

Resende

Novos equipamentos ao Serviço da Proteção Civil

Os Serviços de Proteção Civil do Município de Resende têm ao seu dispor uma nova viatura de combate a incêndios, um equipamento destinado a limpeza de neve e um painel eletrónico informativo de condicionamento à circulação rodoviária.

Ao serviço dos Bombeiros Voluntários de Resende encontra-se uma nova viatura de combate a incêndios florestais, equipada com tanque de 500 litros de água, duas motobombas florestais, material saporador de combate a incêndios florestais, motosserra, equipamento de proteção individual, saco primeiros socorros, guincho elétrico, equipamento de segurança passiva na cabine, material de comunicações, GPS e mais material conforme despacho 11535/2010 da ANPC. O veículo foi adquirido pelo valor de 47.880,00 euros, tendo sido co-financiado em 70% pelo Programa Operacional da Valorização do Território e QREN através do Fundo de Coesão e o restante valor (30%), que seria suportado pelos bombeiros, foi assegurado pelo Município de Resende.

De forma a resolver o



corte das vias municipais de acesso às freguesias situadas na serra do Montemuro que durante o inverno são afetadas pela queda de neve e gelo, foi adquirida uma pá

limpa neves GILLETTA RC28 e espalhador de sal GILLETTA AM112 aplicados a um veículo já existente UNIMOG. Este novo equipamento, no valor de 20.520,00 euros,

foi participado em 70% pelo Programa Operacional da Valorização do Território e QREN e em 30% pelo Município de Resende.

De referir, ainda a instalação de um painel eletrónico informativo de condicionamento à circulação rodoviária, junto à rotunda dos Bombeiros Voluntários de Resende, que informa os automobilistas quando há corte no acesso às vias municipais, devido a condições meteorológicas adversas, por questões de segurança rodoviária ou eventuais trabalhos de manutenção nas estradas. Este equipamento foi adquirido pelo valor de 23.726,70 euros no âmbito da candidatura "Ações Imateriais para a Prevenção e Gestão de Riscos Materiais e Tecnológicos nos Municípios do Tâmega".

Estes equipamentos, que totalizam um investimento total no valor de 68.400,00 euros, vêm permitir um melhor apoio às populações e a todas as entidades envolvidas na proteção civil, no que diz respeito ao combate a incêndios, bem como na resolução de problemas resultantes da queda de neve e de gelo, durante o inverno, que muitas vezes obriga ao corte de estradas no concelho.

Ensino

Escola de Armamar conquista o 1.º prémio



Os alunos que representam este ano o Agrupamento de Escolas de Armamar nas Olimpíadas de Química Júnior conquistaram o primeiro prémio das semifinais realizadas no passado dia 13 de abril, na Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, em Vila Real.

Célia Sarmiento, João Monteiro e Pedro Cruz são os jovens armamarenses que, sob a orientação das professoras Cândida Sarabando e Cátia Fraga, conquistaram o passaporte para a final da competição, a realizar em Coimbra no próximo dia 4 de maio.

As Olimpíadas de Química Júnior são organizadas anualmente desde 2008 pela Sociedade Portuguesa de Química com a colaboração de várias instituições de ensino superior de todo o país, entre outros.

Nestas provas participam escolas com equipas de 3 a 15 alunos, do oitavo e nono ano de escolaridade, e um professor acompanhante.

São disputadas semifinais em vários pontos do país para apuramento dos finalistas. Os alunos respondem a um conjunto de questões com base em observações em laboratório.

Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro – Vila Real

Tecnologia em vinhos da UTAD vence concurso

Um Projeto da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) ganhou o 1º prémio do concurso de tecnologia FOOD I&DT com a tecnologia "Bio-redução da acidez volátil de vinhos", desenvolvida pelas Professoras da UTAD Alice Vilela e Arlete Mendes-Faia, em conjunto com as Professoras da Universidade do Minho Manuela Côrte-Real e Dorit Schuller.

O prémio foi entregue no dia 16 de abril na Alimentaria & Horexpo 2013, pelo Secretário de Estado da Alimentação e da Investigação Agroalimentar, Prof. Nuno Vieira e Brito.

A Alimentaria & Horexpo



Lisboa – Salão Internacional da Alimentação, Hotelaria e Tecnologia para a Indústria Alimentar é o maior evento a nível de negócios e contactos em Portugal nos sectores da Alimentação, Distribuição e Hotelaria. Posiciona-se estrategicamente como plataforma de negócios entre a

Europa, África e América do Sul. Para além de cobrir todo o mercado português, é uma ponte natural para o comércio da indústria alimentar com os países de influência portuguesa – Brasil, Angola, Cabo Verde, Moçambique – totalizando mais de 200 milhões de potenciais consumidores.

A Organização da Alimentaria & Horexpo 2013 e a Rede Inovar organizaram mais uma vez o concurso FOOD I&DT no certame, um espaço dedicado a inovações que resultem de projetos de I&DT provenientes de Entidades do Sistema Científico e Tecnológico (ESCT) ou de empresas em parceria com Entidades do Sistema Científico e Tecnológico.

Os projetos foram selecionados de acordo com três critérios: possuírem um grau de inovação que os diferencie a nível nacional e internacional, terem um elevado potencial de utilização comercial e terem como parceiros de desenvolvimento pelo menos uma ESCT.

Cabaços – Moimenta da Beira

Festas de S. Torcato

É a maior e mais afamada romaria do concelho. É também uma das maiores e mais tradicionais da região. As Festas em honra de S. Torcato, em Cabaços, Moimenta da Beira, preenchem dois fins-de-semana (27/28 de abril e 4/5 de maio), mas o dia de maior devoção é domingo, 28 de abril.



A organização esportiva, como sempre, que naquele dia muitos milhares deromeiros invadam o recinto das festas para participarem, de manhã (11h00), na Eucaristia, com transmissão direta pela Rádio Renascença e Rádio Riba Távora, e à tarde (15h30), na procissão, sempre majestosa.

Um sublinhado ainda para o ritual de imposição do chapéu do santo na cabeça dos crentes, na capela de S. Torcato. O povo acredita que o gesto é 'milagroso', curando males e doenças. É a força da fé!