

AGRARIA DESARROLLA EQUINOTERAPIA PARA BENEFICIO DE NIÑOS CON CAPACIDADES ESPECIALES



Estudiantes de la facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia de la Universidad Agraria del Ecuador realizaron una importante labor comunitaria en convenio con la Asociación de Ganaderos del Litoral, desarrollando tareas de equinoterapia dirigida a niños con capacidades especiales. La equinoterapia es la monta terapéutica; es una actividad rehabilitadora, reconocida en todo el mundo. Consiste en aprovechar los movimientos tridimensionales del caballo para estimular los músculos y articulaciones. Además, el contacto con el caballo, aporta facetas terapéuticas a niveles cognitivos, comunicativos y de personalidad.



Para hacer esta tarea se requiere de pacientes en base a un programa de al menos 3 meses y con variables en la duración del tratamiento dependiendo de cada paciente.



Altruismo en la Agraria. El Dr. Nahim Jorge Barquet, aportó con sus conocimientos y dirigió las jornadas de trabajo de sus estudiantes.

DEFENSA DE LA AGRARIA EN EL TRIBUNAL DE GARANTÍAS CONSTITUCIONALES

INTERVENCIÓN DEL DIPUTADO ING. JACOBO BUCARAM ORTIZ, VICEPRESIDENTE DEL CONGRESO NACIONAL, EN LA COMISIÓN GENERAL DE LA SESIÓN ORDINARIA DEL TRIBUNAL DE GARANTÍAS CONSTITUCIONALES DEL DÍA MIÉRCOLES 30 DE SEPTIEMBRE DE 1992.

Segunda Parte

La razón sustancial que llevó a seguir adelante un proyecto de este tipo con anuencia de un Gobierno al que, todos saben, nosotros fuimos opositores, sin embargo en eso se no pudo transigir, eso era beneficioso para el país, eso permitía otear mejores horizontes de producción, de productividad para el Ecuador y permitir de alguna medida hacer justicia a la Universidad ecuatoriana que tiene muchísimos problemas de carácter económico derivados, como dije anteriormente, de la masificación, de la distracción del nivel estudiantil, de una politización indebida.

Se planteó un proyecto, ese proyecto que lo planteamos en el mes de septiembre, tomó cuerpo, tuvo un apoyo total, no absoluto pero sí mayoritario, por encima del ochenta por ciento de trabajadores, de profesores y logramos frenar algo que era grave en la Universidad ecuatoriana, la invasión de los terrenos de la Universidad ecuatoriana; el patrimonio universitario es uno solo, es como el territorio del Ecuador, es uno solo y a ese patrimonio universitario logramos defenderlo; y les comento algo, por ejemplo en el ochenta y seis, por estas invasiones que se dan en todas las ciudades de nuestro país, se emitió una Ley en el Congreso Nacional en el año mil novecientos ochenta y seis y se le quitó al patrimonio de la Universidad ecuatoriana más de cuarenta hectáreas, justamente en el Centro Experimental Agrícola de Milagro, que pertenecía a la Universidad de Guayaquil como parte del patrimonio ecuatoriano nacional y como parte de la Facultad de Ciencias Agrarias, fue donado para quién, para la Facultad de Ciencias Agrarias, pero nosotros estábamos inmersos en ese entonces en la Universidad de Guayaquil.

Se quitaron cuarenta hectáreas, se le quitó esa atribución, se allanó ahí sí, la autonomía universitaria, porque se le dió la potestad al Municipio de Milagro para que venda cuarenta hectáreas.

La Universidad ecuatoriana nunca protestó, la Universidad de Guayaquil jamás protestó por este despojo, quitarle su atribución sobre un territorio que pertenecía a la Universidad ecuatoriana y pasárselo a la Municipalidad de Milagro; se vendieron cuarenta hectáreas, se cobraron los recursos ecológicos.

Nunca ingresó un solo centavo a la Universidad ecuatoriana, nunca ingresó un solo



Dr. Jacobo Bucaram Ortiz
PRESIDENTE
Consejo Editorial

centavo a la Universidad de Guayquil, nunca ingresó un solo centavo a la Universidad Agraria o a la Facultad de Ciencias Agrarias en aquel entonces, nunca se protestó por aquello; cuáles fueron las razones, todos las conocen, desde el interior de la Universidad y nosotros lo vamos a decir con frontalidad y con entereza, se propenden estas invasiones para beneficiarse aquellos mismos que son directores.

Gran cantidad de trabajadores que han venido el día de hoy tienen problemas con nosotros y los tuvieron porque tenemos evidencias de que ellos mismos nos invadían, ellos mismos nos armaban las ciudadelas y ese es el gran conflicto que se les dañó un gran negocio frente a las ciudadelas que quisieron hacer en el Centro Experimental Agrícola de Milagro y sino, yo los invito a visitar Mapasingue y van a observar que todos los asentamientos son hechos en terrenos de la Universidad ecuatoriana, pertenecientes y en manejo de la Universidad de Guayquil; esos son los conflictos graves que se ha tenido con la Universidad de Guayaquil.

Frente a ello, nosotros en una posición que nadie la puede tildar de inmoral, de que nos hemos aprovechado, de que hemos usufructuado un solo centavo, buscamos capacitar a las futuras generaciones para no legarles hambre y miseria.

Hemos seguido todo el proceso legal, hemos expresado ante las autoridades todo el proceso legal y actualmente hemos sido víctimas de agresiones, hemos sido víctimas de intento de asesinato.

La Facultad de Ciencias Agrarias jamás se la ha escuchado porque ha enviado coyotes a Guatemala como una delegación deportiva con dineros de la Universidad ecuatoriana; jamás se habrá escuchado

que hemos enviado a Galápagos a todo el Consejo Universitario para posesionar a dos guías de turismo; de nuestra Universidad lo que se puede decir, de nuestra Facultad que nosotros hemos venido laborando para desarrollar el país de una mejor manera, trayendo variedades del exterior como alguna oportunidad las traje de Bolivia y demostré que tan solo con un vector técnico en el caso de la soya podíamos producir el doble y que existía esa variedad en Bolivia y en el Ecuador no se la tenía.

Son estas las motivaciones que tenemos y que son eminentemente patrióticas, no se puede decir que una nueva universidad pertenece a un determinado Partido Político, nadie puede aseverar aquello. Justamente parte de los trabajadores que he visto el día de hoy eran afiliados al Partido Roldosista Ecuatoriano y eso no implica que yo tenga que darles patente de corso para que ellos puedan invadir los terrenos; el Alcalde de Milagro, Humberto Centanaro es del Partido Roldosista Ecuatoriano y contra él tuve que pelear por defender el territorio de la Universidad ecuatoriana, de la Facultad de Ciencias Agrarias y hoy en día de la Universidad Agraria del Ecuador.

Yo les pido que nos permitan hacer una exposición -desgraciadamente el día de hoy de una manera muy accidental me enteré de esta reunión- para nosotros dar las evidencias, dar documentación de nuestra verdad, de cómo hemos ido avanzando, de lo que sucede por ejemplo en la Universidad de Guayaquil al margen de la Ley, de una Ley que es Ley de la República y que debe cumplirse, ha decidido continuar con las dos facultades; se nos han llevado veinte teodolitos, se nos han llevado microscopios, se nos han raptado vehículos que están en manos de los bodegueros; que la nueva Ley dice que la Universidad Agraria del Ecuador tiene que reconocerlo.

Estos son problemas graves, yo no pretendo engañar a ninguno de los miembros de este Tribunal de Garantías Constitucionales, felizmente más de uno conoce, cuál ha sido mi accionar durante toda mi vida, cómo hemos funcionado y qué es lo que queremos para este país, abrir una ventana de cara al progreso, de cara al desarrollo. Si para eso es necesario que yo no esté en esa Universidad, en buena hora, no es eso lo que me anima, lo que me anima es un ideal y por ello hemos venido luchando.

Yo les agradezco un mundo, si tuviesen alguna inquietud, estoy presto con la venia de usted señor Presidente, de los Miembros del Tribunal de Garantías a cualquier inquietud poderla también yo evacuar.

continúa en la próxima edición

CONCURSOS DE MÉRITOS Y OPOSICIÓN



La Universidad Agraria del Ecuador realizó pruebas psicológicas y de conocimientos generales a postulantes de los concurso de méritos y oposición 2016



Nerviosismo y tensión era el ambiente que predominaba entre las personas que se congregaron en los pasillos de la Universidad Agraria del Ecuador, con el fin de obtener una alta puntuación dentro de las pruebas de carácter evaluativo, en áreas de desarrollo técnico y psicológico, que designarán a los nuevos servidores públicos inmersos en el concurso de méritos y oposición 2016.

La Agraria recibió las pruebas escritas a más de un centenar de postulantes, dentro del concurso, convocado para ocupar distintas vacantes a nivel institucional. Los concursantes recibieron sus pruebas codificadas técnicamente.

Rindieron las evaluaciones académicas y psicológicas en las aulas de la facultad de Ciencias Agrarias, los laboratorios de computación designados fueron el número 6 y 7, en Guayaquil, desde las 09:00 del pasado jueves 25 de febrero del año cursante. El proceso concluyó pasado el mediodía.

La primera aspirante terminó la prueba en apenas 20 minutos. La ronda de conocimientos generales, acorde a las vacantes, tuvo una duración de una hora reloj.



Aspirantes durante evaluaciones de habilidades y conocimientos generales.

Posteriormente se pasó a la interacción grupal de trabajo en equipo y actitud, mediante las evaluativas de carácter psicológico, donde se trabajó en la resolución de barreras dentro del ámbito laboral, exponiendo problemas de atención al usuario, análisis y recolección de documentación y relaciones interpersonales del área profesional.

La Universidad Agraria del Ecuador garantiza la transparencia del concurso con la aplicación del mecanismo de Gestión Automatizada de Exámenes.



Nancy Alcívar y su desempeño verbal en las evaluativas de carácter psicológico.

Con este método se evalúan los resultados de las pruebas académicas de forma inmediata, gracias a su sistema evaluativo.

Para demostrar la mecánica y veracidad de esta evaluación, el área de talento humano de la Agraria ingresará los resultados de estas pruebas en el sistema de la red socio empleo, donde los ganadores podrán visualizar la puntuación obtenida.

Miércoles 2 de marzo de 2016

Revolución Agraria

De 23.000 hectáreas en 1996 a alrededor de 403.000 hectáreas en 2008 y la tendencia continúa.

En Ecuador la agricultura ecológica va en aumento



Capacitación teórica sobre la importancia y sostenibilidad de la Agroecología a la comunidad el cantón Ventanas.

La Universidad Agraria del Ecuador posee a los profesionales más capacitados en el conocimiento técnico y teórico en temas agroecológicos. La tendencia al crecimiento agroecológico en el Ecuador es una realidad que debe recibir el apoyo de todas las entidades del país que incursionan dentro de este campo.

La asociación de Agricultores “la Unión” recibió capacitación oportuna en temas de proceso y beneficios de la práctica agroecológica.

Se llevaron a cabo exposiciones por parte de los Misioneros de la Técnica en el Agro, quienes difundieron sus conocimientos respecto al tema, destacando los beneficios de mantener y extender la agroecología en todos los procesos de producción agrícola.

Entre anécdotas contadas y opiniones diversas, los beneficiarios pudieron concientizar en la importancia de este tema, aceptaron los conceptos expuestos y demostraron que la práctica de los mismos, da buenos resultados para la producción agrícola.

¿Qué es la Agroecología?

Es un concepto del que se habló por primera vez en los años 80 pero que tiene raíces en la filosofía perenne de todos los

pueblos de la antigüedad.

La agroecología sustituye el uso de químicos con un entendimiento profundo de los ciclos de la naturaleza. Apartado de fórmulas de resultados rápidos e indicadores de productividad, la agroecología pone su énfasis en la salud del suelo, de los agricultores y de los consumidores.

Pero la agroecología es más que conocimiento ancestral, pues incorpora a su contingente de técnicas, métodos biológicos de vanguardia.

De hecho, hay suficientes estudios que demuestran que, aún usando medidores de eficiencia de una economía de mercado, el uso de métodos naturales es más productivo. La razón es que la agroindustria convencional usa tecnologías imperfectas, porque no considera la sustentabilidad de su modelo. Los químicos matan el suelo luego de décadas de uso; hoy la ciencia sabe eso.

La salud de los agricultores también sufre gravemente con el uso de químicos, pero hasta cierto punto es respetable su contrarreplica de que si se usan con las debidas medidas de precaución recomendadas por el fabricante, la exposición a químicos tóxicos no necesariamente es dañina.

Las pruebas

Por el contrario, hay suficientes estudios que prueban que el consumo constante de alimentos con contenido, aunque mínimo, de residuos agroquímicos produce de manera acumulativa secuelas en el organismo. La mayoría de médicos naturistas atribuye a los agroquímicos y su progresivo apoderamiento del agro la epidemia de cáncer, alergias y afecciones al sistema inmunológico que existe a nivel mundial, principalmente en EUA. En EUA, hace 100 años la probabilidad de contraer cáncer era 1 en 8000. Hoy es 1 en 5.

DATOS DEL PROYECTO

GUIA DEL PROYECTO

Ing. Francisco Suárez

LUGAR: cantón Ventanas, provincia Los Ríos

TIEMPO DE EJECUCIÓN
15/10/2014 - 20/10/2014

ESTUDIANTES:
Paúl López Segura
Angela Valverde Moreta

FACULTAD:
Ciencias Agrarias

“La agroecología promueve conocimientos y técnicas que las personas mismas controlan y utilizan para mejorar su prosperidad”



Misioneros de la Técnica en el Agro capacitando a los trabajadores de la asociación de Agricultores “La Unión”.

Los agrónomos y los médicos son cómplices incautos de esta gran mentira. La mentira se ha apoderado de medios académicos con el poder económico capaz de financiar estudios tendenciosos y teorías que minimizan el efecto de los químicos en la alimentación.

Hoy en día, afortunadamente, seguir minimizando este hecho está pasando a ser una conducta reaccionaria, así como es descabellado que alguien niegue que la polución y la emisión de gas carbónico es negativa y está directamente relacionada a las necesidades de la sociedad de consumo de hoy. O que el cigarrillo hace daño.

Hay una campaña en EUA que dice que los mismos que en su momento minimizaron el daño que causa el cigarrillo, o dijeron que el DDT no era tóxico hoy son los que minimizan el efecto acumulativo de los químicos en el organismo.

¿Orgánico o Agroecológico?

En Europa y EUA resuena más el término “agricultura orgánica” más que agroecología. Ambos conceptos apuntan a lo mismo, aunque la agricultura orgánica se enfoca más en el producto final y no tanto en el proceso. La agroecología es más integral. Un monocultivo de banano que usa métodos biológicos y no químicos es orgánico pero no es agroecológico. La agroecología observa no sólo que el producto final sea puro, sino que el entorno donde se cultiva sea lo más natural posible.



La constitución del 2008 establece como objetivo nacional prioritario el establecimiento de la Soberanía alimentaria

Lo interesante es que se ha demostrado para quien es menor rentable la agroecología es únicamente para el inversor, porque parte del ahorro se produce a costa de eliminación de mano de obra. La agroecología es más social que la agricultura orgánica, y en Latinoamérica es donde más ha progresado el concepto. Todos los países de nuestra región tienen entusiastas asociaciones nacionales que impulsan la transición hacia un modelo agroecológico. Esto hace que América Latina esté tomando el liderazgo mundial en la transformación del crecimiento de una frontera agrícola en armonía con la naturaleza y el planeta.

En Ecuador

La Constitución del 2008 establece como objetivo nacional prioritario el establecimiento de la Soberanía alimentaria. Este concepto significa que las semillas y los medios de producción deben permanecer en manos de los campesinos, no de los grandes grupos económicos. Favorece el establecimiento de canales de distribución directos y basados en una economía social y solidaria, y fomenta el consumo de alimentos naturales, no procesados.

Estos principios podrían sonar obvios en el sentido de que resulta imposible que alguien pudiera no estar de acuerdo en que comer sano es mejor, pero volvemos al cerco mediático que existe en el mundo a favor de la vigencia de los alimentos procesados y el deslumbramiento que todavía existe ante las grandes industrias y los procesos automatizados.

Pero sobre todo, la agroecología promueve conocimientos y técnicas que las personas mismas controlan y utilizan para mejorar su prosperidad.

Prosperidad entendida como bienestar, autonomía, manejo del medio ambiente, lazos sociales y culturas, contrariamente a ser una mera cuestión de ingresos y crecimiento.

En 2014, la FAO (Organización de la ONU para la Alimentación y la Agricultura) finalmente reconoció y decidió apoyar la agroecología -una señal de que quizás las cosas están cambiando; de que los conocimientos y habilidades que las personas poseen sean finalmente considerados clave para que florezcan las sociedades del futuro.

Quinta ola de progreso de la humanidad: Protección del medio ambiente

Misionero de la Técnica demostró sus conocimientos en las Instalaciones de Soluciones Aquícolas S.A. (Soluaqua)

En la actualidad se ha producido un aumento considerable en la contaminación de la tierra y de los afluentes naturales, tales como ríos, lagos, mares y aguas subterráneas. Esto se debe a que las aguas provenientes del alcantarillado público e industrial se disponían directamente a dichos cauces naturales, lo que causó una acumulación de residuos contaminantes y a veces tóxicos, provocando los consecuentes daños al ecosistema incluidas la flora y la fauna. Por esto surge la necesidad de realizar tratamiento a las Aguas Residuales Domésticas e Industriales, antes dispuestas, como medio de protección del ser humano y de su entorno.

Los contaminantes biodegradables de las aguas residuales pueden ser tratados mediante diferentes procesos, tales como físicos, químicos y biológicos, o una combinación de ellos, con los cuales se logra tener un agua tratada libre de contaminación.

En esta combinación de procesos, los contaminantes son degradados mediante procesos en los que los microorganismos aceleran la descomposición de la materia orgánica.



Degradación de la materia orgánica

Estos microorganismos utilizan dicha materia orgánica como alimento para crecer y para su metabolismo de mantención.

Normalmente, los tratamientos de las aguas residuales se llevan a cabo en tres etapas básicas. Primero se realiza un tratamiento primario en el cual se eliminan los sólidos gruesos de las aguas.

Posteriormente el efluente proveniente de la primera etapa pasa al tratamiento secundario, en este paso se produce la asimilación de la materia orgánica a partir de un proceso de bio-floculación y metabolización, en el que interviene un cultivo microbiológico constituido principalmente por bacterias, que han sido seleccionadas en el agua residual, gracias a la modificación de los parámetros de operación (grado de oxigenación, agitación, tiempo de residencia, etc.)



-Prácticas preprofesionales del estudiante Fernando José Eggeling-

Dentro de este sistema, en que el oxígeno es el principal parámetro implicado en la disminución de los residuos orgánicos, las bacterias y los protozoos son los verdaderos responsables de la estabilización de la materia orgánica y de la floculación

Finalmente, de ser necesario, el efluente puede pasar al tratamiento terciario, el cual se usa para eliminar los nutrientes como fosfatos, nitratos, sales, materia orgánica persistente, etc.

Objetivos durante el entrenamiento

Se adquirió experiencia en el campo laboral a la par con el desarrollo de criterios profesionales y generando una alta asertividad para la toma de decisiones.

Objetivos Específicos

- Se logró contribuir en las actividades de la empresa donde se realizaron los trabajos pre profesional.
- Se cumplieron satisfactoriamente con las actividades asignadas por el tutor empresarial.
- Se finalizó con éxito las prácticas preprofesionales y se dejó una excelente imagen de la Universidad Agraria del Ecuador.

A continuación se describe parte del cronograma de actividades ejecutado.

Semana 1

- Se entregaron quipos de monitoreo.
- Se realizó el Monitoreo de control biológico en OMARSA S.A. Parámetros medido: oxígeno disuelto (OD), temperatura (°C), potencial de hidrógeno (pH) Test de sedimentación (%VLSS).

· Elaboración de Informe Semanal de la PTARI de OMARSA S.A.

Semana 2

- Operación y Mantenimiento de la PTAR de OMARSA S.A.

"Las prácticas preprofesionales fortalecen el aprendizaje obtenido en el aula de clase y nos permite adquirir conocimientos para ponerlos en práctica en el campo laboral"

- Monitoreo de control biológico en OMARSA S.A. Parámetros medido: oxígeno disuelto (OD), temperatura (°C), potencial de hidrógeno (pH) Test de sedimentación (%VLSS).

- Elaboración de Informe Semanal de la PTARI de OMARSA S.A.

Semana 3

- Operación y Mantenimiento de la PTAR de OMARSA S.A.

- Monitoreo de control biológico en OMARSA S.A. Parámetros medido: oxígeno disuelto (OD), temperatura (°C), potencial de hidrógeno (pH) Test de sedimentación (%VLSS).

- Realización de Informe Semanal de la PTARI de OMARSA S.A.

- Monitoreo de control biológico en TAGSA S.A. Parámetros medido: oxígeno disuelto (OD), temperatura (°C), potencial de hidrógeno (pH) Test de sedimentación (%VLSS).

Semana 4

- Operación y Mantenimiento de la PTAR de OMARSA S.A.

- Realización de Monitoreo de control biológico en OMARSA S.A. Parámetros medido: oxígeno disuelto (OD), temperatura (°C), potencial de hidrógeno (pH) Test de sedimentación (%VLSS).

- Realización de Informe Semanal de la PTARI de OMARSA S.A.

- Pruebas Químicas en conjunto con QUIMPAC para determinar mejoras en tratamiento de la PTAR

- Monitoreo de control biológico en TAGSA S.A. Parámetros medido: oxígeno disuelto (OD), temperatura (°C), potencial de hidrógeno (pH) Test de sedimentación (%VLSS).

Semana 5

- Operación y Mantenimiento de la PTAR de OMARSA S.A.

- Realización de Monitoreo de control biológico en OMARSA S.A. Parámetros medido: oxígeno disuelto (OD), temperatura (°C), potencial de hidrógeno (pH) Test de sedimentación (%VLSS).

- Elaboración de Informe Semanal de la PTARI de OMARSA S.A.

- Monitoreo de control biológico en TAGSA S.A. Parámetros medido: oxígeno disuelto (OD), temperatura (°C), potencial de hidrógeno (pH) Test de sedimentación (%VLSS).

METODOLOGÍA

La metodología utilizada para el desarrollo de las prácticas preprofesionales es un conjunto de técnicas y estudios que se aplican a las actividades asignadas para garantizar que su desarrollo se lleve a cabo de forma organizada y eficiente, determinando en gran medida el éxito de los resultados esperados.

La metodología que se utilizó es la siguiente:

- Capacitación: previo a las labores de operación, monitoreo y mantenimiento de la Planta de tratamiento de agua residual industrial (PTARI), se realizó una capacitación para la ejecución de dichas actividades.

- Planificación y organización empresarial: las actividades que desempeño el estudiante fueron una combinación de trabajo de campo, realizando monitoreo de



Monitoreo biológico

control biológico, y oficina se cumplió con la elaboración de informes mensuales sobre el desempeño de la PTAR encomendada. Se planificó detalladamente las actividades a realizarse por los practicantes estableciendo tiempos y resultados a lograr; de manera organizada.

- Ejecución, supervisión y seguimiento: Se iniciaron todas las actividades asignadas y fueron supervisadas por la Ingeniera María Nela Barona docente de la facultad de Ciencias Agrarias en la Universidad Agraria del Ecuador.

- Evaluación y control: Durante toda la etapa de Ejecución, supervisión y seguimiento biológico de la PTAR de OMARSA S.A. se realizaron los procesos continuos de evaluación y control con la finalidad de determinar si se han logrado los resultados previstos para el cumplimiento de la norma.

La empresa SOLUAQUA se encargó de evaluar y corregir los informes semanales elaborados por el estudiante

- Checklists: para la realización de los seguimientos bilógicos

CONCLUSIONES

- Se desarrollaron las habilidades y destrezas aprendidas en el aula de clases en el campo laboral.

- Se adquirieron nuevos conocimientos por las exigencias propias de las actividades desarrolladas.

- Se cumplió con todas las actividades asignadas por la empresa, respetando en todo momento la jerarquía y los límites de las responsabilidades respectivas.

- Se logró dar solución a varios problemas particulares en las Plantas de Tratamiento de agua residual.

- Se finalizó con éxito las prácticas pre-profesionales, dejando en alto el nombre de la prestigiosa Universidad Agraria del Ecuador.

RECOMENDACIONES

SOLUAQUA

Mejorar la planificación en el área de pre ventas, ya que cualquier error de análisis puede influir perjudicialmente en los diseños de las plantas de tratamiento de aguas residuales, creando problemas como la operación ineficiente de la misma, por ende incrementa sus esfuerzos en realizar mejoras constantes en las plantas para que esta cumpla con todas las disposiciones.

A la Coordinación de pasantía de la Universidad Agraria del Ecuador

Dar a conocer a los estudiantes la adecuada estructura en la redacción y elaboración del informe de prácticas preprofesionales.

Facilitar los trámites a los estudiantes en cuanto a papeleos y tiempos de espera para aprobación de prácticas preprofesionales.

Agrarios trabajan en el fortalecimiento de la agroindustria ecuatoriana



Capacitación sobre los beneficios alimenticios de productos elaborados a base de cacao, café y plantas aromáticas.

La comunidad de habitantes pertenecientes a la ciudadela 22 de noviembre, ubicada en el cantón Milagro, acogió a los Misioneros de la Técnica en el Agro durante un mes para mejorar y actualizar sus conocimientos en la producción agroindustrial del café, cacao y plantas aromáticas.

Los participantes conocieron el proceso para la selección de los granos de cacao; molienda, trituración, conchado; temperado y moldeado; y el proceso para el empaquetado del chocolate.

Durante la capacitación práctica también se desarrollaron actividades como el análisis físico y sensorial; análisis del consumidor y el análisis discriminatorio que emplea la industria alimentaria para diferenciar los productos.

Finalmente los estudiantes agrarios dieron a conocer las cualidades exigidas en los procesos de manufactura de los alimentos a base de plantas aromáticas, café y cacao, para lograr la aceptación de los consumidores; la trazabilidad durante los procesos agroindustriales; y los tipos de sabores básicos (dulce, salado, amargo, ácido, cacao, café) y sabores específicos (florales, frutales, nuez, caramelo, malta).

DATOS DEL PROYECTO

GUIA DEL PROYECTO

Ing. Freddy Gavilánez

LUGAR

Cantón Milagro, provincia del Guayas

TIEMPO DE EJECUCIÓN

09/03/2015 - 13/04/2015

ESTUDIANTES:

Brigitte Cedeño Amaya
Jordy Mullo Espinoza

FACULTAD

Ciencias Agrarias



Moradores de la ciudadela 22 de noviembre, atentos a las capacitaciones teóricas sobre el manejo agroindustrial del cacao, café y plantas.

Los beneficiarios de estas jornadas de retroalimentación de conocimientos quedaron realmente satisfechos por el proyecto. Acordaron en lo inmediato hacer uso de las nuevas técnicas aprendidas e invertir en la tecnificación responsable de sus procesos agroindustriales.

El café no es solo para hacer tinto

Vino, yoghurt, galletas, mermeladas, pan, dulces, helados y cosméticos son algunos de los productos fabricados a base de café por empresas nacionales.

El café está desbordando la taza y con más imaginación que plata, los industriales se la juegan con nuevos usos, aplicaciones y presentaciones.

La idea de los empresarios es aprovechar hasta el aroma y exportar el grano procesado para darle un mayor valor agregado.

Es esfuerzo de capital y trabajo se traduce en una gran variedad de opciones para los consumidores.

Además del café molido y soluble, ya hay en el mercado café liofilizado, saborizado, descafeinado y lo último, microaglomerado. Se vende en frasco, en bolsitas, en máquinas dispensadoras o en pastillas como las que usan los astronautas para alimentarse. Nada de esto es ficción. El café tiene mil y un usos.

Cacao es una "supercomida"

El cacao es muy saludable para el cuerpo humano. Esas propiedades se encuentran también cuando uno come chocolate con alto porcentaje de cacao.

Derivados del cacao

Manteca de cacao: Es la grasa obtenida de someter la masa o licor de cacao a presión y calor.

Manteca de cacao natural orgánica líquida o sólida de color amarillo pálido, proveniente de una mezcla de finos cacaos de primerísima calidad, grano orgánico fermentado, Tipo Trinitario, la cual a través de un riguroso proceso desarrollado en más de 50 años de experiencia permite lograr y preservar el más puro sabor.

“Las hierbas y las especias son derivados de plantas aromáticas fuertes, que se han cultivado durante miles de años para añadir sabor y color a nuestra cocina cotidiana”

Es una mezcla de ácidos grasos principalmente palmítico, esteárico y oleico, con una pequeña cantidad de ácido linoleico. A temperatura ambiente presenta la forma de placas o fragmentos duros, de superficie untuosa, quebradizos. La fragmentación es franca y de textura cerosa. En estado fundido, es un líquido oleoso, absolutamente límpido.

También llamada aceite de theobroma, es la grasa natural comestible del haba del cacao, extraída durante el proceso de fabricación del chocolate y el polvo de cacao. La manteca de cacao solo tiene un suave aroma y sabor a chocolate. Es el único componente del cacao usado en la fabricación del dulce llamado chocolate blanco.

Apropiado para la producción de chocolates, helados, fabricación de cosméticos y productos farmacéuticos.

Cacao en polvo

Cacao Orgánico Natural proveniente de una mezcla de cacaos orgánicos Centroamericanos de primerísima calidad, de grano fermentado, Tipo Trinitario, lo que permite preservar el más puro sabor del chocolate. Es un polvo seco, de color café oscuro, que tiene el sabor característico de cacao. No es amargo o ácido y es libre de impurezas, olor o sabores extraños.



Los beneficios que contiene el cacao le han dado el rol estelar en los mercados.

Conveniente para helados, leche, galletas, coberturas, chocolate para bebidas en polvo, confección de repostería y como mezcla en tabaco.

Licor de cacao

Licor de cacao natural orgánico líquido o sólido de color oscuro muy viscoso no es amargo o ácido, proveniente de una mezcla

de finos cacaos orgánicos de primerísima calidad, grano fermentado, Tipo Trinitario, la cual a través de un riguroso proceso desarrollado en más de 50 años de experiencia permite lograr y preservar el más puro sabor del chocolate. Apropiado para la producción de chocolates y coberturas.

Chocolate

El chocolate es el alimento que se obtiene mezclando azúcar con dos productos derivados de la manipulación de las semillas del cacao: una materia sólida (la pasta de cacao) y una materia grasa (la manteca de cacao). A partir de esta combinación básica, se elaboran los distintos tipos de chocolates, que dependen de la proporción entre estos elementos y de su mezcla o no con otros productos tales como leche y frutos secos.



Las plantas aromáticas son el complemento ideal para la preparación de una variada gama de platos en el mundo culinario.

Las hierbas aromáticas y los condimentos, secreto de la buena cocina

Una combinación de diversas especias importadas y hierbas de la casa le dará a su comida vegetariana el toque distinto. Descubra el uso más común de las hierbas y especias en la cocina natural.

Las hierbas y las especias son derivados de plantas aromáticas fuertes, que se han cultivado durante miles de años para añadir sabor y color a nuestra cocina cotidiana. Las hierbas son generalmente las hojas de plantas silvestres, pero son consideradas como especias más exóticas y tienden a ser importadas.

Diferencias entre hierbas y especias

Las hierbas y las especias que se utilizan en la preparación de los alimentos provienen de una variedad de partes de la planta. Desde la raíz o la corteza de la flor o las semillas. Las hierbas son las hojas y flores de la planta que usamos para sazonar. Ejemplos son: el tomillo, el romero y el cilantro.

Las especias son la parte que viene de la corteza, las semillas, raíces y frutos de las plantas. Ejemplos son: la raíz de jengibre, la canela, el coriandro y la pimienta.

El aroma distingue al país

Usted puede a menudo decir que un plato tiene su origen en México, África, India o el Mediterráneo sólo por el aroma y el gusto por el uso de especias y plantas aromáticas.

La comida mexicana se distingue por el uso del cilantro, ajo, comino, coriandro y el orégano, La italiana por el romero, tomillo, albahaca, orégano. La francesa por el romero, tomillo, estragón, y el orégano. La hindú (India) por el curry, canela, jengibre, coriandro, cúrcuma. La asiática por el jengibre y el ajo.

Todos los platos se benefician de la cuidadosa utilización de aromatizantes. Ya sea una pizca de sal o un poco de ají. Con casi todos los platos se puede utilizar una picada de hierba o un poquito de especias del extranjero.

Agraria fomenta el uso y cuidado técnico de las hierbas medicinales

PLANTAS MEDICINALES: Secreto a Voces

viene de la página 12

Durante siglos, las comunidades indígenas del Amazonas han curado lo que para la medicina occidental es el vértigo intratable usando adormidera o escopolamina, una sustancia que se obtiene de una flor llamada borrachera.

Ejemplos como éste hay miles: la quina, la manzanilla, la melisa o el curare, utilizado tradicionalmente como anestesia.

El legado indígena

La franja ecuatorial del Amazonas es una de las zonas con más rica biodiversidad del planeta.

En los últimos cinco años, sus bosques han sido inundados por expertos en busca de plantas que puedan servir de materia prima en laboratorios.

En un principio, las comunidades indígenas de la región los dejaban tomar muestras libremente, pero ahora han comenzado a asociarse para reclamar sus derechos, "muchas veces desconocidos, tanto por los prospectores particulares como por las compañías en general"

Antiguos remedios que todavía utilizamos hoy

Sauce

Tanto los antiguos egipcios como Hipócrates recomendaron utilizar la corteza de sauce para aliviar el dolor. Su efectividad se probó en un estudio llevado a cabo por la Royal Society en 1763.



Ahora que los medicamentos sintéticos parecen estar llegando al tope de su racionalidad productiva, las empresas farmacéuticas vuelven sus ojos a las plantas y otros organismos que han sido usados por milenios para el tratamiento de enfermedades.

Pero no fue hasta 1915 que el gigante farmacéutico Bayer empezó a venderlo como aspirina.

Ahora es objeto de entre 700 y 1.000 estudios clínicos al año.

Avances recientes mostraron que sus efectos van mucho más allá que los de un simple analgésico.

Desde reducir el riesgo de infartos hasta que podría ayudar a prevenir el cáncer, la aspirina es el remedio tradicional que sigue dando beneficios.

Sanguijuelas

Las sanguijuelas fueron uno de los métodos más civilizados para la extracción de sangre, una forma popular de curar enfermedades.

Para el médico griego Hipócrates, cualquier desequilibrio en los cuatro "humores" del cuerpo (sangre, bilis negra, bilis

amarilla y flemas) era una causa de enfermedad.

Y la mejor forma de corregir esto era drenando el exceso de sangre.

Hospitales como el UCHL, en Londres, utilizan a estos gusanos para drenar el exceso de sangre tras microcirugías, porque ayuda a la curación natural.

Las sanguijuelas pueden utilizarse en los cuidados postoperatorios de trasplantes de piel o tras volver a juntar dedos u orejas perdidos.

Las sanguijuelas producen una proteína que evita la coagulación de la sangre, y esto da tiempo a las venas pequeñas a volver a soldarse.

Gales es ahora el centro de la terapia con sanguijuelas y alberga una fábrica donde se proveen decenas de miles de sanguijuelas medicinales a hospitales de todo el mundo.

Conclusiones

Durante la capacitación del proyecto de labor comunitaria se aportó con conocimientos teóricos y prácticos. Las personas identificaron y clasificaron las diferentes plantas medicinales por sus beneficios y características, además han desarrollado habilidades que les permitirán fortalecer sus conocimientos básicos, para que gocen de una buena salud y renueven una de las costumbres de nuestros pueblos que viene de la época ancestral en nuestro continente. En beneficio propio, este proyecto crea un ahorro en la economía de los implicados, por el aprovechamiento de nuevos recursos medicinales que a la par brindan un valor altamente nutricional.

El compromiso y las ganas demostradas por los beneficiarios de este proyecto fueron muy importantes para el éxito del mismo.

Se recomienda concientizar y motivar a las personas sobre la importancia de la huerta medicinal, recobrar los valores culturales que nuestro país posee, en las grandes ciudades.



Identificación de nombres científicos y comunes de cada planta medicinal

REGISTRO METEOROLÓGICO
ESTACIÓN METEOROLÓGICA MILAGRO

Mes:	Febrero			Año:	2016			Longitud (°):	79,58	Total==>	88,90	310,6	
	2			Altitud (m)	13			Latitud (°):	2,193	Media==>	3,1		
Dia	Temperatura (°C)			Humedad relativa (%)			V. Viento	V.V. MAX	V.V. MIN	heliof	P. ROC	ETo	Precip
	T. Media	T.Min.	T. Max	H. Med	H. Min	H. Máx	m/seg	m/seg	m/seg	horas	(°)	(mm/día)	(mm)
1	27	23	30	82	69	95	1,0	1,5	0,5	4,2	23	3,5	10,2
2	27	23	31	77	62	92	0,7	1,0	0,4	3,7	23	3,2	2,5
3	28	24	32	82	70	94	0,7	1,0	0,4	5,0	24	3,1	0,0
4	28	24	33	80	65	95	0,8	1,2	0,4	4,7	24	3,4	25,4
5	28	23	32	83	68	97	0,3	0,4	0,2	4,0	23	3,2	0,0
6	28	23	32	85	72	98	0,7	1,0	0,4	4,1	23	3,3	0,0
7	28	24	32	85	71	99	0,6	1,0	0,2	3,7	24	3,0	31,2
8	29	24	33	84	68	99	1,0	1,5	0,5	4,0	24	3,5	4,3
9	28	23	32	82	68	95	0,7	1,2	0,2	4,2	23	3,4	0,0
10	29	24	33	82	65	98	0,3	0,4	0,2	5,0	24	3,0	10,5
11	27	23	31	82	67	97	1,0	1,5	0,5	4,5	23	2,7	0,0
12	28	24	31	86	75	97	1,0	1,5	0,4	4,7	24	3,2	0,0
13	27	23	30	81	67	94	0,8	1,2	0,4	6,1	23	3,2	0,0
14	28	23	32	89	78	99	0,5	0,7	0,2	4,6	23	3,0	4,9
15	28	23	33	85	75	94	0,7	1,0	0,4	3,1	23	3,3	0,0
16	29	24	33	87	78	95	2,5	1,0	4,0	4,5	24	3,1	25,3
17	29	24	33	88	78	97	0,3	0,5	0,0	4,7	24	3,3	17,2
18	28	23	32	86	75	97	0,4	0,5	0,2	5,2	23	3,5	0,0
19	28	23	33	87	78	96	0,4	0,7	0,0	4,2	23	3,0	20,1
20	29	24	33	89	82	95	0,8	1,0	0,5	5,4	24	3,0	3,2
21	28	23	32	87	78	95	0,5	1,0	0,0	4,1	23	2,1	45,0
22	28	23	33	88	80	95	0,6	0,7	0,4	5,2	23	3,2	0,0
23	28	24	32	90	85	95	0,6	0,7	0,4	4,7	24	3,2	0,0
24	27	24	30	89	80	98	0,6	1,0	0,2	3,0	24	2,3	35,8
25	27	24	30	87	78	95	0,7	1,0	0,4	4,7	24	2,7	0,0
26	27	24	30	85	75	95	0,8	1,0	0,5	5,2	24	3,1	0,0
27	27	23	31	87	78	95	0,3	0,5	0,0	2,5	23	2,5	32,9
28	28	23	32	87	80	94	0,5	0,7	0,2	3,2	23	2,6	42,1
29	27	23	30	88	80	95	0,6	1,0	0,2	5,5	23	3,3	0,0
X	28	23	32	85	74	96	0,7	0,9	0,4	4,4	23	3,1	

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)

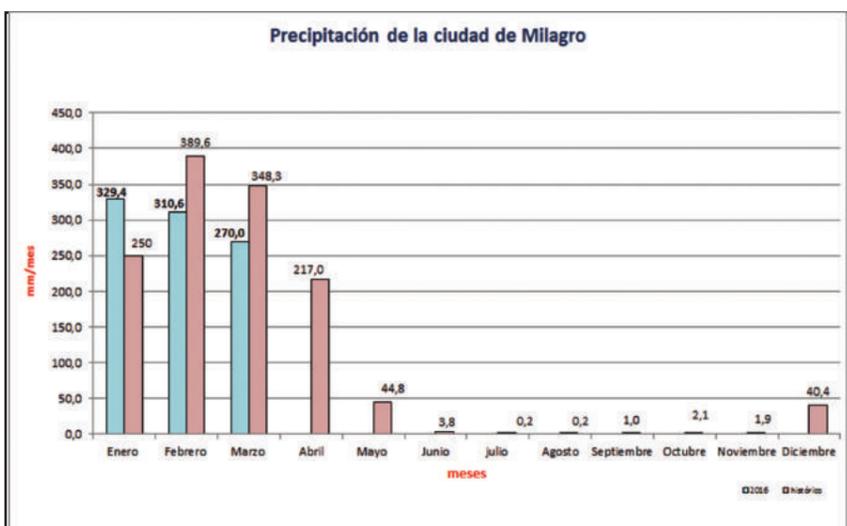
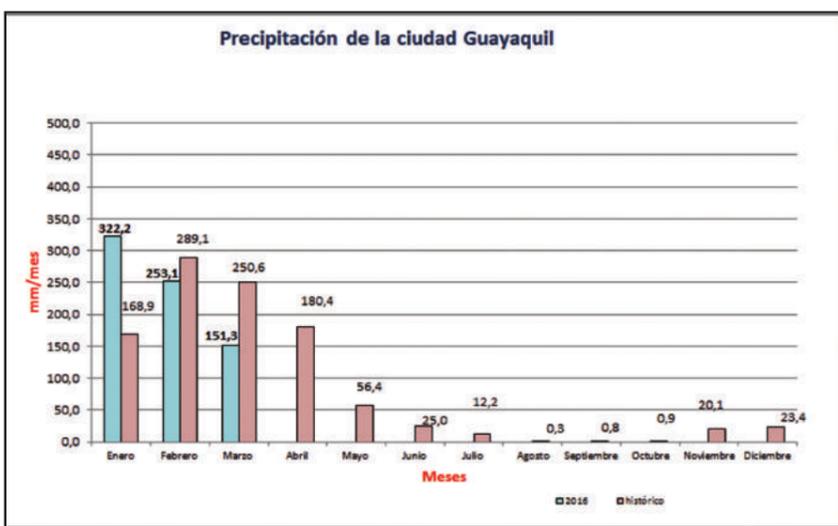
Rad. Sol: radiación solar en W/m²

Rad Sol: Radiación solar en mm/día

P.Roc: Punto de Rocío (°C)

Eto: Evapotranspiración en mm/día (Calculado por el método de Penman-Monteith)

Precip: Precipitación en mm/día



DÍA	Máx (°C)	Min (°C)	Probabilidad de precipitación (%)	ESTADO DEL TIEMPO
12-mar	32°C	23°C	70	Tormentas
13-mar	32°C	24°C	70	Tormentas
14-mar	32°C	24°C	65	lluvia
15-mar	32°C	24°C	65	lluvia
16-mar	32°C	23°C	40	Chubascos dispersas
17-mar	32°C	23°C	20	Parcialmente nublado
18-mar	33°C	23°C	60	lluvia
19-mar	32°C	23°C	60	lluvia



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

CONTACTENOS
info@agraria.edu.ec.

DIRECTORIO
Dr. Jacobo Bucaram Ortiz
PRESIDENTE

CONSEJO EDITORIAL
MSc. Martha Bucaram de Jorgge
Dr. Kléver Cevallos Cevallos
MSc. Javier Del Cioppo Morstadt
MSc. Néstor Vera Lucio

DIAGRAMACIÓN Y DISEÑO
MSc. Juan Ripalda Yáñez

Agraria fomenta el uso y cuidado técnico de las hierbas medicinales

Capacitación en la importancia del uso y beneficio de las plantas medicinales a los moradores del barrio “San Miguel” del cantón Naranjal.



La elaboración de remedios caseros de índole herbal es una tradición de las familias de antaño que actualmente se encuentra extinta en las grandes ciudades, pero que aún sobrevive en las zonas rurales del Ecuador. Esta realidad deja de lado los beneficios para la salud que el consumo de plantas medicinales provoca.

El barrio de San Miguel del cantón Naranjal, es parte de los sectores rurales que sucumben ante los pensamientos de la sociedad de consumo, sin embargo, una minoría aún preserva el cultivo de plantas destinadas a combatir enfermedades. Esto inspiró a Yessenia Garzón Rivas, estudiante de la Universidad Agraria del Ecuador, para volver a instaurar el cultivo de las plantas medicinales, mediante un proyecto de capacitación en este importante cantón guayasense.

Recobrando las costumbres

La situación al inicio del proyecto mostraba una realidad donde las personas no contaban con conocimientos básicos e importantes sobre los usos y beneficios de la medicina herbal.

Las tradiciones de tiempos pasados habían sido enterradas en la memoria de los más ancianos y era inexistentes en las nuevas generaciones. No obstante, se trabajó en informar los beneficios que brinda la implementación del huerto casero y las técnicas usadas para producir plantas medicinales absolutamente orgánicas.

A continuación se detallan brevemente los puntos destacados en el proyecto:

- Se realizó una breve introducción del ser humano y su influencia con el entorno natural.
- Se enseñó la historia y el origen de la medicina herbal.
- Se mostró la clasificación de las plantas medicinales de acuerdo a su origen, clases y beneficios.
- Su importancia para la salud humana y del planeta.
- Recomendaciones técnicas para el cuidado de las plantas contra plagas y enfermedades.
- Propiedades curativas.
- Creación de infusiones curativas.
- Obtención de elaborados a base de las plantas medicinales.

“El cultivo de las plantas medicinales es una práctica que de a poco vuelve a resurgir en la sociedad latinoamericana, en donde antaño era común realizarlo”

DATOS DEL PROYECTO

GUIA DEL PROYECTO

Ing. Esmeralda Lara, MSc.

LUGAR

Cantón Naranjal, provincia del Guayas

TIEMPO DE EJECUCIÓN

14/01/2016 - 10/02/2016

ESTUDIANTES:

Yessenia Garzón Rivas

Facultad

Ciencias Agrarias



Visita de la docente guía Ing. Agr. Esmeralda Lara, MSc.



EL MISIONERO



Periódico semanal **El Misionero** circula desde el 19 de noviembre del 2004, se edita 52 ediciones en el año, en las cuales se informan todas las actividades que se realizan dentro y fuera de la universidad, con la participación de toda la comunidad universitaria.

RESPONSABLE

Lic. Juan Félix Ripalda Yáñez, M.Sc.
Jefe de Relaciones Públicas
UNIVERSIDAD AGRARIA DEL ECUADOR