

# INFORMAR

Ano: XX  
08 de Março de 2019  
Suplemento Gratuito

## Nº321

Diretora: Carina Oliveira | Edição: Patrícia Pereira | Fotografia: Insignare | Todos os conteúdos apresentados neste suplemento são da autoria de Colaboradores, Professores e Alunos da Insignare



## JORNADAS DA MECÂNICA 2019 — BALANÇO DE UMA EDIÇÃO DE SUCESSO!

Após 3 anos de interregno, as Jornadas da Mecânica voltaram ao Centro de Exposições de Ourém nos dias 21, 22 e 23 de fevereiro de 2019. Segue mais em #jornadasdamecanica #epourem | Páginas 04 e 05

### Dia Aberto nas Escolas da Insignare.

As escolas EPO e EHF estiveram de portas abertas nos dias 28 de fevereiro e 01 de março.

[f](#) [@](#) #diaaberto #epourem #insignare #ehfatima

PÁG.02



### Live Cooking & Live Bakery na EHF.

O "Live Cooking & Beverage Service" decorreu na Ehf, de 25 de fevereiro a 01 de março.

[f](#) [@](#) #livecooking #livebakery #ehfatima

PÁG.03



### Novidades dos projetos Erasmus +

Alunos da EPO e EHF juntaram-se a alunos de vários países da Europa, em novos projetos.

[f](#) [@](#) #erasmus #europa #epourem #ehfatima

PÁG.07



CLAUSTROMONFORTINO  
restaurante de aplicação

UM RESTAURANTE DENTRO DA ESCOLA

RESERVAS: 249 530 630 / WEBCONTACTO@INSIGNARE.PT

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 12h30 - 14h30



—  
**Carina Oliveira**

Dir. Executiva Insignare

**Olhar o Futuro**



A INSIGNARE é parceira da organização do Rally Medieval de Ourém, evento que acontece a 16 e 17 de Março pelas ruas do concelho, cuja motivação é sobretudo a integração e aprendizagem prática dos alunos em contextos diferentes de uma sala de aula.

A possibilidade de ser perceber a organização e o espírito de equipa da competição, mas sobretudo da camaradagem e da resolução de problemas em contextos reais, são um bom teste a futuros profissionais, seja em que área for.

O mundo é assim mesmo no dia-a-dia. A intensidade é grande e a forma de ultrapassar os problemas só se consegue com muito espírito de equipa, mas sobretudo, de persistência, flexibilidade e multifunções e, sobretudo, da dose certa de bom-senso para evitar problemas onde eles não existam.

É neste espírito de entreajuda e de ser parte da solução, que a INSIGNARE se associa à organização de um evento que pode potenciar um eixo fundamental para a região: a formação técnica na área da mecânica.

Esta edição de jornal sairá a 8.03.2019, a data em que se comemora o dia internacional da Mulher. Mesmo sabendo que uma mulher é uma mulher e um homem é um homem, não deixo no entanto passar o dia sem uma referência a um feminino raro em certos domínios ou áreas, precisamente na área do automóvel.

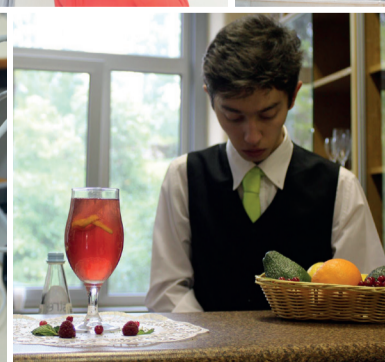
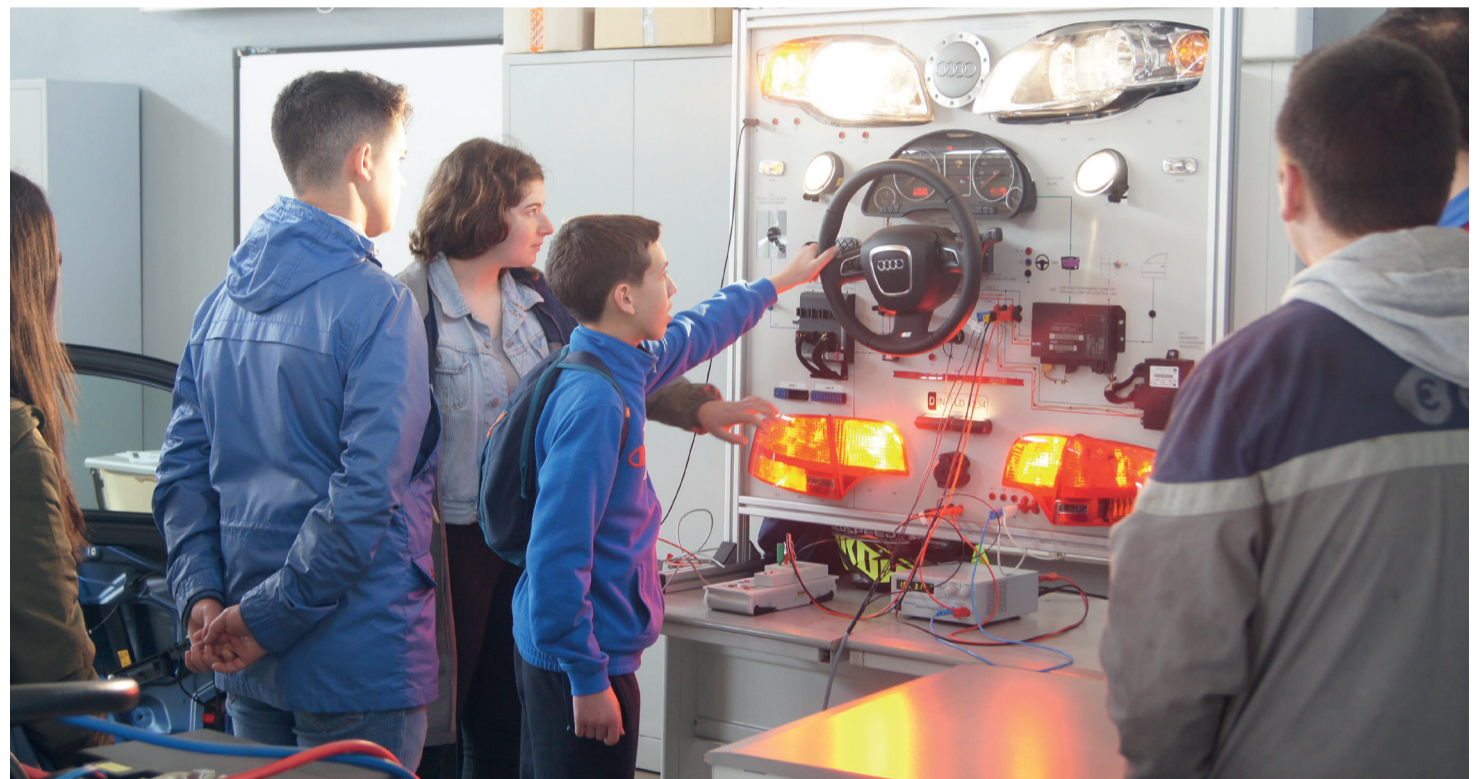
Em 67 anos de Fórmula 1 houve apenas 5 mulheres. É só uma questão física? Não creio. De Filippis foi a primeira mulher a correr na F1, em 1958. Italiana da cidade de Nápoles, não será menor para o efeito, a amizade que tinha com o argentino Fangio. Admite ter sofrido com o preconceito apenas em França, quando o diretor de prova lhe disse que “o único capacete que as mulheres deveriam usar é o do cabeleireiro” e com isso a impediu de correr.

É por escassearem mulheres nestas e outras áreas técnicas, que aproveito a ocasião para entusiasmar o público feminino para o Rally Medieval, porque as equipas da EPO estarão com elementos femininos em todas as frentes!

Vamos lá mostrar que o lugar de uma mulher, é onde ela quiser...

## ESCOLAS EHF E EPO ESTIVERAM DE PORTAS ABERTAS NO DIA 28 DE FEVEREIRO E 1 DE MARÇO.

A EPO e a EHF receberam cerca de 500 alunos do 9º ano e também seus professores, no âmbito do Dia Aberto INSIGNARE 2019. 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 Receção, ao mesmo tempo que assistiram à prova “Live Cooking & Beverage Service”, bem como a primeira edição “Live Bakery” para os alunos de Pastelaria/Padaria.



# ALUNOS FINALISTAS DA EHF TESTAM OS SEUS CONHECIMENTOS.

## “LIVE COOKING & BEVERAGE SERVICE” E “LIVE BAKERY”.

A Escola de Hotelaria de Fátima realizou na semana de 25 de Fevereiro a 01 de Março as provas de Live Cooking&Beverage Service e Live Bakery. Estas provas inserem-se no âmbito da avaliação final (PAP) dos alunos que estão a concluir a sua formação nas áreas de restaurante/bar, Cozinha/pastelaria e Pastelaria/padaria.

Durante uma semana, foram dinamizadas um conjunto de actividades específicas de acordo com as áreas de formação,

sempre com o objectivo de aferir das competências e conhecimentos dos alunos para o exercício de uma profissão.

As provas iniciam com o sorteio de bancadas de trabalho, onde os alunos dispunham de um cesto surpresa com um conjunto de matérias-primas para efectuarem as diversas provas previstas em regulamento específico: os alunos de restaurante/bar começaram por elaborar do cocktail clássico, seguido da preparação de uma sandes e finalização com a execução

de serviço de sala. Os alunos de Cozinha/pastelaria efectuaram a confecção de um prato principal e de uma sobremesa.

Os alunos de Pastelaria/Padaria iniciaram com o sorteio de uma bancada de trabalho onde dispunham de um conjunto de matérias-primas para a confecção de: 3 Produtos de massas normais (pão tradicional – 2X150gr, papo-seco – 2X60gr e Pão de cereais – 2X80gr) e ainda um produto de massa doce.

Foi uma semana intensa e de muito ner-

vosismo para os nossos alunos mas muito importante no âmbito da sua formação. Por forma a avaliar as provas estiveram connosco um conjunto de profissionais e empresários do sector que, com os seus conhecimentos e know-how enriqueceram ainda mais este momento. O nosso agradecimento a todos pela disponibilidade e amabilidade por continuarem a colaborar na formação dos profissionais do futuro.



# JORNADAS DA MECÂNICA 2019 – BALANÇO DE UMA EDIÇÃO DE SUCESSO!

As Jornadas da Mecânica edição de 2019 foram um sucesso. Durante 3 dias foram diversas as actividades que decorreram no Centro de Exposições de Ourém, constituindo um certame intenso de estreitamento de relações institucionais entre a Escola e empresas, profissionais e instituições de ensino superior nas áreas da mecânica e do sector automóvel.

Estiveram em permanência mais de 30 empresas expositoras que demonstraram toda a sua mais-valia ao mercado, incluindo as novidades de máquinas, métodos e técnicas inovadoras no sector mecânico e industrial, nas áreas de automóvel, motos, soldadura, aplicações CAD/CAM, Automação Industrial e Equipamentos In-

dustriais.

Decorreram duas demonstrações técnicas de particular relevo, “Soluções de robôs low-cost para a indústria”, e ainda “Impressões 3D” – tecnologias e aplicações, benéficos na indústria e no sector educacional.

Na tarde do dia 22, decorreu a apresentação das ideias finalistas do concurso EPO BIG IDEA! - nas duas categorias “ideia mais criativa” e “ideia mais comercial”.

A ideia vencedora na categoria mais criativa foi: “Bio Cigarret” – Cigarros biodegradáveis mas com a mesma composição de fumo, cujo filtro é modificado, tornando o vício menos poluente para o ambiente, a cargo de Jéssica Sénica e Diogo Miranda

da Escola Profissional de Torres Novas.

A ideia vencedora na categoria comercial foi: Enrolador automático de bobines de cabo eléctrico, uma máquina capaz de enrolar bobines de cabo automaticamente, controlada através de um display touch, a cargo de David Bento da Escola Profissional de Ourém.

Na noite de sexta-feira, decorreu a Tertúlia “À conversa com...” Marco Cochinho, da equipa de mecânica de Elisabete Jacinto, bem como os pilotos Bruno Oliveira, Gonçalo Figueiroa, José Grosso e Artur Fidalgo, e Marco Martins.

A moderação esteve a cargo do jornalista António Adão, e encheu uma plateia que não arredou pé por mais de 2 horas de

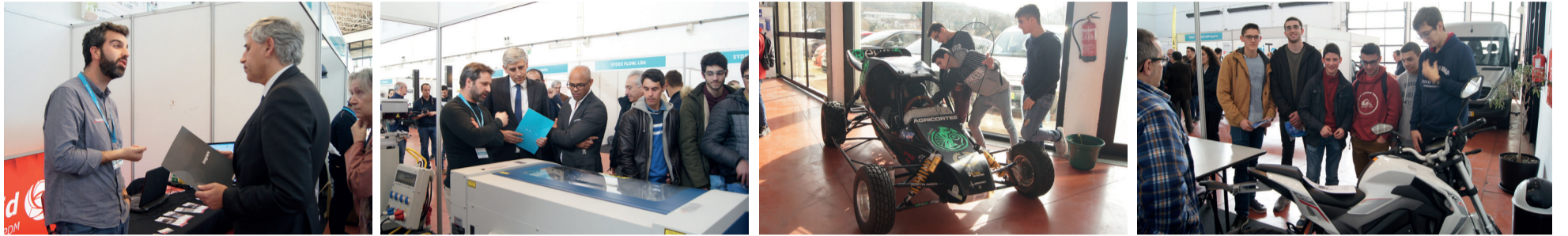
conversas sobre os desafios da profissão, as aventuras, a competição, mas sobretudo pela importância do espírito de equipa, de missão e superação dos desafios.

As Jornadas terminaram em beleza no dia 23 com uma tarde de Show de Free Style com o ex-campeão do mundo Humberto Ribeiro, um verdadeiro espectáculo sobre rodas que animou o público presente.

Foram 3 dias de sucesso, constituindo assim uma mais-valia para o conhecimento técnico dos alunos e o elevado prestígio da Escola, pautando-se este evento para a necessária valorização que queremos para o Ensino Profissional.



**“... mais de 30 empresas expositoras que demonstraram toda a sua mais-valia ao mercado, incluindo as novidades de máquinas, métodos e técnicas inovadoras no sector mecânico e industrial, nas áreas de automóvel, motos, soldadura, aplicações CAD/CAM...”**

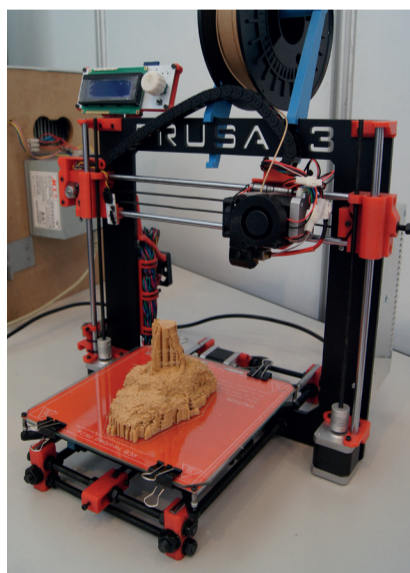


**1000  
Visitantes  
30  
Empresas**

**“...A ideia vencedora na categoria mais criativa foi: “Bio Cigarret” — Cigarros biodegradáveis...”**



**“...no dia 23 com uma tarde de Show de Free Style com o ex-campeão do mundo Humberto Ribeiro, um verdadeiro um espectáculo sobre rodas que animou o público presente.”**



**“...A ideia vencedora na categoria comercial foi: Enrolador automático de bobines de cabo eléctrico, uma máquina capaz de enrolar bobines de cabo automaticamente...”**



## FESTIVAL DE GASTRONOMIA “PASTELARIAS DO MUNDO” E “COZINHAS DO MUNDO” NA EHF

Nos próximos dias 21 e 22 de Março, a Escola de Hotelaria de Fátima vai realizar, pela primeira vez, o Festival “Pastelarias do Mundo”. Esta iniciativa insere-se nas Provas de Aptidão Profissional dos alunos finalistas de Pastelaria/Padaria e pretende recriar o ambiente de uma sala de chá, onde as pessoas poderão degustar algumas das iguarias de pastelaria de diversos países, nomeadamente: Portugal, Espanha, França, Grécia e Itália. Este evento está aberto ao público, estando sujeito ao pagamento do valor de 7,00€ por pessoa.

Na semana seguinte, nos dias 25 a 30

de Março, damos continuidade ao projecto “Cozinha do Mundo” com a realização de jantares temáticos, tendo por bases os países do Mediterrâneo: Portugal, Espanha, França, Itália, Grécia e Marrocos. Nestes jantares, como início às 19:30 horas, com um custo de 14,00€/por pessoa, poderá degustar desde o cocktail de boas vindas, azeite, entrada, prato principal, tábua de queijos e sobremesa. (bebidas incluídas).

Em breve estarão disponíveis os menus, para que possa efectuar a sua reserva ligue 249 530 630.

## EPO COMO PARCEIRA NO RALLY MEDIEVAL DE OUREM

A INSIGNARE associou-se este ano à edição do Rally Medieval de Ourém, organizada pelo Clube Olival Motorizado, nos próximos dias 16 e 17 de Março.

É a primeira vez que a INSIGNARE se associa desta forma a este grande evento no concelho, através da participação da Escola Profissional de Ourém.

A participação será pautada pela integração de equipas de alunos nas várias áreas das especialidades mecânicas e electrotécnicas da Escola, incorporando os bastidores deste Rally, podendo prestar auxílio às equipas mecânicas das marcas e dos pilotos em competição.

A participação nestes projectos é muito enriquecedora, seja do ponto de vista das aprendizagens práticas que os alunos irão experimentar de uma forma muito transversal, mas também do ponto de vista da camaradagem e do espírito de equipa que se forma nas competições.

A EPO já tem participado em provas de rally na região, com a sua equipa de carro próprio, piloto e navegador, tendo por base o mesmo princípio da experimentação prática das áreas leccionadas no âmbito

sobretudo da mecatrónica automóvel.

O sector da mecatrónica automóvel é um dos pilares da Escola Profissional de Ourém, razão mais que suficiente para podermos abraçar o desafio de participar activamente neste Rally Medieval de Ourém.



## EMBAIXADORES DO DESPORTO – ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA ACOLHE SESSÃO



Os atletas Fernando Mamede e Paulo Guerra, Embaixadores do Plano Nacional de Ética Desportiva, acompanhados pelo Dr. José Branco do Instituto Português do Desporto e da Juventude, estiveram presentes no dia, 12 de fevereiro, na Escola de Hotelaria de Fátima, numa sessão realizada com os jovens sobre “Ética Desportiva”.

A sessão pretendeu mostrar aos alunos como a ética e os valores são fundamentais tanto no desporto mas sobretudo em toda a nossa vida.

O valor da superação foi bem traduzido nestas palavras de Fernando Mamede: “não temos de ser os melhores do mundo mas lutar para sermos o melhor que formos capazes”, fazendo alusão ao empenho e esforço que os alunos necessitam de ter nas várias etapas escolares.

Paulo Guerra focou também na definição de metas e objectivos de perseverança, sendo essencial definir “objectivos que se tornam a luz que nos orienta, sem desistir deles, pois

há sempre altos e baixos; nada se consegue num estalar de dedos”.

Nesta sessão foi transmitido aos jovens o valor e a importância de acreditar em si mesmos, mas também na importância de acreditar e encontrar modelos que os orientem e ajudem no seu percurso académico (sejam eles os professores, os pais...).

Os oradores transmitiram experiências na primeira pessoa, os desafios porque passaram e testemunhos sólidos, inspirando a todos com os seus ensinamentos, destacando como todos os valores – respeito, cooperação, compromisso, dedicação, excelência, amizade, esforço, disciplina, e outros – são transversais e essenciais no trabalho, nas relações e na vida.

A realização desta sessão ocorre integrada no desenvolvimento do Projecto Educativo das escolas IN-SIGNARE, centrado numa visão abrangente do aluno-cidadão e das suas componentes sociais e pessoais.



## EHF APOIA O VII WORKSHOP INTERNACIONAL DE TURISMO RELIGIOSO

**Cerimónia de lançamento com a Secretária de Estado do Turismo decorreu em almoço na Escola Hotelaria de Fátima.**

EHF acolheu a apresentação do VII Workshop Internacional do Turismo Religioso.

O lançamento desta importante iniciativa para o Turismo, organizada pela ACISO, teve lugar no dia 20 de fevereiro na Escola de Hotelaria de Fátima e contou com a presença da Secretária de Estado do Turismo, Ana Mendes Godinho.

Estiveram presentes o presidente da Câmara Municipal de Ourém Luís Albuquerque, o vice-Presidente Natálio Reis, o presidente da Assembleia Municipal João Moura e o presidente da Junta de Freguesia Humberto Silva. Estiveram também presentes o Vice-Presidente da CCDR Jorge Brandão e Pedro Machado pelo Turismo do Centro.

A autarquia da Guarda fez-se representar, atendendo ao cariz judaico do

seu turismo, pelo Vice-Presidente Carlos Monteiro, sendo já parceiros habituais na dinamização do Turismo Religioso em Portugal.

O almoço com a imprensa e convidados foi servido no restaurante de aplicação “O Claustro Monfortino”, ficando a confecção e serviço deste dia a cargo de diversos alunos dos cursos de Cozinha, Pastelaria e Padaria, Restaurante e Bar.

São experiências esquecedoras para os alunos e para a Escola, certos de que as parcerias estabelecidas também fortalecem em muito o sector turístico em Portugal.

A Escola de Hotelaria de Fátima está atenta às dinâmicas do mercado turístico em Portugal e apoia a realização deste evento em Fátima nos próximos dias 7, 8 e 9 de Março.



## GOOD FOOD, BETTER HEALTH

Decorreu na semana de 4 a 8 de fevereiro, na EHF, a primeira reunião da parceria Europeia “Good Food, Better Health”, financiada pelo programa Erasmus+. Sendo constituída apenas por Escolas de Hotelaria, envolveu 10 participantes (8 alunos e 2 docentes) de cada um dos países visitantes: Itália, que coordena, Polónia e República Checa, além dos

alunos e professores Portugueses.

Durante esse período, os alunos, divididos em grupos de trabalho internacionais, realizaram apresentações sobre os hábitos alimentares e de vida relativos ao seu quotidiano, e escreveram um relatório onde traçaram conclusões comuns sobre esse tópico, além de debaterem propostas para melhorarem os

aspectos menos saudáveis. Participaram ainda na confeção de menus tradicionais Portugueses, em que se deu destaque à substituição de ingredientes por outros mais saudáveis.

Houve ainda tempo para conhecerem melhor a cidade de Fátima e a sua cultura.

## JUST BE HUMANS.

De 10 a 16 de fevereiro a EPO e a EHF receberam a segunda reunião da parceria “Just be Humans. Say No to Any Forms of Discrimination and Violence”, em que participam escolas oriundas da Hungria, Itália, Polónia e Turquia, apoiada pelo Erasmus +. Em dias plenos de interação entre os jovens alunos,

realizaram-se várias atividades tendentes à melhor compreensão e luta contra estes fenómenos: depois de aprenderem dois softwares gratuitos de publicação online, criaram calendários com esses softwares, em que cada mês foi ilustrado com fotos, que ele próprios tiraram, baseadas em cenas idealizadas também por eles

e alusivas à temática. Continuando a desenvolver o seu espírito crítico e a criatividade, encenaram e atuaram em pequenas peças de Fórum Teatro, numa forma pedagógica de reflexão crítica sobre estas temáticas.

Puderam ainda visitar diversos locais turísticos da região centro.

## Centro Qualifica da Insignare assina protocolos de colaboração

Com o intuito de levar a sua atividade junto da população com menos possibilidades de deslocação a Ourém, a Insignare assinou hoje, dia 6 de março, protocolos de cooperação com várias entidades, a saber: Junta de Freguesia de Torres Novas (alargando assim a sua atividade fora do concelho); Junta de Freguesia de Espite, Junta da União das Freguesias de Matas e Cercal, Junta de Freguesia de Caxarias e Agrupamento de Escolas Dr. Cónego Lopes Perdigão em Caxarias.

O Centro Qualifica da Insignare

iniciará, muito em breve, os seus serviços em todos estes locais dando a possibilidade à população de aumentar os seus níveis de escolaridade ou de melhorar as suas qualificações profissionais, encaminhando interessados para várias ofertas formativas.

Os interessados poderão deslocar-se às Juntas de Freguesia indicadas, onde estará disponível um formulário de inscrição e algumas informações sobre os serviços que o Centro Qualifica da Insignare disponibiliza.



## EHF PARTICIPA NO CONCURSO INTERESCOLAS DO TURISMO DE PORTUGAL

A Escola de Hotelaria de Fátima participou no concurso InterEscolas do Turismo de Portugal, que decorreu nos dias 11 e 12 de fevereiro na região do Oeste - Caldas da Rainha e Óbidos.

Estiveram a concurso, para além das 11 Escolas do Turismo de Portugal, as Escolas Portuguesas (Profissionais e de Ensino Superior) que integram a Associação Europeia de Hotelaria e Turismo AEHT.

Estiveram presentes mais de 150 jovens portugueses, que para além das

provas do concurso, tiveram dias de experiências, partilha de conhecimento e de aproximação e convívio.

O trabalho na área de Hotelaria e Turismo é necessariamente um trabalho em equipa, em rede, que precisa sempre de novas parcerias, diversificadas e atrativas, que cativem mais jovens para um setor fundamental na economia portuguesa.

A Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste foi a anfitriã deste evento que contou com alunos das diversas áreas da

Hotelaria, da Restauração e do Turismo.

Os alunos da Escola de Hotelaria de Fátima, João Martins e Jessica Dias, conseguiram passar à fase final do concurso InterEscolas do Turismo de Portugal! Nas categorias respectivamente Decathlon e Turismo, estes alunos tiveram participação nas provas finais a par com os 66 alunos que também foram apurados.

Yannick Genard, chefe de cozinha na EHF, foi júri na prova de cozinheiro aprendiz, do concurso InterEscolas.



### #alunosdomês

Todos os meses são eleitos pelo Conselho Pedagógico os alunos que mais se destacaram, naquele mês, quer em termos académicos, comportamentais ou de participação em atividades extracurriculares.

De entre é depois eleito o Aluno do Ano...

Assim, no mês de janeiro, estas são nossas estrelas:



epo

MARIANA FARIA  
Design Industrial



ehf

VASCO VIEIRA  
Restaurante/Bar



CENTRO  
QUALIFICA  
INSIGNARE

QUER AUMENTAR A  
ESCOLARIDADE DOS SEUS  
COLABORADORES COM O 9.º OU  
O 12.º ANO DE ESCOLARIDADE?

CONTACTE-NOS  
JÁ

Rua Santa Teresa de Ourém, nº13, Ourém ☎ 249 540 390 ✉ [qualifica@insignare.pt](mailto:qualifica@insignare.pt)

NOTÍCIAS DE  
OURÉM



ASSOCIAÇÃO  
PORTUGUESA  
DE IMPRENSA

SEMANÁRIO LOCAL | Pessoa colectiva nº. 501 225 226 | Registo do título nº. 101 097 - inscrito na ERC | <https://www.facebook.com/jornal.noticiasdeourem>  
Propriedade: Património dos Pobres da Freguesia de Nossa Senhora da Piedade - Praça da República, 18; 2490-498 Ourém | Administração: Pe. Armindo Janeiro, Armando Honório, João Abreu, Luís Silva, Manuel Catarino, Vítor Cordeiro | Director: Jorge Martins TE - 2 A | Redação: Lucília Oliveira CP 2870A; [noticias.ourem@gmail.com](mailto:noticias.ourem@gmail.com)  
Secretariado: Amélia Martins | Publicidade: Lurdes Costa; Tel: 916 632 061; [noticias.ourem.pub@gmail.com](mailto:noticias.ourem.pub@gmail.com) | Desporto: Jorge Martins (Coordenação), Miguel Oliveira CNID 402, Pedro Mendes | Composição e paginação: Helder Almeida | Edição e Redação: Travessa da Bela Vista, nº. 4, Lojas nºs. 3,4,5,6; Apart. 152 - 2494-909 Ourém | Tel: 249 542 850 | Tlm: 918 661 127 | Impressão: FIG - Indústrias Gráficas SA; Rua Adriano Lucas 3020-265 Coimbra | Tiragem: Mês de Novembro: 12.500 exemplares; Média Semanal: 2.500 exemplares | Estatuto editorial disponível em: <https://www.facebook.com/notes/jornal-noticias-de-our%C3%A9m/estatuto-editorial/124253860253329>