

Granada

La UGR refuerza las asignaturas 'on line' ante la llegada de Bolonia

El Cevug oferta 96 materias de grado, 40 de posgrado y 10 cursos de formación en TIC para docentes y PAS • Al Campus Virtual Andaluz acceden ya 520 alumnos

A. Beauchy / GRANADA

La oferta de formación del Centro de Enseñanzas Virtuales de la Universidad de Granada (Cevug) es todavía muy limitada si se compara con la propuesta presencial, pero la función que va a desempeñar en los próximos años será clave con la implantación del Espacio Europeo de Educación Superior en 2010-2011.

Desde que se creó el Cevug hace ocho años, la UGR lleva a cabo un plan de digitalización de sus asignaturas para ampliar curso a curso la oferta de enseñanzas semipresenciales (25% de asistencia a clases y 75% en modalidad virtual). Así, el año próximo, serán 96 las materias de libre configuración (18 nuevas) que se incluirán entre las docencias de grado y 40 las de posgrado.

"Una de las metodologías más viables que promulga el Plan Bolonia es la utilización de las nuevas tecnologías como alternativa a las clases presenciales", dice el director del Cevug, Miguel Gea. "Con la formación virtual se incentiva mucho la participación del estudiante y su trabajo colectivo, máximas del proyecto europeo", continúa el responsable.

La Universidad tiene más de 3.500 materias en su currículum formativo, lo que significa que las propuestas virtuales no alcanzan todavía al 3% de la totalidad.

"El proceso de digitalización de las asignaturas es muy costoso, no sólo para la Universidad, sino también para el profesorado", explica Gea. "El docente debe hacer una evaluación total de su asigna-



Los estudiantes pueden hacer cursos virtuales de otras universidades andaluzas.

tura —continúa el director del Cevug—, ver cómo puede transmitir sus contenidos de manera virtual, realizar cursos de formación para saber en profundidad cómo funciona la teleformación, elaborar los materiales en un modelo didáctico instructivo, e incluso dinamizar foros".

Hasta ahora, la incorporación de los docentes granadinos a las enseñanzas virtuales ha sido totalmente voluntaria, pero la UGR cuenta con un plan de formación al que se han apuntado más de 1.600 profesores. Gea asegura que la demanda de esta formación es enorme y siempre supera la oferta anual, pero los cursos implican un seguimiento completo de la labor del enseñante y no puede ser muy genérica.

Además de los 10 cursos TIC, a los que podrán acceder el próxi-

932

DOCENTES

Utilizan las plataformas digitales para comunicarse con unos 30.408 alumnos de 1.391 materias diferentes

mo curso 314 alumnos (215 docentes y 99 miembros del PAS), el Cevug dispone de plataformas digitales para establecer una comunicación con los alumnos que ya utilizan 932 profesores en 1.391 asignaturas, permitiéndoles un contacto con 30.408 estudiantes. "Otras plataformas como el tablón docente llegan incluso a utilizarlas el 70% del profesorado", afirma el director del Cevug.

Una de las propuestas más demandadas es el Campus Andaluz Virtual, que permite a los universitarios de la UGR escoger asignaturas de cualquiera de las nueve universidades andaluzas y viceversa. La UGR oferta 9 de las 83 materias que recoge el campus compartido, impartidas por 13 profesores, pero aporta unos 520 usuarios de los 6.000 que registra anualmente.

El Cevug pone en marcha una sala de videoconferencia avanzada

Tras estrenar sede este curso (C/ Real de Cartuja) con aulas propias para los cursos de formación, el Cevug prepara la presentación de "una sala de videoconferencias avanzada que permitirá trabajar con 20 lugares simultáneamente", explica su director, Miguel Gea. Con el nuevo sistema de multiconferencias, la UGR podrá así aprovechar las

redes de su comunidad. Además, el Cevug está trabajando en la instalación de laboratorios con contenidos digitales, un proyecto financiado por la Unión Europea en colaboración con el Consejo de Rectores (CRUE) que fomenta la creación de centros de excelencia en las universidades. La oferta de este proyecto saldrá para el mes de diciembre.



Miguel Gea.

sevillana endesa
INTERRUPCIÓN TEMPORAL DEL SUMINISTRO
 Con motivo de los trabajos de mejora y ampliación de la red el día:
04 de Agosto de 2.009
Guadix (2194305): De 9,00 a 15,00h. CD Santa Ana.
 Centro de Atención de Averías: 902-516-516

TALLERES NARVÁEZ, S.L.

 Pol. Ind. Fuente Santa, C/ Píñes, 43
 Telf.: 958 32 19 03. Fax: 958 32 20 85
 Apartado n.º 64
 18300 - LOJA (Granada)

BAR LOS NIÑOS III
 TAPAS VARIADAS
 CAMPEROS
 PIZZAS
 CHURRERÍA
 Tif.: 958 54 70 72
 C/ Sánchez Cotán, n.º 8
 (Junto Casa de la Cultura)
 18195 CULLAR VEGA (Granada)

MANANTIAL MONTAÑA NEVADA, S.L. UNIPERSONAL (SOCIEDAD ABSORBENTE)
 PROMOCIONES INDAI, S.L. UNIPERSONAL Y SOCIEDAD ESPAÑOLA DE MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE CAFÉ, S.A. (SOCIEDADES ABSORBIDAS)

ANUNCIO DE FUSIÓN
 Se hace público que Manantial Montaña Nevada, S.L. Unipersonal, Promociones Indai, S.L. Unipersonal y Sociedad Española de Máquinas Expendedoras de Café, S.A. han acordado por unanimidad en Junta General de cada una de las sociedades, con fecha 30 de junio de 2009, la fusión de las mismas, mediante la absorción por parte de Manantial Montaña Nevada, S.L. Unipersonal de Promociones Indai, S.L. Unipersonal y de Sociedad Española de Máquinas Expendedoras de Café, S.A. según se ha previsto en el Proyecto de Fusión suscrito por los administradores de cada una de las sociedades, con fecha 29 de mayo de 2009, debidamente clasificado en los Registros Mercantiles de Sevilla y Granada, y de acuerdo con el procedimiento de fusión simplificado previsto en el artículo 252 de la Ley de Sociedades Anónimas, en consecuencia (se informa de administraciones ni de registros independientes. Manantial Montaña Nevada, S.L. Unipersonal, está domiciliada en Guadix (Granada), C/A. Granada-Almería, Km.300,2 e inscrita en el Registro Mercantil de Granada, al Tomo 1.931, Hoja GR-3650, inscripción 1.º. C.I.F. B-40226500. Promociones Indai, S.L. Unipersonal, tiene domicilio social en Guadix (Granada), C/A. Granada-Almería, Km.300,2 e inscrita en el Registro Mercantil de Granada, al Tomo 1.326, Hoja GR-35.436, inscripción 1.º. C.I.F. B-61181042 y Sociedad Española de Máquinas Expendedoras de Café, S.A., tiene su domicilio social en Valdecañas de la Concepción (Sevilla), Polígono Industrial Los Genoveses, Avenida los Dolientes, nº 26 e inscrita en el Registro Mercantil de Sevilla, al Tomo 2.987, Folio 10, Hoja nº SE-58.567, inscripción 1.º. T.I.F. C.I.F. A-9136363. Se hace constar que no se han producido modificaciones en las estadísticas sociales de la sociedad absorbente como consecuencia de la fusión, que no procede establecer tipo ni procedimiento de cierre, ni hecho a partir de la cual las nuevas participaciones sociales dejen derecho a participar en los beneficios sociales y que no se otorgan derechos ni ventajas para socios, socios, socios, administradores ni titulares de derechos especiales. La sociedad absorbente y las sociedades absorbidas, aprobaron como balance de fusión el balance de las Cuentas Anuales correspondientes al ejercicio social cerrado el 31 de diciembre de 2008, así como dejar inalterada la composición del órgano de administración que ha de regir la sociedad absorbente tras la fusión. La fecha a partir de la cual las operaciones de las sociedades absorbidas se considerarán realizadas a efectos contables por cuenta de Manantial Montaña Nevada, S.L. —sociedad absorbente—, es el 1 de enero de 2009. Se hace constar expresamente que los socios y accionistas, de las sociedades participantes en la fusión, según derecho a obtener el título integrado de los acuerdos de fusión y del balance de fusión, los cuales se encuentran a su disposición en el domicilio social de las sociedades participantes en la fusión, o en las sociedades participantes, podrán oponerse a la fusión en los términos del artículo 186 de la Ley de Sociedades Anónimas, en el plazo de un mes, contado desde la fecha del último anuncio de fusión. Guadix (Granada), 30 de junio de 2009. D. Iván Colmenero Pérez, Presidente del Consejo de Administración de Manantial Montaña Nevada, S.L. Unipersonal y Promociones Indai, S.L. Unipersonal. D. Miguel Botello Ribero Ferrera, Presidente del Consejo de Administración de Sociedad Española de Máquinas Expendedoras de Café, S.A.

Las webs de la Universidad registran un descenso en el grado de accesibilidad

La UGR contabiliza en dos años un descenso de 15 puntos y se sitúa undécima del ranking

A. Beauchy / GRANADA

Los usuarios que quieren acceder a una web de la Universidad de Granada (UGR) tienen cada vez más dificultades que solventar en el proceso. O por lo menos así lo estima el Observatorio de Infoaccesibilidad de Discapnet, que elabora un ranking anual con todas las universidades españolas y otorga a la UGR un grado de cumplimiento del 18,60%.

Esta cifra no sería tan significativa si hubiera una proyección ascendente, pero según el último estudio económico del Consejo Social de la UGR, ésta alcanzó un 34,04% de cumplimiento en 2004, registrando una bajada de 15,44 puntos, la mayor del ranking. La UGR se situó en 2006 en el puesto 11 de la lista, por detrás de la Universidad de Valencia (36,96%), la de Navarra (34,21), Sevilla (27,78), Deusto (26), Alcalá de Henares (25), Complutense (22,73), Valladolid (21,15), Barcelona (20,41), UNED (20) y la Oberta de Cataluña (19,57).



EMPRESAS GRANADINAS

Ester Araúzo

INNOVACIÓN

Convocatoria de premios

La Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa convoca los premios andaluces a la creatividad y a la innovación 'Open Mind Award' (www.openmindaward.es).



TREVENQUE

Entrada al comité ejecutivo de ETICOM

La empresa TIC granadina Trevenque entra a formar parte del nuevo comité ejecutivo de la Asociación Andaluza de Empresarios de Tecnologías de la Información y Comunicaciones (ETICOM), que dirigirá la organización durante cuatro años.

CGE Y UGR

Fomento de la colaboración

La Confederación Granadina de Empresarios y la Fundación Empresa Universidad (FEUGR) ponen en marcha la segunda edición del proyecto 'Fomento de las Relaciones Universidad-Empresa'.

PENIBÉTICA ALIMENTARIA



La empresa se dedica a la producción de aceite y cuenta, además, con una casa rural en el mismo cortijo.

M. E. SOLÍS

El aceite de oliva se viste de gala para conquistar al mundo

La empresa Penibética Alimentaria se lanza al mercado internacional con una cuidada presentación de su producto, al que ahora suma también las aceitunas

"El problema del aceite de oliva español es que se ha vendido a granel y sin cuidar la imagen, por eso en el extranjero se tiene la idea de que el aceite bueno es el italiano, cuando muchas veces es aceite español envasado allí", resume José Antonio Ramírez, que lleva las riendas de la empresa Penibética Alimentaria junto con Mercedes Aguilera Palacios. Para ellos, la clave del éxito es ofrecer un producto de gran calidad y cuidar mucho la imagen. "Si no fuera por la buena presentación, no accederían ni a probarlo", insiste Ramírez, comentando sus experiencias en Estados Unidos, donde han estado recientemente presentando sus productos.

Se trata de la cuarta generación de la empresa. "El padre de mi abuelo ya tenía el



El cortijo se encuentra en el municipio de Loja.

M. E. SOLÍS

molino. Luego la almazara de mi abuelo se convirtió en cooperativa y nosotros luego hicimos con el cortijo unas casas rurales", relata Aguilera Palacios. En unas décadas la empresa dio varios giros hasta ser lo que es hoy: el Cortijo Cevico, que es el nombre tanto de las casas rurales en pleno entorno natural del municipio de Loja, como la marca que lleva el aceite que comercializa Penibética Alimentaria.

"Es un aceite de montaña, con cuerpo, con sabor afrutado, compuesto por dos tipos de aceitunas: un 80% de hojiblanca y un 20% de picual", concreta Aguilera Palacios. "Tenemos la A de calidad certificada de la Junta de Andalucía y el reconocimiento de producción integrada", apunta Ramírez, que explica que esto certifica la calidad del producto y de todo el proceso. "Se controla tanto el cultivo del olivar como la producción del aceite. Está garantizado que ninguno de los abonos y pesti-

NUEVO PRODUCTO

Va a empezar a comercializar aceitunas en distintas variedades y tienen previsto presentarlas en varias ferias internacionales

das que se usan dañan al medio ambiente o son perjudiciales para la salud".

Por ahora, Penibética Alimentaria ha trabajado ya con clientes de países como Noruega, Alemania, Reino Unido, Portugal o Pakistán. En Estados Unidos ya han establecido algunos contactos y están en negociaciones en Francia. "Esto es muy lento. Desde que contactas con los clientes hasta que comienzan las ventas a veces pasa un tiempo", explica Aguilera Palacios, que apunta que de todos modos el producto tiene siempre muy buena acogida y que los que lo prueban se suelen quedar sorprendidos.

Ahora mismo tienen en perspectiva la participación en varias ferias de alimentación, empezando por la de Anuga, en Alemania, en el mes de octubre, y más adelante otras en Canadá y en los Emiratos Árabes. En estos encuentros presentarán, además, su nuevo producto, las aceitunas, que ofrecerán en distintas variedades: rellenas, con hueso, aliñadas, machacadas... "La idea que tenemos es crear una familia comercial de varios productos", explica Aguilera Palacios, que apunta que más adelante podrían sumarse un queso típico de la tierra y un vino. Por ahora, quieren ver cómo funcionan las aceitunas, para las que ahora mismo se está terminando de diseñar la etiqueta. Una vez que estén de punta en blanco, saldrán también al mercado a probar fortuna.

www.camaragranada.org

Tel: 902 400 472

Si tienes una Pyme, ven
y descubre la nueva Cámara

Cámara
Granada

Formación | Internacionalización | Asesoría estratégica | Innovación | Creación de empresas