

Especialização tecnológica

## Politécnico abre 16 cursos

O Instituto Politécnico de Castelo Branco (IPCB) vai abrir 16 cursos de especialização tecnológica (CET's) neste ano letivo.

Os cursos, que abrangem as diversas áreas de formação do IPCB, são os seguintes: Energias Renováveis, Proteção Civil, Maneio e Utilização do Cavalo, Análises Químicas e Microbiológicas, Mecanização e Tecnologia Agrária, Repórter de Imagem, Serviços Jurídicos, Organização e Gestão de Eventos, Desenvolvimento de Produtos Multimídia, Condução de Obra, Instalação e Manutenção de Redes e Sistemas

Informáticos, Automação e Manutenção Industrial, Eletrotécnica e Instalações Elétricas, Tecnologias e Programação de Sistemas de Informação, Eletrónica e Telecomunicações, e Organização e Gestão Industrial.

O Curso de Especialização Tecnológica é uma formação pós-secundária não superior que visa conferir qualificação profissional do nível 4.

Este tipo de qualificação profissional é obtido através da conjugação de uma formação secundária, geral ou profissional, com uma formação técnica pós-secundária.

ESTCB

## Cooperação no mestrado

O Instituto Politécnico de Castelo Branco, através da sua Escola Superior de Tecnologia, assinou um protocolo de cooperação no âmbito do Mestrado em Construção Sustentável.

De acordo com a instituição, o acordo firmado com a Inwood, empresa do setor da construção que opera na área das estruturas e soluções em madeira, permitirá, numa primeira fase, o estudo de soluções baseadas em madeira de pinho bravo nacional, por forma a potenciar a valo-

rização dos recursos da floresta portuguesa.

Para além do desenvolvimento de projetos de inovação tecnológica na área da construção em madeira, o protocolo prevê o patrocínio por parte da Inwood de um Prémio de Mérito, no valor de mil euros, ao aluno que se destacar curricularmente no curso de Mestrado em Construção Sustentável e que desenvolva os seus trabalhos de investigação na área de atuação da empresa, com sede em Lisboa.

Beira Interior Sul

## O que foi feito com o Qren

A Comunidade Inter-municipal da Beira Interior Sul, em articulação com a Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Centro, apresenta, dia 26 de setembro, pelas 14H30, o estudo "A importância do QREN nas Estratégias Territoriais de Desenvolvimento - uma perspetiva para a Beira Interior Sul", no Centro

de Apoio Tecnológico Agroalimentar em Castelo Branco.

O referido estudo, pretende dar a conhecer o que o QREN, PO Regional do Centro, apoiou na Beira Interior Sul, e qual o impacto desses investimentos que tiveram por base o plano de desenvolvimento oportunamente definido por esta sub-região do Centro de Portugal.

Em defesa dos produtos locais

# Os doces das freguesias

Cebolais de Cima e Retaxo dão um bom exemplo de união das freguesias com a realização da Feira Maravilhas da Doçaria. "Um evento que mostra as potencialidades destes dois locais a nível associativo e económico, como refere o presidente da Junta de Retaxo, José Luís Pires.

E acrescentou que na feira estavam os que investem e criam emprego, aliados às associações e coletividades.

José Luís Pires realça que é importante que ambas as freguesias continuem unidas e deem sequência a esta aposta da feira. "Quando só se fala em extinguir as freguesias nós damos aqui um exemplo de união", afirmou, acrescentando que não estão de costas voltadas e assim mostram a força de Cebolais e Retaxo. Sempre que necessário estas freguesias estão preparadas para trabalhar em conjunto.

Por seu lado, João So-



A tigelada reinou ao lado de diversos outros produtos breira assumiu o sucesso desta segunda edição, destacando as melhorias feitas, nomeadamente ao nível dos restaurantes e tasquinhas, para além do número de expositores que cresceu.

O vice-presidente da câmara de Castelo Branco afirmou que ambas as freguesias, e mais uma vez, souberam unir-se e mostrar que não precisam de leis para fazer

o que for necessário. Porque o fundamental, segundo ele, é que as populações saiam beneficiadas.

Luís Correia disse que todo o esforço feito nestas duas localidades está inserido numa estratégia global do concelho, sobretudo nestes tempos difíceis, no sentido de construir e valorizar o que existe em cada uma das freguesias. "Esta é uma forma

diferente de atravessarmos este momento", afirmou.

Reconhece que a parte económica do concelho está centrada em Castelo Branco, mas não se fica por aí. E o exemplo estava ali patente, com a aposta na defesa dos produtos e das empresas locais e na requalificação das aldeias e das freguesias, como garante o vice-presidente.

A feira foi inaugurada debaixo de um calor intenso, mas os ânimos não esmoreceram. Ou não estivesse em destaque a tigelada, o arroz doce, as broas de mel e bolos de azeite. Associações e coletividades juntaram-se e assim angariaram alguns trocos para as suas atividades.

Uma iniciativa que todos foram unânimes em reconhecer que só com o apoio da autarquia de Castelo Branco é possível. Para continuar no próximo ano.

CMS

Gonçalo Fabrício apresenta os seus produtos

# Da terra para a sua mesa

Gonçalo Fabrício e a esposa têm uma empresa de produtos hortícolas sedcada em Cebolais de Cima. A propriedade é em Ladoeiro, já no concelho de Idanha-a-Nova, e a aposta vai para as coisas da terra, como frutas e legumes, mas simultaneamente diferentes. Aboiz e Silvafabricio Food são as responsáveis destas apostas do casal que assentou arraiais na freguesia.

Melancia sem sementes, pimentos amarelos e abobora flor eram os produtos que faziam sucesso na Feira das Doçarias, que decorreu no passado fim-de-semana.

A abobora flor foi uma das novidades apresentada com as suas vantagens: é pequena e tem uma conservação de cerca de dois anos. Também se podia observar uma abobora normal, só que em tamanho pequeno, o que permite levá-la para casa sem ser aberta, conservando assim todas as suas propriedades.

A abóbora flor, um produto natural, é utilizada essencialmente na sopa e não precisa de frio para se conservar.



Gonçalo Fabrício e a família apresentam novidades

Outra novidade apresentada nesta feira de Cebolais / Retaxo foi o pimento amarelo e a junta a estes produtos hortícolas lá estavam os doces. Gonçalo Fabrício explica ao Reconquista que decidiram apanhar este nicho dos doces, para aproveitar os excedentes. Fizeram-no com

o pimento amarelo, assim como fazem com toda a restante produção. Ah... ponto importante é que os doces são feitos de forma tradicional e foi ver toda a gente a querer saborear, sobretudo este doce de pimento amarelo.

O escoamento é feito diretamente, sem intermedi-

ários e para o comércio local e pequenos supermercados. "Fazemos uma agricultura integrada e os nossos produtos têm uma grande aceitação, uma vez que apresentam níveis de qualidade muito apreciados", conclui.

CMS