

NEWSLETTER N.º 2

JULHO 2024

Eis que chega ao fim mais um ano letivo!

Obrigada por continuar a fazer parte da rede Ser Pro.

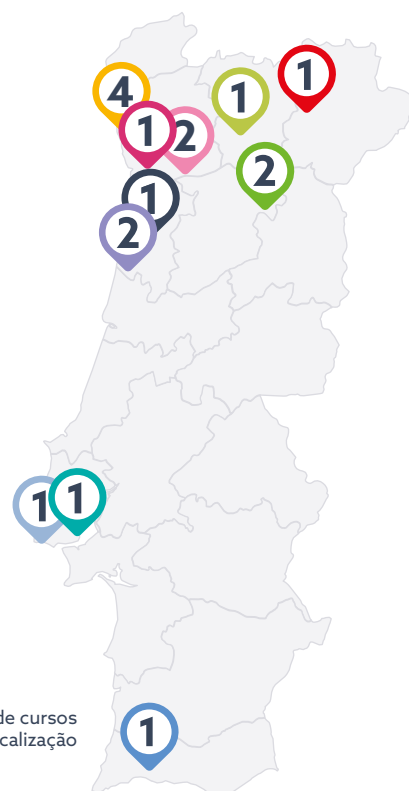
O Ser Pro desenvolve um modelo de parcerias estruturadas para adequar os cursos profissionais do ensino secundário às reais necessidades de formação dos alunos e ao desenvolvimento das regiões — e fá-lo com o apoio de uma rede de mais de uma centena de parceiros.

Esta *newsletter* é para cada um destes interlocutores: sem a contribuição dos parceiros, pouco seria possível. Neste segundo número, queremos dar a conhecer boas práticas formativas. Assim, partilhamos algumas das atividades Ser Pro que decorreram no primeiro semestre de 2024.

Boa leitura!

NO ANO LETIVO 2023/2024, OS CURSOS SER PRO ESTIVERAM PRESENTES DE NORTE A SUL DO PAÍS, EM 11 LOCALIZAÇÕES.

- | | |
|---------------------|------------------------|
| 📍 Aveiro 1 curso | 📍 Oeiras 1 curso |
| 📍 Gondomar 2 cursos | 📍 Portimão 1 curso |
| 📍 Ílhavo 2 cursos | 📍 Porto 1 curso |
| 📍 Lisboa 1 curso | 📍 Sernancelhe 2 cursos |
| 📍 Maia 4 cursos | 📍 Vila Real 1 curso |
| 📍 Mirandela 1 curso | |



Notícias Breves



Alunos Ser Pro experimentam jogos digitais

Visitas de estudo ao Instituto Politécnico da Maia

18 de janeiro, Maia

Os alunos do 10.º e 11.º ano do Curso Profissional de Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos do Agrupamento de Escolas de Águas Santas e do Agrupamento de Escolas da Maia visitaram a mostra de jogos digitais do Instituto Politécnico da Maia (IPMAIA), parceiro Ser Pro.

Esta mostra, dinamizada pelos alunos do Curso Técnico Superior Profissional em Produção Multimédia e Jogos Digitais do IPMAIA, deu a conhecer percursos formativos no ensino superior e a importância da multimédia na criação de jogos lúdicos e de aprendizagem.

Depois de o coordenador do Curso Técnico Superior Profissional e perito Ser Pro, Rui Carreira, ter apresentado os 10 jogos

da mostra — entre os quais um simulador de condução automóvel —, os alunos do 10.º e 11.º ano tiveram a oportunidade de os testar e de conversar com os alunos finalistas do IPMAIA.

Dois meses depois, em 19 de março, o IPMAIA voltou a contar com a visita de alunos Ser Pro. Desta vez, os alunos do Agrupamento de Escolas do Castelo da Maia participaram na OpenWeek 2k24. Além de descobrirem os desafios e as oportunidades no domínio da cibersegurança, puderam experimentar os jogos digitais produzidos pelos alunos do curso de Produção Multimédia e Jogos Digitais, descobrindo o que é possível desenvolver e implementar num único semestre com recurso à plataforma Unity.



Alunos Ser Pro experimentam jogos digitais



Visita de estudo ao Hotel Júpter, em Portimão

7 de fevereiro, Portimão

Como é trabalhar num hotel? Foi este o mote da visita ao Hotel Júpter, em Portimão, feita pelos alunos do 10.º ano do Curso Profissional de Técnico de Turismo do Agrupamento de Escolas Poeta António Aleixo. Após uma palestra sobre o perfil do rececionista e o *housekeeping*, os alunos tiveram a oportunidade de conhecer a área operacional, numa visita que contou com a presença dos responsáveis de departamento do hotel.

Participação no Festival das Sopas de Sernancelhe

16-18 de fevereiro, Sernancelhe

Com a colaboração da Câmara Municipal de Sernancelhe, os alunos do Curso Profissional de Técnico de Cozinha e Pastelaria da Escola Profissional de Sernancelhe (ESPROSER) puderam demonstrar e aprimorar as suas competências, apresentando, no Festival de Sopas de Sernancelhe, ao público e ao vivo, iguarias da cozinha tradicional portuguesa. O evento visa promover a gastronomia local, sobretudo a sopa, bem como o artesanato e o folclore da região.

Os alunos apresentaram especialidades doces e salgadas que têm por base a castanha. Um dos pratos que mais se destacou foi o caldo de castanha, com ingredientes típicos da lavoura da região. Divulgou-se ainda, mais uma vez, o pastel de castanha e o bombom de castanha — sendo esta receita confeccionada



ESPROSER partilha o caldo de castanha

em colaboração com a Chocolataria Delícia, parceira Ser Pro. As receitas são típicas da zona, mas os alunos dão-lhes um toque *gourmet*, demonstrando assim que o seu percurso formativo se aproxima das necessidades e das expectativas das empresas de hotelaria e restauração da região.

Organização das jornadas «Raças autóctones, seus produtos endógenos e o papel da sanidade animal»

20 de fevereiro, Carvalhais

Decorreram na Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Carvalhais/Mirandela as Jornadas «Raças autóctones, seus produtos endógenos e o papel da sanidade animal», com alunos dos Cursos Profissionais de Técnico de Produção Agropecuária (Ser Pro), de Técnico de Produção Vitivinícola e de Operadores de Máquinas Agrícolas. O evento contou com a participação de três parceiros Ser Pro: a Associação Nacional de Caprinicultores da Raça Serrana (ANCRAS), a Cooperativa Agrícola dos Olivicultores de Vila Flor

e Ansiães e a Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Raça Churra Galega Bragançana (ACOB).

As jornadas — pensadas para aproximar os alunos da realidade prática das empresas e, desta forma, consolidar a sua futura integração no mundo do trabalho — debruçaram-se sobre as raças produtoras da região (a serrana e a preta de Montesinho, bem como o cabrito transmontano) e sua proteção sanitária. Incluíram ainda a degustação de produtos da região de Trás-os-Montes, nomeadamente o cabrito transmontano e o queijo de cabra.

Participação no V Encontro de Animação Turística

22 de fevereiro, Portimão

Os alunos do Curso Profissional de Técnico de Turismo do Agrupamento de Escolas Poeta António Aleixo participaram, ao lado de alunos do ensino superior, no V Encontro de Animação Turística, organizado pelo Campus de Portimão da Universidade do Algarve. Este encontro permitiu que cinco empresas de animação turística apresentassem os seus processos e formas de trabalhar, bem como as oportunidades, e dificuldades, vividas pelos profissionais de animação turística do Barlavento Algarvio.

Análise da satisfação dos alunos do Curso Profissional de Técnico de Turismo

Fevereiro, Portimão

Abílio Guerreiro, perito Ser Pro, e Ana Baptista, docente, aplicaram um questionário aos alunos do 10.º ano do Curso Profissional de Técnico de Turismo do Agrupamento de Escolas Poeta António Aleixo, em Portimão, para avaliar a satisfação dos alunos e perceber as suas perspetivas profissionais.

Conclusões? Por um lado, 35% dos alunos gostariam de fazer um estágio curricular em turismo de aventura e desportivo, e igual percentagem pretende trabalhar em animação turística e organização de eventos.

Por outro, 28% prefeririam realizá-lo na área de operações hoteleiras.

Nas palavras de Abílio Guerreiro, este questionário «permite-nos avaliar o nível de satisfação dos alunos, assegurando que as medidas e atividades a implementar se ajustam às suas motivações. Permite-nos ainda desenvolver atividades que promovam o envolvimento e a motivação dos estudantes, fomentando a adaptabilidade ao mercado de trabalho e o desenvolvimento do pensamento criativo».

Participação na Qualifica — Feira de Educação, Formação, Juventude e Emprego

7 de março, Porto

Entre 6 e 9 de março, realizou-se na Exponor a 15.ª edição da Qualifica — Feira de Educação, Formação, Juventude e Emprego. Como todos os anos, aconteceu no expositor do Município da Maia (parceiro Ser Pro). Os alunos do 11.º ano do Curso Profissional de Técnico Auxiliar de Saúde (Ser Pro) e do Curso Profissional de Técnico de Redes Elétricas do Agrupamento de Escola de Pedrouços participaram no evento, divulgando os cursos profissionais do agrupamento.

Além da visita à feira para se informarem das diferentes saídas profissionais e das opções no ensino superior para prosseguir estudos, os alunos apresentaram trabalhos da sua autoria. Assim, com o objetivo de demonstrar o contributo do Técnico Auxiliar de Saúde nos cuidados de saúde materna em ambiente hospitalar, os alunos mostraram o vídeo

«O dia do nascimento—alimentação, higiene e conforto», por si realizado, e uma prática simulada de banho ao recém-nascido.

Desta forma, apresentando atividades realizadas na escola, os jovens puderam esclarecer e interagir com alunos que se encontram a frequentar o 9.º ano — e que brevemente vão decidir as áreas a prosseguir no ensino secundário.



Alunos Ser Pro simulam o banho de um recém-nascido

Sensibilização para o mar e prática de atividades náuticas

19 de março, Ílhavo

Vinte e sete alunos do Curso Profissional de Técnico de Desporto (componente náutica) do Agrupamento de Escolas de Ílhavo e do Curso Profissional de Técnico de Turismo (componente náutica) da Escola de Formação em Turismo de Aveiro participaram numa ação conjunta de sensibilização para o mar e prática de atividades náuticas, sugerida pelo comandante João Fonseca Ribeiro, perito Ser Pro.

Nesta ação, que decorreu no Museu Marítimo de Ílhavo — com apoio da Câmara Municipal de Ílhavo —, apresentaram-se os objetivos do Ser Pro e da Estação Náutica de Ílhavo, uma entidade municipal que integra entidades públicas e privadas no domínio da economia do mar. Depois, Nuno Barreto, da Ecomar Portugal, deu uma palestra, descrevendo o seu trajeto desportivo e profissional como velejador-treinador internacional e antigo velejador olímpico medalhado, realçando as questões ambientais e de sustentabilidade

e as iniciativas da Ecomar Portugal para preservar o mar. À tarde, realizaram-se atividades náuticas — vela, canoagem e *stand-up paddle* — também com a participação de Nuno Barreto, num ambiente de boa disposição que muito motivou os alunos.



Alunos Ser Pro participam em atividade náuticas

Organização de um *workshop* de cozinha

22 de abril, Ílhavo

Os alunos do Curso Profissional de Técnico de Cozinha e Pastelaria do Agrupamento de Escolas de Ílhavo participaram num *workshop* organizado por Ricardo Raimundo, chefe de cozinha e perito Ser Pro, centrado na confeção de diferentes pratos com bacalhau, importante produto da região.

O *workshop*, com a duração de cerca de duas horas, foi ao encontro dos conteúdos programáticos do curso: os alunos devem saber preparar, confeccionar e apresentar receitas a servir em eventos empresariais ou familiares.

Primeiro, Ricardo Raimundo explicou as origens do bacalhau, as suas classificações e utilizações gastronómicas. Depois, os alunos organizaram-se em grupos de trabalho, tendo-lhes sido explicadas as técnicas de confeção para poderem preparar

seis pratos: salada César de bacalhau em *terroir*, língua de bacalhau e maionese de mostarda e cebolinho, tostada de *carpaccio* de bacalhau fumado e húmus de pimento assado, brandada de bacalhau em batata assada, tortilha plana de bacalhau à Brás e consomé de bacalhau e legumes. O *workshop* terminou com a finalização, empratamento, apresentação e degustação de todos os pratos.



Alunos Ser Pro confeccionam pratos de bacalhau



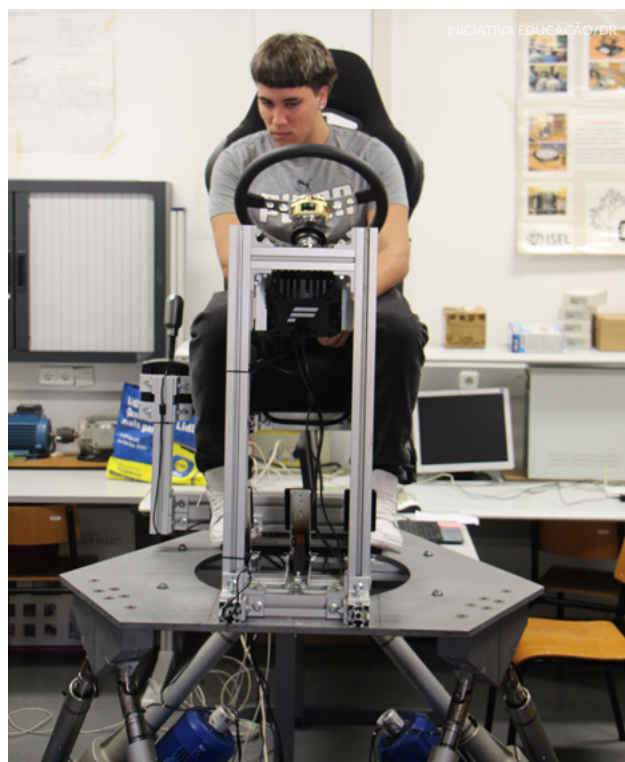
Visita de estudo ao Instituto Superior de Engenharia de Lisboa

24 de abril, Lisboa

Os alunos e docentes do 10.º e 11.º ano do Curso Profissional de Técnico de Instalações Elétricas da Escola Secundária Marquês de Pombal (Lisboa) e o perito Filipe Barata participaram numa visita de estudo ao Departamento de Engenharia Eletrotécnica de Energia e Automação do Instituto Superior de Engenharia de Lisboa (ISEL). A atividade incluiu uma visita aos laboratórios das várias áreas científicas, onde os alunos puderam observar e conhecer alguns processos e equipamentos que aprendem nas aulas.

Por exemplo, no Laboratório de Máquinas Elétricas, tiveram a oportunidade de explorar conceitos de transformação e transmissão de energia elétrica numa demonstração do uso de motores, geradores, alternadores e células de combustível a hidrogénio. No domínio da eletrónica e automação, observaram a criação de equipamentos que exigem a aplicação de conceitos aprendidos nas aulas, como os de conectividade, automatismo, programação e robótica. Contactaram ainda com estudantes de Engenharia responsáveis por projetar e desenvolver veículos a combustão e elétricos que participam em competições

universitárias. No fim, lançando uma ponte para possibilidades futuras, ficaram a conhecer os conteúdos programáticos da licenciatura em Engenharia Eletrotécnica.



Aluno testa plataforma 6-DOF Gough-Stewart, que simula a aterragem de uma nave

Organização de um *workshop* da Schneider Electric

10 de maio, Porto

Os alunos do Curso Profissional de Técnico de Manutenção Industrial (Mecatrónica) do Agrupamento de Escolas Infante D. Henrique, no Porto, participaram num *workshop* da Schneider Electric, para conhecerem as mais recentes produções no domínio da automação industrial.

Numa exposição teórica, abordaram-se a transformação digital, a domótica e as soluções de mobilidade elétrica em habitações e edifícios. Demonstrando-se aplicações para uso nas aulas, e aproximando o ensino à realidade do mercado de trabalho, os alunos puderam ainda conhecer as tendências futuras nesta área.





Executivo do município de Sernancelhe, direção da ESPROSER, coordenação do Ser Pro e corpo docente das quatro escolas participantes no evento

Organização da I Conferência dos Técnicos Auxiliares de Saúde

14 de maio, Sernancelhe

Para valorizar o papel dos Técnicos Auxiliares de Saúde no sistema de saúde, a Escola Profissional de Sernancelhe (ESPROSER) organizou a I Conferência dos Técnicos Auxiliares de Saúde. O evento, que decorreu no Expositório de Sernancelhe, contou com a participação de cerca de 150 alunos de mais três escolas da rede Ser Pro — o Agrupamento de Escolas Morgado Mateus (Vila Real), o Agrupamento de Escolas de Pedrouços (Maia) e o Agrupamento de Escolas À Beira Douro (Gondomar) — e com a presença de Carlos Santos (presidente da Câmara Municipal de Sernancelhe), de Ana Chaves (diretora da Escola Profissional de Sernancelhe) e de Filipa Oliveira (coordenadora interina do programa Ser Pro).

Subordinado ao tema «Aprender para melhor cuidar», o evento reuniu, em quatro mesas-redondas, participantes das mais variadas áreas da saúde, centrando-se na importância do conhecimento e da prevenção na melhoria

contínua da prestação dos cuidados de saúde. Entre os oradores e moderadores, destacam-se representantes de parceiros Ser Pro: a Câmara Municipal de Sernancelhe, o Instituto Politécnico da Guarda, a Aldeias Humanitar, os Bombeiros Voluntários de Sernancelhe, o Hospital CUF Viseu, a Casa de Saúde de São Mateus, a Cruz Vermelha Portuguesa — Delegação Vale do Dão e a Junta da União de Freguesias de Ferreirim e Macieira.

Fazendo também parte do programa Ser Pro o Curso Profissional de Técnico de Cozinha e Pastelaria da ESPROSER, foram os alunos deste curso a preparar o lanche e o almoço do evento, e os alunos do Curso Profissional de Restaurante/Bar realizaram o serviço de almoço. Estas colaborações foram uma oportunidade de demonstrarem as competências adquiridas nas respetivas formações.



TESTEMUNHOS

ALUNOS



Soraia Pinheiro

12.º ano

Curso Profissional de Técnico de Desporto (componente náutica)
Agrupamento de Escolas de Ílhavo

A parceria entre o Centro de Formação Profissional das Pescas e do Mar (FOR-MAR) e o Ser Pro iniciou-se em 2019, com o Curso Profissional de Técnico de Desporto do Agrupamento de Escolas Sebastião da Gama, em Setúbal. O FOR-MAR é hoje parceiro Ser Pro em mais três cursos profissionais com componente náutica: Técnico de Turismo (Escola de Formação Profissional em Turismo de Aveiro), Técnico em Animação de Turismo (Agrupamento de Escolas Aquilino Ribeiro, Oeiras) e Técnico de Desporto (Agrupamento de Escolas de Ílhavo). Através de formações certificadas (nomeadamente a Carta de Marinheiro de 2.ª Classe do Tráfego Local), esta parceria tem contribuído para desenvolver competências técnicas na área da náutica, abrindo perspetivas para carreiras profissionais neste setor.

1. Que curso do FOR-MAR frequentaste?

Soraia Pinheiro: Frequentei um curso de carta de marinheiro, e em segurança e primeiros-socorros.

2. Porque decidiste frequentar o curso?

Soraia Pinheiro: Por curiosidade, por gostar de atividades aquáticas e pela proximidade à ria e ao mar.

3. O que aprendeste a fazer?

Soraia Pinheiro: Aprendi o esqueleto do navio, as réguas, os nós, e também primeiros-socorros e métodos para apagar incêndios.



TESTEMUNHOS

DIRETORES & PROFESSORES



José Sendão

**Diretor da Escola Profissional
Marquês de Pombal (Lisboa)**

Algumas empresas procuram o Ser Pro para colaborar em cursos profissionais em áreas com escassez de mão de obra. Foi o caso do Curso Profissional de Técnico de Instalações Elétricas da Escola Secundária Marquês de Pombal, em Lisboa, que integrou o Ser Pro no ano letivo 2023/2024 e conta com uma carteira de parceiros altamente qualificada: o Metropolitano de Lisboa, a Schneider Electric, a Siemens Logistics, a JJTomé SA e a CME — Construção e Manutenção Electromecânica, SA, além do Instituto Superior de Engenharia de Lisboa (ISEL) e da Câmara Municipal de Lisboa.

1. De que forma o Curso Profissional de Técnico de Instalações Elétricas contribui para o futuro do país?

José Sendão: O ensino profissional é cada vez mais valorizado pelos empregadores. Sabemos que a Europa, e o nosso país em particular, tem falta de técnicos qualificados, essenciais para promover o crescimento das empresas e da economia. A Escola Secundária Marquês de Pombal continua a apostar no ensino profissional de qualidade, nomeadamente no Curso Profissional

de Instalações Elétricas, que apresenta taxas de empregabilidade a rondar os 100%. Trata-se de mão de obra muito qualificada, com competências técnicas específicas, adequadas ao trabalho no setor elétrico, da energia e das telecomunicações. Também recentemente, no âmbito do Plano de Recuperação e Resiliência (PRR), conseguimos cerca de 1,5 milhões de euros para reforçar a infraestrutura tecnológica, com a criação de um Centro Tecnológico Especializado. São áreas estratégicas essenciais para o desenvolvimento do país.



2. Qual a importância de as empresas colaborarem na formação dos alunos desde o 10.º ano?

José Sendão: Existe uma forte ligação da nossa escola às empresas. Além das várias áreas de formação técnica que temos, os estágios profissionais favorecem o trabalho conjunto na aferição do perfil de saída dos cursos e dão uma oportunidade de aprendizagem aos nossos alunos, permitindo a muitos encontrar rápida colocação no mercado de trabalho ou prosseguir estudos no ensino superior. Logo no primeiro ano do curso, a ligação entre a escola, as empresas do setor, a universidade e os parceiros externos permite-nos melhorar a qualidade do ensino. Assim, elevamos também a qualificação dos nossos recursos humanos. Para aumentar a motivação dos nossos alunos, o recurso ao *job shadowing* dá-lhes, desde o início, oportunidade de ver como se executam tarefas específicas em contextos reais e de tirar diretamente dúvidas com profissionais experientes. Parece-me assim positiva a colaboração dos parceiros ao longo de todos os anos do curso.

3. Quais as mais-valias do programa Ser Pro no Curso Profissional de Técnico de Instalações Elétricas?

José Sendão: Verifico que trouxe ao curso um novo modelo de organização: promoveu a adequação dos currículos, atualizou as abordagens de ensino, favoreceu o contacto com uma nova rede de parceiros de maior proximidade e bem mais válidos na sua diversidade. Permitiu também à escola usufruir de palestras, *workshops* e formação da Iniciativa Educação — e, sobretudo, das vantagens de integrar um ecossistema composto por escolas, empresas, instituições do ensino superior, autarquias e outras entidades que nos estão a ajudar a melhorar a qualidade do nosso curso. Estamos, pois, a proporcionar em conjunto, aos nossos alunos, o desenvolvimento das competências profissionais mais adequadas às necessidades atuais e futuras das empresas.