

ANDRÉS VEGA,
GRADUADO UNICAES Y
VOLUNTARIO
SELECCIONADO EN EL
ÁREA DE PRENSA DE
LA JMJ 2019.



Graduados UNICAES aportan en la Jornada Mundial de la Juventud

Del 23 al 27 de enero, jóvenes de todo el mundo se dieron cita en la Jornada Mundial de la Juventud (JMJ), Panamá 2019. Miles de peregrinos participaron con el corazón dispuesto a escuchar al papa Francisco, que centró su mensaje en la Vocación. Entre los asistentes, hubo voluntarios que destacaron por su aporte al buen desarrollo del evento: Andrés Vega, graduado UNICAES de la carrera de Periodismo y Comunicación Audiovisual, fue uno de los 20 salvadoreños seleccionados por el comité organizador de la JMJ para apoyar el área de prensa. William Velado, por su parte, graduado de la carrera de Arquitectura, ha participado en proyectos de gran magnitud en Panamá (la ampliación del canal y, ahora, la construcción de la línea 2 del Metro). Enhorabuena, felicidades a los jóvenes por su aporte como profesionales UNICAES.

UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE EL SALVADOR
By pass carretera a Metapán y
carretera antigua a San
Salvador.Tel. (503) 2484-0600
www.catolica.edu.sv



"La Ciencia sin Moral es Vana"

UNICAES impartirá posgrado sobre estrategias de la competitividad

El curso de posgrado se basa en materiales desarrollados por el Instituto de Estrategia y Competitividad de la Escuela de Negocios de Harvard.



DOCENTES UNICAES CON MICHAEL PORTER, EN HARVARD BUSINESS SCHOOL.

Desde septiembre de 2018, UNICAES forma parte de la Red de Afiliación de Microeconomía de la Competitividad (MOC, por sus siglas en inglés), del Instituto de Estrategia y Competitividad de la Escuela de Negocios de Harvard. El vínculo de cooperación posibilita la enseñanza de este posgrado "Estrategias de la Competitividad", basado en casos prácticos de economía y desarrollo territorial.

En diciembre, tres docentes de UNICAES participaron en el MOC Faculty Workshop 2018, en Harvard Business School, donde recibieron capacitación sobre temas que van desde los conceptos principales del posgrado hasta la metodología y el sistema de calificación.

"Como Universidad queremos contribuir al crecimiento económico de la región; el curso permite plantar la semilla a los líderes del sector empresarial sobre los indicadores que se deben intervenir para el desarrollo territorial y la especialización inteligente de nuestros países", explicó el Dr. Mauricio Umaña, docente de UNICAES, que recibió la capacitación en Estados Unidos.

UNICAES es la primera institución salvadoreña autorizada para implementar la metodología MOC en el país. En próximas fechas se abrirá una convocatoria a nivel nacional para seleccionar a los participantes. Para más información, escribir a competitividad@catolica.edu.sv

PARA MÁS INFORMACIÓN SOBRE EL POSTGRADO, ESCRIBE A [COMPETITIVIDAD@CATOLICA.EDU.SV](mailto:competitividad@catolica.edu.sv)



NUEVA CARRERA:
INGENIERÍA EN TECNOLOGÍA Y
PROCESAMIENTO DE
ALIMENTOS.

Nueva carrera en tecnología dinamiza la industria de alimentos en el país

A partir del Ciclo I/2019, la Universidad Católica de El Salvador (UNICAES) implementa la carrera de Ingeniería en Tecnología y Procesamiento de Alimentos, en sus dos sedes (Santa Ana e Ilobasco). La carrera se imparte en modalidad semipresencial, 75 % en línea y 25 % presencial, y busca contribuir en la mejora de procesos de producción, calidad e inocuidad de alimentos. De acuerdo con el Ing. Enrique Reyes, director de la Escuela de Alimentos en el Centro Regional de Ilobasco (UNICAES/CRI), la carrera es un incentivo para la industria salvadoreña, ya que suma a la innovación y el uso de tecnología en la producción de alimentos. "En el caso de UNICAES CRI, la carrera se imparte desde 2018. Hay muchos estudiantes entusiasmados en continuar formándose en este campo del conocimiento, desde un enfoque más científico y experimental", enfatizó el ingeniero Reyes. La ingeniería orienta su campo de aplicación en cuatro grandes áreas: a) filosofía y ética profesional; b) emprendimiento y creación de empresas; c) procesamiento de alimentos; d) inocuidad y calidad en la producción de alimentos. Al final de su carrera, el profesional tiene la posibilidad de especializar y aplicar su conocimiento en alguna de estas líneas académicas.