



IN[♥]FORMAR

Nº362

28 de fevereiro de 2025
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

Entrega de Distintivos na Escola de Hotelaria de Fátima

No passado dia 07 de janeiro, a Cerimónia de Entrega de Distintivos aos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima. Um momento marcante que simboliza a passagem de testemunho entre os alunos finalistas e os mais novos, reforçando os valores de hierarquia, responsabilidade, união e excelência.

Durante a cerimónia, foram entregues os distintivos que fazem parte das fardas dos cursos de Cozinha/Pastelaria, Restaurante-Bar e Turismo.

[PÁG.03](#)

Formação em preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa

No passado dia 6 de fevereiro, teve início a Formação em Preparação e Confeção de Doçaria Tradicional Portuguesa, realizada na Escola de Hotelaria de Fátima. Este curso, dedicado à valorização da doçaria tradicional do nosso país, proporcionou aos formandos uma experiência com receitas conventuais e populares que marcam a identidade gastronómica portuguesa.

[PÁG.05](#)

EHF recebe reunião de trabalho dos membros portugueses do EfVET

No dia 17 de janeiro, realizou-se uma importante reunião de trabalho entre os membros do EfVET Portugal, com o objetivo constituir uma equipa de trabalho para liderar o Board Nacional, bem como iniciar a discussão dos seus estatutos. A reunião realizou-se na Escola de Hotelaria de Fátima, e contou com a presença de representantes do EfVET em Bruxelas: Paolo Nardi e Ibon Rejas.

[PÁG.07](#)



IV SEMANA DA EDUCAÇÃO - FÓRUM ESTUDANTE FOI UM SUCESSO

A IV Semana da Educação promovida pelo Município de Ourém não podia ter terminado de melhor forma, com a realização do Fórum Estudante. Sabe mais #epourem #insignare #ehfatima #cursosprofissionais | Página 02 e 03



DIA ABERTO

14 de março

paixão por uma profissão
Vem conhecer as nossas escolas!



**Pedro Major**

Dir. Executivo Insignare

Porque não utilizar a Inteligência Artificial (IA) na integração de alunos migrantes nas escolas?

O Município de Ourém organizou há duas semanas atrás a Semana da Educação no Concelho de Ourém, subordinada essencialmente a dois temas, a inteligência artificial (IA) e a integração de alunos imigrantes, pelo que em primeiro lugar quero dar os parabéns ao Município pela organização e em segundo lugar aproveitar o mote da semana da educação e conjugar estes dois temas neste editorial.

De facto, a integração de alunos migrantes nas escolas é um desafio para as mesmas, não só pela necessidade de diversificar as estratégias pedagógicas, mas também pela questão da inclusão social acrescida da dificuldade de adaptação dos alunos à cultura portuguesa.

Então, porque não utilizar a Inteligência Artificial (IA) na integração de alunos migrantes nas escolas?

Uma das grandes vantagens da IA é a capacidade de fornecer soluções de ensino que ultrapassam barreiras linguísticas e culturais. As plataformas alimentadas por IA podem oferecer tradutores automáticos e recursos personalizados, facilitando a comunicação e o entendimento em sala de aula, o que permite uma integração mais rápida, atenuando as diferenças linguísticas ou culturais e garantindo que fazem parte do processo de ensino/aprendizagem.

Além disso, estas plataformas podem ser essenciais para a orientação e apoio emocional destes alunos. Com a utilização de chatbots inteligentes e assistentes virtuais, podem aceder ao mais variado tipo de informação, até mesmo suporte emocional, superando o sentimento de isolamento que pode ser comum nos primeiros dias ou meses após a chegada a um novo país.

Por outro lado, é importante reconhecer os desafios que a IA também pode trazer. A privacidade dos dados e a questão da equidade no acesso à tecnologia são pontos que não podem ser ignorados. A implementação de sistemas baseados em IA deve ser feita com muita vigilância, garantindo que todos os alunos, independentemente do seu status migratório ou condição socioeconómica, tenham igual acesso a estas ferramentas. Devemos também estar atentos à criação de sistemas que, embora bem-intencionados, possam inadvertidamente criar barreiras para certos grupos. À medida que a IA continua a expandir-se, será crucial garantir que a sua aplicação seja feita de forma inclusiva e sensível às diversidades culturais, linguísticas e sociais. O papel das instituições de ensino será fundamental na criação de práticas e políticas que utilizem a IA para promover a inclusão e o sucesso de todos os estudantes, independentemente do lugar de onde venham. Ao integrar a IA de forma estratégica e inclusiva, podemos criar um ambiente mais acolhedor, eficaz e dinâmico, preparando os nossos alunos para o futuro que os espera.

IV SEMANA DA EDUCAÇÃO ENCERRA COM DESTAQUE PARA O ENSINO PROFISSIONAL EM OURÉM

Um sucesso nesta edição do fórum estudante

A IV Semana da Educação, uma iniciativa promovida pelo Município de Ourém, foi um marco importante na divulgação da educação e das oportunidades de formação no concelho, o evento culminou na realização do Fórum Estudante, um dos momentos mais aguardados da semana. Durante este evento, o Ensino Profissional teve a oportunidade de demonstrar o que pode oferecer, e como tem um papel fundamental na preparação dos jovens para os desafios do mercado de trabalho atual.

A Escola de Hotelaria de Fátima e a Escola Profissional de Ourém divulgaram os seus cursos profissionais, destacando a sua oferta formativa, que englobam áreas diversas como a hotelaria, a restauração, a mecânica, a informática e a eletrónica. Os estudantes tiveram a oportunidade de conhecer de perto os programas de ensino e de assistir a demonstrações práticas das competências adquiridas pelos alunos.

Entre as atividades mais marcantes, destacaram-se os momentos de preparação e degustação de iguarias, onde os alunos da Escola de Hotelaria de Fátima mostraram as suas habilidades na confeção de acespipes variados. Além disso, houve também a apresentação de cocktails elaborados, onde a criatividade

e o profissionalismo dos estudantes foram evidentes. A cozinha de sala, foi também um dos destaques, oferecendo uma verdadeira experiência gastronómica, com a demonstração de crepes suzette.

Outro dos momentos que captou a atenção dos presentes foi a demonstração dos equipamentos utilizados nas áreas de Ensino da Escola Profissional de Ourém. O Fórum Estudante não se limitou a demonstrações práticas. A sua verdadeira importância esteve na interação direta entre estudantes e profissionais da área, proporcionando um ambiente de troca de conhecimentos e de esclarecimento de dúvidas. Durante o evento, foi reforçado que o Ensino Profissional é uma das várias escolhas, oferecendo aos alunos uma formação de qualidade, com elevada empregabilidade e um percurso educativo que os prepara de forma eficaz para as exigências do mercado de trabalho.

Foi um momento de reflexão e de escolha consciente para muitos estudantes que, em breve, terão de decidir o caminho a seguir no seu percurso académico e profissional. A IV Semana da Educação, com a realização do Fórum Estudante, foi um sucesso retumbante e, sem dúvida, um evento que ficará marcado na memória de todos os participantes.



O Ensino Profissional oferece uma formação de qualidade, com elevada empregabilidade e um percurso educativo que prepara os alunos de forma eficaz para as exigências do mercado de trabalho. Foi um momento de reflexão e de escolha consciente para muitos estudantes que, em breve, terão de decidir o caminho a seguir no seu percurso académico e profissional."





Martim Oliveira, Curso Profissional de Metalomecânica CNC - 22.25

A Semana da Educação decorreu entre o dia 10 e o dia 14 de fevereiro e tratou-se de um evento dedicado à orientação académica e profissional dos estudantes do concelho de Ourém.

Com o objetivo de proporcionar informações sobre diferentes percursos de formação, esta iniciativa reuniu escolas, universidades e especialistas, promovendo palestras, fóruns e sessões informativas que auxiliam os jovens na escolha do seu futuro.

Como parte deste evento, a nossa escola participou ativamente no Fórum de Educação, realizado no Centro de Exposições de Ourém.

Neste espaço, os alunos tiveram a oportunidade de conhecer uma vasta oferta de cursos, tanto do ensino secundário como do ensino superior, explorando diversas áreas do conhecimento e possíveis trajetórias profissionais.

Além disso, os alunos participaram em diversas sessões educativas, incluindo temas como a Tomada de Decisão, CyberSecurity, Mercado de Trabalho e Podcast Universitário onde foram discutidos temas fundamentais para o

sucesso pessoal e académico. As palestras destacaram a importância da determinação para alcançar objetivos e abordaram a relevância da segurança digital no mundo atual, alertando sempre sobre os riscos e boas práticas na utilização da Internet.

O evento teve um impacto muito positivo nos estudantes, proporcionando um contato direto com instituições de ensino e profissionais experientes.

As informações adquiridas foram valiosas para a sua orientação profissional, permitindo-lhes refletir sobre as opções disponíveis e tomar decisões mais conscientes sobre o futuro.

Em conclusão, a Semana da Educação revelou-se uma experiência enriquecedora para os alunos do concelho de Ourém, proporcionando-lhes uma visão mais ampla das diversas possibilidades de formação e carreira.

A participação ativa no Fórum de Educação e nas sessões educativas permitiu que os jovens adquirissem conhecimentos essenciais para o seu desenvolvimento pessoal e académico.

Santiago Carvalho, Curso Profissional de Mecatrónica Automóvel - 22.25

Participar no Fórum Estudante foi uma experiência diferente e muito interessante. Como aluno do 3º ano do curso Profissional de Técnico de Mecatrónica Automóvel, na Escola Profissional de Ourém, tive a oportunidade de representar a nossa Escola e participar na demonstração de um carro de competição.

Foi um desafio poder apresentar o

veículo e explicar as suas características a diversos estudantes, permitindo-me assim desenvolver melhor as minhas competências de comunicação e partilha de conhecimento.

Além disso, foi gratificante ver o interesse dos estudantes pelo setor automóvel e pela área da mecatrónica.

ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA CELEBRA ENTREGA DE DISTINTIVOS COM CERIMÓNIA REPLETA DE SIMBOLISMO

Simboliza a passagem de testemunho entre os alunos finalistas e os mais novos

No passado dia 07 de janeiro, a Cerimónia de Entrega de Distintivos aos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima. Um momento marcante que simboliza a passagem de testemunho entre os alunos finalistas e os mais novos, reforçando os valores de hierarquia, responsabilidade, união e excelência.

Durante a cerimónia, foram entregues os distintivos que fazem parte das fardas dos cursos de Cozinha/Pastelaria, Restaurante-Bar e Turismo. Estes elementos — como lenços, barretes e pins — têm um significado especial: distinguem o ano de escolaridade e o grau académico dos alunos, ao mesmo tempo que representam valorização pessoal e profissional, tanto no contexto escolar como no meio empresarial.

O evento contou com a presença e

intervenção do Sargento Fernandes, Comandante do Posto Territorial da GNR de Ourém, que abordou o tema da hierarquia, identificando a importância que a mesma assume em todo o nosso percurso de vida, profissional, social e pessoal.

A Cerimónia foi inteiramente organizada pelos alunos do 3.º ano do curso técnico de Turismo, que assumiram a responsabilidade de planejar e orientar a cerimónia. Este ano, o momento foi ainda enriquecido por apresentações culturais que incluíram dança, poesia e música, demonstrando o talento e a criatividade dos alunos.

A Escola de Hotelaria de Fátima orgulha-se de manter esta tradição, que reforça o espírito de entreajuda e inspira os alunos a abraçar o futuro com determinação e compromisso, enquanto futuros profissionais de excelência.

Leonardo Cordeiro, Curso Profissional de Cozinha/Pastelaria - 23.26

Na Escola de Hotelaria de Fátima, a cerimónia da entrega dos distintivos, é um evento em que os alunos finalistas passam os seus testemunhos aos mais novos, passando valores como: a educação, o respeito, entre outros como seriedade e profissionalismo em forma de barrete, lenço e pins.

Na cerimónia deste ano, foi-me entregue o barrete e lenço representativos do segundo ano do curso pelo aluno finalista, Ruben Godinho. Na mesma realizaram-

se, diversas performances como canto, dança e leitura de poema, não podendo deixar de falar da formidável presença do Comandante do Posto da GNR de Fátima que com a sua palestra sobre a importância das hierarquias, enriqueceu a experiência dos alunos, professores e auxiliares. Esta cerimónia é muito importante para mim e para os meus colegas e aguardamos a sua realização com grande entusiasmo e expectativa.

Íria Silvestre, Curso Profissional de Restaurante/Bar - 23.26

Sou aluna de 3.ª ano do curso técnico de restaurante/bar, e foi-me proposto falar um pouco na entrega dos distintivos que é uma tradição da EHF.

A tradição consiste na realização de uma cerimónia que destaca as hierarquias desde o primeiro dia que metemos o pé nesta escola, começamos a aprender a base e aí é nos dado, pelo aluno de segundo ano o primeiro pin, de cor verde,

no segundo ano é nos atribuído o pin prateado, dado pelo terceiro ano, e no terceiro ano recebemos o pin dourado.

Ao longo dessa cerimónia são efetuadas algumas apresentações tais como cantar, dançar e outras habilidades que são representativas dos talentos dos alunos. Gosto muito deste momento pois aumenta a minha responsabilidade para com os meus colegas.

Ana Filipa Santos, Curso Profissional de Turismo - 24.2

Sou uma aluna de 1º ano do curso técnico de turismo e tive oportunidade de participar pela primeira vez nesta cerimónia. Na minha opinião é uma cerimónia muito bonita, não só pelo facto de se mostrar uma hierarquia pois os alunos mais velhos entregam o distintivo aos mais novos quando lhes é dada a farda,

mas também pelas palavras e atuações que são feitas ao longo de toda a cerimónia. É um momento muito especial para a nossa escola pois mais nenhuma escola faz esta cerimónia e é realizada apenas uma vez por ano. Depois desta passagem de testemunho senti-me ainda mais integrada na escola e no curso que frequento.



OPINIÃO EX-ALUNO

A minha experiência

“Chamo-me Bárbara Santos e frequentei a Escola de Hotelaria de Fátima, onde concluí o curso Profissional Técnico de Turismo.

Durante estes três anos de curso, alcancei inúmeros conhecimentos na área. Procurei ser sempre uma aluna exemplar, dando o meu melhor, sendo que houve momentos muito desafiantes como, por exemplo, todo o processo do projeto da PAP — Prova de Aptidão Profissional, deixo aqui uma frase de exemplo, “Quem corre por gosto não cansa” e este foi digamos um pouco o meu lema.

Que basicamente com esforço e dedicação conseguimos chegar onde queremos e sempre com o pensamento de nunca desistir e dar sempre mais e melhor e claro que depois vemos isso refletido nas nossas conquistas!

Ter frequentado o ensino profissional na Escola de Hotelaria de Fátima na área do Turismo foi fundamental para me integrar no mercado de trabalho. Foi me proporcionado a possibilidade de estagiar em cadeias de hotéis notáveis e de grande prestígio Nacional.

Os estágios curriculares são um contacto muito próximo com a realidade da profissão e isso contribuiu para o meu crescimento tanto a nível pessoal como profissional.

Desde a minha saída da Escola de Hotelaria de Fátima, decidi dar asas e ingressei na área da Aviação na qual tanto sonhava e onde concluí com sucesso o curso de Hospedeira de Bordo em Espanha. Neste momento continuo na área do Turismo e sou rececionista num hotel, tenciono claro voar ainda mais alto e realizar este meu grande sonho.

Aproveito a ocasião para agradecer o convite de partilhar a minha experiência pela Escola de Hotelaria de Fátima e claro a todos as pessoas que de alguma forma me ajudaram e apoiaram neste meu percurso.”

Bárbara Santos | Ex-aluna do Curso Técnico de Turismo

GRANDE PARTICIPAÇÃO DA COMUNIDADE LOCAL NO MERCADINHO DOCE DA EHF

Decorreu no dia 11 de dezembro, mais uma edição do nosso já tradicional Encontro de Saberes, desta vez com o Mercadinho Doce, que foi dedicado aos deliciosos doces, bolos e fritos de Natal, devidamente acompanhados por bebidas quentes, iguarias preparadas com muito dedicação pelos nossos alunos.

Este evento, que visa aproximar a escola da comunidade, é também uma excelente oportunidade para apoiar a formação dos futuros profissionais da área hoteleira, proporcionando-lhes uma experiência prática e valiosa.

Agradecemos a todos os que se juntaram a nós nesta festa de sabores, tornando este evento ainda mais especial. O vosso apoio é fundamental para o crescimento e sucesso dos nossos alunos, e juntos continuamos a contribuir para a educação de excelência na área da hotelaria.



ALUNA DA ESCOLA PROFISSIONAL DE OUREM ESCREVE LIVRO “DOR, AMOR E UMA VIDA DE PENSAMENTOS”

No final da tarde do dia 18 de dezembro, realizou-se a sessão de lançamento do livro “Dor, amor e uma vida de pensamentos”, da autoria de Beatriz Freitas Gomes, aluna do 3.º ano do Curso Profissional de Técnico de Design, variante de Design Industrial, na Escola Profissional de Ourém.

A sessão foi presidida pelo Presidente do Município de Ourém e Presidente da Direção da Insignare, Luís Miguel Albuquerque, e contou com a presença do Diretor da Escola, Pedro Major, da professora Isabel Marques que apresentou o livro, bem como professores, colegas, amigos e familiares da autora.

O Diretor da Escola Profissional de Ourém reforçou a importância deste evento, bem como a coragem que a Beatriz teve em disponibilizar os seu pensamentos escritos que agora estão disponíveis para todos, afirmando que “é perante momentos como estes, que

demonstramos que o estigma que teima em se manter sobre o ensino profissional se encontra completamente errado”.

O Presidente do Município, Luís Albuquerque, parabenizou a jovem autora, por toda a sua motivação e dedicação, reforçando a importância destas atividades para a dinamização do ensino profissional e a importância de ter jovens autores no nosso concelho, promovendo a cultura da nossa região. Esta obra é um reflexo profundo de emoções como amor, felicidade, saudade, sofrimento, desgosto e reflexão.

Mais do que um livro, é um espaço onde os leitores se podem sentir compreendidos, acolhidos pelas palavras e pelas vivências.

“Quando o coração fala, a alma encontra paz.”

Parabéns à Beatriz por esta conquista literária que certamente tocará o coração de muitos.



INTEGRA-TE JOVENS AUTARCAS

Realizou-se durante a tarde do dia 17 de fevereiro, a tomada de posse dos alunos da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima, nos cargos de presidente e vereadores no âmbito do Projeto Integra-te Jovens Autarcas, promovido para Câmara Municipal de Ourém.

O programa “INTEGRA-TE - JOVENS AUTARCAS” é um programa que pretende potenciar comportamentos de cidadania, valorizar as opiniões dos jovens, as suas ideias e perspetivas para o futuro.

Os alunos Diogo Borges, Beatriz Ferreira, Guilherme Mendes e Maria Almeida, que compõe a equipa da EPO e

os alunos Daniel Simões, Raquel Rebelo, Edson Barbosa e Ana Clara Silva, que compõe a equipa da EHF, tiveram ainda oportunidade para apresentar de forma breve as áreas de intervenção das medidas constantes do projeto que elaboraram.

SEMINÁRIO ECO-ESCOLAS 2024/2025

A Escola Profissional de Ourém participou no Seminário Nacional Eco-Escolas 2025, que decorreu em Torres Novas, durante os dias 17, 18 e 19 de janeiro. Este seminário tem como objetivos, a

divulgação de novos projetos e iniciativas relativas ao Eco-Escolas, debater estratégias referenciais e metodologias em Educação para o Desenvolvimento Sustentável e a participação em ateliers

de carácter prático conducentes a um enriquecimento de estratégias em educação ambiental.

EHF STREET MOB! UMA ATIVIDADE DESENVOLVIDA EM CONJUNTO COM A COMUNIDADE

Na manhã do dia 09 de janeiro, a segunda edição do “EHF Street Mob”, organizada pela Escola de Hotelaria de Fátima. Uma iniciativa que envolveu os alunos, a comunidade ouriense e turistas, numa atividade inovadora dedicada à demonstração e preparação de sonhos de abóbora, bolachinhas de manteiga e torta recheada com colis de morango e framboesa. A atividade destaca-se pela partilha de conhecimentos e sabores com a comunidade, com o objetivo de reforçar o envolvimento da Escola de Hotelaria de Fátima na comunidade Regional e dar a conhecer o trabalho realizado pela Escola.

Nesta edição a população foi convidada a usufruir da confeção dos nossos pasteleiros com iguarias natalícias.

A atividade “EHF Street Mob” destaca-se pela colocação de postos de trabalho em localizações aleatórias, permitindo a partilha de conhecimentos.

Uma atividade que vai ser realizada ao longo de todo o ano letivo, de forma mensal, em diversos locais da região, com o objetivo de reforçar o envolvimento da Escola de Hotelaria de Fátima na comunidade Regional.



**OPINIÃO
EX-ALUNO**

O meu percurso na Escola Profissional de Ourém

“O meu nome é Mauro Costa Lebre e tive o privilégio de ingressar na Escola Profissional de Ourém em 2014, no curso de Eletrónica, Automação e Comando, que concluí em 2017, apresentando como projeto final um Robot Autoequilibrado.

Ao longo do meu percurso académico na Escola Profissional de Ourém, pude usufruir de uma formação de excelência, que se revelou determinante para o meu desenvolvimento pessoal e profissional.

A qualidade do ensino, aliada às oportunidades proporcionadas pela instituição, permitiu-me adquirir conhecimentos sólidos e competências essenciais para a minha carreira.

Nos últimos dois anos do curso, tive a oportunidade de integrar o programa Erasmus+, realizando estágios internacionais em duas prestigiadas empresas: a Ostermann Elektroanlagen, em Berlim, e a J.Juan, em Barcelona.

Esta experiência foi fundamental para o meu crescimento, permitindo-me adaptar a novas realidades e aprofundar as minhas competências em ambientes profissionais exigentes e multiculturais.

Este ano, regresssei a Berlim, desta vez em contexto de lazer, com o intuito de visitar os locais que marcaram o início do meu interesse por novas culturas e pela descoberta de diferentes realidades. Foi uma experiência enriquecedora, que me permitiu recordar e valorizar ainda mais o impacto que a Escola Profissional de Ourém teve no meu percurso.

Atualmente, trabalho na Securitas Direct, a maior empresa de sistemas de segurança da Europa, onde ingressei logo após a conclusão do curso, em 2017. Exerço a função de comercial e instalador de sistemas de segurança, aplicando diariamente os conhecimentos adquiridos durante a minha formação na Escola Profissional de Ourém.

É com profundo reconhecimento que reflito sobre o papel que a Escola Profissional de Ourém teve na minha trajetória, sendo esta instituição um pilar fundamental no meu crescimento académico e profissional.”

**Mauro Lebre | Ex-aluno do
Curso Técnico de Eletrónica,
Automação e Comando**

FORMAÇÃO EM PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO DE DOÇARIA TRADICIONAL PORTUGUESA

No passado dia 6 de fevereiro, teve início a Formação em Preparação e Confeção de Doçaria Tradicional Portuguesa, realizada na Escola de Hotelaria de Fátima. Este curso, dedicado à valorização da doçaria tradicional do nosso país, proporcionou aos formandos uma experiência com receitas conventuais e populares que marcam a identidade gastronómica portuguesa.

Ao longo das diversas sessões, os participantes tiveram a oportunidade de recriar receitas, mas também de aprofundar conhecimentos sobre os ingredientes, os métodos de confeção e as histórias de cada doce. O aperfeiçoamento das técnicas de preparação e a aquisição de novas competências foram aspetos centrais desta formação, permitindo que cada formando aprimorasse o seu saber-fazer na arte da doçaria.

Para além da vertente prática, a formação incluiu momentos de partilha e reflexão sobre a importância de manter vivas estas tradições, transmitindo às gerações futuras o legado gastronómico



que tanto nos caracteriza. O entusiasmo e a dedicação demonstrados pelos formandos foram notáveis, refletindo-se na qualidade e autenticidade dos doces confeccionados.

A todos os formandos, expressamos os nossos votos de enorme sucesso e que esta aprendizagem seja um impulso para futuras criações e projetos da doçaria tradicional portuguesa!

CONCURSO CONCELHIO DE LEITURA

No dia 7 de janeiro, a Escola Profissional de Ourém, assim como outras escolas do concelho, participou na 15ª edição do Concurso Concelhio de Leitura.

Este ano o livro proposto aos alunos foi o maravilhoso livro de Afonso Cruz “O pintor debaixo do lava-loiças” e depois de um questionário de 20 questões de escolha

múltipla, dois alunos (os vencedores), irão representar a EPO numa próxima fase, a fase Municipal.

Parabéns ao Santiago Inácio (1º ano de Gestão) e ao Felipe Mendes (2º ano de Gestão de Equipamentos Informáticos) e boas leituras para março, na próxima fase do Concurso.





CENTRO QUALIFICA DA INSIGNARE

NOVO PROCESSO RVCC ESCOLAR NA FREGUESIA DE RIO DE COUROS

A Insignare- Associação de Ensino e Formação celebrou, no passado dia 4 de fevereiro, um protocolo de colaboração com a Junta de Freguesia de Rio de Couros e Casal dos Bernardos, com vista ao desenvolvimento de processos de RVCC de nível básico (4.º, 6.º e 9.º ano) e de nível secundário (12.º ano).

O Centro Qualifica da Insignare tem um serviço de informação, orientação e encaminhamento de adultos para ofertas formativas e certifica também competências na vertente escolar e profissional, desenvolvendo processos de reconhecimento, validação e certificação de competências (RVCC) adquiridas pelos adultos ao longo da vida, por vias formais, informais e não formais. Essa certificação dá equivalência ao ensino básico e ao secundário, possibilitando um maior desenvolvimento pessoal e profissional ou a certificação profissional.

Sendo também o objetivo da Sr. Presidente da Junta de Freguesia, Jorge Manuel Dias Lopes, melhorar os níveis

de qualificação dos seus fregueses, foi, primeiramente, agendada uma sessão de divulgação e esclarecimento.

Nesta sessão, a Coordenadora do Centro Qualifica, Mónica Faria, encontrou uma população muito motivada em melhorar o seu nível de qualificação escolar, tendo resultado em três grupos para iniciar o Processo RVCC escolar, dois de nível secundário e um de nível básico.

Neste momento, estão já a decorrer as sessões de reconhecimento do processo, com a Técnica de ORVC, Patrícia Rodrigues, e brevemente iniciarão também com os formadores, Carlos Luís, Patrícia Bica e Rute Ribeiro, no espaço disponibilizado pela Junta de Freguesia.

Os candidatos terminarão este processo com a obtenção de um diploma e um certificado de habilitações com um nível escolar superior ao que atualmente possuem e ainda terão direito a um incentivo financeiro no valor de 636 euros.

Inscreva-se também, teremos todo o gosto em ajudá-lo a alcançar os seus objetivos!





Conclusão e Validação Escolar ou Profissional

Através do Processo RVCC



Formação Modular Certificada

 Formação financiada  Subsídio de alimentação  Empregados e desempregados

Entre em contacto connosco!

 249 540 390

 qualifica@insignare.pt

Gratuito e ainda...

Recebe **638,8€** Incentivo Financeiro





CÓDIGO UFCD	DESIGNAÇÃO	DURAÇÃO	NÍVEL	DATA INÍCIO	DATA FIM	HORÁRIO	DIAS DA SEMANA	LOCAL
3380	Processos e métodos de limpeza de quartos, casas de banho, andares e zonas comuns	50	2	13/03/2025	24/04/2025	19h – 23h	3ª e 5ª	Fátima
4654	Eleticidade e eletrónica automóvel	50	4	17/03/2025	14/04/2025	19h – 23h	2ª, 4ª e 6ª feiras	Ourém
5444	Inglês – Continuação	50	4	17/03/2025	28/04/2025	19h – 23h	2ª e 4ª	Ourém
3390	Processos e técnicas de costura	50	2	01/04/2025	22/05/2025	19h-23h	3ª e 5ª	Fátima
1531	Gestão de conflitos	25	4	02/04/2025	16/04/2025	19h – 23h	2ª, 4ª e 6ª feiras	Ourém
2760	Noções básicas de medições e orçamentos	50	4	02/04/2025	05/05/2025	19h – 23h	2ª, 4ª e 6ª feiras	Ourém
3455	Língua francesa – atendimento	50	4	07/04/2025	05/05/2025	19h – 23h	2ª, 4ª e 6ª feiras	Ourém
939	Soldadura MIG/MAG e por resistência	50	2	14/04/2025	12/05/2025	19h – 23h	2ª, 4ª e 6ª feiras	Ourém
3496	Técnicas de animação turística	25	4	22/04/2025	20/05/2025	19h – 23h	3ª e 5ª	Fátima
8291	Preparação e confeção de peixes e mariscos	50	4	22/04/2025	05/06/2025	19h – 23h	3ª e 5ª	Fátima
3909	Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho – construção civil	50	4	28/04/2025	26/05/2025	19h – 23h	2ª, 4ª e 6ª feiras	Ourém
0849	Trabalhos oficiais de bancada	50	2	30/04/2025	28/05/2025	19h – 23h	2ª, 4ª e 6ª feiras	Ourém

**ERASMUS+**

EHF RECEBE REUNIÃO DE TRABALHO DOS MEMBROS PORTUGUESES DO EFVET

No dia 17 de janeiro, realizou-se uma importante reunião de trabalho entre os membros do EfVET Portugal, com o objetivo constituir uma equipa de trabalho para liderar o Board Nacional, bem como iniciar a discussão dos seus estatutos. A reunião realizou-se na Escola de Hotelaria de Fátima, e contou com a presença de representantes do EfVET em Bruxelas: Paolo Nardi e Ibon Rejas, Luís Costa da ANESPO e representantes de diversas instituições de ensino e formação profissional, assim como de organizações e empresas que se dedicam a esta área de formação.

A reunião, que primou por uma dinâmica bastante colaborativa, teve como foco inicial a discussão e definição dos principais objetivos e apresentação de algumas estratégias que irão reger o funcionamento do Board Nacional do EfVET. Entre os temas abordados estavam a estrutura, a eleição de membros, as competências e as responsabilidades que os membros esperam deste grupo de trabalho, além de garantir uma agenda que permita dar resposta aos desafios que se colocam num curto espaço temporal, nomeadamente na definição das políticas de financiamento tendo em vista o Plano 2028/2034 e o apoio na organização da Conferência EfVET 2025.

Durante os trabalhos foi definida a equipa para liderar o Board Nacional que se considerou ser representativa do universo das entidades presentes: Luís Costa do associado ANESPO, Fernanda Torres do Grupo Ensinus, Carla Medeiros da Esprominho e João Costa da ATEC. Os participantes ressaltaram a importância da dinâmica deste grupo e o seu contributo para fazer ouvir a voz de Portugal nas

instâncias europeias no que diz respeito à formação profissional.

Em termos estratégicos, foi colocado à equipa o desafio de, no espaço de 1 mês, prepararem os estatutos, bem como perspetivarem um plano de trabalho que incluía a dinamização de atividades semestrais para o encontro de ideias e partilha entre os associados e perspetivar a entrada de novos membros.

A construção dos estatutos e de um plano de trabalho é vista como um passo crucial para o fortalecimento da colaboração entre os diversos envolvidos, além de permitir uma maior visibilidade e impacto das ações do EfVET no cenário nacional e internacional.

Após um almoço no Restaurante “Claustro Monfortino” na Escola de Hotelaria de Fátima, preparado e servido pelos seus alunos de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar, seguiu-se uma reunião de trabalho com o objetivo de partilhar e discutir aspetos relevantes na organização da Conferência EfVET 2025 em Fátima no próximo mês de outubro. Liderada pelo Dr. Luís Costa em parceria com o Paolo Nardi – Diretor Executivo do EfVET, iniciou-se uma partilha de ideias e pensamentos sobre temas que, no entender dos presentes, poderiam ser abordados na conferência, bem como propostas de oradores que, pelo seu conhecimento técnico ou experiência profissional poderão enriquecer a qualidade que se pretende atingir.

Terminaram-se os trabalhos com a manifestada disponibilidade e empenho de todos para colaborar como Escola de Hotelaria de Fátima, na organização e dinamização da Conferência EfVET 2025.



TERTÚLIA ERASMUS+ E REUNIÃO DE PREPARAÇÃO PARA ESTÁGIOS INTERNACIONAIS

Decorreu no dia 16 de janeiro, a sessão “Tertúlia Erasmus+”, que contou com a presença dos alunos Lucas Antunes, Bernardo Abreu e Rúben Alves, que realizaram o seu estágio curricular, no ano passado em Malta e Bilbao (Espanha). Estes alunos partilharam com os colegas e os encarregados de

educação, a sua experiência e adaptação às novas realidades sociais e laborais, as dificuldades sentidas, bem como os momentos inesquecíveis que viveram.

A sessão contou ainda com a reunião de preparação para os alunos que vão participar nos estágios internacionais no final deste ano letivo, apoiados pelo

programa Erasmus+, em várias cidades europeias, onde foram indicados quais os objetivos a atingir durante esta experiência, bem como todo o processo de financiamento e certificação.

Desejamos as melhores experiências a todos os alunos que vão participar!



INSIGNARE PARTICIPA NA PRIMEIRA REUNIÃO INTERNACIONAL DE PROJETO DE CAPACITAÇÃO DE ENSINO PROFISSIONAL

A INSIGNARE esteve presente na reunião de lançamento do consórcio internacional ELE_VET, apoiado pelo Erasmus+ que decorreu em Foligno, Itália. Conjuntamente com o parceiro desse país, participaram também duas organizações da Arménia, uma do Azerbaijão e outra da Geórgia.

Este projeto visa desenvolver o Ensino

Profissional naqueles países do Cáucaso, através de uma série de atividades especificamente orientadas para a melhoria das competências de Empreendedorismo e de Competências Digitais dos professores deste sistema de ensino, as quais se repercutirão também nos alunos, como a partilha de boas práticas nestes dois tópicos, o desenho integral de um

curso presencial e outro online, com os respetivos materiais, e uma competição de ideias de empreendedorismo entre alunos.

Durante os 3 anos da parceria, a INSIGNARE acolherá uma visita de estudo dos parceiros às nossas Escolas e a reunião final.





ESCOLA
PROFISSIONAL
DE OURÉM



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA

inscreve-te já!

**ensino gratuito
100% prático
acesso ensino superior**

paixão
por uma profissão!



Os Fundos Europeus mais próximos de si.



Cofinanciado pela
União Europeia



insignare.pt

NO
NOTÍCIAS
DE OURÉM

JORNAL 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, Vítor Marques; Diretor: João Filipe Oliveira TE-817; Redação: Lucília Oliveira CP 2870; Carla Paixão CP-8110; redacao@noticiasdeourem.pt Colaboradores: António Adão, Aurélia Madeira; Secretariado: Amélia Martins; Publicidade: Lurdes Costa; Tel: 916 632 061; publicidade@noticiasdeourem.pt; 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: geral@noticiasdeourem.pt; Impressão: FIG - Indústrias Gráficas SA; Rua Adriano Lucas 3020-430 Coimbra Tiragem: Mês de janeiro: 12.500 exemplares; Média Semanal: 2.000 exemplares; Estatuto editorial disponível em: <https://noticiasdeourem.pt> | N. DL: 464494/19