

45.º Skills Portugal

CAMPEONATO NACIONAL DAS PROFISSÕES

Visitas de Estudo | Guia para Visitantes

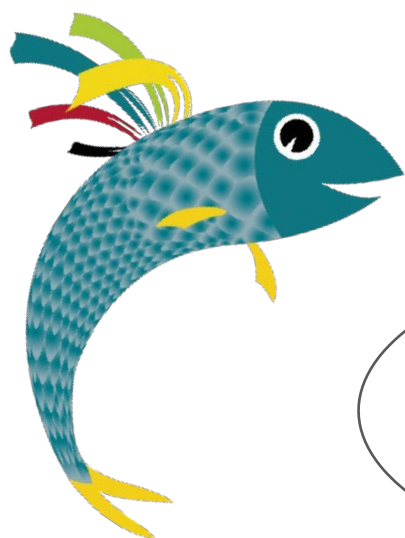


45.º Campeonato Nacional das Profissões SkillsPortugal Portimão 2023

Guia para as Visitas de Estudo

ÍNDICE

Objetivos do guia.....	2
Enquadramento	2
Etapas do ciclo.....	3
45.º campeonato nacional das profissões	3
Calendário do campeonato	4
Local da competição	4
Os concorrentes	5
As provas.....	5
As profissões.....	6
Eventos paralelos.....	7
Informações sobre a visita.....	8
Profissões em competição - descritivo	9
Links úteis	17



Eu sou a Dinha e dou-vos as
boas-vindas ao 45.º Campeonato
Nacional das Profissões
SkillsPortugal, Portimão 2023!

Os CAMPEONATOS DAS PROFISSÕES são o equivalente aos JOGOS OLÍMPICOS para o mundo das profissões. Os jovens que neles participam são “atletas de alta competição”, que representam Portugal ao mais alto nível.

OBJETIVOS DO GUIA

O Guia do Formador/Professor contém as informações necessárias para tornar a visita ao Campeonato Nacional das Profissões – SkillsPortugal, Portimão 2023 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 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.



ENQUADRAMENTO

O Instituto do Emprego e Formação Profissional, 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 no ciclo do Campeonato das Profissões 2023/2024, com o objetivo de apurar o campeão nacional em cada uma das profissões a concurso.

Os jovens medalhados nesta etapa nacional, poderão vir a representar Portugal na 8.ª edição do Campeonato Europeu das Profissões, que decorrerá em setembro de 2023 em Gdansk, na Polónia e na 46.ª edição do Campeonato Mundial das Profissões, que terá lugar em Lyon, França, em setembro de 2024.

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



45.º CAMPEONATO NACIONAL DAS PROFISSÕES

Portimão 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 Portimão. Com arte e engenho, competência, qualidade e saber-fazer, teremos campeões e medalhas.

São cerca de 400 os concorrentes em mais de 50 profissões que vão ser avaliados por 300 peritos em cada profissão. Foram selecionados nas várias regiões do país. São os melhores!

Em Portimão, de 7 a 12 de março, vamos todos comprovar a qualidade do sistema de educação e de formação em Portugal.

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 mais de 70 anos de Campeonatos Internacionais,

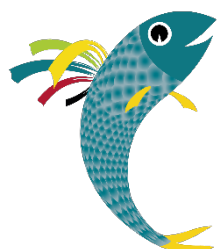
Portugal foi representado por 759 jovens profissionais em competição, que trouxeram para casa:

- 32 medalhas de ouro
- 64 medalhas de prata
- 57 medalhas de bronze

- 115 medalhas de excelência.

São 73 anos de campeões e de histórias de sucesso que vos convidamos a conhecer!

CALENDÁRIO DO CAMPEONATO



Data	Evento	Local
7 março	Cerimónia de Abertura (mediante convite)	Fatacil, Parque de Feiras e Exposições de Lagoa
8 a 10 março, 10h00 – 18h00	COMPETIÇÃO VISITAS ABERTAS AO PÚBLICO	Portimão Arena
13 março	Cerimónia de Encerramento (mediante convite)	Fatacil, Parque de Feiras e Exposições de Lagoa

LOCAL DA COMPETIÇÃO

As 55 profissões vão estar em competição no Portimão Arena.

Situado no Parque de Feiras e Exposições de Portimão, a dois passos do centro da cidade, o Portimão Arena, com mais de 6.000m² de área vai ainda ser complementado por 2 tendas, onde também estarão profissões em competição.



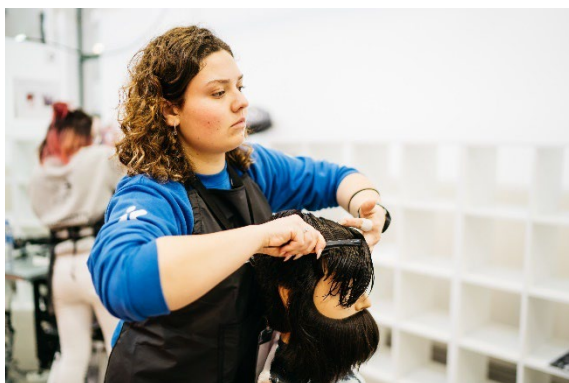
Morada: Rotunda Moinhos de Maré, 8500-454 Portimão, Algarve - Portugal
Coordenadas GPS: 37°08'46.7"N 8°32'05.0"W

OS CONCORRENTES

Competem no Campeonato Nacional das Profissões cerca de 400 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).

AS PROVAS

Durante 3 dias 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 concorrentes, mas também determinadas qualidades pessoais consideradas essenciais para um perfil profissional competente.

AS PROFISSÕES

As profissões a concurso no Campeonato Nacional das Profissões estão organizadas por setores de atividade (no final deste guia encontra o descritivo de cada uma das profissões):



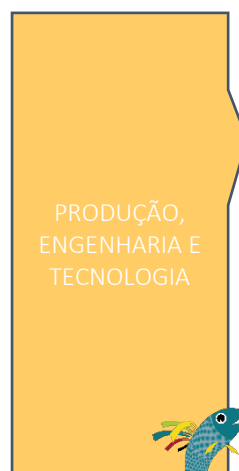
- Eletricidade e Instalações
- Marcenaria
- Jardinagem Paisagística
- Refrigeração e Ar Condicionado
- CAD Construção Civil/BIM



- Joalheria
- Tecnologias da Moda – Modelista
- Tecnologias da Moda – Designer
- Desenho Gráfico
- Modelação 3D / Realidade Aumentada
- Animação Vídeo
- Cerâmica Criativa
- Design e Confeção de Calçado



- Desenvolvimento de Aplicações para Dispositivos Móveis
- Desenvolvimento de Aplicações Informáticas Empresariais
- Web Technologies
- Gestão de Redes Informáticas
- Cloud computing
- Cyber Security
- Contabilidade e Gestão / CRM
- Desenvolvimento de Jogos Digitais
- Blockchain-based Solutions
- Data Science | Inteligência Artificial
- Tecnologias da Informação | Microsoft
- Marketing Digital | E-commerce



- Mecânica Industrial
- Mecatrónica Industrial
- Desenho Industrial - CAD
- Fresagem CNC
- Soldadura
- Eletrónica
- Eletromecânica Industrial
- Robótica Móvel
- Serralharia Civil (Construções Metálicas)
- Robótica Industrial
- Relojoaria
- Produção e Transformação de Compósitos
- Prototipagem Rápida
- Condução de Drones



- Cabeleireiro
- Esteticismo
- Pastelaria
- Cozinha
- Serviço de Restaurante e Bar
- Caring – Serviços Pessoais e à Comunidade
- Padaria
- Receção Hoteleira
- Reportagem de Televisão (Editor de imagem; Repórter de imagem e Repórter)



- Manutenção Aeronáutica
- Tecnologia Automóvel (Mecatrónica)
- Logística
- Produção Aeronáutica
- Montagem e Estruturas
- Tecnologia de Motociclos (Mecatrónica)

EVENTOS PARALELOS



MASCOTE DINHA

A nossa mascote Dinha vai garantir um acolhimento divertido e caloroso a todos os que visitem o espaço da competição.

Exibindo as cores da WorldSkills e elementos que nos remetem para o Algarve, esta mascote foi o resultado de um concurso lançado a jovens de Entidades Formadoras Externas, Escolas Profissionais e Escolas Secundárias do Ministério da Educação.

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 decorrerá um ciclo de seminários subordinados ao tema *As Profissões e os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável*.

Local: Auditório do Portimão Arena

8 de março 14h15 às 16h00	Competências para um Turismo Sustentável – Os desafios
9 de março 9h30 às 11h30	As profissões da Economia Azul – Atividades e Desafios
9 de março 14h15 às 16h00	Economia e ambiente: <i>Green Jobs</i>
10 de março 9h30 às 11h30	Digitalização das empresas /serviços

(mais informação 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.



ANIMAÇÃO DE EXTERIOR

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

INFORMAÇÕES SOBRE A VISITA



HORÁRIO

As provas estão abertas à visita do público de:
8 a 10 de março, entre as 10h00 e as 18h00.

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.

MARCAÇÃO DE VISITAS – Formulário de Inscrição

O campeonato é um evento aberto ao público, oferecendo visitas guiadas gratuitas às escolas, centros de formação profissional e todas as entidades de educação e formação, contribuindo, assim, para alargar os horizontes e para ajudar na escolha informada sobre o futuro profissional.

As visitas são gratuitas, mas carecem de um registo prévio. Para esse efeito, e por forma a garantir o acesso no dia e horário pretendido, basta preencher e submeter a este [Formulário de Inscrição](#).

As anulações/remarcações de visitas, bem como qualquer outra questão, devem ser comunicadas para o email: secretariado.wsp@sp.worldskillsportugal.pt

O formador/professor responsável pelo grupo deve fazer a acreditação à entrada do Portimão Arena, devendo o resto do grupo manter-se reunido até ser chamado pelo voluntário que acompanhará a visita.

Se alguém do seu grupo se perder deve dirigir-se à receção do Portimão Arena.

Devido a limitações de espaço não dispomos de serviço de refeições para os visitantes. Vão existir quiosques de *fast-food* nos espaços exteriores da competição, 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.

INFORMAÇÕES SOBRE SEGURANÇA

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.



PROFISSÕES EM COMPETIÇÃO - Descritivo

CONSTRUÇÃO CIVIL E OBRAS PÚBLICAS

TÉCNICO DE INSTALAÇÕES ELÉTRICAS

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 MARCENARIA

Executa, monta e repara mobiliário e outros artigos em madeira, utilizando máquinas e ferramentas manuais e mecânicas.

TÉCNICO DE JARDINAGEM E ESPAÇOS VERDES

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

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.

TÉCNICO DE DESENHO DA CONSTRUÇÃO CIVIL

Executa desenhos relativos aos projetos de Construção Civil, bi e tridimensionais, utilizando meios eletrónicos e manuais. Colabora na realização de estudos prévios, nos projetos de licenciamento, prepara e acompanha a execução de obras. Elabora ou atualiza o processo técnico de construções existentes.



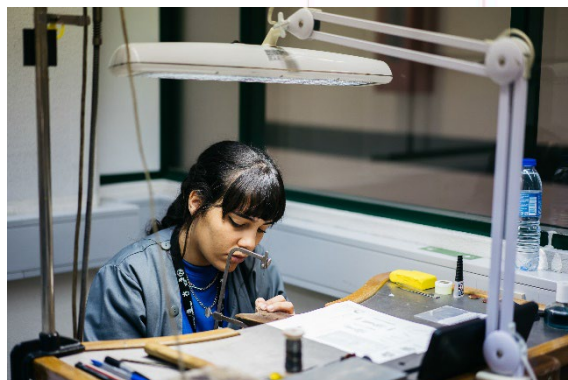
ARTES CRIATIVAS

TÉCNICO DE JOALHARIA

Executa, repara ou decora peças ou componentes de peças de joalharia 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 JOALHARIA – CRAVADOR

Executa, repara ou decora peças ou componentes de peças de joalharia 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 JOALHARIA – FILIGRANAS

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.

TÉCNICO MODELISTA DE VESTUÁRIO

Analisa as fichas técnicas, elabora os moldes de peças de vestuário de homem, senhora e criança acordo com as especificações da ficha técnica, executa a técnica de gradação de acordo com a tabela de medidas, elabora o plano de corte, executa o protótipo e analisa a vestibilidade.

DESIGNER DE MODA

Planeia, concebe e desenha novos produtos de vestuário e coleções para homem, senhora, criança, *jeanswear* e *streetwear*, tendo em conta as tendências de mercado e de moda internacionais, os padrões de qualidade, os requisitos funcionais, as condicionantes técnicas de produção, entre outros fatores, nomeadamente, domínio da língua inglesa.

TÉCNICO DE DESENHO GRÁFICO

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.

MODELAÇÃO 3D E REALIDADE AUMENTADA

O Técnico de Multimédia na especialidade de animação, é o profissional que executa animações em ambiente 2D ou 3D, sendo esta prova dedicada exclusivamente ao 3D. O animador, terá a capacidade, de se adequar a um ambiente de trabalho numa sequência narrativa, ou centrar-se meramente na animação de grafismos, para variados outros propósitos.

ANIMAÇÃO/VÍDEO

O Técnico de Multimédia – Animação/Vídeo é o profissional qualificado apto a trabalhar individualmente ou em equipa, num projeto audiovisual, desde o planeamento, organização e preparação, passando pela produção até à pós-produção e exibição. Desta forma, encontra-se apto a captar e a editar imagens e sons, em diversos formatos, em decoreas naturais e em estúdio, e ainda a sincronizar, misturar, corrigir e montar imagens e sons na área da publicidade, animação, ficção, reportagem, videoclíp e vídeo experimental.



TÉCNICO DE CERÂMICA

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.

TÉCNICO DE MODELAÇÃO DE CALÇADO

Planifica e desenvolve moldes de diferentes modelos de calçado, definindo especificações técnicas inerentes ao processo produtivo, de modo a assegurar a qualidade, a produtividade e a segurança.

TÉCNICO DE FABRICO MANUAL DE CALÇADO

Executa manualmente todas as operações de modelação, corte, montagem e acabamento de calçado, assim como as operações mecânicas de costura do mesmo, de acordo com as normas de qualidade, ambiente, higiene e segurança.

GESTÃO E TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO

TÉCNICO DE DESENVOLVIMENTO DE APLICAÇÕES PARA DISPOSITIVOS MÓVEIS

Profissional que tem como principal objetivo analisar, desenvolver e implementar aplicações direcionadas para as características e as necessidades dos utilizadores de vários tipos de dispositivos móveis (tablets, smartphones e/ou outras), assim como das diversas plataformas atualmente dominantes no mercado (Android, iOS, Windows Phone).

TÉCNICO DE DESENVOLVIMENTO DE APLICAÇÕES INFORMÁTICAS EMPRESARIAIS

Profissional que tem como principal objetivo analisar, conceber, planear e desenvolver soluções de Tecnologias e Programação de Sistemas de Informação e/ou soluções de integração de sistemas existentes.

TÉCNICO DE WEB TECHNOLOGIES

Este profissional cria e implementa o design, desenvolve a programação necessária para crias as funcionalidades necessárias, testa e depura a solução desenvolvida e interage com o cliente de forma a criar uma solução que dê resposta às necessidades do mesmo.



TÉCNICO DE GESTÃO DE REDES INFORMÁTICAS

Efetua, de forma autónoma ou sob orientação, a instalação e manutenção de redes e sistemas informáticos de apoio às diferentes áreas de gestão da organização, podendo assegurar a gestão e o funcionamento dos equipamentos informáticos e respetivas redes de comunicações.

CLOUD COMPUTING

Estes técnicos são responsáveis pelo design, arquitetura, implementação e desenvolvimento de infraestruturas de tecnologia de informação num ambiente de Cloud, colocando em prática um conjunto de conhecimentos transversais a todas as áreas da computação, desde a análise e design de sistemas até ao desenvolvimento de processos de automação, integração contínua, entrega contínua e desenvolvimento contínuo.

CYBER SECURITY

O técnico especialista em Cibersegurança é o profissional que tem como principal objetivo identificar ameaças e vulnerabilidades de segurança, configurar soluções que permitam reduzir a superfície de ataque de servidores, clientes, dispositivos de rede, sistemas industriais e dispositivos móveis, bem como monitorizar e responder a incidentes de Segurança Informática.

TÉCNICO DE CONTABILIDADE E GESTÃO | CRM

Profissional que organiza e efetua o registo e tratamento de dados contabilísticos de uma empresa ou serviço público.

TÉCNICO ESPECIALISTA EM DESENVOLVIMENTO DE JOGOS DIGITAIS

Profissional especializado na utilização de conceitos de programação orientada a objetos (POO) e no desenvolvimento de aplicações gráficas a tempo-real.

BLOCKCHAIN-BASED SOLUTIONS

Um profissional desta área deve ser capaz de planejar e projetar aplicações descentralizadas distribuídas, selecionar, instalar e implantar uma plataforma e ambiente de desenvolvimento, fazer upload (implantar) contratos inteligentes, verificá-los, preparar documentação e relatórios, fornecer suporte técnico, ser capaz de encontrar e eliminar falhas em contratos inteligentes. Organização do trabalho, auto-organização, comunicação e comunicação interpessoal, capacidade de resolução de problemas, flexibilidade e conhecimento profundo de seu próprio campo são as qualidades universais de um programador de contratos inteligentes profissional.

TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO | MICROSOFT

Não sendo uma profissão, as TIC são um conjunto de competências que, num futuro próximo, serão consideradas uma competência básica, a par do saber ler e escrever.

Um profissional cujas competências em TIC se encontrem bem desenvolvidas garante uma maior proficiência na análise e implementação de soluções que visem a melhoria contínua das mais diversas atividades profissionais. É talvez a competência transversal a todos os setores de atividade. Aliado à *suite* de produtividade Microsoft Office, o desempenho de um profissional com estas competências eleva para um patamar de excelência todo o trabalho desenvolvido, seja na produção de documentos, tratamento de dados, cálculo, desenvolvimento de apresentações, gestão e comunicação eletrónica ou análise de dados com recurso a *Business Intelligence*.

MARKETING DIGITAL | E-COMMERCE

O técnico de marketing digital está apto a analisar situações de comunicação (interpessoais e organizacionais), colaborar na deteção e formulação de problemas de natureza comunicacional, participar criativa e ativamente no desenvolvimento e planeamento de estratégias de marketing quer na vertente interna quer na vertente externa, como parte integrante do marketing – mix privilegiando a ótica comunicacional. É um profissional com competências nas áreas de marketing, comunicação empresarial e publicidade. O seu conhecimento técnico permite-lhe planear e acompanhar situações de comunicação interpessoal e organizacional. Está capacitado para participar ativamente e de forma criativa no desenvolvimento e planeamento de estratégias de marketing e na estruturação e operacionalização de ações de Publicidade e Iniciativas de Relações Públicas.

PRODUÇÃO, ENGENHARIA E TECNOLOGIA

TÉCNICO DE MECÂNICA INDUSTRIAL

O técnico de mecânica industrial realiza a conceção e planeamento, a instalação e comissionamento, a manutenção e reparação ou a desativação de instalações industriais. Trabalham numa grande variedade de instalações industriais e unidades de produção, e podem ter conhecimento especializado sobre um setor específico ou trabalhar em vários. Trabalham tanto em ambientes internos quanto externos, em pequenos e grandes projetos.

TÉCNICO DE MECATRÓNICA INDUSTRIAL

Efetua a instalação de equipamentos e sistemas de eletrónica, controlo automático, robótica e mecânica, utilizando as tecnologias, técnicas e instrumentos adequados. Efetua, ainda, a manutenção preventiva e corretiva em equipamentos e sistemas de eletrónica, controlo automático, robótica e mecânica, utilizando tecnologias, técnicas e instrumentos adequados, a fim de otimizar o seu funcionamento.

TÉCNICO DE DESENHO INDUSTRIAL - CAD

Profissional que concebe projetos de construções mecânicas e acompanha a sua execução.

TÉCNICO DE MAQUINAÇÃO E PROGRAMAÇÃO CNC

Profissional que programa e opera máquinas ferramentas com comando numérico computadorizado (CNC), destinadas a trabalhar peças metálicas.



TÉCNICO DE SOLDADURA

Profissional que efetua a soldadura de conjuntos, estruturas e tubagens metálicas, utilizando os equipamentos e as ferramentas adequados, de acordo com as instruções técnicas e cumprindo as exigências de qualidade expressas nas normas e códigos específicos da atividade e respeitando as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho e de proteção do ambiente.

TÉCNICO DE ELETRÓNICA

Profissional que analisa, projeta, desenha, programa e repara circuitos eletrónicos recorrendo a equipamentos de ensaio, teste e diagnóstico, seguindo os padrões da indústria e os standards associados, respeitando as regras de higiene, segurança e ambientais.

TÉCNICO DE ELETROMECAÂNICA INDUSTRIAL

Desenvolve as atividades relacionadas com a instalação, regulação, programação, manutenção, reparação e ensaio, em equipamentos industriais e respetivos componentes ou sistemas mecânicos, elétricos, eletromecânicos, pneumáticos, hidráulicos e de automação de acordo com as especificações técnicas de segurança e qualidade definidas.

TÉCNICO DE ROBÓTICA MÓVEL

Desenvolve as seguintes atividades operacionais:

- Apresentação/Apresentações
- Montagem de componentes mecânicos e elétricos
- Ensaio de funcionamento das partes
- Missão (tarefa a desempenhar)
- Otimização e/ou melhoramento

SERRALHARIA CIVIL

Executa, monta e repara estruturas metálicas, caixilharias e outros elementos metálicos não estruturais, de acordo com as especificações técnicas e respeitando as regras de segurança e higiene no trabalho.

TÉCNICO DE ROBÓTICA INDUSTRIAL

Concebe, programa, planeia e coordena as atividades de produção, equipamentos e pessoas, recorrendo a sistemas de fabrico robotizados e assistidos por computador, tendo em vista a otimização da quantidade e qualidade da produção.

TÉCNICO DE RELOJOARIA

Profissional qualificado apto a desempenhar as tarefas de assistência técnica, manutenção e reparação dos relógios mecânicos e eletrónicos, cronómetros, cronógrafos, contadores, temporizadores e dispositivos similares.

TÉCNICO DE PRODUÇÃO AERONÁUTICA – PRODUÇÃO E TRANSFORMAÇÃO DE COMPÓSITOS

Profissional que prepara e executa as tarefas inerentes ao fabrico e reparação de peças e estruturas em materiais compósitos, respeitando as normas de segurança e higiene e de proteção ambiental aplicáveis.

PROTOTIPAGEM RÁPIDA

É o profissional que planifica e desenvolve protótipos de diferentes modelos de peças, definindo especificações técnicas inerentes ao processo produtivo, de modo a assegurar a qualidade, a produtividade tendo em conta o fim a que se destinam, o processo de fabrico mais adequado e as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho e de proteção ambiental.

Condução de Drones

O Técnico de Condução de Drones é o profissional que desenvolve as atividades relacionadas com a montagem, configuração, manutenção, programação, reparação e ensaio, respetivos componentes e sistemas mecânicos, elétricos, aeronáuticos, automação de funções, técnicas de segurança de voo e espaço aéreo. Um técnico de Robótica Aérea, deve estar apto para realizar tarefas de criação, adaptação, manutenção de veículos aéreos não tripulados, com objetivos diversificados. Desde a captura de fotos e vídeo, edição de imagens, transporte e largada de carga, voo à vista, voo na primeira pessoa, voo programado, entre outros. A gestão de documentação obrigatória e planos de voo, respeito e responsabilidade da aplicabilidade das normas de segurança, são uma responsabilidade de constante importância.

SERVIÇOS SOCIAIS, PESSOAIS E TURISMO

CABELEIREIRO

Profissional que executa diferentes processos de tratamento e embelezamento capilar, para homem e senhora, designadamente lavagem, secagem, penteado, corte, coloração/descoloração, ondulação, alisamento/desfrisagem, bem como proceder à aplicação de cabeleiras e postiços, utilizando os produtos e técnicas de bem-estar adequados e obedecendo às normas de ambiente, segurança e saúde.

TÉCNICO DE ESTETICISMO

Desenvolve as seguintes atividades operacionais:

- Verifica e prepara as condições de utilização e higiene limpeza dos equipamentos, utensílios e espaços do serviço;
- Atende clientes e aconselha sobre o tipo de cuidado estético a efetuar;
- Efetua massagens de estética, utilizando processos manuais e equipamento elétrico;
- Efetua epilações;
- Proceda a cuidados estéticos das mãos, dos pés e das unhas;
- Efetua maquilhagens e tratamentos de rosto e de corpo;
- Faz o acompanhamento da cliente e garante a sua satisfação.

TÉCNICO DE PASTELARIA

Planeia, coordena e executa as atividades de produção de pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em unidades de produção ou em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não integrados em unidades hoteleiras.

TÉCNICO DE COZINHA

Profissional que planeia, coordena e executa as atividades de cozinha-pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

TÉCNICO DE RESTAURANTE E BAR

Planeia, coordena e executa o serviço de restaurante e bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.



CARING – SERVIÇOS PESSOAIS E À COMUNIDADE

O Técnico de Cuidados de Saúde e Apoio Social, presta cuidados de apoio direto aos utentes, contribuindo para o seu bem-estar e conforto, nomeadamente, utentes com deficiência e com outro tipo de dependência funcional temporário ou permanente, de acordo com as indicações da equipa técnica e os princípios deontológicos de atuação. Auxilia na prestação de limpeza, higienização e transporte de roupas, materiais e equipamentos, na limpeza e higienização dos espaços e no apoio logístico e administrativo das diferentes unidades e serviços. Promove também ações no âmbito da animação sócio cultural, sob orientações dos técnicos responsáveis

PADARIA

O Técnico de Padaria e afins, ou Padeiro, é o profissional que planeia, coordena e executa as atividades de produção de padaria e afins, respeitando as normas de higiene e segurança, em unidades de produção ou em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em restauração e bebidas.

TÉCNICO/A DE RECEÇÃO HOTELEIRA

Desenvolve as seguintes atividades operacionais, entre outras:

- Atendimento na unidade hoteleira, reservas, “check-in” e “check-out” dos clientes;
- Presta informações e apoio aos clientes sobre a unidade hoteleira e de caráter turístico;
- Atende reclamações e sugestões;
- Efetua os registos de ocupação da unidade hoteleira e da faturação dos alojamentos;
- Colabora na definição dos objetivos e regras de funcionamento do serviço de receção e na implementação de programas de promoção da unidade hoteleira.

REPORTAGEM DE TELEVISÃO

Com o objetivo de recriar a realidade profissional de uma equipa de reportagem, a equipa de Reportagem para Televisão é formada por três profissionais – um Repórter, um Repórter de Imagem e um Editor de Imagem – que executam todas as operações necessárias à realização de uma reportagem audiovisual, incluindo o registo de imagens, a realização de entrevistas, a seleção de conteúdos de acordo com critérios de noticiabilidade e a edição da narrativa. A atividade pode ser aplicada na cobertura informativa de um evento, em direto ou diferido, e incluir a apresentação em estúdio de televisão (“broadcasting”).

TRANSPORTE E LOGÍSTICA

TÉCNICO DE MANUTENÇÃO AERONÁUTICA

Desenvolve, orienta e verifica atividades na área da manutenção programada, preventiva e corretiva de aeronaves (sua estrutura e seus sistemas), motores, hélices, componentes, peças e demais material de voo (material aeronáutico), efetuando a receção, remoção, desmontagem, limpeza e preparação do material a intervir, identificando defeitos, avarias e anomalias e procedendo ao seu diagnóstico, realizando a substituição ou reparação e/ou modificação do material intervencionado, e procedendo à sua montagem, instalação, regulação e ensaio, em conformidade com a documentação de manutenção aprovada, e utilizando técnicas e procedimentos adequados.

TÉCNICO DE MECATRÓNICA AUTOMÓVEL

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

TÉCNICO DE LOGÍSTICA

Assegura o adequado funcionamento das atividades logísticas da empresa, contribuindo para a otimização dos fluxos de informação, serviços, matérias-primas, bem como produtos acabados, tendo em conta as normas de qualidade, higiene, segurança e ambiente no trabalho.



TÉCNICO DE PRODUÇÃO AERONÁUTICA – MONTAGEM DE ESTRUTURAS

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

MECÂNICO DE MOTOCICLOS

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

E-mail de contacto

secretariado.wsp@sp.worldskillsportugal.pt

Redes sociais

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[YouTube](#)

Sites de Internet

worldskillsportugal.iefp.pt

worldskillseurope.org

worldskills.org

iefp.pt

Procurem-nos com worldskillsportugal e usem as *hashtags*:

#worldskillsportugal

#campeonatosdasprofissoes

#skillsportugalportimão2023