

insignare
paixão de aprender

epo

ehf

DIA ABERTO

22 + 23

INPOPROCKFEST

23 MARÇO

LAN PARTY

+ CONCURSO ROBÓTICA

23 + 24

*in
Pop
Rock
Fest
2018*

f **INSIGNAREOUREM**

www.insignare.pt

**ESCOLAS INSIGNARE
DE PORTAS ABERTAS**

Nos dias 22, 23 e 24 de março, irão decorrer diversas iniciativas que têm por objetivo dar a conhecer à comunidade as especificidades do ensino profissional dual e a dinâmica de ambas as escolas. // P. 04 e 05

informar

Jornal

9 DE MARÇO DE 2018 // ANO XX // N.º 313

**ESCOLA
PROFISSIONAL
DE OUREM**

**OFICINA DE
INFORMÁTICA E DE
ELETRÓNICA**

**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

**SABERES.IN 2018: Finalistas
da EPO testam conhecimentos**

Os alunos finalistas da Escola Profissional de Ourém realizaram, esta semana, a prova "SABERES.IN" // P. 02

**EHF no Workshop Internacional de
Turismo Religioso**

A Escola de Hotelaria de Fátima (EHF) associou-se, uma vez mais, à organização do VI Workshop Internacional de Turismo Religioso. // P. 03

**Escolas INSIGNARE recebem comitivas
de vários países da Europa**

Os alunos da EPO e EHF participam em três projetos internacionais, apoiados pelo programa Erasmus +. // P. 07

Diretora: Carina Oliveira // Conteúdos e Revisão: Liliana Crispim // Fotografia: Colaboradores da Insignare // Colaboradores: Renato Guiomar, Margarida Rodrigues, Sérgio Fernandes, Elisabete Marques, Sofia Albuquerque

epo

ehf

life

POCH

**PORTUGAL
2020**

**UNIO EUROPEA
Fundo Social Europeu**



Carina Oliveira
Diretora Executiva da Insignare

EDITORIAL – OLHAR O FUTURO...

Esta semana o destaque vai para as muitas atividades que estamos a preparar para os próximos dias 22,23 e 24 de Março, pois vamos estar de portas abertas à comunidade escolar. Será um gosto!

Coloco-me frequentemente no lugar dos alunos (e não só), e questiono-me se, da forma como está o mundo, hoje tomaria as mesmas opções profissionais de há uns anos.

E se puxar pela memória a esses tempos idos dos meus 14 anos, não me recordo de nada disto...não havia dias abertos, não havia grande informação (não havia net...).

Acho que nem consciência tinha das opções das várias etapas escolares, muito menos de profissões...

E hoje percebo exatamente o contrário, há tudo e mais alguma coisa...

E volto ao que dizia de me colocar no lugar dos alunos: então como escolher? O que escolher? Neste mundo em que vivemos, o que faz sentido? Há perguntas que são mais facilmente respondidas se conseguirmos ver e sentir.

Os dias que temos preparados, na Escola de Hotelaria em Fátima e na Escola Profissional em Ourém, são isso mesmo: a oportunidade perfeita de vir ver e sentir aquilo que temos para oferecer nos nossos cursos.

São cursos que preparam para a vida, artes do “saber-fazer” e são profissionais que podem sair daqui quase empresários ou até mesmo continuar os estudos se assim quiserem.

Aos 14 anos tive alguém que me recordou aquilo que mais tarde li com os livros de Toni Morrison: “Tu és a tua melhor coisa”.

E é nesse mesmo sentir que estamos a preparar os dias de Março, com a convicção de que aos 14 anos há um mundo de opções pela frente e aquilo que cada um é, que cada um sente e que cada um quer, tem que ser descoberto de forma muito pessoal.

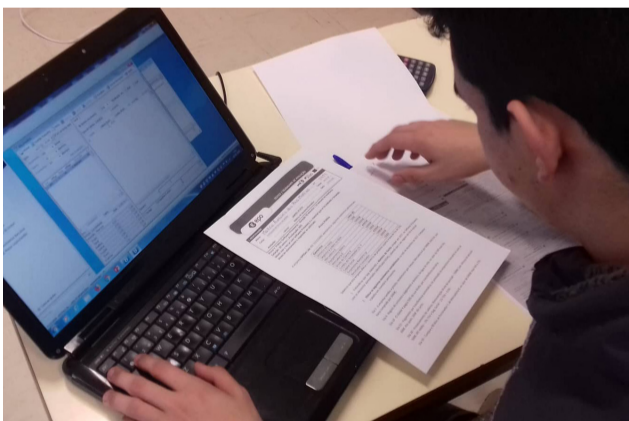
Porque no final, cada aluno que cá entra, sai com uma profissão, um saber, uma carreira e um plano para a vida.

Sejam por isso, bem-vindos ao futuro!

SABERES.IN 2018: FINALISTAS DA ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM TESTAM CONHECIMENTOS

Os alunos finalistas dos Cursos Profissionais de Técnico de Gestão, Técnico de Produção em Metalomecânica, Técnico de Design e Técnico de Gestão de Equipamentos Informáticos realizaram, esta semana, a prova “SABERES.IN”. Esta consiste num conjunto de provas específicas, definidas pelos Orientadores de Curso e validadas pelo Supervisor Técnico, e que pretendem avaliar o aluno em situações concretas e práticas, intrinsecamente relacionadas com a área profissional de cada curso, avaliando o seu

real conhecimento na resolução das mesmas. Esta prova, nos termos do Regulamento Interno da Escola Profissional de Ourém, tem uma ponderação de 20% na classificação da Prova de Aptidão Profissional (PAP), que consiste num projeto global, transdisciplinar e demonstrativo de saberes e competências profissionais adquiridos ao longo da formação e que é desenvolvido ao longo do 3º ano, estando a sua apresentação pública agendada para a última semana de abril.



ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA COLABOROU COM ORGANIZAÇÃO DO WORKSHOP INTERNACIONAL DE TURISMO RELIGIOSO

A Escola de Hotelaria de Fátima (EHF) associou-se, uma vez mais, à organização do VI Workshop Internacional de Turismo Religioso. Esta colaboração é para a EHF uma excelente oportunidade de tomar contacto directo com estes profissionais, mas também uma forma privilegiada para aplicar/aprofundar a formação dos seus alunos nas várias áreas de Turismo, Restauração e Cozinha.

Os alunos do curso de Turismo centraram a sua colaboração em três momentos distintos: a deslocação ao Aeroporto de Lisboa para dar apoio ao serviço de transferes dos participantes, um segundo momento no apoio à logística de credenciação e organização das salas onde decorria o evento e um último momento em que tiveram oportunidade de efetuar o acompanhamento dos participantes na deslocação à Batalha para visita ao Mosteiro, seguido de jantar.

O almoço das entidades oficiais convidadas para o Seminário do Workshop decorreu no Restaurante de Aplicação da Escola de Hotelaria de Fátima, Claustro Monfortino, e contou com a presença da Secretária de Estado do Turismo, do Presidente da Câmara Municipal de Ourém, do Presidente do Turismo do Centro de Portugal e membros da administração do Turismo de Portugal, da Direcção da ACISO – Associação Empresarial Ourém-Fátima, da Associação de Hotéis de Portugal, de diversos empresários da Hotelaria de Portugal, entre outros.

O jantar de Encerramento, também da responsabilidade da Escola de Hotelaria de Fátima, contou com cerca de 160 participantes e decorreu no Seminário Verbo Divino em Fátima, no passado dia 23 de Fevereiro. Este jantar, oferecido pela ARPT Centro de Portugal, pretendeu proporcionar uma viagem pelos sabores desta região, desde as entradas até à sobremesa. A confeção ficou a cargo dos alunos dos cursos de Cozinha/Pastelaria e Pastelaria/Padaria e o serviço de sala a cargo dos alunos de Restaurante/Bar.

O Workshop Internacional de Turismo Religioso é um evento de reconhecida importância para os agentes turísticos locais, propicia a vinda dos profissionais nacionais e internacionais do trade, geradores de fluxos turísticos de cariz religioso, facilitando as conversações para futuras negociações. Este ano, o evento congregou profissionais oriundos de 35 países diferentes, aumentando as potencialidades do evento.



ESCOLAS INSIGNARE DE PORTAS ABERTAS NOS DIAS 22, 23 E 24 DE MARÇO

No âmbito do DIA ABERTO INSIGNARE, nos próximos dias 22, 23 e 24 de março, irão decorrer na Escola Profissional de Ourém e na Escola de Hotelaria de Fátima, diversas iniciativas que têm 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.

Durante este evento, que já acontece há vários anos, para além da mostra de cursos disponíveis, na Escola de Hotelaria de Fátima os visitantes poderão assistir ainda ao “Live Cooking & Beverage Service” dos alunos finalistas dos cursos de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar; na Escola Profissional de Ourém realiza-se uma Lan Party e Concurso de Robótica e na noite do dia 23 de Março haverá a edição de 2018 do IN POP ROCK FEST.

DIA ABERTO INSIGNARE

22 e 23 de Março

As Escolas estarão de portas abertas nos dias 22 e 23 de Março, entre as 09H00 e as 17H00, pretendendo 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.

Durante o Dia Aberto, na Escola Profissional de Ourém, os visitantes podem assistir a demonstrações técnicas nas áreas da Metalomecânica, Mecatrónica Automóvel, Eletrónica, Informática, Gestão e Design. Os 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. Na Escola de Hotelaria de Fátima vão acontecer diversas demonstrações nas áreas da Cozinha e da Pastelaria, na preparação e confeção de pratos e bebidas, no serviço de mesa e ainda nas áreas do Turismo e da Receção. Podem ainda ver in loco a prova “Live Cooking & Beverage Service”, que decorre de 19 a 23 de março.

IN POP ROCK FEST 2018

THE PEORTH
IN THE CISOS
SIGMA

23 de Março

O IN POP ROCK FEST 2018 terá lugar na sexta-feira, dia 23 de março, a partir das 22H00, no Bar o Palheiro, Alqueidão - Ourém, e contará com as atuações dos THE PEORTH, IN THE CISOS e SIGMA. Este evento é organizado pela INSIGNARE – Associação de Ensino e Formação, entidade proprietária da Escola Profissional de Ourém e Escola de Hotelaria de Fátima.

O valor da entrada (2,50€) reverterá a favor da APDAF - Associação para a Promoção e Dinamização do Apoio à Família.

Durante o evento será sorteado um Tesla Drive a todos os participantes que se inscreverem à entrada. A não perder!!!

LAN PARTY E CONCURSO DE ROBÓTICA

23 e 24 de Março

A Lan Party e o Concurso De Robótica terão lugar na Escola Profissional de Ourém. A partir das 20H30 do dia 23, inicia-se a Lan Party onde, durante 24h os participantes poderão, individualmente e/ou em equipas, participar nos seguintes torneios (CS-GO, FIFA 2018, League of Legends e Rocket League). No dia 24 de março, sábado, entre as 10H00 e as 18H00, irá ter lugar o Concurso de Robótica (Labirinto, Seguidor de Linhas e Demonstração de Robótica), para mais informações/ inscrições em www.epo.pt/lr. Ambos os eventos são de cariz solidário, uma vez que a inscrição pressupõe a entrega de 4 kg de alimento seco para cães e/ou gatos, a reverter para a Casota Comunitária - Associação de Proteção dos Animais Errantes de Ourém.

insignare
ASSOCIAÇÃO DE
ENSINO E FORMAÇÃO

VENHAM CONHECER AS NOSSAS ESCOLAS!

**MARÇO VAI SER UM MÊS
SUPREENDEDENTE!**

 epo

 ehf

DIA ABERTO

22 + 23

INPOPROCKFEST

23 MARÇO

LAN PARTY

+ CONCURSO DE ROBÓTICA

23 + 24

*in pop
rock
fest
2018*

www.insignare.pt

 **INSIGNAREOUREM**



OPINIÃO



Elisabete Marques | Supervisora Técnica da EHF

A ESCOLA DO AMANHÃ

Temos verificado, nos últimos anos, que já nada é igual. A sociedade, a família e o mundo do trabalho mudaram! Mas, no entanto, uma parte das escolas continua ainda a utilizar modelos e métodos que não se coadunam com estas profundas alterações.

É fundamental que as escolas procurem inovação no seu modelo educacional para um sistema mais eficiente e adequado ao mundo real.

As escolas tradicionais continuam a trabalhar com um sistema que privilegia a quantidade de informação, misturando os conteúdos relevantes com os de pouco significado, quando na minha opinião o ideal seria que fossem trabalhados conteúdos significativos para a formação integral do aluno, tais como o respeito, a paz, a convivência, a solidariedade e princípios de cidadania. Estes conteúdos devem ser levados a sério e incluídos nos programas pedagógicos de forma prática e eficiente promovendo nestes jovens a criatividade, pesquisa e produção de conhecimentos ajustadas às atuais e futuras exigências do mercado.

Vivemos hoje, mais que nunca, num mundo em que se torna necessário que as escolas favoreçam o desenvolvimento de atitudes positivas, atuando na formação do indivíduo.

Naturalmente que a minha escola, ou outra, não terá sucesso num projecto educativo diferenciado e inovador se a família não estiver presente, envolvida numa vontade comum de transmitir os melhores ensinamentos aos jovens.

Cabe às escolas criarem espaços e sistemas para incluir os pais no processo educativo. Família e escola, trabalhando em conjunto de forma inovadora podem garantir melhores resultados na educação e formação dos nossos jovens.

Visitas de Estudo



| 19 de Fevereiro |

**- Caves Porto Ferreira
- Corticeira Amorim**

| 26 de Fevereiro |

**- Central de Cervejas
- Companhia das Lezírias**

Os alunos do Curso de Restaurante/Bar participaram em 2 visitas de estudo, no decorrer do mês de fevereiro, de forma a adquirir ainda mais conhecimentos sobre a sua área de estudo.

No dia 19 de Fevereiro, os alunos do 1º e 3º ano visitaram as “Caves Porto Ferreira” em Vila Nova de Gaia e a “Corticeira Amorim” em Santa Maria de Lamas. No dia 26 de Fevereiro, decorreu a visita de estudo à “Central de Cervejas” de Vialonga e à “Companhia das Lezírias” em Samora Correia, na qual participaram os alunos do 1º e 2º anos.

Entendendo a visita de estudo como um mecanismo de aprendizagem que estimula os alunos pelo carácter motivador que constitui a saída do espaço escolar, a visita a estas empresas não fugiu àquilo que são os objetivos genéricos de uma visita: proporcionar aos

nossos alunos múltiplas potencialidades pedagógicas e formativas, promovendo o interface entre a teoria e a prática, entre o mundo académico e empresarial, educação formal e não formal. Estes dois dias permitiram perceber o processo de fabrico, armazenamento e envelhecimento dos diferentes tipos de Vinho do Porto, assim como o processo de tratamento e fabrico de rolhas de cortiça, bem como de transformação da cortiça em geral. Na segunda visita tiveram contacto com o processo de fabrico nas suas diferentes fases e engarrafamento da cerveja, e por fim o contacto com a vinha, o olival, o arrozal, o montado, a coudelaria, a criação de gado bovino, terminando com a visita à adega, onde foi possível perceberem melhor todo o processo de fabrico e armazenamento do vinho.

A EHF participa no “Chá com Arte”

A Escola de Hotelaria de Fátima participou na apresentação do livro “Ao sabor da Bíblia”, do chefe Luís Lavrador, a convite do Museu de Arte Sacra e Etnologia em Fátima, e integrado na temática “CHÁ COM ARTE”,

“Ao Sabor da Bíblia” é uma visão sobre os hábitos e costumes gastronómicos vivenciados na época por Judeus e Cristãos. No livro, o autor relata um conjunto de experiências de partilha, afetos e paixão à volta da mesa, ao qual junta um leque de receitas, numa visão do que seria a cozinha nos tempos Bíblicos.

Para adoçar este momento, também ele de partilha e reflexão, os alunos do curso de Cozinha/Pastelaria, prepararam dois doces numa interpretação da doçaria da época: “Bolo de mel com amêndoa e ganache de chocolate” e “Torta de queijada de mel com amêndoa e creme de ovo”, que foram servidos aos presentes no evento da apresentação do livro por alunos do curso de Restaurante/Bar.

A EHF na BTL



A Escola de Hotelaria de Fátima, a convite do Município de Ourém, esteve presente da BTL – Bolsa de Turismo de Lisboa, no passado dia 28 de Fevereiro no stand do Centro de Portugal. A participação do município teve como ponto fulcral a apresentação da Rota das Carmelitas, da qual o município é parte integrante e que se apresenta como um produto inovador na dinamização cultural e religiosa da região. No seguimento desta apresentação, a EHF proporcionou aos presentes uma mostra de produtos locais, através de algumas especialidades doces e salgadas e ainda uma prova do tradicional Vinho Medieval de Ourém.

Escolas INSIGNARE recebem comitivas de vários países da Europa



Na Presidência da República, com os Assessores da Educação, Isabel Alçada e João Mata, e o Assessor Político, Paulo Sande



Na Assembleia da República, com o Ministro da Educação, Tiago Brandão Rodrigues, e o Deputado Duarte Marques

“3D Students – Democracy, Dialogue Digital”

A Escola Profissional de Ourém recebeu uma reunião internacional com alunos oriundos de Espanha, Itália, Polónia e Turquia, de 24 de fevereiro a 3 de março, no âmbito da parceria entre escolas “3D Students – Democracy, Dialogue Digital”, na qual os participantes desenvolvem e debatem várias atividades, desde o papel das Forças Armadas na Sociedade atual, do ponto de vista dos jovens, ao apoio que os Institutos Nacionais de Emprego lhes podem disponibilizar caso pretendam trabalhar noutro país Europeu, até à relevância que os Partidos Políticos e os Movimentos Cívicos podem ter na vida local de uma comunidade, além da intervenção que o Parlamento, o Governo e a Presidência da República têm no quotidiano de um jovem.

Para tal, prepararam entrevistas a personalidades que vieram até à Escola, casos como um oficial do Exército Português com longa experiência ao serviço da NATO, como o representante da rede EURES na região e dois representantes de Partidos e Movimentos Cívicos com assento na Assembleia Municipal de Ourém. No 28 de fevereiro, visitaram os últimos três órgãos de soberania, onde realizaram entrevistas a Assessores do Presidente da República do setor da Educação, a um Deputado e a um membro do Governo. Em sala, além de realizarem cartazes alusivos a esses temas, editaram os vídeos dessas entrevistas, os quais serão disponibilizados no YouTube e nas redes sociais.



“Youngsters Nowadays. Where From, Where To”

Na senda da sua internacionalização, a EHF recebeu de, 5 a 9 de março, escolas congéneres vindas da Grécia, Itália, Roménia e Turquia para uma semana de trabalho conjunto entre alunos e docentes sobre várias temáticas relacionadas com estilos de vida saudáveis, alimentação equilibrada e prática de desporto, no âmbito do projeto “Youngsters Nowadays. Where From, Where To”, apoiado pelo programa Erasmus +. Durante esse período, os alunos, sob supervisão dos docentes, trabalharam em sala, em grupos de trabalho que incluem as diversas nacionalidades presentes, comparando e praticando desportos tradicionais e contemporâneos dos seus países, criando receitas saudáveis e debatendo perspetivas de carreira. Assistiram ainda a aulas, com os seus colegas nacionais. Tiveram ainda contacto com alguns dos principais pontos turísticos da nossa região.



OPINIÃO



Sónia Pereira | Docente da EPO

A MULTICULTURALIDADE DO ERASMUS +

Experiências multiculturais estão cada vez mais presentes nos Currricula Vitae dos nossos alunos. Participar em projetos internacionais, ao abrigo do programa Erasmus +, tornou-se numa constante... Uma forma diferente de aprender, de desenvolver competências, uma experiência que fica para a vida.

Nesta “Casa de Aprender” que é a EPO, os diversos projetos internacionais permitem que os alunos “conheçam e respeitem os princípios fundamentais da sociedade democrática e os direitos, garantias e liberdades em que esta assenta; que valorizem o respeito pela dignidade humana, pelo exercício da cidadania plena, pela solidariedade para com os outros, pela diversidade cultural e pelo debate democrático; que rejeitem todas as formas de discriminação e de exclusão social, que demonstrem respeito pela diversidade humana e cultural, que ajam de acordo com os princípios dos direitos humanos,” exemplos disso são os projetos “3D Students – Dialogue, Democracy, Digital”, “Put Yourself in a Refugee’s Shoes”, entre outros.

Cada projeto internacional permite conhecer outras realidades, dá a possibilidade aos nossos alunos e também a nós, docentes, de “voar” até outros países, de “beber” outras culturas e regressar mais “multiculturais” porque “aqueles que passam por nós, não vão sós, não nos deixam sós. Deixam um pouco de si, levam um pouco de nós” (Antoine de Saint-Exupéry).

Live cooking & Beverage Service na EHF



Irá decorrer, na Escola de Hotelaria de Fátima, entre os dias 19 e 23 de Março, a partir das 09H30, a prova "Live Cooking & Beverage Service", na qual os alunos finalistas da área de Restaurante/Bar e Cozinha/Pastelaria irão colocar à prova os seus conhecimentos e competências adquiridos ao longo da sua formação na escola, num contexto prático e com elevado grau de exigência e rigor.

Estarão, em simultâneo, cerca de 10 alunos em prova, cada um deles com iguarias e produtos diferenciados, num contexto prático ao estilo "Masterchef". Um desafio! Trata-se de uma prova com alguma complexidade mas que é encarada como um momento muito importante na validação das competências dos alunos que, em breve, integrarão o mercado de trabalho.

De referir que integram o júri de avaliação um empresário e um profissional do setor.

Este evento é aberto ao público, permitindo que todos os interessados possam visitar-nos no decorrer das provas e ver o trabalho que está a ser desenvolvido pelos alunos.

Este mês a estrela sou eu...



MARIANA FERREIRA
Aluna do mês de fevereiro da EPO

A Mariana, ao longo dos três anos, mostrou-se algo reservada, porém possui uma ALMA intensa que caminha em busca do sucesso e da PESSOA que deseja ser. No seu percurso na EPO revelou-se empenhada, responsável, respeitadora e muito motivada.

Após a sua saída irá com certeza "VOAR" para outros destinos e enfrentar novos desafios profissionais e pessoais.

Mariana, mantém a tua atitude LUTADORA, continua a acreditar nas tuas imensas capacidades e ousa SONHAR com toda a força por aquilo que te faz FELIZ.

A EPO deseja-te os parabéns e toda a sorte do MUNDO.



CARLA SANTOS
Aluna do mês de fevereiro da EHF

A Carla é uma jovem reservada porém com uma ALMA INTENSA, assumindo sempre uma postura muito discreta, mas com os seus objetivos bem definidos.

Dentro da sala de aula diferencia-se pela sua atitude trabalhadora, atenta, empenhada e respeitadora, esforçando-se para aproveitar todas as oportunidades para aprender sempre mais, conseguindo dia após dia ser uma Pessoa que nos orgulha.

De uma forma muito tranquila e humilde, vai trilhando o seu caminho em busca de um objetivo, não deixando ninguém indiferente ao seu sentido de responsabilidade, sempre disponível para participar nas atividades que vão surgindo com empenho e dedicação.

MUITOS PARABÉNS!

insignare
ASSOCIAÇÃO DE
ENSINO E FORMAÇÃO

Tem mais de 18 anos?

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

No CQ da Insignare isso é possível!

OBTENHA CONNOSCO!

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

NUM HORÁRIO FLEXÍVEL

INSCREVA-SE JÁ!



**CENTRO
QUALIFICA
INSIGNARE**

Contacto: 249 540 397

Email: qualifica1@insignare.pt

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



**NOTÍCIAS DE
OUREM**



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 9

Redação: Lucília Oliveira CP 4176; noticias.ourem@gmail.com | **Secretariado:** Amélia Martins | **Publicidade:** Lurdes Costa; Tel: 916 632 061; 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 Fevereiro: 10.000 exemplares; Média Semanal: 2.500 exemplares | **Estatuto editorial disponível em:** <https://www.facebook.com/notes/jornal-noticias-de-our%C3%A9m/estatuto-editorial/1242538602533329>