



Las universitarias japonesas durante la comida en la Escuela de Hostelería La Merced. ANA HERNANDO

Un modo de vida con la dieta Mediterránea

Más de 40 universitarias japonesas visitan Soria para un trabajo final de carrera

ANA HERNANDO SORIA
Las 44 alumnas de la Facultad de Nutrición de la Universidad Femenina Baika de Osaka (Japón) que estos días están visitando Soria para conocer, dentro de su trabajo fin de carrera, las bondades de la Dieta Mediterránea, pudieron comprobar ayer los platos que son seña de identidad de este estilo de vida y nutrición reconocido por la Unesco.

Las alumnas y profesoras del centro universitario, acompañadas del doctor Juan Manuel Ruiz Liso, hicieron una parada en el CIFP La Merced, donde fueron recibidos por su directora, María Eugenia Lafuente, que presentó la oferta académica. Además, aprovecharon la visita para degustar un menú mediterráneo elaborado y servido por los alumnos y profesores del centro docente, que ofreció alimentos claves como las legumbres, el cereal, el pescado o la fruta.

Desde la FCCR tenían interés en que, no solo conocieran los valores y recursos de la Dieta Mediterránea, sino que «o vieran a través de la Escuela de Hostelería de Soria, que creemos que es lo más importante y lo más relevante».

Según explicó el doctor Ruiz Liso el viaje teórico-práctico se divide entre las clases que ofrece el responsable de la Fundación Científica de Ca-

ja Rural y las visitas a centros como Soria Natural, la granja y la huerta de la Dieta Mediterránea en el CEE Santa Isabel, el urbanismo como fuente de salud en el bosque comestible de Golmayo o los huertos de la barriada de la capital, junto con la trufa y el entorno patrimonial soriano.

La visita de ayer permitió a las estudiantes conocer elementos de la cultura española como el mercado de abastos y el mercadillo de los jueves, lo que les llamó mucho la atención.

El trabajo académico se completa con un intercambio con los alumnos de Enfermería de la Universidad de Valladolid en el campus de Soria. La responsable de la Universidad japonesa, la profesora Shoko Higashiyot-suyanagi, explicó que las alumnas, cuando terminen su carrera podrán conseguir «una licencia para poder cocinar en cualquier punto» y por eso es importante conocer lo distintos tipos de cocina que existen fuera de la isla y especialmente la Dieta Mediterránea por ser Patrimonio de la Humanidad. La sorpresa para las alumnas, como Miki Tanaka y Mina Katayama, es que «la dieta no es dejar de comer algo, sino al contrario, comer de todo pero equilibrado», explicaron asegurando que fue su primera impresión y también que la dieta sean relaciones humanas y sociales.



Lafuente y Liso durante el recibimiento. A.H.

ASAJA

La OPA pone un bus para la manifestación del 31 de marzo

Asaja Soria pondrá al servicio de la plataforma Soria Ya un autobús para que pueda ser usado por los sorianos, que quieran, para asistir a la movilización que culminará con una manifestación el próximo 31 de marzo en Madrid, partiendo de la plaza de Colón para terminar en la de Neptuno, cerca del Congreso de los Diputados. La organización agraria recuerda que la manifestación, convocada bajo el lema 'La revuelta de la España vaciada', pretende recabar también el apoyo y la solidaridad de los madrileños apelando al origen de gran parte de la población de Madrid en la emigración procedente de las provincias deprimidas.

GASTRONOMÍA

Carolina Sánchez, de Íkaro, en el mercado

La Asociación Cultural Gastronómica Soriana, en colaboración con el Ayuntamiento de Soria y el Mercado Municipal, celebran hoy el segundo encuentro de 'Mercado con Estrella', un evento que reúne a varios cocineros con estrella Michelin para hacer demostraciones de cocina con productos comprados en el propio Mercado. El turno le toca hoy a Carolina Sánchez, del Íkaro de Logroño, que cocinará junto a la corredora de montaña Oihana Kortazar, ganadora el año pasado del Desafío Urbión en Covalada y una de las mejores especialistas del mundo.

COTO DE CAZA

Por la presente, se comunica, conforme a lo dispuesto en la ley 4/1996 de Caza de Castilla y León, que la Asoc. Berlanguesa Dptva. y de Caza está procediendo a la PRÓRROGA del Coto de Caza SO-10.277, (Términos Municipales de Berlanga de Duero y Bayubas de Abajo). Lo que se hace público, para conocimiento de todos los que puedan estar interesados.



902 250 902
HAZTE SOCIO



EXCMO. AYUNTAMIENTO DE SAN PEDRO MANRIQUE



ANUNCIO OFERTA EMPLEO SAN PEDRO MANRIQUE

Por Resolución de Alcaldía se han aprobado las bases y la convocatoria para la contratación de Docente de la especialidad de Operaciones auxiliares de revestimientos continuos en construcción perteneciente a la acción de formación y empleo "San Pedro Manrique Camina".

En la sede electrónica del Ayuntamiento de San Pedro Manrique aparecen íntegramente publicadas las bases que han de regir la convocatoria para la contratación de la plaza. Información: Tfno: 975381001. E-mail: sanpedro@dipsoria.es

San Pedro Manrique a 13 de febrero de 2019.
EL ALCALDE. D. Jesús Hernández Ruiz