

# 01

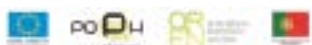
ANO LETIVO 2014/15

# Os Gatos

Miando pouco, arranhando sempre e não temendo nunca!

## CELEBRAÇÃO DO DIA DE SÃO MARTINHO

Epfa promove evento para a comunidade educativa



**JORNAL ESCOLAR**

EDITORIAL > 2

RECEÇÃO AOS NOVOS ALUNOS > 4

COLÓQUIO: HST > 7

CELEBRAÇÃO DO HALLOWEEN > 8

MATERNIDADE NA ADOLESCÊNCIA > 10

FCT, TPCQA > 11

QUINTA DAS RATOEIRAS > 12

GLOBAL VOLUNTEERS > 13

TÉCNICO DE TURISMO > 15

TÉCNICO AUXILIAR DE SAÚDE > 17

ROTA DAS VINHOS DO ALENTEJO > 19

VISITAS DE ESTUDO > 20

CENTRAL DE CERVEJAS E ORIVARZEA > 21

UCCI PORTEL > 22

JARDIM DA PEQUENADA > 25

SUGESTÃO DE LEITURA > 27



mais atividades em [www.epfavidigueira.pt](http://www.epfavidigueira.pt)



A EPFA - Escola Profissional Fialho de Almeida e de uma forma geral todas as escolas profissionais, estão hoje colocadas perante novas dificuldades e novos desafios que de certa forma estão a mudar o paradigma do ensino profissional em Portugal.

Perante toda a situação de "limitação financeira" em que o nosso País tem estado e está a funcionar, também as regras de financiamento do ensino profissional têm vindo a ser mais apertadas, seja na redução dos montantes globais que financiam o arranque de novas turmas/cursos, seja nas regras de verificação e validação da despesa efetivamente realizada, seja ainda na elegibilidade de alunos para poderem ser parte integrante de uma qualquer turma.

Em paralelo, as escolas secundárias do ministério da educação passaram a acolher cursos "concorrenciais" com a oferta formativa que até aqui apenas as escolas profissionais tinham para oferecer e assistimos a algum enviesamento das "regras do jogo", designadamente com algumas tentativas de limitar a saída de alunos dessas mesmas escolas para outras, e fundamentalmente com a aplicação de regras de financiamento que são desiguais, permitindo a permanência de alunos no seio dessas escolas



e não os considerando elegíveis para financiamento, casos os mesmos venham mesmo a transitar para uma escola profissional.

Face a estes constrangimentos, acreditamos que o caminho a fazer será cada vez mais ligado à sociedade em geral, aos alunos, às famílias, às instituições locais e regionais, às empresas.

Estamos empenhados numa escola aberta e que se afirme como um parceiro de referência, local e regional, para todos os que, tal como nós, se preocupam com a qualidade da formação, com a adequação da mesma às nossas realidades, sociais e empresariais.

Nesta perspetiva, assumem um carácter determinante todas as parcerias em que a escola está fortemente empenhada. Dependendo das áreas dos cursos que ministramos na EPFA, assim procuramos estreitar os laços com as entidades locais e regionais, designadamente as autarquias locais, as instituições particulares de solidariedade social, as empresas.

Este estreitamento de relações permite uma partilha de conhecimento mútuo entre entidades e, porque



a componente de FCT- Formação em Contexto de Trabalho - para os nossos alunos é parte integrante do seu percurso formativo, permite aos nossos parceiros que acolhem os estagiários da EPFA perceberem a qualidade do ensino que procuramos implementar bem como a evolução que os mesmos vão demonstrando. Em muitas ocasiões, é logo na realização dos períodos dos estágios nas entidades que os acolhem, que os nossos alunos ficam "referenciados positivamente" e deixam uma porta aberta para uma futura integração no mercado de trabalho, após a conclusão da sua formação.

Alguns dos nossos alunos optam pelo prosseguimento de estudos no ensino superior e também aí, toda a experiência que a prática em contexto real lhe proporcionou, é uma ajuda muito importante para o seu percurso formativo.

Pretendemos apostar cada vez mais nas áreas de formação ligadas às realidades socioeconómicas do nosso território, e pensamos apostar na melhoria das condições para a realização da formação prática dos nossos alunos, nomeadamente com a criação de um espaço direcionado para as questões agrícolas,

numa parceria com o Município de Vidigueira que já disponibilizou a cedência de terrenos agrícolas para esse fim.

Uma palavra final para os pais e encarregados de educação.

Na EPFA, queremos valorizar a participação de todos e acreditamos que, quanto maior for a participação da família no processo educativo/formativo, maiores serão as probabilidades de sucesso neste processo de crescimento partilhado entre a escola e os nossos alunos.

Mais do que formar alunos, a EPFA quer ajudar a formar seres humanos conscientes e esclarecidos, preparados para a integração na vida adulta e com os instrumentos suficientes para um correto desempenho ao longo da sua vida.

Para este desafio, o papel da família afigura-se-nos fundamental e a EPFA está totalmente aberta e disponível para fazermos este caminho em conjunto.

Contamos com todos!

## ATIVIDADE:

### Receção ao caloiro EPFA

Patrícia Pitadas

De braço dado com a estreia de mais um ano letivo, o Gabinete de Apoio ao Aluno e à Família (G.A.A.F) lançou-se na organização de um largo conjunto de atividade e projetos que possam ir ao encontro das necessidades e interesses de Todos.

O desafio estava lançado pela Direção da Escola e o Gabinete, desde cedo, colocou "mãos à obra" para que nenhum pormenor ficasse ao acaso. Afinal, tratava-se da primeira atividade do ano letivo para todos os alunos... A tão esperada Receção ao Caloiro! Foi objetivo da Escola proporcionar uma integração escolar o mais harmoniosa possível junto dos novos alunos, que acabavam de se juntar à família EPFA, assim como (re)ativar a proximidade entre os alunos dos restantes anos letivos.

Para tal, apostou-se num conjunto de atividades de interação grupal, que refletiram momentos de heteroconhecimento e partilha mútua entre todos os alunos. Era nosso propósito impulsionar um processo de transição escolar pacífico, visando diminuir os sentimentos de insegurança, receio e inquietação que, por vezes, se fazem sentir nestes momentos.

Porque acreditamos que é determinante os alunos sentirem-se parte integrante da Escola e que nela cultivem e desenvolvam relações sociais gratificantes, o G.A.A.F, com o apoio de toda a comunidade escolar,

possibilitou momentos convidativos à criação de novos laços e ao reforço dos já existentes. É neste contexto que as atividade de "Receção ao Caloiro" assumem uma função primária, pois permitem aos alunos usufruir de oportunidades ímpares de convívio, de relação e camaradagem.

Estes momentos decorreram nas manhãs de 24, 25 de setembro e de 15 de outubro. De destacar a Sessão de Apadrinhamento, um ritual que testemunha a criação de um vínculo não só académico, mas também pessoal e afetivo, onde afilhado/a e padrinho/madrinha se unem no compromisso de uma relação de proximidade e companheirismo durante a sua passagem pela EPFA.

Este ano tivemos ainda o privilégio de usufruir de um momento musical, protagonizado pela banda dos nossos alunos, "Ases da Música", que nos brindaram com um talento incomparável. Envolveram-se desde os primeiros instantes nesta aventura, aplicaram-se de forma exemplar nos ensaios, pelo que nos presentearam com uma excelente atuação, boas energias e muita disposição. Obrigada Meninos! Reforçamos o nosso orgulho em tê-los connosco!

E por falar em envolvimento, acreditamos que este é um dos grandes motores para o sucesso, escolar e pessoal, dos alunos. É crucial apostar-se





nele desde uma fase muito precoce da chegada à Escola, para que, pouco a pouco, consigamos chegar a eles. Um de cada vez, num caminho que se faz de partilhas, compreensão e afinidades.

Foi bom sentir que o nervosismo e receios que antecederam as atividades deram lugar a um estado de alegria e de ânimo leve entre os alunos, que se divertiram e tiraram partido dos momentos passados. Para nós, o essencial resume-se às mudanças positivas que fomos sentindo, durante e após, os momentos que preparámos. Os que já estavam perto, ficaram mais chegados. Os que ainda não tinham iniciado a aventura e descoberta

junto dos colegas, passaram a fazê-lo. Aos poucos. Sem pressas. Cada um ao seu ritmo. Tudo isto para nós é gratificante. Acreditamos que para vós, também! Afinal as palavras são vossas:

*"Achamos que foi muito importante porque nos integrámos melhor na escola e com os outros alunos. Foram dias bem passados."*

*(Carolina e Tânia, 1º ASC | Margarida Curva, 1º TAP)*

*"Foi muito importante, pois permitiu-nos interagir uns com os outros, criar laços entre nós e conhecer os alunos novos. Em relação à atuação da banda, achamos que é um benefício para nós, permitiu-nos mostrar as nossas competências e a nossa qualidade."*

*(Helena, Rita, Miguel e Bruno, 2º TT)*

*"Adorámos todas as atividades! Conhecemos novos colegas e fizemos amigos. Achamos que a EPFA deve continuar com a Receção ao Caloiro, pois com ela os alunos interagem uns com os outros e divertem-se entre si."*

*(Inês L. e Joana, 1º TAP)*

*"Nós gostámos da Receção ao Caloiro porque foram atividades muito divertidas e deu para conhecermos os nossos colegas que já estavam na escola. Serviu para nos integrarmos na escola e em futuras amizades. A sessão de apadrinhamento foi divertida, através dela pudemos ficar com padrinhos."*

*(André Negreiros e Rui Bernardino, 1º TVE)*

*"Achamos que as atividades de Receção ao Caloiro foram muito bem*



organizadas e divertidas. É, sem dúvida, uma ideia original para “quebrar o gelo” entre os alunos. Ainda bem que é uma tradição da escola, que a torna diferente. Devem continuar a fazê-lo, para que haja uma boa relação entre os alunos da EPFA. Agradecemos todos os momentos.”

(Ana Margarida e Carolina Badana, 1º TAS)



Porque, certamente, o nosso bem-estar e sucesso enquanto professores, alunos, pais e, essencialmente, pessoas, vem de dentro. Permitam-se conquistá-lo, sem vergonhas nem constrangimentos. Todos nós somos vulneráveis e podemos fraquejar em algum momento das nossas vidas. Mas também somos corajosos quando o conseguimos admitir... A porta do G.A.A.F estará sempre aberta...



Áreas de Intervenção do G.A.A.F

- Apoio e Acompanhamento psicológico individualizado;
- Programa de Orientação Vocacional;
- Apoio Escolar Individualizado;
- Promoção da Integração Escolar e Social dos Alunos;
- Estímulo dos Laços de Proximidade com Ex-alunos da EPFA;
- Promoção do Clima Escolar;
- Apoio Psicopedagógico no âmbito das Necessidades Específicas de Educação;
- Campanha de Sensibilização sobre a violência no namoro e toxicod dependência.

Que este seja um ano recompensador para todos! Apostem nas vossas conquistas e tudo valerá a pena.



**COLÓQUIO:**  
**Higiene e Segurança**  
**no Trabalho no**  
**Setor Agroalimentar**

**Hélia Eustáquio**

No passado dia 24 de Outubro, os alunos do 2.º Ano do Curso Profissional de Técnico de Produção Agrária e Técnico de Processamento e Controlo de Qualidade Alimentar da Escola Profissional Fialho de Almeida dinamizaram um Colóquio subordinado ao tema “Higiene e Segurança no Trabalho no Setor Agroalimentar”, no auditório da Escola EBI Frei António Chagas.

Este evento tinha como público-alvo os jovens, que estão prestes a realizar as suas formações em contexto de trabalho e outros que entram agora no mercado de trabalho, assim como toda a comunidade local interessada.

O objetivo fulcral da atividade foi informar e sensibilizar todos os presentes para a Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho e acerca da importância da aplicação dos seus princípios e boas práticas para a promoção e prevenção de riscos associados ao trabalho.

Para tal, estiveram presentes vários intervenientes nomeadamente, a Dr.ª Guilhermina Coelho, sub diretora da autoridade para as condições de trabalho, o Eng.º Emanuel Pestana, representante da proteção civil do Município da Vidigueira, a Dr.ª Noémia Ramos, 2.ª Comandante Operacional Distrital de Operações de Socorro de Beja e a Eng.ª Patrícia Pires, docente da Escola Superior de Elvas, aos quais agradecemos a sua disponibilidade, a transmissão das suas competências e experiências e, ainda, o seu testemunho nesta área tão importante para os

futuros trabalhadores.

Ainda de referir a participação dos alunos Pedro Guerreiro, aluno do 2.º Ano do Curso de Técnico de Produção Agrária e do aluno Marco Baião, do 3.º Ano do Curso Profissional de Técnico Viticultura e Enologia na

apresentação de temas relacionados com “Boas Práticas no Setor Agrícola” e “Higiene e Segurança no Trabalho no setor vinícola”, respetivamente.

O colóquio foi moderado pelo aluno João Anjo, aluno do 2.º Ano do Curso Profissional de Processamento e Controlo de Qualidade Alimentar.

Agradecemos a todos os alunos envolvidos o seu empenho, responsabilidade e acima de tudo a forma profissional como encararam esta



## ATIVIDADE:

Celebração do  
Halloween

Vanda Galrito



Nos dias 30 e 31 de outubro, a EPFA voltou a celebrar, uma vez mais, o Halloween. A turma do 1º ano do Curso de Animador Sociocultural, com a ajuda de professores de diversas disciplinas, preparou uma sala com pequenas encenações alusivas a esta tradição britânica/americana, que cada vez mais se celebra em Portugal.

A turma do 2º ano do Curso de Turismo preparou também um painel de divulgação da origem, história, evolução e tradições do Halloween, que foi decorado com fotografias das várias celebrações deste evento na EPFA.

O objetivo destas duas iniciativas foi dar a conhecer a toda a comunidade educativa esta tradição, para além de estimular o interesse e apreço dos alunos pela expressão dramática, plástica e musical, bem como pelas técnicas audiovisuais e de multimédia, recorrendo não só à língua materna, mas também à língua inglesa, como forma de enriquecimento cultural, social e pessoal.

Relativamente à Casa do Terror, os alunos de ASC foram responsáveis, com a orientação dos professores, pela planificação, organização e realização de toda a atividade, o que lhes permitiu colocar em prática diversas competências e técnicas adquiridas no curso em diversas disciplinas. Desta forma, foi responsabilidade dos alunos a criação de personagens, dinâmicas e espaços alusivos à temática do Halloween. Os alunos recorreram também aos seus conhecimentos na área de expressão musical e técnicas de audiovisuais e de

multimédia para dinamizar a atividade e atribuir maior realismo às cenas recriadas. Outro dos objetivos da atividade foi estimular a autoestima e espírito crítico dos alunos, bem como desenvolver a sua criatividade, responsabilidade e autonomia.

O convite para visitar a Casa do Terror estendeu-se a toda a comunidade educativa, que teve, assim, oportunidade de apreciar as diferentes personagens e espaços criados e dinamizados pelos alunos de ASC, que, apesar de estarem apenas no 1º ano do curso, estão de parabéns pelo seu profissionalismo, empenho, criatividade e dedicação. Ficamos a aguardar novas iniciativas que certamente alcançarão o mesmo êxito. Aqui ficam algumas fotos dos melhores momentos vividos no Halloween 2014 da EPFA.





**WORKSHOP:  
Maternidade na  
Adolescência –  
Planeamento Familiar**

**Rosarinho Grilo**

No dia 03 de novembro de 2014, as alunas do Curso do 1º Ano de Técnico Profissional de Apoio Psicossocial, no âmbito do módulo 1, da disciplina de Comunidade e Intervenção Social, tiveram a oportunidade de assistir, participar e intervir num “Workshop” sobre “Maternidade na Adolescência – Planeamento Familiar”.

Receberam na sala de aula a Enfermeira Rosário Lopes, do Centro de Saúde de Vidigueira, técnica que amavelmente aceitou o convite da professora responsável pela disciplina, esclarecendo e informando as nossas alunas de saberes/conhecimentos sobre o tema em estudo, muito úteis e pertinentes, uma vez que a Adolescência é um período da vida do indivíduo difícil de definir, no qual a pessoa ainda não é reconhecida pela sociedade como adulta mas também já não é considerada uma criança.

O amadurecimento sexual do adolescente, para além de acontecer rapidamente, ocorre ao mesmo tempo que o amadurecimento emocional e intelectual. Desta forma, começa então o processamento na formação de valores de independência, que por sua vez criam pensamentos e atitudes contraditórios, especialmente quanto a parceiros e profissões. Uma gravidez na Adolescência provoca alterações na transformação que já vem ocorrendo de forma natural, ou seja, implica um duplo esforço de adaptação interna fisiológica e uma dupla movimentação de duas realidades que convergem num único momento: estar grávida e ser adolescente.



Atualmente, verifica-se um aumento do número de mães adolescentes, numa altura em que estão a desenvolver algumas capacidades emocionais e cognitivas. Para além disso, estão numa fase de desfrutar novas experiências, dentro da liberdade que existe neste período, próprio para viver diversas circunstâncias e posteriormente entrar na fase adulta. Adolescentes grávidas, com certeza, sempre existiram, no entanto, nem sempre lhes foi dada a importância necessária. Atualmente, esta situação é de tal modo frequente e preocupante, que é encarada como um problema de extrema importância.

A Gravidez na Adolescência é uma realidade cada vez mais presente. A adolescente e o seu filho são particularmente vulneráveis aos riscos inerentes à gravidez e maternidade, devido à especificidade das alterações que ocorrem nesta fase etária. É importante apoiar as mães adolescentes, pois sabe-se que estas ultrapassam dificuldades que são um factor de risco



no desenvolvimento biológico, psicológico, físico e cognitivo dos seus filhos. As características próprias da adolescência tornam-na sempre num período de grande vulnerabilidade e crítico que necessita e merece todo o apoio por parte dos profissionais de saúde e família. Se no passado as estratégias de educação sexual focalizavam-se na anatomia e fisiologia do sistema reprodutor e em ensinar comportamentos típicos da vida familiar, atualmente a educação sexual deve abordar os problemas da sexualidade humana sentidos pelos adolescentes.

É primordial uma boa educação sexual, não nos podemos esquecer que a atividade sexual na adolescência vem-se iniciando cada vez mais precocemente, com consequências indesejáveis, como o aumento da frequência de Doenças Sexualmente Transmissíveis (DST) nessa faixa etária, e gravidez que, por sua vez, pode terminar em aborto com todas as consequências a ele inerentes.

A escola possui um papel fundamental relacionado com o ensinar o adolescente, transmitindo conhecimentos insubstituíveis, já que permitem o diálogo e a circulação de informações sobre a sexualidade, sem preconceitos, superando desta forma, os tabus.

Desta forma, o “Workshop” tornou-se bastante prático e dinâmico, dando assim a possibilidade de as alunas adquirirem e demonstrem os conhecimentos transmitidos, bem como melhorá-los, reforçá-los e aprofundar as competências já adquiridas ao longo do módulo.

A presença e os esclarecimentos alusivos à temática em questão da Enfermeira Rosário Lopes foram muito importantes, na medida em que as alunas puderam expor as suas dúvidas, os seus receios e até “medos” que, muitas vezes, têm que enfrentar nesta faixa etária.

Por último, em meu nome pessoal, em nome das alunas do Curso do 1º Ano de Técnico Profissional de Apoio Psicossocial e da Escola Profissional Fialho de Almeida de Vidigueira, quero agradecer a presença, amabilidade e disponibilidade da Enfermeira Rosário Lopes e do Centro de Saúde de Vidigueira, pois a sua colaboração foi muito importante e pertinente.

O Curso Profissional de Técnico de Processamento e Controlo de Qualidade Alimentar encontra-se no segundo ano de formação e, de acordo com o plano curricular, marca o primeiro contacto dos formandos que integram a turma com o seu futuro setor profissional, através de um período de Formação em Contexto de Trabalho, FCT.



Assim, de acordo com este perfil profissional, pretende-se nesta primeira experiência, promover as competências técnicas necessárias no âmbito da coordenação, organização e execução das operações relativas ao processamento dos produtos alimentares, aplicando as técnicas e métodos analíticos e estatísticos no controlo total da qualidade dos géneros alimentícios frescos e transformados, sob os aspetos sensorial, higieno-sanitário, nutricional e legal.

Na sequência dos pressupostos definidos, decorreu entre os dias 3 e 21 de Novembro, a 1.ª fase da FCT



## VISITA:

Quinta das  
Ratoeiras,  
Vila de Frades

Flávio Oliveira

desta que é a primeira turma do Curso Profissional de Técnico de Processamento e Controlo de Qualidade Alimentar da EPFA, mas que mostra ser já uma aposta ganha por parte da entidade formadora e das entidades de acolhimento com que foram estabelecidas parcerias neste âmbito.

Dada a diversidade de atividades inerentes a esta área de formação, os alunos tiveram a oportunidade de realizar este momento em entidades cuja atividade está assente no produto alimentar mas sob aspetos diferentes, nomeadamente a Adega Cooperativa da Vidigueira, Cuba e Alvito, a Cooperativa Agrícola de Portel, CRL, o Hospital José Joaquim Fernandes, a EMAS – Empresa Municipal de Água e Saneamento de Beja EM, o Refeitório da Escola Básica, EBI Frei António Chagas explorado pela Vitigéria e o Hipermercado Continente.

Posto isto, os objetivos gerais foram, sobretudo, contatar com a realidade laboral e participar ativamente nas tarefas propostas pela entidade de acolhimento, desde o controlo de qualidade da matéria-prima até ao empratamento/embalamento do produto alimentar, passando ainda por análises laboratoriais, sempre de forma empenhada e responsável.

Em nome da EPFA e enquanto diretora de curso, agradeço, desde já, aos tutores e responsáveis das entidades de acolhimento pela disponibilidade, receptividade, confiança e compreensão no acompanhamento dos nossos alunos.

No passado dia 13 de Outubro de 2014, os alunos da EPFA do 1º ano do Curso Profissional de Técnico de Viticultura e Enologia e do 2º ano do Curso Profissional de Técnico de Produção Agrária e Técnico de Processamento e Controlo da Qualidade Alimentar deslocaram-se, no âmbito de uma visita de estudo, à Quinta das Ratoeiras, propriedade situada em Vila de Frades e cuja atividade se insere no turismo rural e agricultura.

Adquirida em 1993, representou uma aposta emotiva do casal de empresários que a encontrou num avançado estado de abandono, mas que, desde logo reconhecem existir potencial para a sua exploração. Assim, pouco a pouco, estes empresários têm sustentado a sua recuperação e investido na regeneração das culturas tradicionais da zona ao longo de uma extensão de 30 ha, onde se destacam a vinha, o olival e o pomar de laranjeiras, com principal enfoque para a primeira.

O vinho de talha típico desta região foi uma das descobertas feitas pelo casal, tendo-lhe atribuído especial dedicação e conseguido já arrecadar prémios no concurso de Vinhos de Talha realizado

quando da Vitifrades, certame alusivo a este produto.

Neste momento encontram-se já certificados como produtores de vinho de talha, bem como estão em fase de preparativos finais para a apresentação no mercado de um





vinho de sua autoria, feito na adega que possuem na quinta.

O próximo passo incide sobre a unidade de Turismo Rural, complementar da atividade agrícola e que permitirá alojar todos os que quiserem conhecer melhor a propriedade e a sua envolvente.

## PARTICIPAÇÃO: Global Volunteers

Vanda Galrito



Entre os dias 29 de setembro e 10 de outubro de 2014, a EPFA voltou a receber a visita de um Global Volunteer, Joshua Chermak, de nacionalidade americana, que

A Escola Profissional Fialho de Almeida, EPFA, afirmou a sua parceria com esta empresa através de protocolo de colaboração, como prova a inserção em Formação em Contexto de Trabalho desde o dia 3 do presente, de 2 alunos do Curso Profissional de Técnico de Produção Agrária. Desde já o nosso muito obrigado, por terem aberto as portas aos nossos alunos e terem-lhes proporcionado o

seu primeiro contacto com a vida ativa.

Deixamos aqui o convite para conhecerem mais sobre a Quinta das Ratoeiras na sua página de Facebook em <https://www.facebook.com/QuintaDasRatoeiras>

teve a oportunidade de dar a conhecer a sua cultura e tradições e interagir com as diferentes turmas em contexto de sala de aula, recorrendo à língua Inglesa.

Este voluntário permaneceu em Portugal ao abrigo do Programa Global Volunteers, cujo objetivo é integrar os seus voluntários em diferentes meios escolares, durante duas semanas, de modo a desenvolver as competências linguísticas dos alunos, em Inglês, e promover aptidões várias nos jovens de todo o mundo, que lhes permitam, a longo prazo, realizarem-se na sua plenitude enquanto seres humanos, desenvolvendo todo o seu potencial.

A EPFA considera que a participação neste tipo de projetos é fundamental para o enriquecimento curricular dos seus alunos e melhoria das suas competências linguísticas numa língua estrangeira, ainda mais tratando-se de um voluntário bastante

interativo e comunicativo, que conseguiu integrar-se perfeitamente na escola, quer com os alunos, quer com professores e funcionários, graças à sua grande disponibilidade, motivação e simpatia. O Josh deixou realmente a sua marca na EPFA e todos esperamos que volte um dia para nos visitar!!

Este é o testemunho deixado pelo Josh:

*"Global Volunteers is a worldwide network of local people, community leaders, staff and volunteers.*

*The purpose of volunteering is to put yourself at the service of the community, and to engage others with meaningful cultural exchanges. In this way, you can promote peace and understanding while connecting with people on a deeply personal level.*

*This is my first experience as a Global Volunteer and my first time in Portugal.*

*I live in New Jersey, about an hour from New York City. I am married and I have a one year old daughter named Sofia.*



*I am a human resources manager at AT&T, a telecommunications company in the United States. In my free time, I like traveling, hiking, volunteering and spending time with my family.*

*I wish to thank the people of Vidigueira for their hospitality and friendship over the past two weeks. I hope to maintain these friendships and to someday make a return visit to Portugal with my family."*

VISITA:  
Bienal das Artes  
Vidigueira

Ana Marreiros

No dia 7 de outubro, a turma do 3º ano dos Cursos Profissionais de Técnico de Multimédia e Técnico de Audiovisuais, acompanhada pelos professores Nelson Roque, Ana Patrícia Marreiros e Marta Marques e também pelo membro que participa no Projeto "Global Volunteers", Joshua, visitaram a IX Bienal das Artes, em Vidigueira. Começou-se por reunir o grupo, de forma a fazer-se uma pequena sensibilização acerca do que iríamos ver, em sala de aula, e dali partimos para os vários locais onde se encontravam as obras de arte, apresentadas pelos diversos artistas.



Começámos a visita pelo Posto de Turismo de Vidigueira, de modo a obtermos informações dos locais onde estariam expostos os trabalhos dos artistas. Nos Paços do Concelho, estava patente uma exposição, não integrada na Bienal, do artista António Inverno, mas igualmente interessante, ao que aproveitámos para visitar. Seguimos para o salão da Junta de Freguesia de Vidigueira, depois para o Museu Municipal, posteriormente para o Centro Multifacetado e de Novas Tecnologias de Vidigueira, terminando nas antigas instalações da "nossa" Escola. Pelo caminho, e tendo em conta



que nos acompanhava um ilustre colega não conterrâneo e desconhecedor das riquezas da nossa Terra, fomos apresentando monumentos, espaços e locais de lazer, considerados de interesse geral.

Os alunos revelaram-se bastante entusiasmados, aproveitando para colocar em prática as suas aprendizagens

na área da fotografia e praticando os seus conhecimentos de inglês, língua falada pelo nosso convidado. A visita foi bastante proveitosa, promovendo o convívio entre alunos e professores, ao mesmo tempo que enriquecíamos culturalmente.

A EPFA adquiriu o *software Galileu* com o intuito de preparar os alunos do Curso Profissional Técnico de Turismo para a Prática Profissional. Os conteúdos dos módulos 4 e 8 são unicamente práticos com o recurso a este equipamento, na medida em que capacita os alunos para trabalhar nas agências de viagens.

O turismo e as tecnologias da informação e comunicação constituem duas das maiores e mais dinâmicas indústrias do mundo. A dimensão da indústria do turismo sugere a existência de informação a ser processada e comunicada. Por cada pessoa que viaja, grande quantidade das mensagens e elementos informativos têm de ser transmitidos, como por exemplo: itinerários, horários, informações de pagamento, informações sobre o destino e o produto, e informação sobre o passageiro. Assim, a informação encontra-se no centro da indústria turística, pelo que se torna imprescindível para um técnico de turismo do século XXI, e neste caso para os alunos do Curso Técnico de Turismo, o domínio eficaz dos programas informáticos utilizados pelos agentes de viagens e operadores turísticos.

**FORMAÇÃO:**  
Técnico de Turismo  
investe em formação específica

Sónia Correia

Os conteúdos dos programas informáticos a estudar neste módulo são fornecidos com uma estrutura própria, que se organiza em lições permitindo ao aluno evoluir gradualmente na utilização correta deste software. Iniciando-se a aprendizagem pela terminologia e códigos usados no contexto das reservas de viagens e alojamento.



O programa Galileu é composto por manuais digitais com 44 lições previamente estruturadas.

De referir que é cada vez maior a disponibilização on-line de informação completa e atualizada sobre o mercado turístico e a possibilidade do cliente escolher e efetuar “à distância de um clic” a reserva do voo, hotel, automóvel, entre outros.

Assim sendo, é fulcral o domínio por parte do aluno dos sistemas de informação que incluam facilidades de reserva, e em que a informação transmitida seja completa, pois facilita ao técnico de turismo o acesso à consulta de preços, reserva de alojamento, emissão de bilhetes on-line e a



qualquer momento.

Enquanto atividades práticas, de destacar que, nos dias 3 e 24 de novembro, os alunos visitaram a carpintaria do Sr. José da Ressureição, com o intuito de reconhecer o valor patrimonial das artes e ofícios e participar na confeção de materiais como bancos.

A saída de campo enquadra-se nos conteúdos lecionados no módulo 5 – Turismo- Património Local e Regional da disciplina de Turismo-Informação e Animação Turística, cujos objetivos são reconhecer a importância do património para a atratividade dos

destinos turísticos, conhecer e valorizar os recursos com cariz histórico-cultural, com impacto local e regional, identificar produtos ligados ao património cultural e etnográfico com potencial turístico e reconhecer a importância do património local, enquadrando-o na região e no país.

Por último, no dia 17 de novembro, os alunos do 2º ano do Curso Profissional Técnico de Turismo, do 1º ano do Curso Profissional de Técnico de Apoio Psicossocial e Animador Sociocultural e do 3º ano do Curso Profissional Técnico de Multimédia e Audiovisuais, participaram na Conversa aberta sobre O Cante Alentejano & Turismo promovida na disciplina de Turismo-Informação e Animação Turística.

O evento contou com a colaboração do David Pereira, o qual destacou a importância do cante alentejano, da viola campaniça e a sua relação com a atividade turística. O David Pereira destacou a importância do cante e da viola campaniça para o desenvolvimento turístico da região alentejana, reforçou a ideia que é um dos motores desse desenvolvimento, no entanto salientou a necessidade de reorganização dos recursos existentes a fim de complementarem a oferta.

A atividade enquadra-se nos conteúdos lecionados no módulo 5 – Turismo- Património Local e Regional da disciplina de Turismo-Informação e Animação Turística, cujos objetivos foram reconhecer a importância do património cultural e etnográfico com potencial turístico e sensibilizar para a valorização do património local e regional do Alentejo.





VISITA:  
Curso Profissional de  
Técnico  
Auxiliar de Saúde\_  
2014/17

Raquel Narra

No presente ano letivo a EPFA incluiu no seu portfólio uma nova oferta formativa, o curso profissional de Técnico Auxiliar de Saúde, pretendendo com esta nova qualificação formar recursos humanos numa área profissional privilegiada e fulcral para a região onde se implanta.

De acordo com o perfil do curso, entende-se que este técnico é o profissional qualificado apto a prestar apoio em serviços de saúde, sob a direção e supervisão de um Técnico Superior de Saúde, intervindo na assistência ao utente, visando a promoção do seu bem-estar.

A turma em funcionamento possui 16 formandos e revelou-se uma aposta ganha por parte da nossa escola. Os futuros diplomados poderão optar pela integração no mercado de trabalho ou prosseguir estudos a nível superior numa das várias instituições à sua escolha. De referir que a EPFA possui protocolo com o Instituto Politécnico de Beja onde os potenciais interessados poderão encontrar várias saídas do seu interesse.

No âmbito da disciplina de Gestão e Organização dos Serviços e Cuidados de Saúde, foi realizada uma visita, no passado dia 23 de setembro, ao lar "Entardecer Solidário", pertencente à Santa Casa da Misericórdia de Vila de Frades.

A turma foi amavelmente recebida e teve oportunidade de ver as instalações e a qualidade dos serviços ali prestados. Desde já o nosso muito obrigado por abrirem as portas a este conjunto de jovens e permitir-lhes o vislumbre da sua futura atividade profissional.

Esta visita teve como objetivos gerais contribuir para desenvolvimento pessoal e social dos formandos, conhecer o funcionamento e organização do lar, bem como as competências que um técnico Auxiliar de Saúde desenvolve neste tipo de instituições.

Por sua vez, no passado dia 13 de Outubro, os alunos visitaram as salas da pré-primária da escola EBI de Vidigueira.

A turma foi amavelmente recebida pelas educadoras Carmelita e Ana e pelas assistentes operacionais Vanda e Madalena, que nos mostraram as instalações e o trabalho que é desenvolvido com as crianças diariamente.

Esta visita teve como objetivos gerais contribuir para desenvolvimento pessoal e social dos formandos, conhecer o funcionamento e organização das salas da pré-primária, bem como as competências que um assistente operacional desempenha numa sala da pré-primária.

Esta visita foi muito gratificante para a nossa turma, pois, permitiu uma conhecimento mais profundo do trabalho que é desenvolvido com as crianças,



no sentido de estimular a sua autonomia, através da realização de trabalhos de modulação, pintura, leitura, brincadeiras livres. As assistentes operacionais são ainda responsáveis pelas atividades de rotina da vida da criança, isto é pela higiene, alimentação e limpeza do espaço físico onde se desenrolam diariamente as atividades.



Durante a visita, os alunos tiveram a oportunidade de interagir com as crianças, que se mostraram muito curiosas sobre estes visitantes. Para tal a turma foi dividida pelas respetivas salas para que contactassem com os diferentes espaços e grupos etários. Durante cerca de uma hora, os nossos alunos estiveram envolvidos com as crianças em atividades que estas desenvolvem.

Para a turma, este foi o ponto mais positivo da visita, porque foram consciencializados sobre a importância do desenvolvimento de uma relação com uma criança, o que nem sempre se revela fácil, deparando-se com situações em que as crianças os rejeitaram e outras em que foram recebidos de braços abertos.

Os formandos ficaram sensibilizados para a relação/trabalho com a criança, nos seus diversos aspetos levando os formandos a avaliar uma futura integração em contexto de trabalho. De forma geral os objetivos planeados foram atingidos.

Seguiu-se uma visita, no passado dia 31 de Outubro, ao centro paroquial Bem-estar e Social de Monte do Trigo, concelho de Portel.

Chegámos ao centro paroquial pelas 10h, tendo sido a turma amavelmente recebida pela Dra. Mafalda, que nos mostrou as instalações e o trabalho que é desenvolvido com as crianças e os idosos diariamente.

A missão desta entidade é prestar serviços de qualidade à comunidade ao nível das respostas sociais na área da infância e terceira idade, promovendo o respeito pela individualidade e dignidade de cada um, numa lógica de transparência e confiança. As valências do centro são a

creche, pré-escolar, atl, centro de dia e estrutura residencial para idosos.

Esta visita teve como principais objetivos contribuir para desenvolvimento pessoal e social dos formandos, conhecer o funcionamento e organização do centro, bem como identificar as competências que um técnico auxiliar de saúde desempenha num centro com várias valências.

Esta visita foi muito gratificante para a turma, pois os alunos, além de terem a oportunidade de aprofundarem a matéria que já tinha sido lecionada anteriormente, conheceram uma nova realidade, crianças e idosos no mesmo espaço físico e a interagirem uns com outros. Este tipo de modelo traz muitas vantagens para ambos os lados. Se por um lado temos as crianças onde desde de pequenas lhes é inculcido o respeito pelos seniores, por outro, estamos a combater o isolamento que os idosos referem ter numa instituição de sua utilização exclusiva, sendo, pois, as crianças motivo de motivação para que estes desenvolvam atividades em conjunto e não se entreguem a momentos de solidão e por consequência de depressão.

Os alunos ficaram deslumbrados com o centro, mostrando interesse na possibilidade de realização da sua Formação em Contexto de Trabalho neste contexto, o mesmo interesse e disponibilidade foram confirmados pela instituição em aceitar os nossos alunos, motivo que contribuiu para a motivação e contentamento destes. Desde já o nosso muito obrigado por esta receptividade, ficando já agendadas parcerias futuras neste âmbito!



## VISITA: Rota dos Vinhos do Alentejo

Hélia Eustáquio

No dia 31 de Outubro, os alunos da turma do 1.º Ano do Curso Profissional de Técnico de Viticultura e Enologia e da turma de 2.º ano do Curso Profissional de Técnico de Produção Agrária/Processamento e Controlo da Qualidade Alimentar visitaram, no período da manhã, as instalações da Adega da Cartuxa – Herdade dos Pinheiros, em Évora.

À chegada da adega fomos recebidos pelo Eng.º Duarte Lopes, enólogo residente, que fez uma breve explicação sobre o conceito da Adega e mais concretamente da missão da Fundação Eugénio de Almeida em promover o desenvolvimento da região nos domínios cultural, educativo, social e espiritual.

Posteriormente, seguiu-se a visita guiada às instalações da adega, onde foi explicado todo o processo e equipamentos utilizados na vinificação dos vinhos brancos, tintos e rosés, referindo as três premissas tecnológicas que a distingue das demais: efetiva capacidade de refrigeração; possibilidade de triagem na totalidade da uva à entrada na adega e movimentação e transferência de massas unicamente por gravidade.

Por fim, tivemos a oportunidade de conhecer a linha de engarrafamento e laboratório, onde o controlo do produto final é minucioso. Na despedida, o Eng.º Duarte Lopes, para contentamento dos presentes, referiu que terá toda a disponibilidade em receber alunos da nossa escola durante um período de

formação em contexto de trabalho, vulgo estágio.

Após a hora de almoço, deslocámo-nos às instalações da Rota dos Vinhos para ver a Exposição “CASTAS DOS VINHOS DO ALENTEJO”, onde se encontravam algumas fotografias dos arquivos do Instituto da Vinha e do Vinho, I.P. e da Essência do Vinho, com breves apontamentos que permitiram assinalar o forte peso que a cultura da vinha e do vinho sempre tiveram no nosso país.

Os alunos visualizaram, ainda, as fotografias das castas, acompanhadas das respetivas componentes aromáticas, oportunidade para constituir um momento didático e aprofundar os seus conhecimentos no mundo do vinho, completado com um jogo lúdico sobre as castas e aromas.

Foi um dia enriquecedor, vivido com entusiasmo, num contexto diferente o que permitiu a convivência entre os alunos e docentes num período de aprendizagem informal.



VISITA:  
Museu Municipal  
de Vidigueira

Rosarinho Grilo

No âmbito do módulo 1 – Tema: “Pessoa e Cultura” lecionado na disciplina de Área de Integração, pela docente Rosarinho Grilo, os alunos dos Cursos do 1º ano Profissional Técnico de Viticultura e Enologia, Técnico de Auxiliar de Saúde, Técnico de Apoio Psicossocial e de Animação Sociocultural, realizaram uma visita de estudo ao Museu Municipal de Vidigueira no dia 2 e 3 de outubro de 2014. De realçar que o Museu fica localizado no largo Vasco da Gama e constitui um marco nos espaços culturais de todo o concelho e distrito. Este espaço museológico está organizado em dois grandes núcleos temáticos e de leitura independente. No primeiro núcleo encontra-se retratada a história do ensino primário no concelho, no segundo, é-nos dada uma visão bastante enriquecedora do quadro económico das décadas de 30 e seguintes, através dos ofícios de que se ocupavam os habitantes do concelho, desde a agricultura, pesca e até à indústria. A coleção etnográfica é composta por um conjunto heterogéneo de objetos que em muito contribui para a compreensão cultural, histórica, social e económica da região, proporcionando aos alunos/visitantes uma experiência única de contacto com temáticas representativas da memória etnográfica da



população do concelho de Vidigueira.

De salientar que, esta visita foi muito gratificante para os alunos/visitantes, pois tiveram assim a oportunidade de complementar as temáticas abordadas no módulo, aprofundar e solidificar conhecimentos sobre a evolução de várias profissões e ofícios ao longo dos tempos, bem como ainda conhecer os diversos materiais utilizados na sua produção. Por fim, aconselhamos vivamente “miúdos e graúdos” a visitarem o Museu Municipal de Vidigueira, visto ser um local de grande interesse e com um espólio extraordinário.



FORMAÇÃO:  
Realização das  
VINDIMAS 2014

Hélia Eustáquio



No passado dia 22 de Setembro, os alunos do 2º Ano do Curso Profissional de Técnico de Produção Agrária e Técnico de Processamento e Controlo de Qualidade Alimentar em conjunto com os alunos do 1º Ano do Curso Profissional de Técnico de Viticultura e Enologia deslocaram-se à vinha para a colheita das uvas.

A colheita de uvas ou vindima são o conjunto das operações que permitem remover as uvas das cepas e conduzi-las à adega, onde decorrerá a vinificação.

Num ambiente de celebração, como manda a tradição da vindima, os alunos com tesouras de vindimar na mão, realizaram a colheita cuidadosa

dos cachos das uvas.

Chegada a uva à adega pedagógica da EPFA, os alunos foram divididos em grupos e realizaram as diferentes etapas para a elaboração do Vinho Branco, Vinho Tinto e Jeropiga.

Após o desenvolvimento de todas as etapas da vinificação, desde a receção da uva até ao engarrafamento dos vinhos produzido, publicaremos as respetivas atividades.

Desde já, em nome da EPFA, aqui fica o nosso agradecimento ao Sr. Cunha por ter disponibilizado a sua vinha para a realização desta atividade, bem como, enquanto docente das turmas envolvidas agradeço o entusiasmo e o envolvimento de todos os alunos e docentes participantes.

Ficamos a aguardar ansiosamente pelo dia de S. Martinho, no qual juntamente com as castanhas, será dia de irmos à nossa "Adega" provar o "Néctar dos Deuses", fruto do trabalho conjunto realizado.



## EVENTO:

Comemoração do  
DIA de SÃO MARTINHO  
na EPFA

Estêvão Pereira

A Escola Profissional Fialho de Almeida (EPFA) realizou, no passado dia 11 de Novembro, uma iniciativa de comemoração do dia de São Martinho, motivo que serviu de base a um convite para toda a comunidade educativa da nossa escola.

Os alunos, os pais e famílias, as autarquias locais designadamente o Município de Vidigueira e as Juntas de Freguesia do Concelho, as entidades parceiras da nossa escola, os professores e funcionários da EPFA, todos em conjunto puderam viver e conviver, num momento único e muito especial.

A EPFA, os seus alunos e professores, puderam mostrar um pouco do muito trabalho que realizam diariamente na nossa escola e conseguiram encantar todos os que a nós se juntaram nesse fim de tarde de dia de São Martinho.

Todas as turmas foram envolvidas na conceção da iniciativa e todas puderam mostrar e explicar, dentro de cada uma das suas áreas de formação, a qualidade do seu trabalho e das suas aprendizagens.

Desde o acolhimento aos nossos convidados, passando por dramatizações alusivas ao tema que estava a ser



comemorado, mostrando-nos as vantagens e desvantagens do consumo de vinho e chegando até às explicações de todos os processos envolvidos para a criação de um vinho, um pouco de tudo os nossos alunos conseguiram mostrar aos muitos que neste dia quiseram marcar a sua presença na nossa escola.

Um dos momentos altos foi certamente a prova do vinho que foi totalmente produzido na EPFA pelos nossos alunos com a coordenação dos professores da área.

A escola criou recentemente a sua adega pedagógica e deu um salto qualitativo assinalável na sua capacidade prática para fornecer uma formação cada vez de maior qualidade aos seus alunos e percebermos o agrado de todos quantos





nos visitaram perante esta realidade.

O “BACO”, assim foi denominado o vinho produzido na EPFA, foi integralmente realizado pelos nossos alunos desde a apanha da uva até ao engarrafamento final, tendo inclusivamente o rótulo sido concebido na escola.

Mais no final da iniciativa, foi realizado um lanche convívio entre todos e o sentimento de uma verdadeira comunidade educativa sentiu-se bem presente.

Para a realização deste lanche, contámos com o contributo de várias empresas locais, com a oferta de géneros alimentícios. Deixamos aqui uma referência nominal e um profundo agradecimento a: **Talho “O Carlitos”,**

**Sabores da Vila,**

**Padaria Peninsular,**

**Pastelaria Arco Iris,**

**Pastelaria Estrela,**

**Quinta das Ratoeiras**

**Padaria Modesto,**

**Padaria Ema**

**Frescos e Companhia,**

**Minipreço, e**

**Casa Violante.**

Foram momentos muito bem passados e um dos grandes objetivos da escola foi totalmente alcançado, a abertura da EPFA à comunidade, aos pais e às famílias. Acreditamos que quanto melhor for a articulação entre as várias entidades que diariamente concorrem para o sucesso do processo educativo e as famílias dos nossos alunos, melhor será a qualidade do trabalho que na escola se faz, no sentido de dar aos nossos alunos as competências escolares e humanas que os vão preparar para o futuro, quer optem por prosseguir estudos de nível superior, quer optem pela entrada no mercado de trabalho.







**FORMAÇÃO:**  
Produção de textos,  
disciplina de  
Português

Marta Marques



Os poemas e reflexões apresentados foram realizados pelos alunos do 2º ano do Curso Profissional de Técnico de Turismo aquando do estudo do módulo IV, na disciplina de Português. Outros se seguirão!

*Fechado a sete chaves está o meu passado, um passado que não quero recordar, não quero lembrar. Não quero saber da chave de tal fechadura que me coloca longe dessa gaveta, do que nela esconde.*

*Tudo o que vivi, preso na minha memória, todos esses flashbacks que enviam dor e percorrem todas as minhas veias, passando rapidamente desde os meus pés até à ponta dos cabelos, não deixam nunca, nem por um breve instante, um bocadinho do meu desajeitado corpo.*

*Esta invasão de terror e medo, com a qual já estou familiarizada, lateja por mim, em mim... O medo dessa gaveta se abrir, e nunca mais a conseguir fechar, apavora-me... O medo de todas as memórias, de tormentas de algo que não quero recordar, reviver, ou simplesmente pensar... O medo de que toda essa dor volte e me consuma e me torne no demónio que algures no passado vivenciei.*

*O tempo passou, mas as marcas dos dias de tristeza, agonia e frustração ainda estão presentes, fazendo ferida, cada vez mais profunda, dor essa que não sinto, que sinto e deixo de sentir, o prazer de tal dor, como eu a odeio...*



*O desejo é algo incontrolável  
não sabemos explicar  
este sentimento amável,  
pois é sentir sem falar!*

*Um cadeado  
trancou-me o coração,  
ninguém entende  
esta sensação.*

*E foi aí que apareceste  
carregavas a chave- mestra  
para destrancares  
este aperto que sentia no meu coração...*

### **As Janelas da Vida**

*Existem momentos na nossa vida em que nos sentimos como se o mundo estivesse contra nós e, curiosamente, nesses instantes, tudo o que fazemos corre mal.*

*Um dia, alguém que não recordo, disse-me que, quando Deus fecha uma porta, abre uma janela, daí que, no meu pensamento, quando me sinto assim nostálgica e sem rumo, abro a janela do meu coração e deixo que a minha alma apanhe ar, permito que tudo o que sonhei e não se concretizou ondule com o vento e parta com ele para bem longe de mim.*

*Por essa janela, tento livrar-me de todo o rancor e mágoa que guardo, tentando desfazer-me de todos os problemas do meu coração, para retornar, outra vez, a ver o mundo de uma forma mais positiva.*

*Quando, por essa janela, atravessa uma imensa luz, deixo que ela apague todas as minhas dúvidas, todas as decepções, todas as derrotas e tudo o que eu sofri, apenas, por ter tido a teimosia de lutar por quem não merece. Em alguns momentos, dou comigo a sangrar por coisa nenhuma, mas depois a janela da vida faz-me sair desse sofrimento irreal e viver o aqui e agora na sua plenitude. Em tempos, perdi-me na vida, deixei de viver por mim e passei a viver por outros, entrei num mundo que não era o meu e passei a ser quem nunca imaginei poder vir a ser.*

*Fiquei emperrada numa janela de escuridão, de onde não conseguia sair, por mais que tentasse. Vivi silenciosamente o meu sofrimento, para fazer feliz quem não merecia a minha dor.*

*Um dia, acordei para a vida, olhei para o meu reflexo no espelho e disse "agora é a minha vez de viver para mim!". Desde esse dia, o meu amor-próprio e o pensar mais em mim levaram-me a olhar o mundo pela minha janela iluminada, outrora escurecida pela amargura.*

*Percebi a duras penas que devemos procurar vislumbrar o nosso próprio horizonte a partir da nossa janela, um horizonte onde existam cores e em que façamos nascer pequenos campos de flores até onde a nossa vista possa alcançar e, se possível, até bem mais longe, àquele cantinho*

*só acessível aos que se deixam abraçar pela sensibilidade.*

*A vida é feita de pequeninas janelas de sonhos, que abriremos se realmente lutarmos e não desistirmos, pois somos nós que definimos as janelas que queremos abertas na nossa vida.*

*Por isso, já sabes, quando estiveres só e aches que o mundo está contra ti, abre a janela do coração e deixa que os teus problemas voem com o vento e que a luz que entra pela tua janela te faça ter força de no vo!*





SUGESTÃO  
de LEITURA:  
*Os Maias*,  
de Eça de Queiroz

Marta Marques

No passado dia 20 de outubro, os alunos da Escola Profissional Fialho de Almeida, do 2º ano dos Cursos Profissionais de Técnico de Produção Agrária, de Técnico de Processamento de Controlo da Qualidade Alimentar e de Técnico de Turismo, as turmas de 3º ano dos Cursos Profissionais de Técnico de Viticultura e Enologia, de Técnico de Multimédia e de Técnico de Audiovisuais, juntamente com os professores de Português, Área de Integração, Matemática, História da Cultura e das Artes, Comunicar em Inglês e Química, assistiram, no Auditório Municipal de Portel, à sessão de cinema "Os Maias – cenas da vida romântica", cuja realização esteve a cargo de João Botelho e que contou com Graciano Dias, Maria Flor, Pedro Inês e João Perry nos principais papéis. O excepcional romance que Eça de Queiroz nos legou, ressuscitou, recebeu rostos novos, novos contornos. As suas famosas personagens-tipo, durante duas horas e meia de sessão, foram deleitando-nos e conquistando o seu lugar, ao mesmo tempo que se admiravam cenários concebidos para retratar e criticar o espaço social português dos finais do século XIX.

A pouco e pouco, quem conhecia a obra, começou a recordar fragmentos lidos outrora e, por vezes, ouviu-se, ao longo da sessão, alguém a sussurrar ou a antecipar uma fala, uma situação.

A fidelidade ao texto ardiloso, crítico e mordaz de Eça de Queiroz de que João Botelho impregnou os seus "Maias", a escolha arrojada das cenas mais marcantes da obra, o seu indescritível humor e

a interligação entre os amores e desamores da família Maia e a sátira à sociedade nobre e burguesa da época foram os elementos-chave para o sucesso deste filme, que se baseia num país doente, dormente, à beira

do precipício. Daí a conclusão final de Carlos da Maia e de João da Ega de que "falhamos a vida, menino!"

Não é fácil narrar esta obra-prima com tanta eloquência e com uma tão boa seleção dos episódios mais marcantes do romance, pelo que se considera que esta atividade foi uma mais-valia para todos os intervenientes e se aconselha a todos os que ainda não o puderam fazer que não deixem de ir ver as personagens que um dia Eça de Queiroz imortalizou.

Quanto a nós, ficamos a aguardar a série d'Os Maias, deste mesmo realizador!!!!!!



# PROGRAMA ERASMUS +, o que é?



O programa ERASMUS+ tem permitido a diversos jovens e profissionais viver experiências enriquecedoras e desenvolver o projetos únicos a nível internacional.

A mobilidade individual para fins de aprendizagem oferece oportunidades aos indivíduos para que, enquadrados pelas instituições subvencionadas, como é o caso da EPFA, possam melhorar as suas competências, melhorar a sua empregabilidade e ganhar consciência cultural.

**ENRIQUECE O TEU CV!  
MELHORA AS TUAS  
COMPETÊNCIAS!  
REALIZA A TUA FORMAÇÃO  
EM CONTEXTO DE TRABALHO  
NO ESTRANGEIRO!**



**PORQUE ESPERAS?**  
Mais informações em [epfavidigueira.pt](http://epfavidigueira.pt)  
**REALIZA A TUA CANDIDATURA  
ESCOLHE O TEU DESTINO  
VIVE UMA EXPERIÊNCIA INESQUECÍVEL**

*BOLETIM INFORMATIVO DA ESCOLA PROFISSIONAL FIALHO DE ALMEIDA*

FICHA TÉCNICA:

Coordenação: Marta Silva | Composição Gráfica: Marta Silva | Correção Ortográfica: Marta Marques

Tiragem: 500 exemplares

Contactos: Estrada da Circunvalação, 7960 - 212 Vidigueira

[www.epfavidigueira.pt](http://www.epfavidigueira.pt) | [secretaria@epfavidigueira.pt](mailto:secretaria@epfavidigueira.pt) | 284 437 020