

MOSTRA E CONCURSO “- O MEU PROJETO É EMPREENDEDOR”

Considerando que:

- Dada a conjuntura actual, a disseminação de uma cultura empreendedora se reveste de elevada importância;
- É urgente dotar os alunos de competências empreendedoras capazes de fazer face à nova realidade laboral;
- As competências empreendedoras podem ser desenvolvidas;
- Se observa a necessidade de desenvolver estratégias educacionais potenciadoras de atitudes e comportamentos orientados para a resolução de problemas concretos e assentes na realidade laboral em que os alunos vão actuar;
- É necessário desenvolver nos alunos a capacidade para perceberem oportunidades, ensinando-os a empreender de forma responsável, mediante a capacidade de assumir riscos devidamente avaliados;
- O “saber fazer” é a dimensão mais favorável para o desenvolvimento de competências multidisciplinares e consequentemente empreendedoras;
- De acordo com o Programa Estratégico para o Empreendedorismo e a Inovação + E, + I, a cultura empreendedora, criativa e inovadora deve estar enraizada no sistema de ensino e promovida ao longo da vida das pessoas, incentivando a auto-realização e o desenvolvimento de competências;
- Os alunos finalistas dos Cursos Profissionais têm obrigatoriamente de desenvolver um projeto a apresentar e defender no quadro de “Prova de Aptidão Profissional”.

E que a Prova de Aptidão Profissional (PAP):

- Assenta na dimensão do “saber fazer”;
- Consiste na defesa, perante um júri, de um projecto consubstanciado no desenvolvimento de um determinado produto;
- Tem carácter de investigação aplicada, é integradora e mobilizadora dos saberes e competências adquiridos pelos alunos ao longo dos seus cursos profissionais;
- É um projecto pessoal e que pode nascer do interesse do aluno na resolução de um problema profissional específico;
- Implica a análise de recursos, a recolha de informações, a definição de estratégias e da sua exequibilidade;
- É um instrumento efectivo de interiorização de conhecimentos e de intervenção profissional;
- É uma das componentes do currículo de formação das escolas profissionais, constituindo uma condição para a obtenção do diploma profissional;
- Contribui efectivamente para o desenvolvimento de competências empreendedoras, na medida em que conduz o aluno para a criação, desenvolvimento e implementação de processos criativos e inovadores.

A Rede Famalicão Empreende propõe a realização da mostra e concurso “- O Meu Projeto é Empreendedor!”.

Concurso “- O Meu Projeto é Empreendedor!”

Preâmbulo

O presente concurso é uma iniciativa da Rede Famalicão Empreende, tem como objetivo fomentar o empreendedorismo e pretende destacar Provas de Aptidão Profissional (PAP) mais empreendedoras apresentadas a júri de avaliação pelos alunos finalistas dos cursos profissionais.

Artigo 1.º **Âmbito**

1. Todos os projectos dos cursos profissionais realizados no âmbito de uma Prova de Aptidão Profissional são elegíveis.
2. As ideias a concurso deverão ser inovadoras e empreendedoras, apresentando um potencial para virem a ser integradas e/ou desenvolvidas nas empresas/instituições da região (exequibilidade).
3. As ideias deverão ser susceptíveis de dar origem ao aparecimento de um novo produto/serviço/processo produtivo ou de melhorar claramente um produto/serviço/processo produtivo já existente.

Artigo 2.º

Primeira Fase do Processo de seleção

1. Cada Estabelecimento de Ensino da Rede Local de Educação e Formação de Vila Nova de Famalicão, a ministrar Cursos Profissionais, seleciona entre as diversas Provas de Aptidão Profissional as mais empreendedoras.
2. Cada Estabelecimento de Ensino poderá apresentar a concurso concelhio o mesmo número de PAP's segundo o número de Cursos Profissionais a ministrar.
3. As PAP's previamente selecionadas no estabelecimento de Ensino terão de apresentar-se ao concurso concelhio.

Artigo 3.º

Prazo da candidatura das PAP selecionadas

- 1 - As candidaturas deverão ser enviadas até 25 de Julho de cada ano.
- 2 - Só serão analisadas as candidaturas que após serem submetidas por e-mail sejam validadas pela equipa responsável por receber as mesmas através do envio de um comprovativo por e-mail ao proponente.
- 3 – Na eventualidade do proponente não receber o referido comprovativo 24 horas após a submissão da sua candidatura, o mesmo deverá estabelecer contacto telefónico com a equipa responsável através do n.º 252 320 954 (secretariado da Vereação da Educação).

Artigo 4.º

Formalização da Candidatura

- 1 – As candidaturas são apresentadas pelos alunos das PAP selecionadas com base no preenchimento formulário de candidatura ao concurso “- O Meu Projeto é Empreendedor”, disponível no portal do Município de Vila Nova de Famalicão, no espaço dedicado ao “Famalicão Empreende”.

2 – Após o seu preenchimento, o formulário deverá ser enviado para o e-mail educacao@vilanovadefamalicao.org.

Artigo 5.º
Conteúdo da candidatura

A candidatura deverá ser composta pelos seguintes elementos:

- Preenchimento integral do formulário de candidatura ao concurso “- O Meu Projeto é Empreendedor” e seu envio;
- Integração de elementos susceptíveis de serem enviados em formato digital, que possam ilustrar a ideia e que promovam o devido esclarecimento dos principais pressupostos do projecto, nomeadamente, vídeos, fotos, folhetos, etc.

Artigo 6.º
Segunda Fase do Processo de seleção

1 – As candidaturas ao concurso “O Meu projeto é empreendedor” serão objeto de uma análise prévia para verificação das condições de elegibilidade pela comissão executiva da Rede Famalicão Empreende.

2 – Após a verificação das condições de elegibilidade as candidaturas serão sujeitas ao escrutínio do júri de avaliação das candidaturas.

4 – O Júri irá avaliar as candidaturas com base nos seguintes critérios e ponderação:

Critério	Ponderação
Nota atribuída pelo Júri de Avaliação da PAP na Escola	30%
Grau de Inovação da Ideia	30%
Exequibilidade da Ideia	20%
Impacto económico e/ou social	20%

5 – O Júri comunicará ao Núcleo de Animação da Rede Famalicão Empreende a lista com a nota final de cada PAP.

Artigo 7.º
Júri

1. A constituição do Júri é da responsabilidade da Comissão Executiva da Rede Famalicão Empreende.
2. É composto por três elementos:
 - a. Um representante do Município;
 - b. Um representante do instituto de Emprego e Formação Profissional;
 - c. E um representante da empresa patrocinadora.

Artigo 8.º
Montagem da Mostra

1. O Núcleo de Animação da Rede Famalicão Empreende informa as dez (10) PAP melhor classificadas pelo Júri.
2. Os dez selecionados são igualmente informados do lugar, data e horário de funcionamento; bem como das condições disponíveis para montagem do stand.

3. Os espaço para a Mostra apresentará as seguintes condições mínimas:
 - a. Uma área de cerca de 9 m² para a montagem do stand;
 - b. Uma tomada elétrica;
 - c. Um auditório com retroprojetor.
4. A mostra ocorrerá no início do ano letivo seguinte, em Setembro.
5. A montagem terá início no dia anterior à abertura da mostra.

Artigo 9.º

Fase Final do Processo de seleção

1. As PAP finalistas na mostra serão objeto de duas observações do júri:
 - a. O stand de exposição do projeto;
 - b. E a apresentação oral do projeto no auditório.
2. Após observação de todas as provas o júri reúne e avalia os projetos de acordo com os seguintes critérios:

Critério	Ponderação
Grau de Inovação da Ideia	40%
Exequibilidade da Ideia	30%
Impacto económico e/ou social	30%

3. Antes do encerramento da Mostra é atribuído o Prémio “ACIF”.
4. O prémio será atribuído ao candidato que obtenha maior pontuação.
5. Caso, por qualquer motivo, o candidato premiado não reclamar o seu prémio, o mesmo será atribuição ao aluno classificado imediatamente a seguir, e assim sucessivamente.

Artigo 10.º

Instituição do Prémio

O prémio é instituído pela Rede Famalicão Empreende.

Artigo 11.º

Prémio

1. No âmbito do concurso será atribuído ao candidato vencedor um prémio no valor de 1000 Euros.
2. O Prémio tem o patrocínio da Associação Comercial e Industrial de V.N. Famalicão.

Artigo 12.º

Diploma comprovativo do Prémio

O vencedor receberá um Diploma subscrito pelo Presidente da Câmara de Vila Nova de Famalicão.

Artigo 13.º

Divulgação do Resultado



1 - A publicação do resultado do concurso será realizado no no último dia da mostra no portal do Município de Vila Nova de Famalicão, no espaço dedicado ao “Famalicão Empreende”.

Artigo 14.º

Disposições finais

- 1 – O Núcleo de Animação da Rede de Parceria “Famalicão Empreende” garante a confidencialidade de todo o processo, bem como o anonimato dos concorrentes que não vierem a ser premiados.
- 2 – As decisões do Júri são soberanas e não existe possibilidade de recurso.
- 3 – Para qualquer dúvida emergente do presente regulamento, a comissão executiva da Rede Famalicão Empreende dará o seu parecer que sempre carácter vinculativo.
- 4 – O Núcleo de Animação da Rede de Parceria “Famalicão Empreende” fica obrigado a respeitar na íntegra a propriedade intelectual dos projectos que forem submetidos, não adquirindo qualquer direito sobre os mesmos e não podendo divulgá-los nem utilizá-los para qualquer outro fim, que não o da atribuição do prémio.

Anexo: Modelo de Formulário.

ANEXO

Estabelecimentos de Ensino com Cursos Profissionais

FORAVE

ES D. Sancho I

ES Camilo Castelo Branco

EP CIOR

DIDAXIS - Riba de Ave

Esc. Coop. Vale S. Cosme

EP Bento Jesus Caraça

ES Padre Benjamim Salgado

Externato Delfim Ferreira

OFICINA

ALFACOOP

Instituto Nun'Alvares

Cursos Profissionais e Área

Técnico de Gestão	Gestão e Administração (345)
Técnico de Electrónica, Automação e Comando	Electrónica e Automação (523)
Técnico de Manutenção Industrial - Electromecânica	Metalurgia e Metalomecânica (521)
Técnico de Processamento e Controlo da Qualidade Alimentar	Indústrias Alimentares (541)
Técnico de Electrotecnia	Electricidade e Energia (522)
Técnico de Secretariado	Secretariado e Trabalho Administrativo (346)
Técnico de Contabilidade	Gestão e Administração (345)
Técnico de Manutenção Industrial - Electromecânica	Metalurgia e Metalomecânica (521)
Técnico de Análise Laboratorial	Tecnologias de Processos Químicos (524)
Técnico de Electrónica e Telecomunicações	Electrónica e Automação (523)
Técnico de Gestão de Equipamentos Informáticos	Informática (489)
Técnico luz, som e efeitos cénicos	Audiovisuais e Produção dos Média (213)
Técnico de Design Gráfico	Audiovisuais e Produção dos Média (213)
Técnico de Vendas	Comércio (341)
Técnico de Restauração - Cozinha/Pastelaria	Hotelaria e Restauração (811)
Técnico de Gestão do Ambiente	Protecção do Ambiente (851)
Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos	Ciências Informáticas (481)
Animador Sociocultural	Trabalho Social e Orientação (762)
Técnico de Energias Renováveis - Sistemas Térmicos, solares e fotovoltaicos	Electricidade e Energia (522)
Técnico de Manutenção Industrial - Mecatrónica Automóvel	Construção e Reparação de Veículos a Motor (525)
Técnico de Higiene, Segurança no Trabalho e Ambiente	Segurança e Higiene no Trabalho (862)
Técnico de Instalações Eléctricas	Electricidade e Energia (522)
Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos	Ciências Informáticas (481)
Técnico de Multimédia	Audiovisuais e Produção dos Média (213)
Técnico de Apoio Psicossocial	Trabalho Social e Orientação (762)
Técnico de Manutenção Industrial - Mecatrónica Automóvel	Construção e Reparação de Veículos a Motor (525)
Técnico de Energias Renováveis - Sistemas Solares	Electricidade e Energia (522)
Técnico de Electrotecnia	Electricidade e Energia (522)
Técnico de Gestão Desportiva	Desporto (813)
Técnico de Turismo Ambiental e Rural	Hotelaria e Restauração (811)
Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos	Ciências Informáticas (481)
Técnico de Comércio	Comércio (341)

Técnico de Marketing	Marketing e Publicidade (342)
Técnico de Electrónica, Automação e Computadores	Electrónica e Automação (523)
Técnico de Restauração - Cozinha/Pastelaria	Hotelaria e Restauração (811)
Técnico de Análise Laboratorial	Tecnologias de Processos Químicos (524)
Técnico de Transportes	Serviços de Transporte (840)
Animador Sociocultural	Trabalho Social e Orientação (762)
Técnico de Electrónica, Automação e Computadores	Electrónica e Automação (523)
Técnico de Gestão	Gestão e Administração (345)
Técnico de Instalações Eléctricas	Electricidade e Energia (522)
Técnico de Multimédia	Audiovisuais e Produção dos Média (213)
Técnico de Informática de Gestão	Ciências Informáticas (481)
Técnico de Auxiliar de Saúde	Saúde (729)
Artes do Espectáculo - Interpretação	n.a
Técnico de Restauração - Restaurante/Bar	Hotelaria e Restauração (811)
Curso Técnico de Comunicação/Marketing, Relações Públicas e Publicidade	Ciências da Comunicação
Curso Técnico de Audiovisuais	Audiovisuais e Produção dos Média (213)
Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos	Ciências Informáticas (481)
Técnico de Multimédia	Audiovisuais e Produção dos Média (213)
Técnico de Multimédia	Audiovisuais e Produção dos Média (213)
Técnico de Energias Renováveis	Electricidade e Energia (522)
Técnico de Processamento e Controlo da Qualidade Alimentar	Indústrias Alimentares (541)
Técnico de Análise Laboratorial	Tecnologias de Processos Químicos (524)
Técnico de Informática de Gestão	Ciências Informáticas (481)
Técnico de Frio e Climatização	Electricidade e Energia (522)
Técnico de Restauração - Restaurante/Bar	Hotelaria e Restauração (811)