

**insignare**  
ASSOCIAÇÃO DE  
ENSINO E FORMAÇÃO



## ATIVIDADES DAS ESCOLAS INSIGNARE ENVOLVEM MAIS DE 1000 PESSOAS

O Dia Aberto INSIGNARE, o IN POP ROCK FEST 2018 e a Lan Party e Concurso de Robótica, envolveram, não só a comunidade INSIGNARE, como centenas de visitantes que nestas atividades participaram. // P. 04 e 05

**informar**

Jornal

6 DE ABRIL DE 2018 // ANO XX // N.º 314



**em**  
CLAUSTRONFORTINO  
restaurante de aplicação

REQUINTE  
*sabor*

De 2.ª a 6.ª feira  
Das 12:30h às 14:30h

marcações pelo telefone 249 530 630  
Av. Beato Nuno, n.º 208 - Fátima

ESCOLA  
DE HOTELARIA  
DE FÁTIMA

## Festival de Gastronomia começa na próxima semana

A 8ª Edição do Festival de Gastronomia “Cozinhas do Mundo”, vai realizar-se de 12 a 20 de abril, nos dias úteis, na Escola de Hotelaria de Fátima. Veja os menus e faça a sua reserva! // P. 02 e 03

## INSIGNARE vai ser Academia Microsoft

A Insignare está a preparar-se para ser uma Microsoft Imagine Academy disponibilizando, desta forma, a todos os alunos da EPO e EHF, uma educação tecnológica, provida com as competências e as certificações em tecnologia reconhecidas pela indústria de que os mesmos necessitam para serem bem-sucedidos. // P.08

## Escolas INSIGNARE participam em projetos internacionais

Alunos da EPO e EHF participam em projetos internacionais, em vários países da Europa, apoiados pelo programa Erasmus +. // P. 07

Diretor: Carina João Oliveira // Conteúdos e Revisão: Liliana Crispim // Fotografia: Colaboradores da Insignare // Colaboradores: Renato Guiomar, Elisabete Marques, Sérgio Fernandes, Sofia Albuquerque, José Luís Pegada, Professores e alunos

**epo**

**ehf**

**life**





**Carina João Oliveira**  
Diretora Executiva da Insignare

## EDITORIAL: PRIMAVERA

*Primavera. Começa uma nova etapa. Estamos sensivelmente a 2/3 do percurso do ano escolar e a começar uma fase muito trabalhosa para alunos e professores: a preparação das Provas de Aptidão Profissional para os finalistas da EPO e EHF. Vou gostar muito de assistir a todas essas apresentações de provas, que têm tanto de importante para os alunos quanto o devem ser para a escola. Recordo a esse propósito, as maravilhas que fazem a imaginação da juventude...porque todos nascemos com a vontade de mudar o mundo!*

*E recordo uma história curiosa.*

*Há uns anos, a Kodak era líder do mercado mundial da fotografia. As máquinas tiravam fotografias com um rolo, que o papel depois revelava em estúdio. Um jovem propôs-se a vender à empresa a ideia de uma máquina que não precisava de rolo nem papel, as fotografias eram registadas de forma digital. Acreditar que a empresa não quis comprar a patente e achou absurda a ideia, diz muito sobre a mentalidade de quem a seguir conduziu a empresa à falência.*

*Isto a propósito de muitas e boas ideias que vejo e oiço todos os dias às mãos de jovens que procuram o seu lugar no mundo. Dar asas a estes jovens é nossa obrigação e a diferenciação e a inovação precisam de uma atitude permanente.*

*E sublinho a importância que é, saber olhar para as novas ideias e as novas propostas como soluções interessantes ou diferentes daquilo que temos como adquirido. E sublinho ainda, a exigência acrescida que isso traz a quem acompanha estes jovens, nunca perdendo de vista a sua construção como pessoas a par da sua construção profissional. É isso que se espera desta juventude, que rebente de primavera em frutos!*

*As apostas que as Escolas da Insignare têm feito conduzem muitos jovens ao sucesso do seu futuro. É nossa vontade, mas também obrigação, conseguir dar-lhes o maior número possível de “ferramentas”, capazes de os colocar na posição de nos quererem “vender” a próxima ideia do século...eu acredito que sim!*

# Festival de Gastronomia “Cozinhas do Mundo” começa na próxima semana

ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA

8ª edição

**Cozinhas do Mundo**

Sabores de Portugal

**GASTRONOMIA & VINHOS**  
**12 A 20 DE ABRIL (dias úteis)**  
**A PARTIR DAS 12H30**

ALMOÇO CONFECCIONADO AO VIVO PELAS NOSSAS FUTURAS ESTRELAS!

+INFO 249 530 630 ou EHF@INSIGNARE.PT  
EMENTAS EM WWW.INSIGNARE.PT

insignare

A 8ª Edição do Festival de Gastronomia “Cozinhas do Mundo”, vai realizar-se de 12 a 20 de abril, nos dias úteis, na Escola de Hotelaria de Fátima. Este ano, os projetos desenvolvidos pelos alunos centraram-se nas diferentes regiões de Portugal percorrendo os seus sabores e tradições vitivinícolas de norte a sul do país, passando pelas ilhas da Madeira e dos Açores. Este evento é o culminar da Prova de Aptidão Profissional desenvolvida ao longo do ano letivo e que já integra também o trabalho de pesquisa teórica e a realização do Live Cooking& Beverage Service, por parte dos alunos do 3º ano dos cursos de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar.

As ementas que os alunos se propõem servir durante o evento, resultam do trabalho de pesquisa elaborado por equipas constituídas por 2 elementos da área de Cozinha/Pastelaria e 1 elemento da área de Restaurante/Bar. Previamente, os alunos efetuaram o enquadramento em termos gastronómicos e vitivinícolas, evidenciando os seus produtos e utilizações mais características, bem como as técnicas e métodos de confeção mais utilizados e que resultam no menu que eles vão apresentar aos seus “clientes”.

Com o objetivo de incentivar e potenciar a vinda do maior número possível de pessoas ao Festival, este ano vamos realizar o evento no horário de almoço, a partir das 12H30, incentivando a aproximação à comunidade local. Considerando que o visionamento ao vivo das preparações dos menus é um importante elemento diferenciador do nosso festival, vamos manter esta facilidade e aumentar a dinâmica das várias bancadas existentes.

Este continua a ser, 8 anos depois, um dos grandes momentos de mostra das capacidades técnicas dos nossos alunos não só às pessoas que nos dão o prazer da sua visita, mas também aos empresários que, ano após ano, nos acompanham no processo de validação e avaliação das competências dos nossos alunos.

De referir que o valor do menu é 18€ e inclui o cocktail aperitivo, entrada, prato de peixe, prato de carne, tábua de queijos e finaliza com a doce sobremesa. As bebidas também estão incluídas - vinho branco, vinho tinto, água mineral, sumos e refrigerantes.

Veja as propostas que temos para si, e faça já a sua reserva: 249 530 630. Não perca esta oportunidade, venha almoçar ao Festival “Cozinhas do Mundo – Sabores de Portugal” e experienciar o que de melhor a nossa gastronomia tem para oferecer.



# FESTIVAL DE GASTRONOMIA COZINHAS DO MUNDO - SABORES DE PORTUGAL

12 a 20 de Abril (dias úteis) | A partir das 12H30 | Reservas: 249 530 630

18€/pessoa incluem: Cocktail aperitivo, entrada, prato de peixe, prato de carne, tábua de queijos, sobremesa e bebidas

## 12 de abril

<p><b>1 - <u>À Procura dos Aromas e Sabores da Gastronomia Minhota</u></b></p> <p>Camarão frito em azeite Bacalhau à Minhota Bochecha de porco com migas à moda do Minho Semifrio de arroz doce</p>	<p><b>2 - <u>Explorando os Cantos do Minho</u></b></p> <p>Caldo verde à minhota Bacalhau à Narcisa Lombinho de porco à moda de Vieira do Minho Rabanadas</p>	<p><b>3 - <u>Viver e apreciar cada prato gastronómico de Trás-os-Montes</u></b></p> <p>Folar à Transmontana e a sua verdura Bacalhau à moda de Trás-os-Montes Bochecha de porco no tacho Toucinho-do-céu de Murça e a sua fruta</p>	<p><b>4 - <u>Trás-os-Montes: vem espreitar e apreciar</u></b></p> <p>Folhado vegetariano de legumes Bacalhau e as suas batatas jovens Migas com lombo de porco estufado com castanhas Doce de Chila e os frutos vermelhos</p>
---	--	---	---

## 13 de abril

<p><b>1 - <u>Ao encontro dos Sabores da Beira Alta</u></b></p> <p>Sopa da Beira Bacalhau com leite à moda da Beira Alta Lombinho recheado com farinheira e esparregado de feijão-verde típico da região da Beira Alta Pudim de pão típico da Beira Alta</p>	<p><b>2 - <u>Ao encontro dos Sabores da Beira Alta</u></b></p> <p>Sopa de castanhas Lombo de bacalhau com puré de castanhas Lombinho de porco recheado com alheira e o seu puré Arroz doce</p>	<p><b>3 - <u>Sabores do Douro</u></b></p> <p>Torta de camarão Mil-folhas e francesinha de bacalhau Lombo à mirandesa com o seu arroz de grelos Pera bêbeda com medronhos em três maneiras</p>	<p><b>4 - <u>Descer o Douro à descoberta da sua Gastronomia</u></b></p> <p>Sopa de caldo verde com a sua broa e chouriço Bacalhau em cama de migas e espinafres com crosta de broa Lombo de porco no forno com crosta de alheira e pão, trouxa de legumes e o picado Gelado de limão e os sabores do Douro</p>
---	--	---	--

## 16 de abril

<p><b>1 - <u>À descoberta dos encantos gastronómicos da Beira Baixa</u></b></p> <p>A fava e o seu creme Bacalhau com a sua broa e cebolada Lombo de porco com puré de castanhas e chips de batata-doce Doçura com o seu gelado</p>	<p><b>2 - <u>À descoberta dos encantos gastronómicos da Beira Baixa</u></b></p> <p>A castanha Bacalhau na púcara Nacos de porco e o seu puré Pastel de cereja com doce de amêndoa</p>	<p><b>3 - <u>A Poesia e a prosa gastronómicas da ria e do rio</u></b></p> <p>Espetadinhas de mexilhão com bouquet de rúcula, guarnecido com vinagrete de rúcula Bacalhau desfiado com couve portuguesa salteada e puré de grão Lombinho de porco com queijo rabaçal, mostarda e mel Mil folhas de ovos-moles de Aveiro e gelado de canela</p>	<p><b>4 - <u>Por rios e rias: as verdadeiras maravilhas da Beira</u></b></p> <p>Folhado de queijo de Penela com puré de maçã Línguas de bacalhau fritas, puré de castanha e chips de pèra rocha Lombinho de porco com o seu puré de ervilhas e camarão Tripas doces de Aveiro</p>
--	---	---	---

## 17 de abril

<p><b>1 - <u>Sabores e aromas do Lis</u></b></p> <p>Morcela de arroz com cebola caramelizada Bacalhau assado com migas Fritada de porco Brisas do Lis</p>	<p><b>2 - <u>Entre muralhas e pinhal: os sabores do Lena</u></b></p> <p>Petingas aldrabadas com arroz de tomate Bacalhau confitado com broa de milho aromatizada Montadito de morcela Versão de canudos de Leiria</p>	<p><b>3 - <u>À descoberta dos sabores do Tejo</u></b></p> <p>O peixe e a sua tomatada Mil folhas de torricado de bacalhau e o seu magusto O lombinho e as três texturas de batatas Pão-de-ló de Alpiarça com o seu creme de pasteleiro de laranja</p>
---	---	---

## 18 de abril

<p><b>1 - <u>Évora e as suas especiarias</u></b></p> <p>Crocante de azeitona com enchidos O bacalhau com crosta de broa, as batatas e os grelos Carne com essência alentejana A encharcada, a pannacotta e o crumble</p>	<p><b>2 - <u>O melhor do nosso país</u></b></p> <p>Sopa de tomate Lascas de bacalhau com pão alentejano torrado, perfumado com alho Migas à alentejana Cornucópias de barrigas de freira e amêndoa</p>	<p><b>3 - <u>Pelos caminhos de Portalegre</u></b></p> <p>Sopa de coentros com bochecha de bacalhau O bacalhau e a sua crosta de broa e alga, com a couve portuguesa e os seus legumes Os rojões, as migas e o crocante de castanha Toucinho-do-céu, o lemon curd e o gelado de sericaia</p>	<p><b>4 - <u>Os sabores da cidade dos sete conventos</u></b></p> <p>Creme de coentros Torricado de bacalhau com puré de tremçoço A bochecha e a maçã reineta O tutano, a mousse e o seu crocante</p>
--	--	---	--

## 19 de abril

<p><b>1 - <u>Navegando pelo Algarve</u></b></p> <p>Beringela e tomate assado com queijo parmesão Xerém de bacalhau Bifinhos de porco, batata-doce e puré de ervilhas Trilogia de doces algarvios</p>	<p><b>2 - <u>A viagem pelos sabores algarvios</u></b></p> <p>Versão modernizada de caldeirada dourada na cataplana Bacalhau à algarvia com espargos e tomate cherry Cachaço de porco com crosta de amêndoa Bolo mimoso com gelado de amêndoa amarga e laranja laminada</p>	<p><b>3 - <u>As maravilhas gastronómicas de Évora</u></b></p> <p>Açorda de alho francês Bacalhau em cama de beldroegas Lombinho de porco com puré de batata-doce e espargos Queijada da província</p>	<p><b>4 - <u>Sabores e tentações de Beja</u></b></p> <p>Degustação de sopas quentes e frias (gaspacho e sopa de cação) Bacalhau com crosta de broa e amêndoa Carne de porco à alentejana Farólias com amêndoa e morango</p>
--	--	---	---

## 20 de abril

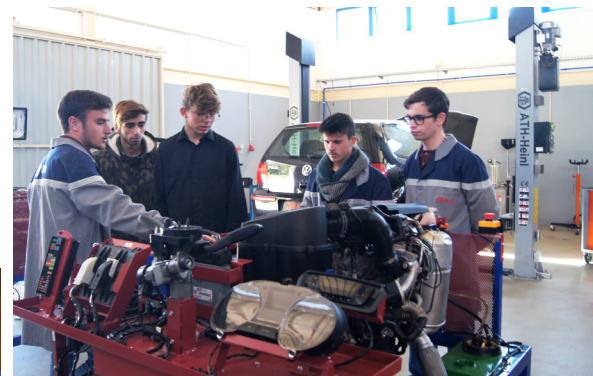
<p><b>1 - <u>Madeira e as suas maravilhas gastronómicas</u></b></p> <p>Prego no bolo de caco com casca de batata-doce frita e guacamole revisitado Bacalhau com o seu crocante, puré de batata-doce e cenoura Bochecha de porco em vinha de alhos com maçã salteada e chips de batata-doce Tarte de maracujá com brownie e gelado de chocolate</p>	<p><b>2 - <u>Viagem gastronómica pela Madeira e suas ilhas</u></b></p> <p>Sopa de tomate com ovo escalfado e pão torrado Bacalhau com mel, chips de batata doce e redução de cereja Lombo de porco no forno com batatas salteadas Folhado de banana com gelado de baunilha e pão de ló</p>	<p><b>3 - <u>As ilhas e os seus encantos gastronómicos</u></b></p> <p>Gratinado de batata-doce e queijo dos Açores O bacalhau frito com o seu esmagado de batata e legumes Bife de porco à regional com esmagado de batata, couve e salada variada O ananás dos Açores</p>	<p><b>4 - <u>À descoberta dos sabores Açorianos</u></b></p> <p>Ameijoas à moda de São Jorge Bacalhau gratinado, chips de inhame e salada da ilha Espetadinhas açorianas Cornucópias com doce de maçã e gelado de maracujá</p>
--	--	--	---

# ATIVIDADES DAS ESCOLAS INSIGNARE ENVOLVEM MAIS DE 1000 PESSOAS

*Cerca de 1000 pessoas estiveram, no decorrer da semana passada, envolvidas em várias atividades, na Escola Profissional de Ourém (EPO) e Escola de Hotelaria de Fátima (EHF). Estas atividades tiveram por objetivo dar a conhecer às comunidades onde se integram as Escolas e, muito especialmente, aos jovens que atualmente frequentam o 9º ano de escolaridade, as especificidades do ensino profissional dual e a dinâmica de ambas as escolas. O Dia Aberto INSIGNARE, o IN POP ROCK FEST 2018 e a Lan Party e Concurso de Robótica, envolveram não só a comunidade INSIGNARE como as centenas de visitantes que nestas atividades participaram.*

## DIA ABERTO INSIGNARE 22 E 23 DE MARÇO NA EPO E EHF

A EPO e a EHF receberam cerca de 500 alunos do 9º ano e professores, no âmbito do Dia Aberto INSIGNARE 2018. Na Escola Profissional de Ourém, os visitantes puderam assistir a demonstrações técnicas nas áreas da Metalomecânica, Mecatrónica Automóvel, Eletrónica, Informática, Gestão e Design e na Escola de Hotelaria de Fátima houve diversas demonstrações nas áreas da Cozinha e da Pastelaria, na preparação e confeção de pratos e bebidas, no serviço de mesa e nas áreas do Turismo e da Recepção, ao mesmo tempo que assistiram *in loco* à prova “Live Cooking & Beverage Service”.



## IN POP ROCK FEST 2018 23 DE MARÇO

Cerca de 300 pessoas marcaram presença no IN POP ROCK FEST 2018, que decorreu dia 23 de março, no Bar o Palheiro, em Alqueidão - Ourém, e que contou com as atuações dos SIGMA, THE PEORTH e IN THE CISOS. Este evento foi organizado pela IN-SIGNARE – Associação de Ensino e Formação, entidade proprietária da Escola Profissional de Ourém e Escola de Hotelaria de Fátima. O valor recebido da venda das pulseiras reverte a favor da APDAF - Associação para a Promoção e Dinamização do Apoio à Família. Durante o evento foi sorteado um Test Drive com um Tesla, cuja feliz contemplada foi Yulianna Danylyuk.



## LAN PARTY E CONCURSO DE ROBÓTICA 23 E 24 DE MARÇO

Ao mesmo tempo que decorria o IN POP ROCK FEST, iniciava-se, na EPO, a Lan Party onde, durante 24 horas, mais de 100 jovens puderam, individualmente e/ou em equipas, participar em 4 torneios - CS-GO, FIFA 2018, League of Legends e Rocket League. Na manhã do dia 24 de março, sábado, iniciou-se o Concurso de Robótica que tinha 3 provas - Labirinto, Seguidor de Linhas e Demonstração de Robótica. Sendo também esta atividade de cariz solidário, foram recolhidos mais de 400 kg de alimento seco para cães e/ou gatos, a reverter para a Casota Comunitária - Associação de Proteção dos Animais Errantes de Ourém.



# Alunos finalistas da EHF testam os seus conhecimentos



## “Live Cooking & Beverage Service”

O “Live Cooking & Beverage Service” decorreu na Escola de Hotelaria de Fátima, de 19 e 23 de março. Esta prova, destinada aos alunos finalistas dos cursos de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar, assume-se como um importante desafio que coloca à prova os conhecimentos e competências adquiridos ao longo da sua formação, caracterizando-se pelo seu elevado grau de dificuldade e exigência.

Este ano, considerando o incremento da exigência, esta prova sofreu algumas alterações no âmbito da sua realização. Assim, aos alunos de Restaurante/Bar foi atribuído, mediante sorteio, um cesto surpresa com um conjunto de ingredientes que lhe permitiram realizar um cocktail clássico (aperitivo ou digestivo), elaborar uma sandes e por último confeccionar um prato de cozinha de sala para duas pessoas. Quanto aos alunos de Cozinha/Pastelaria, foi-lhes atribuído também um cesto surpresa, com uma proteína base e com os ingredientes necessários para a confeção de um prato principal e de uma sobremesa para duas pessoas. Foi particularmente interessante verificar as diferentes preparações desenvolvidas pelos diversos alunos tendo por base o mesmo conjunto de produtos.

Estiveram, em simultâneo, 9 alunos distribuídos pelos 5 dias de provas, totalizando cerca de 65 alunos, que foram avaliados não só pelo Director Pedagógico e Supervisora Técnica, mas também por profissionais específicos da sua área de formação e empresários deste setor de atividade que vêm partilhar o seu conhecimento e as suas experiências com estes futuros profissionais da hotelaria e restauração.

## LIVE TUR

Nos próximos dias 09 a 11 de Abril, irá decorrer a Prova “LIVE TUR”, referente à avaliação final dos alunos do curso de Turismo da Escola de Hotelaria de Fátima. Esta prova é, no entender da área técnica do curso, a melhor forma de validar saberes e competências que se pretende que um profissional desta área detenha para o seu futuro.

No âmbito do desenvolvimento desta prova, os alunos foram agrupados em equipas de 3 elementos cada, com o objetivo de desenvolverem um estudo teórico sobre a realidade turística de diversos locais, culminando com a organização de um guião para realização posterior de uma visita

guiada. No presente ano letivo, o estudo incidiu sobre: Fátima, Alcobça, Tomar, Batalha e Coimbra. A abordagem a estes locais incidirá sobre o seu património, história, cultura, artesanato e outros que, considerando o seu valor histórico/cultural, possam ter interesse de visita para os turistas. O guião será apresentado pelos alunos utilizando as três línguas estrangeiras que estudaram: português, inglês e francês.

O júri desta prova será constituído, não só pelos elementos representantes da EHF, mas também por um empresário e um profissional do setor do turismo.

## OPINIÃO

### UMA DECISÃO SEGURA

*Daqui a uma dúzia de semanas (quinze se contarmos com a época dos exames) muitas famílias confrontar-se-ão com um dos mais decisivos momentos no que ao futuro dos seus filhos diz respeito: qual a melhor opção escolar tendo em vista a realidade presente?*

*É incontestável e perfeitamente justificado que, cada um de nós, queira para os seus filhos o melhor do mundo. Assim, e terminado o 3.º Ciclo do Ensino Básico há que pensar, comprometido com a realidade que nos rodeia, qual a opção escolar que melhor garanta o futuro do seu filho, de modo a que ingresse na vida adulta munido de competências técnicas, científicas e humanas, que lhe permitam fazer face a um mundo em mudança constante e acelerada de forma equilibrada, promissora e feliz.*

*Não são os jovens (na sua maioria), com os seus 14/15 anos, capazes de tomarem uma decisão com esse grau de importância, por si só. É importantíssimo o envolvimento da família.*

*É aqui que entra a opção do ensino profissional. Uma opção que, apesar de nunca ter sido de 2.ª escolha, tem sido estigmatizada ao longo dos últimos anos. No entanto, é a única opção que poderá garantir o melhor de dois mundos aos jovens de hoje: um role de competências técnicas, científicas e humanas capazes de os preparar para o ingresso num mercado de trabalho cada vez mais competitivo; as competências científicas necessárias para o ingresso no ensino superior.*

*Portanto, se o seu filho é um daqueles que, quando terminar a escolaridade obrigatória:*

- Não souber bem o que quer, estudar ou trabalhar, a opção do ensino profissional é a opção mais segura;
- Souber que quer ingressar no mercado de trabalho, então a opção do ensino profissional é a única acertada;
- Souber que quer prosseguir estudos ao nível do ensino superior, sabendo a área de especialização, então a opção do ensino profissional é uma forte possibilidade, na medida em que o irá preparar de modo a estar um passo à frente na área técnica do curso escolhido.

*Assim sendo, e analisando todas as opções anteriores, ainda tem dúvidas quando à opção segura e eficaz que o ensino profissional lhe apresenta? Eu não!*



**José Luís Pegada** | Diretor do Gabinete de Controlo da Qualidade da INSIGNARE

# Escolas INSIGNARE participam em projetos internacionais em vários países da Europa

## “Put yourself in a refugee’s shoes”

Cinco alunas da EPO, acompanhadas por um docente, participaram em Vratsa, Bulgária, na quarta e última reunião do projeto “Put yourself in a refugee’s shoes” ao abrigo do programa ERASMUS +, com escolas congéneres desse país e de Itália, Roménia e Turquia.

As atividades desenvolvidas focaram-se na temática do projeto, os refugiados. Assim houve visualização de vídeos e posterior debate sobre a situação da Síria, bem como das centenas de milhares de refugiados; workshops sobre programas informáticos de edição multimédia, que permitiram a realização de pequenos clips alu-

sivos à situação dos refugiados em cada um dos países parceiros; finalização da segunda edição da revista do projeto.

No final dos dias de reuniões e sessões de trabalho houve tempo para visitas a locais culturais e turísticos.

As alunas aprenderam mais sobre este delicado tema, melhoraram a expressão escrita e oral da língua inglesa, cresceram enquanto estudantes e seres humanos, trabalharam a sua autonomia, responsabilidade e social skills, aumentaram em muito o seu leque de amizades, pelo que o balanço é muito positivo.



## “Cook Healthy, Eat Healthy, Live Healthy”

Na semana de 18 a 24 de março, quatro alunas do curso de Turismo e dois professores da Escola de Hotelaria de Fátima, rumaram a Rygllice, na Polónia, para participarem na 3ª mobilidade no âmbito do projeto Erasmus + “Cook Healthy, Eat Healthy, Live Healthy”, que envolve escolas de Portugal, Polónia, Turquia, Roménia e Itália. Além de todas as atividades subordinadas ao tema da alimentação saudável, os alunos tiveram a oportunidade de participarem em atividades culturais, visitando a casa do Papa João Paulo II, assim como as cidades de Rygllice, Tarnow, Wadowice e Cracóvia.



## “Work Based Learning Summer School”

Nos dias 19 e 20 março, a INSIGNARE participou na segunda reunião do projeto “Work Based Learning Summer School”, apoiado pelo programa Erasmus +, em Bilbao, Espanha.

Esta parceria reúne, além da INSIGNARE, uma associação de escolas profissionais do País Basco; uma associação Europeia de formação intercultural, sediada em Bruxelas; a direção de educação profissional e de adultos do Governo Regional da Renânia do Norte-Vestefália, Alemanha; um centro de ensino e formação profissional Francês; uma Escola profissional da Eslovénia; uma cooperativa Italiana que trabalha em educação e formação profissional. Todos têm em comum enviarem os seus alunos para períodos de formação e/ou estágio na Europa.

Todos trabalharam intensamente na criação de uma semana de formação que decorrerá em junho em Bolonha, Itália, destinada a docentes e quadros das escolas participantes. É um dos principais resultados deste projeto, que pretende desenvolver metodologias e instrumentos para a melhoria da preparação, acompanhamento e avaliação dos alunos do ensino profissional que irão vivenciar estágios internacionais na Europa.

## OPINIÃO

### COMPETÊNCIAS: NOVA FORMA DE INTERVIR NO MUNDO PROFISSIONAL

*Depois de semanas em que se realizaram milhares de reuniões de Conselho de Turma em todo o país e a palavra “competências” terá sido aquela que mais li nos últimos dias, estava dado o mote para a reflexão que partilho. Está a acontecer uma mudança profunda nos moldes tradicionais da educação profissional pautada por uma nova maneira de educar para o trabalho e para a vida, com base no desenvolvimento de competências. A característica mais importante desta nova metodologia é a medida baseada na aprendizagem e não no tempo, ou seja, os alunos progredem quando demonstram o domínio de competências, habilidades e conhecimentos necessários para realizar uma tarefa num contexto específico e não quando terminam os conteúdos da disciplina. Aos professores, é pedido que não comecem a preparar o plano de aula baseado na identificação dos conteúdos e leituras, mas que comecem por identificar as competências e, em seguida, selecionem os conteúdos, leituras e atribuições para apoiar a realização dos alunos nessa competência específica. Tudo é currículo e o mesmo é estruturado com base nessas competências e habilidades, contemplando as áreas do conhecimento por meio de projetos, módulos de aprendizagem e oficinas, transformando o aluno num sujeito ativo no seu processo de aprendizagem. Independentemente da forma de lá chegar e em vez de perdermos tempo a discutir egocentrismos institucionais devemos, isso sim, tornar a educação uma obsessão nacional. Os países mais bem posicionados nos rankings de competitividade são diferentes uns dos outros, mas têm alguns pontos em comum. O principal é o nível educacional da sua população baseado, em particular, no desenvolvimento de competências. Entre eles destaca-se a Coreia do Sul e a Irlanda que fizeram uma revolução no ensino, na última geração, e hoje já colhem os reflexos no crescimento das suas economias. Até há pouco tempo, o diploma, o saber, oferecia garantias de competências. Hoje, esta visão deixou de ser verdade pois as competências exigem mais do que saberes. Claro que os diplomas são importantes e decisivos em particular na inserção profissional inicial, mas hoje não determinam a permanência no mercado de trabalho, pois esta só será garantida pelas competências adquiridas, validadas e atualizadas, garantindo assim a empregabilidade.*

*Porque vivemos num mundo de incerteza onde a sociedade multiplica ambiguidades e a realidade económica exige preparação intelectual, criatividade e inovação, exige-se em crescente, uma pedagogia para as competências.*



Célia Vieira | Docente da EHF

# INSIGNARE vai ser Academia Microsoft

A Insignare está a preparar-se para ser uma Microsoft Imagine Academy, disponibilizando desta forma a todos os alunos das suas escolas (Escola Profissional de Ourém e Escola de Hotelaria de Fátima), uma educação tecnológica, provida com as competências e as certificações em tecnologia reconhecidas pela indústria de que os mesmos necessitam para serem bem-sucedidos.

A Microsoft é reconhecida mundialmente, sendo a grande referência quando se fala de software, dispensa qualquer tipo de apresentação. Assim, é aliado aos melhores que nos tornamos igualmente melhores, oferecendo condições aos alunos e professores das escolas Insignare (EPO e EHF), cada vez mais condizentes com o mundo tecnológico em que nos inserimos e vivemos.

Os principais objetivos desta academia serão:

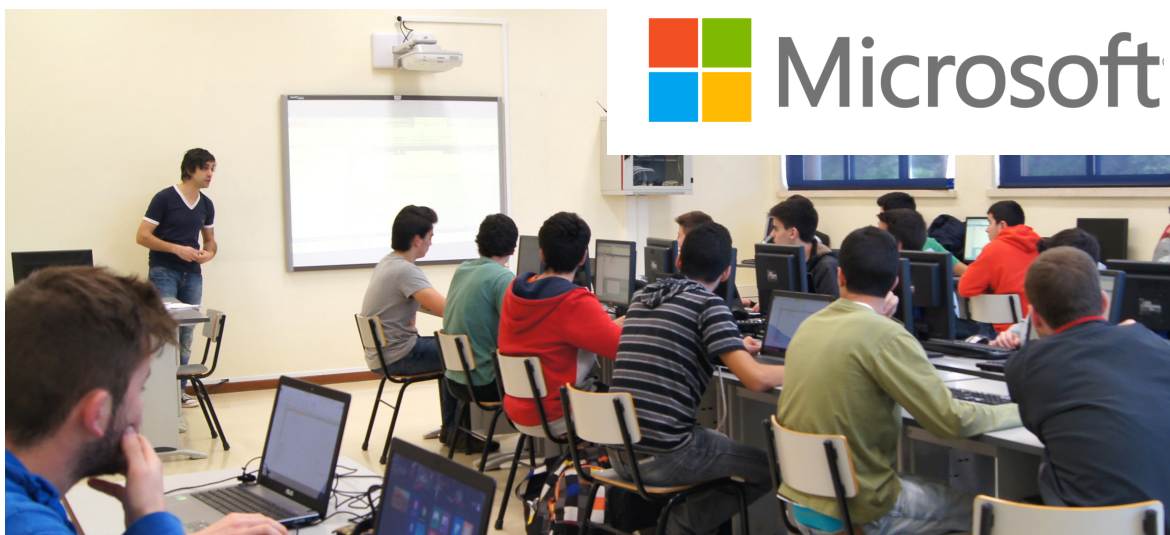
- Oferecer um curriculum Microsoft de padrão internacional;
- Fornecer um amplo leque de recursos de aprendizagem online;
- Criar recursos de aprendizagem permanente.
- Unir o ensino académico à capacitação profissional do mundo real;
- Criar uma mão-de-obra qualificada para os empregadores.

Como corolário desta nova parceria, e para além de todo o potencial dos conteúdos digitais inerentes à Academia Microsoft, a Insignare será ainda um Centro de Exames para Certificações Microsoft, sendo um dos pioneiros na nossa região.

Ao adquirirem uma Certificação Microsoft, os nossos alunos (professores e colaboradores) irão:

- Demonstrar as suas competências nas mais recentes tecnologias;
- Provar que têm uma compreensão sólida e uma maior confiança nas suas competências;
- Alcançar o sucesso na procura de ensino superior ou de uma carreira;
- Obter o reconhecimento dos seus pares e das chefias, bem como uma vantagem considerável no competitivo mercado laboral;
- Traçar um percurso de desenvolvimento de carreira para as atuais competências Microsoft.

Em resumo, e em sintonia com a constante evolução tecnológica, a Insignare está sempre atenta ao mundo que nos rodeia, tentando estar na vanguarda da inovação e empreendedorismo, de modo que os nossos alunos possam estar munidos das melhores competências para se adaptar, integrar e destacar no mundo do trabalho que os espera.



## Dia internacional da Mulher na INSIGNARE



Um rosto Insignare no feminino

**Maria de Lurdes Chainho**  
Colaboradora mais antiga da INSIGNARE

A INSIGNARE assinalou o Dia Internacional da Mulher distribuindo uma flor a todas as suas colaboradoras. Da mesma forma agradeceu simbolicamente, com a foto da D. Lurdes Chainho (colaboradora com mais anos de serviço) rosto escolhido para representar todas as Mulheres que, na INSIGNARE, conciliam trabalho, família, disponibilidade, esforço e competência.

**insignare**  
ASSOCIAÇÃO DE ENSINO E FORMAÇÃO



Tem mais de 18 anos?

Quer completar o 4º, 6º, 9º ou o 12º ano de escolaridade?

**No CQ da Insignare isso é possível!**

**OBTENHA CONNOSCO!**

- uma habilitação escolar de 4º, 6º, 9º ou de 12º ano de escolaridade
- uma certificação profissional\*
- encaminhamento para outras ofertas formativas

**NUM HORÁRIO FLEXÍVEL**

**INSCREVA-SE JÁ!**



**CENTRO QUALIFICA**  
INSIGNARE

Contacto: 249 540 397

Email: [qualifica1@insignare.pt](mailto:qualifica1@insignare.pt)

\*Nas áreas de: Apoio a Crianças e Idosos; Hotelaria e Restauração; Turismo e Lazer; Comércio; Gestão; Secretariado; Informática; Metalurgia e Metalomecânica; Eletricidade; Eletrónica e Automação; Mecânica Automóvel; Construção Civil.