

Saber e Vencer

35 ANOS DE ESCOLA PROFISSIONAL DE MOIMENTA DA BEIRA

Esta celebração marca o percurso da Escola Profissional Tecnológica e Agrária de Moimenta da Beira, desde a sua criação em 1990, sob o lema "Saber e Vencer", pela Entidade Promotora IFEC - Instituto de Formação e Educação Cooperativa - Fundação Rodrigues Silveira.

A escola tem sido, para tantos jovens, o alicerce onde o *saber fazer* se transformou num projeto de vida concreto.

Muitos dos nossos alunos são hoje os empresários que acolhem os nossos estagiários, encontram-se espalhados pelo mundo e ocupam lugares de destaque em setores estratégicos, provando que o ensino profissional é uma via de excelência e de futuro.



Olga Anciães

Diretora-Geral

Somos, cada vez mais, uma escola aberta à comunidade, parceira e adepta da mudança, atenta às necessidades da região, e que proporciona soluções inovadoras e adaptadas às exigências da atualidade.

Valorizamos a cidadania a liberdade, o respeito, a solidariedade e a igualdade, refletida na interculturalidade que tanto nos destaca.

Este aniversário é um tributo a todos os que dedicam parte de si à mais nobre das causas: ensinar e qualificar para um futuro de sucesso.

Destaque do mês

CERIMÓNIA 35 ANOS EPMOIMENTA



35 ANOS A SABER E VENCER



No dia 27 de março, a Escola Profissional de Moimenta da Beira assinalou o seu 35.º aniversário com uma cerimónia especial que reuniu a comunidade educativa e diversas entidades locais.

A manhã foi marcada por intervenções de convidados, com destaque para a Direção da Escola, o Presidente da Câmara Municipal de Moimenta da Beira, Dr. Paulo Figueiredo, o Delegado Regional da Educação do Norte, Dr. Luís Lobo, e o Professor Doutor Joaquim Azevedo, bem como por apontamentos musicais e culturais dinamizados pelos alunos, criando um ambiente de celebração e partilha.

Mais do que uma celebração, este momento foi um dia de partilha de memórias, reencontros e orgulho num percurso construído em conjunto.

Destaque semanal

SEMANA CULTURAL



À MESA COM FADO

Como manda a tradição realizámos mais uma noite memorável: o nosso Jantar com Fados. Entre sabores cuidadosamente preparados pelos alunos e a envolvimento do fado, viveu-se um ambiente único e especial.



DIA ECO-ESCOLAS

Num espírito de união e responsabilidade ambiental, o Dia Eco-Escolas promoveu atividades ao ar livre, incentivando o cuidado com o meio ambiente e a valorização da natureza e da poesia.



ENTRE ARROZ E TÉCNICA

Com a orientação do sushiman Daniel Soares, os alunos exploraram as principais técnicas de preparação de sushi, num workshop dinâmico que aliou aprendizagem e prática.



MÃOS NA MASSA

Os alunos participaram num workshop de pizzas orientado pelo pizzaiolo Óscar Nogueira, onde tiveram a oportunidade de aprender técnicas profissionais de preparação e confeção. Entre massas, molhos e ingredientes, colocaram as mãos na massa e exploraram diferentes métodos.



UMA CRIAÇÃO DE AUTOR



O barman João Nogueira apresentou a bebida "milhafre" desenvolvida por si, permitindo aos alunos conhecerem a inspiração e os segredos por detrás da receita, numa demonstração prática cheia de técnica, sabor e criatividade.



APRENDER NO TERRENO



Os alunos do Curso Técnico de Desporto realizaram uma visita de estudo à Forlife e ao IPV, contactando com a realidade profissional e académica da área do desporto, num dia de aprendizagem, partilha e motivação para o futuro.



PRESENÇA NA FIQE



A escola marcou presença na FIQE – Feira de Inovação, Qualificação e Empregabilidade, através de um showcooking e da dinamização de um momento de ginástica laboral. Os alunos tiveram a oportunidade de demonstrar, na prática, algumas das suas competências em diferentes áreas. Uma participação marcada pela valorização do ensino prático.

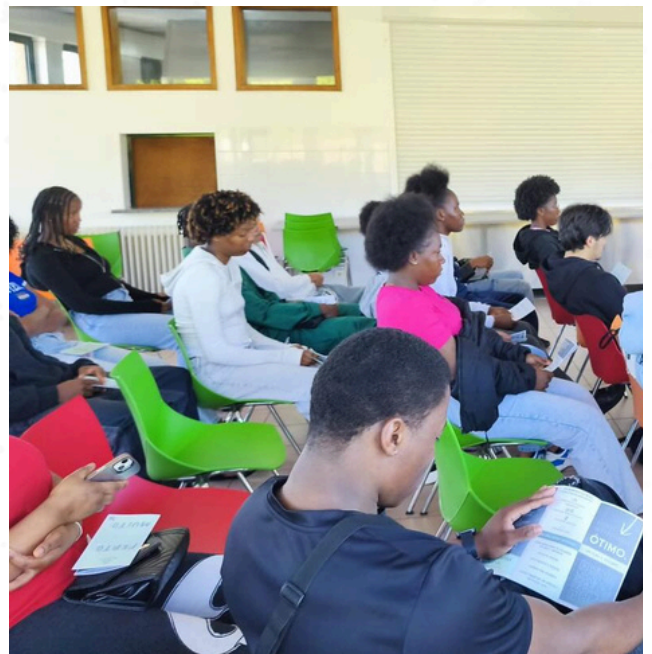
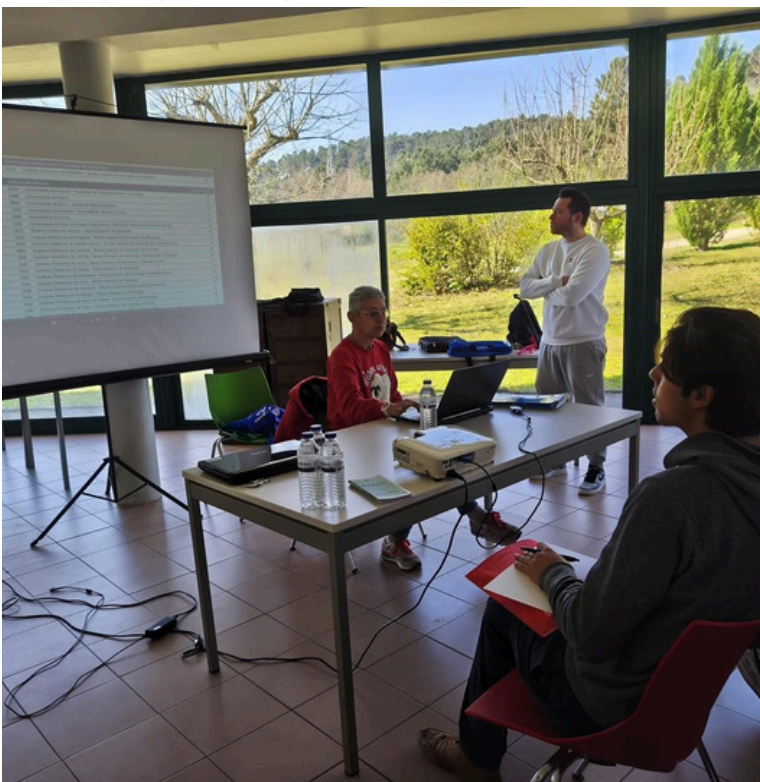
VALORES QUE FAZEM CAMPEÕES

A presença do Dr. Vítor Santos marcou a sessão dedicada à Ética no Desporto. Foi um momento de partilha e reflexão com os alunos do Curso Técnico de Desporto, onde se destacaram experiências reais e a importância do comportamento ético em todas as modalidades desportivas.



CAMINHOS PARA O ENSINO SUPERIOR

Realizou-se uma sessão de esclarecimento sobre o acesso ao Ensino Superior com a presença do Instituto Politécnico de Viseu (IPV). Os alunos ficaram a conhecer as diferentes opções e percursos disponíveis, incluindo os CTeSP em Moimenta da Beira, cursos técnicos superiores profissionais de nível 5, com a duração de dois anos, desenvolvidos em parceria entre o IPV e o município.



MÃOS NA RESINA

No âmbito do projeto RN21, a escola recebeu um workshop de resina natural com a participação dos alunos do Curso Técnico de Produção Agropecuária. Foi um momento de aprendizagem prática, onde os alunos tiveram contacto direto com a resina e com técnicas do setor. Uma experiência enriquecida pela partilha de conhecimento das representantes do projeto e do resineiro Manuel.



MULTICULTURALIDADE EM FESTA

Celebrámos o Dia da Integração e Multiculturalidade com a presença da GNR, do Centro de Saúde e do CLAIM, que deram as boas-vindas aos alunos e reforçaram a importância de uma rede de apoio próxima e acessível. A manhã foi marcada por momentos de convívio e animação, com jogos e partilhas, terminando com um almoço multicultural que reuniu sabores de São Tomé e Príncipe, Cabo Verde e Portugal.



"Pensar a Agricultura"

INOVAÇÃO NO TERRENO

O painel "Pensar a Agricultura" voltou a marcar presença na Semana Cultural, desta vez dedicado à agricultura digital.

A sessão contou com a participação da Engenheira Sónia Moreira e com uma demonstração prática da empresa Wisecrop, evidenciando o impacto da tecnologia no setor. Um momento de partilha e aprendizagem sobre os desafios e oportunidades da agricultura do futuro.



Reflexão “Pensar a Agricultura”

SEMEAR HOJE, COLHER AMANHÃ

Falar de cidadania é falar de responsabilidade, respeito e participação.

Na escola, a cidadania aprende-se todos os dias: nas pequenas atitudes, no cuidado com o espaço comum e no respeito pelos colegas, funcionários e professores.

Enquanto professora e coordenadora do Curso Técnico de Produção Agropecuária, vejo diariamente como a cidadania está presente no nosso trabalho. Trabalhar a terra, cuidar dos animais, respeitar os ciclos da natureza e valorizar os recursos naturais são atos que exigem consciência e responsabilidade.

No Curso Técnico de Produção Agropecuária, acreditamos que produzir com qualidade implica também produzir com responsabilidade.

A agricultura ensina-nos que tudo tem o seu tempo. É preciso preparar o solo, escolher as sementes, regar, cuidar e esperar. A cidadania é muito semelhante: constrói-se com exemplos, diálogo e participação ativa. A escola tem um papel fundamental nesta missão: ajudar os alunos a crescer não só como profissionais, mas como pessoas.

Porque educar é, semear valores hoje para colher um futuro melhor amanhã.

Clementina Araújo

Coordenadora do Curso Técnico de Agropecuária

TALENTO EM RESIDÊNCIA ARTÍSTICA



Decorreu na Escola Profissional de Moimenta da Beira a residência artística da Academia de Música Quinta do Ribeiro, organizada com as congéneres de Trancoso, Aguiar da Beira, Vila Nova de Foz Côa e Mêda.

A iniciativa teve como obra central a ópera “Dom Dinis e Dona Isabel”, apresentada no âmbito do projeto. Um momento cultural que uniu música, comunidade e a participação dos alunos.



VISITA MPADEL

Os alunos do Curso Técnico de Desporto visitaram o MPadel, onde tiveram a oportunidade de conhecer de perto este espaço dedicado ao Padel e explorar a sua dinâmica. O tenista Eduardo Costa partilhou a sua experiência, esclareceu dúvidas e deu a conhecer melhor o mundo do Ténis e das modalidades de raquetes. Uma visita enriquecedora, marcada pela aprendizagem e contacto com a realidade desportiva.



TECNOLOGIA AO SERVIÇO DA AGRICULTURA

Os alunos do Curso Técnico de Produção Agropecuária participaram nas Jornadas AGROHUB, em Tarouca, dedicadas à Agricultura Digital e Tecnologias de Apoio à Decisão. Durante a tarde, assistiram a uma sessão prática sobre a aplicação de drones no mapeamento agrícola, explorando o papel da tecnologia na promoção de uma agricultura mais eficiente e sustentável.



NUTRIÇÃO EM PRÁTICA NO TERRENO

Os alunos do Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria visitaram um supermercado local, onde colocaram em prática a avaliação nutricional dos alimentos. Entre rótulos e tabelas nutricionais, analisaram produtos e refletiram sobre escolhas alimentares mais conscientes. Uma atividade prática essencial para promover hábitos saudáveis e informados.



CRIAR, SERVIR E CELEBRAR

Celebrámos o Dia da Mulher com um momento especial na nossa escola, assinalado com um delicioso brunch preparado pelos alunos com o apoio dos formadores. Foi uma atividade marcada pela criatividade, empenho e espírito de partilha. Um momento que juntou sabores e celebração em torno desta data.



OBRIGADO POR NOS ACOMPANHARES!

MARÇO 2026 | VOL. 3

A educação transforma vidas.

Obrigado por fazeres parte do nosso caminho —
e por apoiares os nossos alunos a crescer,
aprender e sonhar mais alto.



O que vem a seguir?


- ✔ novidades dos cursos e projetos
- ✔ atividades e visitas de estudo
- ✔ destaques dos alunos
- ✔ oportunidades e parcerios



Tens uma sugestão ou queres divulgar uma oportunidade?

Envia-nos a tua ideia — adoramos envolver a comunidade!

 Q.ta do Ribeiro, 3620-463 Vila da Rua

 254 580 580

 GERAL@EPMOIMENTA.PT