



**RESUMEN DE PRENSA
29 DE AGOSTO DE 2014**

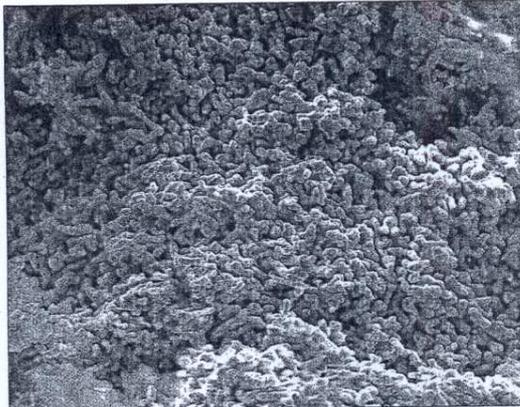
MARCIANOS BAJO TIERRA

La Península tiene bajo el depósito de cobre de Las Cruces un gran sistema de bacterias similares a las de Marte. Estos organismos viven a 150 metros de profundidad y viven en condiciones extremas

SEVILLA

Una gran colonia de organismos extremófilos vive a unos 150 metros de profundidad bajo la Península Ibérica. En concreto, se encuentra en la parte superior del depósito de cobre de Las Cruces, en Sevilla, según un estudio internacional liderado por el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). Así, las bacterias, sin oxígeno, obtienen energía gracias al azufre presente en su entorno y han logrado formar un yacimiento mineral «inédito en el mundo» y, según el estudio, se podrían estar produciendo escenarios similares en Marte y en otros planetas.

La investigación, que publica la revista Nature Communications, muestra que la gran actividad microbiana que ha tenido lugar en los últimos cinco millones de años en



Organismos extremófilos que viven bajo el depósito de cobre. / E. C.

la zona ha sido capaz de formar un yacimiento mineral inédito en el mundo. Los autores creen que la biodiversidad subterránea de la Tierra podría ser mucho mayor de lo que se pensaba y que situaciones similares se dan, además de en otros planetas, en los fondos oceánicos, permitiendo la formación de ecosistemas submarinos a muy altas profundidades y en ausencia de energía solar.

El investigador del CSIC Fernando Tornos, del Instituto de Astrobiología, ha explicado que se han encontrado evidencias geológicas y geoquímicas de la existencia de un biorreactor gigante en el subsuelo de la Faja Pirítica Ibérica. En concreto, detalla que se trata de una colonia de microorganismos que viven en condiciones extremas y que se alimentan de restos de materia

orgánica simple, como metano e hidrocarburos, y, ante la ausencia de oxígeno atmosférico, se nutren del azufre presente en su entorno.

Este tipo de metabolismo y respiración anaerobia provoca importantes cambios químicos en el hábitat donde viven dichas bacterias y ha dado lugar a la formación de varios millones de toneladas de rocas ricas en carbonatos, galena y minerales de hierro, plata y oro.

«Las Cruces es probablemente uno de los mejores ejemplos a escala mundial de cómo la vida modifica y modela una mineralización. Es un proceso reciente, que puede que siga ocurriendo ahora, y nos muestra lo importante que es la función de las bacterias en la química de los ambientes subterráneos», según Antonio Delgado, del Instituto de Ciencias de la Tierra.

La guía más completa de ocio y cultura de Sevilla y Provincia

El Correo te ofrece la guía que tienes en Sevilla, el libro más completo de actividades culturales y ocio en Sevilla y provincia.

Tiene conferencias, exposiciones, cine, teatro y fiestas populares, además de restaurantes y actividades especiales.

DOMINGO 31
POR SOLO
1€ MÁS
con El Correo

QHS
XVIII BIENAL DE FLAMENCO
Puro arte
Qué hacer en Sevilla
QHS

Promoción válida para Sevilla y provincia. Si desea más información llame al 902 44 42 42.

elCorreo
prensa | televisión | web

115 Años de huella



El equipo de investigadores de la Hispalense que guía Angeles Mencia Jos. / EL CORREO

La US estudia envases para conservar la carne

SEVILLA

El objetivo de una de las líneas de investigación que desarrolla el grupo de expertos de toxicología de la Universidad de Sevilla es aumentar la vida útil de la carne envasada, para ello los investigadores mejoran los polímeros que forman los plásticos tradicionales de envasado añadiendo organoarcillas o arcillas modificadas consiguiendo un material nanocompuesto con propiedades más resistentes.

La investigadora principal de este proyecto, la profesora de la Facultad de Farmacia Angeles Mencia Jos Gallego, explicó ayer que «los estudios toxicológicos de las muestras se hacen en los laboratorios de los Servicios Generales de Investigación de Biología, Microscopía y Microanálisis ubicados en los Centros de Investigación, Tecnología e Innovación de la Universidad de Sevilla».

Estas nanoarcillas mejoran las propiedades térmicas del envase y hacen también de barrera para evitar que el oxígeno traspase el plástico con facilidad, llegue al producto y lo estropee, comentó la doctora

Jos. En este sentido, añadió que «con que aumentemos entre uno y dos días la fecha de caducidad de la carne envasada podremos darnos por satisfechos ya que eso conllevará un ahorro sustancial en la cantidad de alimentos que se desechan a la basura cada día».

Pero antes de que estos materiales de envasado lleguen al consumidor, los investigadores están desarrollando todo tipo de análisis para garantizar que no hay ningún riesgo para la salud. Así bien, se han hecho ya experimentos *in vitro* e *in vivo* para comprobar que no tienen ningún efecto adverso a través de estudios toxicológicos en células hepáticas e intestinales, evaluando la potencial inducción de inflamación, estrés oxidativo celular, genotoxicidad. «Para el estudio *in vivo* hemos trabajado con un grupo de roedores durante 90 días y hemos comprobado que los estudios histopatológicos y los parámetros sanguíneos, entre otros, revelan que las arcillas suministradas en la dieta no afectan en nada al bienestar de estos animales», según la investigadora.



La Hispalense desarrolla envases para conservar mejor la carne

R. S.

Un grupo de expertos en toxicología de la Universidad de Sevilla investigan cómo aumentar la vida útil de la carne envasada. Para ello, los científicos involucrados en el proyecto, bajo la dirección de la profesora de la Facultad de Farmacia Ángeles Mencía Jos Gallego, mejoran los polímeros que forman los plásticos tradicionales de envasado añadiendo organoarcillas o arcillas modificadas, consiguiendo así un material nanocompuesto con propiedades más resistentes.

El desarrollo tecnológico corre a cargo del equipo de la doctora Susana Aucejo en las instalaciones del Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística (Itene) de Valencia; mientras que los estudios toxicológicos de las muestras se hacen en los laboratorios de los Servicios Generales de Investi-

La profesora Ángeles Mencía Jos, de la Facultad de Farmacia, dirige el proyecto

gación de Biología, Microscopía y Microanálisis ubicados en los Centros de Investigación, Tecnología e Innovación de la Universidad de Sevilla, en el campus de Reina Mercedes.

Estas nanoarcillas mejoran las propiedades térmicas del envase y "actúan como barrera para evitar que el oxígeno traspase el plástico con facilidad, llegue al producto y lo estropee", comenta la doctora Ángeles Mencía Jos. "Con que aumentemos entre uno y dos días la fecha de caducidad de la carne envasada podremos darnos por satisfechos ya que eso conllevará un ahorro sustancial en la cantidad de alimentos que se desechan a la basura cada día", apunta la docente.

Pero antes de que estos nuevos materiales de envasado lleguen al consumidor, los investigadores están desarrollando todo tipo de análisis para garantizar que no existe ningún riesgo para la salud. En esta línea, se han llevado a cabo ya experimentos *in vitro* e *in vivo* para comprobar que no tienen ningún efecto adverso a través de estudios toxicológicos en células hepáticas e intestinales, evaluando la potencial inducción de inflamación, estrés oxidativo celular y genotoxicidad.



Convierta sus **100€ en 20,000€**
Con un solo clic
Empiece ahora

MARKETS.COM El trading con apalancamiento conlleva riesgos

29 de Agosto, 09:04 am

[Regístrate](#) [Inicia sesión](#)

[Inicio](#) [Noticias](#) [Cotizaciones](#) [Análisis Técnico](#) [Finanzas Personales](#) [Opinión](#) [Estilo](#) [Eventos](#) [XL Semanal](#)
[Última hora](#) [Mercados](#) [Empresas](#) [Economía](#) [Vivienda](#) [Empleo](#) [Agenda macro](#) [Comunicados de empresa](#)
IBEX 35
10.651,30 (-0,66%)

MADRID
1.094,48 (-1,04%)

EURO STOXX50
3.162,69 (-0,06%)

DAX
9.462,56 (-1,12%)

EUR/USD
1,3166 (-0,14%)
AND-CIENCIA ALIMENTOS

Universidad Sevilla investiga nuevos envases para conservar mejor la carne

28/08/2014 - 14:25 [Noticias EFE](#)
 0

El grupo de expertos de toxicología de la Universidad de Sevilla investiga nuevos envases para conservar mejor la carne envasada con nanoarcillas, ha informado en un comunicado.

La investigadora principal de este proyecto, la profesora de la Facultad de Farmacia Ángeles Mencía, ha explicado que las nanoarcillas mejoran las propiedades térmicas del envase y hacen también de barrera para evitar que el oxígeno traspase el plástico con facilidad, llegue al producto y lo estropee.

Según la doctora, se darían por satisfechos con aumentar entre uno y dos días la fecha de caducidad de la carne envasada, ya que eso conllevará un "ahorro sustancial en la cantidad de alimentos que se desechan a la basura cada día".

Antes de que estos nuevos materiales de envasado lleguen al consumidor, los investigadores están desarrollando todo tipo de análisis para garantizar que no hay ningún riesgo para la salud.

Así, se han hecho ya experimentos in vitro e in vivo para comprobar que no tienen ningún efecto adverso a través de estudios toxicológicos en células hepáticas e intestinales, evaluando la potencial inducción de inflamación, estrés oxidativo celular, Y genotoxicidad.

Para el estudio in vivo han trabajado con un grupo de roedores durante 90 días y han comprobado que los estudios histopatológicos y los parámetros sanguíneos revelan que las "arcillas suministradas en la dieta no afectan en nada al bienestar de estos animales".

Asimismo, se ha comprobado que al añadir estas nanoarcillas al material de envase, la permeabilidad a gases como el oxígeno, se ve notablemente disminuida.

Esta reducción beneficiará el retraso de los procesos de degradación oxidativa en alimentos grasos como la carne, culpable de la producción de sustancias tóxicas para el organismo, aportando además un incremento de su vida útil, beneficios de seguridad alimentaria, ha señalado la investigadora.

El siguiente paso, hasta llegar al mercado, es profundizar en la potencial toxicidad mediante estudios de mutagenicidad a través de una técnica denominada Test de Ames, y seguir avanzando en el diseño de nuevas arcillas.

El desarrollo tecnológico se lleva a cabo por en Valencia mientras que los estudios toxicológicos de las muestras se hacen en los laboratorios de la Universidad de Sevilla (CITIUS y CITIUS Celestino Mutis) en el campus de Reina Mercedes.EFE

CONDICION:ECO,ECONOMIA,ECONOMIA,%%%

 0

Expertos de la US investigan nuevos envases para conservar mejor la carne

SEVILLA, 28 Ago. (EUROPA PRESS) -

El objetivo de una de las líneas de investigación que desarrolla el **grupo de expertos de toxicología de la Universidad de Sevilla** es aumentar la vida útil de la carne envasada, para ello los investigadores mejoran los polímeros que forman los plásticos tradicionales de envasado añadiendo organoarcillas o arcillas modificadas consiguiendo un material nanocompuesto con propiedades más resistentes.

En un comunicado, la investigadora principal de este proyecto, la profesora de la Facultad de Farmacia Ángeles Mencía Jos Gallego, ha explicado que "el desarrollo tecnológico se lleva a cabo por el equipo de la doctora Susana Aucejo en las instalaciones del Instituto Tecnológico del Embalaje, Transporte y Logística (Itene) de Valencia".

"Y los estudios toxicológicos de las muestras se hacen en los laboratorios de los Servicios Generales de Investigación de Biología, Microscopía y Microanálisis ubicados en los Centros de Investigación, Tecnología e Innovación de la Universidad de Sevilla --Citius y Citius Celestino Mutis-- en el campus de Reina Mercedes", ha añadido.

Estas nanoarcillas mejoran las propiedades térmicas del envase y hacen también de barrera para evitar que el oxígeno traspase el plástico con facilidad, llegue al producto y lo estropee, ha comentado la doctora Jos.

En este sentido, ha añadido que "con que aumentemos entre uno y dos días la fecha de caducidad de la carne envasada podremos darnos por satisfechos ya que eso conllevará un ahorro sustancial en la cantidad de alimentos que se desechan a la basura cada día".

Pero antes de que estos nuevos materiales de envasado lleguen al consumidor, los investigadores están desarrollando todo tipo de análisis para garantizar que no hay ningún riesgo para la salud. Así bien, se han hecho ya experimentos in vitro e in vivo para comprobar que no tienen ningún efecto adverso a través de estudios toxicológicos en células hepáticas e intestinales, evaluando la potencial inducción de inflamación, estrés oxidativo celular, genotoxicidad.

"Para el estudio in vivo hemos trabajado con un grupo de roedores durante 90 días y hemos comprobado que los estudios histopatológicos y los parámetros sanguíneos, entre otros, revelan que las arcillas suministradas en la dieta no afectan en nada al bienestar de estos animales", ha señalado la investigadora.

Asimismo, se ha comprobado que al añadir estas nanoarcillas al material de envase, la permeabilidad a gases como el oxígeno, se ve notablemente disminuida. Esta reducción beneficiará el retraso de los procesos de degradación oxidativa en alimentos grasos como la carne, culpable de la producción de sustancias tóxicas para el organismo, aportando además un incremento de su vida útil, beneficios de seguridad alimentaria.

"El siguiente paso, hasta llegar al mercado, es seguir profundizando en la potencial toxicidad mediante estudios de mutagenicidad a través de una técnica denominada Test de Ames, y seguir avanzando en el diseño de nuevas arcillas".

PREMIOS MANUEL LOSADA VILLASANTE

La profesora de toxicología Ángeles Jos, fue galardonada con el accésit agroalimentario de la primera edición de los Premios Manuel Losada Villasante en 2013, por su investigación sobre la toxicidad de nanomateriales empleados en el envasado de alimentos.

"Queremos conseguir un adecuado envasado de los alimentos para asegurar su calidad durante un mayor periodo de vida útil y el uso de nanomateriales en los envases permite alargar este periodo en productos perecederos", destacaba en la recogida del galardón.

Organizado por la Cadena SER en Sevilla y el Ayuntamiento de Carmona, el Premio Manuel Losada Villasante a la excelencia en la investigación nace para apoyar a jóvenes investigadores que desarrollen su labor en Sevilla.

Esta Convocatoria cuenta con la colaboración de la Universidad de Sevilla, la Fundación Cajazol y el Foro Interalimentario y tiene como objetivo "promover y reconocer la actividad investigadora en la comunidad autónoma andaluza, respaldando el desarrollo de iniciativas innovadoras que redunden en beneficio de la sociedad".

Este año los premiados han sido los profesores de la Universidad de Sevilla Irene Díaz --Premio a la Excelencia en la Investigación-- y a Antonio Jesús Meléndez --Premio a la Investigación en el ámbito Agroalimentario--.

© 2014 Europa Press. Está expresamente prohibida la redistribución y la redifusión de todo o parte de los servicios de Europa Press sin su previo y expreso consentimiento.



▶ 29 Agosto, 2014

Nuevo método para controlar la calidad del aire

● Un estudio señala cómo mejorar las redes de monitorización

REDACCIÓN
CÓRDOBA

Un estudio de la Universidad de Sevilla, en el que participa el investigador cordobés Álvaro Gómez Losada, ha publicado un artículo científico en la revista *Science of the Total Environment*, una de las publicaciones de ciencia más relevantes, en el que proponen un nuevo modelo con el que optimizar la información suministrada por las redes de moni-

rización de calidad del aire y definir criterios para su mejora.

La información obtenida mediante los métodos estadísticos utilizados por estos investigadores constituye una valiosa fuente para conocer bien las redes de monitorización que se emplean actualmente así como para ver la contaminación atmosférica que miden en este momento.

La Organización Mundial de la Salud calcula que en el 2012 murieron en el mundo unos 7 millones de personas debido a su exposición a la contaminación atmosférica -una de cada ocho muertes-. Estas cifras duplican



▶▶ Álvaro Gómez Losada.

con creces las estimaciones anteriores y confirman que en la actualidad la contaminación atmosférica constituye el principal riesgo ambiental para la salud en el mundo. Los modelos empleados en este estudio han permitido identificar qué fracción de la contaminación es intrínseca a una localidad (contaminación de fondo), cuál se debe a la actividad diaria de sus habitantes y cuál está asociada a circunstancias o procesos meteorológicos que causan un aumento inusual en la concentración de los contaminantes, destacan los autores del estudio. ≡



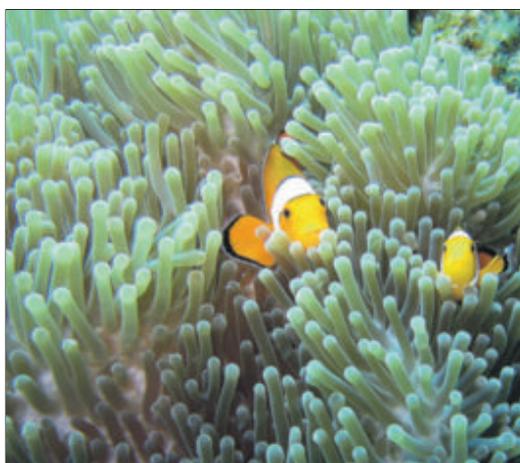
PROYECTO. El Acuario de Sevilla se marca como reto superar los 600.000 visitantes por año.

SEVILLA

Un acuario que será un orgullo para la ciudad y Andalucía

Los visitantes observarán entre 10.000 y 15.000 ejemplares de 500 especies diferentes

El objetivo de los promotores pasa por divulgar la historia biológica del descubrimiento de América



PECES. Quinientas especies diferentes estarán en el acuario, para un objetivo de entre 10.000 y 15.000 ejemplares.



SITUACIÓN. Construcción de roca para uno de los rincones donde se ultiman las obras del Acuario de Sevilla.

G. M. El Acuario de Sevilla se inaugura en septiembre con unas modernas instalaciones que serán el orgullo de los visitantes. Situado en el extremo Sur del muelle de Delicias, la instalación permitirá la observación de distintas especies marinas, entre 10.000 y 15.000 ejemplares de 500 diferentes procedentes del Guadalquivir, del Océano Atlántico y del Caribe, recreando la historia de la travesía de la flota de Indias. Dispondrá, además, de otros servicios como auditorio y restaurante. En la cuenta atrás para la inauguración, ya se han llenado los 40 tanques con agua salada procedentes de Conil (Cádiz), después de llegar al Muelle de las Delicias del Puerto un barco cargado con más de tres millones y medio de litros de agua salada. El agua, que proviene de la zona costera de Cádiz, ha sido seleccionada por el equipo de Biología del Acuario en colaboración con el Laboratorio de Biología Marina de la Universidad de Sevilla, por tratarse de un agua salada de máxima calidad para el mantenimiento de los más de 10.000 animales que habitarán en el Acuario. La Autoridad Portuaria, promotora de la instalación, aseguró que el llenado de los tanques principales que albergarán las especies marinas es un paso más en la puesta en marcha de este recinto, cuyo objetivo es divulgar las ciencias relacionadas con el entorno acuático y la historia biológica del descubrimiento de América. La empresa adjudicataria del Acuario de Sevilla aclara que su vocación es ser un centro de conservación del medio marino y fluvial, por lo que con-



▶ 29 Agosto, 2014

TURISMO.

Uno de los proyectos que se han marcado los responsables es aprovechar la presencia de cruceros para organizar visitas al acuario.

sidera indispensable la labor educativa y de investigación dentro de sus instalaciones. Para ello, se han construido unas aulas y un laboratorio científico, donde se desarrollarán infinidad de proyectos para salvaguardar la biodiversidad de nuestro planeta. Respecto a las especies, el acuario tendrá invertebrados marinos, anfibios, reptiles y peces, algunos de los cuales se pueden ver en las imágenes superiores. El tiburón toro, será sin duda, la estrella de las especies. Se trata de un tiburón que puede llegar a medir 3 metros de longitud y pesar hasta 250 kilos. Estos depredadores tienen una boca muy grande provista de dientes afilados para atrapar a los peces más escurridizos. El tiburón punta negra, con las puntas de las aletas de color negro, habitan los arrecifes coralinos de las aguas del Océano Pacífico e Índico. El acuario de Sevilla continúa recibiendo los animales marinos que habitarán en sus aguas y hasta el momento el equipo de Biología del Acuario ha introducido más de 1.800 ejemplares diferentes, en su mayoría invertebrados y peces. Los animales que ya se encuentran en los tanques del acuario son Muraena helena —Morena común—, Coris julis —Julia—, Syngnathus acus —Pez pipa—, Trygla lucerna —Rubio—, Scyliorhinus canicula —Pintarroja—, Maja brachydactyla —Centollo— y Hommarus gammarus —Bogavante—, entre otros. Son especies propias del Océano Atlántico y que los visitantes podrán ver en los tanques que recrean el recorrido de la expedición de Magallanes. A lo largo de las próximas semanas continuarán llegando el resto de los ejemplares que conformarán esta colección zoológica. El Acuario de Sevilla ha dado a conocer sus tarifas, que oscilarán entre los 6 y los 15 euros, según se acceda con la tarifa de grupos o la general. En la general el precio de la entrada para un adulto será de 15 euros, los niños menores de tres años no pagarán



y los que tengan entre 4 y 14 años abonarán 10 euros. En las familias numerosas los adultos abonarán 13 euros y los niños, 8. Los mayores de 65 años y las personas con discapacidad pagarán la tarifa reducida de 10 euros.

DATOS. El Acuario cuenta con una inversión de seis millones de euros, de los que la mitad han sido sufragados con créditos reembolsables por parte de la Agencia de Innovación y Desarrollo de Andalucía (IDEA), dependiente de la Junta, y dará empleo directo durante su gestión a 30 personas y a medio centenar en su construcción. El Acuario de la capital sevillana ocupa una superficie edificada de más de 6.000 metros cuadrados y cuenta con tres plantas —el acuario va entre el sótano y la primera— y el resto estará formado por espacios comerciales, oficinas, cafetería y un restaurante con vistas al río para el que todavía no hay operador y que se prevé que esté finalizado en 2015 o 2016, fase en la que también se construirá un auditorio para 250 personas con un tanque de fondo y que permitirá la celebración de espectáculos de ámbito internacional.

Cádiz. Éxito de inscripción en la Travesía Amore



■ El pantano de Zahara de la Sierra-El Gastor, en la Sierra de Cádiz, reunirá mañana a más de 300 nadadores llegados de todos los puntos de Andalucía en la I Travesía Proyecto Amore. La organización destaca que la competición presenta tres distancias adaptadas a distintos niveles y objetivos: 500 metros, para nadadores debutantes; otra distancia de 1.500 metros; y una larga distancia de 4.000, que llevará a los nadadores a cruzar buena parte del embalse.

Frankfurt. La Junta participa en el festival alemán



■ La Consejería de Turismo y Comercio participa desde hoy y hasta el domingo en el Museumuferfest de Frankfurt (Alemania), con el objetivo de difundir la oferta turística del destino y captar viajeros de este mercado interesados en los atractivos culturales de Andalucía. Según indica la Consejería en una nota, el festival de la ribera de los museos de Frankfurt, momento álgido de las fiestas de la ciudad, está considerado como una de las más importantes citas culturales al aire libre.

Jerez. Respaldo a las Noches de Verano



■ La Delegación de Turismo, Cultura y Fiestas del Ayuntamiento de Jerez (Cádiz) hace un balance del ciclo de conciertos Noches de Verano, que ha congregado a un total de 7.700 personas durante los meses de julio y agosto. La programación ha ofrecido una veintena de espectáculos de diferente género en tres escenarios, el Alcázar, la plaza de la Asunción y Los Claustros de Santo Domingo. La organización destaca el incremento en un 25 por ciento de los espectadores en esta edición.



CASARICHE



Cursos universitarios

El domingo concluirá la preente edición de los Cursos Universitarios, una propuesta formativa de promoción cultural del municipio organizada por el Ayuntamiento de Casariche, en coordinación con la Asociación Asachica y **la Universidad de Sevilla**. El propósito es poner en valor la riqueza cultural de la localidad y su comarca, así como por destacar el papel de la mujer a lo largo de la historia. Finalizará el Módulo II: *XI Jornadas Casariche, Encuentros con su Historia y la Cultura*. ▶ www.casariche.es.

Viernes, 29 de Agosto de 2014

En vivo: **Música Continua**

Chiapas

- [Sexenio Chiapas](#)
- [Poder](#)
- [Estado](#)
- [Metrópoli](#)
- [Negocios](#)
- [Educación](#)
- [Trinchera](#)

•



BRIGADAS Bienestar
Gobierno Cercano - Comunidad Progresando

@brigadasdelbienestar
facebook.com/BrigadasDelBienestar

COMPROMETIDO CONTIGO

 **Sexenio**
Like

67,547 people like Sexenio.



Facebook social plugin

Tweets Seguir

Sexenio Chiapas
Chiapas @SexenioChiapas

5h

Reconoce SNTE 40 (@Secc40snte) contribución de Telebachilleratos en #Chiapas
sexenio.com.mx/chiapas/articu...
pic.twitter.com/WyB4Bkiwve



Twitrear a @SexenioChiapas

Reconoce SNTE 40 contribución de Telebachilleratos en Chiapas

En el evento hicieron entrega de reconocimientos a maestros destacados de este subsistema educativo.

Like Share 1

Twitrear 0

3

28 de agosto de 2014 por Samira Gazca



Con la finalidad de reconocer el trabajo responsable y compromiso profesional que los trabajadores del subsistema de Educación media en la modalidad de Telebachillerato han venido realizando en los últimos 20 años en Chiapas, la Secretaría de Educación y la Sección 40 del SNTE organizaron una serie de actividades encaminadas a reconocer la contribución de este subsistema en la educación media.

Dentro del evento el Secretario General de la Sección 40 del SNTE, Julio Cesar León Campuzano reconoció el esfuerzo realizado por las maestras y maestros de este subsistema, quienes a pesar de las adversidades y carencias con las que cuentan, siguen firmes en su compromiso social con la juventud chiapaneca.

Junto con el Subsecretario de Educación Estatal, Fortino Vázquez Pérez realizaron la develación de la Placa Conmemorativa por el XX aniversario e hicieron entrega de reconocimientos a maestros destacados de este subsistema educativo.

El Telebachillerato surge en Chiapas en 1994, con la finalidad de brindar oportunidades de educación media a jóvenes de comunidades marginadas, actualmente existen 112 planteles distribuidos en 64 municipios, en los que laboran 426 docentes, mimos que atienden a aproximadamente a 11,100 alumnos de educación media en la entidad.

En el presente ciclo escolar destaca la apertura de dos nuevos planteles, ubicados en el barrio Cuxtitaly de San Cristóbal de Las Casas y en la colonia Emiliano Zapata de Tuxtla Gutiérrez.

Es importante destacar que durante el evento se realizó la Firma del Convenio de Colaboración Académica entre la Secretaría de Educación del Estado y la Universidad de Sevilla, España, con la representación de Julio Cabero Almenara, Director del Departamento de Didáctica y Organización Educativa de la Facultad de Ciencias de la Educación de la Universidad de Sevilla, España; quien además realizó la Conferencia magistral "Bases Pedagógicas para la integración de las Tic's en los Procesos de Enseñanza Aprendizaje".

En el acto estuvieron presentes funcionarios de la Secretaría de Educación en Chiapas, entre ellos el Director de Educación Media, José Francisco Oliva Gómez y el Director de Educación Superior, Luis Madrigal Frías, así como todos los maestros y maestras de Telebachillerato, agremiados al SNTE.

Artículos de interés

Otros lectores también se interesaron en estos artículos



- [Chiapas abre convocatoria para el Premio de la Juventud 2014](#)



- [Ley de turismo en Chiapas busca repuntar la economía](#)



- [Docentes de la Politécnica de Chiapas rumbo a la certificación](#)



- [Se funda Observatorio del Patrimonio Cultural de Chiapas](#)



Flash de EcoAula.es

- 19:01 Educación promoverá la internacionalización de las universidades para que se financien más...
- 18:58 El rector de la Universidad Pontificia de Salamanca destaca el talante "dialogante y respe...

[Ver más noticias](#)

Estudiantes de ingeniería de todo el mundo compiten en la 'Formula Student Spain' para abrirse paso al mercado laboral

Europa Press | 28/08/2014 - 18:36

Estudiantes de ingeniería de todo el mundo participan, desde hoy hasta el próximo domingo 31 de agosto, en la 'Formula Student Spain' donde tendrán que desarrollar, construir y, finalmente, conducir un monopla de competición, en lo que supone una puerta al mercado laboral en el sector de la automoción.

La competición, organizada en España por la Sociedad de Técnicos de Automoción (STA), contará con la participación de la consultoría de ingeniería avanzada Altran España (Grupo Altran), que acudirá como partner tecnológico de uno de los equipos **competidores, el 'Aurus Team' (Andalucía Racing), perteneciente a la Escuela Técnica Superior de Ingeniería de la Universidad de Sevilla** y que se ha posicionado como el vehículo español más rápido en la prueba de autocross -celebrada en Alemania el pasado 13 de agosto-.

A lo largo del campeonato, los participantes -más de 1.300 jóvenes ingenieros divididos en 51 equipos de universidades de todo el mundo- tendrán la oportunidad de vivir una experiencia de trabajo real, con la creación y diseño de "posibles soluciones tecnológicas" que encajen en el sector de la automoción.

Además, la prueba se compondrá de procesos de evaluación de los equipos, tanto en prueba teóricas como prácticas. De esta forma, durante los primeros días, los concursantes deberán demostrar sus conocimientos y habilidades de gestión -plan de marketing y planificación económica- y su destreza para la construcción de un coche. Durante el fin de semana, los estudiantes, convertidos en pilotos, entrarán en pista para demostrar su habilidad conduciendo los monopla de aceleración, de comportamiento de curva (skipad) y de resistencia.

La directora de Recursos Humanos y Comunicación de Altran España, Alicia Sánchez, ha subrayado la importancia de este evento que reúne a jóvenes ingenieros, interesados en el mundo de la automoción, un sector en el que Altran "está muy presente y para el que queremos contar con los mejores talentos".

VACANTES DE TRABAJO EN ALTRAN ESPAÑA

Por otro lado, Altran España ha hecho públicas diferentes vacantes de empleo que hacen referencia a los perfiles más demandados por la compañía y que guardan relación directa con 'Formula Student Spain'. Entre estas ofertas, que están destinadas a cubrir puestos de la división de Automoción, Infraestructuras y Transportes en distintas áreas de la geografía española, figura un puesto en la sede del 'Altran Excellence Centre for new automotive technologies' en Barcelona, donde precisan de un ingeniero de calibración de motores; de un jefe de Proyecto Planta; un ingeniero de Desarrollo de Software Embedded; de un ingeniero de Diseño Hardware; un ingeniero de Diseño CATIA V5 & NX; un ingeniero de Validación Electrónica; un ingeniero de Calidad Automoción; y un ingeniero de Industrialización con MTM2.

[menéame](#) [Digg it!](#) [del.icio.us](#) [enviar](#) [imprimir](#)

Comentarios 0

EcoAula
Like 1,309

EcoAula
13 hrs

#Educación promoverá la #internacionalización de las #universidades para que se financien más al margen de los PGE

Facebook social plugin

DESDE HOY Y HASTA EL DOMINGO, EN BARCELONA

Estudiantes de ingeniería de todo el mundo compiten en la 'Formula Student Spain' para abrirse paso al mercado laboral

MADRID, 28 Ago. (EUROPA PRESS) -

Estudiantes de ingeniería de todo el mundo participan, desde hoy hasta el próximo domingo 31 de agosto, en la 'Formula Student Spain' donde tendrán que desarrollar, construir y, finalmente, conducir un monoplaza de competición, en lo que supone una puerta al mercado laboral en el sector de la automoción.

La competición, organizada en España por la Sociedad de Técnicos de Automoción (STA), contará con la participación de la consultoría de ingeniería avanzada Altran España (Grupo Altran), que acudirá como partner tecnológico de uno de los **equipos competidores, el 'Aurus Team' (Andalucía Racing), perteneciente a la Escuela Técnica Superior de Ingeniería de la Universidad de Sevilla** y que se ha posicionado como el vehículo español más rápido en la prueba de autocross --celebrada en Alemania el pasado 13 de agosto--.

A lo largo del campeonato, los participantes --más de 1.300 jóvenes ingenieros divididos en 51 equipos de universidades de todo el mundo-- tendrán la oportunidad de vivir una experiencia de trabajo real, con la creación y diseño de "posibles soluciones tecnológicas" que encajen en el sector de la automoción.

Además, la prueba se compondrá de procesos de evaluación de los equipos, tanto en prueba teóricas como prácticas. De esta forma, durante los primeros días, los concursantes deberán demostrar sus conocimientos y habilidades de gestión --plan de marketing y planificación económica-- y su destreza para la construcción de un coche. Durante el fin de semana, los estudiantes, convertidos en pilotos, entrarán en pista para demostrar su habilidad conduciendo los monoplazas en las pruebas de aceleración, de comportamiento de curva (skipad) y de resistencia.

La directora de Recursos Humanos y Comunicación de Altran España, Alicia Sánchez, ha subrayado la importancia de este evento que reúne a jóvenes ingenieros, interesados en el mundo de la automoción, un sector en el que Altran "está muy presente y para el que queremos contar con los mejores talentos".

VACANTES DE TRABAJO EN ALTRAN ESPAÑA

Por otro lado, Altran España ha hecho públicas diferentes vacantes de empleo que hacen referencia a los perfiles más demandados por la compañía y que guardan relación directa con 'Formula Student Spain'. Entre estas ofertas, que están destinadas a cubrir puestos de la división de Automoción, Infraestructuras y Transportes en distintas áreas de la geografía española, figura un puesto en la sede del 'Altran Excellence Centre for new automotive technologies' en Barcelona, donde precisan de un ingeniero de calibración de motores; de un jefe de Proyecto Planta; un ingeniero de Desarrollo de Software Embedded; de un ingeniero de Diseño Hardware; un ingeniero de Diseño CATIA V5 & NX; un ingeniero de Validación Electrónica; un ingeniero de Calidad Automoción; y un ingeniero de Industrialización con MTM2.

Los interesados pueden acceder a estas ofertas y a otras a través de las web <https://www.altran.es/careers/ofertas-empleo.html>.

© 2014 Europa Press. Está expresamente prohibida la redistribución y la redifusión de todo o parte de los servicios de Europa Press sin su previo y expreso consentimiento.



PLAN PARA HOY

PELÍCULA

Proyección de 'El Pasado' en el Patio de Diputación

Exhibición de la película francesa dirigida por Asghar Farhadi. Después de cuatro años de separación, Ahmad viaja de Teherán a París a petición de Marie, su esposa francesa, para resolver los trámites de su divorcio. Durante su estancia, Ahmad descubre la conflictiva relación entre Marie y su hija.

▶ Avda. Menéndez Pelayo, 32.
22:15. 4 euros

ARTE



Últimos días de la muestra 'La noticia revelada'

La exposición de los Premios Andalucía de Periodismo cerrará sus puertas el domingo en la Casa de la Provincia.

▶ Plaza del Triunfo, 1

ESPECTÁCULO

'Flamenco Tratado' en el Cicus

La Choni Compañía Flamenca vuelve a este espacio de la Universidad de Sevilla con el espectáculo *Flamenco Tratado*.

▶ C/ Madre de Dios, 1. 15 euros, 7 anticipada (<http://ultimaentrada.es>). 22:30



Dirección de Comunicación

EDUCACIÓN



ABC

El vistazo

EDUCACIÓN

La Universidad Loyola Andalucía inicia el curso

La Universidad Loyola Andalucía inicia sus clases el próximo 3 de septiembre. En su segundo año de funcionamiento, la institución ha ampliado su oferta formativa. Los dobles grados son la principal apuesta del centro para el curso 2014-2015, con dobles titulaciones en ADE, Relaciones Internacionales, Derecho y Economía. En total serán hasta ocho dobles para completar una oferta de diecinueve titulaciones.



► 29 Agosto, 2014: <http://www.ideal.es/miugr/201408/29/tiene-profesores-para-nuevas-20140829011509.html>

Oferplan | Coches | Pisos | Empleo |

Hemeroteca | Busca Registro

IDEAL



granada | granada cl | deportes | nacional | mundo | economia | culturas | sociedad | tecnologia | gente | planes



mi UGR



MIUGR

FOTOS

VÍDEOS

La UGR no tiene profesores para nuevas carreras y apostará por másteres

Las plazas para nuevos docentes se quedaron sobre la mesa. / Alfredo Aguilar

El rector González Lodeiro se decanta por títulos de posgrado como el de Agrónomo, aunque en Granada no se estudie este grado

andrea g. parra
miugr
29 agosto 2014 01:17

El próximo año académico se impartirán en Andalucía 420 títulos de grado (13 más que el pasado); 569 másteres (70), y 368 programas de doctorado (19). Las nuevas enseñanzas de grado son Ingeniería Eléctrica en la Universidad de Almería; las ingenierías Eléctrica, Electrónica Industrial y Mecánica en la de Cádiz; Educación Social y Gestión Cultural en la de Córdoba; Biotecnología en Granada; Educación Social y Arqueología en Jaén; Comunicación y grado en Comunicación Digital en la Pablo de Olavide, y Derecho y Ciencias de la Actividad Física y del Deporte en el centro Cardenal Spínola, adscrito a la Universidad de Sevilla.

Por universidades, Almería ofertará el próximo curso 29 grados; Cádiz, 57; Córdoba, 35; Granada, 65 –si se cuenta los que se repiten se está cerca de los 80–; Huelva, 29; Jaén, 38; Málaga, 62; Pablo de Olavide de Sevilla, 20; e Hispalense de Sevilla, 85.

La Universidad granadina cuenta con una amplia oferta de titulaciones, pero lo cierto es que cada vez se ofertan los mismos títulos en más universidades. La pregunta es clara: ¿Por qué carreras debe apostar la institución universitaria granadina para ser más competitiva?

El rector de la institución universitaria, Francisco González Lodeiro, explica que quedan varios grados por poner en marcha, según el mapa que 'dibujó' la propia Junta de cara a 2012 pero que aún no se ha completado. Sin embargo, González Lodeiro apunta hacia otra dirección. Dice que no le tocará a él, porque su mandato se termina en mayo de 2015, pero en su opinión debería pasar por especializarse en los posgrados, «toda vez que se mejora lo que tenemos». «La idea es poder ofrecer másteres profesionales, aunque ese grado no se imparta en la Universidad de Granada», precisa.

Sostiene que es una decisión que hay que tomar porque, por ejemplo, en Agricultura en la UGR y en la Estación Científica del Zaidín hay mucha y buena producción. En los 'rankings' la producción y el impacto de la investigación sobre agricultura está siempre en un lugar preferencial. Lodeiro apunta directamente a implantar el máster de Agrónomo: «No tenemos profesores para hacer un grado, pero sí profesores especializados para hacer un máster», sentencia.

Problemas económicos

González Lodeiro explica que hay una titulación sobre la que ha estado trabajando la UGR pero que con el «momento económico actual no es factible». Se trata de Ingeniería Industrial. «El curso 2014-2015 se iniciará el grado en Biotecnología, que era una de la que estaban pendientes, pero había profesorado y no ha habido que contratar. Y luego las titulaciones dobles que hemos puesto en Melilla. También estamos estudiando la posibilidad de poner Fisioterapia en Melilla. En Ceuta se está trabajando con la UNED para hacer un título interuniversitario de Derecho. Sería semipresencial. El Ministerio lo ve con buenos ojos», adelanta el rector. No obstante concluye: «Por el momento, lo que tenemos que hacer es mejorar lo que tenemos».

¿Cambios?

Lo Más

[Ver](#) [Comentar](#) [Compartir](#)



► 29 Agosto, 2014: <http://www.ideal.es/miugr/201408/29/tiene-profesores-para-nuevas-20140829011509.html>

VER COMPARTIR

1

Fallece el actor Roberto Cairo a los 51 años

2

Rescatan del agua el cadáver de una mujer en la playa de San Cristóbal

3

Las cabañuelas de agosto no fallan

4

Los dos fallecidos al salirse de la vía en Trévez son un hombre y una mujer de Tarrasa

5

Famosas desnudas o porno: Katy Perry, Kim Kardashian, Selena Gomez, Beyonce ardientes (fotos, vídeos)

6

El acceso al Violón quedará limitado desde el viernes a transporte público y residentes

7

Un hombre sufre una agresión en un restaurante de la carretera de Jaén

8

Una bicicleta en el rastrojo

9

El Granada estrena 'casa' en noviembre

10

El sueño roto de un constructor riojano

lo más 50

Por otra parte, a nivel nacional se está hablando ya de un nuevo cambio de sistema. Y eso que en julio acaban de terminar los primeros graduados de la Universidad granadina. Es decir, los estudiantes que han hecho un grado, una carrera adaptadas a las exigencias del Espacio Europeo de Educación Superior (EEES). Se apunta a un cambio de estructura en los estudios de grado de tal manera que se pueda ir al 3+2.

Por el momento, en la Universidad granadina se sigue el esquema de los cuatro años y el curso 2014-2015 se impartirán 65 grados diferentes.

En lo que respecta a los másteres en Andalucía la oferta asciende a los 569, con reconocimiento oficial en todos los países de la Unión Europea. El decreto fijó como novedad el incremento en la variedad de los títulos que habilitan o dan acceso al ejercicio de una profesión regulada (especialmente de las ramas de enseñanza, ingenierías, Arquitectura, Abogacía y Prevención de Riesgos Laborales). De los 70 que se ofertan este curso por primera vez, 37 tendrán este carácter.

La oferta en su conjunto se orienta a los requerimientos del mercado laboral, sobre todo en las áreas de especialización que marcan los seis Campus de Excelencia Internacional que funcionan en Andalucía: agroalimentación, biotecnología, biomedicina, salud, energías renovables y tecnologías de la comunicación.

La distribución territorial de los másteres por universidades públicas es la siguiente: 45 en Almería; 48 en Cádiz; 49 en Córdoba; 118 en Granada; 31 en Huelva; 41 en Jaén; 70 en Málaga; 46 en la Pablo de Olavide de Sevilla; 104 en la Hispalense; y 17 en la Universidad Internacional de Andalucía. Los programas de doctorado alcanzan la cifra de 368. Almería ofertará 29; Cádiz, 22; Córdoba, 29; Granada, 45; Huelva, 32; Jaén, 28; Málaga, 63; la Pablo de Olavide de Sevilla, 21 y la Hispalense, 99.

El abanico andaluz es amplio y la competencia cada vez mayor. El nuevo rector –o rectora– no deberá descuidar el estudio y el análisis de qué quiere y qué debe ofertar, mejorar e incorporar, la Universidad granadina.

Los precios

Por el momento, los precios son de los más competitivos en España. Los precios públicos para el crédito de los estudios de grado se mantienen, tal y como propuso el Consejo Andaluz de Universidades, en 12,62 euros como cuantía única para todas las titulaciones. Esta cantidad se sitúa en el mínimo de la horquilla fijada por la Administración central (entre el 15% y el 25% del coste de la enseñanza).

Lo que baja es el precio del crédito de los denominados másteres habilitantes, necesarios para el ejercicio de actividades profesionales. Este abaratamiento, del 15,85% respecto al curso anterior (de 19,50 euros a 16,41 en primera matrícula) es posible por la mayor demanda de estas enseñanzas. Para el resto de los másteres se establece un coste fijo de 35,30 euros (-15%).

TEMAS Universidad de Granada

TAGS

profesores,nuevas,carreras,apostara,masteres

Deja tu comentario

NOTICIAS RELACIONADAS

Educación promoverá la internacionalización de las universidades para que se financien más al margen de los PGE

El Gobierno también evaluará por su cuenta los departamentos de las universidades "sin pedirles un solo dato"

SANTANDER, 28 Ago. (EUROPA PRESS) -

El secretario general de Universidades, Federico Morán, ha anunciado este jueves en Santander que el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte (MECD) va a apostar desde los próximos meses por la internacionalización de las universidades españolas, "una tarea pendiente", para que se financien más al margen de los Presupuestos Generales del Estado (PGE).

Así, ha comentado que la intención del Gobierno es que aumente el número de estudiantes extranjeros que estudien Grados o Másteres en España porque actualmente "sólo hay un 2%" de universitarios extranjeros cursando este tipo de estudios en España, lo que supone "un dato bajísimo" en comparación con "el 13% de media europea". "Otros países, como Reino Unido, están por encima de un 20%", ha apostillado.

"Por eso (las universidades) tienen que apostar por la internacionalización, porque es importante, es una fuente de ingresos", ha reivindicado Morán, que ha precisado que en algunas universidades públicas de otros países, como la de Edimburgo (Escocia), la financiación pública supone "menos de un tercio" del total, en concreto, un 27%.

De esta manera se ha pronunciado Morán durante la clausura de la 'Escuela de Biología molecular y celular integrativa. Fundamentos y fronteras de la nueva biología', que se ha celebrado esta semana en la Universidad Internacional Menéndez Pelayo (UIMP), en la que ha explicado que estos planes del Gobierno de Mariano Rajoy (PP) quieren "conseguir que las universidades tengan mayor autonomía, mayor independencia y mayor flexibilidad".

En este acto, Morán también ha apuntado que el Gobierno "va a evaluar los departamentos universitarios sin pedirles un solo dato". Esto se debe a que las universidades "están hasta las narices de que se les pidan" y a que Educación "ya tiene los datos sobre producción científica de cada departamento, así como de su capacidad docente".

"Podemos evaluar los departamentos sin que los departamentos se enteren, aunque no va a ser a sus espaldas porque se está anunciando", ha matizado. Al tiempo, ha anunciado que se va a estudiar la eficacia de los títulos universitarios en el acceso al mundo laboral de los titulados "cruzando los datos de los egresados universitarios con las altas en la Seguridad Social".

Los resultados finales de estas evaluaciones, ha añadido, se conocerán a finales de octubre o durante el mes de noviembre.

LAS UNIVERSIDADES ESPAÑOLAS SON "RÍGIDAS"

Con esta internacionalización de las universidades, según ha explicado, Educación pretende que los

centros universitarios de nuestro país tengan una mayor "flexibilidad" como la que tienen las "mejores universidades del mundo", en alusión a Oxford o a Cambridge" porque el sistema educativo español "es muy rígido".

Precisamente, sobre la flexibilidad de las universidades que están en los primeros puestos de los rankings internacionales, Morán ha precisado que es posible por tres motivos. El primero es que centros como Oxford y Cambridge "eligen a sus alumnos porque tienen mucha demanda" y lo hacen "como los grandes equipos de Primera División" --en alusión al mercado de fichajes del fútbol--.

En segundo lugar, este hecho es posible, ha añadido, porque "pueden contratar de forma flexible en función de sus prioridades, lo que es imposible en España", ha lamentado, entre otras cosas, por la labor de los sindicatos y la propia naturaleza del sistema educativo. Y en tercer término, Morán ha mencionado que "las mejores universidades tienen una financiación suficiente, mayor de media a la que tienen las universidades españolas".

"Estamos en el país que estamos, tenemos otras cosas buenas, pero en esto somos así. Tenemos universidades con poca flexibilidad en temas de personal", ha zanjado Morán, para quien otro "problema" de la universidad española es su "endogamia".

No obstante, ha insistido en que a pesar de que los centros universitarios no están entre los mejores del mundo analizados de "forma global", sí cuentan con departamentos concretos en los primeros puestos, como el de Informática y Computación de la Universidad de Granada, que está "en el puesto 14 ó 16" dependiendo de los rankings.

"ES MUY DIFÍCIL PRIORIZAR" EN QUÉ GASTAN LOS RECURSOS PÚBLICOS

En esta clausura, también ha puesto de relieve que durante los últimos años de crisis las inversiones en las universidades y en investigación "se han visto sensiblemente afectadas" en los PGE --"espero que esto haya sido un paréntesis en unos años duros", ha apuntado--.

Pero ha comentado la dificultad que supone para un Gobierno, por ejemplo, elegir entre invertir más en pensiones o en investigación, es decir, en de "cómo se prioriza en qué gastamos los recursos públicos". "Podemos poner encima de la mesa si es más importante invertir en I+D+i que en otras cosas. Y esto es lo que al final un Gobierno tiene que decidir, pero son decisiones muy difíciles", ha valorado.

Pero pese a todo, ha reivindicado que "hay pocos países que tengan cobertura universal en sanidad, que (en España) es gratuita, en educación --con tasas que han subido, "pero que suponen un 15% de lo que cuestan los estudios", ha precisado-- y en pensiones que cubren las no contributivas, lo que no ocurre en otros países".

© 2014 Europa Press. Está expresamente prohibida la redistribución y la redifusión de todo o parte de los servicios de Europa Press sin su previo y expreso consentimiento.

Aumentará las ayudas para el comedor escolar

AMP.- Comunidad de Madrid congela tasas universitarias, de escuelas infantiles y de idiomas y el precio del menú escolar

MADRID, 28 Ago. (EUROPA PRESS) -

El presidente de la Comunidad de Madrid, Ignacio González, ha anunciado este jueves la congelación de las tasas universitarias, de escuelas infantiles y de idiomas y el precio del menú escolar, para el próximo curso escolar que comienza en septiembre.

Además, el Consejo de Gobierno regional ha aprobado hoy que destinará 27 millones de euros para ayudas de comedor escolar, 7 millones más que el curso pasado (+35%). Se trata de una medida, junto a las primeras, destinada a las familias más desfavorecidas que tienen problemas para hacer frente al gasto del comedor escolar.

González ha destacado que gracias a este incremento presupuestario en esta partida de ayudas, este próximo curso un total de 60.000 alumnos madrileños de centros públicos y concertados se beneficiarán de los precios reducidos y exenciones del pago del servicio de comedor escolar, en función de las circunstancias socioeconómicas y familiares de los alumnos. Serán 12.500 beneficiarios más que el curso pasado.

"Nuestro objetivo con estas medidas no es entrar en una discusión de puro interés político, sino tratar de ayudar al mayor número de familia con dificultades. Y eso no se hace dando ayudas temporales a algo que era inexistente, como se ha visto, sino ayudando durante el curso para que los niños de las familias más necesitadas puedan comer en los centros escolares", ha dicho el presidente regional en relación a la petición a principios de verano por parte de grupos de la oposición para que abrieran los comedores escolares durante la etapa estival para que los niños sin recursos pudieran comer.

En este sentido, Ignacio González ha añadido que con estas ayudas se favorece a las personas "que por lo están pasando y más lo necesitan". "Madrid sigue liderando el crecimiento económico, la recuperación, llevamos cuatro trimestres de crecimiento neto. Y eso nos va a permitir seguir devolviendo a los madrileños medidas que les compensen los sacrificios que han hecho en los años más duros de la crisis", ha apostillado.

MENÚ ESCOLAR A MENOS DE 5 EUROS

La Comunidad ha congelado el precio diario del menú escolar, que se mantendrá a partir de septiembre como estaba el curso pasado: 4,87 euros. Además, ha ampliado las reducciones en el precio del menú que se aplican a familias con situaciones socio-económicas desfavorables. Así, se establece el precio de 1 euro/día para el menú escolar en el caso de las familias beneficiarias de la Renta Mínima de Inserción (RMI) frente al 1,20 euros del curso pasado. También se rebaja de 3,40 a 3 euros el precio para las familias víctimas del terrorismo, para alumnos en acogimiento familiar y para familias con renta per cápita familiar inferior a 4.000 euros.

El presidente regional ha destacado, en relación a este último punto, que se ha ampliado para este curso el umbral de renta (de 3.500 a 4.000 euros) con el objetivo de que más familias madrileñas puedan acceder a las ayudas de comedor.

Asimismo, como hasta ahora, quedan exentos del pago del precio del menú escolar los alumnos en

situación de acogimiento residencial cuya tutela corresponde al Instituto Madrileño de la Familia y el Menor, así como a los alumnos escolarizados al amparo de convenios suscritos con el citado Instituto, con la Dirección General de Instituciones Penitenciarias y con la Dirección General de la Mujer.

También están exentos de este pago aquellos alumnos que se encuentran escolarizados de oficio en un centro (público o concertado) con jornada partida en un municipio distinto al de su residencia y los alumnos con escolarizados en centros públicos de educación especial.

El titular del Gobierno regional ha recordado igualmente que Madrid es la única autonomía que paga íntegramente el precio de comedor y el transporte a todos los alumnos con discapacidad escolarizados en los centros de educación especial. Más de 6.755 alumnos madrileños contaron el pasado curso con la exención total de comedor y transporte.

CONGELACIÓN TASAS UNIVERSITARIAS

El Ejecutivo autonómico ha aprobado también para este curso escolar la congelación de las tasas universitarias (grados, másteres y doctorados) y los precios de las Escuelas Infantiles y las Escuelas Oficiales de Idiomas, de manera que los estudiantes que se matriculen este curso académico pagarán lo mismo que abonaron el curso pasado por sus estudios en las 6 universidades públicas de la región.

Los precios medios máximos para los grados será de 30,3 euros por crédito. Con estos precios máximos la Comunidad sigue cubriendo el próximo curso más del 80 por ciento del coste total de cada plaza universitaria, ha subrayado el Gobierno regional.

El precio medio del crédito en los másteres habilitantes, con un mínimo de 35 euros, se mantendrá en 43,7 euros. En los másteres no habilitantes se mantiene el precio mínimo de 65 euros. Los precios de los estudios de doctorado se mantienen iguales a los de los cursos anteriores: 77,70 euros por crédito para los de experimentalidad 1 y de 55,38 euros por crédito para los de experimentalidad 2.

ESCUELAS INFANTILES Y DE IDIOMAS

La Comunidad mantendrá por tercer año consecutivo las cuotas que abonan las familias en la red pública de escuelas infantiles de la Comunidad, en las que están matriculados más de 40.000 alumnos. Las cuotas mensuales de escolaridad se mantendrán en los 80 euros (rentas hasta 5.644 euros); 130 euros (rentas anual per cápita de 5.644 hasta 7.656 euros); 180 euros (rentas anual per cápita de 7.656 hasta 25.725 euros) y 260 euros al mes, para rentas anuales per cápita de 25.725 euros en adelante. La cuota fija adicional para los niños menores de un año seguirá siendo de 60 euros. Se mantienen igualmente las reducciones y exenciones de cuotas para las familias numerosas.

El Gobierno regional también congela este curso los precios de las Escuelas Oficiales de Idiomas (42.976 alumnos) y los de las enseñanzas, tanto elementales como profesionales, de Música y Danza (6.464 alumnos).

El precio de la matrícula anual de las enseñanzas en las Escuelas Oficiales de Idiomas se mantiene en 250 euros. El curso completo de las enseñanzas profesionales de música y danza también seguirá costando 550 euros.

© 2014 Europa Press. Está expresamente prohibida la redistribución y la redifusión de todo o parte de los servicios de Europa Press sin su previo y expreso consentimiento.

Canarias mantendrá en 2015 el presupuesto de educación, sanidad y políticas sociales

LAS PALMAS DE GRAN CANARIA, 28 Ago. (EUROPA PRESS) -

El vicepresidente y consejero de Educación, Universidades y Sostenibilidad del Gobierno de Canarias, José Miguel Pérez, ha anunciado este jueves que el Ejecutivo regional mantendrá en 2015 el presupuesto autonómico de educación, sanidad y políticas sociales.

Tras el Consejo de Gobierno celebrado este jueves en Las Palmas de Gran Canaria, Pérez ha destacado el "compromiso firme" Ejecutivo regional de mantener "en todo lo alto" las políticas públicas".

"En materia educativa, en materia sanitaria y en materia de políticas sociales no va a haber reducción presupuestaria y estamos avanzando ya lo que será el escenario presupuestario en 2015", ha aseverado.

De esta manera, en lo que respecta a su área, el consejero ha hecho especial hincapié que "no va a disminuir" el presupuesto de educación en 2015, independientemente de lo que suceda con la situación económica, en donde los datos apuntan a que no habrá un crecimiento de la financiación procedente del Estado.

Asimismo, ha subrayado que este curso entrará en vigor la nueva Ley Canaria de Educación y recordó que también se implanta "parcialmente" la LOMCE y ha comentado que ambas leyes tienen distinto origen, distinta trayectoria y "muy diferente" contenido.

Canarias tiene el compromiso de aprobar el primer decreto que emanará de la norma regional y que hará referencia al calendario definitivo de implantación de todos los extremos contemplados en ella.

Además, ha indicado este curso el número de plazas destinadas a la formación del personal en Formación Profesional, Formación Especial y Formación Adulta, hasta las 6.000.

© 2014 Europa Press. Está expresamente prohibida la redistribución y la redifusión de todo o parte de los servicios de Europa Press sin su previo y expreso consentimiento.



UNIVERSIDAD

RedEmprendia, una referencia en la innovación en el ámbito universitario

A. N.

MADRID- RedEmprendia, la red universitaria iberoamericana de incubación de empresas dedicada a promover la transferencia de conocimiento, el desarrollo tecnológico, la innovación y el emprendimiento responsable, ha reelegido a Senén Barro, ex rector de la Universidad de Santiago de Compostela y catedrático de Física de esta universidad, como su presidente durante dos años más. La decisión fue aprobada por la Asamblea General y la Junta Directiva de la red universitaria, que se celebraron en el marco del III Encuentro Internacional de Rectores Universia, en Río de Janeiro (Brasil).

En estas reuniones participaron rectores y representantes de las 24

24**centros**

universitarios forman parte de esta red en siete países

universidades que forma esta red, presentes en siete países – Argentina, Brasil, Chile, Colombia, España,

México y Portugal–, así como sus dos socios institucionales, Universia –la mayor red de universidades de habla hispana y portuguesa, formada por 1.290 universidades– y Banco Santander, a través de su División Global Santander Universidades.

Desde su creación en 2008, y con el fin de contribuir a crear un tejido productivo basado en el conocimiento y el desarrollo tecnológico aportados por las universidades iberoamericanas, RedEmprendia desarrolla programas y servicios dirigidos a universidades, estudiantes, investigadores y empresas. Sus líneas de acción engloban desde la formación de nuevos emprendedores hasta la creación y consolidación de empresas «spin-off» y «startup».