

EDUCACIÓN Y CULTURA FIRMARÁN UN CONVENIO DE COLABORACIÓN ANTES DE FINALIZAR EL AÑO PARA ORGANIZAR DIVERSAS ACTIVIDADES

UCLM y Museo de las Ciencias buscan acercar la investigación científica a la sociedad

Hoy comienza un ciclo de conferencias bajo el título "Universidad, Sociedad y Ciencia"

T. Saiz
CUENCA

La Universidad de Castilla-La Mancha y el Museo de las Ciencias tienen previsto firmar antes de que concluya el año un convenio de colaboración para la organización de actividades y desarrollo de distintos proyectos.

Como preámbulo a este convenio se ha organizado un ciclo de conferencias que se inicia hoy con el título "Universidad, Sociedad y Ciencia" y cuyo objetivo es acercar a la sociedad las investigaciones científicas que lleva a cabo la Universidad, pero de forma divulgativa.

El vicerrector de Extensión Universitaria, José Ignacio Albentosa; el director del Museo de las Ciencias, Jesús Madero y el delegado provincial de Educación y Cultura, Ángel Valiente, presentaron ayer en rueda de prensa este ciclo de conferencias, que se inau-



Momento de la presentación del ciclo de conferencias organizado por la UCLM y el Museo de las Ciencias.

gura con la ponencia "El Casco Antiguo de Cuenca: Análisis parcial para afrontar su revitalización", a cargo del profesor y arquitecto José Manuel Cañizares Montón.

El 4 de diciembre está previs-

ta una conferencia del profesor Juan Francisco Llopis Borrás titulada "De la medusa al laboratorio: Nuevas técnicas biotecnológicas aplicadas a la investigación médica". El ciclo se cerrará el 13 de diciembre con la inter-

acción del profesor Ernesto Martínez Ataz, con una conferencia que llevará por título "Contaminación atmosférica".

Estas conferencias tendrán lugar en el Museo de las Ciencias a las ocho de la tarde.

TERCER ANIVERSARIO

"El Museo estará nuevamente en la vanguardia"

T. SAIZ

El mes que viene se cumplirá el tercer aniversario de la apertura del Museo de las Ciencias y según su director, Jesús Madero, uno de los objetivos prioritarios es introducir avances que permitan que el Museo no se quede obsoleto y se sitúe en la vanguardia.

Para Jesús Madero, un museo comunica a través de imagen y sonido, por lo que en poco tiempo puede quedar desfasado. "Tres años es mucho para este tipo de instalaciones, pero la Universidad tiene grandes proyectos de investigación y cuenta con herramientas humanas y materiales suficientes como para situar al Museo nuevamente en la vanguardia".

En este sentido, Jesús Madero se refirió a instalaciones como la Cronolanzadera, un elemento para el que se realizó una inversión muy grande y al que actualmente "puede sacarse un rendimiento mucho mayor", ya que en cuatro años las tecnologías y los soportes de imagen y sonido han experimentado una gran evolución ofreciendo muchas más posibilidades a un coste mucho menor.

gestión5 SQL

LA SOLUCIÓN PARA EL EURO

Características generales:

- Aplicación enteramente SQL.
- Multiempresa.
- Grupos empresariales compartiendo ficheros.
- Euros - Ptas - Dólar.
- Garantías y N° de Serie.
- Precios de venta por intervalos.
- Hasta 99 tarifas de venta.
- Base de datos de Mejor precio de Compra.
- Agencias de Transporte.
- Direcciones de Envío.
- Punto verde.
- Doble Stock.
- Cajas.
- Anticipos Clientes y Proveedores.
- Enlace contable con las contabilidades más populares.
- Libre definición de campos de ficheros maestros.
- Gestión completa de Cobros.
- Gestión completa de Pagos.
- Confección de Remesas en Papel y Diskette.
- Estadísticas de Beneficios.
- IRPF. Retenciones en Compras y Ventas.

www.gestion5.com

Servinet

CUENCA

- Pza de la Ajedrea, 1
- Avda. del Mediterráneo, 4
- 969 23 54 58

Cafeteria-Restaurante Mediodía y Restaurante Gran Mediodía

Organizan la **5ª Semana del Marisco**

venga a degustar, a partir del miércoles, día 28 de noviembre y hasta el domingo, día 2 de diciembre, ambos inclusive, toda clase de mariscos recién pescados para usted. A UNOS PRECIOS INCREÍBLES Y CON LA MEJOR CALIDAD DEL MERCADO

Haga sus reservas al teléfono 969 224 823

día 28, miércoles

- Un bogavante vivo a la plancha.
- Una docena de almejas de carril al natural.
- Una docena de gambas blancas de Huelva.
- Dos cigalas de tronco abiertas y a la plancha.
- Dos carabineros frescos de Huelva a la plancha.
- Dos nécoras cocidas.
- 1/2 docena de ostropendas navajas a la plancha.
- Una botella de vino de Aguja Marina de Valdeformosa.

TOTAL MENU: 8.500 ptas. - la pareja

Invitación: Brut Nature de Valdeformosa

día 29, jueves

- Un bogavante vivo a la plancha.
- Cazuela de almejas de carril a la marinera.
- Una docena de langostinos especiales a la plancha.
- Pechos de buey recién cocidos.
- Dos carabineros de Huelva a la plancha.
- Dos cigalas de tronco abiertas y a la plancha.
- Una docena de gambas blancas cocidas.
- Una botella de vino de Aguja Marina de Valdeformosa.

TOTAL MENU: 8.500 ptas. - la pareja

Invitación: Brut Nature de Valdeformosa

día 30, viernes

- Un bogavante vivo a la plancha.
- Dos cigalas de tronco abiertas y a la plancha.
- Dos carabineros frescos de Huelva a la plancha.
- 100 grs. de quisquilla o camarón cocido.
- Una docena de langostinos recién cocidos.
- Berberechos a la plancha.
- Seis ostropendas navajas a la plancha.
- Una botella de vino de Aguja Marina de Valdeformosa.

TOTAL MENU: 8.500 ptas. - la pareja

Invitación: Brut Nature de Valdeformosa

día 1, sábado

- Ocho ostras.
- Un bogavante vivo a la plancha.
- 150 gr. de percecho cocido.
- Dos cigalas de tronco abiertas y a la plancha.
- Dos carabineros de Huelva a la plancha.
- Un buey de mar o un centollo cocido.
- Una botella de vino de Aguja Marina de Valdeformosa.

TOTAL MENU: 8.000 ptas. - la pareja

Invitación: Brut Nature de Valdeformosa

día 2, domingo. ALMUERZO

Deguste toda nuestra variedad de marisco fresco a la mitad de su precio habitual.

Bogavantes vivos, ostras, almejas de carril, cigalas de tronco, carabineros, percebos, langostino especial, nécoras, centollas, buey de mar, gamba blanca, pechos de buey, navajas...

en el Mediodía están todos losos I: el marisco fresco a mitad de precio II

en el Mediodía están todos losos I: el marisco fresco a mitad de precio II

A.S.P.A. Soft Internet Informático Comunicaciones

Mota del Cuervo 967 139 525
Quintanar de la Orden 925 560 205
Sta. Cruz de la Zarza 925 125 036

www.aspasoft.net