

UNIVERSIDAD MODULAR ABIERTA



II FERIA VIRTUAL EMPREENDEDORA 01-2021



EQUIPO EDITORIAL

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

Dra. MAE. Judith Virginia Mendoza de Díaz
Rectora de La Universidad Modular Abierta

Licda. MAE. Vilma Anabella Martínez Flamenco
Decana de la Facultad de Ciencias Económica

Licda. MAE. Blanca Luz Guzmán de Duarte
Decana de la Facultad de Humanidades

EQUIPO DE TRABAJO

Beatriz Palacios, Yamileth Escobar, Silvia Ramos,

Gerson Hernández, José Aragón, Edwin Flores, Claribel Ayala, Sandra Melara, Yansi Barahona, Cindy Méndez

COORDINADOR

Lic. Carlos Enrique Rodríguez Morales

STAFF EDITORIAL

Universidad Modular Abierta

VISIÓN

Posicionarnos como una Universidad de prestigio, reconocida a nivel nacional e internacional, por formar profesionales competentes y exitosos, abiertos a sistema alternativo de educación.

MISIÓN

Somos una universidad formadora de profesionales competentes para que puedan insertarse en los ámbitos de la sociedad donde les corresponde actuar, con responsabilidad ciudadana, respetuosos, de los derechos de los demás, orientados a los sectores con dificultad de acceso a la educación Superior.

INTRODUCCIÓN A II FERIA VIRTUAL EMPRENDEDORA

MENSAJE DE AUTORIDADES UNIVERSITARIAS E INVITADO

I FERIA GASTRONÓMICA

EQUIPO DE PROTOCOLO

CHEFS INVITADOS

STANDS DE I FERIA GASTRONÓMICA

STANDS VIRTUALES

STANDS GANADORES DE II FERIA VIRTUAL EMPRENDEDORA

II FERIA VIRTUAL EMPRENDEDORA

PONENCIAS DE II FERIA VIRTUAL EMPRENDEDORA

JURADOS DE II FERIA VIRTUAL EMPRENDEDORA

GANADORES DE LA II FERIA VIRTUAL EMPRENDEDORA

AGRADECIMIENTO

En la presente revista los estudiantes de la Universidad Modular Abierta, bajo la coordinación del docente Lic. Carlos Enrique Rodríguez Morales, dando a conocer a la comunidad educativa sobre la II Feria Virtual Emprendedora, que se lleva a cabo desde el 22 al 29 de mayo del 2021.

La Universidad a través de esta actividad les presenta una oportunidad a sus estudiantes de todas las facultades, que tengan una idea para poder emprender brindándoles apoyo para poder impulsar cada uno de los proyectos que se presenten.

Por otra parte, la actividad se lleva a cabo en una situación de pandemia como es el COVID 19, La Universidad a través de personal capacitado y con experiencia en el área se impartieron capacitaciones sobre la creación de Tiendas Virtuales en un sitio web en el cual cada emprendedor pueda dar a conocer sus productos o servicios y toda la información necesaria para que el público en general pueda acceder a sus perfiles de sus proyectos.

El 22 de mayo se da inicio con el festival de gastronomía de modo presencial en el cual participaron en su mayoría estudiantes de Turismo donde dieron a conocer sus productos donde la innovación y presentación se da como resultado, como lo son los platillos típicos entre otros.

Por otra parte también se desarrollaron diferentes ponencias, a lo largo de la semana en que se llevó a cabo la II Feria Virtual Emprendedora, para así ayudar a conocer y comprender diferentes temáticas como el Neuromarketing que hoy en día es esencial conocerlo para desenvolverse como todo un emprendedor, así mismo en la semana del 22 al 29 de mayo los 59 stands realizaron ventas de sus diferentes productos mediante sus tiendas online.

La II Feria Virtual Emprendedora es concluida con el reconocimiento a los jurados y a los mejores stands de la feria.

**Lic. MARH. Edgar Armando
Jiménez
Vicerrector**



La gastronomía originaria en El Salvador es muy importante ya que da auge a la economía para alcanzar objetivos necesarios para impulsar, promover y desarrollarla la actividad socioeconómica, como también las habilidades de los estudiantes, a través del desarrollo de festivales gastronómicos, en especial que la atracción sea producto local de calidad y saludable, que impulsa la sostenibilidad. La conservación del patrimonio cultural, paisajístico y gastronómico, por supuesto para alcanzar un mayor reconocimiento a nivel mundial.

Este es el primer festival gastronómico de la licenciatura en turismo y tecno en turismo; donde reconocemos el esfuerzo y compromiso de docentes, así como de cada uno de los estudiantes con la finalidad de dejar un mensaje de un aprendizaje mejor en el sentido de la práctica, contando siempre con el apoyo de cada uno de las autoridades de esta universidad.

Hacer en énfasis en la carrera de turismo; esto es una práctica que cada día es mejor con el acompañamiento de los docentes y desde luego el contar también con invitados especiales que conocen de cocina, que conocen de turismo y eso nos permite reorientar estas actividades, pues con el problema de la pandemia es de reconocer el esfuerzo de cada uno de los participantes e involucrados.

En ese sentido todos podemos participar, quiero felicitar el esfuerzo de cada estudiante, de los docentes, el esfuerzo de la facultad de ciencias económicas por hacer este tipo de actividades que son beneficiosas, que así mismo dejan un aprendizaje práctico para todos, el esfuerzo es grande, hay que reconocerlo. Tenemos buenos docentes, buenos estudiantes y una buena administración. El tiempo que vivimos no nos ha permitido desarrollar muchas más actividades, pero vamos a fortalecer estos espacios de la carrera de turismo para poder realizar mejores festivales próximamente, más presencia, más invitados y más estudiantes.

También contamos con la actividad de forma virtual, de esta forma se genera mucha participación y se pone en práctica otras habilidades de enseñanza, esfuerzo y trabajo.

Felicidades a todos, que Dios siempre nos bendiga, muchas gracias.

**Licda. MAE. Vilma Anabella
Martínez Flamenco
Decano De La Facultad De
Ciencias Económicas**



En medio de una pandemia mundial, en un momento donde están floreciendo valores esenciales como la reflexión, la colaboración y el compromiso, el desarrollar festivales gastronómicos es necesario, con el objetivo de proyectar el trabajo académico en equipo bajo todas las medidas de seguridad y protección para la implementación, principalmente para práctica. El propósito es dejar huella en la sociedad estudiantil a través del universo gastronómico.

Jóvenes ahora es el momento de poner en práctica cada uno de sus conocimientos, como sus habilidades. Estamos fortaleciendo este tipo de actividades con iniciativa a gran variedad de festivales; estamos comprometidos con los estudiantes, apoyarles, vamos habilitar completamente el espacio de la cocina para que las practicas sean provechosas, si bien es cierto estamos en pandemia pero vamos a organizarnos para tener todas las medidas necesarias para su comodidad y protección.

La Carrera de administración y técnico en administración en turismo, es algo tan bonito. Por eso les incentivo a cada uno de ustedes que sean creativos, innovadores; los recursos ya están solo es cuestión de buscar los espacios para desarrollarlos.

Las felicitaciones para cada uno de los participantes, incentivarlos a que sigan trabajando, esforzándose para los próximos ciclos, así hasta culminar su carrera. En este festival se premió a los tres mejores grupos; todos han hecho su mejor esfuerzo pero con el apoyo chefs con amplio conocimiento del tema se evaluaron y eligieron de los ganadores de ese mérito.

Es de admirar todo el trabajo realizado por los estudiantes, como de sus catedráticos, sabemos que el covid-19 nos ha limitado algunas cosas, pese a ello han logrado realizar con excito dicho festival, es de motivación y compromiso para nosotros como autoridades a brindar todo el apoyo que se merecen. Estamos convencidos que con la ayuda de los docentes y estudiantes podemos hacer cosas mejores.

Es satisfactorio tener jóvenes estudiantes y catedráticos con alta calidad, representantes de esta casa formadora de futuros profesionales.

Muchas gracias, bendiciones.

José Manuel Bonilla
Doctor en Educación y Catedrático
de Turismo de la UMA



El dar un impulso a los festivales gastronómicos es dar espacio al crecimiento y practica del talento, es el primero en su formato dentro de nuestra universidad. Un proyecto académico impulsado para destacar la especialidad regional/local de las comidas, las actividades programadas relacionadas para la experiencia gastronómica.

Este festival significa una fiesta gastronómica, es importante que se desarrolle para crecimiento de académico y profesional de los estudiantes. La preparación y formación cuentan, para que destaquen en el emprendimiento en el área gastronómica, es un bastión importante de mano con el turismo. El emprendiendo es doble ventaja al realizarlo, es crecimiento al acercó cultural, así mismo de importancia para sus los ingresos económicos.

La interacción que hay entre el ser humano en el entorno gastronómico, que tiene su arte culinaria. Desde el punto de vista académico esto una herramienta sumamente importante, porque se cuenta con ejercicios, donde los estudiantes pongan en práctica sus conocimiento. Con jóvenes de nuevo ingreso traemos una muestra y representación gastronómica de Santiago Texacuangos, sobre todo de sus tradiciones en las fiestas patronales, el fresco de la cofradía que es la horchata como también el fresco de canela que es muy propio del pueblo; también se presentan las pupusas que son parte de la identidad de Santiago Texacuangos.



1 FERIA GASTRONÓMICA

01-2021



EQUIPO DE PROTOCOLO



En marco de la primera feria gastronómica se contó con chefs reconocidos nacional e internacionalmente, los cuales fueron parte de nuestro jurado evaluador, ellos fueron el Chef Ángel Ezequiel Manzano y Chef Luis Vásquez, quienes nos dieron su opinión respecto los criterios que evaluaron y a la vez felicitaron a los participantes por el gran esfuerzo y trabajo que realizaron cada grupo. Los participantes que prepararon los platillos para los chefs fueron los alumnos de las diferentes carreras que se cursan en la Universidad Modular Abierta, esto con el fin de que los alumnos amplíen sus oportunidades y al mismo tiempo se expanda la gastronomía salvadoreña .

¿Cuáles son los criterios a evaluar?

Los criterios a evaluar según los chefs fueron olor, sabor, textura y la limpieza; dependiendo del tipo de plato que era lo que más predominaba. Fue de esta forma que nuestros chefs invitados degustaron de los platillos, dieron sus diferentes críticas y consejos como experto en el área, a cada grupo participante.

Al final del evento tan memorable la Universidad Modular Abierta les otorgo a nuestros miembros del jurado un diploma de honor por haber participado en la II Feria Virtual Emprendedora, con enfoque a la gastronomía salvadoreña.



Opinión de Chef Ángel Ezequiel Leiva Manzano

¿Qué es un festival gastronómico?

En mi opinión es la innovación de comida tanto nacional como internacional que deben tener en dichos eventos.



Opinión de Chef Luis Vásquez

¿Cuál es la importancia que tiene el festival?

La importancia es valiosa porque los alumnos dan a demostrar lo aprendido en el ciclo, y desarrollan todas las técnicas culinarias que han aprendido. A pesar de que las clases fueron semi presenciales.



ARROZ TROPICAL.

Uno de los puestos de la feria de la Carrera de Turismo en la materia de Gastronomía fue el que presentó el plato llamado Arroz Tropical, pues tiene elementos como: arroz, coco, piña caramelizada, camarones, toque de picante y semilla de marañón.

Este plato estaba montado en una piña, acompañado con mantequilla, con elementos que llevan la innovación y un sabor tropical muy característico.



LOMO POCHADO.

Este plato llamado: Lomo Pochado, con deliciosas ingredientes tales como: Lomo pacho, huevo, espárragos, salsa verde, sal, pimienta. La innovación es el agregado del huevo para acompañar la carne de lomo.

POLLO ENCEBOLLADO.

Un plato muy conocido en nuestro país con ingredientes como el pollo, arroz, brócoli, zanahoria, la innovación del plato es la salsa que lleva mostaza, miel y crema.

Busca satisfacer a sus clientes con un sabor diferente o característico.

KHACHAPURI Y CORN DOGS.

Mostraron una serie de platos típicos de Corea del Sur, que variaban entre hotdogs al estilo coreano y otro platillo llamado Khachapuri.

La innovación es vender productos de estilo nacional e internacional para mayor captación de clientes.

HAMBURGUESAS DE ATÚN.

Hamburguesa preparada de atún, con pan integral, papas. Dando un sabor diferente al atún ya que su propósito es sentir que no están comiendo atún, sino que comer saludable con un sabor diferente pero siempre con la base principal del atún.

PALETAS ARTESANALES.

Ofrecen una serie de sabores naturales, con toques de chile, licor y limón.

Crearon Rico Loca, un vaso con mango, chile, salsa inglesa, mojito, limón, sal, para suplir las necesidades que en pandemia surgieron y que llevaron a buscar entregas a domicilio.

Producto congelado que innova con sabor, presentación y emprendimiento.



CUCALETA.

Fusión de: Cuscatlán y la palabra Tartaleta, es un postre que lleva masa frita, mus de zapote, mermelada de flan con limón, el producto principal es el zapote esperando resaltar más el producto nacional en el postre ofrecido.



COMIDA TRADICIONAL DE SANTIAGO TEXACUANGOS.

Este puesto se destacó por presentar los platos típicos de Santiago Texacuangos, que incluía: pupusas hechas en comal, con leña, salsa con tomate natural; horchata de maní, morro y canela hechas en comal de barro; fresco de canela elaborado principalmente por canela y purina, hecho todo hervido en hoyo de barro.

Todo el producto hecho en comal y hoyas de barro, de la manera tradicional como se hace en la ciudad de Santiago Texacuangos, buscando no perder la tradición y cultura propia de nuestro país.

BANANA BALL.

Postre hecho a base de banana, hecho de capa de harina, con sabores de fresa, chocolate y caramelo que va acompañado de café amargo para combinar los sabores dulces del postre y amargos del café.



STANDS GANADORES FERIA GASTRONÓMICA

El día sábado 22 de mayo, fue inaugurado la II Feria Emprendedora, iniciando con el festival gastronómico, en la Universidad Modular Abierta, en el cual varios alumnos de la carrera de Técnico en Turismo y Licenciatura en Administración Turística, pudieron demostrar y poner en práctica las diferentes técnicas que han aprendido en este ciclo a través de su participación en dicho evento, haciendo sus presentaciones en diferentes especialidades.

Para tan especial evento contamos con la participación del Chef Ángel Ezequiel Manzano y Chef Luis Vásquez, dos especialistas en el arte culinario, que fueron los encargados como jurado para premiar a los 3 mejores stand de platillos preparados por los alumnos de la carrera

Según el Jurado los criterios más importantes a calificar fueron el sabor, la textura, la innovación de los platillos, así como la presentación, limpieza e higiene en la preparación.

Entre las variedades que participaron podemos mencionar postres, arroz, churrasco, comida típica, paletas con un toquecito de licor, refrescos, pupusas, y muchos más...

Sin duda cada estudiante participante le puso mucho empeño en la preparación y presentación de su stand, por lo que no fue tarea fácil para el jurado premiar los tres mejores lugares.



PRIMER LUGAR: “PALETAS ARTESANALES”



Este proyecto nació en época de Pandemia, de la necesidad de innovar con productos artesanales y poder obtener ingresos, inventaron hacer paletas de diferentes sabores tanto acompañados con boquitas, incluso con un toquecito de licor.

Tienen una amplia variedad de sabores entre los cuales sobresalen la Rico Loca, Mojito Limón, Coco con Leche, Ron con Pasas, Mango con Chile, y otras más.

Ha sido tan bueno el emprendimiento de este proyecto que ya lo comercian y empiezan a promoverlo con servicio a domicilio.



2º. LUGAR “ARROZ TROPICAL”



Sin duda uno de los platillos que más llamo la atención por la combinación de los ingredientes, y una presentación muy original. Los ingredientes de este platillo son arroz, coco, camarones y pina caramelizada en mantequilla con un toque de picante y semilla de marañón.

3º. LUGAR “TÍPICOS DE SANTIAGO TEXACUANGOS”

Estos platillos tienen su origen natal de su pueblo en la preparación de los platos ya que el maíz es molido en piedra, y todos los acompañamientos son 100% naturales, además presentaron un refresco de canela, el cual es endulzado con un jarabe preparado artesanal. Sin duda los participantes de este stand desean mantener el origen de sus recetas,



GALERÍA DE FOTOS DE FERIA GASTRONÓMICA



En marco de la II Feria Virtual Emprendedora se desarrolló la siguiente agenda.

PROGRAMA			
FERIA EMPRENDEDORA VIRTUAL			
FECHA DE REALIZACIÓN DEL 22 AL 30 DE MAYO DE 2021			
FECHA	HORA	ACTIVIDAD	RESPONSABLE
22/05/2021	10:00 A 10:10 a.m	Inauguración	Dra. Judith Virginia Mendoza de Díaz (RECTORA)
	10:10 a 10:05 a.m	Palabras de bienvenida	Licda. Anabella Martínez (DECANA)
	9:00 am. a 11:00 am	Festival de gastronomía	Lic. Carlos Enrique Rodríguez
	11:100 am. a 11:45 a.m	Conferencia: "Tendencias del Marketing digital.	Lic. Francisco Castillo Decanato Ciencias Económicas
		Open House y directorio de emprendimientos	DTI
	4:00 p.m	Conferencia: La importancia de la educación sexual en adolescentes".	Lic. Mercy Asunción Viera Decanato de Ciencias y Humanidades
24/05/2021	10:00 a.m	Conferencia:	(Decanato de Jurisprudencia y Ciencias Sociales)
	4:00 p.m	Conferencia: "	Escuela de Posgrado
25/05/2021	10:00 a.m	Congreso Internacional de NEUROMARKETING.	Decanato Ciencias Económicas
25/05/2021	4:00 p.m	Conferencia: "Los sonidos de las consonantes en Ingles".	Lic. Jacqueline Adaly Durán Decanato de Ciencias y Humanidades
26/05/2021	10:00 a.m	Conferencia:	Ing. Lorena Blanco de Magaña Coordinadora de Formación virtual
27/05/2021	10:00 a.m	Conferencia:	Decanato de Jurisprudencia y Ciencias Sociales
28/05/2021	4.00	Presentación de tribunales evaluadores	
29/05/2021	10:00	Conferencia: El servicio al cliente, clave para la fidelización	Ing. Maestro Julio Bolaños.
30/05/2021		Premiación	Rectoría, Vicerrectoría y Decanato de C.C.E.E
		Clausura	Facultad de Ciencias Económicas

Con el paso de los años UMA ha sido reconocida por sus eventos y actividades en pro al emprendedurismo de los estudiantes universitarios, cada ciclo se realizan las ferias emprendedoras con el fin antes mencionado. En 2020 por efecto de la pandemia la Universidad tuvo que reinventarse y con ello da un paso a la virtualidad demostrando que ninguna dificultad es imposible de tratar.

En este ciclo 01-2021 UMA ha realizado su segunda feria virtual, sin duda UMA está a la vanguardia de los avances tecnológicos y busca la manera de llegar hasta donde tu estas de tal forma que se organizó una diversidad de capacitaciones para los participantes de la feria en la cual se explicó el proceso para poder elaborar los stand virtuales en el cual presenta una gama de platillos con toques diferentes para su paladar, con ello incluye una serie de ofertas y promociones que están al alcance del bolsillo del consumidor.

Tomando en cuenta su seguridad tanto del proveedor y el consumidor se realizan los pedidos de manera online y se realizaron entregas en diferentes puntos de San Salvador en tiempo y lugar establecido.

Sin duda alguna esta alternativa ha sido muy bien implementada por la Universidad Modular Abierta, ya que además de otorgar una vía segura para que sus estudiantes emprendan les están cediendo herramientas de vanguardia.

CONGRESO INTERNACIONAL


MARKETING Y NEUROEMPENDIMIENTO



 **Carlos A. Reyes**
NEUROECONOMÍA
09:00 am

Asesor en Neurobusiness
12 años de Experiencia.
es Director de Proyectos
sus funciones son en la
realización de estudios de
mercado, ejecución de
Proyectos en viabilidad de
negocios.



 **Pablo Emilio Vanegas**
**EL ARTE DE SER ATLETA
EMPRESARIAL EN TIEMPOS
DE INCERTIDUMBRE**
10:00 am

Es Ingeniero Industrial,
- MBA en Dirección de
Proyectos, Empresario, con
más de 30 años de
experiencia como facilitador
y consultor en procesos de
creación de empresas



 **Néstor Braidot**
NEUROEMPENDIMIENTO
11:00 am

es considerado uno
de los principales
expertos en la aplicación
de las neurociencias al
desarrollo de
organizaciones y
personas a nivel
internacional.

Magister Carlos A. Reyes, ciudadano español en la conferencia hablaba sobre Neurociencia, hablando sobre cómo se aplica en la economía la cual ha estado presente en el hombre desde su propio Desarrollo los griegos fueron los que en profundizaron en su estudio.

La macroeconomía trabaja para que los proyectos sean sostenibles, la tasa de interés y de inflación son los ejes para tomar en cuenta para fijar los precios y va de la mano con la contabilidad de costos.

El estímulo visual tiene vital importancia para la compra que se busca, no solo el precio, sino vender imagen y comercializar conforme a un atractivo.

M.B.A. Pablo Emilio Vargas, ciudadano de colombiano, tiene un concepto del arte de ser atleta empresarial en medio de la incertidumbre el cual busca encontrar la razón para iniciar un emprendimiento partiendo desde la Incertidumbre que es el arte de crear posibilidades para el futuro.

La molécula del emprendimiento es la determinación, decisión y acción para pasar del sueño a la realidad.

Estamos viviendo cambios de era y debemos emprender con el Deseo de cambiar, mejorar y transformar.

Doctor Néstor Braidot, ciudadano argentino especialista en neurociencias aplicadas, donde inicia el emprendimiento es en nuestro cerebro, creamos empresas con neurociencias, una habilidad que cualquier ser humano puede desarrollar, si es que nos lo proponemos, contamos con un enorme potencial para lograrlo.

El cerebro emprendedor trabaja con: Asociación de ideas, imaginación y fantasía y creación de ideas originales.

El cerebro emprendedor trabaja sincronizada y armónicamente.

Emprender se define como la capacidad de un individuo para inventar exitosamente sin razonamiento consciente explícito.

Somos seres creativos por naturaleza solo tenemos que poner energía a nuestra lámpara para que encienda.

Luego de una semana en que dio inicio la segunda feria virtual emprendedora y ser evaluado los 59 stands de dicha feria los jurados Ing. Juan Antonio Miranda, Ing. Julio Bolaños y el Ing. Francisco Javier Castillo, eligieron a los tres mejores stands.

Ing. Francisco Javier Castillo tiene como especialidad licenciatura en mercadotecnia y maestría en comercio electrónico. Además de ser uno de los jurados evaluadores desarrollo ponencias dentro de la feria virtual emprendedora denominada “Tendencias del marketing digital”.

El ingeniero Juan Miranda es un profesional con más de 15 años de experiencia dirigiendo y desarrollando proyectos de tecnología orientado para soluciones empresariales. Además es catedrático de maestría y pregrado con experiencia en desarrollo de capacitaciones en temas tecnológicos y administrativos.

El Ingeniero Julio Alfredo Bolaños además de ejercer como jurado dentro de la segunda feria virtual empresarial realizo ponencia en relación de la temática de dicha feria. Además al igual que los otros dos ingenieros que ejercieron como jurados recibió un diploma por el aporte brindado.



C.V. JURADO EVALUADOR



Julio Alfredo Bolaños

- Salvadoreño
- Ingeniero Industrial
- Master en Marketing
- Experto en sistemas integrados de Calidad en Norma ISO 9001:2015
- Consultor vigente de INSAFORP
- Consultor Vigente de CONAMYPE
- Con 15 años de experiencia en Capacitaciones y consultorías y 20 años como catedrático universitario



Francisco Javier Castillo Azucena

- Salvadoreño
- Licenciatura en Mercadeo
- Certificación internacional en Neuromarketing y Marketing, EEUU.
- Maestría con especialización en E commerce y Marketing Digital
- Maestría con especialización en Publicidad, comunicación y marketing
- Maestría con especialización en Marketing y Dirección de Ventas
- Actualmente cursando una cuarta Maestría con especialización en administración de empresas y comercio internacional



Juan Miranda

- Salvadoreño
- Ingeniero en ciencias de la computacion
- Posgrado en Entornos virtuales
- Posgrado en Finanzas
- Master en Administracion de empresas
- Docente en Finanzas, ciencias de la computacion y administracion de empresas
- Director de proyectos
- Master en metodologias agiles.

Más de 200 alumnos participaron en diferentes proyectos de emprendimiento que la Universidad Modular Abierta promueve cada año en diferentes categorías como Agroindustria, Gastronomía, Papel y Cartón, Artesanías, Medio Ambiente, Servicios, Tecnología y otros, todos los participantes trabajaron con mucho empeño para presentar sus productos en los Stand virtuales, la universidad por su parte reconoció los primeros 3 lugares elegidos por el Jurado compuesto por los Ing. Juan Antonio Miranda, Ing. Francisco Javier Castillo Azucena, Ing. Julio Alfredo Bolaños, quienes tuvieron una labor difícil al elegir entre 58 stand que participaron.

Evaluaron aspectos como la viabilidad, innovación tecnológica, parte ecológica, oportunidad de posicionamiento en el mercado y otros.

PRIMER LUGAR: PUBLI 3001.



la Categoría de Tecnología, una Agencia Publicitaria de Marketing comprometida a satisfacer las necesidades de sus clientes ayudándolos a expandir el negocio a través de los diferentes servicios que ofrecen como campañas publicitarias, Diseño gráfico, activación de marca, Planeación Estratégica, relaciones públicas y más.

Cuentan además con certificaciones de plataformas digitales que garantizan el profesionalismo e interés en innovación de su trabajo.



SEGUNDO LUGAR: BAMBU SHOP



De la categoría de Medio Ambiente, un proyecto muy prometedor, son productos biodegradables reutilizables elaborados con base de la planta de Bambú, encontraron una forma de sustituir los desechables plásticos que dañan nuestro medio ambiente.

Bambú Shop ofrece una variedad de productos muy bien elaborados y que son de mucha utilidad y consumo como son platos desechables, cucharas, tenedores, vasos, pajillas y otros

TERCER LUGAR:



VITAMIEL.

Este Proyecto ofrece comercializar la miel en diferentes presentaciones medicinales, mezclados con otros componentes como el Jengibre, Manzanilla, Eucalipto. Un producto 100% natural muy saludable y que además contribuye con el desarrollo con personas que se dedican a la apicultura, promoviendo el producto de una forma natural y variada.

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos los catedráticos que con el pasar de los años se convirtieron en nuestro ejemplo a seguir.

A nuestros compañeros ya que con ellos vivimos los buenos y malos momentos que solo se viven en la Universidad, y que con algunos más que con otros fuimos y seguiremos siendo amigos.

A mis compañeros que nos juntamos y colaboramos para poder hacer este proyecto “Revista Digital de la II Feria Virtual Emprendedora”, y poder tenerlos Informados de los logros que nuestra Universidad ha obtenido en este tiempo.

Con dedicatoria especial a:

- Lic. Vilma Anabella Martínez
Decana de la Facultad de Ciencias Económicas

- Lic. Carlos Rodríguez
Docente a tiempo completo y coordinador de la carrera Técnico en Software

Y a todos los profesionales que nos guiaron para poder lograr este proyecto tan importante,

Gracias



Universidad Modular Abierta

¡MATRICULA ABIERTA!

CICLO 02-2021

OFRECEMOS:

- Horarios Accesibles.
- Plan de media beca.
- Posibilidades de créditos educativos.
- Ruta de buses accesibles.
- Clínica psicológica.
- Escuela de Capacitación Administrativa (ECA).
- Formación de emprendedurismo.

Oferta académica

1 FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

- LICENCIATURA EN INFORMÁTICA
- LICENCIATURA EN CONTADURÍA PÚBLICA
- LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
- TÉCNICO EN SOFTWARE
- TÉCNICO EN ADMINISTRACIÓN DE PERSONAL
- TÉCNICO EN CONTADURÍA PÚBLICA

2 FACULTAD DE CIENCIAS Y HUMANIDADES

- LICENCIATURA EN PSICOLOGÍA
- LICENCIATURA EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN CON ESPECIALIDAD EN LENGUAJE Y LITERATURA
- LICENCIATURA EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN CON ESPECIALIDAD EN IDIOMA INGLÉS
- PROFESORADO Y LICENCIATURA EN EDUCACIÓN INICIAL Y PARVULARIA
- PROFESORADO EN LENGUAJE Y LITERATURA
- PROFESORADO EN CIENCIAS SOCIALES

3 FACULTAD DE JURISPRUDENCIA Y CIENCIAS SOCIALES

- LICENCIATURA EN CIENCIAS JURÍDICAS

REQUISITOS DE INGRESO

- Título de Bachiller (Copia).
- Dui (Copia).
- Partida de Nacimiento (Original).
- 2 Fotografías Tamaño Cedula.
- Constancia de PAES (Copia).
- Cancelar Matricula de \$53.00.
- Cancelar Primera Mensualidad de \$53.00

4 CARRERAS NUEVAS

- TÉCNICO EN EMPRESAS TURÍSTICAS
- LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN TURÍSTICA
- LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS (SEMI PRESENCIAL)
- MAESTRÍA EN FINANZAS EMPRESARIALES
- MAESTRÍA EN DERECHO PROCESAL CIVIL Y MERCANTIL
- MAESTRÍA EN PSICOLOGÍA CLÍNICA



Cancelar \$40.00 por uso de Laboratorio de Informática





UNIVERSIDAD MODULAR ABIERTA

¡MATRICULA ABIERTA!

CICLO 02-2021

OFRECEMOS:

Horarios Accesibles.
Plan de media beca.
Posibilidades de créditos educativos.
Ruta de buses accesibles.
Clínica psicológica.
Escuela de Capacitación Administrativa (ECA).
Formación de emprendedurismo.



40
AÑOS

ESCUELA DE POSGRADO

OFERTA ACADÉMICA

MAESTRÍA EN
DOCENCIA
UNIVERSITARIA

MAESTRÍA EN
FINANZAS
EMPRESARIALES

MAESTRÍA EN
DERECHO
PROCESAL CIVIL
Y MERCANTIL

MAESTRÍA EN
PSICOLOGIA
CLINICA

REQUISITOS DE INGRESO

- Solicitud de ingreso debidamente completada.
- Título universitario a nivel de licenciaturas, ingenierías, doctor en Medicina o equivalente. (Debidamente autenticado por el Ministerio de Educación).
- Curriculum vitae actualizado, con los atestados probatorios de los créditos académicos.
- Partida de nacimiento reciente.
- Una fotografía reciente.
- Fotocopia de DUI y NIT ampliada a 150%.
- Recibo de cancelación de matrícula y 1a. mensualidad

NOTA: EN EL CASO DE LA MAESTRÍA EN DERECHO PROCESAL CIVIL Y MERCANTIL, LA FOTOCOPIA DEL TÍTULO UNIVERSITARIO DEBE ESTAR CERTIFICADO POR NOTARIO

Copyright© Universidad Modular Abierta UMA | 1° Calle Poniente No.

2817, San Salvador Contáctanos

PBX (503) 2260-5320 Sitio web www.uma.edu.sv

Mayor información: informacion@uma.edu.sv





TU FUTURO
COMIENZA CON
NOSOTROS

