



Concurso **O MEU PROJETO É**  
**EMPREENDEDOR**

REGULAMENTO

Edição 2013/2014

Uma organização da  
Câmara Municipal



FAMILIÇÃO  
EMPREENDE

Prémio patrocinado por:



mais informações em  
[www.vilanovadefamalicao.org](http://www.vilanovadefamalicao.org)



**REGULAMENTO DO CONCURSO  
“O MEU PROJETO É EMPREENDEDOR”  
(EDIÇÃO 2013-2014)**

**Considerando que:**

- Dada a conjuntura atual, 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 atuar;
- 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 conseqüentemente 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 projeto 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 projeto 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 efetivo 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 efetivamente 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, e tem por principal objetivo fomentar o empreendedorismo, destacando as Provas de Aptidão Profissional (PAP) mais empreendedoras apresentadas pelos alunos finalistas dos cursos profissionais.

### **Artigo 1.º**

#### **Âmbito**

1. Todos os projetos 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 suscetíveis 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, divulga o concurso, sensibiliza os alunos e apoia na formulação do projeto empreendedor.
2. Os critérios de avaliação do concurso deverão auxiliar o Estabelecimento de Ensino para selecionar entre as diversas Provas de Aptidão Profissional as mais empreendedoras.
3. Cada Estabelecimento de Ensino poderá apresentar a concurso concelhio o mesmo número de PAP's segundo o número de Cursos Profissionais a ministrar.
4. 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, o qual irá conter um código de inscrição. Este código deverá ser utilizado para autenticar as comunicações efetuadas com a equipa responsável do Município, sempre que necessário.
3. Na eventualidade do proponente não receber o referido comprovativo 48 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](mailto: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 suscetíveis de serem enviados em formato digital, que possam ilustrar a ideia e que promovam o devido esclarecimento dos principais pressupostos do projeto, 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, nomeadamente a consulta da entidade competente para verificação da exclusividade da proposta.
2. Após a verificação das condições de elegibilidade as candidaturas serão sujeitas ao escrutínio do júri de avaliação das candidaturas.
3. 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%

4. 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. O júri é nomeado pelo Núcleo de Animação da Rede de Parceria do Famalicão Empreende.
2. É composto por três elementos provindos das seguintes instituições devendo ter experiência na avaliação de projetos de empreendedorismo:
  - a. Um representante do Município;
  - b. Um representante do Instituto de Emprego e Formação Profissional;
  - c. E um representante da entidade patrocinadora.
  - d. Uma empresa ou entidade empresarial convidada.

### **Artigo 8.º**

#### **Mostra**

#### **Normas de participação**

1. O Núcleo de Animação da Rede Famalicão Empreende informa as dez (10) PAP melhor classificadas.



2. Os dez selecionados são igualmente informados do lugar, data e horário de funcionamento da Mostra; bem como das condições disponíveis para montagem/desmontagem do espaço destinado à exposição e demonstração do projeto.
3. O espaço para a Mostra apresentará as seguintes condições mínimas:
  - a. Uma área de cerca de 9 m<sup>2</sup>;
  - b. Uma tomada elétrica;
  - c. Um auditório com retroprojektor multimédia e computador para apresentação oral do projeto.
4. A mostra ocorrerá no início do ano letivo seguinte, em setembro.
5. A participação na Mostra deve ser formalizada através de uma Ficha de Inscrição que a organização envia aos finalistas. O seu preenchimento completo e correto constitui formalidade obrigatória para a participação no evento.
6. A inscrição apenas se considera efetuada e a participação confirmada após comunicação escrita.
7. A montagem decorrerá no dia a definir pela organização, sujeita a marcação prévia.
8. A montagem/desmontagem e o material/equipamento necessário é da responsabilidade do/a candidato/a, com a colaboração do respetivo estabelecimento de ensino;
9. O/a candidato/a não pode ceder a qualquer título, o direito de ocupação, sem requerer a devida autorização à organização;
10. É proibida a fixação de objetos (pregar, aparafusar, cravar) ou outros elementos perfurantes, que danifiquem as paredes ou outros elementos estruturais do espaço, sendo o utilizador responsabilizado pelos danos causados.
11. A desmontagem deverá ser realizada no dia definido pela organização, sujeita a marcação prévia.
12. Não é permitida a desmontagem antes do encerramento
13. O/a candidato/a é responsável por todos os danos ou prejuízos causados pelas suas estruturas, equipamentos, artigos em exposição ou atividades no seu espaço;
14. A organização da Mostra manterá em funcionamento um secretariado de apoio e informação;
15. As dúvidas ou casos omissos suscitados pela aplicação destas normas serão resolvidos pela organização do evento

### **Artigo 9.º**

#### **Fase Final do Processo de seleção**

1. As PAP finalistas na mostra serão objeto de duas observações do júri:
  - a. O espaço de exposição e demonstração do projeto;
  - b. E a apresentação oral do projeto no auditório, com a duração máxima de 6 minutos por projeto.
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%



### **Artigo 10.º**

#### **Sessão solene de entrega de Prémios**

1. Na sessão solene serão atribuídos os prémios.
2. Os participantes serão informados do local, data e hora a realizar.
3. O prémio será atribuído ao candidato que obtenha maior pontuação.
4. Caso, por qualquer motivo, o candidato premiado não reclamar o seu prémio, o mesmo será atribuído ao aluno classificado imediatamente a seguir, e assim sucessivamente.

### **Artigo 11.º**

#### **Instituição do Prémio**

O prémio é instituído pela Rede Famalicão Empreende.

### **Artigo 12.º**

#### **Prémio**

1. No âmbito do concurso será atribuído ao primeiro classificado um prémio no valor de 1000 euros, ao segundo classificado um prémio no valor de 500 euros e ao terceiro classificado um prémio no valor de 250 euros.
2. O prémio terá a denominação complementar da entidade patrocinadora.

### **Artigo 13.º**

#### **Diploma comprovativo do Prémio**

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

### **Artigo 14.º**

#### **Divulgação do Resultado**

A publicação do resultado do concurso será realizada no dia da sessão solene de entrega dos prémios no portal do Município de Vila Nova de Famalicão, no espaço dedicado ao “Famalicão Empreende”.

### **Artigo 15.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 projetos 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:

- Estabelecimentos de Ensino com Cursos Profissionais (2013-2014-12º ano)
- Modelo de Formulário.



## ANEXO

### Estabelecimentos de Ensino com a Modalidade de Cursos Profissionais, Cursos Profissionais e Área de Formação (ano letivo 2013-2014 – 12º ano)

Entidade	Designação do Curso Profissional	Área de Formação
FORAVE	Técnico de Gestão	Gestão e Administração (345)
FORAVE	Técnico de Eletrónica, Automação e Comando	Eletrónica e Automação (523)
FORAVE	Técnico de Manutenção Industrial - Eletromecânica	Metalurgia e Metalomecânica (521)
FORAVE	Técnico de Processamento e Controlo da Qualidade Alimentar	Indústrias Alimentares (541)
Agrupamento D. Sancho I	Técnico de Eletrotecnia	Eletricidade e Energia (522)
Agrupamento D. Sancho I	Técnico de Secretariado	Secretariado e Trabalho Administrativo (346)
Agrupamento D. Sancho I	Técnico de Contabilidade	Gestão e Administração (345)
Agrupamento D. Sancho I	Técnico de Manutenção Industrial - Eletromecânica	Metalurgia e Metalomecânica (521)
Agrupamento D. Sancho I	Técnico de Análise Laboratorial	Tecnologias de Processos Químicos (524)
Agrupamento D. Sancho I	Técnico de Eletrónica e Telecomunicações	Eletrónica e Automação (523)
Agrupamento D. Sancho I	Técnico de Gestão de Equipamentos Informáticos	Informática (489)
Agrupamento Camilo Castelo Branco	Técnico luz, som e efeitos cénicos	Audiovisuais e Produção dos Média (213)
Agrupamento Camilo Castelo Branco	Técnico de Design Gráfico	Audiovisuais e Produção dos Média (213)
Agrupamento Camilo Castelo Branco	Técnico de Vendas	Comércio (341)
Agrupamento Camilo Castelo Branco	Técnico de Restauração - Cozinha/Pastelaria	Hotelaria e Restauração (811)
Agrupamento Camilo Castelo Branco	Técnico de Gestão do Ambiente	Proteção do Ambiente (851)
Agrupamento Camilo Castelo Branco	Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos	Ciências Informáticas (481)
EP CIOR	Animador Sociocultural	Trabalho Social e Orientação (762)
EP CIOR	Técnico de Energias Renováveis - Sistemas Térmicos, solares e fotovoltaicos	Eletricidade e Energia (522)
EP CIOR	Técnico de Manutenção Industrial - Mecatrónica Automóvel	Construção e Reparação de Veículos a Motor (525)
EP CIOR	Técnico de Higiene, Segurança no Trabalho e Ambiente	Segurança e Higiene no Trabalho (862)
EP CIOR	Técnico de Instalações Elétricas	Eletricidade e Energia (522)
DIDAXIS - Riba de Ave	Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos	Ciências Informáticas (481)
DIDAXIS - Riba de Ave	Técnico de Multimédia	Audiovisuais e Produção dos Média (213)
DIDAXIS - Riba de Ave	Técnico de Apoio Psicossocial	Trabalho Social e Orientação (762)
DIDAXIS - Riba de Ave	Técnico de Manutenção Industrial - Mecatrónica Automóvel	Construção e Reparação de Veículos a Motor (525)
DIDAXIS - Riba de Ave	Técnico de Energias Renováveis - Sistemas Solares	Eletricidade e Energia (522)
DIDAXIS - Riba de Ave	Técnico de Gestão Desportiva	Desporto (813)
DIDAXIS - Riba de Ave	Técnico de Turismo Ambiental e Rural	Hotelaria e Restauração (811)
Esc. Coop. Vale S. Cosme	Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos	Ciências Informáticas (481)
Esc. Coop. Vale S. Cosme	Técnico de Comércio	Comércio (341)
Esc. Coop. Vale S. Cosme	Técnico de Marketing	Marketing e Publicidade (342)
Esc. Coop. Vale S. Cosme	Técnico de Eletrónica, Automação e Computadores	Eletrónica e Automação (523)
Esc. Coop. Vale S. Cosme	Técnico de Restauração - Cozinha/Pastelaria	Hotelaria e Restauração (811)
EP Bento Jesus Caraça	Técnico de Análise Laboratorial	Tecnologias de Processos Químicos (524)
EP Bento Jesus Caraça	Técnico de Transportes	Serviços de Transporte (840)
Agrupamento Padre Benjamim	Animador Sociocultural	Trabalho Social e Orientação (762)



Salgado		
Agrupamento Padre Benjamim Salgado	Técnico de Eletrónica, Automação e Computadores	Eletrónica e Automação (523)
Agrupamento Padre Benjamim Salgado	Técnico de Gestão	Gestão e Administração (345)
Agrupamento Padre Benjamim Salgado	Técnico de Instalações Eléctricas	Eletricidade e Energia (522)
Agrupamento Padre Benjamim Salgado	Técnico de Multimédia	Audiovisuais e Produção dos Média (213)
Agrupamento Padre Benjamim Salgado	Técnico de Informática de Gestão	Ciências Informáticas (481)
Agrupamento Padre Benjamim Salgado	Técnico de Auxiliar de Saúde	Saúde (729)
Externato Delfim Ferreira	Artes do Espetáculo - Interpretação	Artes do Espetáculo (212)
Externato Delfim Ferreira	Técnico de Restauração - Restaurante/Bar	Hotelaria e Restauração (811)
OFICINA	Curso Técnico de Comunicação/Marketing, Relações Públicas e Publicidade	Ciências da Comunicação
OFICINA	Curso Técnico de Audiovisuais	Audiovisuais e Produção dos Média (213)
OFICINA	Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos	Ciências Informáticas (481)
OFICINA	Técnico de Multimédia	Audiovisuais e Produção dos Média (213)
ALFACOOP	Técnico de Multimédia	Audiovisuais e Produção dos Média (213)
ALFACOOP	Técnico de Energias Renováveis	Eletricidade e Energia (522)
ALFACOOP	Técnico de Processamento e Controlo da Qualidade Alimentar	Indústrias Alimentares (541)
Instituto Nun'Alvres	Técnico de Análise Laboratorial	Tecnologias de Processos Químicos (524)
Instituto Nun'Alvres	Técnico de Informática de Gestão	Ciências Informáticas (481)
Instituto Nun'Alvres	Técnico de Frio e Climatização	Eletricidade e Energia (522)
Instituto Nun'Alvres	Técnico de Restauração - Restaurante/Bar	Hotelaria e Restauração (811)





## Formulário de Candidatura ao Concurso “O Meu Projeto é Empreendedor” 2013/14

1. Dados de Identificação	
Nome do/s Candidato/s	
Morada	
Localidade	
Código Postal	
Data de Nascimento	
B.I. / Cartão de Cidadão	
Número Fiscal	
Telefone	
E-mail/s	
Nome do Orientador da PAP	
Telefone	
E-mail	
Instituição de Ensino	
Curso Profissional	
Título do Projeto	
Nome do/a Diretor/a do Curso	
Telefone:	
Email:	



**2. Descrição do Projeto** (âmbito, objetivos gerais e específicos, metodologia e recursos?) *Máximo 7500 caracteres incluindo espaços*

**3. Inovação** (Em que medida o seu projeto é inovador? Qual é a vantagem do seu projeto em relação a outros semelhantes?) *Máximo 5000 caracteres incluindo espaços*

**4. Impacto Económico e/ou Social** (Em que medida o projeto apresenta potencial para ter impacto económico e/ou social?) *Máximo 5000 caracteres incluindo espaços*



**5. Exequibilidade da Ideia** (Em que medida a sua ideia é exequível? Existem constrangimentos para a pôr em prática? Quais são esses constrangimentos? Como é que os vai contornar? De que forma este projeto será viável?  
*Máximo 5000 caracteres incluindo espaços*

**6. Análise SWOT – Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats** (quais são as forças, as fraquezas, as oportunidades e as ameaças ao seu projeto?)

Forças – Máximo 1000 caracteres c/ espaços	Fraquezas - Máximo 1000 caracteres c/ espaços
Oportunidades - Máximo 1000 caracteres c/ espaços	Ameaças - Máximo 1000 caracteres c/ espaços

\_\_\_\_\_

Data

\_\_\_\_\_

Assinatura (Aluno)