

»»» NEWSLETTER «««



# -Restart

## SUMÁRIO

EIT HOUSE E  
DEPARTAMENTO DE  
CIÊNCIA ALIMENTAR, AU  
FOOD ACOLHEM REUNIÃO  
EM BRUXELAS

### SAIBA MAIS NA PÁGINA 3

De acordo com a Comissão Europeia, a definição de microcredenciais foi concebida de forma a permitir que os Estados-Membros a adaptem de acordo com as necessidades e os objectivos dos seus sistemas nacionais de qualificação: saiba mais!

DIAS ABERTOS DA  
INDÚSTRIA  
AGROALIMENTAR (AFI) EM  
TODA A EUROPA

### SAIBA MAIS NA PÁGINA 5

Veja as três necessidades de competências mais mencionadas em todos os países, por área de especialização, juntamente com algumas preocupações e declarações expressas pelos participantes nos grupos de discussão.

### »»» SAIBA MAIS NA PÁGINA 2

De 5 a 7 de fevereiro, Bruxelas acolheu uma reunião de parceiros, onde se avançou com o desenvolvimento dos currículos e das microcredenciais do projeto.

OS CURSOS I-RESTART  
CONDUZIRÃO A  
MICRO-CRENCIAIS

### »»» SAIBA MAIS NA PÁGINA 4

De Espanha a Itália e até à Grécia, o projeto I-RESTART foi tema de conversa em várias assembleias, comissões e conferências.

NECESSIDADES DE  
COMPETÊNCIAS NA  
INDÚSTRIA ALIMENTAR



## &gt;&gt;&gt; NEWSLETTER &lt;&lt;&lt;

# PARCEIROS DO PROJETO I-RESTART REUNEM-SE EM BRUXELAS PARA A ELABORAÇÃO DO CURRÍCULO DO PROJECTO DE 5 A 7 DE FEVEREIRO DE 2024

texto de Konstantina Ntrallou  
AARHUS UNIVERSITET

O projeto I-RESTART avançou para a sua próxima fase com uma reunião em Bruxelas, de 5 a 7 de fevereiro de 2024, exclusivamente presencial. A reunião foi acolhida pela EIT House e organizada pelo Departamento de Ciência Alimentar, AU FOOD.

Os parceiros partilharam as suas valiosas ideias e contribuíram ativamente para a conceção dos programas curriculares do projeto. Com base nos dados qualitativos das actividades de “Identificação das Necessidades de Competências”, começaram a desenvolver Linhas de Competências para os Sectores da Produção Animal, da Indústria Alimentar e de Veterinária, para as categorias de competências de Digitalização, Sustentabilidade, Empreendedorismo e Competências Pessoais, One-Health e Tendências emergentes específicas do sector.

Uma linha de competências foi definida como um conjunto de conhecimentos/aptidões necessários para adquirir competências específicas. As Linhas de Competências desenvolvidas irão satisfazer as necessidades urgentes de melhorar as competências e requalificar a mão de obra nos sectores Agroalimentar e Veterinário. Os parceiros têm reuniões regulares agendadas para a conclusão desta tarefa e mais informações serão partilhadas na próxima newsletter.



## &gt;&gt;&gt; NEWSLETTER &lt;&lt;&lt;

# OS CURSOS I-RESTART CONDUZIRÃO A MICRO-CRENCIAIS

texto de Konstantina Ntrallou  
AARHUS UNIVERSITET

Uma vez que a I-RESTART seguirá a iniciativa da DG EAC sobre microcredenciais, os parceiros debateram a Recomendação do Conselho da União Europeia (UE) sobre uma abordagem europeia das microcredenciais para a aprendizagem ao longo da vida e a empregabilidade, que procura apoiar o desenvolvimento, a implementação e o reconhecimento de microcredenciais entre instituições, empresas e fronteiras. A recomendação fornece elementos de base, incluindo uma definição, elementos normalizados para a descrição de microcredenciais e princípios para a conceção e emissão de microcredenciais. As microcredenciais certificam os resultados de aprendizagem de experiências de aprendizagem de curto prazo, por exemplo, um curso ou uma formação de curta duração. Oferecem uma forma flexível e direccionada de ajudar as pessoas a desenvolver os conhecimentos, as aptidões e as competências de que necessitam para o seu desenvolvimento pessoal e profissional. De acordo com a Comissão Europeia, a definição de microcredenciais foi concebida de forma a permitir que os Estados-Membros a adaptem de acordo com as necessidades e os objectivos dos seus sistemas nacionais de qualificação, seja em contextos formais, não formais ou informais ou em diferentes níveis de ensino. Tal como salientado na Recomendação do Conselho, as microcredenciais não procuram substituir as qualificações tradicionais, mas sim complementar as existentes, proporcionando valor acrescentado aos utilizadores finais, ao mercado de trabalho e à sociedade em geral. A recomendação também aborda o facto de as microcredenciais poderem ser concebidas e emitidas por uma variedade de fornecedores em diferentes contextos de aprendizagem, incluindo formal, não formal e informal.





## >>> NEWSLETTER <<<

# DIAS ABERTOS DA INDÚSTRIA AGRO-ALIMENTAR (AFI) EM TODA A EUROPA

As actividades previstas no WP2 - Fast Track to curricula and training program foram concluídas neste último mês de março. Após a finalização do Relatório sobre as necessidades urgentes de competências - no qual, através de um Estudo Rápido (tendo em consideração os resultados já disponíveis de estudos a nível europeu e de projectos anteriores desenvolvidos pela parceria, em particular o FIELDS), foram seleccionadas as Competências&Conhecimentos que mais necessitam de atualização para garantir a competitividade dos operadores do sector - foi definido um Programa Piloto de Formação!

Para implementar e discutir estes resultados, os Dias Abertos da Indústria Agroalimentar (AFI) foram organizados pelas Federações da Indústria Agroalimentar durante os seus principais eventos diários - quer internos, como Assembleias e Comités, quer externos, como Conferências, Prémios/Prémios de Inovação, Feiras Internacionais, com o objetivo de apresentar as suas melhores práticas, mas também de acolher os pilotos/workshops com a ajuda dos formadores e das experiências dos operadores/empresas da cadeia agroalimentar.

O resultado tem sido um interessante historial de eventos em toda a Europa, com início em novembro de 2023, passando por grandes feiras comerciais como a Alimentaria em Barcelona, a Ecomondo - The Green Technology Expo em Rimini, Itália, a FOOD EXPO GREECE 2024. Uma excelente oportunidade para falar e discutir temas relacionados com a requalificação e a melhoria de competências no sector agroalimentar e veterinário!



## &gt;&gt;&gt; NEWSLETTER &lt;&lt;&lt;

# NECESSIDADES DE COMPETÊNCIAS NA INDÚSTRIA ALIMENTAR - RESULTADOS DOS GRUPOS DE REFLEXÃO DO PROJECTO COM PERITOS

texto de Ana Ramalho & Luiz Mayor  
ISEKI-Food Association Project Managers

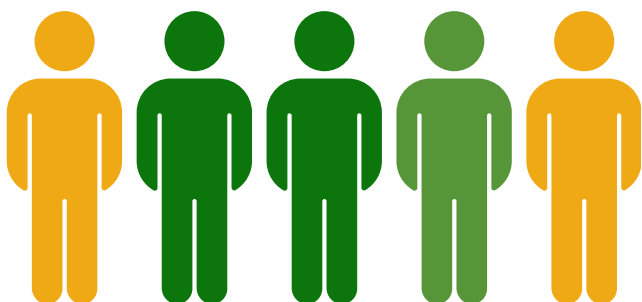
O nosso projeto visa requalificar e melhorar as competências da mão de obra nos sectores agroalimentar e veterinário para melhorar as suas competências digitais e facilitar a transição para a iniciativa do Pacto Ecológico.

O ponto de partida do projeto foi mapear as necessidades de competências nos diferentes sectores, tendo em consideração o trabalho desenvolvido para identificar as lacunas de competências no âmbito do projeto FIELDS, de uma forma complementar. Para levar a cabo esta tarefa, foram realizadas várias actividades, nomeadamente grupos de discussão com peritos, um inquérito europeu e a análise de cenários futuros sobre as necessidades de competências.

Analisando os resultados dos grupos de discussão para o sector da Indústria Alimentar, podem ser destacados vários resultados. Estes grupos de discussão foram organizados nos países parceiros do projeto, Áustria, Dinamarca, Alemanha, Grécia, Itália, Países Baixos, Portugal, Eslovénia e Espanha, entre março e maio de 2023, a maioria em linha e dois em formato presencial.

No total, 76 participantes de diferentes partes interessadas da indústria alimentar, tais como gestores e diretores, bem como consultores e prestadores de educação, reuniram-se para debater as principais necessidades atuais e futuras de competências, de acordo com a sua experiência, em cada tópico apresentado. Os grupos também discutiram os melhores métodos para ministrar formação, mas também os principais desafios que encontraram na formação do seu pessoal.

De seguida, destacamos as três necessidades de competências mais mencionadas em todos os grupos de discussão em todos os países, por área de conhecimento, juntamente com algumas preocupações e declarações expressas pelos participantes nos grupos de discussão.



## &gt;&gt;&gt; NEWSLETTER &lt;&lt;&lt;

# NECESSIDADES DE COMPETÊNCIAS NA INDÚSTRIA ALIMENTAR - RESULTADOS DOS GRUPOS DE REFLEXÃO DO PROJECTO COM PERITOS

texto de Ana Ramalho & Luiz Mayor  
ISEKI-Food Association Project Managers



Na **DIGITALIZAÇÃO**, a gestão de dados (recolha, tratamento, análise); as competências básicas em TI; e as competências de digitalização específicas do sector (software, equipamento, robôs, maquinaria) foram consideradas as mais necessárias das 15 competências identificadas.

Alguns dos argumentos apresentados foram os seguintes “Na indústria alimentar, muitas tarefas foram substituídas pela robotização; anteriormente, tratava-se sobretudo de mão de obra não qualificada. A utilização da tecnologia não se limita à substituição das tarefas humanas actuais por computadores ou robôs. Atualmente, o trabalho é um negócio de alta tecnologia, com novos trabalhos, processos e questões que surgem (FG Países Baixos). Além disso, observam-se grandes diferenças em termos de competências informáticas: “Alguns não fazem outra coisa durante todo o dia senão utilizar um computador, enquanto outros só sabem ligá-lo (GF Áustria)”.



No domínio da **SUSTENTABILIDADE**, a utilização sustentável dos recursos (energia, água, matérias-primas...); o impacto ambiental das actividades da indústria alimentar e a sua medição; e a sensibilização para os conceitos de produção alimentar circular e sustentável foram as três principais competências mencionadas, entre 13 necessidades de competências identificadas. Como alguns participantes do grupo de discussão disseram: “Ser capaz de rotular a pegada ambiental de um produto é uma nova tendência que deve e será uma prática comum para todos os produtos alimentares nos próximos anos (FG Dinamarca)”, e “A capacidade de avaliar e abordar uma questão de forma sustentável - por exemplo, água de processo vs. segurança alimentar, porque do ponto de vista da segurança alimentar, a água de processo deve ser mudada com bastante frequência, mas do ponto de vista da economia circular, é o oposto. É muito difícil para a pessoa responsável porque não era um problema há 20 anos (GF Áustria)”.

## &gt;&gt;&gt; NEWSLETTER &lt;&lt;&lt;

# NECESSIDADES DE COMPETÊNCIAS NA INDÚSTRIA ALIMENTAR - RESULTADOS DOS GRUPOS DE REFLEXÃO DO PROJECTO COM PERITOS

texto de Ana Ramalho & Luiz Mayor  
ISEKI-Food Association Project Managers



Em **BUSINESS** e **SOFT-SKILLS**, o trabalho em equipa, a negociação e a gestão de conflitos, a liderança e a gestão da inovação foram as três competências mais solicitadas das 21 identificadas. Os peritos sublinharam fortemente as competências transversais como uma necessidade real para os trabalhadores do sector alimentar: "A capacidade de trabalhar em equipa é a única forma de um sistema de produção, como o alimentar, poder explorar o seu potencial. Quer se trate de empresas alimentares ou de restaurantes, a existência de equipas eficazes pode melhorar a experiência alimentar. Além disso, as actividades quotidianas correm melhor: os operadores trabalham de forma mais eficiente e tendem a inovar mais rapidamente, uma vez que colaboram genuinamente (FG Itália)", e "A liderança positiva pode ser um elemento-chave não só para liderar com sucesso uma empresa, obtendo maiores lucros, mas também para criar uma forte lealdade com os clientes. As empresas alimentares dirigidas por líderes eficazes têm mais hipóteses de ser bem sucedidas a nível local ou mesmo global. A liderança ajuda a ser mais pró-ativo e reativo às novas tendências que os consumidores mostram e à inovação a implementar (FG Itália)".



No domínio emergente **ONE HEALTH**, os conhecimentos básicos sobre alimentação, nutrição e saúde (incluindo os nutracêuticos e o microbioma intestinal); a sensibilização para a segurança alimentar e os temas emergentes de segurança alimentar relacionados com as novas tendências de consumo; e a segurança dos alimentos para consumo humano e animal encabeçaram a lista das 15 competências. Alguns dos comentários subjacentes a esta seleção foram os seguintes "A informação sobre os produtos é uma questão de saúde pública. As modas alimentares baseadas em mitos são completamente legítimas numa base individual, mas não devem ser divulgadas como verdade (FG Portugal)", e "A importância da segurança alimentar entre os trabalhadores de uma indústria alimentar é diferente. Devem ser efectuadas formações contínuas e personalizadas com base no conhecimento inicial sobre o tema (GF Grécia).

## &gt;&gt;&gt; NEWSLETTER &lt;&lt;&lt;

# NECESSIDADES DE COMPETÊNCIAS NA INDÚSTRIA ALIMENTAR - RESULTADOS DOS GRUPOS DE REFLEXÃO DO PROJECTO COM PERITOS

texto de Ana Ramalho & Luiz Mayor  
ISEKI-Food Association Project Managers



Em **TENDÊNCIAS ESPECÍFICAS DO SECTOR** | Novos ingredientes, novos alimentos e nutracêuticos; Embalagens inteligentes e materiais em contacto com os alimentos; e Gestão eficiente da cadeia de abastecimento (recursos e logística) obtiveram a pontuação mais elevada entre 15 competências. A opinião de alguns peritos sobre estas necessidades foi a seguinte “Os trabalhadores e operadores da indústria alimentar devem estar actualizados sobre os novos alimentos e outros novos termos resultantes da inovação no sector (GF Itália)”; “As embalagens activas proporcionam uma proteção superior contra a humidade, o oxigénio, o odor e outros voláteis, o que ajuda os alimentos embalados a durarem mais tempo e tem um efeito direto na sustentabilidade alimentar (GF Grécia)” e “O conhecimento em logística é altamente distintivo para a indústria alimentar atual: desde o abastecimento de matérias-primas até à distribuição do produto final, é necessário um sistema harmonizado para evitar problemas críticos graves e escassez (GF Itália)”.

Outra questão central era compreender as dificuldades relacionadas com a formação e a forma de as ultrapassar. Entre as 15 dificuldades mencionadas, os peritos identificaram a falta de formação precisa e orientada para objectivos específicos, a falta de formadores (qualificados/motivados) e a falta de formação prática relevante. No que respeita aos métodos de formação, os três métodos mais solicitados pelos participantes no grupo de discussão estavam em consonância com as dificuldades descritas, o que sugere a importância de abordar estas questões: Formação prática relevante; aprendizagem em linha e formação específica (especializada ou à medida).

O projeto I-RESTART continuará os seus esforços para responder às necessidades observadas e ajudar os trabalhadores da indústria alimentar a melhorar as suas aptidões e competências. De acordo com estas necessidades de competências, os materiais de formação serão desenvolvidos pelo consórcio e serão posteriormente disponibilizados no sítio Web. Para além disso, serão também realizadas sessões de formação presenciais nos países parceiros, centradas nas necessidades de competências mais importantes encontradas em cada país.





# >>> NEWSLETTER <<<

## MANTENHA-SE A PAR



## CONHEÇA OS PARCEIROS



Co-funded by the European Union