



# INFORMAR

## Nº358

24 de maio de 2024  
Suplemento Gratuito

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



## FINALISTAS DEFENDEM AS SUAS PROVAS DE APTIDÃO PROFISSIONAL

Decorreram as Provas de Aptidão Profissional - PAP, da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima. Sabe mais #epourem #insignare #ehfatima #cursosprofissionais | Páginas 02 e 03

### Pedro Major assume a direção executiva da INSIGNARE

No início de maio, Pedro Major foi nomeado diretor executivo da INSIGNARE, substituindo Carina João Oliveira, que assumiu o cargo de chefe de gabinete do Secretário de Estado do Trabalho.

Com mais de três décadas de dedicação à instituição, onde iniciou o seu percurso como aluno da Escola Profissional de Ourém, tendo posteriormente seguido o seu percurso académico na Licenciatura de Contabilidade e Gestão do Instituto Politécnico de Leiria. É Graduado em Direção Hoteleira, desde 2011 e realizou posteriormente várias especializações na área de compras e contratação pública.

PÁG.04

### III Caminhada Literária promove bem-estar entre os ourenses

Foi no passado dia 18 de abril que, em parceria com a Biblioteca Municipal de Ourém, no âmbito da 7.ª Festa do Livro, se realizou a III Caminhada Literária, este ano com o tema: Literatura e Música.

Num percurso de quatro quilómetros, pela cidade de Ourém, desde a Escola Profissional até ao Teatro Municipal de Ourém.

PÁG.06

### Escola de Hotelaria de Fátima e Escola Profissional de Ourém enviam os alunos para estágios internacionais de 3 meses

No dia 1 de maio, dez alunos de ambas as Escolas partiram para os seus estágios internacionais de três meses, apoiados pelo programa Erasmus+. Durante aquele período, os alunos vão pôr em prática tudo o que aprenderam ao longo dos seus três anos nas Escolas.

PÁG.07

- ensino gratuito
- erasmus+
- 100% prático
- bolsas



ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA



ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM

inscreve-te já!

insignare.pt





**Pedro Major**

Dir. Executivo Insignare

### “9.º Ano! E agora?”

Anualmente, ao chegarmos ao mês de março e até final de agosto, mais mês menos mês, este é provavelmente o chavão que mais li e ouvi durante os últimos 30 anos.

De facto, milhares de jovens alunos que se encontram a finalizar o 9.º ano, deparam-se nos próximos meses, com a difícil tarefa de escolher o caminho a seguir. Escolher uma via para a conclusão do ensino secundário e posterior ingresso na vida ativa não é de todo uma empreitada fácil.

O sistema educativo português oferece várias opções após o 9.º ano, permitindo que cada aluno encontre a trajetória que mais se alinha com seus interesses, habilidades e desejos.

Certamente uns escolherão a via dos cursos científico-humanísticos, mais usual para acesso ao ensino superior, na ânsia de ingressarem nas universidades em áreas que ainda nem sequer sonham, outros certamente motivados por uma ideia mais clara do que querem fazer no futuro, quererão optar por uma via de ensino profissionalizante que lhes permita o ensino de uma profissão e que os prepare para o ingresso no mercado de trabalho, mas que também lhe permita o acesso ao ensino superior, se esse também for o seu interesse no final do 12.º ano de escolaridade.

Naturalmente que realço os cursos profissionais. Também eu sou fruto deste tipo de ensino.

Optar por um curso profissional é uma decisão que pode abrir muitas portas e proporcionar uma formação sólida e prática para o futuro. É uma escolha que alia conhecimento teórico à experiência prática, preparando os alunos para desafios reais do mercado de trabalho.

Os cursos profissionais combinam a formação teórica e prática, com as experiências de formação em contexto de trabalho (vulgo estágios), realizada ao longo dos três anos que constituem o curso. Estes momentos de aproximação à realidade do mercado de trabalho são realizados em empresas e instituições, parceiras de formação das escolas, que desta forma contribuem para a formação dos jovens que acolhem.

Ao olharmos para o futuro, é natural sentir um misto de ansiedade e excitação. As escolhas que fazemos agora podem definir um mundo de oportunidades.

Portanto, caros jovens, encarem este momento com responsabilidade, mas também com a confiança de que o importante é seguir um caminho que traga para além da realização pessoal e profissional, também a Felicidade.

## PROVAS DE APTIDÃO PROFISSIONAL DEFENDIDAS PERANTE PROFISSIONAIS DO SETOR

**Alunos finalistas da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima colocam conhecimentos adquiridos durante os três anos de curso em prática**

Decorreram as Provas de Aptidão Profissional – PAP, da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima. As PAP’s constituem o momento final de avaliação de todo o curso, sendo colocados à prova os conhecimentos e competências adquiridos ao longo dos três anos na escola, num contexto prático e com elevado grau de exigência e rigor.

Os alunos da Escola de Hotelaria de Fátima apresentam as PAP’s durante o Festival de Gastronomia “Cozinhas do Mundo - À descoberta da gastronomia do Mediterrâneo Europeu”. Para os alunos finalistas de Cozinha/Pastelaria, este festival não é apenas um evento, mas sim o culminar da sua avaliação de competências e aprendizagens adquiridas ao longo do seu processo de formação. Cada brigada, composta por alunos de diferentes anos, acompanham o aluno finalista que trabalhou arduamente ao longo do ano letivo para se preparar para este momento. A Prova de Aptidão Profissional testa as habilidades adquiridas, mas também integra pesquisa teórica e prática ao vivo durante o festival.

As provas de cozinha, resultam dos projetos desenvolvidos pelos alunos

em torno dos países do Mediterrâneo Europeu, destacando as suas distintas características gastronómicas. Cada prato apresentado refletia os sabores, mas também os produtos e receitas tradicionais dessas regiões.

Todos os anos é possível assistir ao vivo às confeções, permitindo que o público acompanhe de perto cada etapa, desde a preparação até ao serviço dos pratos elaborados pelos alunos. A 12ª Edição do Festival de Gastronomia “Cozinhas do Mundo” foi uma comemoração da diversidade gastronómica do Mediterrâneo Europeu e uma demonstração do talento e dedicação dos futuros chefs. Que venham mais edições repletas de sabores e experiências memoráveis!

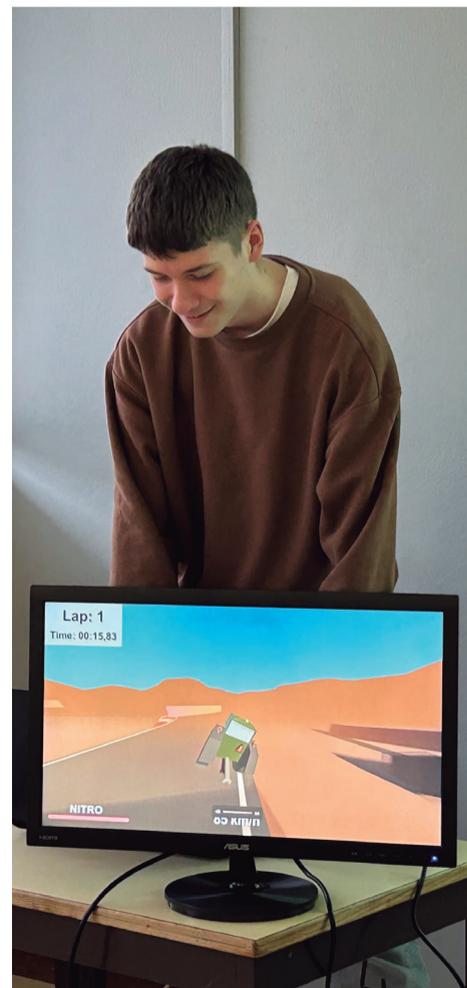
Os alunos finalistas dos cursos de Design, Metalomecânica CNC, Mecatrónica Automóvel, Gestão e Informática apresentaram projetos complexos do ponto de vista técnico, cujos modelos e planeamento tiveram que ser defendidos ao mais alto nível.

Fica uma palavra de agradecimento às dezenas de profissionais do sector que aceitaram integrar as equipas de Júri, reforçando o rigor e a exigência que as



provas de aptidão conferem. Estes profissionais são parte fundamental da nossa relação com o tecido empresarial da região e do país.

Num contexto tão exigente como aquele que vivemos, o saber-fazer nas áreas de formação prevalece como fundamental para o desenvolvimento económico em Portugal. Os alunos agora podem prosseguir o percurso profissional devidamente credenciados e também iniciar estudos para o ensino superior.





#### Vitor Caneco - Medicare

Nos últimos anos, tenho tido o privilégio de avaliar, como jurado, as Provas de Avaliação Profissional (PAP's) da Escola Profissional de Ourém (EPO) do Curso de Gestão de Equipamentos Informáticos, e todos os anos, há PAP's que me deixam sem palavras pelo trabalho e empenho realizados.

Os alunos, no final do seu curso,

apresentam projectos que demonstram uma qualidade e um esforço individual ao nível dos cursos superiores das nossas Universidades e Politécnicos em território Nacional.

Tem sido uma honra testemunhar o nível de profissionalismo e inovação apresentados. Parabéns a todos os envolvidos pelo excelente trabalho.

### Testemunhos dos jurados da Escola de Hotelaria de Fátima:

#### Marco Reis — Restaurante Combo

“Na minha opinião o modelo de Prova de Aptidão Profissional (PAP) é fantástico, apresentando um contexto prático em duas vertentes diferentes o que é muito interessante.

Foi notório que os alunos tem potencial,

e que o mercado de trabalho vai lhe dar essa oportunidade de crescerem.

Senti que os alunos na sua grande maioria estão preparados para ingressar nos locais de estágios. Sendo os estágios fundamentais para que eles possam

#### Marco Graça — Os Crepes do Graça

“Ser júri, na etapa final / início de vida profissional para estes alunos da Escola de Hotelaria de Fátima foi um privilégio, o qual aceitei com um grande orgulho pelo facto de ex-aluno e ex-formador que fui nesta escola.

Como empresário da área hotelaria,

avalio este evento “Cozinhas do Mundo” como um marco importante na formação destes alunos, leva os a “trabalhar” cara a cara, com o público real tal como acontece no dia a dia, o que eleva a fasquia na formação destes alunos bem como da escola que se “abre” ao mundo.

#### Rogério Mineiro - Apollo Privé

“Ao longo dos anos tenho tido a possibilidade de colaborar com a Escola de diversas formas. Naturalmente que é sempre com muito empenho e gosto considerando que também posso contribuir para o futuro dos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima.

As PAP são momentos fantásticos na formação dos alunos, aproximando as práticas pedagógicas ao mercado de trabalho, onde os alunos podem demonstrar as suas capacidades mesmo que muito nervosos.

Uma vez mais este ano letivo fui

### Testemunhos dos jurados da Escola Profissional de Ourém:

#### Ana Pinho - Professora da Escola Profissional de Ourém

Nos dias 22, 23 e 24 de abril decorreram as apresentações e defesa dos projetos de final de curso do Curso Profissional de Técnico de Gestão. É um momento importante e formal no percurso dos alunos finalistas e mais uma vez corresponderam positivamente.

Apesar do nervosismo e ansiedade normais do momento, os alunos conseguiram apresentar e defender com sucesso os projetos de criação e simulação da atividade de uma empresa fictícia que durante o ano de trabalho, assumiram como a sua empresa.

O trabalho neste curso é um projeto verdadeiramente integrador de saberes e práticas adquiridas ao longo dos três anos de formação. Criar uma empresa, desenvolver todo o plano de negócios e simular um mês de atividade com registos contabilísticos e análise de resultados obtidos, são as diferentes partes do projeto que são desenvolvidas em diferentes fases ao longo do terceiro ano do curso.

A PAP (Prova de Aptidão Profissional), consiste nisso mesmo, num trabalho pessoal que permite ao aluno demonstrar a um júri as competências adquiridas e desenvolvidas ao mesmo tempo que lhes

permite ter uma visão prática da realidade empresarial e que lhes permite também uma preparação para o mercado de trabalho.

**“apesar do nervosismo, os alunos conseguiram apresentar e defender com sucesso os projetos de criação e simulação da atividade de uma empresa”**

No final pensamos ter conseguido que os alunos relembressem conceitos, desenvolvem-se a prática e quem sabe alargar horizontes despoletando criatividade e espírito empreendedor.

#### João Silva - Produtiva

“É um enorme gosto poder fazer parte da equipa de jurados das PAP's da EPO e poder contribuir para a formação destes alunos. É gratificante ver que ao fim de três anos estes alunos colocam em prática os conhecimentos adquiridos com ajuda do corpo docente, apresentando projetos de excelência.

melhorar. O nervosismo e a posição segura na bancada de trabalho eram marcantes e naturalmente que em contexto real de trabalho vai melhorar.

A limpeza foi algo notável, bastante organizados e limpos. Gostei.”

No que toca ao dia que tive este privilégio de salientar as nervos iniciais dos alunos em prova mas o resultado final superou todos esses nervos e culminou uma refeição bastante agradável.

A todos estes espero os melhores sucessos profissionais.”

convidado como júri, e de facto nível dos alunos e a exigência das provas são algo que me surpreendem pela positiva. Aos alunos desejo um futuro fantástico e à Escola que continuem a desenvolver o seu trabalho de forma diferenciada e rigorosa.”

**“As PAP's constituem o momento final de avaliação de todo o curso, sendo colocados à prova os conhecimentos e competências adquiridos ao longo dos três anos na escola, num contexto prático e com elevado grau de exigência e rigor.”**

**“Aos alunos desejo um futuro fantástico e à Escola que continuem a desenvolver o seu trabalho de forma diferenciada e rigorosa.”**



**OPINIÃO  
EX-ALUNO**

### A minha experiência

“Desde criança o meu sonho sempre foi ser cozinheiro, então entrar e estudar na EHF foi um sonho realizado visto que as referências que tinha da Escola eram fantásticas.

Foi indispensável para mim como estudante poder usufruir das ferramentas e profissionais que a escola possui para nos ensinar, nos desenvolver enquanto pessoas e profissionais.

Estudei Cozinha/Pastelaria no triénio 2013-2016, 3 anos que se tornaram fundamentais naquilo que queria ser como profissional e como pessoa.

Atualmente, encontro-me a trabalhar no Papadoc em Leiria já faz 6 anos, e apesar da formação que me foi proporcionada posso dizer que todos os dias continuam de grande aprendizagem, esperando que o futuro seja risonho e possa abrir o meu próprio negócio.

Quero agradecer à escola e a todos os fantásticos profissionais que passaram no meu percurso, e por contribuírem para o profissional que sou hoje e por me darem as bases necessárias ao realizar dos meus objetivos profissionais, e sonho de criança.”

**Ruben Pereira | Ex-aluno do Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria**

## 5º SARAU DE POESIA

Já há 5 anos que a Biblioteca Municipal de Ourém promove uma atividade com o intuito de promover o gosto pela poesia, incitando os jovens do concelho a participar num evento de carácter poético.

Este ano, no passado dia 19 de abril, associando a arte poética ao mês em causa o tema não poderia ser outro - “Viver a Liberdade nos 50 anos de Abril”!

A Escola Profissional associou-se a este momento e alguns alunos leram/declamaram poemas alusivos à data que se comemora e, diga-se, de forma responsável e entusiasmada participaram e contribuíram para uma noite diferente nas suas vidas.

Obrigada à Ema Lopes, Maria João Lopes e Matilde Ferreira pela apresentação do poema “Trova do vento que passa” de Manuel Alegre; à Íris Simões e Mauro Godinho na leitura do poema “Nunca pensei viver” de Jorge de Sena e à Leticia Pereira com o poema de José Jorge Letria “O dia da liberdade”.

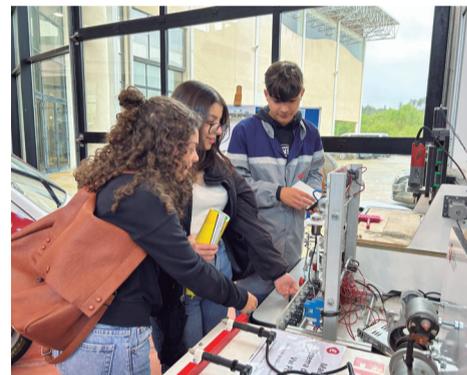
## FÓRUM ESTUDANTE - III SEMANA DA EDUCAÇÃO PROMOVIDA PELO CONCELHO DE OUREM

Inserido na programação da semana da Educação do Município de Ourém, decorreu no passado dia 27 de março, o Fórum Estudante. A Escola profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima estiveram presentes através de um conjunto de dinâmicas representativas das suas áreas de formação: Cozinha/Pastelaria, Restaurante/Bar, Turismo, Mecatrónica Automóvel, Programação e Maquinação, Design, Informática e Gestão.

Com o objetivo de dar a conhecer aos jovens as várias opções para darem seguimento ao seu percurso académico, é também um local privilegiado para as escolas e instituições mostrarem um pouco do que melhor fazem na sua vivência diária em termos de formação. As escolas INSIGNARE, vocacionadas para o saber-fazer recriaram momentos de formação prática, utilizando equipamento e utensílios característicos de cada um dos cursos ministrados nas escolas.

Com uma grande recetividade por parte dos alunos das escolas visitantes, foi muito interessante a partilha dos nossos alunos dar a perceber a qualidade do nosso ensino, o potencial de diferenciação e as mais-valias de escolha deste tipo de ensino. É sempre um momento muito gratificante trazer as escolas para a comunidade.

Também os alunos das escolas INISGNARE participaram enquanto visitantes com o principal objetivo de assistirem a palestras e outras dinâmicas



que estavam a decorrer durante o evento. Foi uma oportunidade para recolherem informação que lhes permita tomar as decisões de futuro de uma forma coerente e informada, quer seja para prosseguimento de estudos ou ingresso no

mercado de trabalho. De realçar o empenho de todos na organização desta atividade, alunos, professores, formadores e pessoal não docente, numa perspetiva de mostrarmos o que de melhor temos nas nossas escolas.

## PEDRO MAJOR ASSUME A DIREÇÃO EXECUTIVA DA INSIGNARE

No início de maio, Pedro Major foi nomeado diretor executivo da INSIGNARE, substituindo Carina João Oliveira, que assumiu o cargo de chefe de gabinete do Secretário de Estado do Trabalho.

Com mais de três décadas de dedicação à instituição, onde iniciou o seu percurso como aluno da Escola Profissional de Ourém, tendo posteriormente seguido o seu percurso académico na Licenciatura de Contabilidade e Gestão do Instituto

Politécnico de Leiria. É Graduado em Direção Hoteleira, desde 2011 e realizou posteriormente várias especializações na área de compras e contratação pública.

Conhecedor da INSIGNARE como ninguém, desempenhou funções na maioria dos departamentos que a constituem, tendo sido ao longo dos anos o braço direito e o apoio na gestão dos anteriores diretores, nomeadamente Francisco Vieira, Purificação Reis, Sérgio Fernandes

e Carina Oliveira. Era atualmente diretor financeiro da INSIGNARE, função que continuará a exercer simultaneamente com suas novas responsabilidades.

Na comunicação da decisão da direção aos colaboradores, afirmou que “os principais desafios incluem a contínua evolução institucional e a adaptação às crescentes realidades educacionais”.

## PROJETO DA ESCOLA DE HOTELARIA DE FATIMA NA FINAL DO TTL SCHOOL EDITION

Está a decorrer a Grande Final Nacional do TTL School Edition e Escola de Hotelaria de Fátima apresenta o seu projeto finalista no concurso promovido pelo Fórum Turismo, na Competição Nacional de cursos profissionais nas áreas de Turismo.

O desafio proposto consistia em responder à pergunta “Como é que o teu território pode aproveitar a Inteligência Artificial para criar experiências

personalizadas a cada turista?”.

Assim, foi desenvolvido o projeto “MoD – Museum on Demand”, onde as alunas Raquel Rebelo, Lara Santos, Joana Mateus e o professor Renato Guiomar desenvolveram um projeto para facilitar a interação dos turistas nos museus. Através da utilização da Inteligência Artificial é possível conciliar o perfil e interação do turista com as tecnologias!



## ESCOLA PROFISSIONAL DE OUREM DINAMIZA SIMULACRO DE DESENCARCERAMENTO AUTOMÓVEL

No passado dia 29 de abril a Escola Profissional de Ourém recebeu o corpo de Bombeiros Voluntários de Ourém para um simulacro de desencarceramento automóvel. Esta atividade foi dinamizada para o curso de Mecatrónica Automóvel, com o intuito de realçar a importância vital dos sistemas de segurança ativa e passiva que incorporam os automóveis.

A segurança do condutor e dos ocupantes é uma preocupação global no setor automóvel. Ao longo dos anos, foram sendo desenvolvidos e aperfeiçoados sistemas de conforto e segurança automóvel com o objetivo constante de reduzir ao máximo o impacto na vida humana.

O Automóvel é visto por muitos como apenas um meio de transporte, no entanto nos últimos anos a evolução tecnológica foi tal que é impossível ficar indiferente a este setor. Desde os sistemas mecânicos bem como os reforços estruturais, o estudo de novas ligas metálicas para a construção dos chassis, ou até mesmo, a incorporação de plásticos e fibras na carroceria até aos sistemas mais avançados de controlo eletrónicos tais como Airbag, ABS, sistemas de direção, condução autónoma entre tantos outros sistemas, permitindo que os automóveis em 2024 garantam níveis de conforto e segurança nunca alcançados.

Desta forma e como formação complementar aos sistemas abordados nas aulas, esta atividade foi pensada no sentido de perceber que mesmo em caso de acidente, considerando que os sistemas de segurança passiva não foram suficientes para o impedir, os sistemas de segurança ativa evitam



que o pior aconteça. Os Bombeiros Voluntários de Ourém aplicaram técnicas de desencarceramento de forma a retirar a vítima do interior da viatura, sem causar qualquer dano adicional à vítima. Foram utilizadas ferramentas apropriadas que aliadas ao conhecimento técnico da equipa de desencarceramento, permitiram que o simulacro fosse um sucesso. No final, o Adjunto de comando, Sr. Nuno Paulino explicou os procedimentos básicos abordados no caso em concreto, e aproveitou para exemplificar ainda o funcionamento geral das ferramentas de desencarceramento. Assim, os alunos puderam experimentar as ferramentas utilizadas, perceber o seu funcionamento e testá-las.

Esta sessão revelou-se muito interessante, demonstrando não só as



competências do corpo de Bombeiros, como também a importância dos sistemas de segurança presentes no automóvel. Por fim, torna-se uma forma de sensibilizar os nossos alunos para a adoção de uma condução responsável e para a importância da realização de formações de cultura geral, como é o caso de formação de primeiros socorros.

Deixamos o nosso agradecimento ao corpo de Bombeiros Voluntários de Ourém, ao Adjunto de Comando, Sr. Nuno Paulino pela sua simpatia e cooperação desde o primeiro momento, ao nosso aluno do 3º ano Rodrigo Henriques e ao seu pai Jorge Henriques da empresa Moisés & Jorge LDA pela pronta colaboração com o simulacro, tendo disponibilizado de imediato uma viatura para a atividade.

### Martim Rodrigues – Aluno de Mecatrónica Automóvel 23.26

“Na minha opinião, foi bastante interessante assistir à demonstração que os Bombeiros Voluntários de Ourém, porque não é algo que se vê todos os dias e nunca tinha visto uma situação idêntica. Achei cativante quando os Bombeiros

usaram a tesoura hidráulica e o extensor para cortar o carro e fazer o resgate da vítima. Relativamente à parte técnica do meu curso não tinha noção de quanta resistência um veículo pode ter, uma vez que assistimos ao corte de várias partes

fundamentais e mesmo sofrendo uma força enorme o para-brisas não partiu.

Gostei de ver os cuidados que a equipa teve na preparação do corte e na proteção da vítima.”

## FÓRUM EMPREGO E FORMAÇÃO DO REGIÃO DE LEIRIA

Decorreu entre os dias 17 e 19 de abril mais uma edição do Fórum Emprego e Formação Leiria. A Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima marcaram, mais uma vez presença nesta décima quinta edição deste grande evento, organizado pelo Jornal Região de Leiria.

O dinamismo e a inovação do stand caracterizaram a presença das nossas escolas, assim os alunos da Escola de Hotelaria do curso de Cozinha-Pastelaria apresentaram os convidados com a confeção de iguarias e deliciosos sabores gastronómicos tendo por base dos produtos endógenos numa apresentação de inovação, os alunos do Curso de Restaurante-Bar com maravilhosos cocktails sem álcool que refrescavam os convidados, alunos, professores, empresários, entre outros, envolvendo os visitantes e convidando-os a manusear o shaker e até mesmo executar o seu próprio cocktail.

Os alunos do Curso de Produção em

Metalomecânica, da Escola Profissional de Ourém fizeram demonstração de todo o processo inerente à programação e maquinação de diversas peças didáticas, utilizando para o efeito um software de CAD/CAM para o desenho e programação das peças e uma Router CNC desenvolvido também pelos alunos para a maquinação. Os alunos de Mecatrónica Automóvel elucidaram os visitantes no manuseamento de uma máquina de diagnóstico, no funcionamento de um painel de luzes e de outras maquetes desenvolvidas por eles durante as aulas da componente técnica do curso.

A presença nesta incitativa foi encarada como um importante momento de partilha dos conhecimentos dos nossos alunos, na expectativa de elucidar os visitantes para os cursos ministrados pelas nossas escolas, o dinamismo que está presente nas nossas dinâmicas diárias e a importância do saber-fazer no contexto da formação para uma profissão.



### O meu percurso na Escola Profissional de Ourém

“Entrei para a EPO em 2017 para o curso de Eletrónica, Automação e Comando, já tinha interesse na eletrónica por influência do meu irmão que tinha terminado o curso em 2016.

No início o meu objetivo era concluir o 12º ano e seguir para o mercado de trabalho como um técnico, mas, no decorrer curso fui ganhando cada vez mais interesse e curiosidade pela área.

Para além dos estágios que se fazem em empresas da área no final de cada ano letivo, que me permitiram passar por empresas como o Silvaluz e a Digiwest, participei também num projeto Erasmus, num torneio de robótica, ganhei um concurso de ideias, com a ideia que mais tarde se tornou na minha prova de aptidão profissional. Apercebi-me que ainda tinha muito por aprender.

Decidi então ingressar no ensino superior, fui para o Instituto Politécnico de Tomar (IPT), para a Licenciatura em Engenharia Eletrotécnica e de Computadores. Mais tinha como objetivo terminar o curso e ingressar no mercado de trabalho.

Ao longo dos três anos do curso, cresci imensamente em todos os aspetos, pelo meio do percurso estive envolvido em diversos projetos de cocriação e empreendedorismo onde ganhei vários concursos e tive a oportunidade de viajar para a Irlanda, participei em 2 Festivais Nacionais de Robótica, entre outros projetos de cariz académico.

Como sempre tive uma veia musical, em 2021 juntei-me a uma banda de Death Metal de Tomar (Resurge) como vocalista. Em 2023 iniciei um projeto pessoal, o Vicious Vox, onde faço covers de músicas, entrevistas as vocalistas e aulas de voz.

No final de 2023, após concluir os 3 anos de licenciatura, mais uma vez senti que estava longe dos meus objetivos. Decidi, portanto, ingressar no Mestrado em Engenharia Eletrotécnica, também no IPT.

Neste mesmo período iniciei-me no mercado de trabalho como Técnico de Serviços na Ecodepur.

No entanto, em 2024 tomei a decisão de deixar o emprego para me poder dedicar com mais foco nos estudos, nos meus projetos de eletrónica e do mundo da música, finando assim com mais tempo para fazer aquilo que realmente me dá gosto.”

**David Bento | Ex-aluno do Curso de Eletrónica, Automação e Comando**



## CENTRO QUALIFICA DA INSIGNARE

### III CAMINHADA LITERÁRIA PROMOVE BEM-ESTAR ENTRE OS OUREENSES

Foi no passado dia 18 de abril que, em parceria com a Biblioteca Municipal de Ourém, no âmbito da 7.ª Festa do Livro, se realizou a III Caminhada Literária, este ano com o tema: Literatura e Música.

Num percurso de quatro quilómetros, pela cidade de Ourém, desde a Escola Profissional até ao Teatro Municipal de Ourém, rodeados de paisagens sublimes, prendados com uma temperatura amena, aliou-se a música, a leitura e a prática de exercício físico.

No decorrer do percurso houve paragens no Parque da Cidade António Teixeira, no Açude, em frente ao Auditório Cultural dos Paços do Concelho de Ourém, na Biblioteca Municipal e junto ao Teatro Municipal de Ourém, onde foram lidos excertos de obras literárias e cantados poemas, já musicados.

O final da caminhada culminou com

a interpretação do poema de António Gedeão “Pedra Filosofal”, num fim de tarde perfeito, em que todos os caminhantes se juntaram para cantar este clássico da poesia nacional. Distribuíram-se marcadores de livros, elaborados pelo Centro Qualifica e houve ainda tempo para beber um café acompanhado de snacks ligeiros.

Esta iniciativa pretende aproximar o público do Centro Qualifica e a comunidade em geral aos hábitos de leitura e dar a conhecer livros e autores, nacionais e internacionais, demonstrando que ler pode ser leve e agradável, feito ao ar livre e não apenas entre quatro paredes. Ao mesmo tempo que se visita e conhece pontos icónicos da cidade de Ourém.

Um evento que tem vindo a cativar cada vez mais participantes e que nos enche de audácia para repetir a cada ano.



### PROCESSOS RVCC QUALIFICAM TRABALHADORES DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA

No presente mês, através do Centro Qualifica da Insignare, iniciou-se o processo de reconhecimento, validação e certificação de competências de nível básico e secundário, com os colaboradores da Santa Casa da Misericórdia de Fátima — Ourém.

Também os colaboradores com o nível básico concluído e experiência profissional na área de geriatria irão realizar o processo de certificação profissional de Agente em Geriatria.

O Centro Qualifica abre-se assim ao terceiro setor, cada vez mais valorizado e sedento de mais e melhores qualificações, de forma a também melhor servir as populações.

Esta é, sem dúvida, uma iniciativa que permite valorizar cada um dos colaboradores que irão, certamente, adquirir novas competências, partilhar conhecimentos, valorizar a sua experiência, melhorar o seu desempenho profissional e aumentar a sua autoestima.

### PROCESSOS RVCC 9º E 12º ANO, UM AUMENTO DE ESCOLARIEDADE PARA ADULTOS

O Centro Qualifica da Insignare tem vindo a iniciar novos grupos de reconhecimento, validação e certificação de competências, mensalmente, na Escola de Hotelaria de Fátima e na Escola Profissional de Ourém.

Um processo que tem como objetivo aumentar o nível de escolaridade, direcionado para todas os adultos (mais de 24 anos) que tenham interesse em obter o 9.º, 12.º ano ou a certificação profissional. O processo é realizado de forma individualizada ou em grupo, em horários

ajustáveis à disponibilidade das pessoas.

No fim do processo, reunidas as condições, recebem o incentivo financeiro de 636€.

O Centro Qualifica da Insignare segue a sua missão de aumentar o nível de escolaridade da população do Concelho de Ourém, condição fundamental para o desenvolvimento do mesmo. Para tal, realiza o Processo RVCC (Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências).

## ACELERADOR QUALIFICA

Educação e Formação de Adultos

Incentivo financeiro para a qualificação de adultos através do Processo RVCC

Apoio financeiro  
600€



Fale connosco!

- [qualifica@insignare.pt](mailto:qualifica@insignare.pt)
- 249 540 390



# RECUPERAÇÃO EM AÇÃO


**ERASMUS+**

## ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA E ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM ENVIAM OS ALUNOS PARA ESTÁGIOS INTERNACIONAIS DE 3 MESES NA ALEMANHA E ESPANHA

No dia 1 de maio, 10 alunos de ambas as Escolas partiram para os seus estágios internacionais de 3 meses, apoiados pelo programa Erasmus+.

Durante aquele período, os alunos dos cursos de Gestão de Equipamentos Informáticos (Berlim e Bilbao), Mecatrónica Automóvel (Bilbao) e Cozinha/Pastelaria (Bilbao), vão pôr em prática tudo o que aprenderam ao longo dos seus três anos nas Escolas, desenvolvendo ainda novas competências técnicas nas empresas onde serão colocados.

Além daquela vertente, as dimensões pessoais (autonomia, gestão do seu orçamento), sociais (interação com

os amigos nos apartamentos onde ficarão alojados e com os colegas nas organizações), linguísticas (aprendizagem online e quotidiana das línguas do país de acolhimento, além do Inglês como apoio, na Alemanha) e culturais (como as visitas a locais e monumentos de relevo nas cidades e regiões) serão também fortemente desenvolvidas.

No final de maio sairão os alunos de 2º ano de ambas as Escolas, para os seus períodos de 2 meses em organizações em vários países Europeus.

Estas experiências únicas são uma oportunidade na carreira destes jovens.



## ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA ORGANIZA WORKSHOP INTERNACIONAL SOBRE ENSINO PROFISSIONAL

Durante os dias 29 e 30 de abril, mais de quarenta participantes, vindos da Arménia, Bélgica, Bósnia e Herzegovina, Espanha, Finlândia, Grécia, Itália e Países Baixos, debateram várias temáticas transversais ao Ensino Profissional, no âmbito do projeto TEF – Tourism Education of the Future, apoiado pelo programa Erasmus+.

A sessão de abertura foi realizada com a presença da Vereadora Isabel Costa, Vice-Presidente da Câmara Municipal de Ourém; Purificação Reis, Presidente da ACISO Associação Empresarial Ourém Fátima e Elisabete Marques, da Direção Técnico Pedagógica da Escola de Hotelaria de Fátima.

As palestras debatiam vários temas como as Microcredenciais, uma das novas formas de certificação de Competências, a Inteligência Artificial a ser usada na Educação e Formação, a Realidade Virtual na sala de aula e o burnout e bem-estar dos estudantes.

Durante as temáticas e partilha de conteúdos com os formandos foram divulgadas várias experiências e aplicações digitais que os professores podem usar na sua lecionação diária, com o intuito de aproximar os estudantes

dos cursos profissionais ao mercado de trabalho.

Os trabalhos terminaram com a apresentação do guia “Como organizar e pôr em prática concursos híbridos – presencial e online - de competências”, por Mariëlle Derksen-Steen e Hayo van der Kamp, da escola profissional neerlandesa Stichting Landsted, um produto desenvolvido pela parceria “TEF – Tourism Education of the Future”, apoiada pelo programa Erasmus+, no âmbito do qual este Workshop foi organizado.

Durante o Workshop foi proporcionada uma visita guiada à Vila e Castelo Medievais de Ourém, seguindo-se uma muito apreciada prova de vinho e produtos locais na Ucharia do Conde e ao Santuário de Fátima.

A Escola de Hotelaria de Fátima reitera o agradecimento aos participantes e aos oradores por excelentes momentos de trabalho e convívio.



## ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA VENCE COMPETIÇÃO INTERNACIONAL DE COMPETÊNCIAS

Durante o dia 17 de maio, os alunos Hugo Lourenço, Eva Vieira e Laura Rodrigues obtiveram o primeiro lugar da competição online “The Triplicity Contest”, no âmbito do projeto TEF - Tourism Education of the Future”, apoiado pelo programa Erasmus+.

A competição era baseada na organização de uma “escapadinha de fim-de-semana” numa cidade Europeia, tendo sido sorteada a Herzegovina para os alunos da Escola de Hotelaria.

Com muito empenho e dedicação por parte dos alunos, foi realizado um programa para os visitantes, onde complementava a estadia, alimentação e destinos turísticos a visitar.

Todas as ideias foram apresentadas aos diferentes participantes, sendo a ideia dos alunos da Escola de Hotelaria a mais votada e eleita a vencedora.



# podes ser quem tu quiseres

uma escola premiada



erasmus+



100% prático



bolsas



ensino gratuito



[www.insignare.pt](http://www.insignare.pt)



SEMANÁRIO LOCAL | Pessoa coletiva nº. 501 225 226 | Registo do título nº. 101 097 - inscrito na ERC | <https://noticiasdeourem.pt>; Propriedade: Património dos Pobres da Freguesia de Nossa Senhora da Piedade - Praça da República, 18; 2490-498 Ourém; Administração: Pe. Jorge Guarda, Ângela Marques, Armando Gonçalves, Vítor Marques; Diretor: João Filipe Oliveira TE-817; Redação: Lucília Oliveira CP 2870, Aurélia Madureira; Secretariado: Amélia Martins; Publicidade: Lurdes Costa; Tel: 916 632 061; [noticias.ourem.pub@gmail.com](mailto:noticias.ourem.pub@gmail.com); Composição e paginação: Helder Almeida; Morada/Edição e Redação: Travessa da Bela Vista, nº. 4, Lojas nºs. 3,4,5,6; - 2490-569 Ourém | Tel: 249 542 850 | Tlm: 918 661 127 (custo da chamada - rede fixa nacional/ rede móvel nacional) | Email: [noticias.ourem@gmail.com](mailto:noticias.ourem@gmail.com); Impressão: FIG - Indústrias Gráficas SA; Rua Adriano Lucas 3020-430 Coimbra Tiragem: Mês de fevereiro: 8.000 exemplares; Média Semanal: 2.000 exemplares; Estatuto editorial disponível em: <https://noticiasdeourem.pt> | N. DL: 464494/19