



IN[♥]FORMAR

Nº366

27 de março de 2026
Suplemento Gratuito

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



DIA ABERTO PROMOVE ENSINO PROFISSIONAL

A Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima, realizaram o seu Dia Aberto, no passado dia 20 março. Sabe mais | Página 02

Escola de Hotelaria de Fátima celebra Entrega de Distintivos

Decorreu, no passado dia 13 de fevereiro, 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.

[PÁG.03](#)

Escola Profissional de Ourém dinamiza workshop de soldadura criativa

No âmbito das disciplinas técnicas do Curso Profissional de Metalomecânica, a Escola Profissional de Ourém realizou, no passado dia 20 de março, um workshop dedicado à soldadura criativa proporcionando aos alunos uma experiência formativa enriquecedora e alinhada com as exigências atuais do setor. O Workshop contou com o apoio da Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo, no âmbito do projeto Mochila Cultural.

[PÁG.05](#)

Insignare entrega diplomas e certificados a adultos

O Centro Qualifica e o Centro de Formação Contínua da Insignare realizaram no passado, dia 09 de janeiro, a Cerimónia de Entrega de Diplomas e Certificados aos adultos que concluíram com êxito os seus percursos de qualificação e formação.

Cada certificação representa uma conquista significativa, refletindo o esforço, a dedicação e o reconhecimento de competências adquiridas ao longo da vida pessoal e profissional.

[PÁG.06](#)



Inscribe-te já!
www.insignare.pt



**Pedro Major**

Dir. Executivo Insignare

A Inteligência Artificial e as Escolhas que Moldam o Futuro

Vivemos um tempo em que a tecnologia avança a um ritmo tão acelerado que, muitas vezes, mal conseguimos perceber o quanto já faz parte do nosso quotidiano. A Inteligência Artificial (IA), em particular, deixou de ser um conceito distante ou científico para se tornar uma presença real nas nossas vidas — inclusive nas escolas. Hoje, aprendemos com o apoio de plataformas que personalizam o ensino, usamos ferramentas que ajudam na escrita, na investigação, na tradução e até na planificação de atividades pedagógicas. A IA está, cada vez mais, dentro das salas de aula — não para substituir professores ou alunos, mas para ampliar possibilidades e apoiar o processo de aprendizagem.

Na Escola Profissional de Ourém e na Escola de Hotelaria de Fátima, a IA pode representar uma aliada poderosa: permite aprimorar métodos de ensino e estimular o pensamento crítico. Com ela, os alunos podem aprender a pesquisar de forma mais eficiente, a organizar informação e, sobretudo, a compreender melhor o papel da tecnologia no mundo que os espera lá fora. Mais do que uma ferramenta, a IA é um espelho do tempo em que vivemos — um tempo que exige curiosidade, responsabilidade e ética no uso da informação. Saber usar estas ferramentas é, cada vez mais, uma competência essencial. Mas a reflexão sobre o futuro não se limita à tecnologia. Desde cedo, os alunos enfrentam decisões que irão marcar profundamente o seu futuro profissional. As escolhas feitas no 9.º ano são um exemplo disso. É nessa altura que cada jovem começa a delinear o seu caminho profissional, optando por uma via de ensino que melhor se ajusta às suas aptidões, interesses e sonhos. O ensino profissional, representa uma oportunidade concreta de aprender fazendo, de entrar em contacto com o mundo do trabalho e de desenvolver competências práticas muito valorizadas pelas empresas.

É fundamental perceber que escolher não é fechar portas, mas abrir novas. As opções tomadas devem resultar de autoconhecimento e de boa informação — conhecer as escolas, os cursos, as saídas profissionais e, principalmente, acreditar nas próprias capacidades. O erro mais comum é escolher por impulso ou por influência, sem refletir sobre o que verdadeiramente nos entusiasma. Por isso, a orientação vocacional é tão importante. A IA e a escolha da via de ensino que mais se adequa cada um, cruzam-se num ponto essencial: ambas exigem consciência e responsabilidade. Usar bem a tecnologia e escolher bem o caminho por onde queremos ir são, afinal, duas faces da mesma moeda — preparar-se para um futuro mais informado, mais inovador e mais humano. Pensar o futuro nunca é tarefa fácil, mas é precisamente no tempo da escola que começamos a construí-lo.

DIA ABERTO PROMOVE ENSINO PROFISSIONAL PERANTE ESCOLAS DA REGIÃO

Apresentou-se a oferta formativa para o próximo ano letivo, dando um enfoque às componentes técnicas dos cursos através da realização de atividades práticas, conhecendo os equipamentos disponíveis e visitar as instalações.

A Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima, realizaram o seu Dia Aberto, no dia 20 março. A atividade tem por objetivo dar a conhecer à região a dinâmica de ambas as escolas, especialmente aos jovens que atualmente frequentam o 9º ano de escolaridade.

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

Na Escola Profissional de Ourém os visitantes assistiram a demonstrações técnicas nas áreas da Gestão, Design, Metalomecânica CNC, Mecatrónica Automóvel, Informática, Mecatrónica e Eletrónica Automação e Comando. Os alunos demonstraram todos os equipamentos, desde a montagem e desmontagem de hardware em computadores, o diagnóstico e reparação de viaturas, a modelação de peças em CNC, o torneamento de peças mecânicas, o desenho de elementos em computador e



até como fazer o IRS de forma simples e eficiente. Na Escola de Hotelaria de Fátima, puderam assistir a demonstrações técnicas nas áreas da Cozinha-Pastelaria, Restaurante-Bar, Massagem de estética e bem-estar e Turismo. Os alunos demonstraram diversas atividades, desde o serviço de mesa e sala, a preparação e apresentação de cocktails e vinhos, a

demonstração de técnicas de massagem e bem-estar, atividades de animação turística e promoção do turismo, até à confeção de várias iguarias.

Durante as atividades, os alunos que visitaram as escolas tiveram a oportunidade de participar e experimentar algumas das experiências apresentadas.



“Durante as atividades, os alunos visitantes tiveram a oportunidade de participar e experimentar algumas das experiências apresentadas.”



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

Durante a cerimónia, foram entregues os distintivos que fazem parte das fardas dos cursos de Cozinha/Pastelaria, Restaurante/Bar, Turismo e do novo curso de Massagem de Estética e Bem-estar.

Decorreu, no passado dia 13 de fevereiro, 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, Turismo e do novo curso de Massagem de Estética e Bem-estar.

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 Diretor, Pedro Major e dos

Diretores Técnico-Pedagógicos, Elisabete Marques e Renato Guiomar, que deixaram palavras de incentivo, resiliência e solidariedade aos alunos, realçando a importância que estas características assumem ao longo do percurso de vida, tanto profissional como pessoal.

A Cerimónia foi inteiramente organizada pelos alunos do 3.º ano do curso profissional de técnico de Turismo, que assumiram a responsabilidade de planejar e orientar a cerimónia. Este ano, o momento foi ainda enriquecido por apresentações culturais, 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.



Testemunhos de alunos:



José Nildo Andrade,
RRB25.28

Guardarei com muito carinho a memória do dia em que recebemos a nossa farda e o distintivo. Foi um momento de verdadeira emoção ver os colegas de Cozinha, Restaurante/Bar, Turismo e Massagem unidos por este símbolo de dedicação. Mais do que um uniforme, sinto que agora vestimos a nossa identidade e o compromisso de cuidar bem de quem cruza o nosso caminho, cada um na sua área, mas todos com o mesmo brilho nos olhos.

Quero deixar um agradecimento de coração à nossa escola por este momento tão especial. Obrigado por nos acolherem e por acreditarem no potencial de cada futuro profissional que aqui se forma. É um privilégio fazer parte desta casa e sentir que estamos a crescer juntos, com todo o apoio e respeito que a nossa jornada merece.



Inês Rodrigues, MEB25.28

Achei uma cerimónia bonita e distinta. Foi um momento especial porque nos permitiu sentir parte da escola como se este momento fosse a tomada de consciência da importância da nossa farda e a necessidade de encarmos a farda como um elemento fundamental para a profissão que estamos a estudar.

Gostei de ver a participação dos talentos dos nossos colegas, vendo como uma forma de nos conhecermos melhor e os talentos que cada um tem fora da escola. Gostei da participação dos professores na entrega dos distintivos, ajudando-nos a percebermos a identificação das hierarquias e o sentido de responsabilidade e empenho que devemos ter enquanto futuros profissionais.



Alice Sant'Ana, RCP25.28

Como estudante de cozinha a cerimónia para mim significou o percurso e a dedicação que tenho pela minha área de formação.

O momento foi ainda enriquecido pela atuação de uma aluna do segundo ano, que surpreendeu todos os presentes com uma performance de bateria, seguida do talento vocal de outra colega, que encerrou a celebração com uma emocionante interpretação, o que tornou o momento inesquecível e que nos aproximou como colegas.

Quando tirámos as fotos senti que o momento demonstrou que para além de colegas somos turmas unidas.



Anastasiia Dabika,
TUR25.28

Na minha opinião foi uma experiência muito interessante e diferente, porque nunca tinha participado em nada assim antes.

Achei especial ser uma cerimónia intimista, apenas direcionada para a comunidade escolar. Isso fez-nos sentir mais à vontade, como se fôssemos todos uma família.

Foi um momento importante que nos ajudou a sentirmo-nos mais integrados e felizes por fazer parte da escola e ajudou-nos a assentir a responsabilidade de estarmos a estudar para exercer uma profissão no sector da hotelaria e turismo.

No geral, achei que é uma tradição muito bonita.



“Dar Voz aos Alunos”

“Sou a Alexandra e sou aluna do Curso Técnico de Massagem de Estética e Bem-Estar na Escola de Hotelaria de Fátima. Já conhecia a escola há alguns anos, uma vez que a minha irmã frequentou o curso Técnico de Cozinha/Pastelaria e sempre me recomendou esta escolha.

Quando participei no Dia Aberto das escolas INSIGNARE, tive a oportunidade de conhecer melhor o ambiente acolhedor, a simpatia das pessoas, bem como os espaços e equipamentos, que percebi poderem fazer a diferença na minha formação.

Estive um pouco indecisa, pois também gosto de trabalhar com crianças, mas o meu interesse pela área das massagens e da estética acabou por falar mais alto.

A minha postura tímida e introvertida foi uma dificuldade inicial que tive de ultrapassar, de forma a facilitar a minha integração na turma e na escola.

No entanto, a simpatia e o espírito de equipa que encontrei ajudaram-me bastante nesta fase e, atualmente, sinto-me perfeitamente integrada no ambiente escolar.

Apesar de ainda estar no primeiro ano de formação, posso dizer que o curso está a corresponder às minhas expectativas, uma vez que temos a oportunidade de colocar em prática os conhecimentos adquiridos e dispomos de um conjunto de equipamentos que nos permitem fazê-lo da melhor forma.

A curto prazo, estou muito entusiasmada com a realização do meu estágio curricular, pois será a minha primeira abordagem ao mercado de trabalho nesta área. Estou bastante motivada para aproveitar esta oportunidade e adquirir o máximo de conhecimentos neste período tão importante da nossa formação.

O meu principal objetivo é concluir o curso, aproveitando ao máximo todas as experiências proporcionadas pela escola e pelos estágios, e, posteriormente, ingressar no mercado de trabalho.

A todos os que se interessam pela área do bem-estar, nas suas várias vertentes, recomendo a frequência deste curso!

Alexandra Beatriz de Jesus | Aluna do Curso Técnico de Massagem de Estética e Bem-Estar

ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA PRESENTE NA 13ª EDIÇÃO DO WORKSHOP INTERNACIONAL DE TURISMO RELIGIOSO

A Escola de Hotelaria de Fátima, associou-se, uma vez mais, ao Workshop Internacional de Turismo Religioso, que se realizou nos dias 19 e 20 de fevereiro, em Fátima. Esta colaboração é para a EHF uma forma privilegiada para aplicar/aprofundar a formação dos seus alunos nas várias áreas de Turismo, Restaurante e Cozinha.

O Jantar de Encerramento, foi da responsabilidade da Escola de Hotelaria de Fátima, tendo decorrido nas suas instalações. Este jantar, cortesia da Agência Regional de Promoção Turística Centro de Portugal, pretendeu proporcionar uma viagem de sabores pelos caminhos do Centro de Portugal, desde as entradas até à sobremesa. A confeção ficou a cargo dos alunos do curso de Cozinha/Pastelaria e o serviço de sala a cargo dos alunos de Restaurante/Bar. De referir que também os alunos do curso de Turismo tiveram o seu papel neste Workshop, garantindo o serviço de secretariado e receção aos participantes no evento que decorreu no



Centro Pastoral Paulo VI, em Fátima.

A Escola de Hotelaria de Fátima agradece a confiança demonstrada pela ACISO e pelo Município de Ourém, quer

no apoio logístico/secretariado, quer na realização do jantar de encerramento do XIII Workshop Internacional de Turismo Religioso.

ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA PRESENTE NA BTL - BETTER TOURISM TRAVEL MARKET 2026

A Better Tourism Travel Market 2026 afirma-se como um evento de grande relevância no panorama turístico, tendo como principal objetivo criar um ambiente propício à concretização de parcerias, à abertura de novos mercados e ao fortalecimento da cadeia de valor do turismo. Este evento reúne um vasto conjunto de stakeholders da área da hotelaria e do turismo, nacionais e internacionais, assumindo-se como um dos maiores eventos do setor em Portugal.

O Município de Ourém marca presença, entre outros, através do stand de turismo religioso, cujo principal objetivo é a divulgação dos principais destinos nacionais que integram este produto turístico na sua oferta. Com o intuito de dinamizar este espaço, o Município organiza um conjunto de iniciativas que visam não só a sua valorização, mas também a promoção de outros produtos, nomeadamente gastronómicos, das regiões representadas.

Neste contexto, surge o convite à Escola de Hotelaria de Fátima para dinamizar dois momentos distintos, mas orientados pelo mesmo propósito: apresentar e valorizar



os produtos identitários da região. Num primeiro momento, destacou-se a doçaria tradicional, os enchidos e os vinhos, através de uma degustação harmonizada. Num segundo momento, foram desenvolvidas diversas iguarias com base em produtos endógenos, como o mel e o azeite, aos quais se conferiu um toque de

inovação na sua confeção e apresentação.

Estes momentos constituem desafios particularmente relevantes na formação dos nossos alunos, não só pela vertente do serviço, mas também pelo estudo e desenvolvimento de conceitos inovadores, assentes na valorização dos produtos endógenos.

EHF NO CONGRESSO NACIONAL DA APECE

A Escola de Hotelaria de Fátima colaborou com a Associação Portuguesa de Enfermeiros de Cuidados em Estomatoterapia (APECE), no âmbito da organização do o Congresso Nacional de Estomatoterapia. Este convite surgiu desta associação numa perspetiva de podermos unir sinergias

com vista ao sucesso do evento em Fátima.

O evento teve uma expressiva representatividade nacional pois contou com a participação de cerca de 400 Enfermeiros provenientes dos vários hospitais, centros de saúde do continente e ilhas, afirmando-se como um espaço

privilegiado de reflexão, atualização científica e partilha de conhecimento, numa área em permanente evolução.

Esta foi mais uma oportunidade para os alunos da área de turismo desenvolverem as suas competências profissionais em contexto real,

nomeadamente na organização e apoio logístico a grandes eventos, bem como desenvolver competência de comunicação e interação com públicos diferenciados.

Um agradecimento à organização pela oportunidade.

WORKSHOP COM THE MONKEY BUSINESS BAR

No âmbito das disciplinas técnicas do Curso de Restaurante-Bar, a Escola de Hotelaria de Fátima realizou uma sessão técnica dedicada às “Novas Tendências de Bar”, proporcionando aos alunos uma experiência formativa enriquecedora e alinhada com as exigências atuais do setor.

Esta sessão conta com o apoio do Médio Tejo (CIMT), através do projeto Mochila Cultural, e teve como convidado o barman Mauro Martins do “The Monkey Business Bar”, que partilhou a sua experiência profissional e conhecimento técnico com os alunos dos três anos do curso referido.

A atividade decorreu em quatro momentos distintos, em que os alunos tiveram a oportunidade de desenvolver competências no que diz respeito a tendências atuais de bar, explorar o conceito de American Bar e compreender a importância da integração de técnicas modernas com a criatividade na conceção de bebidas.

Um agradecimento ao Mauro Martins pela partilha e dinâmica!



Testemunho Mauro Martins:

A arte do bar na sala de aula

A área de bar tem vivido, nos últimos anos, uma ascensão que já não pode ser ignorada. O bartending tornou-se uma

disciplina exigente - técnica, criativa, sensorial - e criar um cocktail equilibrado não é assim tão diferente de criar uma receita: há estrutura, proporção, intenção.

A diferença é que num copo tudo acontece à vista de quem espera.

Foi com esse entusiasmo que aceitámos o convite da Escola de Hotelaria de Fátima para uma sessão prática de competências de base: medidas, técnicas de preparação e equilíbrio de sabores, terminando numa dinâmica de criação de cocktail em equipas.

O momento alto foi a parte prática. Ver os alunos a aplicar, em tempo real, tanto o que já sabiam como o que tinham acabado de aprender - com atenção, com curiosidade, com o cuidado de quem percebe que os detalhes importam - foi exatamente o tipo de resposta que justifica este trabalho.

Esperamos que esta iniciativa inspire outras. Porque a cultura do bar merece chegar a mais salas, a mais escolas, a mais pessoas que ainda não sabem que esta pode ser a área delas.



OPINIÃO

“Dar Voz aos Alunos”

“Sou a Katline Garcia e vim de Cabo Verde para Portugal para estudar e seguir os meus sonhos. Atualmente estou a frequentar o 3º ano do curso Técnico de Gestão na Escola Profissional de Ourém, uma experiência que tem sido desafiante e muito enriquecedora. Chegar a um país novo não foi fácil, tive de me adaptar à cultura e a um sistema de ensino diferente, mas isso ajudou-me a crescer e a tornar-me mais forte. Ao longo destes anos aprendi que nada se consegue sem esforço e que cada desafio é uma oportunidade para aprender.

O curso de gestão tem-me permitido aprender como funciona uma empresa, desde a organização do trabalho até à área financeira e administrativa. Tive também a oportunidade de trabalhar com o Software Primavera, muito utilizado na área da gestão para lançamentos contabilísticos, o que me permitiu adquirir conhecimentos práticos importantes. As principais disciplinas desta área técnica são: a gestão que ajuda na compressão da organização de uma empresa, a contabilidade e Fiscalidade ajuda na análise e elaboração de documentos contabilísticos, o Direito das Organizações que ajuda na interpretação e aplicação da legislação de trabalho.

Durante o meu percurso escolar, tive a oportunidade de realizar vários estágios que me permitiram colocar em prática os conhecimentos adquiridos. No primeiro ano estagiei na INSIGNARE, no segundo ano na Ecodepur, Lda., e este ano vou realizar o meu estágio internacional em Espanha (Sevilha) através do programa Erasmus+. Estou muito entusiasmada com esta experiência, que será uma oportunidade incrível para aprender coisas novas, conhecer outras culturas e crescer pessoal e profissionalmente.

Neste último ano estive a preparar a minha Prova de Aptidão Profissional, cujo tema é a criação de uma empresa que presta serviços de manutenção e reparação de automóveis ao domicílio, este projeto está a ser muito importante porque me permite explorar o meu lado empreendedor e aplicar tudo o que aprendi durante o curso.

Não poderia chegar até aqui sem a ajuda e o apoio dos professores e dos diretores da escola, que me orientaram e incentivaram em cada passo do meu percurso. Por isso, quero expressar o meu sincero agradecimento a todos eles, que tornaram esta experiência mais fácil e motivadora. Mostrou-me também que, com dedicação, esforço e apoio das pessoas certas, é possível ultrapassar obstáculos e alcançar objetivos.

Continuo motivada a trabalhar pelo meu futuro e a aproveitar todas as oportunidades que surgem pelo caminho.

Kateline Garcia | Aluna do Curso Técnico de Gestão

ESCOLA PROFISSIONAL DE OUREM DINAMIZA WORKSHOP DE SOLDADURA CRIATIVA

No âmbito das disciplinas técnicas do Curso Profissional de Metalomecânica, a Escola Profissional de Ourém realizou, no passado dia 20 de março, um workshop dedicado à soldadura criativa, proporcionando aos alunos uma experiência formativa enriquecedora e alinhada com as exigências atuais do setor, numa abordagem que combina técnica e criatividade.

O Workshop contou com o apoio da Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo, no âmbito do projeto Mochila Cultural, e com a orientação da formadora Allena Svoboda, que partilhou a sua experiência e conhecimento técnico, incentivando os alunos a explorar a vertente criativa da soldadura.

A atividade permitiu aos alunos experimentar diversas técnicas, desenvolver competências práticas e compreender a importância da ligação entre criatividade e técnica na área da metalomecânica.



Um agradecimento especial à formadora pela sua criatividade, dinamismo e energia inspiradora, que tornaram este workshop ainda mais motivador.

Momentos como este reforçam o valor do ensino prático e contribuem para a preparação dos nossos alunos para os desafios do futuro.

SESSÃO DE ESCLARECIMENTO SOBRE O ACESSO AO ENSINO SUPERIOR

A Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima promoveram, uma sessão de esclarecimento sobre o acesso ao Ensino Superior, dirigida aos alunos finalistas.

A sessão foi orientada pelo psicólogo Dr. Luís Almeida, que abordou temas

essenciais como os diferentes regimes de acesso, os prazos de candidatura, as bolsas de estudo, a escolha de cursos e instituições, bem como conselhos práticos para uma transição mais segura e informada.

Este momento constituiu uma oportunidade valiosa para esclarecer

dúvidas, reduzir incertezas e reforçar a confiança dos nossos alunos na construção do seu futuro.

Investir na informação é investir no sucesso.



ENTREGA DE DIPLOMAS E CERTIFICADOS NA INSIGNARE: UM MARCO DE CONQUISTA E OPORTUNIDADE

No dia 09 de janeiro, decorreu a Cerimónia de Entrega de Diplomas e Certificados aos adultos que concluíram os seus percursos de qualificação.

O Centro Qualifica e o Centro de Formação Contínua da Insignare realizaram no passado, dia 09 de janeiro, a Cerimónia de Entrega de Diplomas e Certificados aos adultos que concluíram com êxito os seus percursos de qualificação e formação.

A Cerimónia iniciou com a entrega de certificados aos adultos que concluíram os seus Processos RVCC - Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências, de nível Básico, Secundário e Profissional, no Centro Qualifica.

O Centro de Formação Contínua associou-se igualmente a este momento, procedendo à entrega de certificados aos seus formandos, assinalando assim a conclusão de percursos nas ações de formação, orientadas para o desenvolvimento de competências e valorização profissional.

Cada certificação representa uma conquista significativa, refletindo o esforço, a dedicação e o reconhecimento de competências adquiridas ao longo da vida pessoal e profissional.

A cerimónia contou com a presença do Diretor Executivo da Insignare - Pedro Major, do Diretor de Departamento de Qualificação de Adultos da ANQEP - Miguel Silva, do Presidente da AMO - João Moura e do Presidente da Câmara Municipal de Ourém - Luís Miguel Albuquerque.

Um agradecimento especial aos dois formandos, Hélia Reis e Ricardo Pereira, pela partilha do seu testemunho. Ambos concluíram o Processo RVCC Escolar no Centro Qualifica e frequentaram as ações de formação de curta duração no CFC.

Durante a cerimónia decorreu um momento musical interpretado pela jovem talento, Ana Carolina Moleiro, que foi vencedora do concurso Revelate, promovido pelo Município de Ourém e que também ela foi aluna da Escola de Hotelaria de Fátima.

A todos os presentes, deixamos o nosso sincero agradecimento por partilharem connosco este momento tão significativo, que celebra o conhecimento, a perseverança e as novas oportunidades de futuro.



“Cada certificação representa uma conquista significativa, refletindo o esforço, a dedicação e o reconhecimento de competências adquiridas ao longo da vida pessoal e profissional.”



CONCLUA O 9º E 12º ANO

Processo RVCC
Início de novos grupos

Localização
Junta de Freguesia
de Rio de Couros

Inscrições na Junta de Freguesia
ou
Contacta-nos:

☎ 249 540 390

✉ qualifica@insignare.pt



Processo Gratuito



FORMAÇÕES:

- > Produtos Financeiros Básicos
- > Comunicação Interpessoal e Assertividade
- > Competências Pessoais e Criativas
- > Motores - Reparação/dados técnicos
- > Atendimento - Etiqueta e Protocolo
- > Colaborar e Trabalhar em equipa

GRATUITO

✉ cfc@insignare.pt

☎ 249 545 721



insignare



Co-financiado pela União Europeia

**ERASMUS+**

ALUNOS DA ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA VISITAM INSTITUIÇÕES EUROPEIAS EM BRUXELAS

Quatro alunos da Escola de Hotelaria de Fátima, como equipa vencedora da Competição Virtual de Conhecimentos sobre a União Europeia, participaram numa visita a Bruxelas, no âmbito do projeto Jean Monnet “Euro4VET”, financiado pelo programa Erasmus+, que incluiu a visita a várias instituições europeias e contou com o acompanhamento de três docentes, responsáveis pela orientação da equipa ao longo da competição. A iniciativa integrou ainda outras equipas participantes, dos vários parceiros do projeto e incluindo a Escola Profissional de Ourém.

Durante a estadia na capital belga, os alunos e docentes tiveram a oportunidade de mergulhar no coração da Europa, com visitas guiadas ao Conselho da União Europeia, ao hemisfério do Parlamento Europeu e à Casa da História Europeia, um museu dedicado a esta temática, promovido pelo Parlamento Europeu. Estas visitas permitiram compreender melhor como funciona a União Europeia, como se organiza e de que forma são tomadas decisões que impactam milhões de cidadãos.

O programa incluiu também uma reunião com a equipa de gestão estratégica da tipologia Jean Monnet,

inserida no programa Erasmus+, na EACEA - Agência Executiva Europeia da Educação e da Cultura, entidade que coordena o financiamento comunitário para a Educação, Cultura, Audiovisual, Desporto, Cidadania e Voluntariado. Foi proporcionado um momento de partilha e reflexão sobre o papel da educação e da participação ativa dos jovens na construção do futuro europeu. É de referir que este nosso consórcio é considerado uma boa prática a nível comunitário, e daí esta visita ter suscitado um elevado interesse desta Agência.

Após concluídas as visitas e reuniões formais, os alunos e professoras aproveitaram algum tempo para conhecer melhor a cidade de Bruxelas. Entre ruas cheias de história, monumentos marcantes e o ambiente vibrante da capital europeia, houve espaço para descobrir a riqueza cultural local e provar alguns dos seus sabores mais emblemáticos, como o chocolate belga e os tradicionais gaufres.

A viagem revelou-se uma experiência enriquecedora e memorável, permitindo aos participantes aprender fora da sala de aula, reforçar o espírito de grupo e conhecer melhor o impacto diário da realidade europeia.



INSIGNARE VISITA MAIOR GRUPO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL NO SETOR AUTOMÓVEL DA CHINA

Nos dias 26 e 27 de fevereiro, colaboradores da Insignare, estiveram em Pequim, China, para uma visita de dois dias ao Beifang Automotive Education Group, apoiada pelo programa Erasmus+.

Fundado em 1993, é a maior instituição de Educação e Formação Profissional de mecânica automóvel da China, sendo também fabricante de equipamentos de ensino dedicados a veículos a combustão interna, elétricos, híbridos e a hidrogénio, produzidos por marcas globais, como a Volkswagen, Mercedes-Benz, BMW, Audi, Toyota, Tesla, BYD, NIO, Geely e Xpeng, entre outros. Tem cerca de 100 centros e escolas profissionais em toda a China, com a sede e o principal centro formativo localizados nos arredores de Pequim.

Este centro foi o primeiro a ser visitado, durante o dia 26, sendo a visita acompanhada por um professor e pelo diretor global de marketing, que explicaram como os docentes e alunos fazem uso dos diversos equipamentos educativos específicos para a indústria automóvel, discutiram-se também as novas tendências do mercado automóvel e como a Educação e Formação Profissional se devem adaptar.

Destacaram-se ainda as recentes soluções de mobilidade, como bicicletas e trotinetes elétricas e a hidrogénio, e como a comunidade educativa deste setor se

deve também preparar para as assembleias e reparar.

O dia terminou com uma reunião com o Presidente do Conselho de Administração do grupo, na qual foram abordadas diversas possibilidades de uma futura colaboração formativa.

No dia 27, realizou-se a visita à Escola Profissional de Gaobaidian, onde foram recebidos pela sua diretora e por duas turmas de alunos. Com equipamento educativo similar, mas em menor escala, do que no Centro de Formação, o encontro visou conhecer em maior profundidade

as similaridades e diferenças entre os dois sistemas educativos, focando-se na estruturação curricular e dos horários letivos, nas aulas práticas vs. aulas teóricas, bem como na organização e implementação dos estágios. Foi analisada a forma de se dispor a oficina da escola, adequando-a à evolução curricular dos alunos.

Foram encontros muito produtivos, de onde se retiraram ensinamentos que poderão vir a ser uma mais valia na Escola Profissional de Ourém.





**a inteligência artificial cria HERÓIS...
nós formamos SUPER-PROFISSIONAIS**

Imagem criada através de Inteligência Artificial



Inscreve-te já!
www.insignare.pt

ensino gratuito | 100% prático
acesso ao ensino superior



Os Fundos Europeus mais próximos de si.