



IN[♥]FORMAR

Nº365

12 de dezembro 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



35 ANOS DE ENSINO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL NA REGIÃO

Um marco que assinala mais de três décadas e meia dedicadas ao desenvolvimento da região.
Sabe mais | Página 02 e 03

Fátima recebe a 34.ª Conferência Anual da EfVET

Entre os dias 22 e 25 de outubro, Fátima foi palco da 34.ª Conferência Anual da EfVET, subordinada ao tema “Well-Being in a Digitalised World: Crafting the Future of VET 2035” (Bem-Estar no Mundo Digital: Perspetivar o Futuro da Formação Profissional em 2035). O evento reuniu representantes de 34 países para debater o impacto das novas tecnologias no Ensino e Formação Profissional, com especial enfoque no bem-estar de alunos, professores e demais agentes educativos.

[PÁG.04](#)

Hastear da Bandeira Eco-Escolas 2025

Durante a tarde do dia 20 de novembro, foi assinalado o hastear da Bandeira Eco-Escolas na Escola Profissional de Ourém, um reconhecimento do nosso empenho na proteção do ambiente e na promoção da sustentabilidade. Realizou-se o primeiro conselho Eco-Escolas, com o intuito de promover os objetivos e o plano de ação para o restante ano letivo. Este galardão é validado anualmente pela Associação Bandeira Azul de Ambiente e Educação.

[PÁG.05](#)

Centro Qualifica da Insignare assina protocolo com a Tejo Ambiente

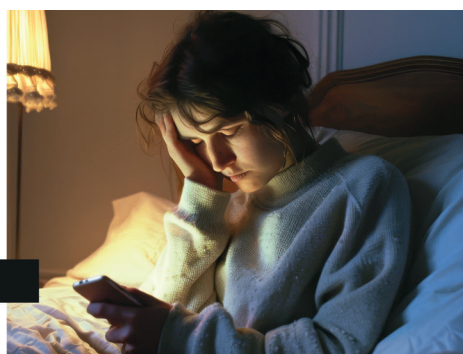
Durante a manhã de 6 de novembro, teve lugar a assinatura do protocolo de colaboração entre o Centro Qualifica da INSIGNARE e a Tejo Ambiente, um passo significativo no reforço das estratégias de qualificação e valorização dos recursos humanos da empresa intermunicipal. O acordo, celebrado nas instalações da Tejo Ambiente, marca o início de uma parceria que pretende impulsionar o desenvolvimento de Processos de Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências (RVCC) destinados aos seus colaboradores.

[PÁG.06](#)



CONVERSAS ENTRE NÓS...

“O SONO TAMBÉM ENSINA”



Destinatários: pais, encarregados de educação, professores/formadores e comunidade escolar em geral

Esperamos por si!

Data 12/12

Horário 21H

Escola Profissional de Ourém



**Pedro Major**

Dir. Executivo Insignare

Nos últimos meses, a Escola Profissional de Ourém (EPO) e a Escola de Hotelaria de Fátima (EHF) têm vivido meses de intensa atividade, marcados por iniciativas que reforçam o seu papel no panorama da educação e formação profissional, tanto a nível regional como nacional e internacional. Um dos momentos altos deste período foi a organização das Jornadas Pedagógicas da ANESPO — Associação Nacional de Escolas Profissionais, que trouxeram às nossas escolas mais de 300 profissionais, por entre dirigentes, pessoal docente e especialistas do Ensino Profissional.

Durante dois dias foi possível debater temas essenciais para o futuro da Educação em Portugal em geral e para o Ensino Profissional em Particular.

Outro marco deste semestre foi a comemoração dos 35 anos da Escola Profissional de Ourém, uma celebração simbólica que reuniu antigos e atuais alunos, docentes, colaboradores e parceiros. Três décadas e meia de história dedicadas à formação dos jovens, a transformar as suas vidas e a construir futuros.

Nesta cerimónia foi também possível homenagear os colaboradores com mais de 30 anos de dedicação, sem esquecer todos aqueles que fizeram parte desta história e prestar uma homenagem mais que justa ao Dr. David Pereira Catarino, pelo seu papel nos primeiros anos de atividade da EPO.

Também de grande relevância foi a organização da Conferência EFVET-2025, em Fátima, que foi dedicada ao tema “Well-Being in a Digitalised World: Crafting the Future of VET 2035” (Bem-Estar no Mundo Digital: Perspetivar o Futuro da Formação Profissional em 2035), tendo reunido cerca de 450 representantes de entidades de educação e formação de toda a Europa, e onde foi possível refletir sobre os desafios e oportunidades trazidos pela digitalização, automação e inteligência artificial, sem esquecer o bem-estar — físico, psicológico e social — de alunos, docentes/formadores e demais intervenientes da comunidade educativa.

Estas iniciativas, distintas, mas complementares, evidenciam o dinamismo das nossas escolas, que continuam a assumir-se como polos de conhecimento, cooperação e inovação. São conquistas que refletem o empenho de toda a comunidade educativa e o compromisso contínuo com um ensino de qualidade.

À medida que nos aproximamos do final do ano, celebramos não só os eventos que marcaram estes meses, mas também o trabalho diário, silencioso e dedicado que torna tudo isto possível.

A toda a comunidade escolar, deixamos votos de umas Boas Festas, cheias de serenidade, união e esperança, e que o novo ano traga ainda mais desafios, oportunidades e grandes sucessos.

ESCOLA PROFISSIONAL DE OUREM CELEBRA 35 ANOS DE HISTÓRIA E ENTREGA DE DIPLOMAS AOS ALUNOS FINALISTAS

Os alunos finalistas do triénio 2022/2025, da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima receberam os seus diplomas de conclusão de formação

A Escola Profissional de Ourém comemorou, em cerimónia oficial, o seu 35.º aniversário, um marco que assinala mais de três décadas e meia dedicadas à formação profissional de excelência e ao desenvolvimento da região.

A celebração decorreu no Centro de Exposições de Ourém, num ambiente familiar e emotivo, reunindo cerca de 600 pessoas entre colaboradores, alunos, entidades parceiras, ex-alunos e respetivas famílias.

O momento foi marcado por uma cerimónia de homenagem e agradecimento a todos os que contribuíram para a história e crescimento da instituição, incluindo colaboradores e personalidades que ao longo dos anos deixaram a sua marca na EPO. Entre estes, destacou-se um momento de silêncio, em memória de Francisco Vieira, durante o qual a comunidade presente se uniu num gesto de respeito. Este tributo destacou o compromisso contínuo de uma comunidade educativa que, desde 1990, tem colocado os jovens no centro da sua missão, acompanhando

as constantes transformações sociais e profissionais.

Durante o evento, foram também entregues os diplomas de conclusão de curso aos alunos finalistas do triénio 2022-2025 da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima, num gesto simbólico que assinala o culminar de um percurso formativo e o início de uma nova etapa nas suas vidas pessoais e profissionais. Muitos destes alunos já se encontram integrados no mercado de trabalho ou em processo de candidatura ao ensino superior, reflexo da qualidade e rigor das formações ministradas.

Foram ainda distinguidos os alunos que mais se destacaram pelo seu desempenho e dedicação, com a atribuição das distinções de “Aluno do Mês” e “Aluno do Ano”, reconhecendo o mérito e o empenho que caracterizam o ensino profissional promovido pelas escolas da Insignare. Estas distinções sublinham não só o talento individual dos estudantes, mas também a capacidade das escolas em promover competências técnicas, humanas e sociais



valorizadas pelo tecido empresarial.

Esta comemoração refletiu o espírito de união, compromisso e orgulho que ao longo de 35 anos têm definido a missão da Escola Profissional de Ourém, como referiu o Diretor das Escolas, Pedro Major: “formar jovens preparados para o Mundo, profissionais competentes e cidadãos com valores.” O evento encerrou com um momento de convívio entre toda a comunidade, reforçando os laços que sustentam a instituição e projetando confiança no futuro.



“O momento foi marcado por uma cerimónia de homenagem e agradecimento a todos os que contribuíram para a história e crescimento da instituição, incluindo colaboradores e personalidades que ao longo dos anos deixaram a sua marca na Escola Profissional de Ourém.”



Testemunho da aluna do ano, da Escola de Hotelaria de Fátima:



Eleonora Diogo, RCP.24.27

Ser Aluna do Ano da Escola de Hotelaria de Fátima é algo que ainda me custa muito a acreditar. Quando entrei na EHF, estava cheia de dúvidas. Perguntava-me muito se tinha feito a escolha certa, se era realmente o curso certo para mim. Não imaginava o quanto esta escola iria transformar a minha vida (da forma positiva claro!) não só enquanto estudante, mas também enquanto pessoa. Por isso tenho muito a agradecer aos professores que sempre acreditaram em mim e ao chef Yannick, ao chef Renato e à chef Elisabete que não só acreditaram em mim quando eu ainda não acreditava totalmente, mas como estiveram sempre lá para mim. Isso acabou por tornar aquilo que no início parecia um plano B transformar-se num caminho que me fez crescer muito. Ao longo do ano aprendi a dar o melhor de mim, mesmo nos dias difíceis. Houve

momentos de nervos, de cansaço, de sentir que não iria conseguir, mas também houve conquistas, aprendizagens e aquela sensação boa de chegar ao fim de um serviço e pensar: “Eu consegui. Eu pertenço aqui.”

Principalmente no estágio que apesar de cansativo, foi um período de muita aprendizagem e crescimento pessoal. Os professores estiveram sempre disponíveis e foram sempre compreensíveis, ensinaram-me muito, a ter empenho, responsabilidade e dedicação. Cada aula prática e cada serviço ajudaram-me a crescer e a perceber que era mesmo isto que eu queria para o meu futuro. A EHF tornou-se uma segunda casa para mim. Fiz amizades que quero levar para a vida e descobri que sou muito mais forte e capaz do que pensava. Houve dias difíceis, claro, mas foram esses que me ensinaram a não desistir. Ser reconhecida como Aluna do Ano é um orgulho enorme, mas também um lembrete de que todo o esforço vale a pena e que nunca devo parar de dar o melhor de mim.

Significa que alguém reparou na dedicação, no cuidado com cada tarefa e na forma como fui evoluindo ao longo do tempo. E isso deixa-me muito feliz. Se há algo que vou levar desta escola, para além das competências profissionais, é a certeza de que quando trabalhamos com bem e com vontade de aprender, as oportunidades aparecem. Este reconhecimento inspira-me a continuar a evoluir e a abraçar novos desafios com humildade e determinação. Levo comigo a motivação de honrar tudo o que aprendi e de mostrar, todos os dias, que a dedicação transforma sonhos em metas alcançáveis. Sinto que este é apenas o início de um percurso cheio de descobertas que me motivam diariamente.

Testemunho de Docente na Escola Profissional de Ourém



Fátima Lucas, Docente de Português

O dia da comemoração dos 35 anos da Escola Profissional de Ourém foi um dia de enorme significado, por si só. Além dessa comemoração, celebrámos também o percurso daqueles que dedicaram mais de 30 anos das suas vidas à nossa escola

— mais de 30 anos de compromisso, de entrega e de amor pela educação.

Cada um de nós é parte viva da história desta casa. Fomos testemunhas de mudanças, de novos desafios, de gerações de alunos que cresceram e seguiram o seu caminho, levando um pouco do que aprenderam na EPO.

Muitas vezes o nosso trabalho silencioso, a nossa paciência e a nossa dedicação diária ajudaram a construir a escola que hoje temos — uma escola feita de pessoas que acreditam no valor da educação e o seu reflexo na comunidade.

Receber este reconhecimento pelos 30 anos de serviço é, acima de tudo, uma prova de que cada gesto e cada esforço deixaram uma marca.

E é com imensa gratidão que, em nome de todos os homenageados, quero dizer “obrigada” — obrigada à direção, aos colegas e aos alunos que tornaram este caminho tão significativo.

Que esta celebração seja também um incentivo para continuarmos, juntos, a fazer da nossa escola um lugar de partilha, de crescimento e de futuro.

Nas palavras do nosso saudosos Dr. Francisco Vieira, “SOMOS EPO”!

Testemunho de Colaboradora com 35 anos de Serviço na Escola Profissional de Ourém

35 anos de Dedicção à nossa Escola!

Há 35 anos que faço parte desta escola. Iniciei como empregada de limpeza e mais tarde passei a trabalhar no bar da escola. Ao longo destas décadas, acompanhei várias gerações de alunos, professores e funcionários, e vi a escola crescer, mudar e reinventar-se.

Sempre procurei desempenhar o meu trabalho com dedicação, carinho, e responsabilidade, contribuindo assim para

que todos pudessem ter um espaço limpo, acolhedor e um bar sempre pronto a servir a comunidade escolar.

A escola é para mim mais do que um local de trabalho. É um lugar onde construí amizades e memórias que guardo com muito afeto.

Sinto orgulho do caminho que percorri e agradeço a todos os que fizeram parte desta jornada.

Testemunho do aluno do ano, da Escola Profissional de Ourém:



Rodrigo Santos, DDI.23.26

Ser escolhido como Aluno do Ano deixou-me satisfeito porque revela que o esforço e a evolução que tive

ao longo do ano foram reconhecidos. Trabalhei para melhorar a minha postura, responsabilidade e participação na escola, e é bom perceber que essas mudanças fizeram a diferença. Também no curso, procurei manter uma atitude interessada e cooperante, sempre disponível para ajudar e participar nas diferentes atividades.

Receber este título dá-me confiança e motivação para continuar a crescer, tanto a nível pessoal como académico. Sinto que este reconhecimento confirma o caminho que tenho tentado seguir e encoraja-me a manter o mesmo empenho na frequência do curso. É um resultado que representa o meu trabalho e a minha evolução ao longo do ano.

Além disso, este reconhecimento leva-me a refletir sobre tudo o que aprendi e sobre a importância de continuar a definir metas claras para o futuro. Pretendo usar esta experiência como incentivo para enfrentar novos desafios, assumir responsabilidades ainda e desenvolver competências que me ajudem a tornar-me um aluno e cidadão mais consciente e dedicado.



“Dar Voz aos Alunos”

“Muitos alunos ficam indecisos sobre o caminho a seguir após o 9.º ano, mas comigo foi diferente. Sempre gostei da área da hotelaria, desde o meu primeiro contacto com clientes à criação de cocktail. E percebi que, para seguir o percurso de barman, precisava de frequentar uma escola profissional.

Depois de falar com formadores, professores e ex-alunos, a maioria recomendou-me a Escola de Hotelaria de Fátima.

Posso afirmar que fiz a escolha certa.

Começar o 10.º ano numa escola que garante excelentes condições tem sido uma experiência incrível: equipamentos informáticos modernos a nosso dispor, salas bem equipadas com materiais em ótimo estado e espaços cuidadosamente mantidos. Em contexto prático, a escola disponibiliza variados equipamentos hoteleiros que permitem treinar devidamente as técnicas de Restaurante/Bar.

Na minha perspetiva, os conteúdos tornam-se mais acessíveis graças à abordagem prática e alinhada com o mercado de trabalho.

Além das aulas, a EHF mantém contacto constante com empresas reais e oferece oportunidades de estágios curriculares, programas ERASMUS e outras experiências que enriquecem a minha formação.

Na escola anterior, raramente tinha motivação para ir às aulas.

Agora, na EHF, sinto que pertenço a um lugar onde sou valorizado pelas minhas competências, trabalhos, projetos e até pelos erros, que aqui são vistos como parte do crescimento.

Claro que, como em qualquer escola, existem alunos com comportamentos menos adequados, mas a EHF atua rapidamente e não compactua com essas situações.

Agradeço a todos os docentes e não docentes pelo apoio que me têm dado. Posso afirmar, com orgulho: “A EHF mudou a minha vida e o meu percurso escolar.”

Matheus Braseli | Aluno do Curso Técnico de Restaurante/Bar

34.ª CONFERÊNCIA ANUAL EFVET | FÁTIMA 2025

O evento reuniu representantes de 34 países para debater o impacto das novas tecnologias no Ensino

Entre os dias 22 e 25 de outubro, Fátima foi palco da 34.ª Conferência Anual da EfVET, subordinada ao tema “Well-Being in a Digitalised World: Crafting the Future of VET 2035” (Bem-Estar no Mundo Digital: Perspetivar o Futuro da Formação Profissional em 2035).

O evento reuniu representantes de 34 países para debater o impacto das novas tecnologias no Ensino e Formação Profissional, com especial enfoque no bem-estar de alunos, professores e demais agentes educativos.

Ao longo de quatro dias foram partilhadas experiências, práticas inovadoras e reflexões sobre os desafios, oportunidades e impactos que as transformações digitais estão a gerar nas aprendizagens e no bem-estar dos diversos intervenientes da comunidade educativa.

A sessão de abertura decorreu no Centro Pastoral Paulo VI, com a presença do Presidente do EfVET (via online), do vice-presidente do EfVET, da Diretora Pedagógica da Escola de Hotelaria de Fátima e do Diretor Executivo da ANESPO. Seguiu-se um painel de discussão moderado pelo Dr. João Santos, especialista em políticas educativas e ex-comissário europeu na Unidade de Educação e Formação Profissional, no qual docentes,

diretores, alunos e investigadores partilharam perspetivas e boas práticas centradas na promoção do bem-estar no contexto da formação profissional.

A conferência prosseguiu no Hotel SDivine, com vários painéis e momentos de debate que visaram inspirar soluções concretas e sustentáveis para o futuro da formação profissional.

A valorização dos produtos regionais esteve sempre presente, recordando o acolhimento do segundo dia, que incluiu, para além de uma degustação de produtos locais, uma prova de vinhos medieval preparada pelos alunos, sendo supervisionada pelo chefes/formadores da Escola de Hotelaria, no Mercado Municipal de Fátima.

As lembranças oferecidas aos participantes ao longo da conferência foram produzidas pelos alunos da Escola Profissional Árvore, destacando o envolvimento das escolas profissionais no evento. Durante o terceiro dia, os participantes integraram diversos workshops paralelos dedicados à evolução da digitalização e aos impactos da Inteligência Artificial na Educação e Formação Profissional, explorando tendências e soluções que irão moldar o futuro das

competências na comunidade educativa.

O programa contou também com o anúncio oficial da próxima edição da Conferência EfVET, que se realizará em 2026, na Turquia, reforçando a continuidade desta rede internacional dedicada à excelência no ensino profissional.

O encerramento da conferência foi assinalado por um jantar de gala na Quinta do Casalinho Farto, proporcionando aos representantes de instituições de vários países um ambiente privilegiado para convívio, networking e troca de experiências. Esta edição marcou um novo capítulo na reflexão sobre o equilíbrio entre inovação tecnológica e bem-estar humano, pilares fundamentais para o futuro da Educação e Formação Profissional.



ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA PRESENTE NO EXERCÍCIO INTERNACIONAL “NATO TIGER MEET”

Os alunos de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar da Escola de Hotelaria de Fátima estiveram presentes entre 21 de setembro e 3 de outubro na Base Aérea N.º 11, em Beja, integrando o exercício internacional “NATO Tiger Meet 2025”

Durante estes dias, tiveram a oportunidade de colocar em prática os conhecimentos adquiridos em sala de aula, num ambiente exigente e multicultural.

O exercício reuniu militares de 12

nacionalidades, para treinar e reforçar a cooperação e interoperabilidade entre as forças aliadas, utilizando caças, helicópteros e outras aeronaves.

Foi um momento de enorme aprendizagem, onde os nossos alunos mostraram profissionalismo, dedicação e espírito de equipa, representando com orgulho a nossa escola em mais um grande desafio.



HASTEAR DA BANDEIRA ECO-ESCOLAS 2025

Durante a tarde do dia 20 de novembro, foi assinalado o hastear da Bandeira Eco-Escolas na Escola Profissional de Ourém, um reconhecimento do nosso empenho na proteção do ambiente e na promoção da sustentabilidade.

Realizou-se o primeiro conselho Eco-Escolas, com o intuito de promover os objetivos e o plano de ação para o restante ano letivo.

Este galardão, validado anualmente pela Associação Bandeira Azul de Ambiente e Educação (ABAAE), reflete o compromisso da nossa comunidade educativa com a melhoria das práticas ambientais. A Bandeira Verde é um símbolo internacionalmente reconhecido, que distingue escolas que implementam ações consistentes e responsáveis em prol do planeta.

A cerimónia foi um momento de celebração, partilha e reflexão sobre o papel fundamental da escola na construção de um futuro mais sustentável.



OPINIÃO

“Dar Voz aos Alunos”

“Sou aluno do 1.º ano da Escola Profissional de Ourém e, ao longo destes três meses, tenho vivido uma experiência marcada por vários aspetos positivos, e alguns desafios. A escola é bastante conhecida e reconhecida no concelho, apresenta uma boa localização e é bem organizada. Conta com professores dedicados e auxiliares atentos ao bom funcionamento do ambiente escolar. Os espaços oficiais são amplos e funcionais, assim como a cantina e de forma geral, toda a escola.

Escolhi esta escola por ter um grande interesse pela área automóvel e por oferecer o curso de Mecatrónica Automóvel. Além disso, é a opção mais próxima da minha residência, uma vez que vivo em Ourém. A opinião de familiares e amigos reforçou esta escolha, que considero fundamental para o meu futuro.

Acredito que estudar na EPO me proporcionará uma base sólida para entrar no mercado de trabalho e seguir a área que realmente me entusiasma.

A EPO é, sem dúvida, a escolha certa!”

Martim Sobreira | Aluno do Curso Técnico de Mecatrónica Automóvel

TERTÚLIA ERASMUS+

A participação em estágios internacionais ao abrigo do programa ERASMUS+ continua a ser uma oportunidade transformadora para os nossos alunos, independentemente da sua área de formação.

Porque as boas experiências devem ser partilhadas, no passado dia 21 de novembro, os estudantes que

participaram no programa no último ano letivo reuniram-se com os colegas do 2.º e 3.º ano para partilhar vivências, aprendizagens, desafios superados e conselhos práticos para quem ambiciona viver esta aventura internacional.

Foi um momento de inspiração, motivação e troca de experiências entre alunos.



VISITA TÉCNICA À MATCERÂMICA PELO CURSO TÉCNICO DE DESIGN

No dia 4 de dezembro, os alunos do Curso Técnico de Design — variante de Design Industrial realizaram uma visita técnica à Matcerâmica SA, uma empresa de referência no setor cerâmico nacional, reconhecida pela inovação, qualidade e aposta contínua na sustentabilidade.

A visita iniciou-se no showroom, onde os estudantes conheceram as principais coleções da marca e receberam esclarecimentos sobre a estratégia de desenvolvimento de produto da empresa, orientada pela investigação de tendências e pela adaptação às exigências dos mercados contemporâneos.

Seguiu-se o percurso pelo circuito produtivo, permitindo observar, de forma sintetizada, etapas como

moldação, secagem, decoração e cozedura, e compreender a complexidade técnica e organizacional que caracteriza a produção cerâmica.

A atividade terminou na sala de formação, com uma apresentação dedicada às iniciativas de sustentabilidade adotadas pela Matcerâmica SA, nomeadamente ações voltadas para a eficiência energética, gestão de resíduos, reaproveitamento de materiais e contributos para uma economia circular.

A visita revelou-se uma oportunidade valiosa para os estudantes consolidarem conhecimentos e contactarem diretamente com práticas industriais alinhadas com a inovação e o design sustentável.



DIA MUNDIAL DA DIABETES

No âmbito da celebração do Dia Mundial da Diabetes, a Escola de Hotelaria de Fátima promoveu na manhã do dia 14 de novembro, em parceria com o Centro de Saúde de Fátima, um showcooking no Mercado Municipal de Fátima, com o intuito de sensibilizar toda a comunidade.

Durante a palestra, os alunos do curso de Cozinha/Pastelaria apresentaram diferentes formas de preparar refeições equilibradas, demonstrando como

utilizar uma variedade de alimentos na criação de opções saudáveis e adequadas a pessoas com diabetes.

Os alunos de Restaurante/Bar contribuíram também, com a preparação de águas aromatizadas, confeccionadas a partir das aparas das matérias-primas, reforçando a importância do combate ao desperdício alimentar.

A alimentação continua a ser um pilar essencial para uma vida saudável.



DESAFIO BEBRAS

Os alunos da Escola Profissional de Ourém, participaram no desafio internacional de pensamento computacional Bebras 2025, que lhes serviu para testarem as suas capacidades e desenvolverem novas competências na área do pensamento computacional. O Bebras - Castor Informático é uma iniciativa internacional para promover e introduzir a informática e o pensamento computacional para estudantes de todas as idades.

Foi desenhado para motivar estudantes de todo o mundo sem necessidade de experiência prévia.

É organizado em mais de 50 países e no ano passado participaram mais de 3 milhões de estudantes de todo o mundo! Os desafios do Bebras são feitos de pequenos problemas que são divertidos, estimulantes e baseados em tarefas que os cientistas de computadores encontram com frequência e gostam de resolver.

A participação dos alunos reforçou também a importância do trabalho colaborativo e da capacidade de adaptação perante novos tipos de desafios. Muitos estudantes manifestaram entusiasmo pela possibilidade de continuar a explorar esta área, percebendo como o raciocínio lógico e a criatividade podem abrir portas para oportunidades futuras no mundo digital.



CENTRO QUALIFICA DA INSIGNARE

CENTRO QUALIFICA DA INSIGNARE FIRMA PROTOCOLO DE COOPERAÇÃO COM A TEJO AMBIENTE PARA PROMOVER QUALIFICAÇÃO DOS COLABORADORES

Durante a manhã de 6 de novembro, teve lugar a assinatura do protocolo de colaboração entre o Centro Qualifica da INSIGNARE e a Tejo Ambiente, um passo significativo no reforço das estratégias de qualificação e valorização dos recursos humanos da empresa intermunicipal. O acordo, celebrado nas instalações da Tejo Ambiente, marca o início de uma parceria que pretende impulsionar o desenvolvimento de Processos de Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências (RVCC) destinados aos seus colaboradores.

Através deste protocolo, será possível dinamizar processos RVCC de nível básico e secundário — equivalentes ao 9.º e 12.º ano de escolaridade — permitindo que os trabalhadores possam formalizar competências adquiridas ao longo da

sua experiência pessoal, profissional e formativa. Para além dos processos de certificação escolar, o Centro Qualifica da INSIGNARE irá ainda disponibilizar outras ações de formação ajustadas às necessidades identificadas, contribuindo para o reforço das qualificações e para o desenvolvimento contínuo das equipas.

Esta colaboração representa um compromisso mútuo com a promoção da aprendizagem ao longo da vida, respondendo às exigências crescentes do setor e valorizando o percurso individual de cada colaborador. Tanto a INSIGNARE como a Tejo Ambiente destacaram a importância desta iniciativa para o aumento da qualificação e motivação, reforçando a relevância da formação enquanto motor de desenvolvimento pessoal e organizacional.



CAMINHADA “DEGUSTAÇÃO LITERÁRIA”

No dia 17 de novembro, o Centro Qualifica da Insignare, em parceria com a Junta de Freguesia de Fátima, promoveu a Caminhada “Degustação Literária”, integrada nas comemorações do 30.º Aniversário da Biblioteca Pública de Fátima.

Este evento especial uniu cultura e gastronomia, proporcionando à comunidade a oportunidade de ouvir pequenos excertos literários inspirados na riqueza gastronómica local, enquanto degustava algumas das iguarias mais típicas da nossa região.

O percurso teve início na Escola de Hotelaria de Fátima e percorreu diversos pontos gastronómicos da cidade, transformando a caminhada numa experiência sensorial e cultural única.

Agradecemos a todos os participantes pela presença e entusiasmo, que tornaram esta iniciativa ainda mais memorável. Momentos como este reforçam o papel da cultura e da gastronomia na promoção da identidade local e na valorização da nossa comunidade.

FORMAÇÃO SOBRE CIDADANIA E DIVERSIDADE CULTURAL

Nos dias 4 e 8 de setembro de 2025, a formadora de Cidadania do Centro Qualifica participou na formação “Cidadania e Diversidade Cultural nas Práticas Profissionais”, promovida pela EAPN Portugal — rede europeia de combate à pobreza. Durante dois dias de intensa partilha, a formação destacou a importância de reconhecer e valorizar a crescente diversidade da sociedade portuguesa, sublinhando a necessidade de implementar práticas profissionais

cada vez mais inclusivas e sensíveis às diferentes realidades sociais e culturais. O Centro Qualifica reafirma o seu compromisso com a inclusão, o respeito e a equidade, reconhecendo todas as vozes e trabalhando diariamente para criar um espaço de aprendizagem acessível a todos. As iniciativas formativas como esta reforçam a missão do Centro de capacitar cidadãos e profissionais conscientes, críticos e preparados para atuar de forma responsável na sociedade.



Conclusão e Validação Escolar ou Profissional

Através do Processo RVCC

Entre em contacto connosco!

249 540 390

qualifica@insignare.pt



**ERASMUS+**

INSIGNARE PRESENTE NO SEMINÁRIO “VET TEAMS 4.0 – COMPETÊNCIAS DIGITAIS PARA O ENSINO PROFISSIONAL DO FUTURO”

Nos dias 11 e 12 de novembro, a INSIGNARE marcou presença no encontro VET TEAMS 4.0 - “Competências Digitais para o Ensino Profissional do Futuro”, realizado no Fundão e organizado pela Agência Nacional Erasmus+ Educação e Formação.

O evento centrou-se no tema “Ensino Profissional na Era Digital: Transformar Sistemas, Qualificar Pessoas”, abordando também a “União de Competências” e as estratégias da Comissão Europeia para reforçar a educação, a formação e a aprendizagem ao longo da vida — com

destaque para a Transformação Digital, uma prioridade do programa Erasmus+.

Durante o seminário, tiveram lugar workshops temáticos dinamizados por representantes de escolas profissionais e agrupamentos, explorando temas como inteligência artificial, automação e robótica, criatividade digital e multimédia, bem como inclusão digital e competências sociais. Uma oportunidade valiosa para partilhar experiências, refletir sobre o futuro do ensino profissional e reforçar o compromisso com uma educação mais inovadora e digital.



TÉCNICA DA COMISSÃO EUROPEIA VISITA A INSIGNARE

Marta Brignone, técnica da EACEA - European Education and Culture Executive Agency (Agência Executiva Europeia para a Educação e Cultura), que gere o financiamento da Comissão Europeia nas áreas da educação, cultura, setor audiovisual, desporto, cidadania e voluntariado, sediada em Bruxelas, visitou na quarta-feira, 5 de novembro, a Escola Profissional de Ourém.

Enquanto responsável naquele organismo pelo acompanhamento do projeto Euro4VET, da Rede de Escolas

Profissionais Jean Monnet, apoiado pelo programa Erasmus+, veio pessoalmente aquilatar da sua implementação, ouvindo os alunos que nele participam, sobre os resultados já obtidos, e aproveitando para conhecer as instalações da EPO e a sua metodologia de ensino.

Seguiu-se uma reunião na Escola Superior de Educação e Ciências Sociais, do IPLeiria, onde abordou com a equipa de projeto a metodologia do curso internacional de formação de docentes em temáticas da UE.



INSIGNARE CONVIDADA EM WEBINAR DA AGÊNCIA NACIONAL ERASMUS+

A INSIGNARE foi uma das oradoras do workshop on-line “Competências Digitais Transversais: Comunicação, Criatividade e Colaboração”, conjuntamente com a ETIC Algarve, promovido pela Agência Nacional Erasmus+ Educação e Formação na manhã do dia 31 de outubro.

Organizado pela Equipa do Ensino e Formação Profissional da Agência, o tema versado foi as “Ferramentas digitais gratuitas ao serviço da Comunicação e Criatividade dos alunos”, e nele estiveram

presentes representantes de mais de 180 Escolas Profissionais e Secundárias, com oferta de Ensino Profissional.

Nele foram partilhados dois dos principais projetos atualmente desenvolvidos pela INSIGNARE: os seus estágios internacionais, anualmente realizados, e o Euro4VET, que visa a melhoria dos conhecimentos e competências dos docentes e alunos relacionadas com a UE, ambos apoiados pelo Erasmus+.

Estas partilhas entre escolas congêneres

permitem-nos também melhorar os nossos procedimentos, incorporando sugestões proferidas pelos atendentes, reforçando assim uma cultura colaborativa que valoriza a inovação e a melhoria contínua. A participação neste tipo de iniciativas reforça igualmente o compromisso da INSIGNARE em promover práticas pedagógicas atuais e alinhadas com as necessidades emergentes do setor educativo.

PARCEIROS DO EURO4VET REUNEM VIRTUAL

No dia 23 de setembro, os parceiros do projeto Euro4VET, apoiado pelo programa Erasmus+ no âmbito da Rede Europeia de Escolas Jean Monnet, juntaram-se virtualmente para a sua regular reunião bimestral. Os representantes de cada uma das cinco Escolas Profissionais (Espanha, Finlândia, Macedónia do Norte, Turquia, e Portugal, que coordena) e da Escola Superior de Educação e Ciências Sociais, do Politécnico de Leiria, debateram, entre outros temas, a próxima Competição Virtual de Competências sobre a UE, uma das atividades deste projeto. Envolverá 40 alunos de cada uma das instituições de ensino, agrupados em 10 equipas, durante cinco semanas. A prova está dividida em 2 partes: a primeira, durante as primeiras 4 semanas, verá as equipas nacionais a competirem internamente; na segunda, tomarão parte as duas melhores de cada escola, as quais concorrerão com as suas congêneres dos outros 4 países, para apurar qual é a que irá a Bruxelas numa visita de estudo, em fevereiro, onde poderão conhecer e visitar alguns dos principais pontos da Comissão Europeia e do Parlamento Europeu.

INSIGNARE CELEBRA ERASMUS DAYS COM PARTICIPAÇÃO EM WEBINAR INTERNACIONAL

Celebrou-se no dia 16 de outubro, por toda a Europa, os #Erasmusdays, uma iniciativa europeia destinada a promover o Programa Erasmus+ em todo o mundo e a dar visibilidade às atividades organizadas pelos beneficiários do programa. São seis dias de celebração, partilha de experiências, promoção e valorização dos benefícios que a Europa oferece através

do programa Erasmus+, numa verdadeira dinâmica à escala europeia.

A INSIGNARE foi convidada pela ENAC Ente Nazionale Canossiano, uma escola profissional italiana, a participar no seu “Live Broadcast ENAC Canossa Erasmus”, para partilhar a sua já longa experiência internacional.

Em conjunto com outros responsáveis

da área internacional de escolas de vários países, abordamos os estágios na Europa e diversos projetos transnacionais em que estamos envolvidos, nomeadamente o Euro4VET, onde se destacaram os benefícios para os alunos que estas experiências trazem.



Formação Modular Certificada

- ✔ Formação financiada
- ✔ Subsídio de alimentação
- ✔ Empregados e desempregados

CÓDIGO UFCD	DESIGNAÇÃO	DURAÇÃO	DATA INÍCIO	LOCAL
5444	Língua inglesa - relações laborais - desenvolvimento	50	07/01/2026	Ourém
3297	Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points)	25	08/01/2026	Fátima
5447	Língua francesa - relações laborais - iniciação	50	13/01/2026	Fátima
8338	Execução do serviço de restaurante/bar	50	15/01/2026	Fátima
7846	Informática - Noções Básicas	50	19/01/2025	Ourém
9260	Confeção de pastelaria salgada	25	22/01/2026	Fátima
0350	Comunicação interpessoal - comunicação assertiva	50	28/01/2026	Ourém
5438	Gestão integrada de recursos humanos	25	30/01/2026	Ourém



✉ cfc@insignare.pt

☎ 249 545 721

📘 cfcinsignare

