

Cadrele medicale din cadrul UPU au tratat peste 500 de persoane la NEVERSEA

11 iulie 2017 9:05

În intervalul 07.07.2017, ora 12.00 – 10.07.2017, ora 06.00, 565 persoane care participau la evenimentul muzical de pe plaja Modern, au avut nevoie de îngrijiri medicale.

Astfel, în cele 4 zile de festival, la fața locului, în cele 4 corturi de prim-ajutor și 2 posturi medicale avansate, au primit îngrijiri medicale 554 persoane. Alți 11 pacienți au fost aduși la Urgența Spitalului Clinic Județean "Sf. Apostol Andrei" Constanța, iar în urma investigațiilor de specialitate, 2 pacienți din cei 11 au fost internați.

73 cadre medicale din cadrul Unității de Primiri Urgențe a SCJU au asigurat asistența medicală la evenimentul muzical organizat în acest weekend, în municipiul Constanța. Este vorba despre medici specialiști și rezidenți, asistenți medicali din cadrul UPU și voluntari-studenți de la Facultatea de Medicină.

Avarie RAJA în localitatea

Ovidiu

11 iulie 2017 9:05

Pentru remedierea unei avarii la una din conductele principale de alimentare cu apă, cu diametrul de 400 mm, din localitatea Ovidiu, SC RAJA SA este nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile astăzi, 10 iulie 2017, în intervalul 13,30 – 16,30. Sunt afectați consumatorii din Ovidiu, de pe partea stângă a localității, pe sensul de mers către Mihail Kogălniceanu.

Ne cerem scuze față de abonații afectați de această lucrare și îi asigurăm că echipele de intervenție fac tot posibilul pentru finalizarea reparațiilor și reluarea furnizării apei potabile în cel mai scurt timp.

Gradul de promovabilitate la examenul de bacalaureat la Liceul Teoretic „Callatis” este de 93,75%

11 iulie 2017 9:05

În urma centralizării notelor obținute de absolvenții de liceu, gradul de promovare, după contestații, înregistrat la

nivelul județului Constanța este de **65,26 %**. Cinci absolvenți de liceu au obținut media 10.



Promovare	Respinsi	Respinsi cu medii 5-5/99	Reusiti TOTAL	Reusiti 6-6,99	Reusiti 7-7,99	Reusiti 8-8,99	Reusiti 9-9,99	Reusiti 10	
65.26	1609	265	3041	807	814	836	579	5	

Unitate	Promovare
CENTRUL ȘCOLAR DE EDUCAȚIE INCLUZIVĂ 'ALBATROS' CONSTANȚA	0
LICEUL TEORETIC 'EDUCATIONAL CENTER' CONSTANȚA	0

Unitate	Promovare
COLEGIUL NAȚIONAL 'MIRCEA CEL BĂTRÂN' CONSTANȚA	99.56
LICEUL TEORETIC 'OVIDIUS' CONSTANȚA	99.51
LICEUL TEORETIC 'TRAIAN' CONSTANȚA	97.64
LICEUL TEORETIC 'LUCIAN BLAGA' CONSTANȚA	96.43
COLEGIUL NAȚIONAL PEDAGOGIC 'CONSTANTIN BRĂTESCU' CONSTANȚA	96.12
LICEUL TEORETIC 'DECEBAL' CONSTANȚA	95.86
COLEGIUL NAȚIONAL 'MIHAI EMINESCU' CONSTANȚA	95.02
LICEUL TEORETIC 'GEORGE CĂLINESCU' CONSTANȚA	94.04
LICEUL TEORETIC 'CALLATIS' MANGALIA	93.75

Avarie RAJA pe strada

Trandafirilor din Constanța

11 iulie 2017 9:05

Pentru remedierea unei avarii survenite astazi, 10 iulie 2017, la conducta de apa de pe strada Trandafirilor din municipiul Constanta, RAJA Constanta este nevoita sa intrerupa furnizarea de apa in intervalul orar 11,30-13,30. Sunt afectati consumatorii din cartierul Coiciu.

Ne cerem scuze tuturor abonatilor afectati, pe care ii asiguram ca echipele RAJA fac tot posibilul pentru remedierea avariei si reluarea furnizarii de apa intr-un timp cat mai scurt.

Peste 1.200 de pacienți au ajuns la UPU Constanța în ultimele ore

11 iulie 2017 9:05

1209 pacienți au ajuns la UPU în acest weekend iar în urma investigațiilor de specialitate, 286 au fost internați. Cele mai multe persoane au fost preluate de medicii de la Cabinetul UPU Interne, 491. Dintre acestea, 107 au fost internate. Tot în ultimele 72 ore au ajuns la UPU 318 copii: 243 la Cabinetul UPU Pediatrie și 75 la Chirurgie Pediatrică. În urma investigațiilor de specialitate, din cei 318 minori, au fost spitalizați 60. În același interval, 47 pacienți au

fost preluați de medicii de la Camera de Resuscitare. 35 au fost internați. La UPU Traumatologie au fost aduse 150 persoane, 10 au rămas internate.

Studiu APC: Știi care este procentul de carne din sandvișul tău cu salam?

11 iulie 2017 9:05

Asociația Pro Consumatori (fostă Asociația pentru Protecția Consumatorilor din România – APC România) membră a Organizației Europene a Consumatorilor, a analizat 13 sortimente de salam presat. Acest studiu face parte din Campania Națională de Informare și Educare: "Să învățăm să înțelegem eticheta!". Prin această campanie, experții Asociației Pro Consumatori (APC) își propun să-i învețe pe consumatori să înțeleagă eticheta produselor astfel încât aceștia să facă achiziții în cunoștință de cauză. Studiul a fost realizat de către o echipă de experți ai APC, coordonați de către conf. univ. dr. Costel Stanciu.

Experiența din ultimii ani a consumatorului român de mezeluri ne-a arătat că preferințele acestuia în privința produselor consumate au devenit din ce în ce mai diversificate și rafinate. Astfel, calitatea superioară a produsului, deși este o condiție esențială, nu mai este suficientă. Spre exemplu, consumatorul preferă un salam cu un procent ridicat de carne și cât mai sărac în aditivi și conservanți, dar care să fie

ușor de feliat și de consumat. Este un avantaj incontestabil al salamurilor presate (în diverse forme sau în forme tradiționale) pentru că în general, conținutul mare de carne presupune un procent mic de alte ingrediente adăugate. De aceea, în multe cazuri vom vedea o listă mai scurtă de ingrediente.

Top 3 argumente pentru care să alegi un salam presat:

Salamurile presate sunt salamuri, în general, cu o cantitate mare de carne în produs (peste 75%). Produsele cu un procent mai mic de carne sunt foarte dificil de presat sau, chiar imposibil.

Salamurile presate au crescut în preferința consumatorilor în ultimul an vs. aceeași perioadă a anului trecut cu aprox. 23% (cf. Nielsen scanning data Jan-May2017 vs. Jan-May 2016).

Salamurile presate nu au formă rotundă, ci pătrată sau dreptunghilară, ceea ce le face mult mai potrivite pentru forma pâinii feliate, din ce în ce mai apreciată de către consumatorii din România.

Conținutul mare de carne specific acestui tip de produs a fost posibil datorită procesului tehnologic de producție. Producătorii de mezeluri au venit astfel în sprijinul consumatorului cu un produs de o calitate net superioară în ceea ce privește ingredientele folosite.

Totodata, inovația pe această nișă a salamurilor presate în continuă expansiune ține nu doar de conținutul bogat de carne, ci și de forma în care se regăsește produsul. Diversificarea din domeniul de panificație se pare că nu a trecut neobservată de procesatorii de carne. Sau invers. Felia de salam trebuie să "te invite" să o așezi pe felia de pâine potrivită, iar împreună să creeze un sandwich arătos, și, bineînțeles, delicios. Cum forma salamului pare să fie un factor din ce în ce mai important în alegerea produsului, acum putem cumpăra un salam în formă pătrată pe care să îl potrivim perfect cu felia

de pâine. Este limpede, deci, că atât arta culinară, cât și designul culinar au devenit accesibile oricui.

Conform specialiștilor, aroma salamului se simte cel mai bine în felii subțiri, de 1-2 mm grosime, care aproape că se topesc în gură. Dacă nu deținem acasă o mașină de feliat carnea, putem tăia singuri salamul cu un cuțit foarte ascuțit, cu lama lungă și lată.

Salamul presat poate fi servit ca aperitiv pe un platou, alături de o selecție de 4-5 sortimente, aranjate cu atenție pentru a încânta ochiul. Ca fel principal de mâncare, poate fi servit cu orez sau cu legume. Salamul poate fi tăiat mărunt și adăugat la salate, omlete sau paste. Și, bineînțeles, poate fi servit pe pâine cu brânză și roșii într-un sandwich delicios. Însă, pentru un gust mai echilibrat al sandwich-ului, îți recomandăm ca, pe lângă salam presat, să adaugi rucola și ardei capia copt.

Caro, Sandwich, Trigon, Săsesc, Semenik sunt doar câteva exemple de produse din categoria salamurilor presate din ce în ce mai apreciate de consumatorul român. Conținutul lor mare de carne și mic de aditivi sau conservanți le-a adus notorietate și odată cu ea, și-au câștigat binemeritatul loc de pe masa consumatorului atent la detalii.

Top 5 mărci de salam presat după conținutul declarat de carne:

Goodies (Pikok), Salam secuiesc, pentru 100 grame produs se prelucrează 109 grame carne;

Caroli (Salam semenik extra) conține 90% carne de porc. Caroli (Salam sandviș cu șuncă extra) conține 62% carne de porc și 28% pulpă de porc;

Kaufland (Salam secuiesc) conține 65% carne de porc și 18% carne de vită;

Caroli (Salam sandviș) conține 80% carne de porc;

Fox (Salam sandwich toast cu pui) conține 55% carne de pui.

Top 5 mărci de salam presat după conținutul declarat de proteine din 100 grame produs:

Caroli (Salam semenic) conține 19 grame;

Cris-Tim (Mini salam săsesc) conține 18,96 grame;

Fox (Salam sârbesc) conține 17,28 grame;

Caroli (Salam sandviș extra) conține 17 grame;

Fox (Salam sandwich toast) conține 16,18 grame.

Top 5 mărci de salam presat după cantitatea declarată de grăsimi din 100 grame produs:

Aldis (Salam presat) conține 28 grame;

Auchan (Salam secuiesc) conține 27 grame;

Kaufland (Salam secuiesc) conține 26 grame;

Caroli (Salam sandviș extra) conține 21,5 grame;

Fox (Salam sandwich toast) conține 20,71 grame.

Top 5 mărci de salam presat după conținutul declarat de sare din 100 grame produs:

Goodies (Pikok), Auchan (Salam secuiesc), Aldis (Salam presat) conțin 2,5 grame;

Fox (Salam sârbesc) conține 2,44 grame;

Cris-Tim (Mini salam săsesc) conține 2,34 grame;

Fox (Salam sandwich toast) conține 2,10 grame;

Caroli (Salam semenic) conține 2 grame.

Top 5 mărci de salam presat în funcție de prețul per kg:

Cris-Tim (Salam sășesc) 1kg costă 33,90 lei în market Penny;

Aldis (Salam presat) 1 kg costă 30,37 lei în hipermarketul Auchan din București;

Caroli (Salam semenic extra) 1 kg costă 29,50 lei în hipermarketul Kaufland din București;

Aldis (Salam sandwich) 1 kg costă 29,10 lei în hipermarketul Auchan din București;

Cris-Tim (Salam toast), 1 kg costă 27,90 lei în hipermarketul Carrefour.

„În cazul produselor din carne, și nu numai, calitatea acestora este influențată în mare măsură de ponderea ingredientului principal. Din păcate, foarte puțini producători declară conținutul de carne din produsele pe bază de carne. Un alt aspect căruia consumatorii ar trebui să-i acorde o importanță deosebită este declarația nutrițională. Aceasta, în cazul produselor din carne, ne oferă informații despre cantitatea de proteine, grăsimi și sare din 100 grame produs. Acordați atenție grăsimilor saturate (nu mai mult de 6 grame în 100 grame salam) și conținutului de sare (necesarul zilnic de sare pentru un adult este de 5 grame), acestea fiind printre factorii determinanți în apariția bolilor cardiovasculare și a accidentului vascular cerebral. Vă recomand să cumpărați numai acele produse din carne care au menționat pe etichetă procentul de carne, care nu trebuie să fie mai mic de 80%. Astfel pe exemplul salamului presat, în 100 grame produs trebuie să existe cel puțin 80 grame carne.”
conf. univ. dr. Costel Stanciu, președinte APC.

Nu putem să încheiem acest articol decât cu recomandarea călduroasă de a citi lista de ingrediente a tuturor produselor pe care le cumpărați și consumați în dieta dvs. zilnică. Este foarte important să fiți interesat și să înțelegeți eticheta produselor. În cazul salamurilor presate, vă recomandăm să alegeți produse cu un procent cât mare de carne și cu o listă

scurtă de ingrediente.

Arderea miriștilor, sanctionată de instituțiile de mediu

11 iulie 2017 9:05

Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale – Direcția pentru Agricultură Constanța- informează populația că în conformitate cu OUG Nr. 195/2005 privind protecția mediului, cu modificările și completările ulterioare, art. 94, alin. 1, lit. n, este interzisă arderea miriștilor, stufului, tufărișului sau vegetației ierboase de către deținătorii legali de terenuri, fără acceptul autorității competente pentru protecția mediului și fără informarea, în prealabil, a serviciilor publice comunitare pentru situații de urgență.

Potrivit legii, arderea resturilor vegetale, gunoaielor, deșeurilor și a altor materiale combustibile, fără obținerea permisului de lucru cu foc și fără luarea măsurilor pentru împiedicarea propagării focului la vecinătăți, se sancționează contravențional cu amenzi cuprinse între 1000 – 2500 de lei.

Societatea Polaris a intervenit printr-o nouă dezinsecție aeriană împotriva dăunătorilor

11 iulie 2017 9:05

✖ Astăzi, dimineață, societatea Polaris M Holding a derulat în oraș și stațiuni o nouă acțiune de dezinsecție aeriană. Prima etapă s-a desfășurat la data de 8 iunie. „Acțiunea, care s-a desfășurat cu ajutorul Aeroportul Tuzla, ce ne-a pus, din nou, la dispoziție un avion, a avut ca scop înlăturarea insectelor de disconfort și a dăunătorilor, de la muște și țânțari, până la purici și căpușe. Primul zbor în care au fost împrăștiate substanțele a fost la ora 6.00, iar cel de al doilea după ora 9.00 până la ora 10.00. Aceasta a fost cea de a treia etapă a acțiunii, pe care am început-o la data de 8 iunie și pe care am continuat-o la data de 23 iunie. Următoarea este programată pentru sfârșitul acestei luni, iar în august, vom avea alte două acțiuni. Substanța folosită pentru dezinsecție se numește K'OTHRINE PROFI EC 250 și este avizată de Inspectoratul de Sănătate Publică București.

Societatea noastră a anunțat Primăria cu 2 zile înainte cu privire la organizarea acestei acțiuni în vederea luării măsurilor care se impun pentru informarea apicultorilor și sericultorilor de pe raza municipiului și stațiunilor, precum și a circumscripțiilor sanitar-veterinare pentru luarea măsurilor necesare pentru familiile de albine și viermi de mătase în scopul evitării contactului cu substanțele insecticide distribuite în toate zonele verzi ale domeniului public”, a declarat directorul SC Polaris M Holding Mangalia, Florin Jianu.

În atenția agricultorilor și pomicultorilor din municipiul Mangalia și localitățile învecinate!

11 iulie 2017 9:05

Agenția pentru Finanțarea Investițiilor Rurale primește cererile de finanțare pentru SM 4.2 și SM 4.2a din PNDR 2020

Agenția pentru Finanțarea Investițiilor Rurale (AFIR) anunță lansarea în perioada 10 iulie – 30 septembrie, a.c. a primei sesiuni din 2017 de depunere a cererilor de finanțare pentru submăsurile din (PNDR 2020), respectiv 4.2 „Sprijin pentru investiții în procesarea/marketingul produselor agricole” și 4.2a „Investiții în procesarea/marketingul produselor din sectorul pomicol”. Depunerea cererilor de finanțare pentru submăsurile 4.2 și 4.2a se va face on-line pe www.afir.info, conform precizărilor din Ghidul solicitantului, începând din data de 10 iulie 2017, ora 09:00, termenul limită de depunere a cererilor de proiecte aferentă SM 4.2 și SM 4.2a fiind 30 septembrie 2017, ora 16:00.

Sprijinul acordat în cadrul submăsurii 4.2 este de 50% din totalul cheltuielilor eligibile pentru întreprinderi mici și mijlocii și grupuri de producători/coopertative și de 40% pentru alte întreprinderi, dar nu va depăși 1.000.000 de euro/proiect pentru IMM-uri sau 1.500.000 de euro/proiect pentru alte întreprinderi. De asemenea, pentru investițiile care conduc la un lanț alimentar integrat (succesiunea de etape și operații din cadrul aceleiași unități implicate în

colectarea, procesarea, distribuția, depozitarea și manipularea produselor agroalimentare, de la colectare până la comercializare), indiferent de tipul de solicitant, sprijinul este de 2.500.000 de euro/proiect, inclusiv pentru proiectele depuse de forme asociative (cooperative și grupuri de producători).

Pentru SM 4.2a finanțarea maximă acordată este de 50% din totalul cheltuielilor eligibile pentru întreprinderi mici și mijlocii și de 40% pentru întreprinderi mari. Pentru întreprinderi micro și mici, inclusiv forme asociative, sprijinul nu va depăși 600.000 de euro/proiect sau 900.000 pentru investițiile care conduc la un lanț alimentar integrat. Întreprinderile mijlocii, inclusiv forme asociative beneficiază de o finanțare maximă de 800.000 de euro/proiect sau, în cazul investițiilor care conduc la un lanț alimentar integrat, finanțarea ajunge la 1.100.000 de euro/proiect. Valoarea maximă a fondurilor nerambursabile acordate pentru întreprinderi mari este de 1.000.000 de euro și de 1.500.000 de euro pentru investițiile care conduc la un lanț alimentar integrat. Tot prin această submăsură se pot finanța investiții legate de producerea de băuturi alcoolice, sprijinul maxim acordat pentru acest tip de investiții este de 50% din totalul cheltuielilor eligibile și nu va depăși 200.000 de euro pentru microîntreprinderi și 300.000 de euro pentru formele asociative.

Campanie gratuită derulată în sudul litoralului pentru

depistarea cancerului de piele

11 iulie 2017 9:05

Societatea Română de Dermatologie (SRD) va derula în această vară, cea de-a XII-a ediție a Campaniei EuroMelanoma Day, promovând mesajul “Primești o singură piele! Ai grijă de ea! Protejeaz-o de soare!”. Solartium Group și Primăria Mangalia sunt partenerii SRD în această campanie, care are ca scop prevenția, depistarea și tratamentul cancerului de piele, în toate stadiile sale. O amplă campanie de informare în ceea ce privește depistarea melanomului și prevenirea cancerului cutanat se va derula în lunile iulie și august, pe litoralul Mării Negre.

Astfel, SRD în parteneriat cu Primăria Mangalia oferă puncte de consultații gratuite turiștilor aflați pe litoral în stațiunile: Venus, Jupiter, dar și la Mangalia. Consultațiile se vor desfășura în perioadele 14 – 16 iulie, 11 – 13 august și 18 – 20 august, în intervalul orar 08:30 – 11:30; 15:00 – 19:00. Punctele de consultații vor fi amplasate pe faleza Mangalia, vizavi de Restaurantul „Luca”, pe plaja de la Venus – zona „Perla Venusului” și în stațiunea Jupiter – zona Plaja „Paradis”, unde medici dermatologi din țară vor oferi informații și vor acorda consultații gratuite populației aflate pe litoralul Mării Negre.

Un studiu european realizat pe un eșantion de peste 13.500 persoane arată că, în ciuda faptului că 91% dintre persoane recunosc că expunerea la soare crează probleme de sănătate, 40% dintre acestea se protejează de soare doar în timpul vacanțelor.

Un nou accident pe Strada Portului!

11 iulie 2017 9:05

Un nou accident grav are loc pe Strada Portului din Mangalia! În jurul orei 7, în această locație, un sofer de 26 de ani a intrat pe contrasens, drept într-un autoturism care circula regulamentar. În urma accidentului au fost rănite cele două femei din autoturismul lovit, șoferița de 36 de ani și pasagera, de 61 de ani.

Polițiștii au întocmit dosar penal pe numele autorului accidentului.

Avarie RAJA la Mamaia Sat

11 iulie 2017 9:05

Pentru remedierea unei avarii survenite astazi, 6 iulie 2017, pe conducta cu diametrul de 600 mm din Mamaia Sat, RAJA Constanta este nevoita sa intrerupa furnizarea de apa in intervalul orar 10,00-13,00.

Sunt afectati consumatorii din Mamaia Sat, Depozit 10, Tabara de copii Navodari si zona industrială Navodari.

Ne cerem scuze tuturor abonatilor afectati, pe care ii asiguram ca echipele RAJA fac tot posibilul pentru remedierea avariei intr-un timp cat mai scurt si pentru reluarea furnizarii de apa.

Acestea sunt liceele cu promovabilitate „0“!

11 iulie 2017 9:05

În urma centralizării notelor obținute de absolvenții de liceu, gradul de promovare, înainte de contestații, înregistrat la nivelul județului Constanța este de **62,07%**. Patru absolvenți de liceu au obținut media 10 (Colegiul Național „Mircea cel Bătrân -2 și Liceul Teoretic „Ovidius” – 2)

Promovabilitate	Prezenti	Neprezentati	Eliminati	Respinsi	Respinsi cu medii 5-5.99	Reusiti TOTAL	Reusiti 6-6,99	Reusiti 7-7,99	Reusiti 8-8,99	Reusiti 9-9,99	Reusiti 10
62.07	4659	332	10	1757	312	2892	695	840	824	529	4

□ Rezultatele de la Examenul de bacalaureat național pot fi consultate pe pagina web: bacalaureat.edu.ro

Contestațiile pot fi depuse miercuri, 5 iulie a.c., în intervalul orar 16:00 – 20:00, iar rezultatele finale vor fi publicate luni, 10 iulie 2017.

Examenul de bacalaureat se consideră promovat de către absolvenții de liceu care îndeplinesc, cumulativ, următoarele condiții: au susținut probele de evaluare a competențelor, au susținut toate probele scrise și au obținut cel puțin nota 5 la fiecare dintre acestea și au obținut cel puțin media 6 la probele scrise.

Licee cu promovabilitate 0:

CENTRUL ȘCOLAR DE EDUCAȚIE INCLUZIVĂ 'ALBATROS' CONSTANȚA
LICEUL 'OMNIA' CONSTANȚA
LICEUL TEHNOLOGIC CRUCEA
LICEUL TEHNOLOGIC 'RADU PRIȘCU' DOBROMIR
LICEUL TEHNOLOGIC UCECOM 'SPIRU HARET' CONSTANȚA
LICEUL TEORETIC 'EDUCATIONAL CENTER' CONSTANȚA

Licee cu rata de promovare peste 90 %

11 iulie 2017 9:05

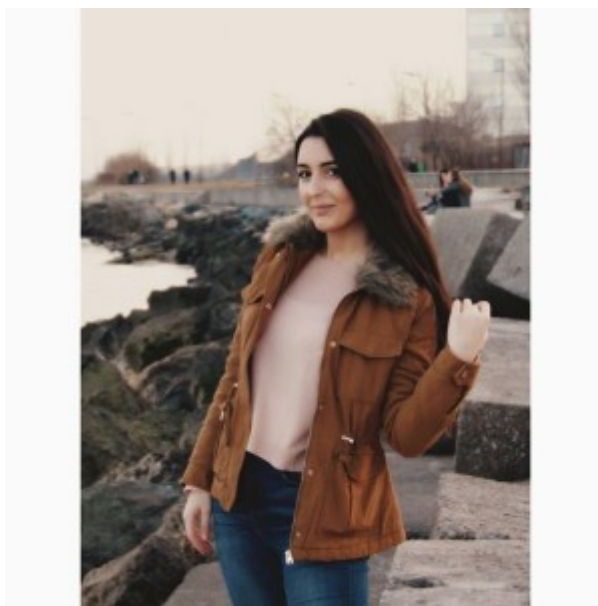
	Promovabilitate
COLEGIUL NAȚIONAL 'MIHAI EMINESCU' CONSTANȚA	94.12
COLEGIUL NAȚIONAL 'MIRCEA CEL BĂTRÂN' CONSTANȚA	99.12
COLEGIUL NAȚIONAL PEDAGOGIC 'CONSTANTIN BRĂTESCU' CONSTANȚA	94.57
LICEUL TEORETIC 'CALLATIS' MANGALIA	91.67
LICEUL TEORETIC 'DECEBAL' CONSTANȚA	95.86
LICEUL TEORETIC 'GEORGE CĂLINESCU' CONSTANȚA	90.07
LICEUL TEORETIC 'LUCIAN BLAGA' CONSTANȚA	93.75
LICEUL TEORETIC 'OVIDIUS' CONSTANȚA	99.51
LICEUL TEORETIC 'TRAIAN' CONSTANȚA	95.75

Licee cu rata de promovare peste 90 %

Diana-Georgiana Baci, cea mai bună elevă a Mangaliei la examenul de Bacalaureat!

11 iulie 2017 9:05

Ministerul Educației a publicat, miercuri, 5 iulie, rezultatele examenului de Bacalaureat 2017, înainte de contestații. La nivelul Municipiului Mangalia **Liceul Teoretic „Callatis”** rămâne lider al gradului de promovabilitate: 132 de absolvenți, din cei 147 înscriși, au obținut medii peste 6. Eleva Diana Baci, absolventă de „Științele naturii”, a reușit să obțină media 9,91, fiind cel mai bun elev al Mangaliei la acest examen. Diana este, de altfel, și șef de promoție al unității de învățământ. La „Callatis”, trei elevi nu s-au prezentat la examen, iar 12 au fost respinși.



La **Colegiul Economic Mangalia**, cea mai mare medie a fost obținută de Andreea Popescu (Tehnician în activități economice) – 9,06, iar cea mai mică medie a fost de 6. Din cei 164 de absolvenți ai unității de învățământ, 14 au ales să nu se prezinte la examene, iar 89 au picat. În privința **Liceului „Ion Bănescu”**, aici au fost înscriși 71 de elevi, din care 11 nu s-au prezentat la examenul de Bacalaureat, iar 52 au fost respinși. Doar 8 elevi au fost admiși, cu medii cuprinse între 7,05 (Andrei Balaban) și 6,21, doi dintre aceștia fiind absolvenți ai promoțiilor anterioare!

(sursa foto:facebook.com)

Combattere aviochimică a dăunătorilor și insectelor de pe raza orașului

11 iulie 2017 9:05



Primăria municipiului Mangalia anunță acțiunea de combatere aviochimică a dăunătorilor și insectelor, care va avea loc, vineri, 7 iulie, în intervalul orar 06:00 -11:00. Operațiunea de dezinfecție pe calea aerului va fi demarată de firma de

salubritate „Polaris”, care va trata toate zonele și spațiile verzi din municipiul Mangalia și stațiunile aferente. Un avion edilitar va împrăști insecticid de tipul „K’OTHRINE PROFI EC250”, substanță avizată de Inspectoratul de Sănătate Publică București. Cu această ocazie, reprezentanții Primăriei înștiințează apicultorii și sericicultorii din localitate și stațiuni să își protejeze familiile de albine și crescătoriile de viermi de mătase de substanțele insecticide distribuite în toate zonele verzi ale domeniului public. În cazul în care condițiile meteo sunt nefavorabile (ploaie, vânt puternic, etc.) acțiunea se amână și se va desfășura la o dată ulterioară care va fi comunicată în timp util.

Cursuri gratuite pentru cei care doresc să devină șoferi profesioniști!

11 iulie 2017 9:05

În perioada 04.07 – 15.07.2017, Polaris M Holding Constanța împreună cu Dia Auto SRL organizează cursuri GRATUITE de pregătire practică și teoretică în vederea obținerii permisului de conducere pentru categoriile /subcategoriile B și C. Persoanele interesate să urmeze cursurile școlii de șoferi, pentru categoriile /subcategoriile B și C vor beneficia de gratuitate și de un loc de muncă asigurat de Polaris M Holding, aceștia urmand să fie angajați pe postul de conducător auto.

Astfel, pe perioada desfășurării cursurilor, participanții vor semna un contract cu program parțial de muncă (2 ore/zi), iar după terminarea cursurilor, aceștia vor fi angajați pe o perioadă nedeterminată de către Polaris M Holding. Contravaloarea școlii de șoferi, atestatul de transport marfă, fișa medicală și taxa de permis vor fi achitate de societatea Polaris M Holding Constanța. Persoanele interesate sunt rugate să se prezinte la sediul Companiei Polaris M Holding din Strada Spiru Haret, nr. 2 A, Constanța. Mai multe informații se pot obține la următorul număr de telefon: 0728 281 678.

Acțiune de deratizare în oraș și stațiuni

11 iulie 2017 9:05

✖ Primăria Mangalia, în colaborare cu firma de salubritate Polaris, a demarat, luni, 3 iulie, o acțiune de deratizare în oraș și stațiuni. Astfel, au fost amplasate momeli specifice distrugerii rozătoarelor dăunătoare și periculoase (șoareci, șobolani), în perimetrul ghenelor de gunoi din oraș, atât terestre, cât și subterane, precum și în spațiile de joacă pentru copii. Operațiunea de deratizare a continuat în același mod pe parcursul zilei de luni și în stațiunile aferente Mangaliei. Combaterea rozătoarelor are un rol deosebit de important, deoarece acestea constituie un pericol permanent de îmbolnăvire (boli bacteriene, virotice și parazitare), atât a populației cât și a animalelor, precum și pierderi economice (poluare, distrugere, etc.). Pe lângă acțiunea de deratizare, de la începutul acestei veri, s-au derulat și campanii de dezinsecție aeriană pentru combaterea insectelor de pe raza orașului.

Medicii UPU Constanța asigură asistența medicală la Neversea

11 iulie 2017 9:05

73 cadre medicale din cadrul Unității de Primiri Urgențe a Spitalului Clinic Județean de Urgență "Sf. Apostol Andrei"

Constanța vor asigura asistența medicală la evenimentul muzical organizat în acest weekend în municipiul Constanța. Este vorba despre medici specialiști și rezidenți, asistenți medicali din cadrul UPU și voluntari-studenți de la Facultatea de Medicină.

Persoanele aflate la fața locului, care vor avea nevoie de îngrijiri medicale, vor fi tratate în cele 4 corturi de prim ajutor și 2 posturi medicale avansate care vor funcționa ca spitale mobile. Dotarea acestora va permite tratarea cazurilor ușoare și medii iar dacă situația o va impune, pacienții vor fi transferați la Spitalul Clinic Județean de Urgență "Sf. Apostol Andrei" Constanța.

Activitatea UPU nu va fi afectată în timpul evenimentului, urgențele medicale urmând să fie asigurate în regim normal.

Primarul Iulian Soceanu organizează referendum prin care cetățenii să decidă soarta nămolului de Techirghiol

11 iulie 2017 9:05

 Recent, a avut loc la Sediul Administrativ al Grădinii Botanice din orașul Techirghiol o nouă dezbatere privind explorarea și exloatarea nămolului din lacul Techirghiol. La

eveniment a participat și edilul orașului Techirghiol, Iulian Soceanu, interesat de acest subiect, care, în ultima perioadă, a pus pe jar întreaga comunitate locală, dar numai, din cauza riscului ca nămolul să fie exploatat de către o societate privată.

Inițiativa dezbaterii a venit din partea Agenției Naționale pentru Resurse Minerale, care în urma comentariilor din spațiul public, a dorit să vină cu o serie de lămuriri. În cadrul acestei dezbateri, președintele ANRM, Aurel Gheorghe, a adus la cunoștința celor prezenți, că dorește realizarea unui studiu complex referitor la nămolul sapropelic din Lacul Techirghiol, studiu prin care se intenționează determinarea la nivel științific, a datelor referitoare la rata de sedimentare, a cantităților optime care pot fi exploatate, a condițiilor specifice privind regenerarea acestuia, a modalităților prin care nămolul utilizat poate fi repus în lac și a condițiilor de calitate pe care acesta trebuie să le îndeplinească, precum și alte aspecte relevante pentru gestionarea în condiții durabile a acestei resurse minerale. În cadrul dezbaterii, s-a vorbit și despre licența de explorare acordată societății Formin S.A din Caransebeș. Potrivit președintelui ANRM, procedura de acordare a licenței de exploatare pentru sectorul deja explorat este una care ar putea să dureze până la trei ani.

Primarul orașului Techirghiol, Iulian Soceanu a declarat că, realizarea studiului asupra lacului și implicit asupra nămolului este mai mult decât necesar, întrucât ultima dată când s-a făcut o asemenea analiză a fost în 1979! "Acest studiu ne va arăta concret ce cantitate de nămol are lacul, care este calitatea apei, a nămolului, cum și cât se poate exploata. De asemenea, se va realiza un studiu vizavi de această resursă, mai exact cât timp poate supraviețui și cât de mult putem dezvolta orașul cu ajutorul acestei resurse. Întreaga situație a plecat de la faptul că firma în cauză a obținut licență de explorare a nămolului la o licitație în 2013 pe un perimetru. În 2016, a obținut tot prin licitație un

alt perimetru. Reprezentanții firmei au anunțat că s-au asociat cu un Fond de Investiții german care ar dori să investească suma de 50 de milioane de dolari în deschiderea unui Centru balnear! Firma din Caransebeș nu a făcut, deocamdată, niciun demers oficial pentru a prezenta planul de afaceri și de aici suspiciunea apărută în rândul cetățenilor, dar și a autorităților publice locale”.

Orașul Techirghiol ocupă locul I în topul stațiunilor balneare din România!

Edilul a mai precizat faptul că pentru oraș, această licență exclusivă ar duce la dispariția lui ca stațiune balneară, mai cu seamă că anul acesta Techirghiolul a obținut Locul I pe țară chiar la categoria ”Stațiuni balneare”, într-un clasament realizat de Institutul Național de Balneologie. Primarul Iulian Soceanu a propus împreună cu inițiatorii dezbaterii ca până la finalizarea celor două studii Guvernul României să nu elibereze licența de explorare. ”De asemenea, am decis ca în a doua parte a lunii septembrie să organizăm un referendum pe acest subiect, astfel ca hotărârea cetățenilor de a nu pierde această resursă să fie cunoscută și respectată la nivel central. Normal este ca nămolul să fie comercializat și folosit doar în centrele balneare de tratament din zona noastră, iar exploatarea lui să se facă într-un mediu durabil cu protejarea mediului. Iar această utilizare a nămolului să fie făcută fie de către o societate subordonată Consiliului Local Techirghiol, fie în baza unui parteneriat public-privat. În plus, în acest fel dăm credibilitate mai mare și investitorilor privind gestionarea acestei resurse minerale”.

Anual, peste 20.000 de turiști vin la Techirghiol să beneficieze de proprietățile miraculoase ale nămolului. Aceștia li se adaugă ceilalți pacienți care se tratează la Sanatoriul Balnear și de Recuperare Mangalia.