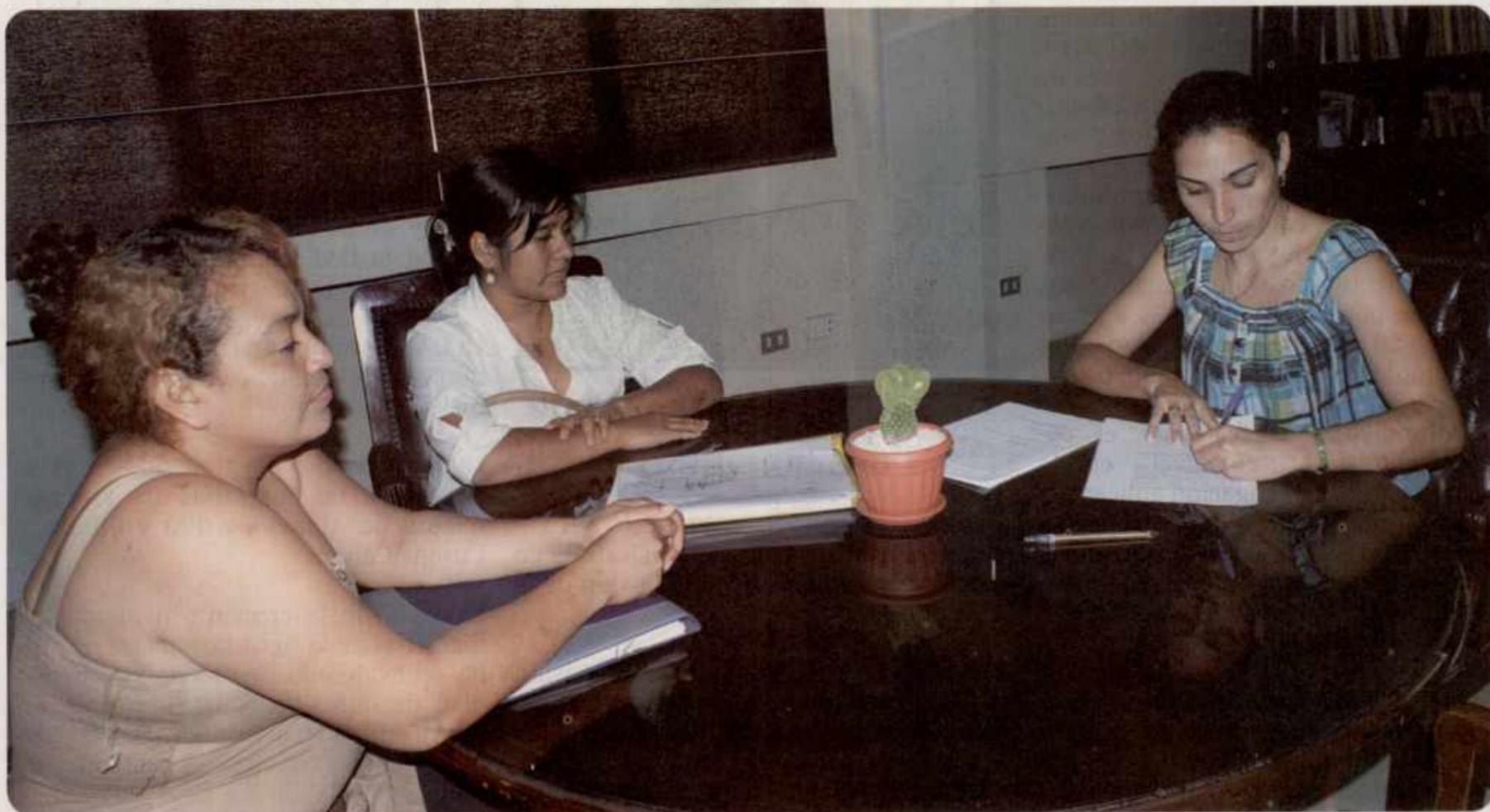


RECTORA SUSCRIBE CONTRATOS PARA EJECUCIÓN DE VARIAS OBRAS EN DISTINTAS SEDES DE LA AGRARIA



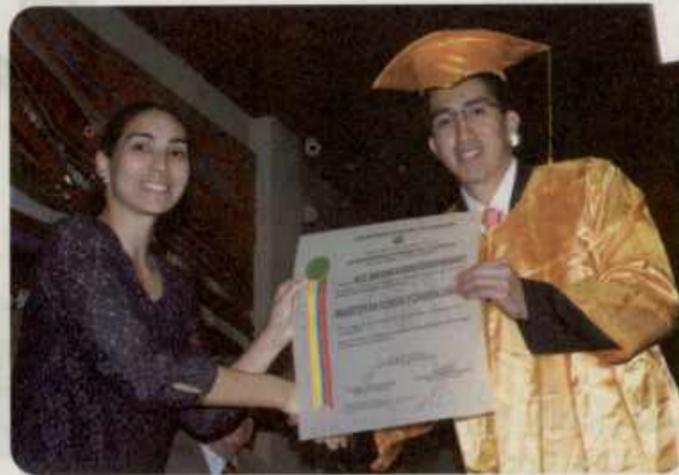
La MSc. Martha Bucaram de Jorgge, Rectora de la Universidad Agraria del Ecuador continúa con su intenso plan de obras establecido para el presente año, para el efecto viene suscribiendo una serie de contratos para la ejecución de obras en las distintas sedes de la institución.

En la gráfica nuestra máxima autoridad firma el respectivo contrato para la construcción y equipamiento de los laboratorios, centro de información y áreas deportivas en el Programa Regional de Enseñanza de la UAE, en el cantón Balzar. Consta además, la Sra. Mariuxi Sánchez, representante de la compañía Factorlider S.A., contratista de las obras, y para dar fe de lo actuado, la representante de la Dra. Rosa Navas, Notaria del cantón Balzar.

AGRARIA INCORPORÓ CINCO NUEVOS MAGÍSTERS EN CLÍNICA Y CIRUGÍA CANINA



La Universidad Agraria del Ecuador incorporó a 5 nuevos Magisters en Clínica y Cirugía Canina, mediante sesión ordinaria del H. Consejo Universitario de la UAE realizada el pasado 15 de agosto de 2014. La ceremonia estuvo presidida por nuestra rectora MSc. Martha Bucaram de Jorgge.



El M.Vz. Edison Bastidas Aguirre, recibió el título de Magister en Clínica y Cirugía Canina, de parte de la MSc. Martha Bucaram de Jorgge, Rectora de la UAE.

SEGUIMOS FORMANDO PROFESIONALES DE CUARTO NIVEL

Hemos sido testigos de una gran cantidad de profesionales que obtienen sus títulos de cuarto nivel, siendo un aporte valioso de la Universidad Agraria del Ecuador para el desarrollo productivo del país.

La oferta académica brindada desde el Sistema de Posgrado de la UAE durante el año 2013 y en lo que va del 2014, se ha enfocado a cubrir las áreas de Producción Agrícola, Sanidad y bienestar animal, Protección del medio ambiente, Desarrollo Empresarial Agropecuario, Economía Agraria, Agroindustria y Turismo Ecológico Agrario, acordes con la misión y visión de la UAE, y que contribuirán a cumplir las metas trazadas por la SENPLADES a partir del año 2012. Dicha oferta académica contempla los siguientes objetivos:

- Profundizar y perfeccionar el conocimiento de cuarto nivel en la académica, la investigación aplicada e innovadora, las disciplinas agropecuarias, la interdisciplinaria, la transdisciplina, la ética, la solidaridad y la unanimidad, de los profesionales que demandan estas opciones.

- Potenciar la disponibilidad de profesionales agropecuarios de cuarto nivel altamente calificados, acorde con las exigencias de la sociedad local, regional, nacional e internacional, para mejorar el nivel de vida de los ecuatorianos.

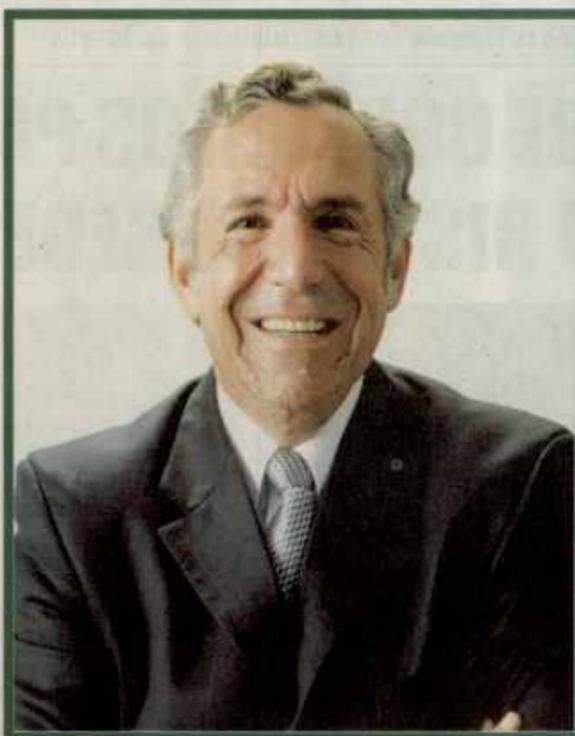
- Mejorar los índices productivos y de productividad del sector agropecuario para hacer más atractiva esta actividad económica e incrementar la probabilidad de inversión nacional y extranjera.

- Contribuir decididamente con la cristalización de las aspiraciones priorizando la agenda zonal para el buen vivir de las zonas cinco (5) y Ocho (8) en el desarrollo agropecuario sustentable, y con la obtención de una matriz productiva acorde a la propuestas por la SENPLADES.

Para conocer el enfoque con que la Universidad Agraria del Ecuador, a través del SIPUAE, ha direccionado la oferta académica en el cuarto nivel, esta se la describe por especialidad.

Todas las ofertas se ejecutan desde la sede localizada en la ciudad de Guayaquil.

En el SIPUAE se encuentran localizadas las aulas tipo, en la que se desarrolla parte del proceso de perfeccionamiento profesional.



Dr. Jacobo Bucaram Ortiz
PRESIDENTE
Consejo Editorial

Durante el período académico 2013 - 2014 se han ofertado siete maestrías en las áreas pertinentes con la misión de la UAE.

Nuestra institución mantuvo el mismo criterio para ofertar sus propuestas académicas de posgrado, con respecto del número de paralelos. Todas las ofertas tienen pertinencia con lo establecido en la matriz productiva y el plan del buen vivir publicado por la SENPLADES el año 2012.

Con respecto de la cantidad total de estudiantes por maestría, esta se reguló con el criterio de mantener 35 estudiantes por paralelo.

La Calidad de los programas de posgrado es otro de los criterios de excelencia académica que ha caracterizado a la Universidad Agraria del Ecuador, esta se desarrolló tomando en consideración el título o grado académico y el género, y la procedencia o país de origen de los docentes.

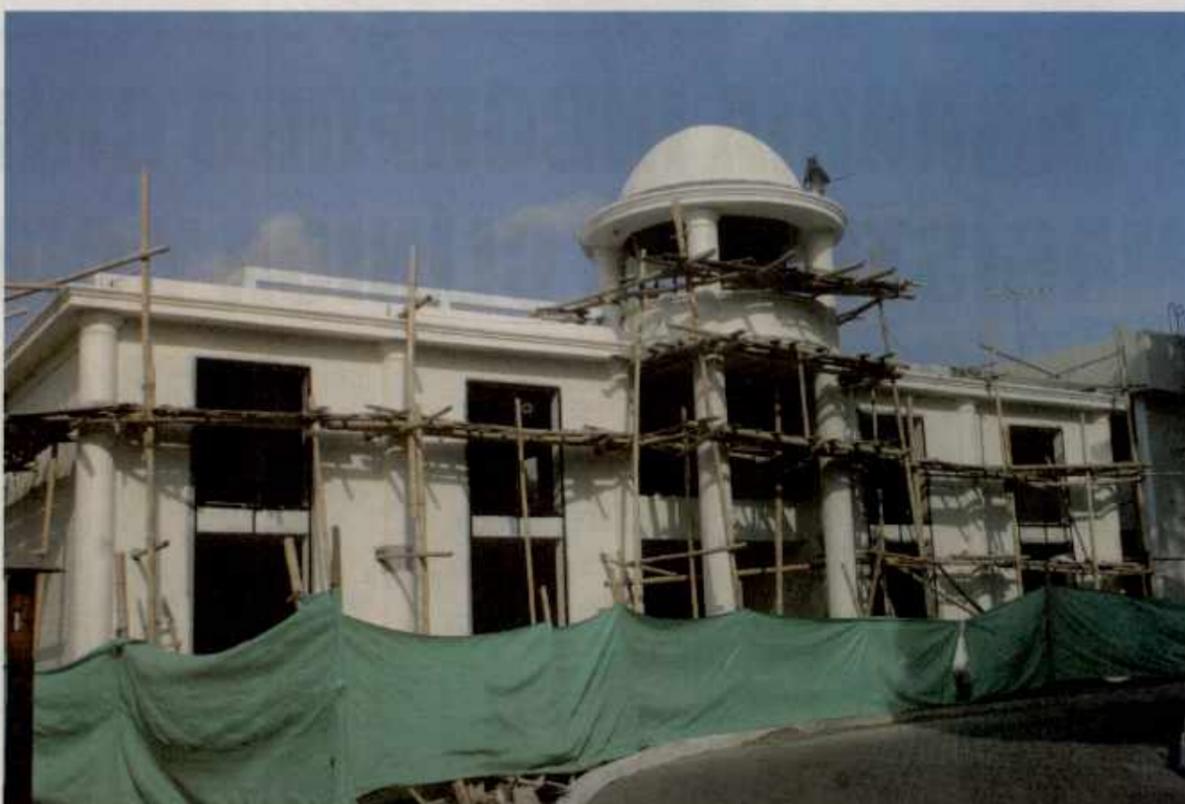
En el período 2013 - 2014 la mitad de los docentes fueron traídos desde Cuba, y el segundo grupo en participar fueron profesores ecuatorianos, lo que dice del mejoramiento de la calidad profesional de nuestros conciudadanos, y de la confianza y espacio que brinda la UAE para este sector de la producción de nuestro país.

La UAE ha aportado con un importante número de másteres en ocho programas de posgrado.

La mayoría de los graduados corresponden a las maestrías de Procesamiento de Alimentos (PA) y Clínica y Cirugía Canina.

En vista de la creciente demanda de maestrías en la Agraria, nuestra rectora ha reconsiderado dentro de su intenso plan de obras, la construcción de un nuevo edificio para el SIPUAE, el mismo que se encuentra en su etapa final.

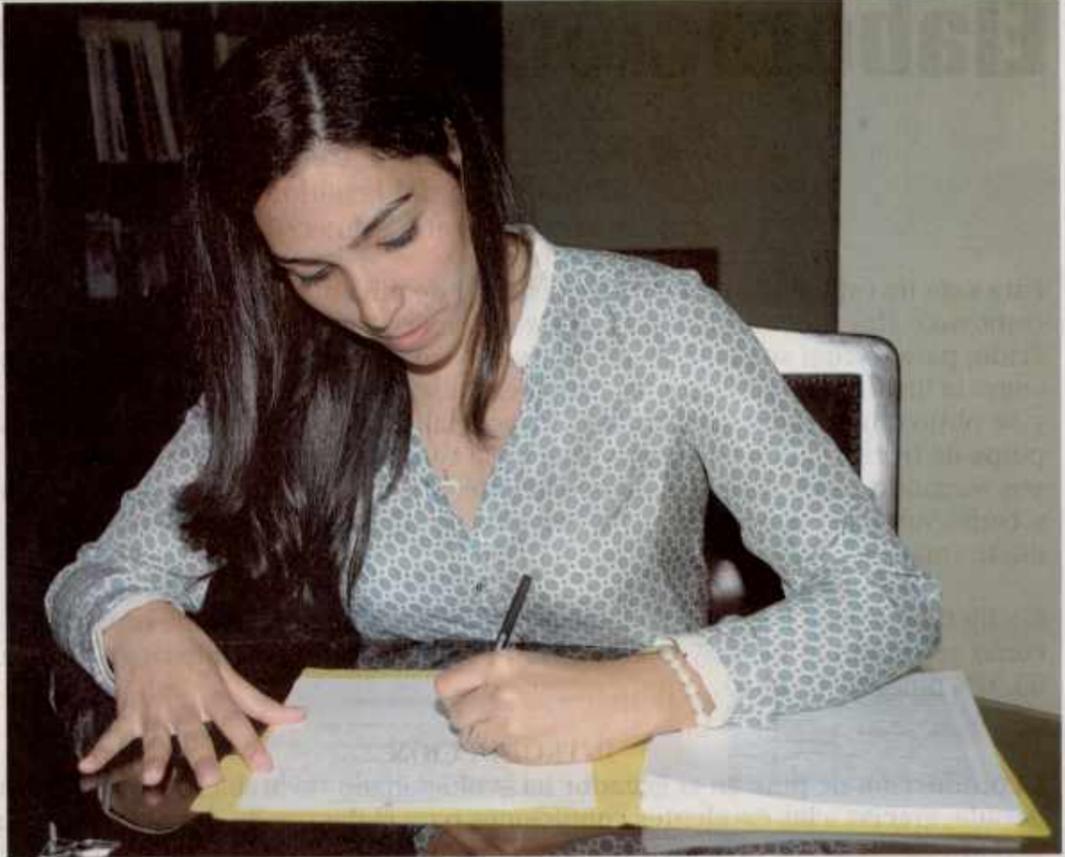
Este bloque contará con doce aulas con capacidad para treinta estudiantes cada una, debidamente dotadas con equipos de última generación ajustada a las normas de calidad y excelencia que establece el sistema educativo internacional.



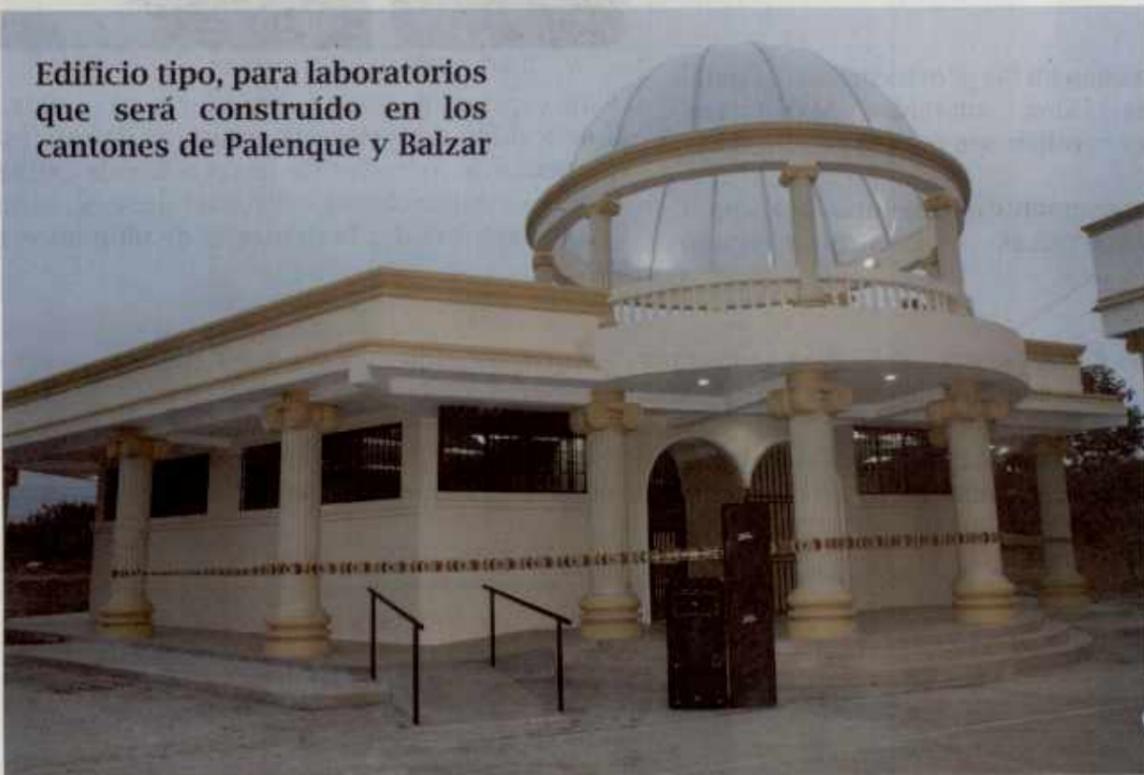
Moderno y funcional edificio para el Sistema de Posgrado de la Universidad Agraria del Ecuador que se construye en el campus Guayaquil

RECTORA SUSCRIBE CONTRATOS PARA EJECUCIÓN DE VARIAS OBRAS EN DISTINTAS SEDES DE LA AGRARIA

La MSc. Martha Bucaram Leverone de Jorge, Rectora de la Universidad Agraria del Ecuador suscribió una serie de contratos para la ejecución de varias obras en las distintas sedes de la institución.



Edificio tipo, para laboratorios que será construido en los cantones de Palenque y Balzar



En la Notaría Vigésimo tercera del cantón Guayaquil, con fecha 22 de julio del presente año, nuestra máxima autoridad firmó el contrato para la construcción y equipamiento del laboratorio tipo y del centro de información agraria, así como la conclusión del edificio tipo para el Programa Regional de Enseñanza de la UAE en el cantón Palenque. El contratista de la obra es el Sr. Manuel Ángel Martínez Borbor.

De la misma manera, la semana anterior, la rectora suscribió el contrato para la construcción y equipamiento de los laboratorios, centro de información y áreas deportivas en el Programa Regional de Enseñanza del cantón Balzar, obra en la cual, se colocó la primera piedra, el 11 de julio de 2014.

En los primeros días del mes de julio, la MSc. Martha Bucaram, suscribió el contrato para la construcción del pavimento de hormigón, adoquinamiento y drenaje fluvial en la Ciudad Universitaria Milagro, cuya obra estará a cargo del Arq. Juan José Estrella Pesántes.

Estos contratos forman parte del intenso plan de obras que viene realizando la Universidad Agraria del Ecuador, con la finalidad de mejorar su infraestructura y elevar el nivel de enseñanza de los Misioneros de la Técnica en el Agro.



Centro de Información Agraria del campus Guayaquil

Elaboración de snack a partir de piña con

Corina Patricia Mosquera Araujo
Universidad Agraria del Ecuador.
cmosquera@uagraria.edu.ec

Para esta investigación se utilizó la variedad de piña milagrea o perolera (ananas comosus). Que tiene dificultad para ser comercializada en fresco por su sabor ácido, para lo cual se planteó elaborar snack con incorporación de una oleaginosa como la linaza y un edulcorante, esta mezcla se llevó al proceso de deshidratación y se obtuvo un producto nutritivo y funcional. Se realizaron 3 combinaciones de pulpa de fruta, semilla de linaza y sucralosa como edulcorante. Se efectuaron ensayos tomando como variables independientes; formulación, tiempo y temperatura, y como variables dependientes; % humedad, propiedades organolépticas del producto final.

El objetivo de este trabajo fue determinar cuál es el mejor tratamiento, el cual dio como resultado el de mayor aceptación FIT2T11 (0,08% sucralosa + 4% linaza + 95,92% piña. 70°C, 12 h).

INTRODUCCIÓN

La producción de piña en el Ecuador ha evolucionado favorablemente en la última década, gracias a las excelentes condiciones para el desarrollo de este cultivo. En el periodo 2005 - 2010, se registró un incremento del 6.40% en la superficie cosechada, mientras que la producción estimada de fruta fresca en toneladas métricas, tuvo un crecimiento del 4.09%.

En Ecuador las zonas de cultivo de piña se desarrollan en las provincias de la Costa: Guayas, Los Ríos, Santo Domingo de los Tsáchilas, El Oro, Esmeraldas y Manabí. Las tres primeras provincias, las que poseen mejores condiciones para la producción.

La variedad milagrea o perolera se destina exclusivamente al consumo local como fruta fresca, debido a sus características organolépticas (color y sabor cítrico) no es apetecida en el mercado externo.

El objetivo general de esta investigación fue elaborar snack a partir de piña (ananas comosus) con incorporación de semillas de linaza (*Linum usitatissimum*) y sucralosa. Y los objetivos específicos fueron caracterizar la fruta a utilizar, obtener formulaciones para la incorporación de ingredientes, determinar la vida útil del producto, realizar análisis físicos - químicos, microbiológicos, nutricionales y sensoriales del producto final.

MATERIALES Y MÉTODOS

Materiales y Equipos

Materia prima

- Piña perolera
- Semillas de Linaza
- Sucralosa
- Material de empaque

Equipos

- Túnel de Secado de Bandejas: Tipo secadora máquina #64342, 460 Volts, fase 60 Hz, temperatura límite 98°C, tiempo de purga: 0, y velocidadde aire de 60m/s.
- Humedímetro: Henri Biaugeaud. Escala Lectura 0-40%.
- pHmetro Marca: Mether Toledo.
- Refractómetro Marca: Mether Toledo con escala de 0-32.
- Balanza analítica Marca: Mether Toledo capacidad de hasta 1500g.

Método

El método que se aplicó fue científico experimental. La parte experimental se realizó en la planta procesadora de alimentos "Productos Elaborados Bolívar", ubicada en la ciudad de Guayaquil.

Se identificaron como variables independientes la formulación de ingredientes piña, linaza, y sucralosa y las condiciones de operación en la deshidratación: tiempo y temperatura, además de las variables dependientes como el % de humedad del producto final y las propiedades organolépticas.

Este estudio empleó un diseño de bloques completos al azar (DBCA) con un arreglo factorial 3*2*2, con 3 repeticiones.



Esta variedad tiene sobre oferta en el país, de ahí la necesidad de buscar alternativas de procesamiento, mediante métodos de desecación de pulpa, realizando combinaciones con sucralosa y semilla de linaza para atender la demanda de alimentos naturales.

Para la comparación de tratamientos y niveles de los factores se utilizó la prueba de Duncan al 5% de probabilidad.

Los tratamientos en estudio se pueden observar en la (Tabla 1), que es una combinación de tres factores, tenemos:

Tabla N° 1: Fuentes de variación

Fuentes de Variación	Grados de libertad
Total	36 - 1 = 35
Tratamientos	12 - 1 = 11
Factor A (Formulación)	3 - 1 = 2
Factor B (Temperatura)	2 - 1 = 1
Factor C (Tiempo)	2 - 1 = 1
Repeticiones	3 - 1 = 2
Error experimental	

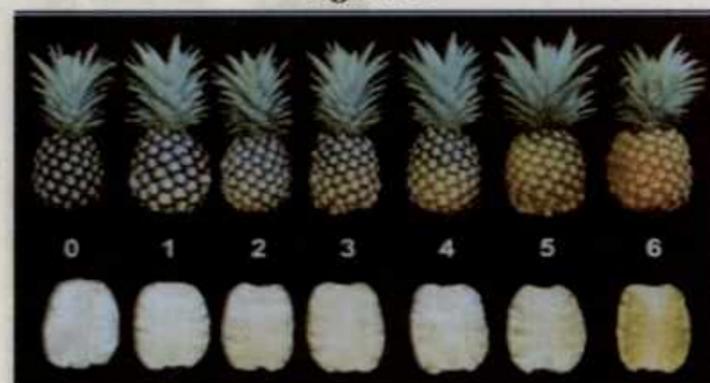
Fuente: Mosquera Patricia 2013

- Factor A, formulación de la incorporación de ingredientes.
- Factor B, representado por la temperatura 58°C y 70°C.
- Factor C, representado por el tiempo 12 y 8 horas.

Procedimiento

1. Se receptó la materia de prima se seleccionaron las piñas con grado de maduración 5-6 según la escala por colores, con grados brix de 12 - 13, pH 3.2 -3.5.

Figura 1.



Fuente: NTE INEN 1836 : 2009
Grado de Maduración. Va de color 5 a color 6

incorporación de semillas de linaza y sucralosa

2. Se trituró la piña sin agua para obtener la pulpa de la fruta y se realizaron combinaciones de piña, semilla de linaza y sucralosa, distribuyéndolas en moldes.

Se aplicaron las siguientes concentraciones:
 - 95.92% piña + 4% linaza + 0.08% sucralosa
 - 93.93% piña + 6% linaza + 0.07% sucralosa
 - 91.94% piña + 8% linaza + 0.06% sucralosa

Figura 2.



Fuente: Mosquera Patricia 2013

3. Se somete al proceso de deshidratación en un secador de bandejas, con tiempo y temperatura entre 58°C - 70°C y 8 - 12 horas.

Figura 3.



Fuente: Mosquera Patricia 2013

4. Se empacó en fundas plásticas de alta densidad, y se almacenó en fresco.

Figura 4.



Fuente: Mosquera Patricia 2013

PROTOCOLO SENSORIAL

En esta investigación se realizó la evaluación sensorial empleando la tabla hedónica para evaluar la aceptabilidad, y el panel fue conformado por una población de 30 personas o jueces no entrenados de la organización ASEVAV (Asociación de Ejecutivos de Ventas de Artículos Varios).

Se proporcionó a cada panelista una muestra de producto para que califique el nivel de agrado de cada uno. Los atributos analizar en la calidad sensorial fueron: aceptabilidad general, color, aroma, textura, sabor.

El tratamiento con mayor aceptabilidad fue sometido a pruebas de estabilidad, físico-químicas, microbiológicas, nutricionales, y sensoriales, los mismos que se realizaron en laboratorios AVVE acreditados en la ciudad de Guayaquil.

Resultados

Análisis de interpretación de humedad (%)

Según los promedios para el caso del factor A, las formulaciones produjeron efectos estadísticamente iguales y el caso del factor B, que corresponde a las temperaturas, a los 70°C es donde se ha reportado el menor contenido de humedad, con una media de 13.00 %.

Finalmente, en lo que corresponde al factor C, el nivel que representa a las 12 horas, es el que produjo el menor contenido de humedad; dando como resultado una media de 13.111%. El coeficiente de variación para esta variable fue 7.9 %.

CONCLUSIONES

- La combinación piña, linaza y sucralosa (F1T2Ti1 (0,8% sucralosa + 4% linaza + 95,92 piña. 70°C,12h), es la mejor por tener buena apariencia en lo que respecta al color, sabor, aroma, y textura. Además la aceptabilidad general resulta con el mayor promedio (8).

- Se realizaron análisis físicos químicos, microbiológicos, nutricionales y sensoriales del producto deshidratado (tipo snack o láminas). De los cuales se puede observar que los parámetros microbiológicos están dentro de especificaciones según las normas. (AOAC 19th 966.23). (AOAC 19th 997.02).

Además se observa el porcentaje de humedad, el cual se encuentra en el rango de 9-14, valores que garantizan la inocuidad liberando al producto de microorganismos patógenos según (Derosier 2000).

RECOMENDACIONES

- Emplear la semilla de linaza en la elaboración de frutas deshidratadas como snack saludable para ofrecer un alimento de alto valor nutritivo.

Esta semilla posee importantes cantidades de compuestos bioactivos, y fibra dietética, los cuales tienen efectos potenciales en la prevención de algunas enfermedades crónicas.

- Utilizar la sucralosa como edulcorante en frutas deshidratadas, ya que tiene poder endulzante y es de bajas calorías; además mantiene el sabor dulce a temperaturas de cocción.

AGRARIA INCORPORÓ CINCO NUEVOS M

La Universidad Agraria del Ecuador incorporó 5 nuevos profesionales de cuarto nivel, mediante ceremonia solemne realizada durante la sesión ordinaria del H. Consejo Universitario de la UAE, realizada el 15 de agosto de 2014, en el auditorio principal de la institución. El acto estuvo presidido por la MSc. Martha Bucaram Leverone de Jorge.

MAGISTRAL DISCURSO DE NUESTRA RECTORA, DURANTE LA CEREMONIA DE INCORPORACIÓN DE 5 MAGÍSTERS EN CLÍNICA Y CIRUGÍA CANINA.

Hoy siento un gusto y una inmensa alegría, al saber que la Universidad Agraria del Ecuador está cumpliendo con una rendición de cuentas a la sociedad, entregando profesionales de alta calidad, con títulos de cuarto nivel, y no solo eso, la Universidad está cumpliendo con algo muy importante, darles a ustedes conocimientos actualizados, en lo que concierne a clínica y cirugía canina.

Ustedes tienen en sus manos, la responsabilidad de vidas, porque los animales también son seres vivos, que hay que respetarlos y cuidarlos.

Es grato saber, que estamos cumpliendo con un país que necesita de estos profesionales, hoy en día ustedes deben sentirse orgullosos porque ustedes están obteniendo un valor agregado a su curriculum, tener un título de cuarto nivel que ya no es algo nuevo, ni algo de lo que antes nunca se hablaba, ya que este es un disco que se ha venido repitiendo constantemente, de las obligaciones que debemos tener como seres humanos.



MSc. Martha Bucaram Leverone de Jorge, Rectora de la UAE

No solo debemos conformarnos con el título del tercer nivel sino seguir el posgrado y luego continuar nuestra vida en el ámbito profesional, como lo dice nuestro rector fundador, uno siempre aprende antes de nacer y hasta después de morir, hay que seguir en el constante estudio, constante aprendizaje, más aún ustedes, que su profesión demanda estar constantemente actualizados.

Ustedes tienen que seguir escalando, mañana serán muchos más, los títulos de cuarto nivel, pero por conciencia social no debemos tomarlo como un título más para su curriculum, sino para el desarrollo profesional como seres humanos y para saber que en la vida todos tenemos un lugar y estamos destinados para hacer algo productivo para el país.

Ecuador nos ayuda a comer, a vivir, a tener nuestro núcleo social, nuestra vida profesional, a ese país y a esta familia tenemos que saber retribuir con trabajo, con conocimientos, con aprendizaje y es éste valor, el más destacado, que ustedes van a poder compartir a sus amigos, hijos, ese es el legado más importante.

Lo material un día lo tienes, mañana no tienes nada, quien va a gozar lo material, el que queda, pero lo que tienen en sus cabezas, el conocimiento, el saber, es lo que ustedes tienen que valorarlo, y seguirlo difundiendo para que mañana los futuros profesionales que se encuentran atrás de nosotros, sean capaces de ofrecer a nuestro país, en aquellos sectores más débiles, pero sin embargo el más importante, el sector agropecuario.

Por eso, ésta Universidad se ha definido y destacado en tener a ese sector, no en vano, muchas de las instituciones públicas y privadas, nos piden asesoramiento, nos copian y nos cambian muchos proyectos, bienvenido sea, que lo hagan en beneficio del país, a ustedes mis felicitaciones, solo les puedo decir que el camino recién empieza.

Muchas Gracias.



En la gráfica aparecen de izq. a der.: Dr. Jacobo Bucaram, Rector Fundador de la UAE; MSc. Carlota Macías Pacheco, MSc. Nancy Arias Gómez, MSc. María Acosta Morales, MSc. Martha Bucaram de Jorge, Rectora de la UAE; MSc. Blanca Toro Molina, y MSc. Edison Bastidas Aguirre.

AGÍSTERS EN CLÍNICA Y CIRUGÍA CANINA



Ceremonia solemne de incorporación mediante sesión ordinaria del H. Consejo Universitario de la Universidad Agraria del Ecuador realizada el pasado 15 de agosto, en el auditorio principal de la institución. Preside el acto, la MSc. Martha Bucaram de Jorgge, Rectora de la UAE, acompañada del Dr. Manuel Pulido, Vicerrector; Dr. Jacobo Bucaram Ortiz, Rector Fundador de la UAE; Lsi. Guillemín Rojas, Decana de Ciencias Agrarias; Dr. Kléver Cevallos, Decano de Medicina Veterinaria.



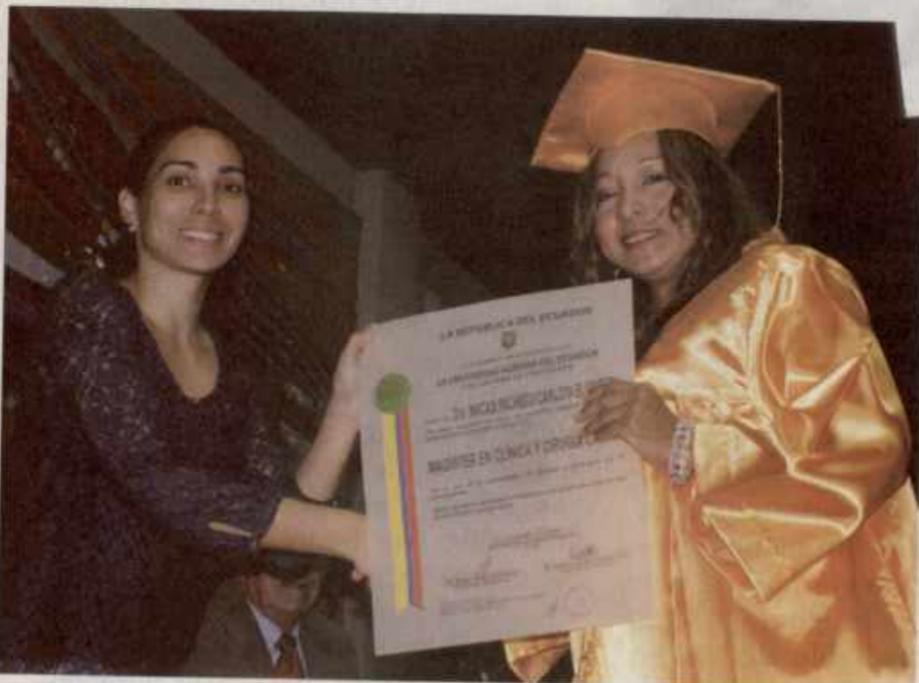
MSc. Martha Bucaram de Jorgge

Dra. Blanca Toro Molina



MSc. Martha Bucaram de Jorgge

Dra. María Acosta Morales



MSc. Martha Bucaram de Jorgge

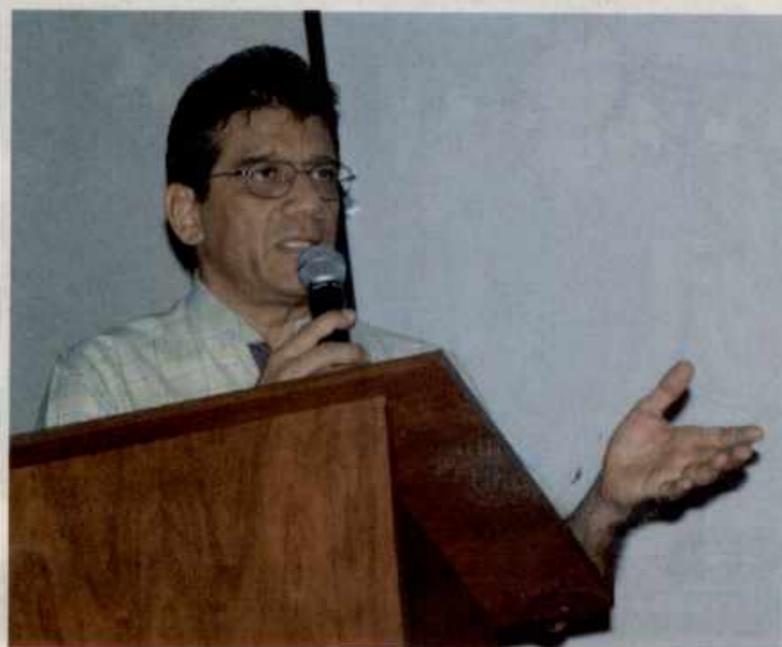
Dra. Carlota Macas Pacheco



MSc. Martha Bucaram de Jorgge

Dra. Nancy Arias Gómez

Agraria continúa aportando con profesionales del cuarto nivel



El Dr. Dédime Campos Quinto, Director del Sistema de Posgrado de la Universidad Agraria del Ecuador, intervino en la ceremonia de incorporación de los 5 nuevos Magíster en Clínica y Cirugía Canina.

Para la Universidad Agraria del Ecuador, éste es otro de los días que marcan el caminar constante de nuestra institución, en una de las funciones quizás, una de las más importantes que tiene la sociedad ecuatoriana y el mundo, de formar profesionales para el sector agropecuario.

La Agraria, dirigida por nuestra joven rectora se ha trazado una meta, en convertirse cada vez más, en una de las mejores instituciones a nivel nacional, a nivel latinoamericano, y a nivel mundial, y eso es posible, gracias al esfuerzo en conjunto.

Distinguidos graduandos, ustedes han sido testigos, son el testimonio del esfuerzo que hace nuestra universidad, para que esos conocimientos que ahora lo tienen ustedes como un potencial para el desarrollo, sea para beneficio del país.

Estamos seguros que todos los que se han dado cita aquí, como en todas las actividades que tenemos nosotros, los seres humanos, ha llegado el momento de celebrar ese esfuerzo que han hecho todos ustedes y esa colaboración que habido también de parte de las familias de la Universidad Agraria, para lograr este objetivo y por eso, lo ofrecemos como un acto de suma importancia para nuestra institución.

MSc. Edison Bastidas Aguirre

“Nos sentimos orgullosos de habernos incorporado en la Universidad Agraria del Ecuador”

Los estudiantes de la maestría en clínica y cirugía canina, por principios le damos gracias a Dios por habernos permitido finalizar una meta académica más de nuestras vidas, y a él todo honor y toda gloria.

Hoy celebramos el fin de una etapa importante y especial de nuestras vidas y quienes hemos alcanzado este escalón no podemos dejar de pedir un justo homenaje a esos extraordinarios maestros por su apoyo y generosidad en el lapso de 3 años.

En nuestras memorias quedan presentes el día que ingresamos a esta casa de estudios, que nos abrió sus puertas, llenos de emociones, curiosidades y profunda sed de conocimiento, nos abocamos en la ardua tarea de culminar nuestros estudios, finalmente entramos a este salón y nos sentamos compartiendo el lugar con algunos que quizás, no conocemos pero todos coincidimos en sentir que es nuestra casa y cada una de las personas que integran su claustro, tiene un toque especial y único, que nos ayudó a incrementar nuestra capacidad de resolver situaciones complejas.

Hemos venido con ansias de profundizar nuestra cultura sobre un aspecto particular en la veterinaria y lo hemos hecho en la más íntima convicción de que el saber no se



MVz. Edison Bastidas Aguirre
Magíster en Clínica y Cirugía
Canina.

agota en el hombre, en un reconocimiento académico, alcanzamos este anhelo esperado pero más importante es, que sencillamente hemos dado un paso más para alejarnos de este terrible mal, que es la ignorancia, en esa búsqueda inagotable del saber, ser mejor solo quiere decir llegar a conocer mejor.

Es tiempo de grandes transformaciones, en especial en el ámbito de la medicina veterinaria, los invito a que mantengamos siempre esa avidez de conocimiento en la mente.

Como dijo Ernes Hemingway, el secreto de la sabiduría, el poder y el conocimiento, es la vida, hoy es un día oneroso y quienes hemos accedido al reconocimiento académico con el que nos embistiera, tenemos que tener el compromiso de erguirnos en los valores agropecuarios, de la obra que a diario realiza esta prestigiosa Universidad.

Acepto con alegría, el espléndido estima de estar aquí, acogidos por esta aula magna, símbolo de todos los caminos recorridos, como los símbolos de esta casa, hemos realizado grandes esfuerzos para compartir este momento de alegría con nuestros seres queridos y amigos, pero ello no hubiese sido posible sin la compañía silenciosa cálida y atenta de nuestros familiares, nuestros padres, nuestras esposas, esposos e hijos.

Gracias por habernos brindado el tiempo y el amor, necesario para que podamos concluir nuestros sueños.

CONTINÚAN ACCIONES DEL PLAN DE FORTALECIMIENTO INSTITUCIONAL

La Universidad Agraria continúa realizando acciones que permitan cumplir con lo establecido en el Plan de Fortalecimiento institucional, el mismo que se encuentra en pleno desarrollo y que tiene como finalidad, acceder a la acreditación por parte del CEAACES.



Personal docente se reúne de manera permanente para evaluar los avances del plan de fortalecimiento institucional y poner en práctica las actividades que permitan cumplir con los objetivos trazados en dicho plan.



Los docentes de la UAE coordinan las diversas acciones contempladas en el plan de fortalecimiento institucional. En ellas se encuentran vinculados los maestros de las distintas facultades y unidades académicas de la Agraria.

CAPACITACIÓN CONTINUA

Curso taller de capacitación en Excel nivel intermedio



Mónica Almeida, Freddy Arana, Melissa Bello, Noria Brito, Martha Carrera, Karina Chapiro, Clara García, María González, Elsa Illescas, Ana Kuhn, Carolina Linares, Katherine Lucas, Rómulo Luna, María Mendoza, Dioselina Ramírez, Henry Rodríguez, Angel Reyes, Amada Salamea, Guiselle Sevillano, Diana Supo, Santa Vergara y Sofia Wolf, forman parte del personal que labora en la Universidad Agraria del Ecuador que asiste al curso taller de capacitación en Excel, nivel intermedio, a cargo de la instructora MSc. Katty Lagos Ortiz. El Dr. Manuel Pulido Barzola, vicerrector de la UAE fue el encargado de inaugurar este curso, el mismo que se llevará a cabo del 18 al 22 de agosto de 2014.

Miércoles 20 de agosto de 2014

ESTUDIANTES SECUNDARIOS DEL CANTÓN MILAGRO VISITAN LA AGRARIA Y APRENDEN EL MANEJO DE MAQUINARIAS AGRÍCOLAS



Estudiantes de los diferentes colegios de la ciudad de Milagro y lugares aledaños a esta población, acuden a la Universidad Agraria del Ecuador, para conocer los distintos procesos de enseñanza aprendizaje, para lo posterior tener la posibilidad de continuar sus estudios en la UAE.



Alumnas del colegio Guillermo Durán Arcentales de la parroquia Roberto Astudillo de la ciudad de Milagro, aprendieron a conducir la maquinaria agrícola de la UAE.



Choferes profesionales de la Universidad Agraria del Ecuador transmiten sus conocimientos en el manejo de las maquinarias agrícolas y las partes que componen las mismas.

La Universidad Agraria del Ecuador continúa recibiendo a los estudiantes de los distintos colegios de la ciudad de Milagro y sectores aledaños al cantón, los mismos que se encuentran recibiendo capacitación en lo que respecta al manejo de las maquinarias agrícolas, así como a la elaboración de productos lácteos y panadería.

Los estudiantes secundarios son recibidos por el personal docente que labora en la institución, quienes luego de entregar las respectivas instrucciones, realizan las prácticas en la maquinaria que posee la entidad en los predios de la Ciudad Universitaria Milagro.

De igual manera, los estudiantes de los colegios asisten a los laboratorios para la charla teórico práctica, sobre los programas productivos que tiene la UAE.



El Dr. Freddy Arcos Ramos, instruye a los estudiantes de los colegios, en los procesos de elaboración de pan y dulces.

Registro Meteorológico Guayaquil - Milagro - INHAMI

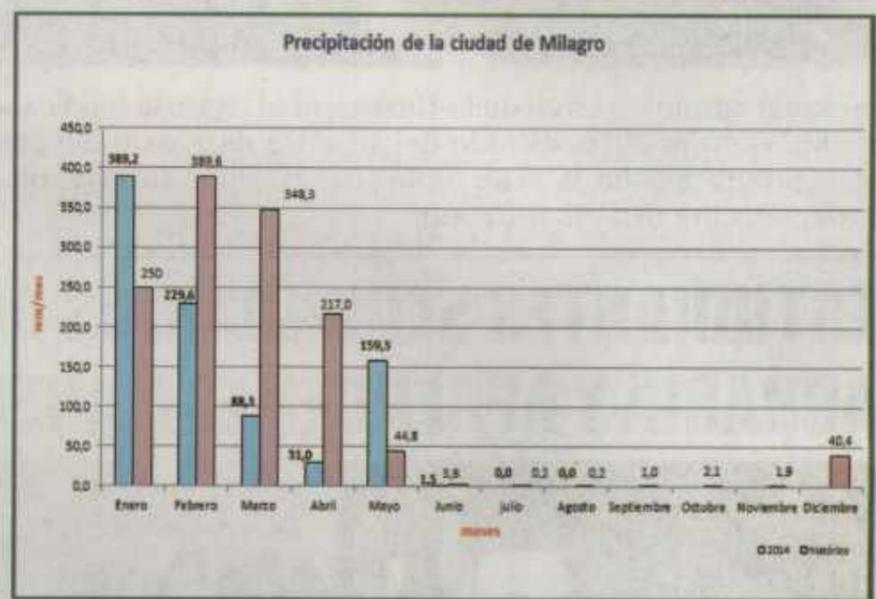
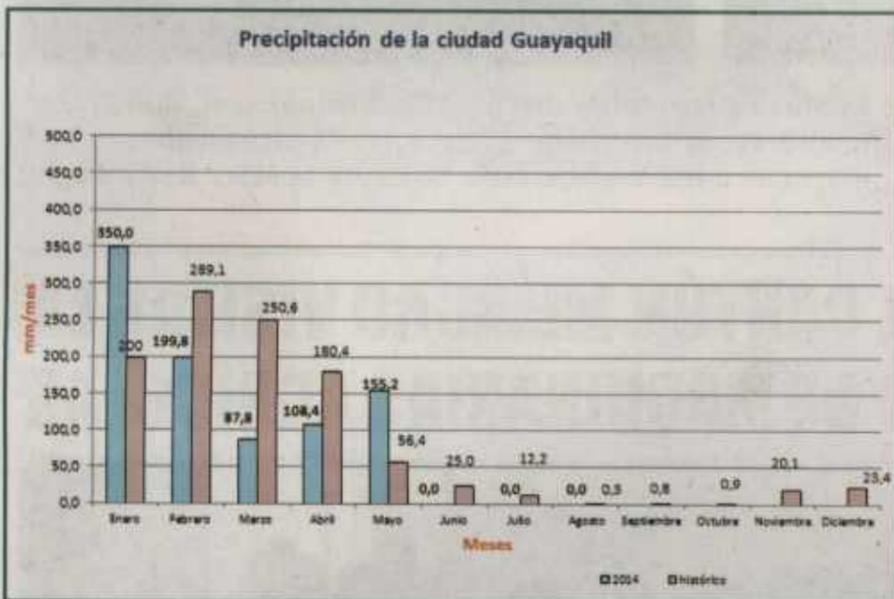
Mes:	Agosto		Año:	2014		Longitud (°):	79.58 Total=> 29.5		0.00				
	8		Altitud (m):	13		Latitud (°):	2.193 Media=> 2.7						
Dia	Temp. (°C)			H.R. (%)			V. Viento	V.V. MÁX	V.V. MÍN	Heliofanía	P. ROC	ETo	Precip
	T. Media	T. Min.	T. Max	H. Med	H. Min	H. Máx	(m/s)	m/seg	m/seg	horas	(°)	(mm/día)	(mm)
1	25	21	30	79	70	87	1.0	1.5	0.5	3.2	21	2.7	0.0
2	25	21	30	79	67	90	0.7	1.0	0.4	4.4	21	2.5	0.0
3	26	22	30	80	70	89	1.8	2.0	1.5	1.5	22	3.2	0.0
4	24	21	28	82	73	91	1.0	1.5	0.5	2.0	21	2.7	0.0
5	25	20	30	76	64	87	1.3	2.0	0.6	2.2	20	3.1	0.0
6	26	21	31	78	70	85	1.4	2.5	0.2	3.1	21	2.8	0.0
7	25	20	31	79	66	91	1.0	1.5	0.4	2.3	20	2.5	0.0
8	25	21	30	82	73	90	0.9	1.5	0.2	3.0	21	2.5	0.0
9	25	20	30	80	71	88	1.0	1.5	0.5	3.5	20	2.7	0.0
10	25	21	29	82	71	92	0.6	1.0	0.2	2.2	21	2.5	0.0
11	25	20	30	84	72	95	0.9	1.5	0.2	1.7	20	2.4	0.0

PRONÓSTICO DEL CLIMA DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL
(DEL 17 AL 24 DE AGOSTO DEL 2014)

DÍA	Máx (°C)	Min (°C)	Probabilidad de precipitación (%)	ESTADO DEL TIEMPO
17-ago	31°C	21°C	20	Parcialmente nublado
18-ago	31°C	21°C	10	Mayormente nublado
19-ago	31°C	21°C	10	Parcialmente nublado
20-ago	31°C	21°C	20	Mayormente nublado
21-ago	31°C	21°C	20	Mayormente nublado
22-ago	30°C	21°C	20	Mayormente nublado
23-ago	31°C	21°C	20	Parcialmente nublado
24-ago	29°C	21°C	10	Parcialmente nublado

Leyendas:

- V.V.Med: Velocidad del viento media (m/seg)
- V.V.Máx: Velocidad del viento máxima (m/seg)
- V.V.Mín: Velocidad del viento mínima (m/seg)
- Rad. Sol: radiación solar en W/m²
- Rad Sol: Radiación solar en mm/día
- P.Roc: Punto de Rocio (°C)
- Eto: Evapotranspiración en mm/día (Calculado por el método de Penman-Monteith)
- Precip: Precipitación en mm/día



La Universidad Agraria del Ecuador convoca y exhorta la participación de los docentes para beneficiarse de becas para efectuar maestrías y doctorados. Comunicarse con la Secretaría general, con la Secretaría del Rectorado y con el Sistema de Postgrado de la UAE.

EL MISIONERO

Es una publicación realizada por
LA UNIVERSIDAD AGRARIA DEL ECUADOR



DISTRIBUCIÓN

Guayaquil: Av. 25 de Julio y Pío Jaramillo
(042) 439 166

Milagro: Ciudad Universitaria Milagro
Av. Jacobo Bucaram y Emilio Mogner.
(042) 972 042 - 971 877

CONTÁCTENOS
info@agraria.edu.ec

DIRECTORIO
Dr. Jacobo Bucaram Ortiz
PRESIDENTE

CONSEJO EDITORIAL
M.Sc. Martha Bucaram Leverone
Dr. Manuel Pulido Barzola
Dr. Kléver Cevallos Cevallos
Lcda. Guillemín Rojas Herrera

DIAGRAMACIÓN Y DISEÑO
M.Sc. Juan Ripalda Yáñez

CAPACITACIÓN CONTINUA



Personal administrativo de la Universidad Agraria del Ecuador asiste al curso taller de capacitación en Excel, nivel intermedio, versión 2010, dictado del 18 al 22 de agosto del presente año, en el horario de 15:30 a 17:30, en los laboratorios de computación en la sede de la UAE campus Guayaquil. La instructora del mencionado taller es la MSc. Katty Lagos Ortiz, docente de la institución.

ESTUDIANTES SECUNDARIOS DEL CANTÓN MILAGRO VISITAN LA AGRARIA Y APRENDEN EL MANEJO DE MAQUINARIAS AGRÍCOLAS



Estudiantes del colegio Vicente Anda Aguirre de la ciudad de Milagro aparecen junto al Dr. Jacobo Bucaram Ortiz, Rector fundador de la Universidad Agraria del Ecuador, durante su visita a los predios de la UAE en esta localidad.

Estudiantes de los colegios 13 de Octubre de Lorenzo de Garaicoa y Guillermo Durán Arcentales de la parroquia Roberto Astudillo; visitaron el martes anterior, las instalaciones de la Universidad Agraria del Ecuador en la Ciudad Universitaria Milagro.

Los jóvenes conocieron los diversos procesos de enseñanza aprendizaje, así como los programas productivos que existen en la UAE. De igual manera, aprendieron a conducir las maquinarias agrícolas, tales como tractores y motocultores.

Además, realizaron prácticas en los laboratorios de alimentos, donde descubrieron todo lo relacionado con la elaboración de los derivados de lácteos y panadería.

