



Los Cursos de Verano abordan la grafología, el cine y el cambio climático

Las actividades estivales arrancaron ayer con el curso sobre el maridaje entre la cocina y la ciencia en la Facultad de Medicina de la USAL

❑ R. R. / WORD

SALAMANCA. La USAL, a través del Centro de Formación Permanente, inició ayer a una nueva edición de sus Cursos de Verano que se desarrollarán hasta el 18 de julio y del 3 al 14 de septiembre, con una amplia variedad temática.

Este año se ofertan un total de 13 cursos de los cuales ocho tienen lugar en Salamanca, dos se desarrollan de forma semipresencial, dos en la Reserva Campanarios de Azaba (Espeja, Ciudad Rodrigo) y uno se imparte entre Coimbra, Guarda y Sala-

manca. La duración de los cursos está comprendida entre 12 y 30 horas.

La edición estival comenzó ayer con la inauguración del curso 'Cocina y ciencia: maridaje perfecto', organizado por el Vicerrectorado de Postgrado y Planes Especiales en Ciencias de la Salud con el objetivo de abordar diversos aspectos relacionados con la nutrición, la alimentación, la gastronomía, la genética y los aspectos científicos y técnicos de la gastronomía. El curso combina actividades docentes, clases de cocina, talleres de degustación y cata.

Asimismo, dentro del curso se ha programado un ciclo de cine, que tendrá lugar en el Teatro Juan del Enzina a las 21:30 horas., sobre películas relacionadas con la gastronomía. Ayer se proyectó 'Una pastelería en Tokyo', de Naomi Kawase y hoy se proyectará 'Un viaje de 10 metros', de Olivier Nakache.