



# INFORMAR

## Nº345

18 de fevereiro de 2022  
Suplemento Gratuito

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



## RUI RODRIGUES E FRANCISCO QUINTINO NA FINAL DO JTG

Desde há vários anos que a Escola se associa às Edições do Gosto na dinamização deste evento, não só através da colaboração na organização e logística, como na participação dos seus alunos em diversas categorias a concurso. Sabe mais #jtg #ehfatima | Página 02 e 03

### Acolhimento à Escola de Hotelaria de Cabo Verde

A INSIGNARE está a levar a cabo mais uma etapa do projeto SAAM - Supporting Alliance for African Mobility, que constitui um projeto-piloto da Comissão Europeia de abertura do programa Erasmus - Ensino Profissional, ao continente africano.

Iniciamos no dia 6 de fevereiro o acolhimento ao formador de Cozinha, Dário Correia, da Escola de Hotelaria e Turismo de Cabo Verde que se junta a nós para um período de formação técnica.

#### PÁG.03

### Centro Qualifica assina protocolo com o CRIO para aumentar escolaridade

O Centro Qualifica da Insignare assinou protocolo de colaboração com o CRIO (Centro de Reabilitação e Integração de Ourém) com o intuito de aumentar a escolaridade de alguns utentes que frequentam uma das valências da instituição.

Atualmente, estamos a acompanhar 4 utentes com o 4.º ano de escolaridade, mas com um nível de autonomia muito bom. As sessões decorrem uma vez por semana (às 4.ªs feiras), na Escola Profissional de Ourém.

#### PÁG.05

### Ourém em destaque na recente "Tourism Talks"

No passado dia 8 de fevereiro decorreu mais uma edição das Tourism Talks, uma série de conversas online organizadas no contexto do consórcio internacional "Digital Tourism", liderado pela INSIGNARE, e no qual um novo curso profissional, com o mesmo nome, foi criado. Durante um máximo de uma hora, profissionais de várias áreas partilham as suas experiências e visões sobre variadas temáticas no setor do Turismo, com enfoque na sua digitalização. Desta vez, coube a Fernando Paquim, partilhar com os participantes as atividades no concelho.

#### PÁG.07

## LIVE COOKING & BEVERAGE SERVICE 2022

Provas de conhecimentos e competências dos alunos finalistas dos cursos de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar.

Dias 21 a 23 de fevereiro





### Carina Oliveira

Dir. Executiva Insignare  
**Nas pequenas coisas do dia-a-dia**

Há em curso alterações profundas ao modo como vivemos, já aqui o tenho dito. Muitas dessas coisas são boas, ou aliás, têm que ser boas e têm que nos conduzir a um mundo melhor. Pelo menos têm esse potencial.

Os temas estão na moda, basta escolher palavras como digital, verde ou sustentabilidade. Todos juntos dão composições de palavras bonitas...mas, o que significa isto na prática? Penso muitas vezes nisto. Procuro o fio que me conduza a desfazer este novelo de conceitos que todos os dias nos entram pela comunicação adentro. Gosto de relatar situações que presencio e aquilo de delas consigo extrair para vos partilhar. Assisti há dias ao Fórum da Gastronomia, sobre o futuro destas áreas para Portugal, em mais uma edição do concurso nacional Jovem Talento da Gastronomia promovido pelas Edições do Gosto. Conseguimos estar na final com 2 alunos de cozinha e os dias que envolvem estas competições são sempre muito ricos também para perceber novidades e tendências. A educação profissional tem que liderar conceitos.

Uma das demonstrações de cozinha ficou a cargo de uma Chefe que apresentava a visão com que pensava a sua cozinha e os seus cozinhados: produtos de quilómetro zero.

Ela procura a tal minimização da pegada ecológica e ambiental. Os produtos que lhe chegam à mesa fazem poucos quilómetros até ali serem preparados. São adquiridos os produtos disponíveis mais perto. Depois na fase de preparação, o desperdício também é pensado de uma ponta à outra.

Assisti com espanto e verdadeira admiração, à demonstração disto na prática. O preparado que foi consumado à nossa frente, consistia em rissóis com o aproveitamento integral de uma laranja (sim, toda). A casca, a membrana branca, a polpa e o sumo. Notável...cada uma destas partes diferentes contribuía para uma das etapas do rissol. E estavam ótimos!

(sem desvendar segredos de receita: a casca por exemplo, ia ao forno a secar e era depois reduzida a um granulado que se equipara à função do pão ralado para panar o rissol...)

A consciência está em todo o processo de todo o ato alimentar. Se recuarmos ao tempo das regras de São Bento, também aí encontramos preocupações de sustentabilidade, que tinham por base a otimização da vida em sociedade, o máximo efeito mas com mínimo impacto: *...de tal modo que as coisas necessárias se encontrem perto do mosteiro para que não haja necessidade de os monges vaguearem por fora e muito longe...* Certamente haveria explicações prosaicas sobre as mais-valias disto para o bem das almas, mas confesso que a sustentabilidade se aplica aqui na perfeição! Vale a pena pensar nisto nas mais pequenas coisas do nosso dia-a-dia.

## RUI RODRIGUES E FRANCISCO QUINTINO NA FINAL DO JOVEM TALENTO DA GASTRONOMIA

**O Jovem Talento da Gastronomia é um concurso destinado aos jovens profissionais e estudantes de hotelaria e restauração (cozinha, pastelaria, bar e serviço de sala).**

Desde há vários anos que a Escola se associa às Edições do Gosto na dinamização deste evento, não só através da colaboração na organização e logística, como na participação dos seus alunos em diversas categorias a concurso. O Jovem Talento da Gastronomia é um concurso destinado aos jovens profissionais e estudantes de hotelaria e restauração (cozinha, pastelaria, bar e serviço de sala). Para além de uma oportunidade para os finalistas evidenciarem as suas competências e saberes utilizando produtos e regulamentos específicos, é também um importante momento de convívio entre participantes e júris. Estes júris integram profissionais de referência na área da restauração em Portugal e que vêm contribuir para o enriquecimento da formação e competências destes estudantes e profissionais.

Em condições adaptadas à realidade e por isso não houve lugar às etapas regionais que habitualmente selecionavam os finalistas, foram selecionados dois alunos na categoria: “Inovação com bacalhau da Noruega”, para o concurso a decorrer na Escola Profissional de Esposende. Estes alunos foram selecionados através do envio de Ficha Técnica do prato que pretendiam confeccionar e que o júri considerou com potencial e diferenciadores. Após a seleção dos alunos seguiu-se uma planificação

criterosa dos treinos, materiais, matérias-primas e todos os aspetos que consideraram fundamentais para que, no dia da prova tudo estivesse organizado e sem falhas. Treinar era a palavra de ordem...

Dia da Prova: O Francisco Quintino e o Rui Rodrigues estavam nervosos, mas com a convicção de darem o seu melhor durante as duas horas de prova. O Francisco propôs-se fazer: Bacalhau confitado em azeite aromatizado com crosta de broa e amêndoas, puré de abóbora, pickles de cebola roxa e um pó de azeitona preta; Por seu lado o Rui denominou o seu prato de: “Bacalhau da Avó”. Ambos procuraram recriar saberes e sabores da tradição, mas com toque de inovação nas técnicas a aplicar.

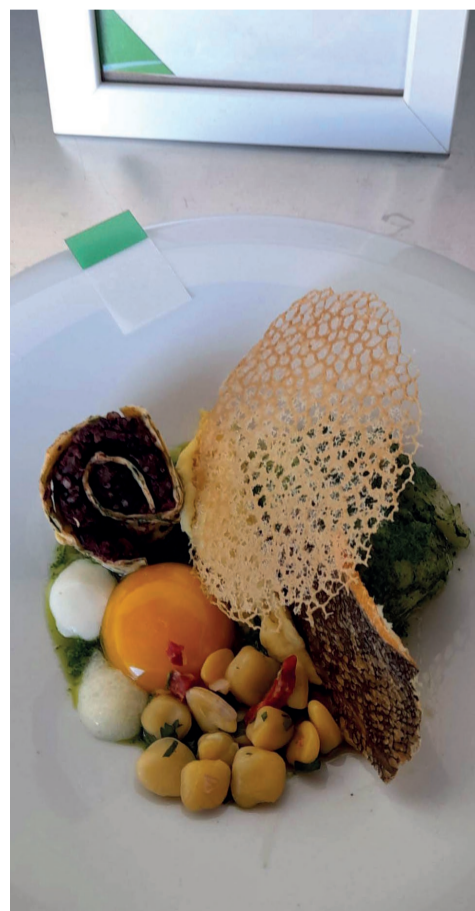
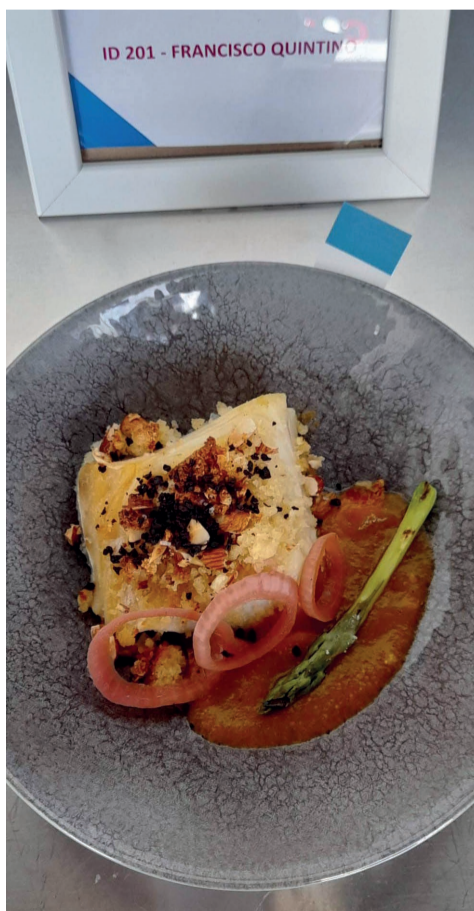
O saldo da nossa participação é bastante positivo pois, apesar de não termos vencido a categoria ficou a experiência que pudemos proporcionar aos nossos alunos, permitindo-lhe a partilhar um pouco das suas aprendizagens na escola, mas também conviver com diferentes stakeholders do setor da hotelaria e restauração.

A participação neste evento permitiu-nos ainda participar no Fórum Jovem Talento da Gastronomia – “Que Gastronomia para o Futuro de Portugal”, onde um número significativo de profissionais e empresários partilharam as suas experiências e conhecimento através de sessões de



demonstração ou entrevistas. As temáticas incidiram não só na área da cozinha, sob a perspetiva de temáticas específicas, tais como o bacalhau da Noruega, a cozinha vegetal, os produtos sazonais, como também na área de bar com demonstrações ao vivo, mas também sobre questões como a saúde mental, os recursos humanos, a sustentabilidade ou a importância do sorriso.

O Fórum culminou com a Entrega de Prémios das diferentes categorias. Parabenizar todos os vencedores, mas em particular ao vencedor da Categoria: “Artes da Mesa ICEL”, Tiago Bispo. O Tiago foi aluno da Escola de Hotelaria de Fátima no período entre 2013/2016 e prosseguiu a sua formação na área. É com orgulho que continuamos a ver crescer os nossos “sempre” alunos.



**“...O Francisco propôs-se fazer: Bacalhau confitado em azeite aromatizado com crosta de broa e amêndoas, puré de abóbora, pickies de cebola roxa e um pó de azeitona preta. Por seu lado o Rui denominou o seu prato de “Bacalhau da Avó”. Ambos procuraram recriar saberes e sabores de tradição, mas com toque de inovação ...”**



## Testemunhos dos alunos que participaram na final do Jovem Talento da Gastronomia:



**Rui Rodrigues – 3º Ano Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria**

No dia 8 de fevereiro tive a felicidade de poder participar na final do concurso de jovem talento da gastronomia pela categoria de bacalhau da Noruega (SeaFood From Norway).

A criação do Prato :

À uns anos a minha família abriu um restaurante onde por acaso foi o primeiro da zona e que infelizmente já fechou devido aos meus avós já terem alguma idade. Como a minha família toda é apaixonada pela cozinha tomei o gosto logo de pequeno. E devido a isso quis seguir a minha vida profissional a aprender sobre cozinha sendo que frequento a Escola

de Hotelaria de Fátima. Com a ajuda do meu formador chef Yannick Génard e utilizando produtos da minha terra tal como a abóbora, chouriço magro, morcela de arroz, coentros, chicharos.

Homenageando os meus avós e família o nome do prato ficou como “O bacalhau da minha avó”

Dia 7 á noite, momento de rever tudo o que tinha a fazer na prova como também momento de muita ansiedade devido a ser uma final.

Dia 8 dia onde tudo acontece, realização de um sonho passa a ser um objetivo, infelizmente não consegui ter o meu formador para me dar apoio, mas mesmo assim tentei fazer o melhor e o que mais gosto. Infelizmente não consegui trazer o troféu para casa, mas fica um ensinamento para a vida, e aprender com a derrota a melhorar para a próxima conseguir fazer melhor ainda do que fiz.

A prova para mim foi uma experiência inesquecível, pois toda a gente estava lá para o mesmo, sítio onde houve muita partilha de experiências e saberes. Como também fiquei a conhecer mais gente da mesma área que eu, e que também têm o mesmo gosto que eu.

Começou uma nova fase: comecei a trabalhar com a escola a realizar treinos para aperfeiçoar tempos e técnicas.

Dia 8 de Fevereiro foi a Final Nacional em Esposende, na escola profissional da cidade. Muito nervosismo, mas também a convicção de que ia dar o meu melhor. Não ganhei, mas foi uma boa experiência onde aprendi muito e conheci pessoas e partilhei experiência. Tive oportunidade de conhecer chefes e outros profissionais do sector e até a terra de Esposende que não conhecia.

Depois desta etapa, o objetivo é participar para na próxima edição do Jovem Talento da Gastronomia e ambicionar a vitória.



**Francisco Quintino – 3º Ano Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria**

Frequentar o curso de Cozinha era uma ambição, participar na Final Nacional do Concurso Jovem Talento da Gastronomia era uma ambição...

Mas para lá chegar, foi um processo longo! Mas enriquecedor!

A motivação para me inscrever neste concurso já existia mas, o facto de ter participado umas semanas antes num outro concurso que se realizou na escola (Concurso de Gastronomia Coreana), fiquei consciente das minhas capacidades para encarar a participação no JTG como um desafio que eu seria capaz de enfrentar.

Tomada a decisão, comecei a trabalhar no prato, e decidi participar na categoria da Inovação com Bacalhau da Noruega,

visto que o bacalhau é tão apreciado da nossa região e sobejamente confeccionado um pouco por todo o Portugal. Assim, propus-me apresentar: “Bacalhau confitado em azeite aromatizado com crosta de broa e amêndoas, puré de abóbora, pickles de cebola roxa e um pó de azeitona preta”. A seleção de produtos a utilizar na confeção do prato teve por base alguns produtos que utilizamos no nosso dia-a-dia e que fazem parte dos nossos sabores mais tradicionais.

Enviei a inscrição com a respetiva ficha técnica com pouca expectativa de ser selecionado, e foi com alguma surpresa, mas muita felicidade que recebi a confirmação de ter sido selecionado.

# ACOLHIMENTO À ESCOLA DE HOTELARIA DE CABO VERDE

A INSIGNARE está a levar a cabo mais uma etapa do projeto SAAM - Supporting Alliance for African Mobility, que constitui um projeto-piloto da Comissão Europeia de abertura do programa Erasmus - Ensino Profissional, ao continente africano.

Iniciamos no dia 6 de fevereiro o acolhimento ao formador de Cozinha, Dário Correia, da Escola de Hotelaria e Turismo de Cabo Verde que se junta a nós para um período de formação técnica.

Além de treino e formação nas nossas escolas na área da Cozinha e Pastelaria, também é proporcionado um intercâmbio de culturas e um conhecimento mais aprofundado da nossa região.

Dos vários momentos já havidos pelos vários cursos e departamentos na Escola, destacamos a participação no Módulo técnico de Pastelaria Experimental e Formação em Carnes, Aves e Caça — Arranjo e Preparação.

Nos dias em que o restaurante de aplicação “Claustro Monfortino” está aberto ao público, este formador tem também estado presente na preparação da sala com os alunos de Restaurante Bar, que têm iniciado a receção dos clientes

com um momento de cocktail. De sushi ao camarão da zambézia, de street food a filete de peixe-espada com banana e molho maracujá à Madeirense, as iguarias têm sido muitas e sempre com o sucesso de casa cheia!

O último dia do concurso Jovem Talento da Gastronomia, foi dedicado ao debate de temas do setor, com o Fórum “Que Gastronomia para o futuro de Portugal?”, e foi gratificante a participação que os nossos alunos finalistas fizeram a par do formador cabo-verdiano, pois aprofundaram os seus conhecimentos em áreas tão vastas, da cozinha vegetariana à cabidela, da hospitalidade e cocktail ao debate promovido sobre a saúde mental e os efeitos da pandemia.

O percurso pelo concelho de Ourém tem ainda dias dedicados a visitas institucionais e ao conhecimento dos pontos mais emblemáticos, como o Castelo de Ourém e Museu Casa do Administrador, bem como a surpresa preparada pelos nossos alunos finalistas de Turismo que proporcionaram uma visita guiada por eles ao Santuário de Fátima onde mostraram a parte cultural e um pouco da história deste marco turístico



e religioso da cidade.

A Vereadora da Educação Micaela Durão recebeu a comitiva do dia 11 de fevereiro, no Salão Nobre do Edifício-sede do Município de Ourém, a quem agradecemos a visão que partilhou sobre o Ensino Profissional.

Seguiu-se uma visita com acolhimento caloroso na ACISO, com a presidente Purificação Reis a dar conta da dinâmica e das iniciativas empresariais do concelho.

Esperemos que o Dário leve um pouco de Ourém consigo até Cabo Verde!

# ALUNOS DA ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM TERMINAM PROJETO “PINCELADAS D’ALEGRIA”

Muitos de nós teremos sentido e refletido, nestes períodos de confinamento e isolamento, que “A arte existe porque a vida não basta”, como afirmou Ferreira Gullar. Precisamos de arte para sermos e não apenas vivermos. E é tanto e tão simples o que a arte nos pode trazer! Foi isto mesmo que os alunos do segundo ano dos cursos de gestão e de design experienciaram com o projeto que relacionou a arte e o bem-estar e que sabiamente intitularam de “Pinceladas d’Alegria”.

O projecto foi realizado em colaboração

com a Câmara Municipal de Ourém e o pintor Roberto Chichorro. A partir da visita à exposição do pintor e da conversa com ele, os alunos puderam conhecer o lado de quem cria, o impacto da produção artística no bem-estar psicológico e das experiências emocionais na criação das obras. Após esta experiência, os alunos refletiram sobre outras influências da arte no seu quotidiano e concluíram que a arte é essencial na gestão emocional e no equilíbrio psicológico. Apresentamos aqui o projecto, nas palavras dos alunos...

## — Visita à exposição “Flores que namoram pássaros são voos de Beija Flor” e entrevista ao pintor Roberto Chichorro:

Os alunos Tomás Batista, Diogo Cortez, Ricardo Lopes e João Pereira, explicam a sua experiência ao entrevistar o pintor Roberto Chichorro: “Nos dias 9 e 16 de dezembro, fomos visitar as duas partes da exposição do pintor Roberto Chichorro, patente no Auditório Cultural dos Paços do Concelho e no Castelo de Ourém. Na primeira parte, na companhia e orientação de Cláudia Luís, fomos ver algumas das obras e pudemos perceber algumas das características das suas pinturas, como o facto de desenhar repetidamente o corpo nu da mulher, um pássaro comum no seu

país (Angola), o beija-flor, ou a repetida presença de figuras geométricas. Já na segunda parte, fomos até ao Castelo de Ourém, onde, na presença do próprio pintor, pudemos ver mais algumas das suas obras e perguntar-lhe mais acerca das mesmas, das técnicas que usou para as criar e de onde surgiu a sua inspiração. Foi uma atividade bastante produtiva e que nos fez conhecer este autor que vive tão perto de nós, ao mesmo tempo que aumentamos e aprofundamos os nossos conhecimentos e gosto pela arte da pintura.”

## — Reflexão “A influência da arte na minha vida...”

**Ricardo Lopes – 2º Ano  
Curso de Gestão**

A arte pode influenciar a minha vida na medida em que posso evoluir enquanto pessoa, posso aprender a expressar-me de formas diferentes do habitual, posso ter uma visão distinta dos outros, do que acontece ao meu redor... entre outras coisas. Falando agora mais em específico na arte da música, ela traz me harmonia, tranquilidade, uma paz interior que só ela consegue, por vezes quando estou mais stressado ponho os fones e coloco música e depois o stress passa.

**Laura Matias – 2º Ano  
Curso de Gestão**

A arte pode fortalecer conexões com o mundo, com a alma, com quem está em nossa volta, fazendo com que a conexão uns com os outros seja mais profunda. A arte pode ter a capacidade de nos revermos por vezes, no nosso “EU”, de nos encontrarmos conosco próprios através daquilo que esta nos pode transmitir.

**Flávio Henriques – 2º Ano  
Curso de Design**

A arte é a maneira das pessoas (artistas ou não artistas) demonstrarem a sua identidade, a sua personalidade e o que estão a sentir naquele momento. Com a arte podemos nos expressar e expressar os nossos sentimentos (bons ou maus), aliviar os maus, criando assim arte.

**Maria Vedor – 2º Ano  
Curso de Gestão**

A arte permite um diálogo entre dois lados: quem cria e de quem aprecia. Não é de hoje que nós conseguimos perceber os benefícios da arte. Desde a antiguidade, é utilizada como forma de expressão do homem, registando os sentimentos, a sua história, etc. Por isso, a arte sempre foi vista como um instrumento de reflexão e transformação da nossa maneira de pensar e entender o mundo: amplia horizontes; altera a perspetiva de olhar para o mundo; possibilita novas perspetivas, suscita novas expectativas...



**Alexandra Vedor – 2º Ano  
Curso de Gestão**

A arte pode ser considerada como uma terapia, como um momento de prazer, como um momento relaxante para determinada pessoa. (...) A arte pode ter a capacidade de nos transmitir paz, de podermos descobrir novos horizontes, novas coisas, o facto de podermos experienciar histórias, momentos nunca antes vividos. A arte mostra o tipo de pessoas que nos somos. Depende dos nossos gostos e preferências, nos vamos apreciar diferentes estilos na arte! Acho que podemos considerar a arte como um “escape”, como um porto de abrigo, onde por vezes encontramos “respostas” e muitos “porquês”, através daquilo que vemos e sentimos!

**Diogo Cortez – 2º Ano  
Curso de Gestão**

A arte permite-nos a vivência de novas experiências por meio da reflexão; melhora a comunicação entre as pessoas, a criação de novos laços sociais, estimula a expressão de opiniões e sentimentos.

**Núria Dias – 2º Ano  
Curso de Gestão**

A arte pode influenciar a nossa forma de estar, de pensar e até a maneira de vermos as coisas. A arte transmite-nos vários sentimentos, pode nos trazer felicidade, raiva, tristeza... Vendo, sentindo ou ouvindo determinada arte poderemos ficar mais felizes, podemos ficar emocionados, comovidos... Por exemplo, quando nos sentimos mal podemos ouvir dois tipos de música, podemos optar por uma música triste que nos vai fazer sentir que não estamos sozinhos, ou podemos optar por ouvir uma música mais alegre que nos consola e nos alegra.

**Lara Mendes – 2º Ano  
Curso de Design**

Na minha opinião, a arte une as pessoas. Ela está presente na nossa comunicação, no nosso convívio, no nosso crescimento humano e social. Para mim, a arte influencia a minha vida. Ela consegue dizer-me quem eu sou.

## O QUE FAZEMOS...COMO FAZEMOS?

### A importância de apresentar os novos projetos.

Um grupo de alunos finalistas de Gestão, apresentaram aos seus colegas do segundo ano do curso de Gestão, o processo criativo da imagem corporativa da empresa que estão a simular no projeto de PAP.

Foram apresentados os logótipos de cada empresa, nas diferentes fases evolutivas, assim como o slogan e a sua explicação. Desta forma, no âmbito do módulo do Marketing, os alunos conseguiram perceber

a importância destes dois elementos na conceção da imagem de uma organização, assim como o relevo de alguns pormenores que podem marcar toda a diferença numa campanha de comunicação.



## FINALISTAS DE TURISMO DEBATEM PROMOÇÃO DOS TRILHOS DE FÁTIMA

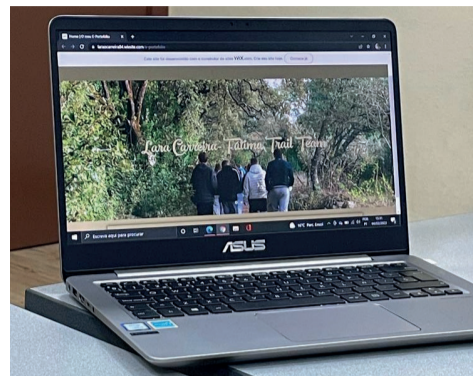
No passado dia 14.01.2021, 2 turmas de Turismo e Restaurante/Bar, percorreram o percurso P0 dos Trilhos de Fátima.

Esta atividade foi acompanhada de perto por um dos elementos da Associação "Fatima Trail Team", Thierry Pereira, que percorreu todo o percurso com a Escola e que elucidou os alunos com informações relativas a estes percursos.

Anualmente a Escola dedica as suas atividades a um projeto comum, sendo este ano relativo a "Carreiros e Serrados", pelo que o percurso dos Trails pelas nossas serras envolve os alunos na temática e nos trabalhos a apresentar.

Este dia foi dedicado à observação da natureza e à experiência do trilho, tendo as turmas e os cursos presentes tido objetivos específicos a contemplar no levantamento de informação. Na passada sexta-feira dia 4, foi a vez de ser apresentada uma

parte do trabalho, pelos finalistas do curso de Turismo, que se focaram em ideias e campanhas que pudessem promover este destino de natureza. Além dos suportes de imagem, quer digital quer manuais, os alunos apresentaram pontos de vista prós e contras, pontos fortes e pontos fracos, relativos a um produto turístico nesta zona. As opiniões foram muito interessantes e diversificadas, sobretudo pela visão que espelhou de ideais mais jovens e da visão que têm sobre o seu território. Não faltaram referências digitais à promoção, mas também não foram esquecidos meios mais tradicionais que pudessem chegar também a públicos mais tradicionais. As ideias foram muitas e diversificadas, algumas cheias de imaginação, que deixamos aqui publicadas por curiosidade sobre o trabalho havido: parte do trilho adaptado a pessoas com mobilidade



reduzida; atividade de percurso noturna; percursos temáticos e animados — ex: dia das bruxas; passeio no dia do animal, com os animais de estimação; ser paisagem de novela...entre tantas outras ideias que foram saídas da imaginação destes alunos!

### OPINIÃO EX-ALUNOS

#### Final de setembro de 1990

Início do 10º ano na EBSO, área de Socioeconómicas

Fui desafiada pela minha amiga Carla para ir com ela conhecer um projeto que estava a iniciar e que certamente iria ser muito bom...

Hum... reticente, mas lá fui ver o que seria aquilo de curso profissional de Técnico de Gestão, pelo menos o nome até soava bem. Instalações da ACISO, um senhor de óculos que me foi dito que era o Diretor, Dr. Francisco Vieira, embora aquele aspeto descontraído não combinava bem que a figura que tinha em mente de um diretor, mas pronto, vamos lá ver o que dá. Falei com os meus pais, que rapidamente acederam e me deixaram embarcar rumo ao desconhecido.

Os três anos passaram à velocidade da luz, mas foram sem dúvida nenhuma muito enriquecedores.

Findos os três anos, surge o convite para trabalhar naquele mesmo projeto que crescia a olhos vistos. Aceitei claro, tinha gostado muito daquela casa enquanto aluna, conhecia toda a gente, a camaradagem era muita quer com os poucos funcionários que tinha nessa altura, dois ou três apenas, quer com a direção, quer com os professores, portanto tinha tudo para dar certo.

A minha ligação com esta casa como funcionária, inicia em setembro de 1993 e permanece até aos dias de hoje. Passei por várias áreas, reprografia/receção, departamento financeiro, secretariado de direção e departamento pedagógico, este último é aquele onde permaneço há mais tempo.

Esta é a minha segunda casa desde muito cedo. Acompanhei o seu nascimento, e aqui permaneço no seu crescimento. Já houve fases boas, muito boas e algumas menos boas, como em qualquer lado, mas cá estive sempre a ajudar na construção de um projeto que acreditei desde sempre.

Se gosto de cá estar, é claro que sim, e que esta nossa casa de aprender, sim porque também é um bocadinho minha, perdure por muito tempo.

Olhando para trás, penso vi chegar quase todos, o que faz de mim uma dinossaura nesta entidade.

Turma — G9093 (Círculo de fundadores)  
Nº 10

Gilda Simões | Ex-aluna do curso de Gestão

## CENTRO QUALIFICA ASSINA PROTOCOLO COM O CRIO PARA AUMENTAR ESCOLARIDADE

O Centro Qualifica da Insignare assinou protocolo de colaboração com o CRIO (Centro de Reabilitação e Integração de Ourém) com o intuito de aumentar a escolaridade de alguns utentes que frequentam uma das valências da instituição.

A proposta desta parceria surgiu do CRIO como resposta a uma alteração legislativa da sua valência CAO (Centro de Atividades Ocupacionais). O agora CACI (Centro de Atividades e Capacitação para a Inclusão) é centrada na promoção da autonomia, da vida independente, da qualidade de vida, da valorização pessoal, profissional e da inclusão social, sendo por isso de maior importância promover o aumento da escolaridade dos utentes. O convite ao Centro Qualifica para auxiliar nesta tarefa, através do Processo RVCC, muito nos honrou e transformou-se num desafio bonito e surpreendente.

Atualmente, estamos a acompanhar 4 utentes com o 4.º ano de escolaridade, mas com um nível de autonomia muito bom. As sessões decorrem uma vez por semana (às 4.ªs feiras), na Escola Profissional de Ourém, local onde se situa o Centro Qualifica. Segundo eles, é o melhor momento da sua semana que encaram com grande entusiasmo e motivação.

Estão na fase inicial do Processo RVCC, altura em que lhes é pedido para iniciarem uma autobiografia escrevendo sobre a infância, a localidade onde cresceram, os tempos livres e atividades que desenvolveram ou desenvolvem. Na Escola escrevem em papel e, como trabalho de casa, levam a incumbência de passar o que escreveram para o computador e enviar por email para a técnica que os está a acompanhar. Esta autobiografia irá, na fase seguinte, ser acrescentada com a ajuda dos formadores que trabalharão com eles 4 áreas (Linguagem e Comunicação, TIC, Cidadania e Empregabilidade, Matemática para a Vida) com o intuito de ir buscar às suas experiências de vida os conhecimentos e competências necessários para validar os conteúdos previstos ao nível do 6.º ano de escolaridade.

Pelo meio, terão ainda 50 horas de



formação, realizarão fichas dadas pelos formadores, verão filmes e documentários, trocarão opiniões entre eles e entre os formadores, e continuarão a recordar aspetos da sua vida talvez já esquecidos, ou aos quais nunca deram a devida importância, mas que serão fundamentais para este percurso agora iniciado. Cumprindo a calendarização efetuada, em final do ano letivo poderão, orgulhosamente, receber os seus certificados, sendo pioneiros em Ourém neste caminho que, após esta primeira experiência, poderá ser seguido por outros.

Para a equipa do Centro Qualifica da Insignare a experiência está a ser muito positiva e igualmente desafiante. Trabalhamos há 20 anos na realização de Processos RVCC mas é um facto que estas são pessoas especiais e, por isso, requerem mais preparação, idealização de novas atividades adequadas às suas limitações, abordagens novas, metodologias adaptadas. Mas é também um facto que valorizam muito mais o nosso trabalho, investem muito mais de si e agradecem o muito e o pouco que fazemos e o tempo que lhes dedicamos. Vêm aqui como alunos, mas são eles que nos ensinam, em cada visita, que a felicidade é muito simples de alcançar.

### Testemunho da formadora Mónica Faria:

"Não há saber mais ou menos: há saberes diferentes" - Paulo Freire

"Há alguns anos a trabalhar na área da Educação e Formação de Adultos, este foi, para mim, o maior desafio profissional, simultaneamente, foi também o mais enriquecedor.

É gratificante trabalhar com adultos tão empenhados, motivados e sempre muito agradecidos; com experiências diversas, relevantes para a obtenção do nível B2, através do processo de reconhecimento, validação e certificação de competências.

É, sem dúvida, convivendo com a diversidade que nos tornamos pessoas mais ricas e empáticas.

Obrigada pela oportunidade!"

# NOVA LEGISLAÇÃO PARA O CENTRO QUALIFICA E PROCESSO RVCC

Os Centros Qualifica (que sucederam aos CQEP's, aos Centros Novas Oportunidades e aos Centros RVCC) foram criados em 2016 pela Portaria n.º 232/2016. Contudo, a evolução no serviço prestado por estes Centros ao nível da formação de adultos, exigiu que a mesma fosse alterada, o que aconteceu em janeiro deste ano com a criação da Portaria n.º 61/2022 e a Portaria n.º 62/2022.

A primeira regula o reconhecimento, a validação e a certificação de competências (RVCC) e destaca-se, como aspeto inovador, a possibilidade de obtenção de

um nível 5 de qualificação do Quadro Nacional de Qualificações (QNQ) através do RVCC, que até agora só permitia a certificação até ao nível 4 de qualificação. É ainda de sublinhar, como alteração relevante, a possibilidade de atribuição de um incentivo de natureza financeira aos adultos que obtenham uma certificação escolar ou profissional no âmbito do RVCC, aspeto que tem enquadramento no Plano de Recuperação e Resiliência (PRR).

A segunda altera o regime de criação, organização e o funcionamento dos Centros Qualifica e, para além de aspetos de

flexibilização da atividade dos Centros e de uma maior autonomia e responsabilização, é ainda expressa de forma clara a possibilidade de os centros desenvolverem a sua atividade à distância, tendo sempre presente a necessidade de assegurarem um acompanhamento individualizado e de qualidade. Esta é uma resposta necessária (e muito solicitada pelos Centros) ao recente contexto pandémico que obrigou os Centros Qualifica a responderem de forma célere à nova realidade de trabalho com os adultos.



## PROJETO LER+QUALIFICA

### Projeto Ler+Qualifica aprova candidatura do Centro Qualifica para Promoção de hábitos de leitura e escrita na população adulta

O Centro Qualifica da Insignare viu, recentemente, a sua candidatura ao Projeto Ler +Qualifica ser aprovada, sendo um dos 13 Centros do país a receber esta aprovação.

Ler + Qualifica é um projeto lançado pelo Plano Nacional de Leitura 2017-2027 (PNL2027) e a Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino Profissional (ANQEP I.P.) dirigido à população adulta que frequenta processos de Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências (RVCC), percursos de Educação e Formação de Adultos (EFA) ou Formações Modulares com o objetivo de desenvolver e reforçar hábitos de leitura e escrita.

A candidatura envolve a dinamização de atividades direcionadas a adultos, em especial os que se encontram a realizar Processo RVCC no Centro Qualifica da Insignare mas que será divulgado a outros centros que dinamizem formação para adultos. Em parceria com a Biblioteca Municipal de Ourém foi criado um programa com duas atividades distintas que envolvem a leitura de livros, uma caminhada, momentos de meditação e Ioga.

As atividades estão previstas realizar-me em maio e junho, altura em que o tempo já permitira este tipo de atividades ao ar livre e as pessoas estão mais predispostas a participar neste tipo de programas.

## CERTIFICAÇÃO DE ALUNOS COM O 12º ANO

### Testemunho de Marco Bucete:

“Ao realizar este projeto tive sempre a sensação que era desta vez que iria conseguir, pois já tinha tentado iniciar, mas sempre sem sucesso. Agradeço desde já à minha esposa, pela ajuda e o “empurrão” que me deu para o iniciar, e a todos os técnicos e formadores na ajuda incansável, no tempo despendido e na força que me deram para que concluísse este portefólio.

Durante a realização deste projeto, fui-me apercebendo das minhas vivências e dei conta de pormenores que, até então, tinham passado despercebidos. A partir de agora, com certeza que irei dar mais valor a algumas coisas que pensava que eram pouco importantes.

No início, pensei que iria ser mais difícil, pois não conseguia perceber como iria encaixar a minha história de vida com a validação das competências. Mas,

à medida que fui fazendo o portefólio, fui-me apercebendo do funcionamento e foi ficando cada vez mais fácil.

A conclusão do 12º ano, para mim, além de ser uma realização pessoal, é também muito importante a nível profissional, pois este nível de ensino é essencial, caso, no futuro, as coisas não corram bem no meu atual trabalho. A vida não para e eu tenho de continuar a lutar pelo bem-estar da minha família e, nos dias de hoje, quem não tem o 12º ano, não consegue vingar no mundo do trabalho.

A realização deste projeto aumentou a minha autoestima, pois em algumas situações da minha vida sentia-me inferior a algumas pessoas por só ter o 9º ano.

Agora, tenho as portas abertas para iniciar, quem sabe, outro capítulo da minha vida, pois o saber não ocupa lugar.”

**ABERTURA DE NOVOS GRUPOS**

**27 DE FEVEREIRO**

**CONCLUSÃO DO 9.º ANO E DO 12.º ANO**

**100% GRATUITO**

**CENTRO QUALIFICA INSIGNARE**

CONTACTE-NOS: 249 540 390  
QUALIFICA@INSIGNARE.PT



## INSIGNARE envolvida em múltiplos projetos internacionais

**Mesmo em pandemia, a INSIGNARE e as suas Escolas têm podido adaptar-se, com a ajuda da tecnologia, e ultrapassar os condicionalismos que todos temos vindo a sentir.**

### Ourém em destaque na recente “Tourism Talks”

No passado dia 8 de fevereiro decorreu mais uma edição das Tourism Talks, uma série de conversas online organizadas no contexto do consórcio internacional “Digital Tourism”, liderado pela INSIGNARE, e no qual um novo curso profissional, com o mesmo nome, foi criado.

Durante um máximo de uma hora, profissionais de várias áreas partilham as suas experiências e visões sobre variadas temáticas no setor do Turismo, com enfoque na sua digitalização.

Desta vez, coube a Fernando Paquim, chefe de Divisão de Empreendedorismo e

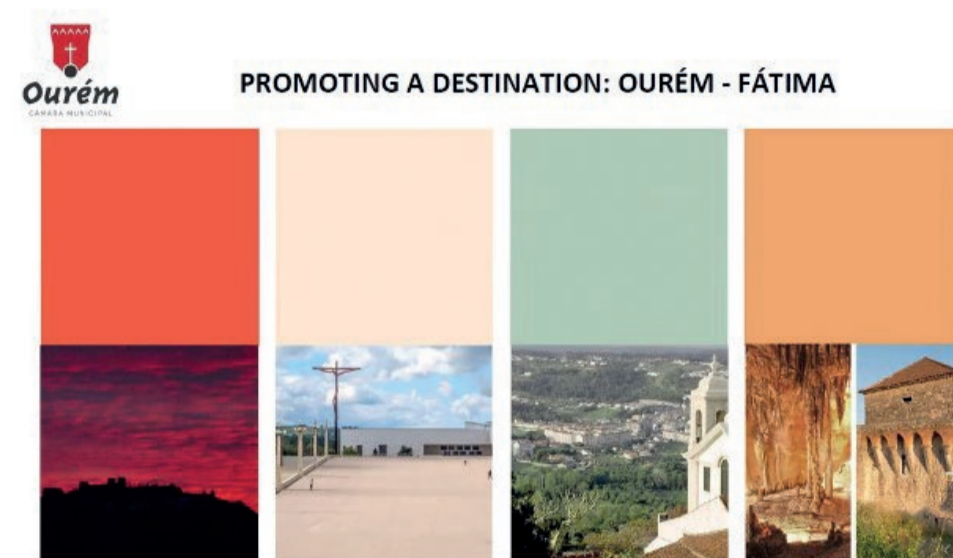
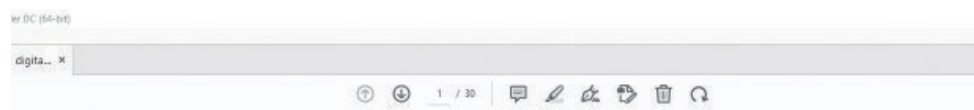
Turismo do Município de Ourém partilhar com os participantes, maioritariamente oriundos de Portugal, Itália e Países Baixos, as diversas ferramentas e atividades, físicas e virtuais, que operacionalizam a estratégia de promoção dos destinos Ourém e Fátima, visto ambos terem produtos distintos. No final, respondeu ainda a várias questões, nomeadamente a possibilidade de se incrementar a promoção de Fátima como destino de Congressos e Reuniões, visando o combate à sazonalidade.

### Alunos da EHF participam em reunião internacional virtual de uma parceria Erasmus+

Na semana de 7 a 11 de fevereiro, cinco alunos da EHF participaram ativamente na segunda reunião do projeto “Labour Market at School”, apoiado pelo programa Erasmus+, a qual decorreu de forma virtual, fruto dos efeitos da pandemia nos países de origem: Bulgária, Grécia, Itália, Portugal e Turquia.

Organizada pela escola Grega, as atividades focaram-se no desenvolvimento de competências de empreendedorismo

nos alunos, tendo estes aprendido os princípios de criação de uma empresa, ferramentas gratuitas de criação da imagem corporativa, criação de um website simples e o que este deve conter, tendo-os aplicado em trabalhos em grupos internacionais. Nas reuniões seguintes, que se espera virem já a ser presenciais, estes e outros temas serão desenvolvidos de forma mais aprofundada, bem como outros de carácter mais sociocultural.



## GIP - Gabinete de Inserção Profissional | Ajudamos no Emprego

O GIP – Gabinete de Inserção da Insignare foi criado em 2012, através de uma parceria com o IEFP - Serviço de Emprego de Tomar. Se é Empresário, saiba que estamos perto de si para o ajudar na divulgação das suas ofertas de

emprego na nossa base de dados, site, redes sociais e parceiros locais. Podemos dar-lhe toda a informação disponível sobre os apoios do IEFP para a contratação. Não hesite em contactar-nos, temos oito anos de experiência no mercado de trabalho e

faremos tudo para o ajudar. . (Facebook, telefone, email)

Se está desempregado e precisa de ajuda na sua inscrição no Serviço de Emprego, pode contar com os nossos serviços. Quer informação sobre ofertas

de formação? Procure-nos. Está com dificuldades na inscrição online no IEFP? Estamos cá para ajudar. Quer receber as ofertas de emprego que atualizamos todas as semanas? Não hesite em contactar-nos. (Facebook, telefone, email).

GIP

GABINETE DE INSERÇÃO  
PROFISSIONAL

APOIO AO EMPREGO?  
NÓS AJUDAMOS.

Contacte-nos: 249 540 397 | gip@insignare.pt



**em**  
**CLAUSTROMONFORTINO**  
 restaurante de aplicação

**HORÁRIO DE  
 FUNCIONAMENTO.**

TERÇA E QUINTA  
 12:30 - 14:00

+351 249 530 630  
 EHF.PT

**RESERVA  
 JÁ A TUA  
 MESA.**

## ESCOLAS DA INSIGNARE VOLTAM A REALIZAR SESSÕES DE MERCADO DE TRABALHO

Durante o mês de janeiro e fevereiro, foram realizadas sessões de esclarecimento sobre o tema “Acabei o Curso”, onde a responsável pelo Gabinete de Inserção Profissional esclarece todas as dúvidas sobre o processo de ingresso no mercado de trabalho. As sessões foram realizadas para todas as turmas de 3º ano, durante as disciplinas de Área de Integração.

**“...esclarece todas as dúvidas sobre o processo de ingresso no mercado de trabalho, desde a criação do currículo até às entrevistas...”**

Foram abordadas várias temáticas como o balanço pessoal de competências, pesquisa de mercado, entre outras sendo que o mais importante é onde podem e como devem procurar emprego. E para tal é necessário explicar o processo da pegada digital, onde os alunos devem de criar os seus currículos e vídeos CV, para apresentarem nas entrevistas de emprego e nas suas especialidades através dos canais presenciais ou digitais.

Os alunos finalistas ficam na nossa base de dados para receber informação sobre ofertas de emprego, formação e estágios profissionais. Para além disso, são contactados durante alguns anos para efeitos de estudos de empregabilidade, no sentido de conhecer melhor o seu percurso profissional.

## ARTISTA JUDITE SANTOS EXPÕE A SUA ARTE NO RESTAURANTE DE APLICAÇÃO CLAUSTRO MONFORTINO



O Restaurante Claustro Monfortino, apresenta no mês de fevereiro a exposição de quadros realizada pela artista Judite Santos, residente em Santa Catarina da Serra.

“Sou Judite Santos, esposa, mãe, mulher, artista... Tenho 42 anos, nasci em Santa Catarina da Serra, cresci e estudei em Fátima, onde fiz o Curso Tecnológico de

**“... para manter a cor, a arte e a criatividade na minha vida, voltei a pintar, comecei a pôr na tela as imagens que povoam os meus pensamentos...”**

Estatuária, Cerâmica e Design no Colégio de São Miguel, e onde ainda vivo.

A vida levou-me por diversos caminhos e no que toca a arte, trabalhei em cerâmica como pintora e vidradora, trabalho que adoro. No entanto, a vida tinha outros planos para mim...

Neste momento não consigo trabalhar em cerâmica por isso, para manter a cor, a arte e a criatividade na minha vida, voltei a pintar. Depois de 20 anos sem pegar num pincel, comecei a pôr na tela as imagens que povoam os meus pensamentos. Trabalho com tinta acrílica em várias técnicas, espátula, pincel, pintura fluida, sobre cola quente, onde a inspiração me leva.

E aqui estou eu a partilhar a minha arte convosco.

Espero que gostem!”