicar a saúde dos seus utilizadores»;*

d) Cópia do termo de responsabilidade previsto no artigo 8.º e do último relatório de manutenção previsto no artigo 7.º, n.º 1, ambos da Port.^a 154/2022; nas salas onde é permitido fumar devem existir sistemas de ventilação constituídos por equipamentos de insuflação e extração, encravados no seu funcionamento, independentes de outros eventuais sistemas do edifício, com variadores de velocidade e comandados por pressostato diferencial que garanta a depressão no local onde é permitido fumar, a insuflação de ar novo na sala de fumo não deve ser direcionada para as respetivas portas de acesso, devendo, sempre que possível, ter lugar em zona próxima ao pavimento, a extração do ar interior da sala de fumo deve ser obrigatoriamente efetuada junto ao teto, o sistema de insuflação deve incorporar um filtro de ar de classe mínima M5, o caudal de ar novo exterior a insuflar deve corresponder a um mínimo de 10 renovações do ar por hora, sem prejuízo do disposto no n.º 2 do artigo 7.º da Portaria prevê quanto a consumo energético e que infra mencionamos, deve ser garantida uma eficácia de ventilação mínima de 80 %, de acordo com a Norma EN 13779, a antecâmara de interligação entre a sala de fumo e a área de não fumadores deve ser dotada de um sistema de insuflação/extração que permita, em permanência, um caudal de 20 vezes o volume da câmara e mantenha, em simultâneo, uma pressão negativa de 5 Pa relativamente à pressão exterior adjacente a essa antecâmara e uma pressão positiva de 5 Pa relativamente à pressão no interior

do espaço onde é permitido fumar, antes de poderem ser utilizadas para efeitos de limpeza ou manutenção, as salas onde é permitido fumar devem ser sujeitas a uma renovação do ar de, pelo menos, 10 renovações por hora, durante um período mínimo de uma hora; os sistemas de ventilação das salas onde é permitido fumar são alvo de um plano de manutenção, que é garantido por um técnico de instalação e manutenção (TIM) de edifícios e sistemas, que deve elaborar relatórios semestrais de execução incluindo leituras de qualidade do ar interior (QAI), identificação de anomalias verificadas e análise do histórico do Sistema de Automação e Controlo de Edifício (SACE), quanto a consumos energéticos e controlo ambiental, devem ser instaladas sondas de CO (índice 2) e de partículas PM2,5 interligadas com o sistema SACE, devidamente colocadas em função da variação da geometria da sala e das características do sistema de ventilação, permitindo o registo histórico de valores e cumprindo vários critérios constantes do art.º 7.º da Portaria.

A qualidade do ar interior nas divisões adjacentes às salas de fumo, dentro do edifício, deve ser avaliada anualmente, de acordo com os requisitos previstos na Portaria n.º 138-G/2021, de 1 de julho. O arranque, paragem, caudais e diferenciais de pressão são monitorizados e acionados pelo SACE com registo histórico. Os relatórios de manutenção previstos no n.º 1 e o histórico do SACE devem estar sempre disponíveis para efeitos de fiscalização. Os sistemas de ventilação previstos na presente portaria devem ser validados por engenheiro ou engenheiro técnico com especialização em Engenharia de Climatização e inscrito na respetiva Ordem Profissional, o qual deve emitir um termo de responsabilidade a atestar a conformidade dos mesmos aos requisitos da presente portaria, termo este que deve estar sempre disponível para efeitos de fiscalização.

Verifica-se assim que se mostra necessário aos empresários a análise com técnico de especialidade (AVAC, com certificação TIM correcta) do espaço em que pretenda manter a possibilidade de permissão de fumar.

Pode consultar a Portaria n.º 154/2022 no seguinte link:
<https://dre.pt/dre/detalhe/portaria/154-2022-184306938>

INPUT

FORMAÇÃO

OFERTA FORMATIVA AEP

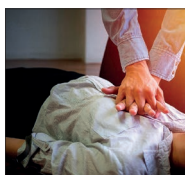
CURSOS DE FORMAÇÃO MODULAR CERTIFICADA COM INSCRIÇÕES ABERTAS. INÍCIO EM OUTUBRO

A Formação Modular Certificada permite atualizar e aperfeiçoar os conhecimentos teóricos e práticos da população portuguesa adulta, bem como elevar os seus níveis de habilitação escolar e profissional, com vista a uma (re)inserção ou progressão no mercado de trabalho.

Estes cursos destinam-se a ativos empregados e desempregados (há menos de 1 ano) com habilitações iguais ou superiores ao 12º ano.

Os formandos têm direito a alguns apoios, nomeadamente, a uma Bolsa de Formação (Desempregados) e ao Subsídio de Alimentação e Transporte (Empregados/Desempregados).

Inscrições em: www.aepenafiel.pt / 255 718 020 (*6) / 918 212 667



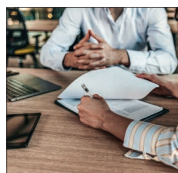
PATOLOGIAS - NOÇÕES BÁSICAS

Formação Presencial // Duração: 50h
Apoios até 195,86€



LÍNGUA INGLESA - ATENDIMENTO

Formação Presencial // Duração: 50h
Apoios até 195,86€



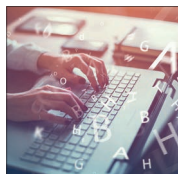
LEGISLAÇÃO COMERCIAL

Formação Presencial // Duração: 25h
Apoios até 97,93€



SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO SITUAÇÕES EPIDÉMICAS/PANDÉMICAS

Formação Presencial // Duração: 25h
Apoios até 97,93€

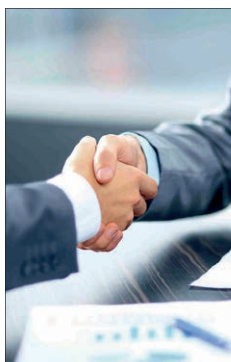


PROCESSADOR DE TEXTO

Formação Presencial // Duração: 50h
Apoios até 195,86€

CURSOS DE FORMAÇÃO NÃO FINANCIADA COM INÍCIO EM OUTUBRO

A Formação Não Financiada vem dar resposta a quem procura uma especialização em determinada área e são cursos de curta duração com custos financeiros para os participantes. Inscrições em: www.aepenafiel.pt / 255 718 020 (*6) / 918 212 667



AGENTE E CORRETOR DE SEGUROS OU MEDIADOR DE RESSEGUROS (RAMOS VIDA E RAMOS NÃO VIDA)

Formação Presencial
Duração: 132h
Horário: Pós-Laboral (20h - 23h)
Preço Geral: 495,00€



FORMAÇÃO PEDAGÓGICA INICIAL DE FORMADORES B-LEARNING

Acesso ao CCP
Duração: 90h
Horário: Pós-Laboral (20h - 23h)
Preço Geral: 130,00€

INPUT

ERASMUS +

Erasmus+ Program



#15

PROJETO “COACHING INTERPAIRS FOR EMPLOYMENT”

Nos dias 11 e 12 de abril, a AEP acolheu, nas suas instalações, a comitiva do projeto Coaching Interpairs For Employment (CIPE), composta por representantes da Croácia, Espanha, Itália, Portugal e Roménia.

Após uma receção oficial, por parte da direção da AEP, o consórcio iniciou a maratona de trabalhos que envolveu aspetos técnicos, administrativos, financeiros, orçamentais, disseminação de resultados, estratégia de sustentabilidade do projeto e o impacto dos resultados finais.

O ponto alto do encontro foi a organização da formação Internacional que posteriormente decorreu na Croácia e a organização da conferência final do projeto na Roménia.

O segundo dia pautou-se, essencialmente, pela visita cultural que a comitiva fez à Veneza portuguesa (Aveiro). Claro que não poderia faltar a viagem no moliceiro, nem os ovos moles, ingrediente que, juntamente com o vinho e o queijo da Aveleda, quase não permitiam que se fechassem as malas de regresso.

A atividade mais enriquecedora do projeto, formação Internacional sobre Redes Sociais e o Emprego, decorreu entre 15 e 21 de maio, na cidade de Zagreb, Croácia, tendo participado a comitiva portuguesa constituída por 6 formandos e 2 formadores da AEP.

Os participantes tiveram oportunidade de aprofundar os seus conhecimentos em domínios como: Europass, uso e

gestão de Redes Sociais, portais de emprego, estratégias para impulsionar redes sociais pessoais e/ou empresariais. Todos estes conteúdos foram ministrados com recurso a metodologias ativas de aprendizagem.

Ainda foram proporcionados momentos culturais ao espetacular Parque Nacional dos Lagos de Plitvice e à surpreendente cidade de Zagreb.

A Conferência Final do Projeto deu-se em Targus Mures, Roménia, nos dias 14 e 15 de julho, com a participação de dois formadores da AEP, tendo sido apresentados os resultados finais, o seu impacto e a sua sustentabilidade.

Todos os resultados do projeto estão disponíveis em:
<https://erasmusplus.itis.biella.it/cipe/>.

As notícias do projeto encontram-se na página do Facebook: <https://www.facebook.com/CIPE>





3º CONCURSO GASTRONÓMICO

PETIS CANDO

EM PENAFIEL



De 01 a 30 de Outubro

VENHA PROVAR OS MELHORES PETISCOS DO CONCELHO DE PENAFIEL E GANHE PRÊMIOS

**Descarregue a app do Petiscando,
para participar e ganhar prémios**



APP PETISCANDO

