

Stațiunea Mamaia va găzdui a XXI-a ediție a Simpozionului Național "Prof. Dr. Dimitrie Gerota" destinat medicilor și celorlalți specialiști din rețeaua sanitară a MAI

24 septembrie 2018 10:42



Comunicat de Presă

Avem deosebita plăcere de a vă aduce la cunoștință că în perioada 27 – 29 Septembrie 2018, la Hotel Meridian din Mamaia se vor desfășura lucrările celei de-a XXI-a ediții a Simpozionului Național "Prof. Dr. Dimitrie Gerota".

Simpozionul se va deschide la ora 8.00, la Hotel Meridian din stațiunea Mamaia, iar la orele 11.00 va avea loc o conferință de presă.

Ediție după ediție, simpozionul și-a câștigat rapid locul în rândul manifestărilor științifice din România, crescându-și valoarea cu fiecare ocazie, prin prestigiul participanților și, nu în ultimul rând, prin calitatea lucrărilor prezentate.

În acest an lucrările se derulează sub bagheta Institutului

Național de Sănătate Publică București, alături de colegii din Spitalul de Urgență „Prof. dr. Dimitrie Gerota”, Universitatea de Medicină și Farmacie „Carol Davila” București și Facultatea de Medicină din cadrul Universității Ovidius din Constanța. Acestei distinse echipe i se alătură și colegii din Universitatea de Medicină și Farmacie „Victor Babeș” Timișoara, și Asociația ASPEMED Sfântul Nectarie București.

Simpozionul creează pentru participanți, medici de familie și specialiști din rețeaua sanitară a Ministerului Afacerilor Interne, dar și din cea civilă, oportunități de a prezenta și împărtăși experiențe, a explora noi direcții, teme și perspective de viitor și de a se angaja în dezbateri cu experți din domeniul medical.

Programul manifestării va oferi participanților o varietate de subiecte din diverse domenii din sfera medicală, lectorii fiind distinși membri ai comunității medicale românești.

Sesiunile vor consta în prelegeri susținute de către vorbitori de profil înalt național sau local, o gamă largă de lucrări științifice și o expoziție de aparatură și materiale medicale.

Organizarea simpozionului în an Centenar la Constanța, ce își sărbătorește artiștii, istoricii, oamenii care au realizat prin munca lor rezultate remarcabile în istoria cetății multimilenare, Tomis, ne obligă să îi onorăm cu prezența, dăruire profesională și știință medicală de prestigiu.

Prof. univ. dr. Elvira Craiu

Asociația ASPEMED SF. NECTARIE

Aproape 300 de grame de bijuterii, confiscate de vameșii constănțeni

24 septembrie 2018 10:42

*Polițiștii de frontieră din cadrul Gărzii de Coastă , împreună cu lucrători din cadrul Agenției Naționale de Administrare Fiscală, au depistat doi cetățeni români care au încercat să introducă ilegal în țară **diverse bunuri**, ce purtau însemnele unor mărci cunoscute, susceptibile a fi contrafăcute și **peste 250 grame bijuterii din metal galben și alb**, susceptibile a fi din aur și argint, fără documente legale.*

La sfârșitul săptămânii trecute, acționând în baza unei informații, polițiștii de frontieră din cadrul Gărzii de Coastă – Serviciul Prevenirea și Combaterea Migrației Ilegale și Infracționalității Transfrontaliere, împreună cu lucrători din cadrul Agenției Naționale de Administrare Fiscală, au procedat la verificarea unui autoturism, înmatriculat în România.

Astfel, lucrătorii noștri au descoperit ascunse în bagajele personale ale cetățenilor români C.D. și C.R., ambii în vârstă de 26 de ani, cu domiciliul pe raza județului Constanța, **72 de bunuri diverse (articole parfumerie și cosmetică, articole textile)**, ce purtau însemnele unor mărci cunoscute, susceptibile a fi contrafăcute și **273 grame bijuterii din metal galben și alb**, susceptibile a fi din aur și argint, nedeclarate și fără a avea documente de proveniență sau autorizație de a efectua operațiuni cu metale prețioase.

Persoanele în cauză au declarat că au achiziționat mărfurile din Turcia, fără a deține documente legale, cu scopul de a le oferi rudelor.

Bunurile, a căror valoare se ridică la aproximativ **10.000**

lei dacă ar fi comercializate ca produse de marcă, au fost ridicate în vederea continuării cercetărilor, bijuteriile în valoare de aproximativ **40.000 lei** urmează a fi predate la Trezoreria Constanța, iar în cauză polițiștii de frontieră efectuează cercetări sub aspectul săvârșirii infracțiunii de **punere în circulație a unui produs purtând o marcă identică sau similară cu o marcă înregistrată.**

30 de studenți și 15 cadre didactice participă la un atelier tematic internațional, la Mangalia

24 septembrie 2018 10:42



În intervalul 16-25 septembrie a.c., se desfășoară la Mangalia un atelier tematic internațional, în cadrul proiectului CO-LAND: *Inclusive Coastal Landscapes: Activating green and blue infrastructure for sustainable development of the urban-land interface*, finanțat prin programul ERASMUS+2017, componenta „Parteneriate strategice în domeniul educației, instruirii și sprijinirii tinerilor”.

Proiectul reunește aproximativ 30 de studenți și 15 cadre didactice și experți din Belgia, Estonia, Germania, Italia,

Olanda și România, reprezentând universități și organizații profesionale, respectiv: Universitățile HfWU Nürtingen-Geislingen, HSWT și Weihenstephan-Triesdorf din Germania), EMU Tartu din Estonia, ULB Brussels din Belgia, Università degli Studi di Napoli Federico II din Italia, Universitatea „Ovidius” din Constanța și Universitatea de Arhitectură și Urbanism „Ion Mincu” din București (lider de consorțiu) precum și Institutul LE:NOTRE, cu sediul la Viena și organizația internațională a urbanistilor ISOCARP, cu sediul la Haga.

Atelierul tematic de la Mangalia este organizat de Universitatea „Ovidius” din Constanța, cu sprijinul Primăriei Municipiului Mangalia și în parteneriat cu Asociația „ProActiv pentru Comunitate”, din municipiul Mangalia și are ca temă analiza, evaluarea și propunerea de scenarii de dezvoltare pentru zona costieră a Mangaliei și a localităților învecinate.

Atelierul reprezintă un exercițiu și un prilej de învățare pentru studenții din cadrul facultăților și programelor de arhitectură, urbanism, peisagistică și geografie, ca parte a proiectului CO-LAND, prin care se urmărește pregătirea unui curs on-line cu tematică asociată zonelor costiere cu deschidere internațională.

În cadrul activităților de la Mangalia, studenții organizează, sâmbătă, 22 septembrie, în intervalul 19.00-21.00, o seară de proiecție de film documentar la Grădina de Vară “Farul”. Evenimentul este dedicat membrilor comunității locale, astfel că sunt așteptate toate persoanele interesate. Rezultatele finale ale analizelor din teren, realizate în această săptămână la Mangalia, de către studenți, vor fi prezentate luni, 24 septembrie, în cadrul unui eveniment public desfășurat la Clubul Nautic din Portul Turistic, începând cu orele 18.00. La prezentarea proiectului sunt așteptați reprezentanți ai autorităților locale, experții din zona Mangaliei, dar și membri ai comunității locale.

Evenimentele de facebook:
<https://web.facebook.com/events/1602035253236446/>

<https://www.facebook.com/events/328411097922152/>

Ajutor financiar pentru sistemul de protecție a copilului și centrele de asistență socială a persoanelor cu handicap

24 septembrie 2018 10:42

Guvernul a aprobat astăzi, 20 septembrie, printr-o hotărâre, alocarea sumei de aproximativ 333,665 de milioane de lei unor unități administrativ-teritoriale, în vederea asigurării sumelor necesare finanțării cheltuielilor pentru susținerea sistemului de protecție a copilului, precum și a centrelor de asistență socială a persoanelor cu handicap.

Aceste fonduri sunt necesare întrucât numărul copiilor aflați în plasament la asistenți maternali a crescut, iar standardele minime de cost pentru serviciile sociale și nivelul venitului lunar pe membru de familie (în baza căruia se stabilește contribuția lunară de întreținere datorată de către susținătorii legali ai persoanelor vârstnice din centrele rezidențiale) nu au fost majorate în conformitate cu legislația în vigoare:

- Legea nr. 153/2017 privind salarizarea personalului

plătit din fonduri publice;

- HG nr. 153/2018 pentru aprobarea Regulamentului-cadru privind stabilirea locurilor de muncă, a categoriilor de personal, a mărimii concrete a sporului pentru condiții de muncă prevăzut în Legea nr. 153/2017, precum și a condițiilor de acordare a acestuia, pentru familia ocupațională de funcții bugetare „Sănătate și asistență socială”.

Suma va fi asigurată din Fondul de rezervă bugetară la dispoziția Guvernului, prevăzut în bugetul de stat pe anul 2018.

Posturi vacante la Goldterm SA!

24 septembrie 2018 10:42



Compania GOLDTERM MANGALIA S.A. , specializata in producerea si furnizarea de energie termica si apa calda menajera, ofera spre ocupare, un post de **TÂMLAR**, un post de **DULGHER**, **ZUGRAV**, **ZIDAR**, **MUNCITOR NECALIFICAT** si un post de **LACATUS MECANIC**.

Experienta in aceasta calificare constituie un avantaj.

Candidatii interesati pot trimite un CURRICULUM VITAE la
numarul de fax 0241/740762 , la urmatoarea adresa de e-mail
office@goldterm.ro, sau la Secretariatul societatii aflat in
Localitatea Mangalia, str. Vanatori, nr.1.

Toate CV-urile vor fi analizate cu obiectivitate.

Pentru alte detalii va rugam sa ne contactati la numarul de
telefon 0241/740761 sau sa ne scrieti pe adresa de e-mail
office@goldterm.ro

**APC avertizează: Șunca
presată nu trebuie să facă
parte din alimentația
copiilor! Sandvișurile,
meniurile din grădinițe și
After School conțin șuncă
presată!**

24 septembrie 2018 10:42



Consumul zilnic a 50 grame de șuncă presată crește incidența
cancerului colorectal cu 18%!

- 9 din 10 tipuri de șuncă presată conțin apă adăugată! Apa este cel de-al doilea ingredient la 60% dintre tipurile de șuncă presată!
- 7 din 10 tipuri de șuncă presată conțin între 5 și 12 aditivi alimentari!
- 6 din 10 tipuri de șuncă presată conțin caragenan!
- 6 din 10 tipuri de șuncă presată conțin monoglutamat de sodiu!
- 1 din 2 din două tipuri de șuncă presată conține caragenan și monoglutamat de sodiu!
- 2 din 10 tipuri de șuncă presată sunt colorate cu carmin!
- Șuncă presată cu carne de pasăre separată mecanic, piele de pui și apă!
- Șuncă Praga extra cu 12,2 grame proteine! Conținutul în proteine la șunca presată variază între 11 grame și 21 grame!
- Șuncă Praga Premium cu aromă de fum și extracte din citrice!
- Șuncă de curcan cu aromă de carne!
- Șuncă presată din pulpă de porc cu fibre vegetale din pătlagină!
- Șuncă presată din curcan cu proteină din collagen din carne de porc!
- Șuncă presată din piept de pui cu proteină din vită!
- Șuncă presată cu piept de pui și proteină din lapte!
- Șuncă Praga cu trei tipuri de conservanți!
- Șuncă Praga cu legume deshidratate și extracte din citrice!
- Șuncă presată din piept de pui cu proteină animală de origine bovină!
- Șuncă presată cu drojdie!
- Procentul de carne din șunca presată variază între 47% și 97%!

Asociația Pro Consumatori (fostă Asociația pentru Protecția Consumatorilor din România – APC România) membră a

Organizației Europene a Consumatorilor, a analizat 50 tipuri de șuncă presată comercializată în marile structuri comerciale și în magazinele unor producători de produse din carne. 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 să facă achiziții în cunoștință de cauză pentru familiile lor.

Șunca presată este o specialitate din carne de porc la care europenii au ajuns după îndelungi căutări pentru asigurarea unei bune conservări a cărnii în condițiile climatice sezoniere ale Europei: perioade de frig și umezeală urmate de perioade calde și uscate, cu nenumărate particularități locale. Obținerea șuncii presate (sau, pe scurt, a *șuncii*, cum tinde să se generalizeze semnificația termenului), presupune un lanț de operațiuni riguros desfășurate: extragerea piesei anatomice, fasonarea, sărarea, uscarea, afumarea (care nu este aplicată la unele rețete), maturarea în stare crudă (la șunca presată crudă), fierberea lentă, răcirea lentă etc.

Șunca presată a fost timp îndelungat un produs special și a avut un statut aparte în consum: nu era un aliment de toată ziua, nici un aliment pentru oricine. A stat la loc de cinste pe mesele celor de sus și a fost pregătită cu sârg și elemente de ritual pentru mesele festive.

În ultimele două secole a trecut și în alte continente, odată cu cei ce știau să prepare acest produs special și cu cei care îl doreau pentru consum. Democratizarea consumului a dat posibilitatea și chiar a impus răspândirea produsului și în rândul consumatorilor modești. În anii 1920, americanul George Hormel pune la punct ambalarea șuncii cu adaos de gelatină într-o cutie, mijloc prin care produsul putea rezista mai mult timp la temperatura camerei.

Fiind un produs solicitant pentru organism, șunca presată a

ajuns, în etapa consumismului, un articol suspectat de efecte negative asupra sănătății consumatorilor, fiind adăugată pe o listă tot mai lungă a alimentelor periculoase pentru sănătate. Dar, specialiștii au pus la punct și rețete de șuncă presată care are puține calorii și care se poate consuma și către persoanele supraponderale. Cum ideea era aceea de a folosi parțial înlocuitori ai cărnii de porc – materia primă esențială pentru șunca presată – repede s-a ajuns la abuzuri și la rețete frauduloase și mult mai periculoase.

Consumatorii români din ultimele două decenii au fost beneficiarii unei piețe abundente de șuncă presată, venită din țări europene cu tradiție, cu numele din țările respective: *prosciutto crudo* (consumat crud) și *prosciutto cotto* (tratată termic) din Italia, *jambon* din Franța, *hamon* din Spania. Din spațiul britanic au venit *ham*-ul (șunca crudă) și *bacon*-ul (șunca preparată termic).

Pentru că toată lumea mănâncă șuncă, cei ce nu mănâncă porc au posibilitatea să mănânce șuncă presată din carne de vită, de vânat, de curcan și de pui etc.

Tradiția a impus ideea că șunca presată se face din pulpă de porc și unele ingrediente tipice: sare, azotiți, piper, boia, usturoi, cimbru și altele asemenea. Piața actuală arată că pentru șuncă presată se folosesc nu doar pulpe de porc, ci carne și din alte regiuni anatomice; nu numai porc, ci, așa cum s-a arătat, și carnea altor specii, inclusiv specii acvatice.

În pofida acestor schimbări, există certe elemente de liniștire: mulți consumatori și tot mai mulți producători rămân fideli ori revin la rețetele tradiționale ale șuncii presate din pulpă de porc. Li se alătură entuziaști care fac propagandă preparării „în casă” a produsului spre liniștirea proprie față de temeri de tot felul – materie primă, ingrediente secundare, proces tehnologic, logistică etc.

Producătorii de mare clasă ai şuncii presate menţin, din fericire, standarde înalte ale produselor pe care le realizează şi nu se abat de la reguli bine îndătinute, unele cunoscute şi incluse în materialele lor promoţionale, altele cu totul secrete şi transmise numai între membrii familiei. Dintre regulile cunoscute, se remarcă îndeosebi cele privind materia primă (carne de la anumite rase de porci, chiar numai porci negri sau numai porci albi, hrăniţi cu ghindă, cu zer etc. şi crescuţi în anumite zone) şi cele privind prepararea şuncii (anumite moduri de folosire a ingredientelor, timpi lungi de maturare şi uscare şi altele asemenea).

Nu puţine sunt regulile privind consumul, reguli dezavuate de consumatorii de pizza înveteraţi, pentru care se folosesc cantităţi impresionante de şuncă presată de calitate îndoielnică, dar care bine condimentată şi prăjită are mare căutare, cu toate avertismentele medicilor şi nutriţioniştilor referitoare la riscurile la care se expun aceşti consumatori.

Studiul a fost realizat de către o echipă de experţi ai APC, coordonaţi de către conf. univ. dr. Costel Stanciu.

Top 5 tipuri de şuncă Praga după conţinutul de carne:

1. Angst – 97% piept de curcan;
 2. Cris-Tim, Lidl – 90% pulpă de porc;
 3. Angst – 83,33% pulpă de porc;
 4. Casa Gustului – 80% pulpă de porc;
 5. Pikok (Lidl) – 70% pulpă de porc, Gustoso (Kaufland) – 70% carne de porc, Reinert
-

Sistemul de avertizare a populației în situații de urgență, "R0-ALERT", va fi testat și la Mangalia

24 septembrie 2018 10:42

Primăria Mangalia informează că, în perioada 17 – 28 septembrie, se desfășoară la nivel național și județean testarea Sistemului de avertizare a populației în situații de urgență "R0-ALERT", constituit, operat și dezvoltat de către Ministerul Afacerilor Interne, prin Departamentul pentru Situații de Urgență și Inspectoratul General pentru Situații de Urgență. La Mangalia, testarea acestui sistem se va desfășura, vineri, 21 septembrie, a.c., în intervalul orar 10:00 – 12:00, când ISU Constanța, la ordinul IGSU, va transmite mesajul standard de avertizare către UAT-urile: Mangalia, Tuzla, Chirnogeni și Eforie. Setarea telefoanelor mobile pentru recepționarea mesajelor de avertizare transmise prin R0-ALERT se va face conform indicațiilor furnizate de operatorii de telefonie mobilă pentru telefoanele pe care aceștia le comercializează. În momentul accesării rețelei utilizate, se afișează tipurile de telefoane și pașii care trebuie urmați în vederea setării telefonului pentru recepționarea mesajelor aplicației. Prin telefon, populația este anunțată despre fenomene meteo extrem de grave, inundații amenințătoare, atacuri teroriste sau diverse situații ce amenință în mod grav comunitățile. În eventualitatea producerii unui cutremur, nu se vor trimite mesaje înainte (!), ci ulterior. Nu este nevoie ca utilizatorul să aibă un smartphone pentru a recepționa mesajele de tip Ra-alert, sistemul funcționează și pe telefoanele clasice.

Avarie RAJA pe strada B. P. Hașdeu din Constanța

24 septembrie 2018 10:42

Pentru remedierea unei avarii survenită astăzi, 19 septembrie 2018, pe conducta de alimentare cu apă cu diametrul de 110 mm de pe strada B.P. Hașdeu, din municipiul Constanța, RAJA SA a fost nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile în intervalul orar 10,00-13,00. Sunt afectați consumatorii de pe strazile Talazului, Salcânilor, Barbu Ștefănescu Delavrancea și B.P. Hașdeu.

Ne cerem scuze pentru neplăcerile create abonaților afectați pe care îi asigurăm că echipele de intervenție vor face tot posibilul pentru finalizarea reparațiilor și reluarea furnizării apei potabile în cel mai scurt timp.

Saga garajelor continuă: scandal în ședința de consiliu! Primăria spune că va amenaja parcări de reședință în locul imobilelor

demolate

24 septembrie 2018 10:42



Consilierii locali ai Mangaliei au fost chemați, astăzi, în ședință extraordinară. Cel mai disputat punct de pe ordinea de zi a fost cel privind încheierea contractelor de închiriere pentru terenurile aflate în proprietatea UAT Mangalia, pe care se află construcțiile cu destinația de garaj. Proiectul a fost propus de alesul local Nicolae Moroianu, însă, în cadrul ședinței, nu a primit girul de legalitate al secretarului municipiului, Andrea Cabuz.

Discuțiile aprinse dintre consilierii locali – cei de opoziție considerând că secretarul ar fi trebuit, potrivit atribuțiilor sale, să își dea toată silința de a aduce în legalitate articolele considerate nelegale – s-au inflamat și mai tare din cauza prezenței, în sala de ședințe și pe holurile primăriei, a proprietarilor garajelor. Aceștia susțin, în continuare, că dețin, legal, garajele de peste 30 de ani și că demolarea lor nu ar însemna, nici pe departe, rezolvarea spațiilor de parcare, întrucât un proiect la nivelul întregului oraș ar necesita fonduri totalizând bugetul Mangaliei pe mai mulți ani. O altă nemulțumire este și aceea că o bună parte dintre locuitorii orașului și-au cumpărat garajele, cu prețuri destul de mari, banii fiind, astfel, pierduți. Tot pierdute ar fi și sumele achitate, de-a lungul anilor, pentru taxele și impozitele pentru garaje. Nu în ultimul rând, cei prezenți în sală au susținut că termenul de 72 de ore pentru a-și putea demola construcțiile este foarte scurt, ei simțindu-se, astfel, constrânși și chiar intimidați de somațiile primite.

Viceprimarul Mangaliei, Dragoș Angelescu, spune că, în prezent, Mangalia are numai puțin de 14.000 de autoturisme legal înregistrate, cărora li se adaugă și altele, înmatriculate în Bulgaria, iar un proiect de amenajare de locuri de parcare în locul actualelor garaje este unul stringent: „Decizia de demolare a garajelor vine în urma nenumăratelor solicitări venite din partea cetățenilor din Mangalia. Dumneavoastră sunteți doar un nucleu al locuitorilor orașului, există nenumărate cereri venite din partea vecinilor dumneavoastră, de înființare de parcări pe locul acestora garaje, multe dintre ele depozite de diverse obiecte ale familiilor ce le dețin. Reprezentanții primăriei au mers pe teren, în fiecare cartier, și ni s-a solicitat, în primul rând, rezolvarea problemei parcarilor”.

Proiectul a fost votat de reprezentanții PSD și ALDE, în timp ce consilierii PNL, UNPR și PMP au votat „împotriva”.

O altă decizie aprobată astăzi a acordat dreptul de folosință a infrastructurii sistemului de distribuție a energiei electrice pentru serviciul de iluminat public primăriei Mangalia. Primăria preia, astfel, rețeaua de iluminat public și, potrivit viceprimarului urbei, astfel va fi rezolvată problema spinoasă a disfuncționalităților de pe rețea, semnalate ani la rând de către cetățeni și de turiști.

Circa 11,3 milioane de lei au fost aprobați pentru reabilitarea fațadelor, picturii murale exterioare și interioare, consolidarea structurii de rezistență, sistematizarea curții și reabilitarea instalațiilor, precum și construirea unui lumânărar nou-nouț, pentru cel mai vechi locaș de cult ortodox din Mangalia, Biserica Sfântul Gheorghe. Bani vor veni din fonduri europene, exceptând co-finanțarea Primăriei Mangalia, în valoare de 1,7 milioane de lei (în care vor fi incluse cheltuielile neeligibile, precum jilțurile din biserică) și cota de 2% din valoarea totală a proiectului, adică aproape 200.000 de lei.

Aleșii locali au mai fost de acord și cu documentația tehnico-economică, faza DALI, pentru proiectul “Sistematizare pe verticală – Municipiul Mangalia – intrări în blocuri, alei, parcări, lot 1”. Proiectul prevede amenajarea parcărilor de reședință, în locul garajelor demolate recent, care ocupau domeniul public fără autorizație de construcție. În zonele respective, vor mai fi realizate alei de acces, iar intrările în blocuri vor fi reabilitate. Aleșii au fost de acord și cu proiectul de extindere a Secției Ambulatoriu a Spitalului Municipal.

41.000 de pacienți au ajuns în 3 luni, la Unitatea Primiri Urgențe din cadrul Spitalului Clinic Județean de Urgență Constanța

24 septembrie 2018 10:42

În perioada 01.06.2018- 31.08. 2018, la Unitatea Primiri Urgențe din cadrul Spitalului Clinic Județean de Urgență “Sf. Apostol Andrei” Constanța, au fost înregistrați 40992 pacienți. În urma investigațiilor de specialitate, au rămas internate 9759 persoane, 2331 copii și 7428 adulți. Cele mai solicitate secții din cadrul SCJU au fost:

- Pediatrie – 1862 copii internați;
- Obstetrică Ginecologie 1 – 1211;
- Cardiologie 846;

- Neurologie 759;
- Obstetrică Ginecologie 2- 738.

Principalele motive pentru care pacienții s-au prezentat în Urgență au fost:

- la adulți: patologie cardiacă acută (sindroame coronariene acute, edem pulmonar acut, tulburări de ritm și de conducere) și acutizări ale unei patologii cardiace deja existente , patologii neurologice (aggravate de expunerea la soare, căldură, deshidratare), accidente rutiere, traumatisme, patologia de weekend (insolații, etilism, consum de stupefiante)

CLASIFICARE PE VÂRSTE

În cele 3 luni de sezon estival, la UPU au fost înregistrați 1206 copii cu vârste de până într-un an, 9245 pacienți cu vârste cuprinse între 1și 16 ani, 6114 (17-30 ani), 8410 (31-50 ani), 5029 (51-65 ani), 5350(>65).

CLASIFICARE PE CODURI

Cei mai mulți dintre pacienți au fost încadrați la codul verde (35317). La codul galben au fost înregistrați 3390 pacienți iar la codul roșu (resuscitare), au ajuns în cele 3 luni de sezon estival 705 pacienți. Pe codurile alb și albastru au fost înregistrați 577, respectiv 1003 pacienți.

Totodată, aducem, încă o dată, la cunoștința opiniei publice că, potrivit legii, în cadrul Unității Primiri Urgențe din cadrul SCJU "Sf Apostol Andrei", accesul la consultație și tratament se face pe baza triajului care stabilește prioritatea din punct de vedere medical. Astfel, în unitățile de primiri urgențe funcționează cinci coduri de culoare după

care sunt clasificate urgențele, timpii de așteptare fiind determinați de gravitatea cazului, analizele solicitate, consulturile medicilor din spital și investigațiile suplimentare necesare:

- Codul roșu – resuscitare (pacienții care necesită pe loc intervenție salvatoare de viață)
- Cod galben – critic (pacienții cu risc de agravare rapidă)
- Cod verde – urgent (pacienții cu funcții vitale stabile, urgențe minore)
- Cod albastru – nonurgent
- Cod alb – consult.

Primii pacienți care sunt preluați, indiferent de cât de mult ar aștepta cineva, sunt cei al căror risc vital este imediat, risc evaluat în triaj, cât și pacienții pentru care există un risc de agravare rapidă. Timpul petrecut de pacient în UPU depinde de timpii necesari pentru realizarea analizelor și de consulturile necesare pentru stabilirea unei conduite terapeutice în spital sau în ambulator.

BILANȚ LUNAR

Iunie – 12040 prezentări/2973 internări

Iulie – 13892 prezentări/3272 internări

August- 15060 prezenări/3486 internări

Cei mai mulți pacienți au fost înregistrați pe data de 11 august 2018. 536 persoane au fost investigate de medicii din cadrul UPU Constanta în 24 de ore.

SC RAJA SA Constanța și BERD – un parteneriat de succes pentru finanțarea programelor europene

24 septembrie 2018 10:42



Colaborarea dintre SC RAJA SA Constanța și Banca Europeană pentru Reconstrucție și Dezvoltare a început în urmă cu peste 21 ani, în tot acest timp, cele două semnatare devenind parteneri de încredere, garantandu-și reciproc succesul în implementarea și finalizarea unor programe ambițioase și unice la nivel național.

Prima colaborare între S.C. RAJA SA Constanța și BERD a început în anul 1997, odată cu semnarea Acordului de Împrumut pentru finanțarea „Programului de Dezvoltare a Utilităților Municipale, etapa a II-a”. Deasemenea, BERD s-a implicat și în cofinanțarea Măsurii ISPA Constanța și a Programului Operațional Sectorial de Mediu 2007 – 2013.

Colaborarea dintre RAJA S.A. Constanța și Banca Europeană pentru Reconstrucție și Dezvoltare continuă cu un nou contract de credit în valoare de 25 milioane € pentru îmbunătățirea serviciilor de apă și apă uzată.

Contractul de Credit a fost semnat astăzi – 17 septembrie 2018, la București, de Președintele BERD – Suma Chakrabarti și Directorul General al RAJA – Felix Stroe. Creditul va fi

furnizat în două tranșe, împreună cu granturile de coeziune de la Uniunea Europeană. Necesitatea acestui împrumut este de a cofinanța programele europene privind extinderea și reabilitarea serviciilor de apă și apă uzată, programe ce vor fi realizate în beneficiul a 400.000 de gospodării. Finanțarea va susține și un program de eficientizare a serviciilor de alimentare cu apă, prin sectorizarea și implementarea unui program SCADA la nivelul sistemului de alimentare cu apă din municipiul Constanța.

RAJA este primul operator regional de apă din România ce primește finanțare în cadrul Facilității BERD pentru Infrastructură Durabilă a Apei (SWIFT). Acest fapt are la bază colaborarea pe termen lung a Băncii cu companiile de apă din România în scopul conformării sectorului la Directivele Europene.

Până în prezent, BERD a finanțat 24 de operatori de apă din România, oferind credite ce totalizează 330 milioane € și mobilizând peste 2 miliarde € din fondurile UE pentru utilitățile de apă și apă uzată ale țării.

În România, BERD se numără printre investitorii instituționali de top. Până în prezent, Banca a investit aproape 8 miliarde € în țară, în peste 400 de proiecte. Numai în 2017 a investit 550 milioane € în România. Din această finanțare, peste 500 milioane € au fost furnizate sectorului privat, cel mai înalt nivel din ultimii șapte ani.

În prezent, RAJA își concentrează eforturile asupra implementării Proiectului regional de dezvoltare a infrastructurii de apă și apă uzată în aria de operare a RAJA SA Constanța în perioada 2014 – 2020. Prin investițiile Proiectului, gradul de conformare la prevederile directivelor europene va crește de la 50,40 % la 99,66% pentru sistemul de alimentare cu apă și de la 64,06% la 87,27 % pentru sistemul de apă uzată.

Sanatoriul Mangalia – proiecte de dezvoltare, la aproape 60 de ani de activitate

24 septembrie 2018 10:42



Sanatoriul Balnear și de Recuperare Mangalia (SBRM) are mai multe proiecte de modernizare, la aproape 60 de ani de la înființare. Potrivit reprezentanților conducerii, unitatea medicală va eficientiza și optimiza toată gama de servicii oferite pacienților români și străini. Instituția este, de altfel, un reper în medicina balneară din țara noastră, fiind declarată „de interes național” și având o autonomie aparte față de alte spitale din România. Un scurt istoric al SBRM arată că, în 1950, are loc, la Mangalia, prima conferință națională de balneologie. Locul desfășurării a fost ales în baza potențialului terapeutic, deja cunoscut, al izvoarelor vechi, minerale, sulfuroase mezotermale și influenței pozitive a climatului marin, în tratarea bolilor reumatice și a sechelelor de poliomielită. Toate aceste resurse naturale de excepție au determinat Guvernul să clasifice orașul ca stațiune și să ia decizia construirii viitoarei baze balneare. Dat în folosință în 1960, Sanatoriul este opera arhitecților Cezar Lăzărescu și Dinu Gheorghe, făcând parte dintr-un proiect mai amplu de dezvoltare a orașului, aprobat prin HCM,

în august 1959. Construcția a fost realizată de MAI, cu sprijinul deținuților, iar un an mai târziu, transferată Ministerului Sănătății. Baza de tratament a fost extinsă ulterior, spre actualul hotel President, în anul 1976, cu un nou corp, cunoscut sub numele de "Cupola". În aceeași perioadă se edifică și baza B, într-un complex comun cu fostul hotel Mangalia (actual Paradiso), cu servicii de tratament balnear pentru turiștii români, dar mai ales străini.

Elevii callatieni, implicați în acțiunea „Let's Do It, Romania!”

24 septembrie 2018 10:42



Elevii Liceului Teoretic „Callatis” au participat, în cursul zilei de ieri, la inițiativă de curățenie „Let's Do It, Romania!”. Potrivit profesorilor coordonatori din cadrul unității de învățământ, prof. Geta Han și prof. Melania Chelaru, 120 de elevi și 30 de cadre didactice au răspuns chemării „World Cleanup Day” și au strâns resturile ce sufocau zona dintre Hotelul „Paradis” și



stațiunea Saturn.

Voluntarii au primit mănuși și saci menajeri, pe care, timp de trei ore, i-au umplut până la refuz. Cele mai multe dintre resturile strânse de pe plajă și de pe faleză au fost aruncate, la întâmplare, de turiști: resturi menajere, PET-uri, sticle și chiar scutece de bebeluși, toate au fost adunate de voluntari în cei circa 90 de saci, ce au fost, ulterior, predați firmei de salubritate.

La nivel internațional, 150 de țări s-au reunit în cea mai mare mișcare civică, „World Cleanup Day”, obiectivul acțiunii fiind acela de a mobiliza 5% din populația Globului pentru a produce o schimbare reală de comportament față de resurse și față de deșeurile generate.

Mai mulți voluntari din Mangalia au eliberat de gunoaie, în cadrul Campaniei Let's Do it România

24 septembrie 2018 10:42



Astăzi, 15 septembrie, când se marchează Ziua Internațională a Curățeniei, un grup de voluntari din Mangaliei a fost alături de Organizația Let's Do it România și a adunat resturi

menajere din mai multe zone din oraș.

Tinerii au strâns zeci de saci cu ambalaje, resturi de alimente și alte deșeuri aruncate de către cetățenii certați cu civilizația în spatele Muzeului de Arheologie "Callatis", dar și pe faleză, spre Far.

Din echipă a făcut parte și consilierul PNL, Dragoș Ioniță.

Ședință extraordinară: Primăria va încheia contracte pentru terenurile de sub garaje!

24 septembrie 2018 10:42





Primarul Municipiului Mangalia

DISPOZIȚIA NR. 1051
privind convocarea Consiliului Local al Municipiului Mangalia
în ședința extraordinară din data de 18.09.2018

Primarul Municipiului Mangalia – **CRISTIAN RADU**,

Având în vedere:

• art.39, alin.(2) din Legea nr.215/2001 privind administrația publică locală, republicată, cu modificările și completările ulterioare;

În temeiul art.68, alin.(1) din Legea nr.215/2001 modificată și completată privind administrația publică locală:

DISPUN :

Art.1 Convocarea membrilor Consiliului Local al Municipiului Mangalia în ședință extraordinară, din data de **18.09.2018** la ora **11:00**, în sala de ședințe a Consiliului Local din cadrul Primăriei Municipiului Mangalia, având următoarea:

ORDINE DE ZI

1. Proiect de hotărâre privind aprobarea încheierii contractelor de închiriere pentru terenurile aflate în proprietatea UAT Mangalia pe care sunt amplasate construcții cu destinația de garaj, pentru anul 2018;

Inițiator – Consilier Local Moroianu Nicolae

2. Proiect de hotărâre privind aprobarea Contractului privind folosirea infrastructurii sistemului de distribuție a energiei electrice pentru realizarea serviciului de iluminat public;

Inițiator - Primar

3. Proiect de hotărâre privind aprobarea proiectului și a surselor de finanțare aferent investiției cu titlul "Reabilitarea fațadelor, a picturii murale exterioare și interioare, consolidarea structurii de rezistență, sistematizarea curții, refacerea împrejuririi, reabilitarea tuturor instalațiilor și construire lumânărar pentru Biserica Sf. Mare Mucenic Gheorghe";

Inițiator - Primar

4. Proiect de hotărâre privind aprobarea documentației tehnico-economice-faza D.A.L.I. și a indicatorilor tehnico-economici pentru proiectul "Sistematizare pe verticală Municipiul Mangalia-intrări blocuri, alei, parcări", LOT 1;

Inițiator - Primar

5. Proiect de hotărâre privind aprobarea documentației tehnico-economice și a indicatorilor tehnico-economici pentru proiectul "Ambulatoriu-Spitalul Municipal Mangalia";

Inițiator - Primar

Cursuri de formare gratuite în meseriile de tubulator și lăcătus naval, organizate de Damen Mangalia

24 septembrie 2018 10:42





DAMEN SHIPYARDS MANGALIA

ANUNT

Damen Shipyards Mangalia, cu sediul in Mangalia, str. Portului nr 1, jud Constanta, organizeaza cursuri de formare profesionala gratuite in meseriile de **tubulator naval si lacatus constructor naval**, in cadrul Proiectului European "Ocupare sustenabila in regiunea sud- est" initiat de Blocul National Sindical in colaborare cu Sindicatul SANAB Braila.

- **Scop:** cresterea gradului de ocupare al somerilor si persoanelor inactive
- **Grup tinta:** someri si persoane inactive
- **Nr. persoane:** 28 pers / calificare
- **Perioada cursului:** 720 ore (4 ½ luni)
- **Data incepere:** ~ 01.10.2018
- **Locatia:** Damen Shipyards Mangalia

BENEFICII PENTRU CURSANTI

- Decontarea transportului;
- Masa gratuita;
- Subventie in valoare de 3,600 lei la absolvirea cursului;
- Obtinerea certificatului de calificare;
- Angajare dupa obtinerea certificatului de calificare;

Persoana contact: Sachir Nurten: tel 0372 411 362, e-mail nurten.sachir@damen.com

Avarie RAJA pe strada Mircea Eliade din Cernavodă!

24 septembrie 2018 10:42



Pentru remedierea unei avarii survenită la conducta de alimentare cu apă, cu diametrul de 125 mm, de pe strada Mircea Eliade, din orașul Cernavodă, RAJA SA a fost nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile astăzi, 14 septembrie 2018, în intervalul orar 13,00- 16,00.

Sunt afectați de lipsa apei consumatorii de pe străzile Radu Iordăchescu, Nicolae Iorga, George Călinescu, Octavian Goga, Tudor Arghezi, Liviu Rebreanu, Mircea Eliade, Victoriei și prelungirea Victoriei.

Ne cerem scuze pentru neplăcerile create abonaților afectați, pe care îi asigurăm că echipele de intervenție vor face tot posibilul pentru finalizarea lucrărilor și reluarea furnizării apei potabile în cel mai scurt timp.

Avarie RAJA pe strada Radu Iordăchescu din Cernavodă

24 septembrie 2018 10:42



Pentru remedierea unei avarii survenită la conducta de alimentare cu apă, cu diametrul de 110 mm, de pe strada Radu Iordăchescu, din orașul Cernavodă, RAJA SA a fost nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile astăzi, 14 septembrie 2018, în intervalul orar 11,30- 13,30.

Sunt afectați de lipsa apei consumatorii de pe străzile Nicolae Iorga, George Călinescu, Octavian Goga, Tudor Arghezi, Liviu Rebreanu, Mircea Eliade, Victoriei și prelungirea Victoriei.

Ne cerem scuze pentru neplăcerile create abonaților afectați, pe care îi asigurăm că echipele de intervenție vor face tot posibilul pentru finalizarea lucrărilor și reluarea furnizării apei potabile în cel mai scurt timp.

Pentru remedierea unei avarii, RAJA SA a fost nevoită să întrerupă apa pe străzile Horia, Cloșca și Crișan, Pinului și Bujorului din Valu lui Traian

24 septembrie 2018 10:42



Pentru remedierea unei avarii survenită la conducta de alimentare cu apă, cu diametrul de 110 mm, de pe strada Pinului, din localitatea Valu lui Traian, RAJA SA a fost nevoită să întrerupă furnizarea apei potabile astăzi, 14 septembrie 2018, în intervalul orar 10,30 – 13,00.

Vor fi afectați de lipsa apei potabile consumatorii de pe străzile Horia, Cloșca și Crișan, Pinului și Bujorului.

Ne cerem scuze pentru neplăcerile create abonaților, pe care îi asigurăm că echipele de intervenție vor face tot posibilul pentru finalizarea lucrărilor și reluarea furnizării apei potabile în cel mai scurt timp.

În 14 septembrie, Înălțarea Sfintei Cruci și sărbătoarea populară Cârstovul viilor

24 septembrie 2018 10:42

Înălțarea Sfintei Cruci este cea mai veche sărbătoare închinată cinstirii lemnului sfânt, ca aducere aminte a patimilor și răstignirii lui Cristos. În tradiția populară, busuiocul, menta, măghiranul și cimbrul se duc la biserică pentru sfințire, iar în timpul slujbei se păstrează lângă Cruce. În aceeași zi, în calendarul popular este Cârstovul viilor, începutul culesului viilor la români.

Crucea este unul dintre cele mai importante simboluri creștine, fiind menționată ca semn al Fiului Omului (Matei, 24,30). Sinodul al șaptelea ecumenic (Niceea, 787) a stabilit definitiv că modul de cinstire al Sfintei Cruci să fie asemenea cu cel al Sfintelor Icoane, ea reprezentând semnul distinctiv al creștinilor.

Înălțarea Sfintei Cruci (sau Ziua Crucii), sărbătorită cu post și rugăciune, amintește de două evenimente importante din istoria creștinismului:

– Aflarea Crucii pe care a fost răstignit Mântuitorul și înălțarea ei solemnă.

Tradiția spune că după răstignirea lui Iisus, în anul 33, ucenicii Mântuitorului au avut grijă să îngroape Crucea, găsită în anul 326, din porunca Sfintei Împărătesă Elena, mama Sfântului Împarat Constantin cel Mare.

Dintre cele trei cruci găsite atunci pe Golgota, pentru a se afla care a fost aceea pe care a fost răstignit Mântuitorul și care sunt crucile tâlharilor răstigniți odata cu El, patriarhul Macarie a pus să fie atinsă cu ele, pe rând, o

femeie moartă. Femeia a înviat când a fost atinsă de cea de-a treia cruce, cea pe care a fost rastignit Hristos. În ziua de 14 septembrie din anul 335, crucea a fost înălțată solemn de către episcopul Macarie al Ierusalimului, pe un loc înalt, unde să o poată vedea tot poporul.

În anul 614, împăratul persan Hosroe a atacat Ierusalimul, l-a prădat, a întemnițat o mulțime de creștini printre care și pe patriarhul lor Zaharia și a capturat Sfânta Cruce. La puțin timp, Hosroe a fost silit să încheie pace cu Imperiul Bizantin, iar în anul 627, după ce și-a refăcut armata, împăratul Heraclie a atacat imperiul Persan. După victoria decisivă de la Ninveh, prizonierii, printre care și Sfântul Patriarh Zaharia, au fost eliberați, iar Sfânta Cruce a fost adusă înapoi la Ierusalim, în anul 629.

Într-un gest simbolic, împăratul Heraclie a intrat în Ierusalim purtând el însuși pe umerii Sfânta Cruce și într-o procesiune solemnă, Sfânta Cruce a fost depusă în Biserica Sfântului Mormânt din Ierusalim, după ce Sfântul Patriarh Zaharia a înălțat-o în văzul tuturor, la 14 septembrie anul 630.

Tradiții și obiceiuri de Ziua Crucii

Semnul crucii îndepărtează duhurile rele și ajută creștinul să evite situațiile grele, periculoase.

Dimineața, credincioșii merg la slujba de la biserică cu buchete de flori pe care se așează în jurul Sfintei Crucii sau la icoane.

La sfârșitul serviciului religios, se dă câte ceva de pomană sărmanilor. În funcție de zone și de obiceiurile locale, femeile împart câni noi, pline cu miere sau apă curată, pun și un colăcel, și dau pomană cu o lumânare întru pomenirea celor

dragi plecați într-o lume mai bună.

O superstiție spune că pe 14 septembrie, nu trebuie să se mănânce nici un fel de legume sau fructe care au înfățișarea sau amintesc de cruce, usturoi, nuci, pepeni sau prune.

O tradiție spune că în 14 septembrie, numită popular Răpciune, este Ziua Șarpelui. Este ziua „închiderii pământului”, când țărâna înghite gâzele, insectele și târătoarele. De acum înainte șerpii, alte reptile nu mai ies din adăposturile subterane până până primăvara viitoare, în 17 martie, când sunt Alexiile.

Se mai spune că aceasta este ziua în care florile vorbesc între ele, știind că apoi se vor usca.

Până în această zi, câmpurile de grâu trebuie arate și semănate. Încă se mai poate semăna varză, spanac și morcovi, se răsădește salata de iarnă, se culeg castraveții și se adună semințele coapte din grădini.

De Ziua Crucii, în calendarul popular este Cârstovul viilor, sărbătoarea începutului culesului viilor, când se fac mustul și vinul.

(crestinortodox.ro)