



INFORMAÇÃO SOBRE QUALIDADE DA ÁGUA N.º 4 / 2013

Resultados do Controlo de Qualidade da Água fornecida
aos utilizadores do Concelho de Campo Maior
4º Trimestre do Ano de 2013

A qualidade da água fornecida pela **aquamaior - Águas de Campo Maior, S.A.**, aos utilizadores do Concelho de Campo Maior é verificada através das recolhas efectuadas periodicamente nos pontos de amostragem. As amostras são analisadas em laboratório externo, segundo calendarização do Programa de Controlo de Qualidade da Água (PCQA) para 2013. Este programa foi aprovado em 05-12-2012 pela Entidade Reguladora dos Serviços de Águas e Resíduos, elaborado de acordo com a legislação em vigor à data da elaboração do documento, nomeadamente o Decreto-Lei 306/2007, de 27 de Agosto. O presente documento apresenta os resultados obtidos na implementação do PCQA de 2013, cumprindo-se o disposto no Artigo 17º, no n.º 4 do referido Decreto-Lei.

Zonas de Abastecimento de Campo Maior e Degolados

Parâmetros	Valor Paramétrico	Valores Determinados		N.º de Análises Previstas no PCQA	% de Análises Realizadas	N.º de Análises Superiores ao Valor Paramétrico	% de Análises que Cumpriram a Legislação
	Dec. Lei 306/07	Mínimo	Máximo				
Escherichia coli (E.coli) (Número/100 mL)	0	0	0	6	100%	0	100%
Bactérias coliformes (N/100 mL)	0	0	0	6	100%	0	100%
Desinfetante residual (mg/L)	-	< 0,2	1,6	6	100%	0	100%
Alumínio (ug/L)	*200	51	92	2	100%	0	100%
Amónio (mg/L)	0,5	< 0,04	< 0,04	2	100%	0	100%
Número de colónias a 22 °C (N/mL)	-	1	7	2	100%	0	100%
Número de colónias a 37 °C (N/mL)	-	0	2	2	100%	0	100%
Condutividade (uS/cm)	2500	239	272	2	100%	0	100%
Clostridium perfringens (N/100 mL)	0	0	0	2	100%	0	100%
Cor (mg/L PtCo)	20	< 2	4,7	2	100%	0	100%
pH (Unidades de pH)	6,5-9,0	6,9	7	2	100%	0	100%
Ferro (ug/L)	200	< 20	< 20	1	100%	0	100%
Manganês (ug/L)	50	2,7	2,7	2	100%	0	100%
Nitritos (mg/L)	0,5	< 0,04	< 0,04	1	100%	0	100%
Oxidabilidade (mg/L O2)	5	2,5	4,3	2	100%	0	100%
Cheiro a 25°C (Factor de diluição)	3	< 1	< 1	2	100%	0	100%
Sabor a 25°C (Factor de diluição)	3	< 1	< 1	2	100%	0	100%
Turvação (UNT)	4	< 0,4	< 0,4	2	100%	0	100%
Benzo(a)pireno (ug/L)	0,01	< 0,0014	< 0,0014	1	100%	0	100%
Cálcio (mg/L Ca)	-	24	24	1	100%	0	100%
Chumbo (ug/L)	25	3	3	1	100%	0	100%
Cobre (mg/L)	2	0,03	0,03	1	100%	0	100%
Dureza total (mg/L Ca CO3)	-	89	89	1	100%	0	100%
Enterococos (Número/100 mL)	0	0	0	1	100%	0	100%
Magnésio (mg/L Mg)	-	6,8	6,8	1	100%	0	100%
Níquel (ug/L)	20	3,3	3,3	1	100%	0	100%
Benzo(b)fluoranteno (ug/L)	0,1	< 0,003	< 0,003	1	100%	0	100%
Benzo(k)fluoranteno (ug/L)	0,1	< 0,0012	< 0,0012	1	100%	0	100%
Benzo(ghi)perileno (ug/L)	0,1	< 0,002	< 0,002	1	100%	0	100%
Indeno(1,2,3-cd)pireno (ug/L)	0,1	< 0,005	< 0,005	1	100%	0	100%
Clorofórmio (ug/L)	100	19	19	1	100%	0	100%
Bromofórmio (ug/L)	100	< 3	< 3	1	100%	0	100%
Dibromoclorometano (ug/L)	100	8	8	1	100%	0	100%
Bromodichlorometano (ug/L)	100	13	13	1	100%	0	100%
TOTAL							100%

Observações:

No ponto de amostragem "PASTELARIA KIDOCE" existiu um incumprimento no parâmetro Manganês detetado em Agosto tendo ficado resolvido a 18-11-2013. No ponto de amostragem "POSTO DA GUARDA NACIONAL REPUBLICANA" existiu um incumprimento no parâmetro Manganês que não se verificou na contra-análise realizada a 29-11-2013. Com base nas análises efectuadas e nos resultados obtidos conclui-se, que a água fornecida nas Zonas de Abastecimento de Campo Maior e de Degolados, cumpre as normas de qualidade, conforme previsto no Decreto-Lei 306/2007 de 27 de Agosto. O Programa de Controlo de Qualidade externo é efectuado pelo laboratório A.Logos.

aqualia
Centro de Serviço
Aquamaior - Águas de Campo Maior, S.A.
Rua do São João, n.º 1 - A
7370 - 202 CAMPO MAIOR
Algarve
Tel: 288 611 300



Aniversários

quinta 6 - Maria do Rosário Lopes Farinha, Maria Ruth da Silva Cândido, Cesaltina Rosa Fitas Lúrio, Alice Sidónia Manaças Ferreira Barbosa, José Barbas, José António Alves Braga, Armando Augusto Bica Vidigal, João Inácio Damião Lérias, António José Freixo Corado, Carlos Fernando Martins Falcato, António Joaquim Chambel e Domingos Francisco M. Cambóias.

sexta 7 - Maria de Lourdes Vaz Ferreira, Leonor Charua Vieira, Maria do Céu Conceição Santos Castanho, Mónica Rita Espírito Santo, João da Assunção Trabuco, João Francisco Dias Gama, Manuel Francisco Raimundo Rijo e António Domingos Demétrio Lopes.

sábado 8 - Júlia Rosa Matos Dias, Lucinda Joaquina Baleca Rodrigues, Alice Maria Fonseca Velasques, Cecília Maria Pereira Barradas, Carla Maria Augusto Cândido, Maria da Conceição Deus de Freitas Nascimento, Luísa Maria Fitas Henriques, Francisco António Marques Latas, Gilberto Augusto André dos Santos, Luiz Francisco Carvalho Ortiz, António Manuel Ganchinho Abrantes, Francisco Manuel Cortina Farropo, Joaquim Filipe da Cruz Martins Carvalho, Henrique Frutuoso Ferrugento Reis, André Ricardo Trinta Teodora e Fábio Miguel Durão Mota.

domingo 9 - Maria José Cardoso Faroleira, Isabel Maria Picão Caldeira, Ana Antónia Damas Correia Carvão, Maria Fernanda Magrinho Fernandes, Maria Júlia Rodrigues Martins, Francisco Augusto Rato, Amílcar Lérias Socero de Brito, António Mário Gomes Gonçalves, Herlander Miguel Infante Coutinho, Fernando Alves da Silva e António Rodrigues Sabino.

segunda 10 - Ana Cristina Cambóias Conceição, Celeste Matos da Encarnação, Júlia de Matos Sobral, Maria Sílvia Rijo Candeias, Isabel Barata dos Santos, Alzira do Rosário Branco, Imelda Maria Castro Pragana, Maria de Fátima Silva Pedras Bandeiras, Graciela Amália Moreira Cabrita Reis, Eudócia Maria Guerra Maneta, Natacha Nebogatkina Velez de Moura, Maria Carolina Sequeira Antunes Cortes Cabral, António Rasquilha, Francisco Calado Martins, João Velez, Joaquim dos Santos Carriço, Francisco Augusto Baixinho, José Luiz Ponteiro Rosa, Henrique Victor Russo Almeida, Joaquim Faustino Sequeira Rodrigues e Paulo Sérgio Guerra Martins

terça 11 - Matilde Rosa Conceição Chinarro, Tereza Gordo Vintém, Adelaide do Céu Lázaro Galego, Maria de Lurdes Cordeiro Gama, Francisco Ascensão Ferreira, Diogo Marcelino Teles, João José Velez, Francisco João Marques Cambóias, José Luís Dias Frias, Alberto Augusto dos Anjos Castanho e Ricardo Miguel Pontes Leonardo.

quarta 12 - Maria do Céu Caras Altas Ponteiro, Madalena Maria Rego Correia, Aureolinda Amélia Maurício Ruivo, Adélia Monteiro Rodrigues Luna Pais, Maria de Lourdes Corado Gomes Correia Trabuco, Ana Sofia Gil Vaz Moura, Eulália Maria Fitas Henriques, Maria José Pinto Batista, João Isidro da Conceição Rodrigues, Domingos António Eustáquio Alves, Luis Filipe Candeias Santos, Rui Manuel Monteiro Judas, Mário Gonçalves Moura e Américo Rosa Chambel.

Boa mesa



Por Mariana Teixeira

marianareceitasparaafelicidade.blogspot.com

Pesto de Brócolos



Sendo nós grandes apreciadores de massa, os molhos e/ou pestos são parte importante desse prato, para não dizer que muitas vezes é mesmo o mais importante.

Aqui fica um que foi deveras apreciado e não dissesse eu que tinha brócolos, ninguém adivinhava...

1 chávena de raminhos de brócolos
4/5 folhas grandes de manjeriço fresco.
1 colher de sopa, bem cheia, de pistácios
Parmesão ralado a gosto (eu deitei uma colher de sopa)
½ colher de chá, de sal
1 colher de sopa de sumo de limão
2 dentes de alho finamente picados
50 g de azeite extra-virgem

Na bimby:

Coloque os pistácios numa frigideira e leve ao lume até ficarem ligeiramente tostados.

Coloque no copo, os brócolos, as folhas de manjeriço, os alhos, os pistácios e o sal e triture tudo na velocidade 9 ou até obter uma pasta bem homogénea. Regue com o sumo de limão e o parmesão ralado e ligue na vel. 5 enquanto vai deitando o azeite em fio, pela tampa.

Tradicional:

Coloque os pistácios numa frigideira e leve ao lume até ficarem ligeiramente tostados.

Triture os brócolos e as folhas de manjeriço num processador de alimentos ou liquidificador e pulse até tudo ficar bem picado. Adicione os frutos secos e triture mais um pouco. Adicione o queijo parmesão, o sal, o sumo de limão, o alho e o azeite e triture tudo até conseguir uma mistura lisa e cremosa.

pub.

Peixe do Rio
Grelhados na Brasa
Pratos Regionais

Rua Dr Mário Cidraes Lt8 nº16
São Vicente e Ventosa | Elvas
tel: 268 611 216 telm 937 259 802