

Conferência de abertura do mestrado em Cuidados Paliativos transmitida *on-line*

A Escola Superior de Saúde Dr. Lopes Dias (ESALD) de Castelo Branco realiza esta quinta-feira, 1 de outubro, a partir das 11h30, a conferência de abertura da 10ª edição do Mestrado em Cuidados Paliativos, com o tema *Desenvolvimento dos Cuidados Paliativos: Desafios presentes e futuros?*.

A iniciativa conta com a participação do presidente da Sociedade Espanhola de Cuidados Paliativos (SECPAL), Rafael Mota Vargas, e do presi-

dente da Associação Portuguesa de Cuidados Paliativos (APCP), Duarte Soares.

A sessão será realizada na modalidade de videoconferência, com transmissão através da plataforma Zoom, com uma duração prevista de 30 a 45 minutos. A participação é gratuita e aberta a toda a comunidade, podendo os *links* de acesso ser encontrados na página do Instituto Politécnico de Castelo Branco (IPCB) na *Internet* e nas redes sociais.

ESTE ANO NA PRIMEIRA FASE FORAM COLOCADOS MAIS 76 ALUNOS QUE NO ANO PASSADO

Politécnico cresce no Concurso Nacional de Acesso

No total, nesta fase, o Politécnico Alcastrense conta com mais 1.200 estudantes o que deixa o seu presidente satisfeito

O Instituto Politécnico de Castelo Branco (IPCB), na primeira fase do Concurso Nacional de Acesso ao Ensino Superior (CNA), viu serem colocados nas suas licenciaturas 604 estudantes, mais 76 que na primeira fase do CNA do ano 2019.

O presidente do Politécnico, António Fernandes, mostra-se satisfeito com os resultados obtidos e sublinha a tendência crescente do número de estudantes colocados na instituição ano após ano. O aumento de 2020 face a 2019 foi praticamente o dobro do aumento de 2019 face a 2018.

Aos estudantes colocados nas licenciaturas pela via do CNA juntam-se mais de 300 estudantes colocados através de outros regimes de ingresso, como Maiores de 23, titulares de



O número de alunos tem vindo sempre a crescer

Cursos Técnicos Superiores Profissionais (CTeSP), titulares dos cursos de dupla certificação do Ensino Secundário e cursos artísticos especializados, entre outros, e cerca de 60 estudantes colocados na Escola Superior de Artes Aplicadas (ESART) através do Concurso Local. Os resultados definitivos dos estudantes colocados através de todos estes regimes de ingresso serão conhecidos nos primeiros dias de outubro.

Relativamente a estudantes internacionais formalizaram a matrícula 291 estudantes. Assim, nesta fase, o Politécnico contabiliza mais de 1.200 novos estudantes colocados nas licenciaturas.

António Fernandes adianta que todas as licenciaturas do Politécnico têm alunos colocados por outros regimes de ingresso, com particular destaque para os estudantes internacionais, estando assegurado o funcionamento das mesmas.

Manifesta otimismo relativamente à segunda fase do CNA e sublinha que algumas das licenciaturas com vagas sobranes no CNA têm tido, em anos anteriores, preenchimento pleno das vagas através dos outros regimes de ingresso.

Relativamente aos Cursos Técnicos Superiores Profissionais (CTeSP), o Politécnico já conta com 189 estudantes co-

locados na primeira fase, distribuídos por 11 CTeSP. Relativamente ao funcionamento dos CTeSP, António Fernandes refere que a seleção dos cursos com funcionamento no ano letivo 2020/2021 teve em consideração a preferência manifestada pelos candidatos e razões relacionadas com maior procura, maiores níveis de financiamento e melhor utilização dos recursos existentes no Politécnico.

Aos números mencionados anteriormente há a somar 242 estudantes matriculados nos mestrados do Politécnico, aguardando-se pela segunda fase de candidaturas.

INTERCOOLTURAS

Projeto de Mediadores Municipais e Interculturais

Crónica: "A Voz do Cigano"
Gastronomia num Casamento Cigano

Tradicionalmente, um casamento cigano tem a duração de 3 dias de festa.

1º dia de casamento

Toda a alimentação é confeccionada pelas mulheres mais chegadas da família do noivo e da noiva (mães, irmãs, tias, avós e algumas primas). Assim, todas elas se organizam e preparam-se para ficar na cozinha a preparar o prato principal, que é composto por guisado de borrego com batatas "arelaoras".

São também confeccionadas e servidas várias sopas, como canja, juliana, caldo verde, sopa de feijão, entre outras. Em termos de pratos de carne, não pode faltar o leitão ou porco na brasa "balitchom", assim como outras carnes, como por exemplo de borrego, que são penduradas na cozinha, para os convidados poderem cortar os pedaços que desejam e assarem diretamente nas brasas. Existe também uma mesa com outras carnes de porco, como entremeadas e bifanas, já cortadas prontas para assar e uma mesa com batatas "arelaoras", cebolas "runrún", alface "londim", alhos "danhes", tomates "partijana" e pão "marrom".

Em termos de frutas, são servidas várias: laranjas "agulhás", peras "pêrunas", uvas "tracá" e muitas mais.

Durante todo o dia, os convidados vão chegando e as mulheres preparam as mesas, para poderem servir os pratos com a comida. São ainda preparadas pelas mulheres, várias mesas com bebidas tais como: água, vinho e sumos.

À noite, as mulheres já não preparam mais nada, tendo que ser os convidados a servirem-se e a assarem as carnes diretamente. É ainda tradição nesta primeira noite de casamento, os convidados atirarem amêndoas e rebuçados aos noivos.

Todos os gastos com a alimentação do 1º dia de um casamento cigano são pagos pelos pais dos noivos.

2º dia de casamento

Este 2º dia de casamento é inteiramente organizado pelos padrinhos dos noivos, sendo estes a pagar todas as despesas.

As madrinhas, logo pela manhã, começam a pôr uma mesa grande com o bolo de noiva e com vários salgadinhos e bolos mais pequenos, de todas as qualidades. Também é costume distribuir sumos.

Quando termina a parte da mesa dos bolos, manda a tradição atirar amêndoas aos noivos.

A meio da tarde, as madrinhas organizam outra mesa com camarão, leitão e algumas bebidas com álcool.

Mais ao fim da tarde, coloca-se uma mesa com enchidos: presunto, chouriça, farinha, fiambre, queijos, entre outras coisas.

3º dia de casamento

Tradicionalmente, neste 3º dia de casamento, a noiva preparava uma sopa de peixe, que era servida para todos os convidados, terminando assim os festejos.

Atualmente, principalmente desde o ano 2000, as tradições da festa de um casamento cigano têm vindo a alterar, passando a ser só um dia de casamento, na maioria das famílias e mesmo assim, não é um dia inteiro.

O casamento começa ao fim da tarde, sendo que são as mães dos noivos que começam a oferecer o jantar aos convidados, mas com todos os pratos típicos, como manda a tradição.

Ao longo da noite, são compostas as mesas dos padrinhos e a mesa dos bolos dos noivos e atiram-se amêndoas pela noite fora.

É assim que se realiza um casamento cigano, hoje em dia, onde todas as tradições são vividas, mas num só dia de festa.

"Samaritana Marques, Mediadora Municipal e Intercultural"

Crónica do projeto InterCOOLturas - Mediadores Municipais e Interculturais (POISE-03-4233-FSE-000036) promovido pela Câmara Municipal de Castelo Branco em parceria com a Amato Lusitano - Associação de Desenvolvimento com o objetivo de apresentar de uma forma simplista as diferentes áreas que compõem o quotidiano do povo cigano e também algumas curiosidades.

Encontro técnico-científico decorre nas escolas do Politécnico

O Instituto Politécnico de Castelo Branco (IPCB), no âmbito do 40º aniversário, promove esta quarta-feira, 30 de setembro, um encontro técnico-científico nas suas escolas superiores.

Trata-se de uma iniciativa conjunta, constituída por sessões e painéis temáticos, presenciais e *on-line* com programas diferenciados de acordo com as áreas de atuação de cada unidade orgânica do Politécnico. O objetivo é promover e divulgar o conhecimento científico produzido nas diferentes escolas superiores do Politécnico, estimulando ao mesmo tempo a partilha desse conhecimento.

A participação é gratuita e aberta a toda a comunidade, interna e externa à instituição, na



modalidade presencial ou através de metodologias de participação à distância, com transmissão *on-line* através da plataforma *Colibri Zoom*. Para aceder e acompanhar a transmissão *on-line* de todas as sessões, já é possível efetuar a inscrição em www.ipcb.pt, assim como con-

sultar o programa específico de cada escola superior. Aos participantes será emitido um certificado de participação.

O programa das comemorações do 40º aniversário do Politécnico teve início em novembro e dezembro de 2019, com as atuações do Coro Au-

têntico da Escola Superior de Artes Aplicadas (ESART) no *Natal Branco* e as primeiras Jornadas Profissionais do IPCB. Este ano foi já realizado o concurso *Um por todos. Todos pelo ambiente! Como podes ajudar a proteger o Ambiente?* que contou com a participação de alunos e professores de diversos agrupamentos de escolas da Região, com a realização de vídeos e trabalhos alusivos aos problemas ambientais identificados pelos alunos.

Algumas atividades previstas, foram canceladas face à evolução da situação epidemiológica do COVID-19.

O programa encerrará com a cerimónia comemorativa do 40º aniversário do Politécnico, a 28 de outubro.