

aluno do Mestrado em Inovação e Artes Culinárias da ESHTe / André Gerardo

A importância da formação profissional na Área Alimentar



Numa era da economia onde as indústrias se apresentam cada vez mais competitivas e a querer atingir padrões de qualidade e de diferenciação dentro do sector em que se inserem, existe uma constante procura de profissionais qualificados, polyvalentes e com uma autonomia de atualização de conhecimentos. É notório que o paradigma da formação profissional em Portugal está a mudar, pois é vista como um recurso de valorização tanto das pessoas para a empresa como da empresa para o restante mercado.

Segundo a pirâmide de Maslow, que assenta em cinco níveis hierárquicos, e cada um assenta num conjunto de necessidades, transparecem as carências que são fundamentais para progressão de carreira de cada indivíduo, a formação é um dos recursos cliché para se atingir certas dessas necessidades. Um indivíduo formado com boas competências tanto do ponto de vista profissional como pessoal, deverá ser visto pela empresa como um recurso chave para o sucesso da mesma, e ajudar a atingir as necessidades de cada um poderá ser um ponto positivo para que ambas as partes fiquem a ganhar (teoria do win-win). A melhor ferramenta de marketing da empresa acaba por ser os profissionais que nela trabalham, há que ter tanto um investimento constante do trabalhador com ele mesmo, como da empresa com o trabalhador.

Cada indivíduo deveria de ver a formação não como uma obrigação legal, mas sim como um investimento em valores pessoais, de melhoria da performance como um todo, e, um auxílio na progressão de carreira.

No sector do turismo, que em Portugal é um dos maiores contribuintes para a economia nacional e um sector que se apresenta em constante desenvolvimento, é importante apostar nos recursos humanos, recursos estes, que cada vez mais deverão estar qualificados para os desafios e exigências do mercado.

Falando no meu caso específico, dentro do sector alimentar, a formação é deveras

importante na obtenção de conhecimentos tanto de carácter científico, tecnológico e técnico-prático, ou seja, ganhar competências profissionais onde o saber-saber e o saber-fazer são um casamento perfeito para qualquer profissional. Um profissional da área alimentar deverá ter conhecimentos do ponto de vista de segurança alimentar, nutrição, tecnologia alimentar, segurança no trabalho, de instalações e equipamentos, ferramentas de gestão e de marketing, competências técnicas na área de pasteleria/cozinha/padaria, entre muitas outras. Esta sinergia de conhecimentos, que funciona quase como um sistema de rodas dentadas e de que acontece de forma transdisciplinar, só foi possível no meu caso específico pela frequência de um curso profissional e por ter cursos três na ESHTe.

Cada indivíduo deverá investir na sua formação não só num determinado período da sua vida, mas sim ao longo da mesma, encarando-a como um instrumento de qualificação e sobrevalorização tanto pessoal como profissional. Assim como cada empresa deverá investir na motivação, realização e na atualização de conhecimentos dos funcionários pois estarão a investir tanto para o aumento da produtividade/rentabilidade como por consequência para o crescimento da empresa.

Só desse modo é possível desenvolver uma equipa produtiva, eficaz, capaz de solucionar problemas e que faça a empresa se destacar no setor.

Marca o presente ano, 10 anos consecutivos de formação no Estoril, e em retrospectiva, hoje sou um melhor profissional do que há uma década atrás, porque encaro a formação como qualificação e como uma importante chave para abrir portas no mercado de trabalho.*

* O autor escreve segundo o novo Acordo Ortográfico