

## PROGRAMA VALORIZAR

## ASSOCIAÇÃO EMPRESARIAL DIVULGA INCENTIVOS



A Associação Empresarial Penedo do Granada e Médio Zêzere (AEPGMZ) realizou no passado dia 18 de abril uma conferência sobre o Sistema de Incentivos de Apoio Local a Microempresas (SIAM), no auditório da Escola Tecnológica e Profissional da Zona do Pinhal, enquadrado no Programa Valorizar.

Esta ação pretendeu esclarecer dúvidas relacionadas com a apresentação de candidaturas, principalmente a este programa de políticas públicas integradas de estímulo à atividade económica produtiva de base regional e local para promover um desenvolvimento regional que favoreça o crescimento económico sustentável, a competitividade e o emprego e o investimento empresarial numa lógica de coesão territorial.

António Figueiras, presidente da direção desta associação empresarial afirmou que gostaria de fazer mais iniciativas deste género no sentido de ajudar a criar condições os empresários do seu concelho para que pudessem ter acesso a este tipo de ajudar financeira. O objetivo é a criação

de riqueza e de postos de trabalho, “falta é uma estrutura que possa dar acolhimento e aconselhamento a quem queira investir”, para mais “sabendo-se que os dois primeiros anos são os mais complicados no lançamento de uma ideia de negócio” - lamentou.

João Matias, da Associação Nacional de Jovens Empresários (ANJE), convidado desta sessão para falar sobre o Sistema de Incentivo de Apoio Local a Micro Empresas, afirmou que “é preciso desenvolver o interior, apostar nestas regiões e continuar a ter pessoas interessadas em investir”. Para este jovem empresário, é bom que aqui existam pessoas pois “precisamos de um país equilibrado e este faz-se com o investimento em pessoas”, concluiu.

João Marques, Presidente da Autarquia, lembrou que “nunca como agora houve tantos apoios” e deixou palavras de estímulo e de disponibilidade da autarquia que lidera.

Nesta sessão, esteve também presente um representante do Grupo Parlamentar do CDS - PP.

Recorde-se que recentemente, o programa Mais Centro anunciou a aprovação de 37 projetos de investimento que vão criar cerca de meia centena de postos de trabalho.

Os projetos foram aprovados no âmbito da primeira fase do Programa Valorizar – Mais Centro, através do Sistema de Incentivos de Apoio Local a Microempresas, que se destina a microempresas localizadas em territórios com problemas de interioridade.

A primeira fase de candidaturas do Programa Valorizar, que encerrou em 1 de abril, contemplou um investimento total de cerca de 241 mil euros, que correspondem a um incentivo da ordem dos 113 mil euros e à “criação de 46 postos de trabalho, apoiada por um incentivo financeiro” superior a 420 mil euros”, sublinha a CCDRC, uma nota agora tornada pública.

A apresentação de candidaturas ao SIAM está aberta, podendo os interessados obter informações através do programa operacional regional Mais Centro, recorda a CCDRC.

CS

## DIA DA RESTAURAÇÃO NA ETPZP

## PROCURA DO CURSO SUPERA OFERTA



**A Escola Tecnológica e Profissional da Zona do Pinhal (ETPZP), em Pedrógão Grande, não consegue responder a todos os pedidos que lhe são dirigidos pelo mercado, na área da hotelaria e restauração. Uma situação que, segundo Paulo Bessa, coordenador do curso, é bem reveladora da taxa de empregabilidade dos formandos.**

Com o objectivo de aproximar os alunos às empresas e proporcionarem-lhes uma maior aprendizagem na área do vinho e da gastronomia, a escola promoveu quinta-feira, 4 de Abril, pelo terceiro ano consecutivo o Dia da Restauração. Um evento, essencialmente, destinado aos formandos do curso Técnico de Restauração nas áreas de Restaurante/Bar e Cozinha/Pastelaria.

“Procurámos organizar um evento que tivesse alguma notoriedade e que proporcionasse aos alunos uma maior aprendizagem na área do vinho e da gastronomia”, revela Paulo Bessa, sublinhando a importância do mesmo para que os alunos “abram uma janela de oportunidades”.

Uma ideia corroborada pelo director da ETPZP durante a sessão de abertura da iniciativa. António Figueira salientou que o facto de a escola estar localizada num concelho do Pinhal Interior Norte, não significa que “tenha oportunidades menores”. “Damos condições muitas boas mas por vezes não são aproveita-

das pelos alunos”, disse, desafiando os formandos a terem “ambição” e de explorar as “oportunidades que existem”.

Para António Figueira, a “actual conjuntura” embora seja um “momento de incerteza” é, também, uma “oportunidade extraordinária”. Para tal, “não podemos esperar que o milagre venha de dentro”, frisou, afirmando que “têm de ser as pessoas a trabalharem diferente”, até porque, na sua opinião, “os concelhos que são hoje de referência apostaram nas suas pessoas”.

Apesar de considerar que “por vezes o mercado de trabalho não valoriza os formandos das escolas profissionais”, Paulo Bessa sublinha o “sucesso de empregabilidade” do curso que coordena. “Não conseguimos responder aos pedidos de profissionais que nos chegam do mercado de trabalho”, afirmando, justificando que, para além da “ótima preparação” que é dada aos alunos, “o mercado já percebeu que o acolhimento aos seus clientes é muito importante” e que “é preciso responder às exigências na área da higiene e segurança no trabalho, por exemplo”.

Segundo Paulo Bessa, a ETPZP não se limita a formar profissionais que apenas saibam “cozinhar e servir”, mas também, auxiliar na gestão de um estabelecimento na área da hotelaria e restauração, sendo, ainda, feita uma aposta no ensino de línguas.

Uma das vertentes que aquela escola profissional

dispõe é de um espaço – “Restaurante Pedagógico” – onde é realizada a vertente da formação prática. Uma zona onde, em eventos proporcionados pela escola, os alunos possam aplicar os seus conhecimentos, na área da confecção e de serviço. “Não podemos funcionar do ponto de vista comercial, daí que o restaurante funciona com um pressuposto pedagógico”, realça o docente.

Durante o dia de ontem, o Dia da Restauração contemplou um conjunto de actividades, nomeadamente para a realização de workshop sobre gastronomia e serviço de bar, onde foram abordadas diversas temáticas como a “Evolução e Tendência na Gastronomia”, “Sushi” e “Novas tendências e técnicas de bar”, a cargo dos chefs Nuno Maia e Ruy Leão da Prochef Agency.

Antes, Arménio Costa, Miguel Almeida e Paulo Lopes, do Grupo Amorim & Irmãos, SA., apresentaram a “indústria da cortiça e a sua importância para Portugal” assim como a “contribuição da rolha de cortiça para uma boa evolução e valorização dos vinhos”.

Por outro lado, enquanto Carlos Silva, da União das Adegas Cooperativas do Dão, fez uma análise sensorial do vinho, Gilberto Rodrigues, do Grupo Theme Hotels, apresentou “a importância gastronómica e vinica na promoção do Hotel do Bussaco”.

O C



**LEITÃO ASSADO EM FORNO A LENHA**

**Retiro dos LEITÕES**

CASTANHEIRA DE FIGUEIRÓ Figueiró dos Vinhos Tel.: 965 522 074 966 582 588



**Leia Assine Divulge**