

insignare
ASSOCIAÇÃO DE
ENSINO E FORMAÇÃO



Festival de gastronomia decorre até dia 9 de abril

Está a decorrer na Escola de Hotelaria de Fátima, até ao próximo dia 9 de abril, a 6ª edição do Festival de Gastronomia "Cozinhas do Mundo".. // P. 02

informar

Jornal

01 DE ABRIL DE 2016 // ANO XVIII // N.º 224

ESCOLA PROFISSIONAL DE OUREM

OFICINA DE INFORMÁTICA

TODAS AS QUARTAS-FEIRAS
DIAGNÓSTICOS 14H30 - 17H00
REPARAÇÃO DE EQUIPAMENTOS
RECUPERAÇÃO DE DADOS
REMOÇÃO DE VÍRUS

GRÁTIS

ESCOLA PROFISSIONAL DE OUREM
R. STA TERESA DE OUREM
TEL. 249 540 390
WWW.INSIGNARE.PT

destaques

Dia Aberto na EPO e EHF nos dias 8 e 9 de abril

O Dia Aberto tem por objetivo dar a conhecer aos jovens que frequentam o 9º ano de escolaridade as especificidades do ensino profissional dual e a dinâmica de ambas as escolas. // P.03

Provas de Aptidão Profissional - Um futuro em preparação...

A PAP é um projeto que faz parte integrante do curso e pretende ser demonstrativo de saberes e competências profissionais adquiridos ao longo da formação. // P.04, 05 e 06

Alunos da EHF de visita à Roménia

De 13 e 19 de março, 16 alunos do curso de Turismo, viajaram até Pitesti, Roménia, no âmbito de um projeto internacional. // P.07

Diretor: Francisco Vieira // Conteúdos e Paginação: Liliana Crispim // Fotografia: Colaboradores da Insignare // Colaboradores: Sofia Albuquerque, Elisabete Marques, Renato Guiomar, António Évora, Margarida Rodrigues, Formadores e Alunos //





Caderno de Apontamentos

Como é tradicional nesta altura do ano, realizam-se as reuniões de articulação da oferta formativa dos cursos profissionais entre os estabelecimentos de ensino, públicos e privados, que desenvolvem a sua atividade no território municipal. Estas reuniões, lideradas pela nossa autarquia, sempre têm conseguido atingir plenamente os seus objetivos, garantindo a máxima diversidade e coerência da oferta formativa, o seu ajustamento às necessidades do tecido empresarial regional e uma boa resposta às expectativas dos jovens em matéria de opções de formação. Com este trabalho, bem e atempadamente realizado, segue-se a sua integração no território mais alargado da Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo, onde Ourém começa a enfrentar dificuldades, fruto do seu posicionamento de charneira face a outros municípios, naturalmente provocador de interações e de naturais deslocamentos dos jovens, para dentro e para fora dos limites territoriais do concelho. É perfeitamente natural que um jovem de S. Mamede, da Loureira ou de S. Catarina, que pretenda frequentar um curso de hotelaria, opte por uma escola que está, muitas vezes, a meia dúzia de quilómetros da sua residência, não sendo assim obrigado a sempre caras e cansativas deslocamentos dentro do território do concelho a que pertence. Mas quem superintende a definição da oferta formativa, em Tomar ou em Lisboa, teima em assumir que estamos perante um "território perfeito", onde ninguém entra, onde ninguém sai. Assim, é difícil compreender que razão levará o concelho de Ourém a ter necessidade de ver aprovadas mais turmas que o número de alunos que efetivamente tem disponíveis no seu território. Só na EHF, cerca de duas novas turmas por ano, são compostas por alunos que provêm de fora deste "território perfeito" do Médio Tejo. Igualmente difícil de compreender é o peso que o concelho de Ourém tem em termos da oferta de ensino profissional do Médio Tejo, como se isso fosse possível de equilibrar através de limitações cegas de caráter administrativo. Finalmente, aquilo que muitos não gostam de ver referido, porque se torna de algum modo incómodo e pouco consentâneo com os princípios elementares da Democracia em que vivemos: A Liberdade de Escolha em função da Qualidade da Escola seja ela pública ou privada, laica ou religiosa. Uma liberdade elementar, para os jovens e para as suas famílias, assente nos princípios estruturais do Estado de Direito e já agora, e porque tão falado, a exemplo do que se faz na Finlândia. Vamos ter, mais uma vez, esperança que o bom senso prevaleça e que a singularidade do nosso concelho e a sua dinâmica, a vários níveis, não sejam utilizados contra nós.

Diretor Executivo da Insignare
Francisco Vieira

Festival de gastronomia "Cozinhas do Mundo - Sabores de Portugal"



Está a decorrer, na Escola de Hotelaria de Fátima, até ao próximo dia 9 de abril, a 6ª edição do Festival de Gastronomia "Cozinhas do Mundo". Este ano, a abordagem será exclusivamente às regiões de Portugal, e por esta razão o evento assume a denominação de: "Cozinhas do Mundo - Sabores de Portugal". Este evento, que é o culminar da Prova de Aptidão Profissional desenvolvida, ao longo do ano letivo, pelos alunos finalistas, pretende ser uma mostra de saberes e sabores representativos de várias regiões de Portugal, não só ao nível da gastronomia, mas também na área vitivinícola e de produção de vinhos. As ementas apresentadas no decorrer do Festival, resultam de um trabalho de pesquisa desenvolvido pelos alunos de Restaurante/bar e Cozinha/pastelaria que, em grupos de 2 elementos, efetuam 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 posteriormente apresentam aos clientes. Procurando

inovar e apresentar novos motivos de interesse a quem nos dá o prazer da sua companhia, este ano vai ser possível fazer o visionamento ao vivo da preparação, confeção e serviço executado pelos alunos. De acordo com as anteriores edições, a adesão de público tem sido muito boa, cumprindo também aquele que é um dos nossos objetivos: a aproximação da comunidade envolvente à escola, dinamizando a formação técnica dos nossos alunos. Este é também o momento de incentivar o contacto entre os empresários e os alunos, potenciando a sua futura integração no mercado de trabalho. Assim, até ao dia 9 de abril, a partir 19h30 horas, é possível degustar ementas típicas de várias regiões. Contamos consigo para nos ajudar a formar os profissionais do futuro.

Pode consultar os menus em www.insignare.pt, e fazer a sua reserva para o número 249 530 630. Os lugares são limitados. Não perca esta oportunidade!

Dia Aberto na Escola Profissional de Ourém e na Escola de Hotelaria de Fátima

Nos próximos dias 7 e 8 de abril irá decorrer, na Escola Profissional de Ourém e na Escola de Hotelaria de Fátima, o Dia Aberto, atividade que tem 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.

Pretende-se apresentar a oferta formativa para o próximo ano letivo, dar um enfoque às componentes técnicas dos cursos através da realização de atividades práticas, conhecer os equipamentos disponíveis e visitar as instalações. O objetivo central é proporcionar, no período curto da visita, o conhecimento do ambiente vivido nas duas escolas, podendo trocar impressões e esclarecer dúvidas com professores e futuros colegas.

Na Escola Profissional de Ourém, os visitantes podem assistir a demonstrações técnicas nas áreas da Metalomecânica, Mecatrónica Automóvel,

Eletrónica, Automação e Comando, Informática, Gestão, Design e Multimédia. Os nossos alunos desenvolverão demonstrações em todos os equipamentos, nomeadamente a montagem e desmontagem de hardware em computadores, a modelação de peças em CNC, o torneamento de peças mecânicas, a soldadura, a prototipagem e produção de módulos de eletrónica e robótica, o desenho de elementos decorativos em computador, o trabalho de imagem e áudio em software específico, ou como fazer o IRS de forma simples e eficiente.

Na Escola de Hotelaria de Fátima vão acontecer diversas demonstrações na área da cozinha e da pasteleria, na preparação e confeção de pratos e bebidas, no serviço de mesa e ainda nas áreas do turismo e da receção.

Convidamos todos os interessados a visitar-nos nos próximos dias 7 de abril, entre as 14h e as 18h, e 8 de abril, entre as 9 e as 18 horas.

Serão todos muito bem-vindos.



Baile de Gala 2016: EPO e EHF



A Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima irão realizar os seus Bailes de Gala, no próximo dia 30 de abril, pelas 20 horas, na Quinta do Casalinho Farto, em Fátima.

O Baile de Gala pretende ser um momento de convívio entre toda a comunidade escolar: alunos, ex-alunos, familiares e amigos, professores, funcionários e colaboradores de todas as áreas da Insignare.

Trata-se de um momento solene... um marco para os nossos alunos finalistas que em breve se despedem de

nós... uma possibilidade de reencontro para antigos alunos e colaboradores... uma forma de consolidar a identidade em torno das Escolas.

Após o jantar teremos a atuação da banda The Peorth que dará o mote para a festa que se quer animada.

O valor dos convites é de 20,00 euros e poderão ser adquiridos nas secretarias das Escolas até ao dia 22 de abril.

Contamos com todos para fazer deste momento um inesquecível momento!

OPINIÃO



Elsa Reis
Docente da EPO

Marcar a Diferença

O papel dos pais na educação/escolarização dos filhos é deveras importante pelo que a sua contribuição para o desenvolvimento e aprendizagem do seu educando é um aspeto fundamental.

A Escola, para além de ser o veículo onde se adquire conhecimento é também um lugar onde os alunos aprendem a desenvolver o seu sentido crítico, falam sobre os seus ideais, demonstram as suas crenças e exibem os seus valores, em ambiente de grupo, o que irá ser determinante na formação da sua personalidade.

Quando a família e a Escola mantém boas relações as condições para melhor aprendizagem e desenvolvimento do aluno podem ser maximizadas.

Assim, é fundamental que pais e professores desenvolvam estratégias conjuntas e específicas do seu papel, que resultem em novas opções e condições de ajuda mútua, sempre com um objetivo único: o sucesso do aluno.

Fornecer aos pais informação e conceitos básicos sobre a evolução e desenvolvimento do seu educando, no que diz respeito à evolução académica, pedir a colaboração dos mesmos para orientar e apoiar os filhos no estudo, acompanhar as tarefas escolares agindo como tutores atuando de forma independente ou sob a orientação do professor, serão algumas estratégias a implementar.

Já não restam dúvidas, hoje mais que nunca, os pais devem participar ativamente da educação dos seus filhos, tanto em casa quanto na escola.

O sucesso escolar depende em grande parte, do apoio direto e sistemático da família, sendo crucial interligar escola e família para transformar o aluno num profissional de sucesso.

Provas de Aptidão Profissional - Um futuro em preparação...

Na Escola Profissional de Ourém e na Escola de Hotelaria de Fátima, os alunos finalistas trabalham afincadamente nas suas Provas de Aptidão Profissional (PAP). Mas afinal o que é a PAP?

A Prova de Aptidão Profissional é um projeto que faz parte integrante do curso e que possui a natureza transdisciplinar e que pretende ser demonstrativo de saberes e competências profissionais adquiridos ao longo da formação. O desenvolvimento da PAP, que nesta altura do ano letivo se encontra na sua fase final, é acompanhado de perto por um Orientador de PAP, que é nomeado pela Escola de entre os docentes da área técnica de cada curso. Os projetos devem ser entregues devidamente acompanhados de um relatório final, e posteriormente defendidos publicamente perante um júri. Na Escola de Hotelaria de Fátima, esta apresentação pública assume o formato de um Festival de Gastronomia, onde os alunos são postos à prova, perante o público.

E para conhecer este processo, nada melhor que falar com os principais intervenientes: Alunos e responsáveis das escolas.



> David Carreira Curso de Produção em Metalomecânica (var. de Programação e Maquinação)

1 - A PAP para mim representa o conjunto de conhecimentos que cada aluno adquiriu ao longo dos 3 anos de curso, como tal tem bastante importância na nossa vida académica e profissional, pois é através da PAP que os nossos professores e futuros empregadores nos irão avaliar.

2 - Tenho algumas expectativas para o futuro. Imagino um futuro cheio de complicações e barreiras as quais terei de superar com trabalho árduo e muita persistência.

3 - Com trabalho e dedicação tudo se alcança, a solução existe, só tens que te dedicar e trabalhar para a encontrar.



> Cláudia Ferreira Curso de Gestão

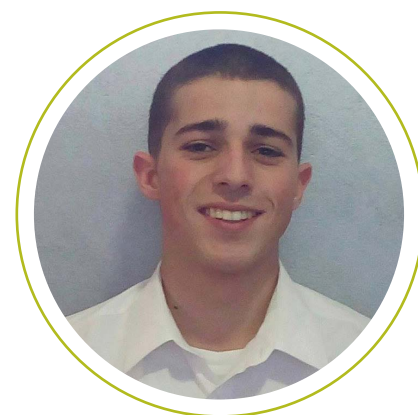
1 - Acho a PAP uma ferramenta de avaliação fundamental. É um projeto completo e ajudamos a aplicar e a desenvolver os conhecimentos adquiridos ao longo dos 3 anos do curso. Estando eu no curso de técnico de gestão pude criar uma empresa fictícia de raiz, onde pude aprender tudo o que é necessário para criar uma empresa, desde a dinâmica financeira, produtiva, organização funcional, entre outros.

2 - Sonho em continuar os estudos. A EPO deu-me competências, que acredito, que irão facilitar a prosseguir com a minha vida académica e, deste modo, espero acabar licenciada em gestão.

3 - A EPO é uma escola completa. Trouxe-me vontade de aprender e trabalhar. Com ela envolvi-me em projetos internacionais que nunca pensei vir a fazer parte. Conta com docentes que não nos deixam baixar os braços, insistem e importam-se connosco. A EPO trouxe-me amizades verdadeiras. A EPO é uma família.

O QUE É QUE OS NOSSOS ALUNOS NOS DIZEM DESTE ASSUNTO?

- 1- Qual a Importância da PAP na tua vida académica e profissional?
- 2 - Agora que vais terminar o curso, como imaginas o teu futuro?
- 3- Mensagem que queiras deixar a um futuro aluno da escola?



> Tomás Carreira Curso de Restaurante/ Bar

1 - A PAP, tem a importância de podermos relacionar grande parte da nossa aprendizagem com um realidade prática bem determinada. Podemos considerá-la uma experiência pré-profissional, de grande versatilidade ao nível do serviço.

2 - Imagino e desejo que o meu futuro académico e profissional

venha a estar relacionado com os conhecimentos adquiridos ao longo do curso, de preferência ligado ao serviço de vinhos.

3 - A minha mensagem seria dar atenção e dedicação máximas às matérias das áreas específicas de cada curso, sem nunca menosprezar as disciplinas de formação geral, muito importantes no caso de a opção ser a continuação de estudos.



> João Santos Curso de Gestão de Equipamentos Informáticos

1 - A PAP a nível académico e profissional, proporcionou-me um desenvolvimento cognitivo no que toca à abordagem da matéria sobre DataCenter's, possibilitando um vasto leque de expressões e conhecimentos que só quem as estuda sabe o que desempenham. Mas, acima de tudo, a PAP fez-me evoluir como pessoa.

Novas responsabilidades criam novas facetas e neste último ano a palavra "responsabilidade" tem um peso enorme na nossa reta final.

2 - Imagino o meu futuro sorridente, pela simples razão de que tendo terminado o curso, posso levar a minha vida como um novo desafio, que é agora o mercado de trabalho e com o que adquiri na EPO, muito me promete.

3 - Para ti que ainda não sabes o futuro que te está reservado, deixa-me dizer-te: "Na EPO poderás encontrar a paixão da tua vida, proporcionar-te-ão novas aventuras, ficarás a conhecer pessoas, culturas e regiões que só do teu esforço seriam possíveis de realizar e por fim terás uma nova família com quem partilhas emoções e a qual acompanhará o teu crescimento.



> Gonçalo Freire Curso de Cozinha/ Pastelaria

1 - A PAP acaba por ser um completar/ acabar o curso, porque é através dela que conseguimos adquirir mais conhecimento teórico mas também prático. Através da mesma acabamos por perceber se estamos realmente aptos a exercer como profissionais tecnicamente bem formados.

2 - Ao concluir o curso não vou seguir estudos, pretendo já ingressar no mercado de trabalho, passando por vários sítios, tentando absorver o máximo possível de conhecimento, querendo definir a minha cozinha.

3 - Se é mesmo isto que querem, lutem para conseguirem os vossos objetivos, não se limitem a ficar no vosso canto, procurem o máximo de informação possível para assim crescerem do ponto de vista profissional.

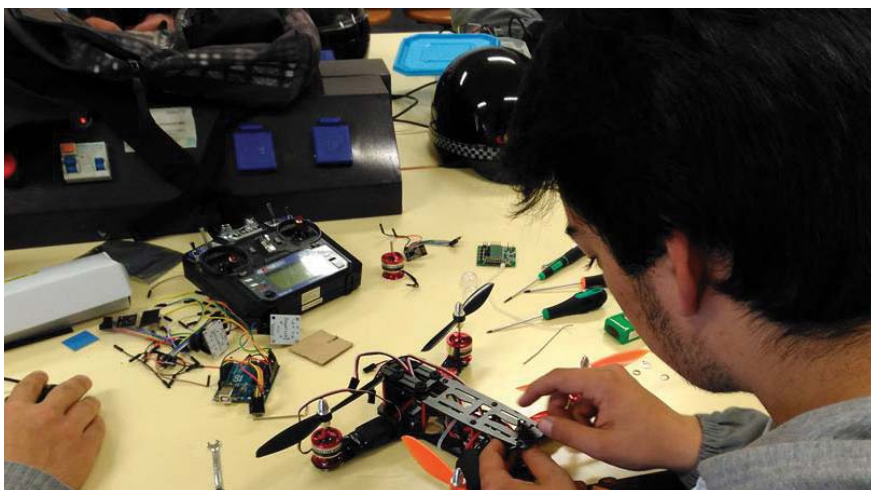


> Rafael Simões Curso de Eletrónica, Automação e Comando

1 - A importância da PAP na minha vida académica e profissional é para fazer a prova das minhas competências adquiridas ao longo dos 3 anos.

2 - Imagino o meu futuro indo para a universidade licenciar-me em engenharia eletrotécnica.

3 - A mensagem que quero deixar é que nunca desista do que está a fazer porque tudo se resolve basta dedicar um bocado do seu tempo.



> Diana Costa Curso de Design

1 - A PAP tem importância para a minha vida académica, mas também profissional, pois é nela que aplico em prática todos os meus conhecimentos obtidos durante estes três anos, pois a PAP é uma prova interdisciplinar.

2 - Com a conclusão do curso, imagino o meu futuro cheio de conhecimentos tanto académicos como profissionais, irei continuar os estudos para saber mais acerca da área mais direcionada à modelação dos moldes, cálculo, entre outras áreas; tudo indica que também irei estar a trabalhar enquanto estudo e sem dúvida que me imagino como uma pessoa orientada com a vida tanto a nível profissional como pessoal.

3 - A mensagem que deixo a um futuro aluno da EPO é que irá ficar contente em andar na EPO, pois o ambiente é super agradável, devido ao facto de haver uma boa relação entre alunos e professores, alunos e funcionários. Ou seja, o clima que se vive na EPO é muito bom mesmo, o que é uma grande ajuda para a realização dos módulos de cada disciplina e neles conseguir uma boa nota. Aconselho a EPO porque, sem dúvida, ajudaram-me em tudo o que precisei.

Por último, a EPO é uma ótima escolha para frequentares, pois irás adquirir bastantes conhecimentos a todos os níveis, que te vão ser úteis para a tua vida futura, quer profissional quer pessoal.



Ainda as PAP.. O que dizem os responsáveis?



António Évora
Supervisor Técnico
da EPO

Em que consiste a PAP na Escola Profissional de Ourém?

A formação técnica dos nossos Alunos culmina com uma Prova de Aptidão Profissional (PAP). Esta prova é realizada normalmente durante o último terço de formação dos alunos que frequentam o ensino profissional. Consiste na conceção, execução, apresentação e defesa de um projeto perante um júri composto por profissionais da área de formação, onde os alunos demonstram os conhecimentos e competências técnicas e profissionais adquiridos ao longo do curso.

A escola recorre frequentemente a jurados externos e de renome. Como reagem os alunos a serem avaliados por estes profissionais?

Sabemos da importância da validação de competências técnicas e, por isso, privilegiamos quem tem mérito, competência e profissionalismo para validar a aptidão profissional dos nossos jovens. A reação por parte dos alunos perante os jurados é positiva e encarada com naturalidade. Consideram que é um privilégio e uma oportunidade única poder apresentar e defender um projeto de final de curso perante personalidades de reconhecido mérito na sua área profissional.

Qual a importância da PAP na formação profissional dos nossos alunos?

A PAP assume uma importância extrema na formação profissional dos nossos alunos, por representar um momento de aperfeiçoamento e aplicação de conhecimentos técnicos no desenvolvimento de projetos muito próximos daquilo que irão fazer após a conclusão da formação e ingresso no mercado de trabalho.

Em que consiste a PAP na Escola de Hotelaria de Fátima?

A Prova de Aptidão Profissional é o momento de validar as competências técnicas específicas adquiridas pelos alunos ao longo dos seus 3 anos de formação. No caso concreto da Escola de Hotelaria de Fátima o modelo adoptado para este momento de avaliação é constituído por uma avaliação teórica, desenvolvida ao longo do ano letivo e por uma validação prática que representa 2 momentos: a atividade Live Cooking & Beverage Service e a apresentação prática do seu projeto de pesquisa. Este projeto incide sobre um determinada região de Portugal, da qual os alunos deverão efetuar uma abordagem o mais pormenorizada possível na sua vertente de turística, gastronómica e vitivinícola (de acordo com o curso que frequentam). No âmbito da apresentação prática do seu projeto, os alunos de restaurante/bar, cozinha/pastelaria e de turismo irão confeccionar e apresentar ao público e aos jurados o projeto desenvolvido no último ano de formação.

A escola recorre frequentemente a jurados externos e de renome. Como reagem os alunos a serem avaliados por estes profissionais?

Este evento, para além da componente de validação dos seus alunos é muito importante para a EHF como momento de interação com os profissionais do setor e a comunidade em geral. Ao longo dos 4 anos de realização desta iniciativa foram inúmeros os jurados de renome que se disponibilizaram para colaborar na validação das competências técnicas dos nossos alunos. Naturalmente os alunos assumem uma atitude de grande responsabilidade e respeito para com estes profissionais, sabendo à priori que são pessoas que, para além da componente da avaliação, são também transmissores de experiências e conhecimentos que poderão ser determinantes no futuro nos nossos jovens alunos.



Elisabete Marques
Supervisora Técnica
da EHF

Qual a importância da PAP na formação profissional dos nossos alunos?

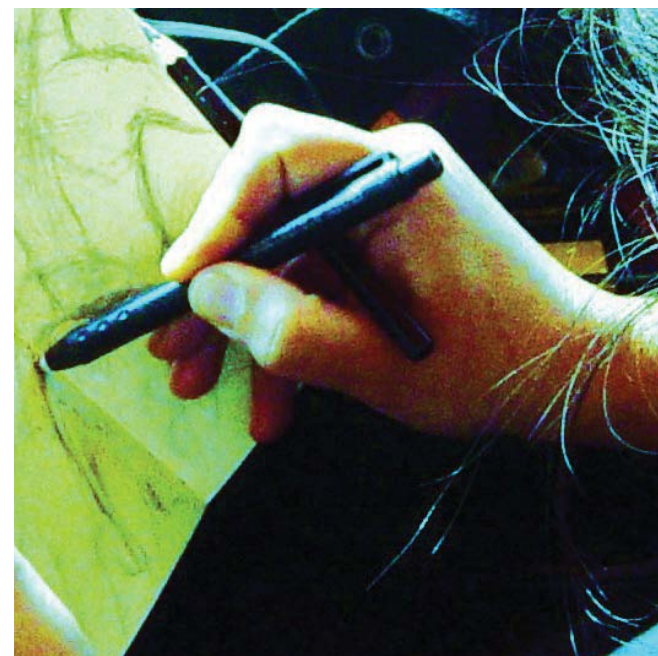
A PAP é o momento crucial do percurso escolar dos nossos alunos. Para além de representar uma validação exigida em plano curricular, é essencialmente o momento em que os alunos podem conciliar todos os conhecimentos técnicos apreendidos no curso de uma forma muito próxima da realidade do mercado de trabalho. De acordo com o modelo adoptado pela EHF é também uma oportunidade privilegiada de mostra das capacidades técnicas dos alunos junto dos empresários ligados ao sector.

“Memórias” de Isabel Carvalho, em exposição

O Claustro Monfortino, restaurante de aplicação da Escola de Hotelaria de Fátima, junta todos os meses o prazer da arte e da gastronomia através da iniciativa “Arte no Claustro”, expondo os trabalhos de um artista para apreciar enquanto se vai degustando as maravilhosas refeições criadas e servidas pelos nossos alunos. Alimenta-se o corpo e o espírito. Durante o mês de abril, recebe a exposição “Memórias”, da artista Isabel Carvalho.

Isabel nasceu em Lisboa, mora em Alcobaca e é licenciada em Design pelo IADE - Instituto de Arte, Design e Empresa. É professora de Artes no Agrupamento de Escolas de Cister - Escola Secundária D. Inês de Castro. Paralelamente ao ensino, trabalhou em design de cerâmica, design têxtil, equipamento, interiores e gráfico. Desde 1996 trabalha em Pintura e Desenho - no início para empresas de decoração de interiores (com telas, desenhos e murais), depois como artista plástica. Desde essa data que dá aulas de pintura e desenho a grupos de pessoas que como ela, adoram pintar e desenhar... adoram as cores, o branco e o preto, os materiais, os papeis, os pigmentos, os suportes, as texturas ... e querem “fazer” e “saber fazer” mais.

Ficou curioso? A partir de dia 4 de abril, no Claustro Monfortino...



Alunos da EHF de visita à Roménia



De 13 de Março a 19 de Março, 16 alunos do curso de Turismo da Escola de Hotelaria de Fátima, viajaram até Pitesti, Roménia, no âmbito do projeto STOP, apoiado pelo programa Erasmus +, que conta com as parcerias de escolas da Roménia, Martinique e Turquia. Os alunos foram acompanhados de duas professoras - Célia Vieira e Iolanda Prino - e pelo Diretor do LIFE, Sérgio Fernandes.

David Vieira, alunos do Curso de Turismo da EHF partilhou connosco e resumiu esta experiência: "Após uma viagem cansativa, no primeiro dia de trabalhos, apresentamo-nos numa das escolas romenas de Pitesti pela manhã, para uma breve apresentação e receção por parte dos alunos romenos participantes no projeto. Alguns alunos de cada país recitaram poemas em relação ao tema do projeto, foi apresentado um teatro por parte dos que vieram de Martinique. Durante o almoço tivemos a oportunidade de experimentar alguns pratos típicos do país. À tarde voltamos para a escola para um workshop de máscaras tradicionais de cada país e a sua apresentação.

No dia seguinte partimos para Cosesti onde participamos num workshop de cerâmica e de panificação. Após o almoço, participamos numa tarde desportiva e numa degustação de produtos pastorícios tradicionais da zona.

Na quarta-feira, partimos para Bran onde visitamos o Castelo de Bran, mais conhecido como o Castelo do Drácula. Após o almoço, viajámos para Barsov

onde visitamos a Igreja Negra e a cidade velha com tarde livre para passear.

No último dia do projeto, visitámos outra escola do grupo, e cada país cozinhou um prato típico, apresentando-o e dando-o a provar a todos os participantes. De tarde, os romenos apresentaram músicas e danças tradicionais do seu país e procedeu-se à entrega de certificados de participação.

De volta a Portugal posso dizer que, a nível de experiência pessoal adorei a semana na Roménia, pois foi um país que nunca tinha visitado antes. Deu para aprender mais sobre uma cultura e costumes diferentes dos nossos; rever, conhecer e criar novos laços de amizade com alunos de diferentes países e melhorar a língua inglesa. Deu para nos divertirmos com todos."

Ana Carvalho, outra das participantes, partilhou connosco o seu ponto de vista sobre este projeto: "Adorei que o tema do projeto fosse sobre algo tão grave como o bullying. Amei que juntassem culturas diferentes e amei o ambiente fantástico que se viveu. Pareceu tudo tão surreal. Acho que deviam haver muitos mais projetos como este. Projetos que promovam a amizade, o amor, a responsabilidade, as artes e, acima de tudo, que sejam tão culturais como este. Projetos como este fazem do mundo um lugar melhor e sinceramente espero que nunca parem de acontecer. Foi uma sorte a nossa turma ser escolhida para participar, uma honra até."

Alunos espanhóis realizam estágios em Fátima e Leiria

Chegaram na passada segunda-feira, 28 de março, 10 alunos de uma Escola Profissional de Córdoba, Espanha, para fazerem o seu estágio curricular de um mês na nossa região, enquadrados pela EPO e pela EHF, no âmbito do programa Erasmus +. Estes jovens, provenientes dos cursos de "Gestão Administrativa" e "Serviços de Apoio a Pessoas com Dependência", irão estagiar em organizações em Fátima e Leiria, estando alojados nesta última cidade. Estas atividades enquadram-se na estratégia de internacionalização da INSIGNARE, no que concerne ao acolhimento de alunos estrangeiros. De notar que já o fizemos, além de Espanha, com alunos provenientes da Estónia, e receberemos cerca de duas dezenas de outros alunos em setembro, vindos de Itália.



Ana Salvador
Formadora da EHF

A incerteza do conhecimento...

Quem sabe mais? O aluno que responde correta e automaticamente às questões das provas de matemática que logo esquece ou um carpinteiro que, à luz da racionalidade não sabe geometria e constrói coisas formidáveis, mostrando conhecê-la bem? O quanto a escola não valoriza e recusa saberes que tanto poderiam ajudar a conquistar as utopias de quem ensina?

Se, como acredito, conhecemos de várias formas, vários também devem ser os modos de aprender e ensinar. Os papéis do aluno e do professor já não são os da escola tradicional, embora isso ainda não seja notório em certos contextos educativos. Atualmente a educação não pode estar centrada na transmissão de conhecimentos mas sim no desenvolvimento da capacidade de produzi-los e utilizá-los.

Como fenómeno das redes sociais e desenvolvimento da web 2.0 (blogs, wikis, podcast, etc.) mudam os cenários de aprendizagem. Os nossos alunos estão habitualmente nestes espaços e aprendem, não de uma maneira formal, mas sim em grupo e portanto, socialmente. A construção do conhecimento e o seu acesso está a alterar-se. Os professores necessitam olhar de outra forma para estes novos domínios de informação e precisam centrar a atenção nas novas situações de aprendizagem, a fim de captarem a atenção dos alunos cada vez mais aliciados e embrenhados nas novas tecnologias. As pessoas adquirem informação fora da escola, disponível na internet ou em rede de computadores, estudando à distância, em casa, a qualquer momento e ao seu ritmo. A web 2.0 fornece serviços impossíveis de serem pensados há poucos anos. Os sites deixaram de ser estáticos passando a ser mais interativos e abertos. Através da edição, publicação e partilha, a web 2.0 permite uma participação ativa do utilizador que para além de ter esta função, passa a ser também produtor de informação. Oferece aplicativos antes utilizados apenas localmente, recursos de fácil utilização e ferramentas novas que não necessitam de instalação nem de uma constante manutenção. Estas ferramentas possibilitam novas formas de comunicação, o enriquecimento das práticas pedagógicas e fomentam a criatividade.

O professor deve fazer da educação o mais fascinante dos entretenimentos. A vontade de conhecer é inerente ao homem e as tecnologias potenciam a aprendizagem colaborativa, e juntos, o carpinteiro e o aluno de matemática contribuem para construir um mundo melhor.

Este mês a estrela sou eu...



Tânia Pereira
Aluna do mês de março da EPO

A aluna preza pela sua discrição, sensatez e sobriedade. A Tânia sempre obteve e continua a obter bons resultados ao nível do aproveitamento, cumprindo sempre com todas as atividades e trabalhos de forma eficaz e briosas. Ao longo destes dois anos, a Tânia desenvolveu sempre o seu trabalho de forma elogiável e irrepreensível sendo, por isso, sem dúvida uma aluna de mérito, merecedora deste honroso prémio.

Muitos parabéns!



Iryna Vlasiy
Aluna do mês de março da EHF

A Iryna, durante o seu percurso formativo na EHF, mostrou-se sempre uma aluna muito empenhada, pertinente, trabalhadora, responsável e dedicada à sua formação. Assumiu sempre uma excelente postura e é dotada de uma maturidade assinalável.

As suas qualidades refletem-se no seu sucesso académico, ou seja, estamos perante uma aluna excepcional.

Muitos parabéns Iryna.



Filipe Pereira
Bailarino

Filipe Pereira (ao centro na foto), natural de Fátima, é um dos bailarinos que, no passado dia 22 de março, subiu ao palco do Teatro Nacional D. Maria II, onde decorreu a cerimónia de entrega do Prémio Autores 2016. O Filipe recebeu o prémio de Melhor Coreografia, com a obra "Projeto Continuado (2015)", de João dos Santos Martins sendo, juntamente com mais 5 bailarinos, intérprete dessa peça dançando-a.

Muitos parabéns!



PAZ

A INSIGNARE é solidária com os familiares das vítimas dos atentados terroristas que têm ocorrido em várias partes do Mundo.

Que não nos deixemos guiar pelo medo, e sim pela esperança em ultrapassar estas barbáries...



CLAUSTROMONFORTINO
restaurante de aplicação

VENHAM
PROVAR

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO
12H30 ÀS 14H30

MARCAÇÕES PARA:
249 530 630 OU WEBCONTACTO@INSIGNARE.PT

MORADA:
ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA
AV. BEATO NUNO N208 / FÁTIMA



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA