

物联巴渝 数通全球

重庆移动打造“技术矩阵” 赋能超大城市现代化治理

在超大城市现代化治理的进程中,技术支撑成为关键驱动力。

重庆移动积极响应时代需求,充分发挥山城通信领域“排头兵”的优势,深度聚焦5G、5G-A、算力、AI等关键领域,打造出一套高适配、强联动的“技术矩阵”,推动现代化治理向更加智能、高效、精准的方向迈进。

5G网络深度布局 筑牢数字治理根基

5G商用五年来,其应用广度和深度不断拓展,深刻改变着社会的生活方式、生产方式和治理方式。重庆移动积极投身于5G浪潮之中,大力推进5G网络基础设施建设,不断开展前瞻性技术研发与创新应用探索,为城市治理高质量发展提供坚实的数字底座。

凭借深厚积累与不懈创新,重庆移动正持续打造一张品质一流、西部领先的“5G+宽带”双千兆精品网络。如今,重庆移动已建成5G基站超5.3万个,实现城区与乡镇全覆盖,并全面升级千兆宽带,千兆平台率先实现城区、乡镇和农村全覆盖,助力成渝地区



重庆移动助力大足石刻开启数字化新篇章

打造“千兆城市群”。

在5G网络全面覆盖的有力支撑下,其辐射效能呈多维度拓展态势,深入渗透至各个领域。

为加强重庆大足石刻文物现代化治理,重庆移动参与打造了全方位、多层次的文物安全监管体系,立足自身5G技术,融合大足石刻监测预警系

统、大足石刻安全技术防范系统等已建信息系统,进一步增强文物保护的前端感知能力。

同时,重庆移动还立足数字重庆建设的三级治理中心,搭建多部门协同处置文物安全应急事件的实战应用场景,增强文物安全防控能力和预防性保护能力。

5G-A技术创新突破 开拓应用实践新域

2024年是5G-A商用元年。作为5G向6G发展阶段的关键网络技术,5G-A在速度、延迟、连接数等方面有显著提升。重庆移动积极推进5G-A的布局与应用实践,为重庆的超大城市现代化治理精准赋能,助力开启全新的发展契机。目前,在渝部署的多个5G-A通感一体化基站已通过功能验证。

5G-A通感一体化是5G-A技术的重要分支,是基于5G-A通感一体化基站,在通信功能基础上叠加雷达功能(感知能力),进而实现通信感知的一体化能力。

在万州区,为对“违规飞行”无人机实现有效的“监管服”三位一体化安全管理,重庆移动联合万州区公安局,创新融合5G-A通感和Remote ID远程识别技术,部署了3个无人机识别5G-A通感“千里眼”基站,并首创万州低空安全管理服务平台。

重庆移动相关负责人介绍,利用5G-A监测数据与RID远程数据多网融合实时呈现至该平台后,可通过平台对比验证无人机的身份信息,准确率达99.9%。当无人机被判定为“违规飞行”时,还可利用平台指示安防人员实施反制措施。

算力网络聚能成势 铸就数字发展基石

算力是集信息计算力、网络承载力、数据存储力于一体的新型生产力。当下,重庆移动正着力建设高科技、高效能、高质量的算力基础设施,深入实施国家“东数西算”工程,加快建设全国一体化算力网络国家枢纽节点。

中国移动(重庆)数据中心是成渝

地区双城经济圈国家算力枢纽节点重庆数据中心集群起步区的重点项目之一。在这里,海量数据得以妥善存储、复杂运算得以快速处理,从而为智慧算中心、智慧政务、智慧工业等领域提供多样化算力赋能。

当前,重庆移动在算力领域的战略布局还在不断拓展。中国移动(重庆)数据中心、江南数据中心被纳入了全国一体化枢纽节点起步区,江南数据中心一期工程预计今年年底投产;西永数据中心已在电力保障、标准运维、VI布置等方面进行全面升级,将进一步推进数字陆海新通道系统建设。

AI赋能千行百业 谱写数智融合新篇

在高质量数据、高性能算力、高水平算法的共同作用下,AI加速突破应用,为千行百业、千家万户注智赋能。目前,重庆移动正大力实施“AI+”行动计划,充分释放AI在技术能力、经济效益上的规模效应。

今年7月,以“算力+AI新质生产力赋能医疗新发展”为主题的论坛及成果展在渝举行,并发布中国移动“九天·医疗大模型”“医疗物联网平台”、

《县域医共体白皮书》,并成立“算力+AI医疗合作生态联盟”。

此外,在智慧运维领域,重庆移动打造了具有本地特色的“大模型+Agent+RAG”的技术架构,所构建的运维智能体为智慧运维提供了全新的解决方案,也极大提升了运维人员的操作体验和工作效率。

传统的运维模式存在交互体验差、工具繁多散乱、多角色协作效率低等难点,重庆移动通过搭建插件工具“百宝箱”、制定工作流“场景集”、整合智能体“技能包”三大举措,实现对运维智能体场景的落地。对传统运维中的巡检、故障诊断、故障处理而言,能由小时级缩短至分钟级,由单向接收转变成双向交互,加速运维能力迭代升级,也全面提升系统运维的效能与稳定性。

展望未来,重庆移动将坚守创新的前沿阵地,不断对技术体系进行迭代升级,大力拓展应用场景,凭借卓越的“技术矩阵”,深度渗透超大城市现代化治理的多元环节,从精细化的城市管理到智能化的公共服务,从高效的产业升级到可持续的生态保护,为数字重庆建设持续注入创新动能。

张婷 图片由重庆移动提供



“算力+AI新质生产力赋能医疗新发展”论坛

建设“世界宽谷·田园城市——烟火宽谷”

潼南 打造“舌尖上的传奇” 推动“文旅+美食”融合发展

走进潼南区古溪镇,空气中弥漫着泥土与稻谷的清新气息。在这里,一道名为“螺狮爱上鸡”的特色美食,正悄然成为游客心中的“舌尖上的传奇”。

“这道菜真是让人欲罢不能!”来自成都的游客刘女士在品尝了这道古溪镇的特色美食后,不禁发出由衷的赞叹。新鲜的田螺与散养土鸡,在特制的调料和烹饪技艺下,碰撞出令人难以抗拒的美味。每一口都充满了田螺的鲜甜与土鸡的醇厚,让人回味无穷。

古溪镇相关负责人笑称:“螺狮爱上鸡”就像我们古溪镇与游客之间的爱情,一旦相遇,便难以割舍。”他介绍,这道菜不仅选用了当地优质的食材,更融入了古溪镇特有的烹饪技艺和文化内涵,成为了古溪镇的一张美食名片。

而在潼南,像“螺狮爱上鸡”这样的特色美食还有很多。近年来,潼南区高度重视“文旅+美食”融合发展,

创新推出“五大特色宴”和“一镇一宴”,不断丰富乡村旅游的内涵和品质。

“我们希望通过美食这一载体,将潼南的农业资源和文化资源紧密结合起来,让游客在品尝美食的同时,也能感受到潼南的田园风光和文化魅力。”潼南区商务委相关负责人介绍。

五大特色宴——蔬菜宴、柠檬宴、全鱼宴、全虾宴和豆腐宴,每一道都让人垂涎欲滴。

在蔬菜宴上,游客们可以品尝到有机人参苗、藏红花苗等稀有菜品,这些蔬菜不仅口感独特,而且营养丰富,被誉为“中国蔬菜第一宴”。一位游客在品尝后表示:“我平时很少吃到这些蔬菜,这次来潼南真是大开眼界,也学到了很多蔬菜的知识。”

柠檬宴则以柠檬为主打食材,通过不同的烹饪手法,将柠檬的酸甜与各种食材完美融合。全鱼宴和全虾宴则是潼南区依托丰富的水资源推出的



新潼菜·潼南宴系列活动

特色美食。潼南区常年养殖约10万亩小龙虾,连续举办了两年虾王争霸赛,创新推出了芝士、蒜蓉、油辣等20种小龙虾新吃法。这些创新吃法不仅丰富了小龙虾的口味,也提升了潼南

小龙虾的知名度和美誉度。

值得一提的是,潼南区的豆腐宴也是一绝。龙形镇的檬苕豆腐以其独特的口感和制作工艺,赢得了广大游客的赞誉。这种豆腐采用当地土黄豆

和井水制作,通过传统古法制成,口感细腻、豆香浓郁,让人回味无穷。

除了特色宴,潼南区还推出了系列新潼菜,包括“10大潼烧烤”“20强潼小面”“20强潼火锅”等,这些菜品在保留传统风味的基础上,融入现代元素,展现潼南的时尚与活力。

为了进一步推动“文旅+美食”融合发展,潼南还推出了举办“涪江中国年·团圆年夜饭”集中展示,举办五一“虾”转潼南·六大虾王争霸——生态潼南·虾王争霸第二季、新潼菜·潼南宴系列活动。这些活动不仅丰富了游客的美食体验,也提升了潼南的知名度和吸引力。

今年,潼南区在全市率先实施A级景区免收门票政策,这一举措极大地吸引了游客前来品尝美食、感受文化。游客们不仅可以在潼南区的各大景区和餐饮店品尝到丰富的美食,还能感受到当地人民的热情好客和贴心服务。

“这次来潼南旅游真是太值了!”一位游客在离开时感慨地说,“我不仅品尝到了各种美食,还感受到了潼南人民的热情与友好。这里的景色也很美,让我流连忘返。”

截至9月底,潼南区餐饮营业额实现38.2亿元,同比增长11.2%,餐饮业增加值同比增长8.4%,拉动全区GDP增长0.24个百分点,贡献率为4.6%。

“如今,潼南区正以‘文旅+美食’融合发展为契机,不断提升旅游服务质量,完善旅游设施,打造充满烟火气的‘宽谷’。”潼南区相关负责人介绍,未来,潼南区将继续深化这一发展模式,推出更多具有地方特色的美食和旅游产品,致力于将潼南打造成为更多游客心中的“世界宽谷·田园城市”。

王静 刘廷 图片除署名外由潼南区委宣传部提供

巫溪烤鱼香飘齐鲁大地 鲁渝共谱就业创业新篇

前不久,一场关于味道与技艺的“双向奔赴”在山东泰安精彩上演,标志着鲁渝劳务协作又迈出了崭新且坚实的步伐。3位烹饪界大师,携手54名来自重庆巫溪与山东泰安的学员,以“鲁渝味道 双向奔赴”为题,共同探索巫溪烤鱼与经典鲁菜的烹饪艺术,不仅点燃了学员们的学习热情与创业梦想,更为深化鲁渝劳务协作、推动就业创业注入了新的活力。

美食风情融合 点燃创业火花

巫溪烤鱼,以其独特的腌制工艺与慢火烤制,将鱼肉鲜美、辣味入骨、炭火香气完美融合,成为巫溪的一张特色名片。当这道巴渝美食踏上齐鲁大地,它能否同样赢得食客们的喜爱?在山东泰安正式开班的首届“鲁渝味道 双向奔赴”特色美食培训班上,这个问题得到了肯定的答案。

“这次培训主打一个原汁原味,彰显巫溪特色。”本次培训班领队冉双娟介绍,为确保烤鱼风味地道与纯正,团队精

心挑选巫溪本地调料带往泰安。培训过程中,大师们详细传授了巫溪烤鱼的八大味型与制作流程,从鱼的开背、打花刀等刀工处理,到腌制入味、烤制火候的掌握,再到调料撒放的顺序和时机,每一个细节都毫无保留地倾囊相授。学员们热情高涨,甚至有学员将大师出品的烤鱼作料打包带回再细细研究,足见其对烤鱼技艺的热爱与追求。

学员们纷纷表示,此次培训不仅让他们学到了烤鱼技术,更看到了创业的可能。泰安学员李传安计划将所学技术带回家乡,开设特色餐馆,让泰安市民也能品尝到这份来自巫溪的美味;巫溪学员董清论同样也被色香味俱佳、烹饪技巧高超的众多鲁菜经典菜品吸引,打算将鲁菜技艺融入巫溪烤鱼,创新出更多特色菜品,以提升饭店的竞争力。

技艺交流互鉴 共筑协作桥梁

授人以鱼不如授人以渔。此次培训不仅是一次技艺的传授,更是鲁渝两地饮食文化的深度碰撞与融合。近年来,



“鲁渝味道 双向奔赴”美食培训在山东泰安举行,巫溪烤鱼大师将烤鱼诀窍倾囊相授

泰安与巫溪两地积极响应国家东西部协作战略,聚力打造鲁渝劳务协作“升级版”,通过技能培训、就业指导等多元化服务,助力巫溪群众提升自主发展能力。

“作为人社部门,我们紧抓‘鲁渝协作’战略机遇,积极搭建平台促进合作与交流,同时还有一个重要使命,就是将我们的巫溪烤鱼、老鹰茶、巴绣等优质产品及其制作工艺,推广出去,传承

下去。”巫溪县就业和人才事务中心主任彭祖泽表示,本次“鲁渝味道 双向奔赴”活动,就为这一战略注入了新的活力与内涵,通过美食文化的交流与融合,实现了以技术培训为纽带促进两地经济交流、技术传承与就业带动的良好局面,推动两地经济的共同发展。

活动的成功举办,得到了两地政府的高度重视与大力支持,巫溪县人力社

保局与泰安市人力社保局紧密合作,确保活动取得实效。同时,两地企业也积极参与其中,为学员们提供了宝贵的实践机会与就业平台。据悉,由于首届培训班的热烈反响,第二届培训班已在积极筹备之中。

拓宽合作领域 共绘发展蓝图

民以食为天。在这场“双向奔赴”的鲁渝协作中,巫溪烤鱼以美味实现了“完美开局”。后续又该如何持续发力,深化合作呢?

据巫溪县人力社保局相关负责人介绍,2025年,巫溪县计划投入100万元,实施“十万千万鲁渝协作双向奔赴”行动计划,通过特色技能培训、实体店开设、脱贫户就业带动等多维度举措推动两地合作向更深层次发展。具体包括与泰安重点企业打造1个合作样板间,在山东、重庆开设10家以上融合鲁渝元素的实体店,带动100名以上脱贫户就业,促进1000名以上劳动者就业转移等多项举措,推动两地合作迈向

新高度。

此外,巫溪县人力社保局还积极推动家门口就业、夜市经济等多元化就业创业模式的发展,并通过优化就业环境、提升服务质量等措施,不断推动就业创业工作全面开花。据悉,今年以来,巫溪县人力社保局紧紧围绕“民生为本、人才优先”工作主线,促发展惠民相结合,统筹推进就业创业、社会保障、人事人才、劳动关系等重点工作,切实保障和改善民生。积极推动稳就业政策落地,为593家企业降费减负400.02万元;发放创业担保贷款254笔4842万元;全县城镇新增就业2561人,超额完成目标任务;脱贫人口务工44756人,实现了稳步提升;公益性岗位托底安置就业困难人员9535人;高校毕业生就业率保持高位。

巫溪县人力社保局相关负责人表示,下一步将继续深化鲁渝劳务协作,扩大培训规模,拓展合作领域,挖掘两地文化资源,推动文化旅游融合发展,让鲁渝协作的果实更加丰硕。陈佳佳 图片由巫溪县人力社保局提供