

Marinha Grande

Detido com cobre perto de uma sucateira

Um indivíduo, de 21 anos e residente na Marinha Grande, foi detido na passada quinta-feira na posse de 168 quilos de cobre, perto de uma sucateira, nas Trutas, por elementos da secção de investigação da GNR. A mesma força adianta, em comunicado, que os militares procediam a uma diligência na dita empresa quando detetaram, pelas 9h30, "a presença de uma viatura cujo condutor estava referenciado por diversos furtos de cobre".

Quando tentaram abordá-lo, o indivíduo engrenou a marcha atrás para se colocar em fuga. Os elementos da GNR conseguiram contudo imobilizar o carro e retirar o suspeito, que "adotou de imediato uma conduta agressiva",

acrescenta a GNR, que refere "pontapés" desferidos "em todas as direções" e "mordidela num dos militares". Numa inspeção à viatura, foram encontrados "três cilindros em cobre, várias peças de máquinas de pulverizar e fio de cobre queimado". O indivíduo foi presente a tribunal e está sujeito a termo de identidade e residência.

Ainda nesse dia, a GNR apanhou dois indivíduos a furtar cobre no interior de uma fábrica desativada, no Barrio, Alcobaça. Os suspeitos, de 22 e 33 anos, residentes na Nazaré, "já tinham amontoado 33 quilos de cabos elétricos, 56 baldes com balastros elétricos, acessórios de banho e pontas de cobre", quando foram surpreendidos.

Ourém

Reforma das freguesias esbarra em troca de acusações

O elenco camarário de Ourém tem-se debatido com uma troca de acusações em torno do novo mapa do concelho. PS e PSD manifestaram-se pelas 18 freguesias, mas os social democratas apelam agora à apresentação de propostas à Assembleia Municipal. O presidente do município, Paulo Fonseca, pede "bom senso". O PSD afirma que se tem que cumprir a lei.

Em maio, o vereador Vítor Frazão (PSD) expôs em reunião camarária o seu desacordo quanto à agregação de freguesias proposta pelo Governo. Após o acordo geral, ficou decidido que a posição da Câmara de Ourém seria pela manutenção das suas 18 freguesias. Já este mês, a comissão política do PSD in-

“

Ou a Assembleia Municipal se pronuncia e tenta criar um entendimento que permita manter 14 freguesias ou, caso contrário, corremos o risco de a lei ser aplicada a partir do Terreiro do Paço, sem atender a qualquer aspiração legítima das freguesias”

Concelhia PSD Ourém

dicava, em comunicado, a necessidade de se apresentarem propostas à Assembleia Municipal sobre o novo mapa do concelho e reunir consensos. Paulo Fonseca não gostou, falou de "demagogia, deturpação da verdade ou ausência de escrúpulos".

"Se a entidade de Lisboa decidir que devemos perder algumas freguesias, temos nesse momento oportunidade de refutar a decisão", explicou em reunião camarária o vereador José Alho (PS).

A concelhia do PSD reiterou as suas afirmações. "O PS de Ourém faz campanha contra uma lei que vai ser obrigado a cumprir, fazendo apenas um (errado) cálculo eleitoralista", refere em novo comunicado. CG

SEMINÁRIO PORTO DE MÓS 2012

TURISMO, ORDENAMENTO DO TERRITÓRIO, BIODIVERSIDADE E ENERGIA NO CONTEXTO DAS ALTERAÇÕES CLIMÁTICAS

... PORQUE É IMPORTANTE CUIDAR DO QUE É NOSSO

www.seminariopms.com

ORGANIZADORES

PARCEIROS

APOIOS INSTITUCIONAIS

MEDIA PARTNER

PATROCÍNIOS

PÚBLICIDADE

pátio das Artes

WORKSHOPS • 24 JUNHO • 10H AS 18H

Petisque connosco "PORCO NO ESPETO"

ENTRADA LIVRE

Telheiro • Leiria ☎ 244 240 120

manualidades@americana.pt

americana
AUTO-SERVICE

Região formou alguns dos melhores profissionais do país

O melhor cozinheiro português de 2012 pode ser um ex-aluno de uma escola profissional da região. O chef Louis Anjos, formado na Escola Profissional de Hotelaria de Fátima, disputa a fase final do concurso em novembro. Uma prova de que um curso profissional pode ser o ponto de partida para uma carreira de sucesso.

Louis Anjos escolheu ser chef muito antes de a cozinha se tornar numa moda em Portugal. Entrou na escola de hotelaria no final dos anos 90, ainda sem certezas quanto ao futuro. "O curso era uma forma de ficar com o 12º ano. Não sabia o que fazer e decidi experimentar", recorda.

Mas rapidamente Louis percebeu que os tachos iam fazer parte do seu dia-a-dia. E é aí que começa o esforço a sério. "Comecei logo a procurar trabalhos de fim de semana e, depois de terminar o curso, continuei sempre a estudar. Ainda hoje o faço",

explica o chef, que lidera a cozinha do Suite Alba Resort & Spa, no Algarve.

Dedicação é palavra de ordem para quem se quer distinguir na sua área profissional. Veja-se o caso de Pedro Lopes, que desde menino aprendeu os segredos da agricultura com os avós... mas quis saber mais. Na Escola de Agricultura de Cister aprendeu "muitas técnicas", que colocava em prática nos estágios que ia conseguindo

"Quero trabalhar com alguns dos grandes chefes nacionais e internacionais, para poder adquirir mais experiência e conhecimento, pois o meu grande sonho é abrir um restaurante meu", diz André Ribeiro

durante o curso e nas explorações da família. Ainda hoje, apesar de ter emprego seguro e a tempo inteiro, continua a trabalhar em casa. "Estou a modernizar as vinhas dos meus avós", revela.

Para quem tem sonhos a cumprir, a escola profissional é apenas o início do caminho. É o caso de Vanessa Gaspar, que apesar de se sentir preparada para trabalhar na sua área de formação depois de terminar o Curso Profissional de Gestão, decidiu cumprir um sonho antigo e enfrentar o ensino superior. Ou de André Ribeiro, que encontrou emprego assim que saiu da Escola Tecnológica e Profissional da Zona do Pinhal, em 2004, mas continua a traçar objetivos ambiciosos. "Quero trabalhar com alguns dos grandes chefes nacionais e internacionais, para poder adquirir mais experiência e conhecimento, pois o meu grande sonho é abrir um restaurante meu", assume.



Não foi difícil entrar no mercado de trabalho. Ando pelo país inteiro e noto que há falta de encarregados na agricultura. As empresas querem técnicos, mais do que engenheiros. Foi por isso que preferi não ir para o ensino superior"

Pedro Lopes,
Técnico de Produção Agrária
(Escola de Agricultura de Cister)

PUBLICIDADE

GOVERNO DE PORTUGAL | MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CIÊNCIA | agrupamento escolas maceira

Oferta formativa 2012-2013

Cursos de Educação e Formação - CEF

T3 - Operador de Informática

Cursos Profissionais - CP

Técnico de Multimédia (3 anos)

Curso Ciências e Tecnologias

Curso de Educação e Formação de Adultos

EFA N3 - Técnico cozinha/Pastelaria

Logo: GOVERNO DE PORTUGAL, MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO E CIÊNCIA, agrupamento escolas maceira, POCH, ER, and various international logos.

Escola-Sede
Escola Secundária de Porto de Mós
Rua Eng.º Adelino Reis dos Santos
2480-306 Porto de Mós
Telefones
Geral 244 499 170 | Fax 244 499 178
Correio Eletrónico
info@esec-porto-mos.rcts.pt

Oferta Educativa 2012 | 2013
<http://aepmos.ccems.pt/> pré-inscrições online

Ensino Articulado | 2º/3º Cíclo
Música

Oferta de Escola | 3º Cíclo
Artes | Educação Tecnológica

Cursos de Educação e Formação

Eletricidade de Instalações | Práticas Técnico-Comerciais
Tipo 3 - Nível 2 | Tipo 3 - Nível 2

Cursos Científico-Humanísticos

Ciências e Tecnologias | Ciências Sócioeconómicas | Línguas e Humanidades

Cursos Profissionais

Técnico Auxiliar de Saúde
Técnico de Gestão
Técnico de Multimédia

Estão em funcionamento no Agrupamento os Cursos Profissionais de Técnico de Apoio Psicossocial, de Técnico de Gestão, de Técnico de Multimédia e de Instalações Elétricas.

Logo: GOVERNO DE PORTUGAL, agrupamento de escolas e centros, and various international logos.

OPERATAS DE EMPREGO



Mais de metade dos alunos consegue emprego

Com 15 anos não sabia o que fazer, escolhi o curso um pouco ao acaso. Mas ao cabo de seis meses já tinha a certeza de que pretendia seguir e agarrei-me à profissão com muita humildade. Vontade e trabalho são fatores essenciais para uma carreira de sucesso”

Luís Anjos,
Chef de cozinha (Escola Profissional de Hotelaria de Fátima)

O curso profissional é muito prático, dá-nos bases que no ensino normal não temos. Sentia-me preparada para ir trabalhar agora, sei que não seria problema. Só não o fiz porque decidi continuar a estudar e tirar a licenciatura em Gestão”

Vanessa Gaspar,
Estudante (Escola Profissional Domingos Sequeira)

Poder aprender uma profissão ao mesmo tempo que se faz o 12.º ano, com toda a vertente prática, é extremamente motivante. Tenho a certeza que saí da escola tão bem ou melhor preparado do que no ensino normal”

André Ribeiro
Chefe de cozinha (Escola Tecnológica e Profissional da Zona do Pinhal)

Não há estudos recentes quanto às taxas de empregabilidade dos alunos saídos de escolas profissionais, mas os responsáveis ligados ao sector são unânimes: mais de metade dos jovens consegue emprego. O presidente da Associação Nacional de Escolas Profissionais, José Luís Presa, garante que 70% dos alunos consegue “rapidamente emprego”, uma vez que sai da escola com “um perfil formativo e profissional que corresponde às necessidades do tecido empresarial”. Já Matias Alves, professor da Universidade Católica do Porto, fala numa taxa de sucesso na ordem dos 60%. Os números, noticiados pelo Jornal de Notícias, foram revelados num seminário que decorreu no Porto, em março deste ano. Mas qual é, afinal, o perfil do aluno que procura o ensino profissional? A maioria (53,3%)

são estudantes do sexo masculino, que iniciam o curso com 17 anos - mais dois do que a idade esperada para a frequência do primeiro ano do ensino secundário. Nos cursos científico-humanísticos (vertente geral), pelo contrário, são as raparigas que estão e maioria (58,7%) e a maioria dos alunos inicia o 10º ano aos 15 anos. Os cursos profissionalizantes ajudam a “manter e recuperar para a escola jovens com idades superiores, que eventualmente terão interrompido a sua trajetória escolar e regressado anos mais tarde”, conclui o relatório da Agência Nacional para a Qualificação (ANQ). O que se está a refletir nas taxas de abandono escolar que, no que respeita ao ensino secundário, e de acordo com os dados da ANQ, baixaram de 43,6% (ano letivo 2000/01) para 35,4% (2008/09).

PUBLICIDADE



ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM

GESTÃO

DESIGN DE EQUIPAMENTO

MANUTENÇÃO INDUSTRIAL

CONSTRUÇÃO CIVIL

PROD. EM METALOMECÂNICA

- INGRESSO COM O 9º ANO DE ESCOLARIDADE
- ENSINO GRATUITO
- NÍVEL 4 DE QUALIFICAÇÃO PROFISSIONAL
- ALIMENTAÇÃO E TRANSPORTE GRATUITOS



NOVO
CURSO

