



43.º Campeonato Nacional das Profissões

SkillsPortugal, Beja – Alentejo 2018

Visitas de Estudo
Guia do Professor/Formador

26 de fevereiro a 1 de março
Serviço de Formação Profissional de Beja

IEFP | WorldSkills Portugal
wsp@iefp.pt

O Guia do formador/professor contém as informações necessárias para tornar a sua visita ao Campeonato Nacional das Profissões – SkillsPortugal, Beja – Alentejo 2018 um sucesso.

A visita ao Campeonato das Profissões estimula os jovens visitantes à reflexão, à análise e à síntese de conhecimentos sobre as profissões observadas.

Acreditamos que os formandos/alunos possam apreender, de forma mais clara, a presença e a importância dessas atividades para a produção de tecnologia, ciência, trabalho, cultura e cidadania.

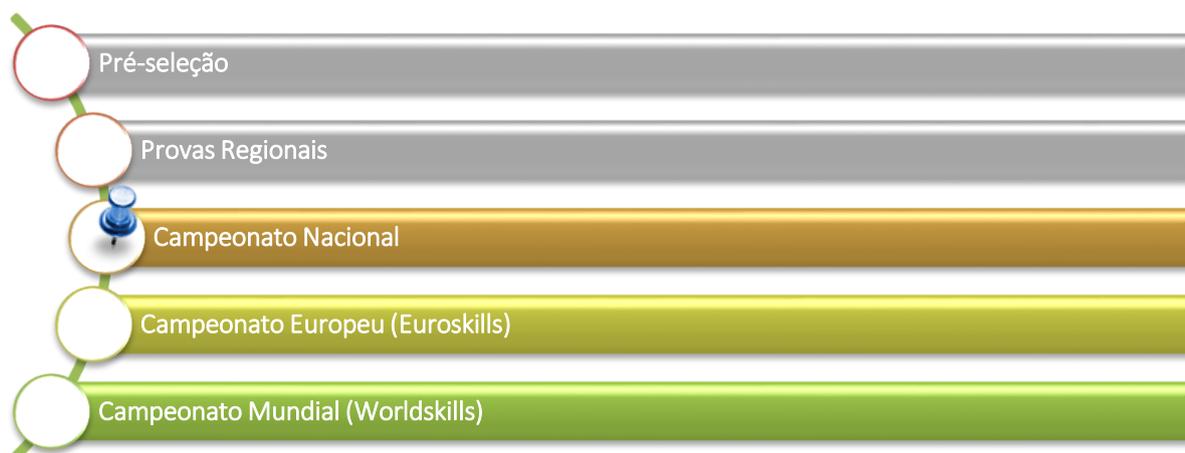
O formador/professor deve garantir aos seus formandos/alunos uma visita tranquila, segura e proveitosa. Deve informá-los sobre os objetivos e finalidades do Campeonato, reforçando a importância da aprendizagem ao longo da vida para a formação pessoal e profissional.

O Instituto do Emprego e Formação Profissional, I.P. (IEFP, I.P.), enquanto representante de Portugal nas organizações *WorldSkills International* e *WorldSkills Europe*, promove o Campeonato das Profissões a nível nacional e assume a representação portuguesa nos Campeonatos das Profissões de âmbito internacional.

Neste contexto, **estamos agora na etapa do Campeonato Nacional das Profissões 2017-2019**, com o objetivo de apurar o campeão nacional em cada uma das profissões a concurso, que poderá vir a assegurar a representação de Portugal na **6.ª edição do Campeonato Europeu das Profissões**, que decorrerá em setembro de 2018, na Hungria (Budapeste), e na **45.ª edição do Campeonato Mundial das Profissões**, que terá lugar na Rússia (Kazan), em agosto de 2019.

Os Campeonatos das Profissões visam a promoção do ensino e formação profissional enquanto via de aprendizagem de primeira escolha, seja para a inserção no mercado de trabalho, seja para o prosseguimento dos estudos.

Etapas do ciclo 2017-2019:



O Alentejo é a capital das competências!

Esteticistas e programadores de robots. Técnicos de mecatrónica-auto e jardineiros. Técnicos de eletrónica e marceneiros. Web designers e soldadores. Técnicos de redes informáticas e cozinheiros. Rececionistas de hotel, fresadores e joalheiros. E muitos, muitos mais, vão competir na cidade de Beja. Com arte e engenho, competência, qualidade e saber-fazer, teremos campeões e medalhas.

São cerca de 380 os concorrentes de 40 profissões que vão ser avaliados por 290 peritos, em cada profissão. Foram selecionados nas várias regiões do país. São os melhores!

Em Beja, de 25 de fevereiro a 2 de março, vamos todos sentir orgulhosamente a marca WorldSkills Portugal, na qualidade dos seus profissionais e dos sistemas de educação e de formação.

O Campeonato Nacional das Profissões mostra a qualidade da formação profissional que se faz em Portugal. É um acontecimento relevante para as escolas, para as entidades formadoras e para as empresas, que veem na valorização dos recursos humanos a chave para o seu crescimento e competitividade. Competir no domínio do saber-fazer é um estímulo para o desenvolvimento de atitudes de valorização contínua ao longo da vida.

O conceito de Campeonato das Profissões remonta ao ano de 1950, quando se disputaram, em Madrid, as primeiras competições entre Portugal e Espanha. Em 68 anos de Campeonatos Internacionais, Portugal foi representado por 708 jovens profissionais e obteve 29 medalhas de ouro, 61 medalhas de prata, 53 medalhas de bronze e 92 medalhas de excelência. São 68 anos de campeões e de histórias de sucesso.

Calendário do Campeonato Nacional das Profissões | SkillsPortugal, Beja – Alentejo 2018

25 fevereiro	Cerimónia Pública de Abertura – Estão todos convidados! 17h00 às 19h00 Arena d'Évora (Avenida General Humberto Delgado, Évora)
26 fevereiro	Competições abertas ao público 13h00 às 18h00
27 fevereiro	Competições abertas ao público
28 fevereiro	10h00 às 18h00
1 março	Competições abertas ao público 10h00 às 13h00
2 março	Cerimónia de encerramento e entrega de prémios 15h00 às 17h30 no Pavilhão Multiusos de Sines (Zona do Nó Rodoviário – Cidade Desportiva de Sines – 7520-001 Sines)

Os concorrentes

Competem no Campeonato Nacional das Profissões 357 jovens profissionais, com idades compreendidas entre os 17 e os 25 anos, em representação das 7 regiões do país (Norte, Centro, Lisboa e Vale do Tejo, Alentejo, Algarve, Açores e Madeira).

Locais da competição

Das 39 profissões, 36 têm carácter de competição e 3 vão ser em formato de demonstração.

Todas as provas decorrem no **Serviço de Formação Profissional de Beja** na Quinta de Santo António, EN 260, km 8 – Neves, 7800-247 Beja (coordenadas GPS: N 38º 1.65', W 7º 47.0666').

As provas

Durante 22 horas os concorrentes realizam uma ou mais provas que simulam situações reais de trabalho de um profissional da sua ocupação.

Por exemplo, quando visitar a prova de **Cabeleireiros** estará a observar uma das oito provas seguintes: corte clássico esculpido e corte de barba, corte moda com permanente – reprodução foto, penteado técnico de dia com realce de cor, corte moda com coloração, corte moda com cor – reprodução foto, penteado de noite com postigo e acessórios, corte progressivo e corte de barba, penteado “apanhado” criativo em cabelo comprido.

No caso da **Cozinha**, os concorrentes podem ter de preparar:

- Entrada vegetariana quente ou fria
- Confeção à base de aves com três guarnições (uma delas arroz) e 2 molhos
- Variação de um fruto com três confeções diferentes uma guarnição e 2 molhos
- Confeção de uma terrina para 4 pessoas com duas guarnições e 2 molhos
- Confeção de peixe recheado 1 guarnição de batata, 2 guarnições de legumes 2 molhos
- Souflé gelado à base de um licor 1 guarnição, 1 molho, 1 crocante de chocolate

A par de competições individuais, realizam-se competições por equipa, que vão permitir valorizar, para além das competências técnicas e individuais dos concorrentes, as suas competências enquanto grupo, e a colaboração para a obtenção dum objetivo comum. Este último aspeto é do maior relevo no mundo do trabalho.

A proposta do Campeonato Nacional das Profissões é avaliar não somente os conhecimentos teóricos e práticos dos alunos concorrentes, mas também determinadas qualidades pessoais consideradas essenciais para um perfil profissional competente.

As profissões a concurso no Campeonato Nacional das Profissões estão organizadas por sectores de atividade:

**Construção
Civil e Obras
Públicas**

- Electricidade e Instalações
- Jardinagem Paisagística
- Refrigeração e Ar Condicionado

**Artes
Criativas**

- Joalheria
- Tecnologias da Moda
- Desenho Gráfico
- Vitrinismo
- Cerâmica Criativa

**Gestão e
Tecnologias da
Informação**

- Desenvolvimento de Aplicações Informáticas Empresariais
- Web Design
- Gestão de Redes Informáticas
- Contabilidade e Gestão
- Multimédia - Animação 2D/3D
- Multimédia - Animação/Vídeo

**Produção,
Engenharia e
Tecnologia**

- Polimecânica
- Mecatrónica Industrial
- Desenho Industrial - CAD
- Fresagem CNC
- Soldadura
- Electrónica Industrial
- Electromecânica Industrial
- Robótica Móvel
- Serralharia Civil (Const. Met.)
- Relojoaria
- Técnico de Produção Aeronáutica – Montagem de Estruturas
- Produção e Transformação de Compósitos

**Serviços Sociais,
Pessoais
e Turismo**

- Cabeleireiro
- Esteticismo
- Pastelaria
- Cozinha
- Serviço de Restaurante e Bar
- Recepção Hoteleira
- Reportagem de Televisão
- Ótica Ocular

**Transporte
e Logística**

- Tecnologia Automóvel (Mecatrónica)
- Tecnologia de Motociclos (Mecatrónica)

Demonstrações

- Desenvolvimento de Jogos Digitais
- Pintura automóvel
- Desenvolvimento de Aplicações para Dispositivos Móveis

No final deste Guia encontra uma breve descrição de todas as profissões em competição.

PONTOS / LOCAIS DE ANIMAÇÃO

Os visitantes poderão ainda assistir (e participar) na ANIMAÇÃO DIÁRIA que faz deste Campeonato Nacional das Profissões uma festa!

SEMINÁRIOS

Simultaneamente às provas decorrerão seminários e mesas redondas sobre diversas temáticas, com o seguinte programa:

DIA 26 DE FEVEREIRO

10h00 – 16h30 | *1.º Fórum Nacional de Campeões da WorldSkills Portugal*

DIA 27 DE FEVEREIRO

10h00 – 17h00 | *Encontro/debate de empresários*

DIA 28 DE FEVEREIRO

9h30 – 17h00 | *Formação de formadores: da certificação à prática formativa*

(mais informação e **inscrições** na página do Facebook da WorldSkills Portugal > Eventos)

WORKSHOPS TÉCNICOS

Vão decorrer diversos *workshops* técnicos, da responsabilidade de patrocinadores do Campeonato, onde serão apresentados produtos e desenvolvimentos recentes em diversos setores de atividade.

EXPOSIÇÃO

A Exposição sobre os 65 anos de Campeonatos Internacionais que associa a realização destas provas aos marcos da história mundial ao longo destas seis décadas estará patente a todos os visitantes.

ANIMAÇÃO DE EXTERIOR

Os visitantes vão ter muito por onde escolher entre atuações e animações no espaço exterior

CAMPANHA SOLIDÁRIA “DAR SANGUE É DAR VIDA”

Em colaboração com o Hospital José Joaquim Fernandes de Beja, vai decorrer uma recolha de sangue de acordo com o seguinte calendário:

Data	Hora	Local
1 de março	10h00-13h00	Gabinete Médico do Serviço de Formação Profissional de Beja

- As provas estão abertas às visitas do público:
 - ➔ 26 de fevereiro, entre as 13h00 e as 18h00
 - ➔ 27 e 28 de fevereiro, entre as 10h00 e as 18h00
 - ➔ 1 de março entre as 10h00 e as 13h00
- O tempo médio previsto para a visita é de 90 minutos e será acompanhada por jovens voluntários devidamente identificados com coletes autorefletores. Estes jovens estarão preparados para vos dar a informação necessária a uma visita o mais rica possível.
- As **anulações e remarcações** de visitas devem ser comunicadas para o email wsp@iefp.pt.
- O formador/professor responsável deve fazer a acreditação à entrada do Serviço de Formação Profissional de Beja, devendo o resto do grupo manter-se reunido até ser chamado pelo guia que acompanhará a visita às provas.
- Se alguém do seu grupo se perder deve dirigir-se à receção do Serviço de Formação Profissional.
- Devido a limitações de espaço não dispomos de serviço de refeições. Existe um bar que serve sandes e outros alimentos, mas prevendo-se um grande fluxo de visitas, recomenda-se que os jovens visitantes tragam um lanche consigo.
- Não dispomos de bengaleiros para apoio aos visitantes.

Só é permitida a circulação de visitantes pelas áreas demarcadas e acompanhados do responsável do grupo. Sendo assim, é importante:

- Observar a sinalização;
- Em caso de incêndio manter a calma e seguir as orientações dos guias;
- Em caso de emergência médica deve procurar alguém da organização;
- Informar os formandos/alunos que qualquer situação inesperada deve ser imediatamente reportada ao formador/professor responsável do grupo;
- Informar os formandos/alunos de que o local reproduz os ambientes industriais. Assim, não se deve brincar durante a visita, mantendo a ordem e o silêncio ao máximo possível, para não atrapalhar os concorrentes.

**Construção
Civil e Obras
Públicas**

Eletricidade e Instalações
Jardinagem Paisagística
Refrigeração e Ar Condicionado

Técnico de Instalações Elétricas (m/f)

Efetua instalações elétricas de baixa e média tensão, de comando, sinalização e proteção e realiza o diagnóstico de avarias ou deficiências colaborando na sua reparação, de acordo com as normas de higiene, segurança e proteção do ambiente e os regulamentos específicos em vigor.

Técnico de Jardinagem e Espaços Verdes (m/f)

Orienta, organiza e executa tarefas relativas à instalação e manutenção de jardins e espaços verdes, de acordo com o projeto e respeitando as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho agrícola e de proteção do ambiente.

Técnico de Refrigeração e Climatização (m/f)

Programa, organiza e coordena a execução e a manutenção de sistemas comerciais e industriais de refrigeração ou de sistemas domésticos, comerciais e industriais de climatização, de acordo com as normas de higiene, segurança e ambiente.

**Artes
Criativas**

Joalheria
Tecnologias da Moda
Desenho Gráfico
Vitrinismo
Cerâmica Criativa



Técnico de Joalheria (m/f)

Executa, repara ou decora peças ou componentes de peças de joalheria em metal precioso, de acordo com as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho. As peças podem ser inéditas ou de reprodução, únicas ou em série, com ou sem mecanismos de suporte.

Técnico de Joalheria – Cravador (m/f)

Executa, repara ou decora peças ou componentes de peças de joalheria em metal precioso, de acordo com as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho. As peças podem ser inéditas ou de reprodução, únicas ou em série, com ou sem mecanismos de suporte.

Técnico de Joalheria – Filigranas (m/f)

Executa peças a partir de fios de ouro e outros metais preciosos muito finos (filigrana), soldando-os ou enroscando-os para obter desenhos variados, utilizando, para tal, técnicas, processos e ferramentas adequados, tendo em conta as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho.

Designer de Moda (m/f)

Cria e desenha novas formas de vestuário, destinadas à fabricação em série ou por medida, tendo em conta as tendências da moda nacional e internacional, os padrões de qualidade, os requisitos funcionais e as condicionantes técnicas de produção.

Técnico de Desenho Gráfico (m/f)

Concebe e maquetiza projetos de comunicação, reunindo textos e imagens para publicações ou peças publicitárias de acordo com a mensagem a transmitir e o processo de impressão a utilizar.

Vitrinista (m/f)

Concebe, organiza e executa a exposição e decoração de espaços comerciais, stands de feiras e eventos com o objetivo de promover a imagem e o potencial dos produtos e/ou serviços, garantindo a otimização da atratividade e rentabilidade do espaço.

Técnico de Cerâmica (m/f)

Concebe, desenvolve e produz peças de cerâmica de cariz artístico e utilitário, assim como, gere ou colabora na gestão do negócio, tendo em vista a otimização da qualidade da produção e de acordo com as normas de higiene, segurança e ambiente

Gestão e Tecnologias da Informação

Desenvolvimento de Aplicações Informáticas Empresariais
Web Design
Gestão Redes Informáticas
Contabilidade e Gestão
Multimédia - Animação 2D/3D
Multimédia - Animação/Vídeo



Tecnologias de Informação (m/f)

Efetua a configuração e utilização do software Microsoft Office de forma a apresentar variadas soluções de tecnologia da informação para negócios e executa o com aptidão prática e conhecimento matemático e teórico.

Web Designer (m/f)

Concebe o projeto gráfico de páginas da internet, procurando adaptar o seu aspeto visual e funcional às características e necessidades do cliente, de maneira a tornar as páginas atrativas e funcionais para os utilizadores.

Técnico de Informática - Instalação e Gestão de Redes (m/f)

Instala, configura e mantém as redes informáticas e os equipamentos de apoio à estrutura de redes, promovendo os níveis de segurança adequados, garantindo o seu funcionamento e respeitando as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho e de proteção do ambiente.

Técnico de Contabilidade (m/f)

Organiza e efetua o registo e tratamento de dados contabilísticos de uma empresa ou serviço público.

Técnico de Animação 2D e 3D (m/f)

Cria animações de imagens, concebe o grafismo e o movimento em 2D e 3D, dotando os acontecimentos, objetos, ações e os gestos das personagens, de uma aparência de vida, através da utilização das técnicas, suportes e requisitos artísticos necessários.

Técnico de Multimédia (m/f)

Concebe e desenvolve sistemas e produtos multimédia através da criação de ecrãs em 2D e 3D e da captação, digitalização, tratamento e integração de sons e imagens, tendo em vista soluções de informação e comunicação.

Produção, Engenharia e Tecnologia

Polimecânica
Mecatrónica Industrial
Desenho Industrial - CAD
Fresagem CNC
Soldadura
Eletrónica Industrial
Eletromecânica Industrial
Serralharia Civil (Construções Metálicas)
Relojoaria
Técnico de Produção Aeronáutica – Montagem de Estruturas
Produção e Transformação de Compósitos



Serralheiro Mecânico (m/f)

Fabrica, repara, conserva, monta e ajusta peças e componentes de máquinas, motores e outros equipamentos, por processos manuais ou mecânicos, de acordo normas de segurança, higiene e saúde no trabalho.

Técnico de Mecatrónica (m/f)

Procede à manutenção, reparação e adaptação de equipamentos diversos, nas áreas da eletricidade, eletrónica, controlo automático, robótica e mecânica.

Técnico de CAD/CAM (m/f)

Concebe e desenvolve produtos ou peças e respetivas ferramentas, tendo em conta o fim a que se destinam, assim como o processo de fabrico mais adequado e as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho e proteção ambiental.

Técnico de Desenho de Construções Mecânicas (m/f)

Analisa, prepara, concebe e executa desenhos de estudo e ou de fabricação, por métodos convencionais ou assistidos por computador, e orienta a sua concretização, tendo em vista a otimização dos projetos.

Fresador CNC (m/f)

Regula, opera e vigia uma fresadora CNC, com vista à maquinação de peças metálicas.

Operador de Máquinas Ferramenta CNC (m/f)

Executa peças para equipamentos mecânicos e efetua a maquinagem de ajustamento de conjuntos, operando com fresadoras, tornos mecânicos, retificadoras e afiadoras, de comando manual e computadorizado.

Soldador (m/f)

Prepara, regula e opera máquinas de soldar automáticas ou manuais, a fim de efetuar a soldadura de conjuntos, estruturas e tubagens metálicas.

Técnico de Soldadura (m/f)

Planeia e executa o trabalho de soldadura, efetuando a escolha dos processos, equipamentos e materiais de adição a utilizar de acordo com as instruções técnicas, respeitando as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho e de proteção do ambiente.

Técnico de Eletrónica Industrial (m/f)

Executa tarefas relacionadas com o projeto, instalação, utilização, manutenção e reparação de sistemas eletrónicos utilizados no comando e controlo de equipamentos industriais.

Técnico de Manutenção Industrial – Eletromecânica (m/f)

Orienta e desenvolve atividades na área da manutenção como análise e diagnóstico, controlo e monitorização das condições de funcionamento dos equipamentos eletromecânicos e instalações elétricas industriais. Prepara e faz a manutenção preventiva, corretiva e executa ensaios dos equipamentos eletromecânicos.

Eletromecânico de Manutenção Industrial (m/f)

Executa a montagem, instalação, manutenção e reparação dos componentes elétricos e mecânicos de circuitos, equipamentos, aparelhos e sistemas em centros de produção de energia, edifícios, instalações fabris e outros locais de utilização, no respeito pelas normas do ambiente, segurança, higiene e saúde no trabalho.

Serralheiro Civil (m/f)

Executa, monta e repara estruturas metálicas para edifícios, pontes, instalações de sondagens de poços de petróleo, comportas e outros elementos de estruturas.

Técnico de Relojoaria (m/f)

Efetua o controlo e monitorização das condições de funcionamento, manutenção, diagnóstico e reparação de relógios mecânicos e eletrónicos, cronómetros, cronógrafos, contadores, temporizadores e dispositivos similares, de acordo com as normas de segurança, saúde e ambiente e regulamentos específicos em vigor.

Técnico de Produção Aeronáutica – Montagem de Estruturas (m/f)

Prepara e executa as tarefas inerentes à montagem e reparação de estruturas de aeronaves, de acordo com as especificações técnicas e parâmetros definidos, respeitando as normas de segurança e higiene e de proteção ambiental.

Técnico de Produção e Transformação de Compósitos (m/f)

Executa o fabrico e reparação de peças e estruturas em materiais compósitos, respeitando as normas de segurança e higiene e de proteção ambiental aplicáveis.

**Serviços Sociais,
Pessoais
e Turismo**

Cabeleireiro
Esteticismo
Pastelaria
Cozinha
Serviço de Restaurante e Bar
Receção Hoteleira
Reportagem de Televisão
Ótica Ocular



Cabeleireiro (m/f)

Efetua o embelezamento e o tratamento de cabelos e procede ao corte da barba.

Esteticista- Cosmetologista (m/f)

Executa cuidados estéticos do rosto, do corpo, das mãos e dos pés, por processos manuais e mecânicos.

Pasteleiro (m/f)

Confeciona e guarnece produtos de pastelaria, utilizando máquinas e utensílios apropriados, de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar.

Técnico de Cozinha /Pastelaria (m/f)

Planeia, coordena e executa as atividades de cozinha-pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

Cozinheiro (m/f)

Prepara, confeciona e emprata os alimentos.

Técnico de Restaurante/Bar (m/f)

Planifica, dirige e efetua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão.

Empregado de Restaurante/Bar (m/f)

Organiza, prepara e executa o serviço de restaurante/bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em cooperação com os demais elementos da equipa, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

Empregado de Mesa (m/f)

Executa os serviços de mesa, garantindo a qualidade do serviço e a satisfação dos clientes.

Empregado de Bar (Barman) (m/f)

Prepara e serve bebidas aos clientes garantindo a sua satisfação, bem como a qualidade do serviço.

Rececionista de Hotel (m/f)

Organiza, orienta e executa os serviços de receção da unidade hoteleira.

Técnico de Ótica Ocular (m/f)

Monta, adapta e vende os artigos destinados a compensar problemas visuais. Está também apto a desenvolver atividades de natureza comercial e de gestão de uma pequena empresa de ótica ocular.

**Transporte
e Logística**

Tecnologia Automóvel (Mecatrónica)
Tecnologia de Motociclos (Mecatrónica)



Técnico de Mecatrónica Automóvel (m/f)

Procede à manutenção, ao diagnóstico de avarias e à reparação nos diversos sistemas mecânicos, elétricos e eletrónicos de automóveis ligeiros, de acordo com os parâmetros e especificações técnicas definidas pelos fabricantes e com as regras de segurança e de proteção ambiental aplicáveis

Mecânico de Motociclos (m/f)

Realiza a manutenção e o diagnóstico de anomalias e efetua reparações nos sistemas mecânicos, elétricos e eletrónicos de motociclos, de acordo com os parâmetros e especificações técnicas definidas pelos fabricantes e com as regras de segurança e de proteção ambiental aplicáveis.

Links úteis 

Sites de Internet

iefp.pt
worldskillsportugal.iefp.pt
euroskills.org
worldskills.org
netemprego.gov.pt
netforce.iefp.pt

Redes Sociais

[Facebook](#)
[Instagram](#)
[Twitter](#)
[YouTube](#)
[Flickr](#)

Procurem-nos com worldskillsportugal e usem as seguintes hashtags:

#worldskillsportugal
#campeonatosdasprofissoes
#skillsportugalbeja2018

DEFRUTEM DA VOSSA VISITA!

43° Campeonato Nacional das Profissões

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| RECEÇÃO HOTELEIRA 1 | MECATRÓNICA INDUSTRIAL 24 |
| SERVIÇO RESTAURANTE BAR 2 | GESTÃO REDES INFORMÁTICAS 25 |
| REPORTAGEM PARA TV 3 | TRY A TRADE 26 |
| DESENVOLVIMENTO DE JOGOS 4 | CERÂMICA CRIATIVA 27 |
| TRY A TRADE 5 | CABELEIREIROS 28 |
| criação conteúdos P/ informação 6 | DESENHO INDUSTRIAL CAD 29 |
| ROBÓTICA 7 | PASTELARIA 30 |
| JOALHARIA 8 | APOIO À COMUNIDADE (DEMONSTRAÇÃO) 31 |
| TECNOLOGIA DA MODA 9 | WORKSHOPS 32 |
| APLICAÇÕES INFORM. E EMPRESARIAIS 10 | ENOLOGIA (DEMONSTRAÇÃO) 33 |
| APLICAÇÕES MÓVEIS 11 | JARDINAGEM 34 |
| RELOJOARIA 12 | PINTURA AUTO 35 |
| DESENHO GRÁFICO 13 | SOLDADURA 36 |
| ELECTRÓNICA 14 | SERRALHARIA 37 |
| CONTABILIDADE 15 | REFRIGERAÇÃO 38 |
| ÓPTICA OCULAR 16 | MECATRÓNICA AUTOMÓVEL 39 |
| WEB DESIGN 17 | MOTOCICLOS 40 |
| TRY A TRADE 18 | CNC 41 |
| MULTIMÉDIA VÍDEO 19 | POLIMECÂNICA 42 |
| COZINHA 20 | ELECTROMECAÂNICA 43 |
| MULTIMÉDIA 2D / 3D 21 | ELETRICIDADE 44 |
| ESTETICISMO 22 | AERONÁUTICA 45 |
| VITRINISMO 23 | AUDITÓRIO 46 |

