



Erasmus+

KNOWLEDGE

ATTITUDE

EXPERIENCE

SKILLS

**Guia de recomendações
para stakeholders**

GROWTH

ABILITY

ETHICS

104

EN VOL

Valuing skills

2019-1-BE01-KA204-050433



INTRODUÇÃO

As recomendações a seguir apresentadas constituem o resultado das análises efetuadas pelos parceiros do projeto ENVOL, relativas à valorização das competências profissionais de nível 1 e 2 do QEQ, em particular (mas não só) nos países envolvidos. Visam uma contribuição para a resolução de constrangimentos que têm impedido o reconhecimento das competências profissionais (sobretudo as dos níveis de base) adquiridas através de experiências de aprendizagem formais, não formais ou informais.



As recomendações propõem um conjunto de possíveis mudanças que, em conjunto, poderiam conduzir a:

- uma maior uniformidade dos QNQ
- uma melhor harmonização dos padrões de competência e perfis profissionais;
- o desenvolvimento de sistemas que incluam também micro-credenciais;
- um conhecimento mais aprofundado, por parte dos operadores formativos, dos padrões de competência e do processo de reconhecimento;

uma disseminação eficiente desta estratégia, como forma de apoiar a inclusão e facilitar o acesso/reentrada na educação e formação e garantir oportunidades de carreira para um leque mais vasto de aprendentes, incluindo grupos desfavorecidos e vulneráveis.

PARCEIROS

O projeto reúne 4 parceiros europeus:

- **AID** Coordenador, BE (www.aid-com.be),
- **Santa Casa da Misericórdia de Lisboa**, PT (www.scml.pt),
- **CIFASA-Efas Castilla**, SP (www.efacentro.org)
- **Scuola Centrale Formazione**, IT (www.scformazione.org).

O projeto

O objetivo do projeto ENVOL é aumentar o número de ofertas de formação nos níveis 1 e 2 do Quadro Nacional de Qualificações (QNQ), em relação ao QEQ.

O projeto pretende atingir este objetivo através do desenvolvimento de um modelo que permita aos adultos acederem ao posicionamento e reconhecimento dos resultados de aprendizagem obtidos no âmbito de sistemas de formação não formais e informais.

OBJETIVOS OPERACIONAIS

1

knowledge

ESTADO DA ARTE

Fornecer uma visão geral das abordagens e metodologias implementadas a nível nacional para o reconhecimento e validação da aprendizagem não formal e/ou informal para públicos pouco qualificados (níveis 1 e 2 do QEQ)

2

MODELO

Desenvolver um modelo que descreva e analise exemplos de boas práticas no posicionamento nos níveis 1 e 2 do QEQ

goals

3 GUIA DO UTILIZADOR

Produzir um guia para permitir a outros agentes de formação a utilização deste modelo de posicionamento

4 RECOMENDAÇÕES

Para identificar questões transnacionais comuns e fazer recomendações aos decisores políticos

5 INFORMAÇÃO

Para informar sobre o progresso do trabalho (página de facebook) e os resultados (website)

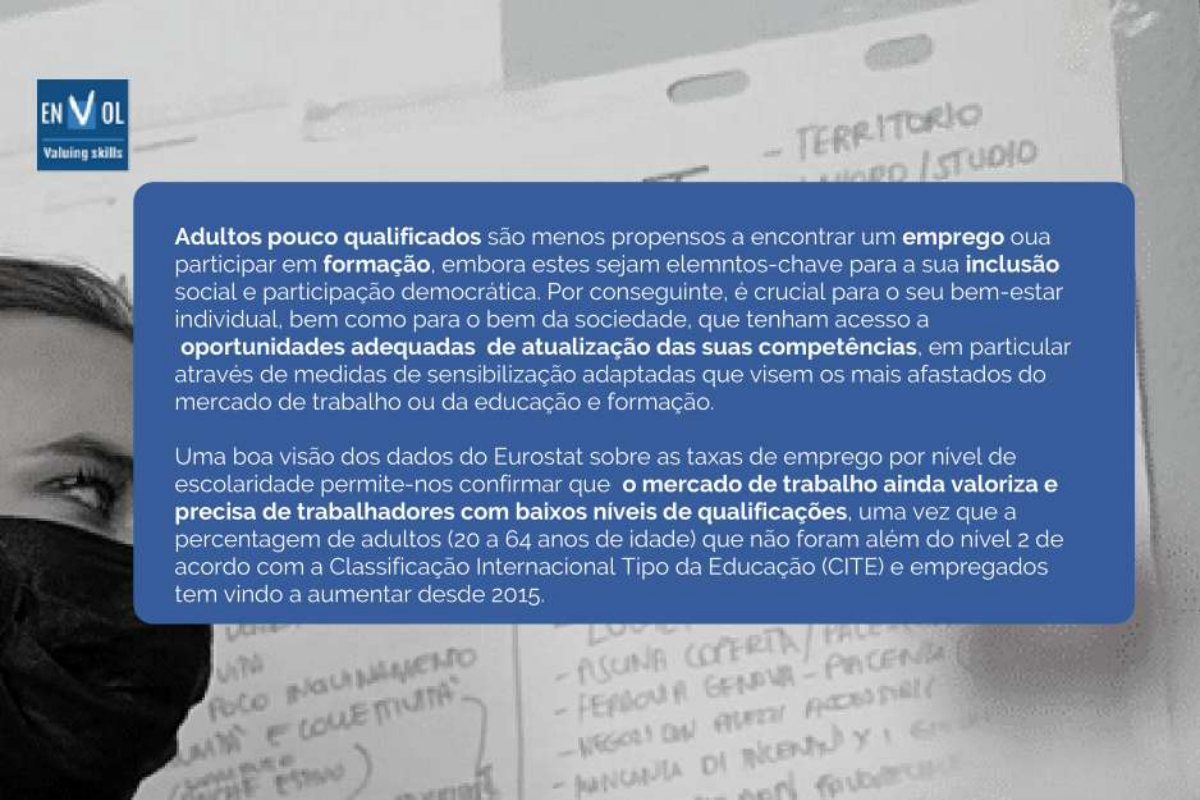
PORQUÊ

Fundamentação do projeto

Mais de um quarto da população da UE com idades compreendidas entre os 25 e os 64 anos (**61 milhões de pessoas**), deixou o ensino e a formação com apenas **um diploma do ensino secundário inferior**.

O inquérito da OCDE sobre as competências dos adultos, que testou os níveis de **literacia, numeracia e competências de resolução de problemas** indica que proporções semelhantes de adultos com idades compreendidas entre os 16 e os 65 anos atingiram o **nível mais baixo de competência em 20 Estados Membros**.

Este '**desafio de baixas competências**' precisa de ser enfrentado urgentemente, uma vez que os riscos de **escassez e inadequação de competências** precisam de ser antecipados no contexto de mercados de trabalho europeus em rápida mudança e cada vez mais exigentes



Adultos pouco qualificados são menos propensos a encontrar um **emprego** ou a participar em **formação**, embora estes sejam elementos-chave para a sua **inclusão** social e participação democrática. Por conseguinte, é crucial para o seu bem-estar individual, bem como para o bem da sociedade, que tenham acesso a **oportunidades adequadas de atualização das suas competências**, em particular através de medidas de sensibilização adaptadas que visem os mais afastados do mercado de trabalho ou da educação e formação.

Uma boa visão dos dados do Eurostat sobre as taxas de emprego por nível de escolaridade permite-nos confirmar que **o mercado de trabalho ainda valoriza e precisa de trabalhadores com baixos níveis de qualificações**, uma vez que a percentagem de adultos (20 a 64 anos de idade) que não foram além do nível 2 de acordo com a Classificação Internacional Tipo da Educação (CITE) e empregados tem vindo a aumentar desde 2015.

Todos os 4 países deste consórcio têm os seus **Quadros Nacionais de Qualificação** referenciados ao **Quadro Europeu de Qualificação**.

Estes Quadros Nacionais de Qualificação são **diferentes** uns dos outros, bem como os seus sistemas de qualificação profissional, nomeadamente nos níveis inferiores.

A partir dos descritores integrados no QEQ/QNQ relativamente aos níveis 1 e 2, todos os parceiros desenvolveram **"workshops"** em cada país, com o objetivo de identificar pistas e conclusões, considerando a sua experiência em matéria de **formação e certificação de áreas profissionais nos níveis mais baixos de qualificação** e os descritores para os níveis 1 e 2 do QEQ.

Da análise feita sobre os diferentes Sistemas de Qualificação, sobre os baixos níveis de qualificação, na perspetiva do acesso a percursos de qualificação ou ao emprego, podemos concluir:

EMPREGO

Os diferentes mercados de trabalho absorvem trabalhadores com baixos níveis de qualificação.

BENEFICIÁRIOS

Existem formandos com baixos níveis de qualificação que não conseguem atingir níveis mais elevados de qualificação.

DESCRITORES

Existem descritores ao nível das aptidões, competências e responsabilidade / autonomia para os níveis mais baixos do QEQ.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA / RESULTADOS DE APRENDIZAGEM

Existem unidades (ou sub-unidades) de competência integradas nos Quadros de Qualificações que, em relação aos descritores de qualificação no NQF e no EQF, podem ser posicionadas nos níveis mais baixos.

COMO: OS PASSOS

IO1

Visão geral das diferentes metodologias e abordagens nacionais nos níveis de qualificação 1 e 2 nomeadamente nos sectores da Horticultura e HoReCa.

Desenvolvimento de workshops nacionais com formadores e técnicos de formação com vista à identificação e comparação dos domínio de nível 1/2 e respetivos descritores de resultados de aprendizagem.

IO2

Modelo de posicionamento comum de resultados de aprendizagem profissional de nível 1 e 2 para BE, IT, PT e ES, a partir das necessidades e dos resultados dos workshops. O modelo baseia-se e utiliza:

- uma linguagem comum;
- sub-dominios;
- questões orientadoras;
- terminologia e a tabela bidimensional presente em Bloom's Taxonomy (1957) revista por Anderson e Krathwohl (2001).



103

Guia do utilizador do modelo de posicionamento comum proposto pelos quatro países envolvidos (Bélgica, Itália, Portugal e Espanha)

Proposta de aplicação do modelo comum, bem como instrumentos a serem utilizados como recursos.

104

Guia de recomendações para os interessados: observações e sugestões para aumentar a oportunidade de valorizar os Resultados de Aprendizagem aos níveis mais baixos.



O QUÊ

Lições aprendidas

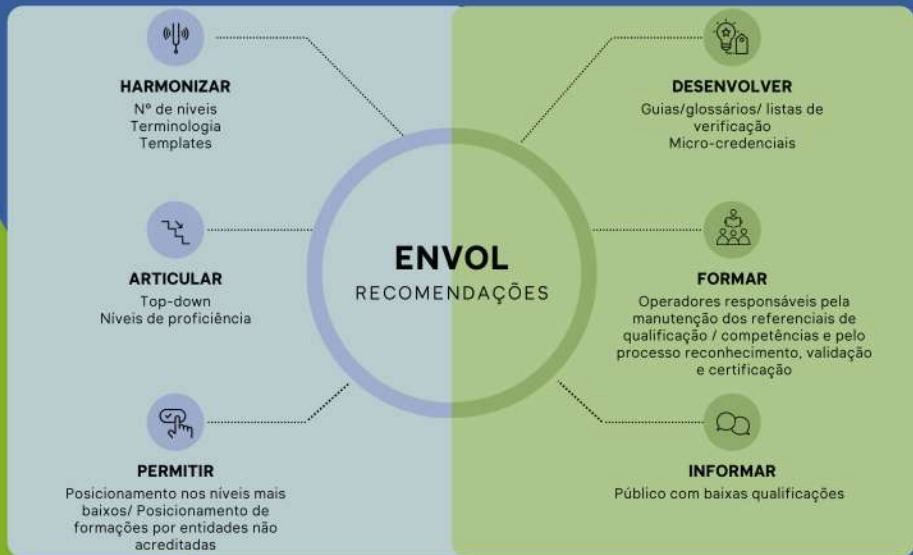
Identificamos **seis verbos-chave** para explicar as **necessidades** que gostaríamos de partilhar e as **recomendações** que emergiram do nosso trabalho

Estas recomendações estão especificamente relacionadas com os objetivos e foco do

- ▶ projeto ENVOL: promover a
- ▶ valorização das competências
- ▶ profissionais aos níveis 1-2 do
- ▶ OEQ adquiridas por pessoas
- ▶ pouco qualificadas através de
- ▶ percursos de aprendizagem formais/não formais/informais.



Non Formal
Vocational
Informal
Formal
Learning
EQF1
EQF2
Valorization
Low Skilled People



VERBOS CHAVE

e sugestões



HARMONIZAR

Nº de níveis

Terminologia
Templates

HARMONIZAR NÚMERO DE NÍVEIS



1 OBSERVAÇÃO

Existem países que definiram o seu QNQ com um número de níveis inferior ao QEQ não havendo correspondência direta. Isto implica que 1 nível do QNQ pode corresponder a 2 níveis do QEQ diferentes: Esta realidade conduz a uma ambiguidade na correspondência/referenciamento



Todos os sistemas nacionais de qualificação devem ser articulados em 8 níveis, correspondendo cada um deles ao nível do quadro europeu equivalente, a fim de facilitar a referência unívoca

Como se chama o elemento mínimo certificável

Como nomear os perfis profissionais elementares



HARMONIZAR

Nº de níveis

Terminologia

Templates

HARMONIZAR TERMINOLOGIA para o ELEMENTO MÍNIMO CERTIFICÁVEL



2

OBSERVAÇÃO

Os diferentes países/regiões utilizam nomes diferentes para os elementos mínimos certificáveis:

- competência
- unidades de competência
- resultados de aprendizagem
- unidades de resultados de aprendizagem
- atividades-chave
- profissionais qualificados



As terminologias e definições padrão (em inglês) facilitam a transição/mobilidade de pessoas de um sistema para outro, mesmo dentro dos países europeus.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA

CATÁLOGO EUROPEU

HARMONIZAR

TERMINOLOGIA para os PERFIS PROFISSIONAIS ELEMENTARES



3 OBSERVAÇÃO

São utilizados nomes diferentes entre países diferentes, e em alguns casos entre regiões do mesmo país, para denominar o mesmo perfil profissional, mesmo que seja elementar e não haja necessidade de especificações/diferenciações



Pelo menos para os perfis profissionais de nível 1 a 3, e pelo menos em algumas áreas profissionais, uma denominação única do perfil facilitaria a mobilidade dos trabalhadores (transnacional, nacional, interna...)

Proposta ENVOL

ENVOL propôs a utilização da

ISCO (integrada também na classificação ESCO) para definir um perfil comum do perfil de trabalho elementar.

Considerando a elevada mobilidade registada no mercado de trabalho dos trabalhadores pouco qualificados e não qualificados, a harmonização dos perfis adotados em diferentes países para a ocupação elementar (e dentro dos níveis 1 e 2 do QEQ) contribuiria para um quadro europeu comum para os trabalhadores pouco qualificados.

HARMONIZAR

**TERMINOLOGIA para
os PERFIS
PROFISSIONAIS
ELEMENTARES**



HARMONIZAR

Nº de níveis
Terminologia

Templates



4

OBSERVAÇÃO

Os modelos para descrever competências/unidades de competência/resultados de aprendizagem/unidades de resultados de aprendizagem/atividades chave, profissionais qualificados, etc. nos países/regiões da UE têm campos semelhantes mas não idênticos e, em alguns casos, faltam os descritores necessários



Utilizar o modelo de "elemento mínimo certificável" desenvolvido pelos parceiros ENVOL (ver Produto Intelectual n.3).

HARMONIZAR

Modelos para o ELEMENTO MÍNIMO CERTIFICÁVEL

Proposta ENVOL

HARMONIZAR

Modelos para o ELEMENTO MÍNIMO CERTIFICÁVEL

THE APPLICATION OF THE MODEL

Unit Code number	Code number that uniquely identifies the unit of competence/ learning outcomes	
Unit Level	EQF	According to all the information related to learning outcomes: knowledge, skills, context, autonomy, responsibility
Unit Title	Name of the unit of competence; it should be short and it contains nouns or verbs in the <ing> form.	
Competence description	<p>This part is a short description of the competence; it contains the following items:</p> <ul style="list-style-type: none"> - the core (to be able to... plus a set of verbs) - autonomy (degree) and responsibility - the context (scope, predictability, complexity). 	
Knowledge	Skills	
A structured set of knowledge that are strictly necessary to act the competences (to describe knowledge keep in mind depth, type, predominant cognitive process and use appropriate adjectives according to the EQF level of the competence)	A structured set of skills that are strictly necessary to act the competence. (to describe skills keep in mind complexity, application of knowledge, depth and breadth, according to the EQF level of the competence).	
Responsibility and Autonomy		
It must be highlighted the responsibility for individual achievement and/or third parties' achievement and the degree of autonomy.		
Evaluation of the performance		
A list of activities which require the application of knowledge, skills and the ability to use them. The situations highlight also the context and the level of responsibility and autonomy requested.		



ARTICULAR

Top-down

Níveis de proficiência

ARTICULAR

Abordagem "top-down", partir do sector económico para os processos de trabalho e, por último, para as competências



5 OBSERVAÇÃO

Os processos de produção e atividades chave que caracterizam o trabalho são quase os mesmos em todos os países e não apenas a nível europeu

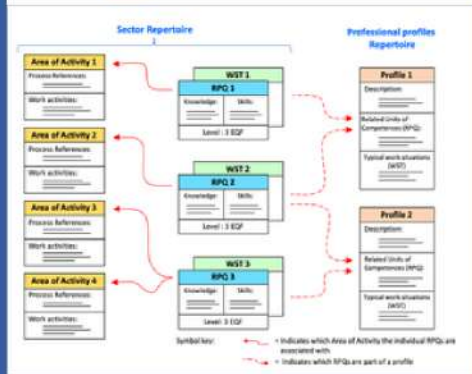
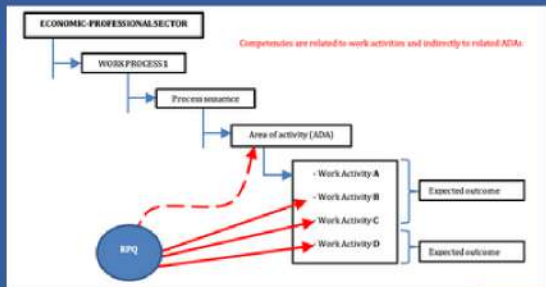


Assumir processos de produção e atividades-chave num sector económico como ponto de partida para a criação de um repertório comum de "Unidades de Competência" para todos os países da UE, que podem ser combinadas para compor perfis profissionais e cursos de qualificação/formação

Proposta ENVOL

ARTICULAR

Abordagem "top-down", partir do sector económico para os processos de trabalho e, por último, para as competências





ARTICULAR

Top-down

Níveis de proficiência

ARTICULAR NÍVEIS DE PROFICIÊNCIA



6 OBSERVAÇÃO

Os resultados de competência/aprendizagem referentes ao mesmo sector económico podem ser articulados/relacionados com diferentes níveis de proficiência de acordo com a previsibilidade/complexidade do contexto, o grau de responsabilidade e autonomia solicitado, a profundidade e o tipo de conhecimentos aplicados, o processo cognitivo exercido, etc.



Estabelecer uma série de desdobramentos/ da competência em níveis consecutivos de qualificação (explicitamente indicados) para graduar a proficiência na aplicação da competência numa escala incremental de largura, profundidade, autonomia, responsabilidade, complexidade do trabalho/atividades de estudo.

Proposta ENVOL

ARTICULAR

NÍVEIS DE PROFICIÊNCIA

Code number:	94203	Code number:	94103
IQF Level:	02	IQF Level:	01
Title:	Preparing basic semi-finished products and simple food items.1	Title:	Preparing basic semi-finished products and simple food items.1
Competence:	To be able to assemble raw materials and execute basic operations of cooking to prepare cold/hot basic semi-finished products and simple food items. These operations are done in a structured and stable context of study or work, with a limited autonomy in making decisions and solving ordinary and routine problems and with responsibility only for routine achievements.1	Competence:	To be able to assemble raw materials and execute basic operations of cooking to prepare cold/hot basic semi-finished products and simple food items. These operations are done in a structured and stable, family context, under direct supervision with a limited autonomy in making decisions and solving ordinary and routine problems in the family context and with shared responsibility only for routine achievements.1
Knowledge:	Skills:	Knowledge:	Skills:
<p>Main utensils for food manipulations: typologies, specific names, way of use (safe and efficient)1</p> <p>Bindings (easy to be prepared): specific names, recipe and way of use1</p> <p>Sauces (easy to be prepared): specific names, recipe and way of use1</p> <p>Other (easy to be prepared) food items: specific names, recipe1</p> <p>Basic methods for mixing, assembling raw materials 1</p> <p>Basic methods of cooking1</p> <p>Containers for food storage: typologies, indications of use1</p> <p>Procedures for the correct storage of semi-finished products/pre-elaborated raw materials1</p> <p>Basic self-control protocols of food hygiene.1</p>	<p>Interpret the recipe or the cook's/chef's directions regarding the semi-finished/food items preparation1</p> <p>Mix raw materials1</p> <p>Assemble raw materials to produce semi-finished products, cold dishes, ready-to-cook products1</p> <p>Execute operations of food cooking (i.e. boiling, toasting, frying, gratin, stewing, braising) at a basic level1</p> <p>Reheating food for consumption1</p> <p>Store the semi-finished products / pre-elaborated raw materials according to conservation rules1</p> <p>Operate in compliance with food hygiene and workplace safety regulations.1</p>	<p>Main utensils for food manipulations: typologies, specific names, way of use (safe and efficient)1</p> <p>Bindings (easy to be prepared): specific names, recipe and way of use1</p> <p>Sauces (easy to be prepared): specific names, recipe and way of use1</p> <p>Other (easy to be prepared) food items: specific names, recipe1</p> <p>Basic methods short and simple instructions for mixing, assembling raw materials 1</p> <p>Basic methods short and simple instructions for cooking operations (i.e. boiling, frying, toasting)1</p> <p>Containers for food storage: typologies, indications of use1</p> <p>Procedures for the correct storage of semi-finished products/pre-elaborated raw materials1</p> <p>Basic self-control protocols of food hygiene1</p>	<p>Interpret the recipe or the cook's/chef's directions regarding the semi-finished/food items preparation1</p> <p>Mix raw materials according to the cook's/chef's directions1</p> <p>Assemble raw materials to produce semi-finished products, cold dishes, ready-to-cook products according to the cook's/chef's directions1</p> <p>Execute operations of food cooking (i.e. boiling, toasting, frying) at a basic level according to the cook's/chef's directions1</p> <p>Reheating food for consumption1</p> <p>Store the semi-finished products / pre-elaborated raw materials according to the cook's/chef's directions1</p> <p>Operate in compliance with food hygiene and workplace safety regulations1</p>



PERMITIR

**Posicionamento nos níveis
mais baixos/** Posicionamento
de formações por entidades
não acreditadas

Permitir

POSICIONAMENTO DOS RESULTADOS DE APRENDIZAGEM nos NÍVEIS MAIS BAIXOS REQ

7

OBSERVAÇÃO

Poucos países identificam qualificações profissionalizantes no nível 1 (Áustria, Malta); alguns países (por exemplo Portugal, Espanha) permitem o reconhecimento de competências para o nível escolar 1 por vias de aprendizagem formais/não formais/informais e oferecem formação para adultos para atingir o nível escolar 1.



Suggestion

- Incentivar o posicionamento de RESULTADOS DE APRENDIZAGEM no nível EQF 1.
- Incentivar os organismos habilitados a conceber padrões de qualificação a desenvolverem perfis nos níveis mais baixos de qualificação em cooperação com as partes interessadas (representantes do sector económico, partes sociais, instituições...)

Permitir

**POSICIONAMENTO
DOS RESULTADOS
DE APRENDIZAGEM
nos NÍVEIS MAIS
BAIXOS QEQ**

Code number: 94023	Code number: 94023
EQF Level: 02	EQF Level: 01
Title: Preparing basic semi-finished products and simple food items.	Title: Preparing basic semi-finished products and simple food items.
Competence: To be able to assemble raw materials and execute basic operations of cooking to prepare cold/hot basic semi-finished products and simple food items. These operations are done in a structured and stable context of study or work, with a limited autonomy in making decisions and solving ordinary and routine problems and with responsibility only for routine achievements.	Competence: To be able to assemble raw materials and execute basic operations of cooking to prepare cold/hot basic semi-finished products and simple food items. These operations are done in a structured and stable, family context, under direct supervision with a limited autonomy in making decisions and solving ordinary and routine problems in the family context and with shared responsibility only for routine achievements.
Knowledge:	Skills:
<p>Main utensils for food manipulations: typologies, specific names, way of use (safe and efficient)!</p> <p>Bindings (easy to be prepared): specific names, recipe and way of use!</p> <p>Sauces (easy to be prepared): specific names, recipe and way of use!</p> <p>Other (easy to be prepared) food items: specific names, recipe!</p> <p>Basic methods for mixing, assembling raw materials!</p> <p>Basic methods of cooking!</p> <p>Containers for food storage: typologies, indications of use!</p> <p>Procedures for the correct storage of semi-finished products/pre-elaborated raw materials!</p> <p>Basic self-control protocols of food hygiene.</p>	<p>Interpret the recipe or the cook's/chef's directions regarding the semi-finished/food items preparation!</p> <p>Mix raw materials!</p> <p>Assemble raw materials to produce semi-finished products, cold dishes, ready-to-cook products!</p> <p>Execute operations of food-cooking (i.e. boiling, toasting, frying, gratin, stewing, brazing) at a basic level!</p> <p>Reheating food for consumption!</p> <p>Store the semi-finished products / pre-elaborated raw materials according to conservation rules!</p> <p>Operate in compliance with food hygiene and workplace safety regulations.</p>
Knowledge:	Skills:
<p>Main utensils for food manipulations: typologies, specific names, way of use (safe and efficient)!</p> <p>Bindings (easy to be prepared): specific names, recipe and way of use!</p> <p>Sauces (easy to be prepared): specific names, recipe and way of use!</p> <p>Other (easy to be prepared) food items: specific names, recipe!</p> <p>Basic methods Short and simple instructions for mixing, assembling raw materials!</p> <p>Basic methods Short and simple instructions for cooking operations (i.e. boiling, frying, toasting)</p> <p>Containers—for—food—storage—typologies, indications of use!</p> <p>Procedures for the correct storage of semi-finished—products/pre-elaborated—raw materials!</p> <p>Basic self-control protocols of food hygiene.</p>	<p>Interpret the recipe or the cook's/chef's directions regarding the semi-finished/food items preparation!</p> <p>Mix raw materials according to the cook's/chef's directions!</p> <p>Assemble raw materials to produce semi-finished products, cold dishes, ready-to-cook products according to the cook's/chef's directions!</p> <p>Execute operations of food cooking (i.e. boiling, toasting, frying) at a basic level according to the cook's/chef's directions!</p> <p>Reheating food for consumption!</p> <p>Store the semi-finished products / pre-elaborated raw materials according to the cook's/chef's directions!</p> <p>Operate in compliance with food hygiene and workplace safety regulations!</p>



PERMITIR

Posicionamento nos níveis
mais baixos/ **Posicionamento
de formações por entidades
não acreditadas**

Permitir

POSICIONAMENTO DA FORMAÇÃO promovida por ENTIDADES FORMADORAS NÃO ACREDITADAS



8

OBSERVAÇÃO

Os percursos formativos promovidos por entidades não acreditadas para o efeito não permitem a possibilidade de atribuição de qualquer nível de qualificação (do QEQ) aos públicos abrangidos na sua maioria afastados do mercado de trabalho e sem motivação para a sua formação ao longo da vida



Suggestion

Permitir que as organizações de formação não formal (não acreditadas) que implementam uma metodologia específica - adaptada aos seus próprios formandos mas relacionada com as diretrizes para a conceção de Unidades de Aprendizagem (modelo IO3), a fim de alcançar os padrões dados pelo seu QNQ - posicionem a sua formação dentro deste QNQ para capacitar os formandos e encorajar percursos de requalificação



DESENVOLVER
Guias/glossários/ listas de
verificação
Micro-credenciais



9

OBSERVAÇÃO

A referência aos níveis EQF e NQF baseia-se numa utilização consistente de descritores, verbos, conceitos... relacionados com diferentes dimensões (conhecimento, competências, contexto, responsabilidade, autonomia...)



Suggestion

Fornecer ferramentas que apoiem os operadores na compreensão e utilização dos descritores de EQF e NQF para o posicionamento da formação e dos resultados de aprendizagem ao nível adequado.

DESENVOLVER
FERRAMENTAS tais
como
GUIAS/GLOSSÁRIOS/
LISTAS DE VERIFICAÇÃO



Proposta ENVOL



DESENVOLVER

**FERRAMENTAS tais como
GUIAS/GLOSSÁRIOS/
LISTAS DE VERIFICAÇÃO**



DESENVOLVER

Guias/glossários/ listas de
verificação

Micro-credenciais



10

OBSERVAÇÃO

Algumas pessoas não atingem a qualificação completa ou a totalidade dos elementos/unidades certificáveis (unidades de competência/ resultados de aprendizagem) no final de um percurso formativo ou após um processo de reconhecimento da competências não formais/informais



Suggestion

Desenvolver e integrar a utilização de micro-credenciais como parte do sistema de qualificação para melhor refletir a modularização dos percursos de aprendizagem, ajudar os indivíduos a obter o reconhecimento dos seus conhecimentos, aptidões e competências e motivar a aprendizagem ao longo da vida.

DESENVOLVER

A utilização de MICROCREDENCIAIS como parte do SISTEMA DE QUALIFICAÇÃO

Proposta ENVOL

O modelo desenvolvido pelos parceiros ENVOL identifica unidades de competências capazes de serem certificadas por eles próprios e reflete o princípio da organização da modularização dos percursos de aprendizagem. Cada unidade de competência pode fazer parte de uma qualificação e ser desenvolvida e integrada no princípio das micro-credenciais.

DESENVOLVER

**a utilização de
MICROCRENCIAIS
como parte do
SISTEMA DE
QUALIFICAÇÃO**



FORMAR

Operadores responsáveis pela manutenção dos referenciais de qualificação / competências e pelo processo reconhecimento, validação e certificação

FORMAR

OPERADORES responsáveis pela MANUTENÇÃO dos REFERENCIAIS DE QUALIFICAÇÃO / COMPETÊNCIAS

11



OBSERVAÇÃO

O processo de conceção e manutenção (atualização / integração / revisão) dos referenciais de qualificações/competências envolve muitos operadores/entidades, tanto do lado mercado de trabalho como do emprego e formação (autoridades/operadores).



Reforçar a capacidade na aplicação/utilização de níveis NQF / EQF na conceção/revisão de elementos mínimos certificáveis em conformidade com os descritores do EQF.



FORMAR

Operadores responsáveis pela manutenção dos referenciais de qualificação / competências e **pelo processo reconhecimento, validação e certificação**

FORMAR
OPERADORES
responsáveis do
PROCESSO de
IDENTIFICAÇÃO,
RECONHECIMENTO,
VALIDAÇÃO E
CERTIFICAÇÃO DE
COMPETÊNCIAS



12

OBSERVAÇÃO

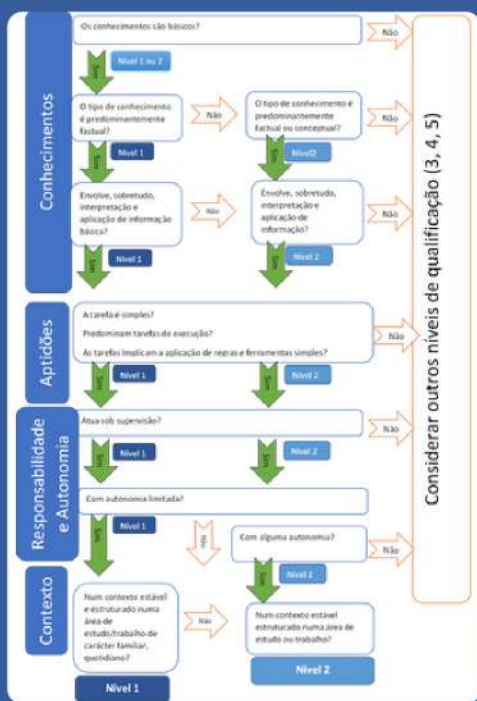
O processo de identificação, reconhecimento, validação e certificação dos resultados/competências de aprendizagem adquiridos também na aprendizagem não formal/informal está ainda numa fase experimental ou ainda não está bem desenvolvido em muitos países.



Reforçar a capacidade na análise de experiências de trabalho/vida que possam permitir resultados de aprendizagem e a emersão de provas das competências/competências /conhecimentos adquiridos e a sua referência a padrões de competências.

Proposta ENVOL

FORMAR
OPERADORES
responsáveis do
PROCESSO de
IDENTIFICAÇÃO,
RECONHECIMENTO,
VALIDAÇÃO E
CERTIFICAÇÃO DE
COMPETÊNCIAS





INFORMAR

Público com baixas qualificações

INFORMAR

PÚBLICO COM BAIXAS QUALIFICAÇÕES e a valorização dos RESULTADOS DA APRENDIZAGEM DAS SUAS EXPERIÊNCIAS DE VIDA

13

OBSERVAÇÃO

As oportunidades existentes de reconhecimento e valorização dos resultados da aprendizagem a partir de formações informais / não formais ou experiências de vida bem como a forma de aceder a esses serviços são pouco conhecidas entre o grande público, especialmente o pouco qualificado.



Suggestion

Divulgar a possibilidade de acesso a serviços de identificação, reconhecimento, validação e certificação de competências. Alinhar todos os serviços destinados a adultos pouco qualificados, oferecendo serviços de orientação eficientes e integrados e disponibilizando a validação da aprendizagem não formal e informal. Aumentar a sensibilização (campanhas) a fim de promover a importância de percursos de requalificação ao longo da vida.

PARCEIROS

AID Coordination

BELGIUM

Scuola Centrale Formazione

ITALY

Santa Casa da Misericórdia de Lisboa

PORTUGAL

EFAS Castilla- La Mancha y Madrid

SPAIN



EFAS
Castilla-La Mancha y Madrid

Contactos

Belgium:
secretariat@aid-com.be

Italy:
sassi.l@scformazione.org

Portugal:
cefc@scml.pt

Spain:



Erasmus+



EN VOL

Valuing skills

de

Skills

Knowledge



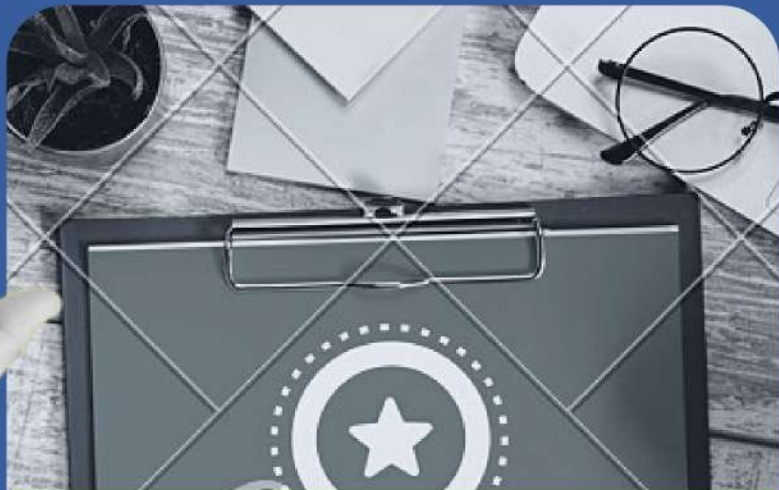
stay tuned



www.envol-project.eu



envol2020



Projeto financiado com o apoio da Comissão Europeia. A informação contida nesta publicação (comunicação) vincula exclusivamente o autor, não sendo a Comissão responsável pela utilização que dela possa ser feita