

# Dos semanas de apagón televisivo en Topas

La señal que llega hasta el repetidor del municipio es tan baja que no logra una buena calidad de visión para los usuarios

EÑE | TOPAS

El calvario de los vecinos de Topas con la mala calidad de la señal de televisión que reciben sigue dos semanas después de haber comenzado a denunciar la situación. A pesar de haber protestado “por todas partes”, como aseguran los usuarios y el Consistorio, la situación sigue igual.

Encender la televisión supone enfrentarse a la incertidumbre de si alguna de las cadenas de televisión generalistas se verán, o a mitad de la emisión se pixelará la imagen, o incluso se fundirá a negro, imposibilitando el seguimiento de cualquier programa.

“Nos han dicho que no saben muy bien qué ocurre para que la señal que llega a nuestro repetidor desde Valdunciel sea tan débil, que no logra una buena visibilidad para los usuarios”, aseguran desde el Ayuntamiento. Otra de las sugerencias que han recibido en estos días es que “cambemos el repetidor y no estamos dispuestos, porque fue una inversión de más de 28.000 euros que pagó el municipio. Quién haya averiado el sistema deberá hacerse cargo del arreglo porque nosotros no hemos sido”, inciden desde el Consistorio de la localidad.

En Topas no es la primera



La señal de la televisión llega pixelada e incluso se interrumpe en Topas. | EÑE

“No saben muy bien qué ocurre para que la señal que nos llega desde Valdunciel sea tan débil”, aseguran desde el Consistorio

vez que se enfrentan a este tipo de situaciones en los últimos años. Una de las últimas y más llamativas se produjo en la Navidad de 2018, con la entrada en funcionamiento del 4G, que produjo un problema de funcionamiento en las televisiones del municipio de tal calibre que dejó a las cerca de mil personas que pasaban esos días en la localidad sin poder ver la programación especial de las teles.



Alumnos del nuevo curso monográfico de análisis del vino. | EÑE

## Comienzan los talleres monográficos de la Escuela de Hostelería de Santa Marta

EÑE | SANTA MARTA DE TORMES

La Escuela Municipal de Hostelería de Santa Marta de Tormes ha arrancado con los talleres monográficos que están abiertos al público en general. El taller que ha iniciado las actividades es el de Análisis Sensorial del Vino. Se trata de un curso monográfico que está siendo impartido por el prestigioso sumiller Félix de Prado.

El taller tiene una duración de 20 horas y se imparte los sábados desde ayer y hasta el día 10 de abril. El curso cuenta con la participación de 12 alumnos y en él se van a analizar las características visuales, olfativas y gustativas de vinos tintos, blancos y cavas, así como diferentes denominaciones de origen. Estos talleres están promovidos por la Concejalía de Forma-

ción e incluirán otras materias que se desarrollarán de forma trimestral. En esta etapa se impartirán cursos de corte de jamón (10 horas) y cocina básica para principiantes.

Unas propuestas de formación que se unen a las que el Consistorio ha puesto en marcha con teleformación. El objetivo es mantener la oferta educativa siguiendo todas las medidas sanitarias y de seguridad exigidas por el Covid. Se trata de una nueva modalidad que ha supuesto un reto ante la situación de pandemia, lo que les ha animado a apostar por esta modalidad. Los cursos que también se imparten en la Escuela Municipal de Hostelería son los de Servicios de Bar y Cafetería, Cocina de Adultos y Ruso.

