

Programul Sărbătorii Recoltei și a Vinului Dobrogean Constanța 2016

16 septembrie 2016 18:32

VINERI 23 SEPTEMBRIE 2016:

- 15:00 – Deschidere Oficială a evenimentului “Sărbătoarea Recoltei și a Vinului Dobrogean”
- 16:00 – Ansamblul “Mugurelul”
- 17:00 – Maria Dragomiroiu
- 18:00 – Petrică Mătu Stoian
- 19:00 – “PHOENIX”
- 20:30 – Spectacol Laser
- 20:45 – DJ cu muzica etno/petrecere/muzică de petrecere

SÂMBĂȚĂ 24 SEPTEMBRIE 2016:

- 10:00 – Ateliere interactive/artistice pentru copii
- 11:00 – Teatru de păpuși
- 12:00 – Ansamblul Dobrogeanca, Ansamblul Armîna Mea, Ansamblul Luminițe Dobrogene
- 13:30 – Ansamblul “Cartalul”
- 14:00 – Show Culinar – Întrecerea bucătarilor și a bucătăriilor
- 14:30 – Adriana Sofica și George Chițu (nai)
- 15:00 – Marian Cozma
- 16:00 – Marian Gănescu
- 16:30 – Nemuritorii
- 17:15 – Kronos
- 18:00 – Concurs DE DANS PENTRU PUBLIC
- 18:00 – Ion din Ro-mania
- 19:00 – Alb Negru
- 20:00 – Haiducii
- 21:00 – DJ cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere

DUMINICĂ 25 SEPTEMBRIE 2016:

- 10:00 – Activitati recreative si interactive/artistice pentru copii
- 11:00 – Teatru de păpuși
- Program artistic pe scena principală
- 12:00 – Cristi Proca
- 12:30 – Ansamblul Folcloric Vanghilizom
- 13:00 – Văru' Săndel
- 14:00 – Cabaret Unique și Mirela Pană
- 14:00 – Show Culinar – Intercerera Bucatarilor si a bucatariilor
- Program artistic pe scena principală
- 15:00 – RGM Band
- 16:00 – Taraful Domnesc
- 16:00 – Concurs interactiv pentru public
- 17:00 – Premiere show culinar
- Program artistic pe scena principală
- 17:00 – Polifonic Band
- 18:00 – Mircea Cazan
- 18:00 – Concurs de dans pentru public
- 19:00 – Premierea concursului de dans
- Program artistic pe scena principală
- 19:00 – Fanfara 10 Prăjini
- 19:30 – Trupa Mark One
- 21:00 – 24:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere

LUNI 26 SEPTEMBRIE 2016:

- 10:00 – 18:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere
- 17:00 – Concurs interactiv intre producatori
- 18:00 – Premiere Concurs producători
- Program artistic pe scena principală
- 18:00 – Ansamblul Ciobănașul, Ansamblul Silișteanca

- 19:00 – Cătălina Alexa
- 19:30 – Gheorghe Luca și Maria Spînu
- 20:00 – 24:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere

MARȚI 27 SEPTEMBRIE 2016:

- 10:00 – 18:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere
- 17:00 – Concurs interactiv cu publicul
- 17:30 – Premiere concurs interactiv
- Program artistic pe scena principală
- 18:00 – Ansamblul Folcloric Aromân Dor
- 19:00 – Formația Pindu
- 20:00 – 24:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere

MIERCURI 28 SEPTEMBRIE 2016:

- 10:00 – 18:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere
- 17:00 – Concurs interactiv public
- 17:30 – Premierea concursului interactiv
- Program artistic pe scena principală
- 18:00 – Ansamblul de Ruși-Lipoveni Novoseolki
- 19:00 – Radu Captari
- 20:00 – 24:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere

JOI 29 SEPTEMBRIE 2016:

- 10:00 – 15:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere
- 15:00 – 16:00 – Concurs interactiv pentru public partea
- Program artistic pe scena principală
- 18:00 – Seara comunității Turco-Tătare: Ansamblul Mini Quaradenzi, Ansamblul Carasu, Ansamblul Cansu
- 19:00 – Premierea concursului interactiv
- Program artistic pe scena principală

- 19:00 – Formația Elfyn Band
- 20:00 – 24:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere

VINERI 30 SEPTEMBRIE 2016:

- 10:00 – 17:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere
- 16:00 – 17:00 – Ateliere de creatie si demonstratii mesterii populari prezenti la eveniment
- 16:30 – 17:30 – Spectacol de teatru
- Program artistic pe scena principală
- 17:30 – Ansamblul Brâulețul, Grupul vocal Fiii Dobrogei
- 18:30 – Ansamblul Baladele Deltei
- 19:00 – Concurs interactiv public
- 20:00 – Premiera concrusului interactiv
- Program artistic pe scena principală
- Constantin Enceanu
- 20:30 – 24:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere

SÂMBĂȚĂ 01 OCTOBRIE 2016:

- 10:00 – Activitati recreative si interactive/artistice pentru copii
- 11:00 – Teatru de păpuși
- Program artistic pe scena principală
- 12:00 – Ansamblul Carsium, Ansamblul Anoixi
- 13:00 – Mădălina Modrju și Ionuț Cuclea
- 13:30 – Ansamblul Ulmetum Junior și Ulmetum Senior
- 14:00 – Show Culinar – Intercerera bucatarilor si a bucatariilor
- Program artistic pe scena principală
- 14:00 – Tariful Gigi Scarlat
- 15:00 – Formația Ad-Cantum
- 16:00 – Maria Șalaru și Ansamblul Folcloric Doina Carpaților
- 16:00 – Concurs interactiv public

- 17:00 – Premiера concursului interactiv – Show Culinar
- 17:00 – Concurs interactiv public – Dans popular
- Program artistic pe scena principală
- 17:00 – Gheorghe Turda
- 18:00 – Ansamblul de muzică și Dansuri Populare Ciuleandra
- 19:00 – Premiера Concurs interactiv public – Dans popular
- Program artistic pe scena principală
- 19:30 – Formația Bere Gratis
- 21:30 – 24:00 – Program artistic playlist dj cu muzica etno/petrecere/muzica de petrecere

DUMINICĂ 02 OCTOMBRIE 20016:

- 10:00 – Activitati recreative si interactive/artistice pentru copii
 - 10:00 – Show Culinar – Intercerera bucatarilor si a bucatariilor
 - Program artistic pe scena principală
 - 12:00 – Ansamblul Româncuța, Ansamblul Mugurașii
 - 13:00 – Marius Brutaru
 - 14:00 – Concurs interactiv public – (ex: Concurs de scobit dovleci)
 - Program artistic pe scena principală
 - 14:00 – Ionuț Galani și trupa Asteria
 - 15:00 – Ansamblul Ciobănașul
 - 15:00 – Premiere concurs interactiv public
 - Program artistic pe scena principală
 - 16:00 – Nicu Paleru
 - 16:00 – Premiere Show Culinar
 - Program artistic pe scena principală
 - Irina Loghin
-

Se schimbă directorii unităților de învățământ din Mangalia? Actualii manageri, obligați să participe la concurs!

16 septembrie 2016 18:32

Actualii directori și directori adjuncți ai instituțiilor de învățământ preuniversitar din Mangalia sunt nevoiți să participe la concurs dacă mai doresc să își păstreze funcțiile de conducere. Purtătorul de cuvânt al ISJ Constanța, inspector prof. Cristina Ivan a declarat pentru "Ediția de Sud" că nu a mai fost organizat concurs din anul 2008! Așa se face că multor directori le-au expirat contractele în 2012 sau chiar mai devreme. Din 2012, directorii au fost numiți cu delegație, astfel că ISJ Constanța a decis ca la data de 12 octombrie să fie organizat concurs pentru ocuparea funcțiilor de director, director adjunct al școlilor, liceelor, grădinițelor și creșelor din Mangalia, dar nu numai.

De menționat este faptul că în situația în care actualii directori nu se vor prezenta la concurs nu vor mai putea rămâne în funcție. Pe de altă parte, la cele două probe pot participa cadre didactice aflate în pragul pensionării, întrucât există posibilitatea prelungirii activității cu 3 ani peste vârsta standard.

Iată, detaliile privind acest concurs îndelung așteptat de unele cadre didactice interesate să ajungă în fruntea instituțiilor de învățământ:

Inspectoratul Școlar al Județului Constanța anunță organizarea concursului pentru ocuparea funcțiilor vacante de director și de director adjunct din unitățile de învățământ de stat din

județul Constanța.

Concursul se organizează în baza Metodologiei privind organizarea și desfășurarea concursului pentru ocuparea funcțiilor de director și director adjunct din unitățile de învățământ preuniversitar, aprobată prin OMENCȘ nr. 5080 / 31 august 2016.

La concursul pentru ocuparea funcției vacante de director sau de director adjunct din unitățile de învățământ de stat pot candida persoanele care îndeplinesc, cumulativ, următoarele condiții:

1. a) au absolvit cu diplomă de licență/absolvire studii universitare, respectiv, în cazul concursului de ocupare a funcției de director în grădinițe sau de director adjunct din unități de învățământ, studii universitare pedagogice/de institutori ori au absolvit cu diplomă de licență/absolvire studii universitare;
2. b) sunt membre ale Corpului Național de Experți în Management Educațional, conform prevederilor art. 246 alin. (3) și art. 257 alin. (1) din Legea Educației Naționale nr.1/2011 cu modificările și completările ulterioare;
3. c) sunt titulare în învățământul preuniversitar, având încheiat contract de muncă pe perioadă nedeterminată, au cel puțin gradul didactic II sau titlul științific de doctor în domeniul în care își desfășoară activitatea;
4. d) dovedesc calități profesionale, manageriale și morale, reflectate prin calificativele "Foarte bine" primite în ultimii 4 ani școlari lucrați efectiv la catedră în funcții didactice sau în funcții de conducere din unități de învățământ/inspectorate școlare/casele corpului didactic/Palatul Național al Copiilor/Ministerul Educației Naționale și Cercetării Științifice ori în funcții de îndrumare și control din inspectorate școlare/ funcții de specialitate specifice Ministerul Educației Naționale și Cercetării

Științifice, indiferent de perioada în care și-au desfășurat activitatea;

5. e) nu au fost sancționate disciplinar în ultimii 4 ani școlari anteriori anului desfășurării concursului, lucrați efectiv la catedră, în funcții didactice sau în funcții de conducere din unități de învățământ/inspectorate școlare/casele corpului didactic/Palatul Național al Copiilor/Ministerul Educației Naționale și Cercetării Științifice ori în funcții de îndrumare și control din inspectorate școlare/funcții de specialitate specifice în Ministerul Educației Naționale și Cercetării Științifice, indiferent de perioada în care și-au desfășurat activitatea;
6. f) nu au fost lipsite de dreptul de a ocupa o funcție de conducere în învățământ prin hotărâre judecătorească definitivă de condamnare penală;
7. g) sunt apte din punct de vedere medical pentru îndeplinirea funcției, conform prevederilor art. 234 alin. (1) din Legea nr. 1/2011 cu modificările și completările ulterioare;
8. h) nu au avut statutul de „lucrător al Securității” sau „colaborator al Securității”.

Dosarele candidaților se vor depune electronic în perioada **13 septembrie – 2 octombrie 2016** conform Procedurii de înscriere electronica a candidaților pentru ocuparea funcțiilor vacante de director / director adjunct din unitățile de învățământ preuniversitar de stat, care va fi disponibilă pe site-ul inspectoratului școlar județean www.isjcta.ro. Dosarele de înscriere vor fi constituite cu respectarea strictă a prevederilor art. 9 alin. (1) din Metodologia aprobată prin OMENCȘ nr. 5080 / 31 august 2016.

Proba scrisă va avea loc în data de **12 octombrie 2016**.

Probele de interviu și evaluare a curriculum-ului vitae se vor desfășura în perioada

17 octombrie – 17 noiembrie 2016 în locațiile stabilite de Inspectoratul Școlar.

Metodologia de concurs, bibliografia-cadru pentru concurs, fișele posturilor pentru director și director-adjunct, lista funcțiilor vacante și lista documentelor necesare înscrierii la concurs se afișează la sediul și pe site-ul inspectoratului școlar.

Informații suplimentare se pot obține la nr. de telefon 0753 063 517, de luni până vineri, între orele 10,00 – 14,00

Expoziție dedicată Zilelor Europene ale Patrimoniului, la Muzeul de Arheologie „Callatis”

16 septembrie 2016 18:32

Muzeul de Arheologie „Callatis” Mangalia, din cadrul Complexului Cultural „Callatis”, organizează vineri, 16 septembrie 2016, ora 12.00, cu prilejul Zilelor Europene ale Patrimoniului, o expoziție temporară având ca temă „Valorificarea patrimoniului cultural național într-un spațiu multietnic”.

Evenimentul cultural se înscrie în tema generală europeană „Patrimoniul și comunitățile”, sub care se desfășoară, în această lună, evenimentele din cadrul Zilelor Europene ale Patrimoniului. Tema stabilită în România, pentru acest an, în

care se organizează cea de-a XXIV-a ediție a Zilelor Europene ale Patrimoniului, este: „Rolul determinant al comunităților locale în activitatea de definire și protejare a patrimoniului local”.

Specialiștii muzeului callatian vor prezenta publicului vizitator o parte dintre artefactele descoperite, în timpul cercetărilor arheologice sistematice sau preventive, în zona orașului Mangalia. Expoziția temporară cuprinde: fragmente ceramice și vase întregi (decorate și smălțuite), pipe, inele, accele (monezi), catarama și altele, datate în perioadele medievală, modernă și contemporană.

De asemenea, expoziția mai cuprinde și fotografii ale orașului Mangalia din prima jumătate a secolului al XX-lea, precum și imagini din timpul cercetărilor arheologice. În cadrul activității vor fi prezentate și costume tradiționale tătarești.

Participanții la eveniment vor beneficia atât de intrare gratuită, cât și de ghidaj gratuit și pentru expoziția permanentă a muzeului. Expoziția temporară va rămâne deschisă timp de trei luni.

Una din 5 conserve conține soluție pentru dezghețarea drumurilor

16 septembrie 2016 18:32

Studiul privind calitatea conservelor industriale și a mixurilor industriale recomandate de producători celor care vor să scurteze timpii de pregătire a conservelor în casă,

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 alimentare astfel încât aceștia să facă achiziții în cunoștință de cauză. Totodată, Asociația Pro Consumatori (APC) își dorește să promoveze un stil de viață sănătos și să tragă un semnal de alarmă în privința unor produse alimentare bogate în grăsimi vegetale hidrogenate, zahar, sare și a unor aditivi alimentari care prezintă un risc ridicat asupra sănătății consumatorilor.

Consumatorul contemporan este îndemnat din toate părțile să apeleze la consumul de conserve, chiar și atunci când ar avea resursele necesare preparării clasice a hranei, după ce s-a obișnuit, devine un apărător convins al cauzei conservelor, cărora le vede numai avantajele.

Denumirea alimentelor este fundamentală – aceasta descrie adevărata natură a produselor alimentare și ajută consumatorii să distingă un produs de altul. Verificarea etichetelor în cazul produselor alimentare din categoria conservelor din legume/fructe trebuie să fie mai frecventă, cu scopul de a asigura că sunt complete, corecte și nu induc în eroare consumatorii.

Cu toate acestea, producătorii recurg adesea la tactici inteligente pentru a da produselor alimentare de calitate inferioară nume atrăgătoare și înșelătoare. Consumatorii pot avea greutate în a face diferențe între un produs fără aditivi și unul cu încărcătură chimică mare.

Pentru a vedea ce conțin conservele de acest tip, cât și mixurile/produsele folosite de către unele gospodine atunci când realizează în casă conserve de sezon, experții APC au achiziționat 15 tipuri de conserve industriale, 7 tipuri de mixuri pentru "pregătirea rapidă" a gemurilor/dulcețurilor, 7 tipuri de mixuri/produse pentru pregătirea murăturilor și 2

tipuri de aditivi alimentari care se comercializează separat, respectiv acidul citric alimentar și benzoatul de sodiu.

E 211 – benzoat de sodiu, conservant cu acțiune antibacteriană și antifungică în mediul acid. Benzoatul de sodiu este un conservant sintetic care, în reacție cu acidul ascorbic, generează benzen, substanță toxică cancerigenă. În urma unui studiu realizat pe 200 de sortimente de sucuri de către FDA (Federal Trade Commission – USA) în anul 2005, la 10 dintre acestea s-a identificat un conținut de benzen cuprins între 7 și 89 ppm (părți per milion), limita maximă admisă în apa potabilă fiind de 5 ppm. În urma acestei constatări, marii procesatori de sucuri din SUA au decis să nu mai folosească acest conservant. Benzoatul de sodiu poate produce reacții alergice, hiperactivitate și lipsă de concentrare la copii (ADHD). Asupra acestuia planează suspiciuni cu privire la generarea unor alergii.

E 330 – acidul citric, agent de reglare a acidității. Cel mai bine documentat efect al acidului citric este distrugerea smalțului dentar, acesta favorizând apariția cariilor dentare. Acidul citric nu este recomandat în alimentația copiilor. Nu trebuie consumate alimente ce conțin acid citric de către cei care au afecțiuni cardiovasculare sau renale, afecțiuni ale aparatului digestiv și diaree.

E 509 – clorură de calciu, se obține din calcar prin reacție cu acidul clorhidric, sau ca produs secundar la obținerea sodei. Cea mai largă utilizare, în ultimii și viitorii ani, a clorurii de calciu vizează prevenirea formării gheții și îndepărtarea acesteia de pe șosele. Acumularea (clorurii) de calciu în organism (hipercalcemie) determină o serie de reacții, printre care: gust calcaros în gură, dureri de stomac, bufeuri, greață și vărsături, lipsa apetitului, sete extremă, dureri osoase, aritmie, pietre la rinichi, comă.

Cele 15 tipuri de conserve industriale achiziționate, au în compoziție aditivi alimentari, care pot fi evitați dacă realizăm în casă astfel de produse. S-au achiziționat

următoarele produse:

- Roșii decojite întregi cu acid citric (Carrefour)
- Pastă de tomate 24% cu zahăr 13,5 g/100 g produs și sare 1,91 g / 100 g produs (Legume fructe Buzău)
- Ardei capia copt cu clorură de calciu și zaharină (Winny Cora)
- Castraveți în oțet cu arome și clorură de calciu (Home Garden Ungaria)
- Gem de prune cu acid citric, acid ascorbic și pectină (Home Garden Ungaria). 35 g fructe în 100 g produs finit cu 57,8 g zahăr / 100 g produs
- Gem de prune cu acid citric și pectină (Carrefour). Produs preparat cu 65 g fructe pentru 100 g produs finit, cu 65 g zahăr
- Gem de prune cu acid citric și pectină (Winny Provera Rom). Preparat cu 65 g de fructe pentru 100 g produs finit și 67 g zahăr / 100 g produs
- Ardei ușor iute cu acid citric și riboflavină (colorant) (K Classic)
- Roșii pasate cu acid citric, sare 2 g, zahăr 2,5 g / 100 g (Passata Rustica Carrefour)
- Ardei capia copti și decojiți cu clorură de calciu și zaharină (îndulcitor sintetic) (Giana)
- Sos din pastă de tomate cu amidon, acid citric și gumă de guar, sare 2g, 10g zahăr (Trade Aliment Minunea Naturii)
- Roșii cuburi cu acid citric (Delikat)
- Salată de vinete cu acid citric (Bunătațe de Topoloveni)
- Salată de vinete cu sare iodată și acid ascorbic, sare 1,6 g (Capricii și Delicii, Prefera Foods)
- Sos cu pastă de tomate cu amidon, acid tartric, sorbat de potasiu și benzoat de sodiu și acid ascorbic (Regal)
- Oțet obținut din alcool etilic rafinat (Regal)
- Oțet colorat cu caramel amoniacal E 150c (Benita, Slovaci)

Mixurile folosite la prepararea gemurilor

Gelfix Clasic conține acid citric și pectină E 440i (Dr Oetker RO SRL)

- Gelfix Super conține pectină (E 440i), acid citric (E 330), acid sorbic (E 200) și ulei vegetal de palmier (Dr Oetker RO SRL)
- Gelfix cu îndulcitor din Stevia conține pectină (E 440i), acid citric, acid sorbic, îndulcitor glicozide derivate din steviol (E 960), ulei vegetal de palmier (Dr Oetker RO SRL)
- Gelfix Extra conține pectină (E 440ii), acid citric, acid sorbic, ulei vegetal de palmier (Dr Oetker RO SRL)
- Gelifiant cu fructoză conține pectină (E 440), acid citric, acid sorbic, ciclamat de sodiu (E 952), zaharinat de sodiu (E 954), ulei vegetal de palmier (Dr Oetker RO SRL)
- Notă: Veți prepara dulcețuri și gemuri cu 40% mai puține calorii față de dulcețurile preparate dintr-un kilogram de zahăr. O parte din zahăruri a fost înlocuită cu îndulcitori. Zahăr 31,9 g
- Gelfixant Daily pentru obținerea rapidă a dulcețurilor, gemurilor conține pectină din citrice și acid citric (SCM Colin Daily)
- Notă: Jeleu (750 g suc de fructe și 850 g zahăr), gem (1 kg fructe și 1 kg zahăr)

Mixurile pentru murături

Pikant fix iute (fără sterilizare) conține acid benzoic (E 210), benzoat de sodiu (E 211), metabisulfid de potasiu (E 224)

- Pikant fix Dulce – acrișor (fără sterilizare) conține

acid benzoic (E 210), benzoat de sodiu (E 211), metabisulfit de potasiu (E 224)

- Pikant fix Verdețuri (fără sterilizare) conține acid benzoic (E 210), benzoat de sodiu (E 211), metabisulfit de potasiu (E 224)
- Daily Murături fixant (amestec pentru prepararea murăturilor) conține benzoat de sodiu (E 211)
- Tomato fix Dr Oetker (nu necesită sterilizare) conține acid sorbic (E 200)

Conservant alimentar la pliculeț

- Daily – conservant alimentar
- Sare de lămâie Daily – acid citric alimentar
- Conservant de la Auchan – benzoat de sodiu
- Sare la lămâie Carrefour – acid citric alimentar
- Conservant Dr. Oetker – benzoat de sodiu (E 211)
- Colonial sare de lămâie Kets Production – acid citric alimentar
- Coajă de lămâie răzuită Dr. Oetker (34% coajă de portocală) – conține E 341, E 300, E 304 și E 200

„Conservele industriale conțin, aproape fără excepție, aditivi de conservare, despre care se cunoaște că pot dăuna organismului dacă sunt consumați în exces; îndeosebi conservele de calitate slabă au cantități mari de conservanți puternici, motiv serios de îndemn la responsabilitate din partea consumatorilor. Mai ales în consumul copiilor să nu fie frecvent prezente produsele conservate. Analizând lucid și responsabil problematica alimentelor conservate și considerând avantajele și dezavantajele conservelor industriale comparativ cu cele tradiționale, constatăm obiectiv că cele de pe urmă constituie varianta cea mai bună, îndeosebi când sunt preparate corect în propria gospodărie.” Prof. Univ. Dr. Ion Schileru – Departamentul de Business, Științele Consumatorului și Managementul Calității, ASE București.

“Scopul acestor studii, pentru că sunt mai multe, nu numai

referitoare la conservele de sezon, este de a conștientiza și educa populația raportat la ceea ce mâncăm. Și nu e puțin lucru, întrucât România se află pe primele locuri în Europa la mortalitatea prin orice boală cronică, boli cardiovasculare și cancer, în special..” Dr. Florin Ioan Bălănică, Specialist în medicina personalizată, nutriție și nutrigenomică, Fondator al „Școlii pentru Sănătate și Longevitate”, Membru al „Academiei Americane de Nutriție și Dietetică”, Reprezentant pentru România al „Organizației Europene pentru Medicina Stilului de Viață” (ELMO).

“Conservele realizate cu fructe sau legume care ajung la maturitate în această perioadă a anului ocupă o pondere însemnată în alimentația noastră. Din păcate, o parte a industriei alimentare a denaturat rețetele tradiționale ale unor produse precum castraveții în oțet, pasta de tomate/alte produse pe bază de roșii, gemul de prune, salata de vinete, ardeii capia copti etc., prin adaosuri chimice care prelungesc termenul de valabilitate, dar care modifică gustul specific al acestor produse și care pot duce și la apariția unor probleme de sănătate. Totodată, industria le oferă celor care nu sunt informați cu privire la efectele unor chimicale asupra sănătății, tot felul de amestecuri de substanțe chimice, care ar scurta perioada de pregătire a unor conserve și ar elimina anumite etape specifice realizării conservelor în casă, cum ar fi sterilizarea. Consumatorii care nu se informează sau nu evaluează conținutul unor astfel de produse, riscă pe termen mediu sau lung să-și pericliteze starea de sănătate, cei mai predispuși fiind copiii, femeile însărcinate, vârstnicii și persoanele cu anumite afecțiuni medicale cronice. De aceea, pentru a nu avea probleme de sănătate, vă recomand să verificați calitatea produselor pe care vreți să le achiziționați prin prisma conținutului afișat pe etichetă la secțiunea ingrediente și să nu vă lăsați induși în eroare de anumite mențiuni înșelătoare de pe etichetă sau de reclama agresivă.”

Cătrănit pe consilieri, edilul Cristian Radu le reproșează că Mangalia pierde "din mână", anual, 1,5 milioane de euro!

16 septembrie 2016 18:32



Prezent la bilanțul sezonului estival 2016, primarul Cristian Radu s-a declarat nemulțumit de lipsa comunicării cu agenții economici din domeniul turismului. "Ne vedem de cel mult două ori pe an sau dialogăm prin intermediul presei. Cum

Mangalia nu există din punct de vedere economic decât datorită șantierului și operatorilor din turism, trebuie să ne îndreptăm mai mult atenția către stațiuni. În prezent, se lucrează la Primărie la documentația pentru cinci proiecte cu fonduri europene ce vizează executarea mai multor lucrări în stațiuni. Este vorba despre reabilitarea infrastructurii, însemnând iluminat public, tramă stradală, înlocuire mobilier urban, reamenajare căi de acces către plajă etc. Dacă vor fi aprobate, toamna viitoare vor începe activitatea primele șantiere. Mă nemulțumește însă faptul că, în prezent, peste

8.000 de locuri de cazare sunt închise vara. Motivul, acestea se află în unități de cazare dezafectate. De asemenea, există numeroase active lăsate în paragină aparținând

Poștei Române, RADEF etc.”, a declarat edilul Mangaliei.

O altă amărăciune a primarului o reprezintă faptul că în fiecare vară Mangalia pierde 1,5 milioane de euro din cauza consilierilor locali. ”Am dorit inițierea unui proiect de hotărâre prin care să percepem taxe pentru parcarile din stațiuni. În multe zone din străinătate, turiștii plătesc pentru ocuparea unui loc de parcare. La noi, nu s-a dorit acest lucru și, astfel, bugetul pierde în fiecare sezon estival o sumă impresionantă, respectiv 1,5 milioane de euro”, a spus primarul Cristian Radu.

Pentru perioada următoare, primarul Mangaliei a anunțat că dorește să se întâlnească cu reprezentanții FPTR în vederea stabilirii cuantumului taxelor și impozitelor pentru anul 2017.

Președintele FPTR, Mohammad Murad: „Parteneriatul public-privat salvator pentru turism, a rămas la nivel de teorie”

16 septembrie 2016 18:32

✖ În cursul zilei de ieri, 13 septembrie ac, Federația Patronatelor din Turismul Românesc a prezentat bilanțul

sezonului estival 2016. Potrivit președintelui FPTR, Mohammad Murad,

s-a remarcat o creștere semnificativă a numărului de vizitatori care și-au petrecut vacanța pe litoralul românesc. „În total, au ales să vină la mare vara aceasta 1,8 milioane de turiști români și străini. Se practică o medicină turistică, în sensul că vizitatorii ne trec pragul pentru odihnă, relaxare și tratament balnear. S-a remarcat în perioada iulie-august o explozie a cererilor pentru vacanțele la malul Mării Negre. Și Programul „Înscrieri Timpurii” a avut mare succes. Nu în ultimul rând, eficientă a fost și terminarea primei etape a lucrărilor de lărgire a plajelor. Să nu omit și vremea favorabilă care a ținut cu noi și, implicit, cu turiștii. La polul opus, se află aceleași probleme pe care le avem de ani buni și care, din păcate, nu își găsesc rezolvarea. Plătim taxe, mi se pare corect, dar nu știm ce se întâmplă cu banii, ce destinație au. Consider că banii nu sunt bine gestionați. Infrastructura lasă în continuare de dorit, iar turiștii ne reproșează acest lucru. Soluția o reprezintă parteneriatul public-privat de care doar vorbim, dar care nu se pune în practică. Pentru ca acest lucru să se întâmple, trebuie să avem o comunicare mai bună, constructivă cu autoritățile publice locale”, a declarat pentru „Ediția de Sud”, președintele FPTR, Mohammad Murad.

Reprezentanții din turism s-au mai plâns de criza personalului, de lipsa de pregătire a multor angajați, dar și de cheltuielile mari cu salariile și dările către stat. Din această cauză, au anunțat că pentru vara viitoare, tarifele la cazare vor crește cu 20%, astfel că cei care vor dori să se bronzeze în 2017 în țara noastră, trebuie să strângă bani încă de pe acum, întrucât vor avea nevoie de un buget mai mare.

13 Septembrie – „Ziua Pompierilor din România”

16 septembrie 2016 18:32

Au trecut 168 de ani de la memorabila Bătălie din Dealul Spirii, când 166 de pompieri sub comanda căpitanului Pavel Zăgănescu au luptat cu îndârjire și curaj împotriva celor 5.000 de soldați ai oștirii otomane veniți pe pământ românesc să suprimă idealurile Revoluției de la 1848.

Această zi de sacrificiu și de glorie a rămas întipărită în istoria neamului și în sufletele pompierilor militari, data de 13 septembrie fiind declarată „Ziua Pompierilor din România”, ziua în care se comemorează eroii pompieri căzuți la datorie și se celebrează curajul și devotamentul reprezentanților acestei nobile arme.

Aflați mereu în slujba cetățenilor, pompierii militari nu au pregetat nicio clipă să intervină oricând și oriunde a fost nevoie de ei. De-a lungul timpului, tipologia operațiunilor a devenit complexă, astfel că, în prezent, pompierii militari acționează pentru stingerea incendiilor, acordarea primului ajutor calificat, descarcerarea persoanelor implicate în accidente, asanarea teritoriului de muniția rămasă neexplodată, înlăturarea efectelor fenomenelor meteo periculoase, a accidentelor chimice sau de materiale periculoase, intervin la cutremure sau alunecări de teren și în multe alte situații care pun în pericol viața și bunurile oamenilor.

La împlinirea a 168 de ani de la glorioasa luptă din Dealul Spirii, sărbătorim astăzi, 13 Septembrie – „Ziua Pompierilor din România” cu un viu sentiment de prețuire față de trecut și un adânc simț de răspundere față de prezentul și viitorul semenilor noștri, luptând neîncetat pentru a conferi un climat de încredere și siguranță cetățenilor, pregătindu-ne cu

perseverență pentru a interveni cu profesionalism, eficiență și dăruire, oricând și oriunde e nevoie de noi.

FPTR spune că anul acesta litoralul a avut o creștere de peste 10% a numărului de turiști

16 septembrie 2016 18:32

FPTR a organizat, în stațiunea Neptun, o întâlnire cu  operatorii din turism de pe litoral, prilej de bilanț, dar și de expunere a problemelor cu care hotelierii se confruntă, an de an, atât cu proprii clienți, cât și cu autoritățile locale și centrale. La final de sezon, toți agenții economici de pe litoral au tras o concluzie comună: numărul de turiști de anul acesta a fost cu cel puțin zece procente mai mare decât în 2015, iar clienții de peste hotare care au ales plajele din România pentru a-și petrece sejurul a fost de aproape un milion, cu 11% mai mult față de anul anterior.

Potrivit președintelui FPTR, Mohamad Murat, numărul de turiști, români și străini, a crescut anul acesta datorită mai multor factori. Printre aceștia au fost dați drept exemplu siguranța pe care România o oferă, față de destinații tradiționale, dar aflate în conjuncturi nefavorabile din cauza atentatelor sinucigăse, tarifele rezonabile din perioadele de vârf de sezon, dar și cele din week-end, eficiența controalelor ANAF, dar și creșterea calității serviciilor hotelierilor și personalizarea ofertelor pentru fiecare

stațiune în parte: de club, tineret, familial etc.

Mohamad Murat a declarat că, în 2016 consumatorul, turistul, a început să fie atent la ceea ce cumpără. Astfel, spune președintele FPTR, produsul turistic este rezultatul a trei componente: 40% îi revine hotelierului, 30% autorităților locale și 30% autorităților centrale. Deși autoritățile centrale nu recunosc în totalitate, industria hotelieră virează, anual, la bugetul de stat, peste 1,5 miliarde de euro, adică aproape 3% din PIB.

Din păcate, spun hotelierii, din acești bani, pentru promovarea României ca destinație turistică, doar 2 milioane de euro se reîntorc pentru publicitate. La rândul său, Anca Nedea, președintele ANT, spune că și calitatea turiștilor ce au venit pe litoral a lăsat de dorit, fiind necesară o educare a acestora din partea hotelierilor. O parte a operatorilor din turism nu au învățat să își respecte clienții, fie din dorința prea mare de a face profit încă de la preluarea afacerii, fie din delăsare, așa cum a lăsat să se înțeleagă Anca Nedea, președintele ANT.

Primarul Mangaliei, Cristian Radu, a spus că o soluție pentru cele șase stațiuni ale municipiului pe care îl conduce este, așa cum au apropus de câțiva ani operatorii locali din turism, constituirea unui cluster. Totodată, edilul local a afirmat că trebuie găsite soluții pentru un dialog mai bun între autoritățile locale și agenții economici.

Biserica

Ortodoxă

sărbătorește Sfintei Cruci

Înălțarea

16 septembrie 2016 18:32

Biserica Ortodoxă sărbătorește Înălțarea Sfintei Cruci în fiecare an pe 14 septembrie. Aceasta este cea mai veche sărbătoare închinată cinstirii lemnului sfânt. Tot miercuri se sărbătorește amintirea a două evenimente extrem de importante din istoria Sfintei Cruci:

– Aflarea Crucii pe care Mântuitorul nostru Iisus Hristos a fost răstignit și înălțarea acesteia în fața poporului de către episcopul Macarie, la 14 septembrie 335.

– Aducerea Sfintei Cruci de la păgânii perși din anul 629, pe vremea împăratului bizantin Heraclius. Acesta a pus-o la mare loc de cinste în biserica Sfântului Mormânt al Sfintei Cruci din Ierusalim.

Găsirea Sfintei Cruci s-a produs în urma poruncii Sfintei împărătese Elena, mama Sfântului Împărat Constantin cel Mare. Datorită eforturilor făcute de Elena, la Golgota au fost găsite trei cruci.

Iar pentru a descoperi care a fost crucea pe care Mântuitorul a fost răstignit, Macarie le spune să pună o femeie moartă pe fiecare cruce în parte. Odată ce a atins Sfânta Cruce, femeia învie, fapt care îi face pe cei prezenți să se bucure că au găsit crucea pe care Hristos a fost răstignit.

După săvârșirea acestei minuni, Patriarhul din Ierusalim poruncește ca Sfânta Cruce să fie înălțată la loc înalt, de unde să poată fi văzută de întreg poporul, scrie calendarulortodox.ro.

Pe când împăratul persan Hosroe a reușit să cucerească Ierusalimul, a luat cu el și Sfânta Cruce în Persia, unde va

rămâne 14 ani până când Hosroe este învins de Heraclie, care duce Crucea Mântuitorului la Ierusalim.

Această sărbătoare extrem de importantă se serbează cu post, aducând aminte tuturor credincioșilor de patimile și moartea Mielului lui Dumnezeu.

Această dată vestește sfârșitul verii și începutul toamnei. În popor, Ziua Crucii este sărbătorită prin post și praznice, pentru sănătatea familiei, pentru bunăstarea gospodăriilor, dar și pentru spor.

Tot în această zi, în zonele viticole se începe culesul viilor. Iar în alte zone, în această zi se bat nucii și se adună din pădure ramurile de alun.

Conform tradiției, dacă ramurile sunt culese de Ziua Crucii, acestea au puteri miraculoase, fiind de asemenea și unelte extrem de valoroase pentru fântânarii care vor să găsească izvoarele subterane.

Se obișnuiește ca în această zi să nu se consume usturoi, nuci, pepeni sau prune, alimente al căror miez se aseamănă cu crucea.

În tradiția populară, florile de busuioc și frunzele acestuia, dar și menta, măghiranul sau cimbrul sunt plante magice care se sfințesc la biserică. În timpul slujbei, acestea se păstrează lângă cruce. Florile de busuioc mai apoi pot alina durerile, migrenele puternice sau chiar și durerile de dinți. La țară, bolnavii de friguri sunt afumați cu crenguțe de busuioc aprinse. Busuiocul se pune și în vasele cu apă pentru păsări, în perioada epidemiilor.

Tot în această zi se pregătește și un leac pentru pomii care nu mai dau roade; gospodarii atârnă ramurile de busuioc sfințit în formă de cruce și curpeni la biserică. Curpenii sunt tulpini târâtoare de castraveți și de pepeni, asteptând ca rodul să se adune și în acești fructiferi neroditori.

Se crede că monedele care se sfințesc în această zi și sunt păstrate în portofel împreună cu o cruciuliță aduc belșug și spor în muncă de fiecare.

În calendarul popular, această sărbătoare mai poartă și numele de Carstovul Viilor sau Ziua Șarpelui. Dacă prima denumire este întâlnită mai ales în zona deluroasă și regiunile sudice, marcând începutul culegerii viilor, cea de-a doua este întâlnită în fiecare zonă. În popor se crede că în această zi șerpii și alte reptile încep să meargă în ascunzișurile subterane, unde vor hiberna până în primăvară următoare.

În mediul rural, oamenii încă mai cred faptul că șerpii, înainte de a se retrage, obișnuiesc să se strângă mai mulți la un loc, se încolăcesc și formează o mărgică numită „piatră nestemată”, folosită pentru vindecarea tuturor bolilor.

(realitatea.net)

ANAT a făcut bilanțul sezonului estival 2016

16 septembrie 2016 18:32

La sfârșitul sezonului estival 2016, estimăm o creștere între 12 și 15% a numărului de turiști pe Litoralul Românesc, din estimările primite de la touroperatorii ANAT și de la hotelieri. Creșterea se datorează în primul rând Campaniei intense de promovare a Litoralului, demarate în baza Strategiei Asociației Litoral – Delta Dunării, încă din 2013, când am reușit să introducem Taxa de Promovare Mamaia – Sat Vacanța, buget cu care am reușit să construim întreaga campanie de promovare, ale cărei rezultate se vad deja. Numărul mare de evenimente organizate în toate stațiunile, și

cu precădere prin campania "Mamaia Style", îmbunătățirea standardului serviciilor turistice oferite de hotelieri și proprietarii de structuri turistice de alimentație publică și agrement au contribuit de asemenea major la aceste rezultate.

În topul stațiunilor în acest an stațiunea Mamaia ocupă în continuare primul loc, urmată de Venus și Eforie. O notă excelentă pentru Vama Veche, cu rezultate foarte bune în acest an. O creștere consistentă s-a înregistrat și în sudul litoralului, mai ales datorită investițiilor noi în segmentul hotelier (în special în Venus).

De asemenea, creșterea totală se datorează promovării susținute a litoralului, demarate încă din toamna anului trecut, împreună cu agențiile de turism, hotelierii și autoritățile locale, prin **participarea Asociației Litoral – Delta Dunării la târgurile de turism naționale** (Targul de Turism al României ediția de primăvară, Iași, Timișoara) **și internaționale** (Londra, Tel Aviv, Chișinău, Berlin, Milano, Moscova, Targul de Rute și Companii Aeriene).

Am încheiat **parteneriate** în premieră (Federația Română de Bob-Sanie, Federația Română de Sah, Clubul Sportiv de arte marțiale, Superkombat România, Federația Română de Automobilism Sportiv, Clubul Sportiv „Omul de Fier”,) și am derulat o întreagă serie de evenimente și parade din cadrul campaniei "Mamaia Style" pe toată durata sezonului, conform strategiei de promovare și dezvoltare pe care Asociația Litoral – Delta Dunării a lansat-o anul trecut, cu scopul atragerii de turiști prin evenimente sportive.

În privința bilanțului pe incoming (sosiri turiști străini), sezonul 2016 a înregistrat 3 chartere/săptămână între Tel Aviv și Constanța, o creștere de la 4000 la 7000 turiști israelieni care au ajuns pe litoral în stațiunile Mamaia, Năvodari și Eforie. Asociația Litoral – Delta Dunării a continuat și în acest an campania de promovare în Israel, prin participarea la targul de turism de la Tel Aviv, realizarea primelor broșuri

si a filmului de promovare in ebraica. Acesta este un proiect de succes, prin care s-a dovedit că, desi Romania nu are un buget de promovare de turism la nivel guvernamental, s-a reusit atragerea de turisti straini, cu o creștere spectaculoasă de turiști israelieni pe litoralul românesc, exclusiv din resurse locale proprii, si anume din bugetul operatorilor de turism din Mamaia si din Satul de Vacanta, administrat de Asociatia Litoral- Delta Dunarii.

Aeroportul International Mihail Kogalniceanu, in parteneriat cu Asociatia Litoral – Delta Dunarii si impreuna cu compania aeriana Blue Air, au inaugurat in aceasta vara, prima cursa directa pe ruta Atena(Grecia) – Larnaca (Cipru) – Constanta, bifand, astfel, o a patra ruta aeriana inaugurata. Având în vedere că în ultimii 20 ani pe Aeroportul Constanța, care deservește litoralul românesc, nu mai aterizau curse interne, Asociația Litoral – Delta Dunării (A.L.D.D.) și Aeroportul Internațional „Mihail Kogălniceanu” Constanța au demarat începând din 2014 un proiect de atragere de zboruri către litoralul românesc, pentru a crește numărul de turiști și durata medie a sezonului turistic în această destinație.

Începând din anul 2015 s-au reluat negocierile cu compania TAROM și am atras alături de noi și asociațiile de promovare și dezvoltare a turismului Oradea-Băile Felix, Timiș și Bucovina împreună cu Consiliile Județene și aeroporturile pe care le reprezintă, dar și Asociația Aeroporturilor din România.

Am realizat un amplu chestionar online și către mediul din turism, pentru a stabili împreună cu touroperatorii și agenții economici implicați în turism topul destinațiilor interne și externe cu care să conectăm Constanța.

Astfel, noile zboruri introduse în aprilie 2017 cu plecare de pe Aeroportul Constanța vor fi spre Cluj, Timișoara (2 zboruri / săptămână), Iași, Oradea (1 zbor / săptămână), Roma, Paris, Milano, Stuttgart și Bratislava sau Varșovia. De asemenea, vor

fi menținute pe perioada verii zborurile charter Constanța – Tel Aviv (3 zboruri / săptămână), și vor fi introduse chartere spre Beirut și Bruxelles.

Nu în ultimul rând, creșterea numărului de turiști se datorează unei **mai bune comunicări cu hotelierii și agențiile de turism și autoritățile locale**, dar și afectării piețelor turistice din Turcia.

În acest moment, Asociația Litoral – Delta Dunării, împreună cu membrii săi, pregatește lansarea campaniei de toamna de promovare a litoralului românesc și Deltei Dunării, pentru sezonul estival 2017, prin participarea la targurile de turism și elaborarea calendarului de evenimente Mamaia Style 2017

Credincioșii musulmani sărbătoresc Kurban Bayram

16 septembrie 2016 18:32



Cei peste 70.000 de credincioșii musulmani din România celebrează Kurban Bayram (Sărbătoarea Sacrificiului), unul dintre cele mai importante evenimente din religia islamică, ce are loc la finalul pelerinajului organizat la locurile sfinte de la Mecca.

Sărbătoarea Sacrificiului comemorează gestul de sacrificiu al Profetului Ibrahim (Avraam, pentru iudeo creștini), cel care, pus să aleagă între dragostea față de unicul său fiu și adorația lui Allah, optează pentru confirmarea devoțiunii față de divinitate. Potrivit Coranului, pentru a-și exprima credința necondiționată și supunerea față de Allah, Ibrahim se arată pregătit să-și sacrifice fiul, pe Ismail, dar Creatorul, văzându-i determinarea și neclintita credință, îl trimite pe Arhanghelul Gabriel cu un berbec pe altarul sacrificiului. Astfel, lama cuțitului taie gâtul animalului și nu pe cel al copilului mult iubit, ziua aceasta fiind celebrată de lumea musulmană ca Sărbătoarea Sacrificiului, ceremonie ce reconfirmă anual credința în Allah, La Geamia „Esmahan Sultan“, cea mai veche moschee din România, timp de patru zile, este sărbătoare mare: credincioșii din localitate se bucură, alături de toți musulmanii din lume, de Kurban Bayram-ul, Sărbătoarea sacrificiului.

Din prima zi de Kurban, musulmanii aduc mulțumiri lui Allah și încearcă să îi ajute pe cei nevoiași. Se fac rugăciuni acasă și în colectiv, la geamie și, după posibilități, fiecare familie sacrifică un animal: oaie, batal, vită, bivol, cămilă și capră, în funcție de câți membri are familia respectivă. Musulmanii spun că de Kurban Bairam carnea este cea mai dulce.

Animelele pentru sacrificiu trebuie să îndeplinească anumite condiții: oaia și capra trebuie să aibă cel puțin un an, vaca sau bivolul doi ani, cămila cinci ani împliniți. Toate trebuie să fie perfect sănătoase, și „fără nici un cusur“, adică să nu fie oarbe, să nu aibă coarnele rupte, să nu fie șchioape, să nu fie slabe sau bolnave.

Sunt pregătite și numeroase mâncăruri tradiționale și dulciuri: sarmale, plăcinta cu brânză – kârde, baclavale. După tăierea batalului se face geantâk-ul, şuberek-uri cu carne, precum și tradiționala tochitură din batal.

În fiecare dimineață, bărbații se vor duce la geamie, la

rugăciune, iar în toate cele patru zile, familiile de musulmani se vor vizita reciproc, se va merge la rude, la părinți.

A început școala! Iată care este structura acestui nou an școlar

16 septembrie 2016 18:32



Elevii au revenit, astăzi, la școală, după vacanța de vară, pentru primul semestru al anului școlar 2016-2017. Noul an școlar va avea 35 de săptămâni, desfășurându-se între 12 septembrie 2016 – 16 iunie 2017.

Vacanța de iarnă începe în 24 decembrie 2016 și va avea 2 săptămâni. Tot 2 săptămâni au fost rezervate și pentru vacanța de primăvară, perioada în care Ministerul Educației a dispus organizarea olimpiadelor și concursurilor școlare.

O noutate apare și la desfășurarea programului Școala Altfel, unitățile școlare având posibilitatea de a alege, în anumite limite, când vor să desfășoare cele cinci zile de activități.

Anul școlar are 32 de săptămâni de cursuri, însumând 169 de zile lucrătoare, și se structurează în două semestre:

– Semestrul I- 12 septembrie 2016 – 3 februarie 2017 – 19 săptămâni de cursuri

– Semestrul al II-lea – 13 februarie 2017 – 16 iunie 2017 – 16 săptămâni de cursuri

Vacanta de iarna va avea 2 săptămâni, ca și până acum, și tot 2 săptămâni va avea și vacanta de primăvară, perioada în care se vor organiza etapele naționale ale olimpiadelor școlare. Vacanta intersemestrială va avea 1 săptămână.

În calendarul anului școlar 2016-2017 au fost corelate perioadele de vacanță și perioadele de cursuri pentru a optimiza calendarele examenelor și ale concursurilor naționale, precizează Ministerul Educației.

Semestrul I

Cursuri: luni, 12 septembrie 2016 – vineri, 23 decembrie 2016

Vacanta pentru copiii de la grădiniță și din clasele pregătitoare – a IV-a: 29 octombrie – 6 noiembrie 2016

Vacanta de iarnă: sâmbătă, 24 decembrie 2016 – duminică, 8 ianuarie 2017

Cursuri: luni, 9 ianuarie 2017 – vineri, 3 februarie 2017

Vacanta intersemestrială: sâmbătă, 4 februarie 2017 – duminică, 12 februarie 2017

Semestrul al II-lea

Cursuri: luni, 13 februarie 2017 – vineri, 17 februarie 2017



Vacanta de primavara: miercuri, 19 aprilie 2017 – duminica, 30 aprilie 2017

Cursuri: marti, 2 mai 2017 – vineri, 16 iunie 2017

Vacanta de vara: sambata, 17 iunie 2017 – duminica, 10 septembrie 2017

Tezele / lucrarile semestriale se sustin la finalul semestrelor, dupa parcurgerea programei scolare, cu cel putin 3 saptamani inainte de finalul semestrului.

Clasele a VIII-a si a XII-a fac exceptie de la structura de mai sus a anului scolar 2016-2017.

La clasele a XII-a, anul scolar are 32 de saptamani de cursuri, iar 3 saptamani sunt dedicate desfasurarii examenului national de bacalaureat (doua saptamani pentru probele orale, despartite de o pauza de o saptamana de saptamana dedicata probelor scrise). Cursurile claselor terminale din invatamantul liceal se incheie in data de 26 mai 2017.

Prima sesiune a examenului de Bacalaureat din anul 2017 se va incheia pe 24 iulie (cu afisarea rezultatelor finale), in timp ce a doua sesiune a Bacalaureatului va incepe pe data de 21 august (21 august 2017 – 6 septembrie 2017),

La clasa a VIII-a, anul școlar are 34 de săptămâni de cursuri, iar o săptămână este dedicată desfășurării Evaluării Naționale. Cursurile claselor a VIII-a se încheie în data de 9 iunie 2017.

(*stirileprotv.ro*)

PSD Mangalia transmite succes elevilor, cu prilejul începutului noului an școlar

16 septembrie 2016 18:32

Comunicat de presă

Cu ocazia începerii noului an școlar, grupul de consilieri locali ai Organizației Municipale PSD Mangalia le urează celor mici mult succes în această nouă etapă a vieții! Suntem convinși că sub atenta îndrumare a cadrelor didactice din orașul nostru, vor reuși să trăiască cele mai frumoase experiențe din anii copilăriei.

Mulțumim personalului didactic și auxiliar pentru implicarea de care au dat dovadă până acum în formarea copiilor municipiului nostru și le dorim multă sănătate și putere de muncă pentru a putea continua!

Tot pe această cale, dorim să asigurăm locuitorii Municipiului Mangalia că vom continua să depunem toate diligențele pentru a sprijini îmbunătățirea condițiilor oferite de școlile noastre. Suntem siguri că împreună cu dumneavoastră, vom reuși să oferim copiilor tot suportul de care au nevoie pentru a fi mândri că au crescut și s-au format în Mangalia.

Mandat pus în aplicare de către polițiștii constănțeni

16 septembrie 2016 18:32

La data de 10.09.2016, polițiștii din cadrul Biroului Investigații Criminale al Poliției municipiului Mangalia l-au depistat pe C.P., în vârstă de 67 de ani, din localitatea 2 Mai, care a fost condamnat de către Tribunalul Constanța la o pedeapsă de 5 ani și 8 luni închisoare pentru comiterea infracțiunii de trafic de influență.

Bărbatul a fost escortat și încarcerat la Penitenciarul Poarta Albă.

Ziua comunei Tuzla, sărbătorită de cetățeni alături de primarul Taner Reșit (galerie foto)

16 septembrie 2016 18:32

Sărbătoare mare la Tuzla pe tot parcursul zilei de sâmbătă: sute de cetățeni au venit, în centrul localității, alături de administrația publică locală, pentru a se bucura, așa cum se cuvine, de ziua comunei lor! Zeci de ansambluri folclorice

românești, dar și tătărești, recitaluri de mandoline și chitare, trupe de dans modern și de societate, de teatru, precum și interpreți consacrați ai scenei muzicale românești, au fost prezenți pe scena amplasată lângă primărie, timp în care, la câteva sute de metri distanță, au sfârșit, pe grătare, specialități culinare românești și turcești. În plus, avioane de la Aerodromul din Tuzla au salutat, de la înălțime, mulțimea strânsă în centru.

Potrivit primarului comunei, Taner Reșit, această a cincea ediție a sărbătorii comunei a cuprins o serie de acțiuni menite să bucure locuitorii din zonă: „Avem spectacole pentru toate gusturile, la fel și specialități culinare atât românești, cât și turcești și tătărești. Este o zi specială pentru noi și am dorit ca atât eu, cât și membrii Consiliului Local Tuzla, să fim în mijlocul cetățenilor noștri. Le urez tuturor locuitorilor comunei Tuzla „La Mulți Ani!“, sănătate și să se bucure de această sărbătoare a lor!”

Pe scena din Tuzla au urcat, Trupa Școlii, Ansamblul Qarilgaș, Dance Art, iar la căderea serii, Constantin Măgureanu, Mariana Edulescu, Jeni Nicolau, Adriana Ștefan și Leticia Moisescu.





















**La numai șapte ani, micuța
Alexandra are nevoie de tot
sprijinul vostru!**

16 septembrie 2016 18:32

O micuță
de numai
șapte
ani, din
Constanța,
Alexandra
Georgiana
Adăscăli
ței, are
nevoie



de ajutorul nostru, al tuturor. Diagnosticată, la numai șapte ani, cu cancer osos, micuța are nevoie de implantarea unei proteze bionice la genunghi. Costurile pentru această echipament medical sunt foarte mari pentru familia micuței, astfel încât, aceasta vă cere tot sprijinul pe care puteți să i-l oferiți.

Printre cei care s-au mobilizat și au venit în ajutorul micuței Alexandra se află și copiii din Tuzla. În cadrul Zilelor comunei, aceștia au scos la vânzare obiectele făurite de mânuțele lor: borcănele pictate, coliere și brățări din diverse materiale, vase cu flori din hârtie creponată. Mai mult, aceștia au gătit, împreună cu mamele lor, produse de patiserie, pe care, la prețuri modice, le-au oferit tuturor participanților la sărbătoarea comunei Tuzla.

Potrivit coorodonatorului Școlii de Vară de la Centrul pentru Tineret „Ion Creangă” din Tuzla, acolo unde au fost create obiectele hand-made puse la vânzare, cazul le-a fost prezentat micuților cu numai o săptămână în urmă: „Bunica micuței ne-a rugat să o ajutăm, așa cum putem. Atunci, discutând cu copiii de la Centrul pentru Tineret de la noi, din comună, aceștia s-au arătat mai mult decât bucuroși să vină în sprijinul copilei. Energia lor, bucuria cu care au realizat aceste

obiecte cu mânuțele lor, nu poate emana decât energie pozitivă”, ne-a spus Maria Damian Pascal, coordonatorul Centrului „Ion Creangă”. Tot pentru Alexandra, copiii din Tuzla vor pregăti și un spectacol caritabil, ce va avea loc peste două săptămâni.

Toți cei ce o pot ajuta pe micuța Alexandra, o pot face, în continuare, donând în contul mamei ei, Irina Adăscăliței:

CONT LEI: R061BTRL01401201K55759XX – Banca Transilvania

Educatoarele din zona Mangaliei, față în față cu noile directive de la Ministerul Educației

16 septembrie 2016 18:32

✖ Clubul Nautic Callatis din Mangalia a găzduit, la finele săptămânii, consfătuirea profesorilor din învățământul preșcolar din zona municipiului. În cadrul întâlnirii, inspectorul pentru Educație Timpurie, Irinela Nicolae, le-a prezentat colegelor sale noile directive sosite de la Ministerul Învățământului privind abordarea programei școlare, precum serie de noi metode de predare, agreate la nivel european. Totodată, prof. Irinela Nicolae a abordat și mai multe teme spinoase și cum trebuie gestionate acestea, precum crearea comitetului de părinți, prima ședință cu părinții sau

modul în care trebuie tratat un copil, pentru ca o simplă greșeală să nu îi traumatizeze viitorul.

Pentru început, Iriniela Nicolae a făcut un scurt bilanț al anului 2015, din punct de vedere al numărului de cadre ce și-au derulat activitatea în județ. Astfel, 1060 de cadre didactice au fost alături de cei mici, în primii ani de viață, dintre care 989 au fost cadre titulare, 29 suplinitoare, 32 de cadre ieșite la pensie și alte 10 fără studii de specialitate.

În acest an școlar nou, cu un ministru nou, profesor de filosofie, se va pune baza pe „triada” profesor-copil-părinte. Cadrele didactice din învățământul preșcolar pot marca, pentru totdeauna, comportamentul și caracterul unui copil. De aceea, spune inspectorul școlar, profesorii trebuie să își modeleze comportamentul după noile generații de copii, mult diferite de ceea ce au învățat în școală: „O vorbă nelalocul ei, un cuvânt urât sau chiar o pedeapsă, pot traumatiza, pe viață, un copil. Avem generații noi, un tip de preșcolari despre care nu am învățat la liceu sau la facultate. Există metode noi de învățare, care, în Uniunea Europeană, sunt practicate de ani buni, dar care la noi abia au ajuns. Trebuie să ne adaptăm la aceste noi cerințe”, a spus prof. Irinela Nicolae.

Nici părinții nu au fost uitați în cadrul discuțiilor. Astfel, recomandarea inspectorului școlar a fost aceea ca, prima ședință cu noile grupe de părinți, să nu înceapă cu „clasica” solicitare de fonduri pentru clasă ci, dimpotrivă, să fie pus accentul strict pe cei mici: „la prima ședință cu părinții, primele cuvinte ale noastre sunt „nu avem bani, nu avem materiale, trebuie să cumpărăm una sau alta”... Dragele mele, la prima ședință trebuie să le vorbiți părinților despre proprii copii, despre schimbările psihologice și fizice prin care vor trece în următorii ani. Trebuie să le dați părinților teste despre proprii copii și să comparați răspunsurile loc cu ceea ce veți constata voi însevă. Aduceți părinții aproape de voi... Dar, atunci când le dați testele, fișele, oferiți-le creioane fără vârf, când le dați să deseneze ceva, dați-le

acuarele uscate... Atunci vor vedea singuri ce lipsuri există în grădiniță și se vor mobiliza pentru a remedia situația”.

Gazda consfătuirii, prof. Gela Ivașcu, ne-a declarat că întâlniri asemănătoare au avut loc atât la Constanța, cât și la Medgidia. Totodată, aceasta ne-a spus că toate unitățile preșcolare din Mangalia sunt gata să își deschidă porțile și să își întâmpine, așa cum se cuvine, micii elevi.

Amenajat cu întârziere, Parcul “Evergreen” a fost finalizat

16 septembrie 2016 18:32



La Club Nautic din Mangalia a avut loc, astăzi, evenimentul prilejuit de finalizarea proiectului „Înființarea Parcului Evergreen”, realizat prin Programul Operațional Regional 2007-2013, Domeniul major de intervenție 5.2 –

„Crearea, dezvoltarea, modernizarea infrastructurii de turism pentru valorificarea resurselor naturale și creșterea calității serviciilor turistice”. Lucrările la Parcul „Evergreen” au fost demarate în luna august a anului trecut și ar fi trebuit finalizate în patru luni, până la finele lui 2015. Întârzierile foarte mari, puse de către administrația publică locală în seama constructorului parcului, precum și „greșelile” asumate, tot astăzi, de către reprezentanții primăriei, au împins data finalizării până astăzi. Tot în

seama constructorului acestui obiectiv sunt puse și penalitățile lucrărilor, percepute din 1 ianuarie 2016 și până azi, care se ridică la circa 1,8 milioane de lei, bani ce vor fi scăzuți din suma totală a proiectului. „Noul termen agreat de Ministerul Dezvoltării este data de 31 august. Vom termina atât Aleea Teilor, undeva la sfârșitul acestei luni, precum și cele două situri arheologice, cel de lângă Parcul Evergreen și cel de lângă farmacia 47“, a spus, în deschiderea întâlnirii, edilul local Cristian Radu.

Potrivit reprezentanților primăriei, valoarea totală a proiectului „Înființare Parc Evergreen” este de 9.082.475,79 lei, din care contribuția Uniunii Europene este de 4.457.820,55 lei contribuția Guvernului României este de 376.376,79 lei, cea a primăriei de 98.657,09 lei, iar valoarea neeligibilă (în care este inclus și locul de joacă pentru copii) este de 4.149.621,36 lei.

Parcul, amenajat pe fosta stație de betoane COMCM, are o suprafață de 28.148 mp., lucrările cuprinzând: crearea de locuri de joacă pentru copii, platforme pentru fitness, amenajarea de spații verzi, modernizarea utilităților publice și amenajarea unui punct de belvedere; instalarea unui sistem de iluminat public și dotarea cu mobilier urban modern, respectiv bănci, coșuri de gunoi, cișmele, cinci grupuri sanitare, cinci cabine de pază, rollerparc, fântâni arteziene, precum și deja celebrele pergole din metal, extrem de înalte, pe care vor fi plantați trandafiri cățărători.



Managerul de proiect, Ciprian Popa a relatat și principalele

probleme ale parcului, care potrivit acestuia, vor fi remediate tot de către constructor: „Cea mai gravă problemă a fost aceea a scurgerii pluviale, care, pe hărțile orașului, figura ca existentă, dar care, de fapt, nu a fost amenajată niciodată. La prima ploaie, parcul a fost inundat. Am reușit ca, între timp, să diminuăm aceste riscuri, prin crearea unui sistem pluvial, care va prelua apa de ploaie. Tot la început, zona era acoperită cu pământ galben, care este impermeabil. Am turnat un strat de 30 de centimetri de pământ, care va prelua o parte a apei. Însă, la un cod roșu, avem, în continuare, o problemă...”

Una dintre soluțiile de viitor propuse de managerul de proiect este aceea de realizare a unei legături pe sub Strada Portului, care să lege parcul de canalul pluvial aflat în imediata vecinătate. De asemenea, va fi realizată și o pasarelă care să traverseze calea ferată, astfel încât vizitatorii parcului să nu mai fie expuși riscului în momentul traversării Străzii Portului. O altă promisiune a edililor locali o constituie asphaltarea și realizarea trotuarelor pe 17 străzi din vecinătatea parcului, ce ar urma să fie finalizate în vara anului viitor.

Aleea Teilor, finalizată la sfârșitul acestei luni



Prezent la întâlnirea de la Club Nautic, consilierul local Ozghiun Menabit a dorit să știe de ce a fost îngăduită prezența cetățenilor în parc în ultimele luni, deși construcția acestuia nu era nici pe departe finalizată: „Oamenii au intrat în parc când încă se lucra. Se muncea inclusiv cu deținuți. Să

fim mulțumiți că nu s-a întâmplat o tragedie”, a spus consilierul local. Potrivit primăriei, paza zonei revine, până la recepția finală, exclusiv constructorului, urmând ca o firmă de specialitate să fie angajată imediat după finalizarea oficială a “Evergreen”-ului, adică săptămâna viitoare.

Alte probleme ridicate în cadrul conferinței au ținut de alte două proiecte europene, aflate și acum în stadiul de șantier: Aleea Teilor și „Callatis – Istorie la Malul Mării Negre”. „În ambele cazuri, ca de altfel și în cel al Parcului Evergreen, a fost vorba despre constructori neserioși. Este un fenomen general la nivelul țării. Aleea Teilor este aproape gata, va fi finalizată, oficial, la sfârșitul acestei luni. Pot spune că au existat greșeli de proiectare, remediate pe parcurs, precum și unele greșeli din partea mea și a colegilor mei, pe care le-am remediat. Trebuie să învățăm din aceste greșeli, încercăm ca, de acum încolo, să nu mai gafăm”. Totodată, primarul Cristian Radu a spus că, datorită numărului foarte mare de copii care sunt, zi de zi, în Parcul Evergreen, a luat în calcul extinderea locului de joacă.

Câini politisti, scosi la licitatie

16 septembrie 2016 18:32

Inspectoratul de Poliție Județean Constanța cu sediul în bulevardul Mamaia, nr. 106, organizează, la data de 26.09.2016, ora 11.00, prima etapă privind vânzarea prin licitația publică deschisă cu strigare, în vederea valorificării a șapte câini de serviciu.

Zilele Comunei Tuzla

16 septembrie 2016 18:32

**COPIII DIN LOCALITATE, CU BUCURIE,
VA INVITA LA "ZILELE COMUNEI TUZLA"**



Incepand cu ora 14.00, va invitam la TARGUL COPIILOR .De la ora 16.00 la 17.00, copiii au pregatit un program artistic compus din: dans popular, canto, teatru, chitare si mandoline, dans sportiv,etc...

PARTICIPANTII: C.P.Tineret „Ion Creanga”- „Trupa Scolii”, „Ansamblul Qarilgas” si „DanceArt”



PRIMĂRIA TUZLA ȘI CONSILIUL LOCAL
VĂ INVITĂ

LA ZIUA LOCALITĂȚII ÎN DATA DE 10 SEPTEMBRIE
PENTRU UN SPECTACOL EXTRAORDINAR
ÎNCEPÂND CU ORELE 17.00
VOR CÂNTA...



PREZENTATOR



ÎN TRE ORELE 14.00 - 17.00 ÎSI VOR DA CONCURSUL COPIII CASEI DE CULTURĂ TUZLA
DANSURI POPULARE - MANDOLINE