



El vicerrector de Orientación y Asuntos Estudiantiles (VOAE), **Ayax Irías**, resaltó que el porcentaje de positividad en Ciudad Universitaria es de 17%, luego de 7,000 pruebas de hisopado aplicadas durante seis semanas.

UNAH continuará con la semipresencialidad

El Consejo Universitario determinó que la Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH) continuará con la semipresencialidad durante el III PAC 2022 en CU y en todos los centros regionales.

El dictamen VRA-UNAH No.063-2022 presentado por la Vicerrectoría Académica (VRA) y aprobado por el Consejo Universitario, indica que previo al inicio de las actividades, cada unidad deberá definir a lo interno, conforme a las necesidades de los estudiantes y las condiciones de las instalaciones, qué asignaturas puede adicionar en formato presencial a las ya existentes.

En el caso de las asignaturas de formación general como: Español, Socio-

EL DATO

Se evitará la aglomeración de estudiantes en espacios académicos para reducir el riesgo al contagio.

estar diseñadas en formato virtual se continuarán impartiendo de la misma manera, sin embargo, al igual que las asignaturas teóricas propias de las diferentes carreras deberán contar con al menos dos días a la semana de presencialidad para atender consultas.

La consignación de edificios y aulas asignadas deberán ser enviadas a la Dirección de Ingreso, Permanencia y Promoción (DIPP), conforme a las fechas indicadas en el calendario académico vigente.

logía, Filosofía, Historia de Honduras y Educación Ambiental, entre otras, por ser de matrícula masiva y



Abastecerán con fármacos a las clínicas VOAE y los centros de atención sanitaria municipales.

Donan 35 contenedores de medicamentos a UNAH

Americares Foundation brindará la cooperación mensual de un contenedor de 40 pies conteniendo fármacos durante tres años a partir del presente mes.

Tras la firma de acuerdo de colaboración entre la Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH) y Americares Foundation, ingresarán al país 36 contenedores (uno mensual) de productos médicos de alta calidad y de

forma gratuita, con el fin de asistir a la comunidad universitaria y a poblaciones de municipios de bajos ingresos. El acuerdo fue presentado al Pleno del Consejo Universitario por la Vicerrectoría de Orientación y Asuntos Estudiantiles

(VOAE) que tiene a su cargo la salud de la comunidad universitaria y que posee clínicas en casi todos los campus de la Máxima Casa de Estudios, para que este órgano facultara al rector Francisco J. Herrera Alvarado la firma de este protocolo.

"La donación es a nivel de insumos, equipos y medicamentos de alta calidad, nosotros como receptores tendremos la posibilidad de elegir qué productos necesitamos y con qué periodicidad se nos suministrarán", detalló el vicerrector Áyax Irías.



German Banacek, embajador de El Salvador y el rector de la UNAH, Francisco Herrera.

El Salvador se acerca a UNAH

El embajador de El Salvador, German Banacek, proyectó que este mes se efectuará un acercamiento entre el director nacional de Medicamentos de su país con autoridades de la Facultad de Química y Farmacia de la UNAH.

Lo anterior lo dijo el diplomático en el marco de una reunión con el rector Francisco Herrera para compartirle que su país está interesado en la firma de un convenio sobre temas de interés para estudiantes de ambas naciones.

Ciencias Médicas ofrece nuevos cursos



Fachada de la Facultad de Ciencias Médicas.

El Programa de Educación en Salud de la Facultad de Ciencias Médicas (FCM) publicó la nueva convocatoria para dos cursos y dos diplomados

que se efectuarán en los próximos días, dirigida a estudiantes, especialistas del área de la salud y profesionales afines. Si está interesado en inscribirse en el

Curso de Fundamentos de Sistemas de Imagen por Rayos X, Diplomado en Toxicología Clínica, Diplomado en Gerencia y Administración de los Servicios Hospitalarios y I Curso en Nutrición Deportiva. puede comunicarse al correo electrónico eduvirtualfcm@unah.edu.hn o a los números telefónicos 3145-9683 o 9412-8461 a través de Whatsapp.

Academia prioriza temas climáticos

Los rectores de las 21 universidades que integran el Sistema de Educación Superior (CES) se comprometieron mediante la suscripción de un protocolo a incluir en sus currículos académicos los ejes de Cambio Climático y Gestión Integral de Riesgo de Desastres. El referido evento se efectuó en la Universidad de El Zamorano, durante una



El acuerdo se firmó en la Universidad de El Zamorano.

reunión del Consejo de Educación Superior, cuyo presidente es el rector de la UNAH, Francisco Herrera, quien sostuvo que este evento fue relevante y

se desarrolló en el marco del proyecto "Fortalecimiento de la Gestión Universitaria Frente al Cambio Climático y la Reducción de Riesgo de Desastres".



Foto tomada para ilustración de interesempresas.net.

UNAH ofertará carrera técnica en Máquinas

“Los egresados del Técnico Universitario en Máquinas y Herramientas de Control Numérico Computarizado fabricarán piezas mediante herramientas digitalizadas para maquinaria y equipo. Podemos alcanzar un buen estándar en procesos de manufactura en piezas que son necesarias para procesos industriales”, dijo el decano Gross.

La Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH) impartirá el Técnico Universitario en Máquinas y Herramientas de Control Numérico Computarizado, el cual estará adscrito a la Facultad de Ingeniería y promete egresar a profesionales con las competencias requeridas por la industria diseminada en el país.

La nueva oferta académica, luego de la aprobación del Consejo Universitario y del Consejo de Educación Superior (CES) estará disponible el próximo año, proyectó el decano Eduardo Joaquín Gross.

EL DATO

El nuevo técnico entrará en vigor en 2023, luego de la aprobación del Consejo Universitario y del Consejo de Educación Superior (CES).

Amplió que la iniciativa surge de la necesidad de profesionales con grado de técnicos universitarios en este campo del conocimiento, para ello, la UNAH realizó una inversión millonaria en el campus de UNAH- Valle de

Sula con la adquisición de herramientas y laboratorio de primera calidad, también cuenta con docentes especializados en prestigiosas universidades del extranjero en este tema.

“Los egresados podrán fabricar piezas mediante herramientas digitalizadas para maquinaria y equipo, podemos alcanzar un buen estándar en procesos de manufactura en piezas que son altamente necesarias para procesos industriales en el país”, subrayó el decano Gross. Este nuevo programa académico se suma al tecnólogo de Ingeniería de Alimentos.

Técnico en Alimentos inaugurará instalaciones

El Consejo Universitario autorizó al Técnico Universitario en Alimentos y Bebidas (TUAB) utilizar las cocinas del Comedor Universitario situado en el Edificio 1847, como laboratorios para que desarrollen prácticas culinarias a partir del III Período Académico de 2022. Además, se contempla la asignación de una partida en el presupuesto 2023 de la Universidad Nacional Autónoma de Honduras

(UNAH) para construir instalaciones propias, en los predios de la Facultad de Ciencias Económicas, Administrativas y Contables a la cual está adscrita.

Se instruyó, también, al Departamento de Administración de Empresas para que suscriba un convenio mediante el cual, la Fundaunah administrará los fondos captados por el TUAB.

Por su parte, el rector Herrera Alva-

La coordinadora académica del TUAB, Laura Herranz Joya, dijo: este es un acontecimiento histórico para la carrera que, después de 17 años tendrá sus propios laboratorios y restaurante, mejorando de manera significativa las condiciones académicas para el desarrollo de sus actividades con calidad, pertinencia y equidad.

rado también se mostró satisfecho y expresó que el fortalecimiento de esta carrera emblemática para la UNAH contribuirá al rescate de la gastronomía nacional.

“Lejos de poner esta carrera en precario, lo que tenemos que hacer es fortalecerla porque merece nuestro apoyo. Vamos a construirle un laboratorio pedagógico específico para que los muchachos puedan realizar sus prácticas y aprender las técnicas necesarias para salir a ponernos en alto y rescatar la culinaria hondureña”, dijo.



Al finalizar la reunión, los consejeros e invitados degustaron de las preparaciones de los estudiantes del TUAB.



Esta es la primera vez que se realiza el Hackathon en UNAH-Tec Danlí.

Danlí: Presentan productos innovadores

Estudiantes de la Carrera de Informática Administrativa del Centro Tecnológico de Danlí (UNAH-TEC Danlí), expusieron durante la primera edición del Hackathon 2022, los proyectos: Aladino Home, el cual permite apagar o encender la luz de tu casa utilizando tu propia voz, NFC Technology Galiria Up que facilita me-

dante una forma moderna compartir la contraseña del Wifi, asimismo se presentó el proyecto Ángel Virtual Assistant, un asistente por voz que cumple todas tus peticiones, y finalmente se presentó la iniciativa denominada Selfie Magig Mirrow, un espejo pueda tomar fotos en un solo clic.



Se inscribieron 25 participantes en este curso.

Biología impulsa creación de huertos

La Escuela de Biología desarrolló el taller: “Establecimiento de huertos urbanos caseros”, con el objetivo de impulsar la seguridad alimentaria en el marco de un proyecto de vinculación con el Centro Cultural de España.

En esta capacitación se inscribieron 25 participantes y el curso tuvo un

total de 15 horas, distribuidas entre la preparación de materiales y el desarrollo de las sesiones presenciales. También se explicaron cuáles son los tipos de sustratos utilizados en huertos urbanos, semilleros caseros, recipientes reciclados y cuidados al trasplante, entre otras interesantes aristas.



Ganadoras del concurso de cocina saludable efectuado en la Carrera de Nutrición.

Nutrición realiza concurso de cocina

Los primeros lugares del concurso de cocina saludable efectuado en el marco del aniversario de la Carrera de Nutrición fueron para los equipos Sano y Casero: Con sus arepas de avena, plátano, guacamole y pollo, “Nutripizza” cuya receta se basó en la harina de avena, y el “tiramisú sin culpas”, un delicioso pos-

tre bajo en calorías. Participaron cinco grupos que prepararon un platillo distinto con base a la avena, luego, los estudiantes dispusieron de cinco minutos para explicar su platillo a los tres jueces con base a creatividad, propiedades, innovación, presentación del producto y costos.