

Universidad Agraria del Ecuador incentiva la industrialización de la piña



La elaboración de conservas y mermeladas es uno de los temas que más práctica y entrenamiento genera a los estudiantes Agrarios de la carrera en Ingeniería Agrícola mención Agroindustrial. Más en página **4**

Moradores del cantón El Triunfo recibieron capacitación por parte de estudiantes de ingeniería en computación e informática. Más en página **8**



Estudiantes Agrarios continúan inmersos en proyectos de vinculación con la comunidad a través de convenio con la Prefectura del Guayas. Más en página **9**



HISTORIA DEL FONDO DE AHORRO DE LA UAE

Tercera Parte

Con el FONDO DE AHORRO, y la solidaridad del mismo, pudimos fomentar la remodelación y ampliación de las viviendas.

FECHA INICIO DEL FONDO DE AHORRO

En la ciudad de Guayaquil, provincia del Guayas, siendo las 16:30 del día lunes 3 de Septiembre del año 2005; previa convocatoria general, se reúnen en el local del Salón de Eventos, los representantes de la Asociación de Empleados, Administrativos, de Servicios y Docentes que prestan sus servicios en la Universidad Agraria del Ecuador, con el objeto de conformar un Fondo de Ahorro voluntario entre todos los servidores de la UAE, a propuesta del suscrito.

La Directiva Provisional, luego de la deliberación y votación de la Asamblea de Docentes y Empleados, quedó así:

PRESIDENTE : Ing. Jacobo Bucaram Ortiz
VOCAL DE DOCENTES : Ing. Javier del Cioppo Morstad
VOCAL DE EMPLEADOS : Sr. Cesar Yépez Félix
SECRETARIO : Ing. Humberto Ramírez

En el mismo acto, la Directiva es juramentada y posesionada de su respectivo cargo. Luego del debate, para tratar el tema de la necesidad de que los docentes, empleados y trabajadores que formamos la fuerza operativa de la UAE, establezcamos un porcentaje de nuestra remuneración para constituir un fondo de ahorro que sirva de respaldo para obtener créditos y/o financiamiento para adquisición de algún bien o servicio que podamos necesitar, para el efecto deberíamos solicitar que la UAE realice los descuentos mensuales de nuestras remuneraciones, en el porcentaje que esta Asamblea determine; y sean acumulados en una cuenta independiente con la finalidad de que produzca algún tipo de rentabilidad, ya sea a través del otorgamiento de préstamos personales a sus asociados o por la inversión en el sector financiero nacional.

Sumado a la falta de garantías para poder conseguir préstamos en la banca pública



Dr. Jacobo Bucaram Ortiz
Presidente del Consejo Editorial

y privada, el costo del dinero era tremendamente elevado, en algunos casos rebasaba el 30% cuando se querían comprar vehículos, en otros casos con garantías y otros aditamentos adicionales eran más del 24%, por lo que se acordó que el FONDO DE AHORRO, cobraría la tasa menor que contempla el Banco Central del Ecuador, y que es de alrededor del 12%, con la ventaja que cuando son préstamos pequeños se garantizan con el propio fondo que no pueden ser devuelto sino cuando se retira el funcionario, el excedente del dinero está invertido en la banca privada y los participantes del Fondo de Ahorro reciben un beneficio entre el 8 y 9% de rentabilidad por los recursos guardados -ahorrados.

El FONDO DE AHORRO DE LA UNIVERSIDAD AGRARIA DEL ECUADOR, tiene unas características especiales, que se aprobó en el seno del H. Consejo Universitario, dar todo el apoyo de la Institución para el manejo administrativo y financiero que se realiza a través de la Dirección Financiera, por lo que el costo administrativo y financiero es equivalente a cero.

1) EL FONDO DE AHORRO generó en nuestros funcionarios la cultura de aho-

rrar y de preocuparse por su futuro, a la par de que con dicho fondo tenía una pequeña bolsa de dinero al momento de retirarse de la institución;

2) Creó una solidaridad entre los funcionarios y empleados, pues cuando un funcionario no podría acceder al préstamo por tener una pequeña cantidad depositada, otro empleado era garante solidario, con su fondo de ahorro; y,

3) El FONDO DE AHORRO, no exige las garantías bancarias que impiden los préstamos en las compañías de ahorro, bancos y fondo de cesantía. Con lo cual los trámites son mucho más exigentes. Estamos garantizados por el Fondo y por el bien a adquirirse.

Desde que se creó este FONDO DE AHORRO, ha sido una exigencia de la comunidad universitaria que lo presida el suscrito, y aún hoy en día que soy jubilado sigo presidiendo el FONDO DE AHORRO. Hoy es hora de poner mayor cantidad de normas para el manejo de este fondo, dado que no soy eterno y un día tendré que retirarme.

La idea es conformar un FONDO DE AHORRO, que no pueda ser retirado por el funcionario, sino hasta el día en que en forma definitiva salga de la Universidad Agraria del Ecuador. Este planteamiento fue elevado a moción y calificado como tal, recibió el apoyo y respaldo unánime de los Asambleístas.

Una vez aprobada la moción, pido que se sugiera nombres para conformar la comisión encargada de la redacción de los estatutos del FONDO DE AHORRO, que deberán ser primeramente aprobados en tres instancias diferentes por esta Asamblea, para luego ser sometidos a consideración del Honorable Consejo Universitario de la UAE, para su ratificación y posterior trámite, a fin de conseguir la resolución ministerial que le otorgue vida jurídica.

Continúa en la próxima edición



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

Ph.D. Jacobo Bucaram Ortiz
 PRESIDENTE DEL CONSEJO EDITORIAL

CONSEJO EDITORIAL

Ing. Martha Bucaram de Jorge, Ph.D.
 Dr. Kléver Cevallos Cevallosz, M.Sc.
 Ing. Javier del Cioppo Morstadt, Ph.D.
 Ing. Nestor Vera Lucio, M.Sc.

DIAGRAMACIÓN Y DISEÑO

Departamento de Relaciones Públicas UAE

DESDE LA MIRA DE WILMON PRUEBAS AL CANTO

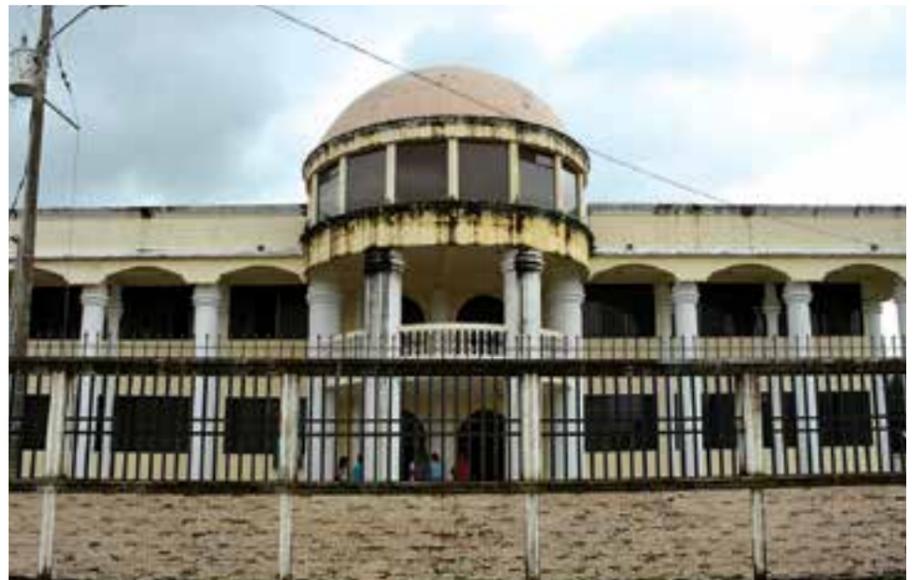


Feria Agroindustrial en la sede Guayaquil de la Universidad Agraria del Ecuador. En la foto, la ex Rectora Dra. Martha Bucaram Leverone, Dr. Jacobo Bucaram Ortiz y el Decano de la Facultad de Ciencias Agrarias, Ing. Néstor Vera Lucio junto a estudiantes

OBRAS EN EL PROGRAMA REGIONAL DE ENSEÑANZA VENTANAS



Frontispicio del Programa regional de enseñanza en el cantón Ventanas, "Dra. Martha Bucaram Leverone "



Edificio principal del Programa Regional de Enseñanza en el cantón Ventanas



Edificio de aulas del Programa Regional de Enseñanza en el cantón Ventanas



Laboratorios y aulas del Programa Regional de Enseñanza en el cantón El Ventanas

Continúa en la próxima edición

Agraria referente en la enseñanza Agroindustrial

Estudiantes de la carrera Agroindustrial realizaron un práctica para determinar el balance de materia en la formulación y elaboración de mermelada de piña con jengibre

El balance de masa es una expresión de la conservación de la materia, también se lo conoce como balance de materia. La transferencia de masa se produce en mezclas que contienen diferentes concentraciones locales. Por ejemplo, cuando se echa una gota de tinta en un cubo de agua, el proceso de transferencia de materia es el responsable del movimiento de las moléculas de tinta a través del agua hasta alcanzar el equilibrio y conseguir una concentración uniforme. La materia se mueve de un lado a otro bajo la influencia de una diferencia o gradiente de concentración existente en el sistema. Ésta expresión establece que la suma de las cantidades o concentraciones de todas las especies que contienen un átomo que sale de un lugar (o grupo de átomos) debe ser igual a la cantidad de ese átomo (o grupo de átomos) introducidos en el sistema.

Mermelada

Las mermeladas son una mezcla de fruta y azúcar que se presentan en forma semisólida. La mezcla se hace en caliente con adición de pectina y en algunos casos se agrega ácido cítrico para ajustar el pH en el cual se forma el gel. Se puede agregar aditivos, según lo permite la normativa ecuatoriana, la cual a su vez se basa en el Codex Alimentarius donde se entiende por fruta a todas las frutas y hortalizas reconocidas como adecuadas para fabricar confituras.



En el país hay 3.000 hectáreas de producción. El 80% se exporta y el 20% es para el consumo interno, que por la cercanía al área de producción, que es Santo Domingo, se distribuye mayoritariamente en la Sierra centro y norte

OBJETIVOS:

- Formular mermelada empleando balance de materia
- Diseñar un producto innovador en base a la norma INEN 2825 2013-11 norma para las confituras, jaleas y mermeladas (Codex Stan 296-2009)

CONCLUSIONES

- Aprender a elaborar mermelada aplicando ingeniería y no de una manera gastronómica.
- Innovar con frutas y hortalizas no convencionales para la elaboración de mermelada
- Entender la normativa ecuatoriana para la industrialización de productos alimenticios.

Balance de materia para formular mermelada de piña con jengibre de 70 °Brix

| | |
|--|--|
| <p>Fruta:</p> <p>Piña 500g</p> <p>Jengibre 50 g</p> <p>550 g de Fruta</p> | <p>Azúcar</p> <p>550 g fruta → 65%</p> <p>X → 35%</p> <p>X = 296 g Azúcar</p> |
| <p>Pectina</p> <p>1 gramo de pectina gelifica</p> <p>150 gramos de azúcar</p> <p>1 g de pectina → 150 g Azúcar</p> <p>X → 296 g azúcar</p> <p>X = 1,97 = 2 g de pectina</p> | <p>Ácido cítrico</p> <p>pH Piña → 3.2</p> <p>Ácido cítrico a añadir → 1 g</p> |

La mermelada a realizar deberá tener una concentración final de 70°Brix y será una mermelada con relación 65 – 35 (fruta – azúcar). Se debe utilizar: fruta, azúcar, espesante y conservante.

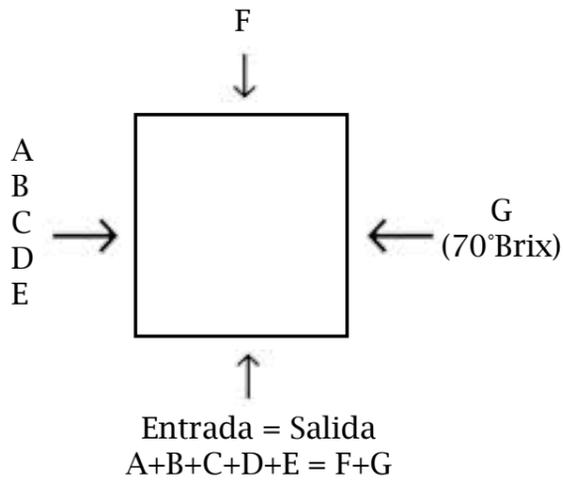


La elaboración de conservas es una práctica efectuada por los estudiantes de la carrera en Ingeniería Agronómica mención Agroindustrial

Elaboración de Mermelada de Piña Con Jengibre

Cada grupo debe elaboró su propia formulación de mermelada utilizando el peso de fruta deseado, ingresándolo al sistema en base a los lineamientos aprendidos en clase.

Se debe realizar el balance de materia para determinar la cantidad de cada materia prima que va a ingresar. Si existe perdida imprevista en la cantidad de materia prima al momento de



Balance de materias ingresadas en la elaboración de la mermelada

cutarla se debe reformular las cantidades.

La mermelada a realizar deberá tener una concentración final de 70°Brix y será una mermelada con relación 65 - 35 (fruta - azúcar). Se debe utilizar: fruta, azúcar, espesante y conservante.

Balance de materia

- A= Piña 500g (80% H2O) (20% Sólido)
- B= Jengibre 50g (75% H2O) (15% Sólido)
- C= Azúcar 296g (0% H2O) (100% Sólido)
- D= Pectina 1,97g (0% H2O) (100% Sólido)
- E= Ácido cítrico 1g (0% H2O) (100% Sólido)
- F= 100% Agua evaporada
- G= Producto 70 grados Brix

Ecuación en función del solido para obtener una mermelada de 70 grados Brix

$$500(0,2) + 50(0,15) + 296(1) + 2(1) + 1(1) = F(0) + G(0,7)$$

$$406,5 = G(0,7)$$

$$G = 406,5 / 0,7$$

G= 580,71 gramos producto final después de la cocción

Mililitro de agua evaporada

Ecuación en función de agua y sólido
Entrada= Salida

$$A+B+C+D+E=F+G$$

$$500+50+296+2+1=F+580,71$$

F= 846 - 580,71 =268,29 ml de agua evaporada (densidad del agua: 1 g/ml)

Sorbato

Utilizando valores de la norma INEN

$$1g \text{ sorbato} \rightarrow 1000 \text{ g de producto}$$

$$X \rightarrow 580,71 \text{ g de producto}$$

$$X = 0,58 \text{ g de sorbato}$$



La elaboración de mermeladas constituye uno de los aprovechamientos más conocidos de la fruta, cuando ésta no se presta para otras utilidades por su calidad, aspecto y defectuosa presentación

Procedimiento

| | |
|---|--|
| <p>Pesado: calcular la cantidad de ingredientes. Lavado: eliminar partículas extrañas y suciedad de la fruta. Pelado: eliminar cáscara y corazón de la fruta.</p> | |
| <p>Pulpeado: obtener la pulpa o jugo libre de cáscaras y pepas. Pre-cocción: se lleva a cocción la fruta antes de añadir el azúcar para romper las membranas celulares y extraer la pectina natural. Cocción: La cocción de la mezcla es la operación que tiene mayor importancia sobre la calidad de la mermelada.</p> | |
| <p>Adición del azúcar y ácido cítrico: Una vez que el producto está en proceso de cocción y el volumen se haya reducido en un tercio, se procede a añadir el ácido cítrico y la mitad del azúcar en forma directa. Punto de gelificación: La adición de la pectina se realiza mezclándola con el azúcar que falta añadir, evitando de esta manera la formación de grumos. La cocción debe finalizar cuando se haya obtenido el porcentaje de sólidos solubles deseados, en este caso 70 grados Brix, esto se puede medir con el refractómetro</p> | |
| <p>Adición del conservante: Una vez alcanzado el punto de gelificación, se agrega el conservante. Este debe diluirse con una mínima cantidad de agua. Una vez que esté totalmente disuelto, se agrega directamente a la olla. Envasado: Se realiza en caliente a una temperatura no menor a los 85°C. Ésta temperatura mejora la fluidez del producto durante el llenado y a la vez permite la formación de un vacío adecuado dentro del envase Enfriado: El producto envasado debe ser enfriado rápidamente para conservar su calidad y asegurar la formación del vacío dentro del envase</p> | |

Listado de graduados de la Universidad Agraria del Ecuador, acto efectuado el pasado 1 de febrero

Graduados Agrarios tienen por consigna la transformación de la productividad agropecuaria en el Ecuador

Tercer Nivel

Ingenieros en Computación e Informática

Álvarez Carrera Kevin Mauricio
 Ascencio Campos John Marcos
 Arana Poaquiza Katty Silvana
 Arreaga Moran Alex Steeven
 Basantes Coloma Martha Cecilia
 Bautista Carangui Mirella Claribel
 Benítez Astudillo María Stephanie
 Calderón Carabajo Viviana Elizabeth
 Campoverde Buele Miguel Ángel
 Campoverde Buele Walter Javier
 Cárdenas Dume Juliana Maribel
 Castro Duarte Elvis Adrián
 Cabrera Pizarro Diana Maribel
 Chang Vélez Joffre Yilmar
 Cedeño Cedeño María Mariuxi
 Cepeda Jaime Diego Andrés
 Cornejo Pinta Darwin Gerardo
 Emperador Martínez Galo Giovanni
 Eras Lozano Kerly Vanessa
 García Moyano Edwin Nahin
 Guamanrriga Herrera Martha Irene
 Hidalgo León Jacqueline Estefanía
 Higuera González Gustavo Israel
 Iñiguez Velíz Víctor Hugo
 Jarrín Gaibor José Leonardo
 Jaramillo Olaya Alan Andrés
 Jinés Rodríguez Ángela Judith
 Limones Rosales Adrián Rogelio
 Lozado Argudo José Fabricio
 Lozado Argudo Leidy Patricia
 López Guerrero Johanna Lizeth
 Mejía Saldaña Joselin Janeth
 Miranda Cárdenas Joselin Zulay
 Montalván Mendieta Xiomara Lisbeth
 Montiel Plaza Giancarlos
 Mosquera Moyano Edson Wimper
 Moran Dumes Betzabeth Katherine
 Morales Toledo Mayra Cristina
 Neira Peñafiel Karen Yessenia
 Orbea Ramos Madeline Iliana
 Orellana Nieto Alex Omar
 Ortega Lavayen Celia Melissa
 Ortiz Orrala Edwin Estalin
 Ortiz Villa Jennifer Paola
 Paredes Espinoza Karla Génesis
 Paz Miranda Willian José
 Paredes Ortiz Gabriela Katerine
 Piloza Bajaña Julio César
 Plúas Magallanes Juan Carlos



El Tecnólogo en Banano y Frutas Tropicales del Programa Regional de Enseñanza Naranjal, Marcos De La A, recibió sus título de manos del Ing. Javier Del Cioppo, Rector encargado

Prado Flores Efraín Elías
 Pucha Sinche Lenin Stalin
 Ramírez Yela Joel Elías
 Reyes Wolf Luis Ángel
 Romero Cornejo Kevin Elías
 Rojas Peralta Sara Carlota
 Salinas González Roxana Isabel
 Sanaguaray Tenensaray Martha Cecilia
 Sinche Morante Daniel Oswaldo
 Sosa Guevara Fernando Israel
 Toledo Pérez Tania Elizabeth
 Torres Parraga Henry Javier
 Vaca Morales Leonela Stefanía
 Zumba Bravo Diego Patricio

Economistas Agrícolas

Alvarado Araujo María José
 Álvarez Carrera Jenniffer Lissette
 Astudillo Alvarado Norma Ariana
 Balanzategui Alcívar Colombia Elizabeth
 Briceño Feijoo Wendy Elizabeth
 Castro Vera Diego Israel
 Chacón Vásquez Margarita Lili
 Chaglla Sánchez Christian Eduardo
 Chevez Flores Joselyn Lisseth
 Freire López Tania Denis
 Garaicoa Figueroa Mayra Verónica
 Illanes Morales Natalia Lucia
 Ledesma Laje Jéssica Elizabeth
 Macías Barros Carlos Enrique
 Méndez Duarte Mariuxi Magdalena
 Meza Nieto Anggie Katherine
 Moncayo Guaigua Maricela Elizabeth

Monserrate Wacon Alexandra Isabel
 Posligua Vera Tannia Mariuxi
 Quinche Medina Martha Solange
 Romero Palma Narcisa Rosario
 Sánchez Escobar María Fernanda
 Torres Chalen Javier Francisco
 Tumbaco Pilay José Jesús

Economistas con Mención en Gestión Empresarial

Castro Mora Irene Carolina
 Jácome Hermosilla Christian Virgilio
 Moreno Celi Cinthia Jazmín
 Quimí Beltrán Kerlly Lissette
 Ube Castro María Soledad
 Vargas Segura Viviana Jacqueline

Médicos Veterinarios y Zootecnistas

Aguayo Delgado Yomaly Yorcelly
 Alvarado Monserrate Arnaldo Daniel
 Álvarez Samaniego Lady Vanessa
 Arias Maldonado Ronald Stefano
 Báez Pérez Edson Fabián
 Barona Morán Evelyn Jamile
 Barragán Plúas Mayra Yanina
 Barreto Sánchez Astrid Lissette
 Bennet Fuentes Lissette Soraya
 Bernabé Jiménez José Gabriel
 Bone Barco Edison Jean Pierre

Bravo Gómez Christian Danilo
 Campos Cino Juliana Nicolle
 Canales Gallardo Brenda Rosalinda
 Carranza Guaranda Shirley Estefanía
 Castro Pacheco Rita Maribel
 Chacón Yambay Viviana Estefanía
 Colina Chiguano Alexis Damián
 Cobeña De La A Renato David
 Córdova Gómez José Luis
 Cruz García Daysi Raquel
 Cumsille Santacruz Andrés Nahin
 Delgado Naranjo Dalis Fernanda
 Díaz Aguayo Natasha Gabriela
 Fernández León Joel Andrés
 Fiallos Cruz Kevin Eduardo
 Freire Avilés Andrea Isabel
 Fuentes Moreno José Alberto
 Gaibor Durán Maritza Tatiana
 Ganchozo Intriago Luigi Donald
 Giler Almeida Fabricio Alejandro
 Gilbert González Blanca Marlene
 Guijarro Gordillo Dixon Ricardo
 Gómez Romero Ignacio Manuel
 González Caiza Julio Ricardo
 González Jiménez Jordán Fernando
 González Parra Martha Leonor
 Granda Suárez Rebeca María
 Heras Holguín Diego Francisco
 Henríquez Pazmiño Evelin Margarita
 Insuaste Correa Dayana Angélica
 Jácome Franco Erika Mariela
 Lucas Santana Mariuxi Roxana
 Macías Mite Ammy Angélica
 Miñan Melgar Alonso Eduardo
 Mora Vera Janneth Ebelin
 Morales León Nelson Daniel
 Murillo Yela Luis Armando
 Orrala Vera Rossana Daniela

Ortiz Hidalgo Felipe Gregorio
 Pacheco Jaña Harry Gonzalo
 Palomino Méndez Génesis Deyanire
 Palma Herrera Karina Leonela
 Pantusin Alcívar Joyce Thalía
 Pazmiño Gómez Clara Jesús
 Pilamunga Pinela Dayse Leonela
 Prado Conforme Catherine Gardenia
 Rochina Sánchez Jhonathan Edwin
 Rodríguez Avelino Ángela Isabel
 Rojas Bravo Jennifer Scarlett
 Ruiz Alfonso Luis Ángel
 Salazar Espinoza Beatriz Yolanda
 Saltos Domínguez Washington Alberto
 Sánchez Lucas Ingrid Vanessa
 Suárez Santiana Paola Evelyn
 Suárez Vargas Carlos Andrés
 Tigrero Figueroa María Nancy
 Torres Andrade David Silvino
 Tumbaco David Kiko Rolando
 Vargas Sylva José Luis
 Vásquez Córdova Leidy Vanessa
 Villagómez Jumbo Carlos Roberto
 Villón Veloz Annet Gabriela
 Viscarra Viscarra Erick Marcelo
 Yuquilema Malan Miryan Luzmila
 Zambrano Martínez Lady Michelle
 Zapata Moran Gabriel Alejandro

Tecnólogos Tecnólogos Pecuarios PRE - El Triunfo

Encalada Vera Ivo Jardel
 Guartasaca Tenezaca Faustino Alcívar
 Tejena Valencia Stalin Alexander
 Villamar Honores Tania Del Rocío

Tecnólogos en Banano y Frutas Tropicales PRE - El Triunfo

Caguana González Jonnathan Paúl
 García Ávila Mariana Jesús
 Guamán Puin Luis Rogelio
 Guzmán López Jairon Jonnathan
 Macías Bravo Katherine Lisseth
 Morante Cajilema Jenny Alejandra
 Núñez Cabanilla Karina Guissela
 Pérez Acosta Marcos Antonio
 Pinela Vera Evelyn Juliana
 Troya Vera Ingrid Jomaira

Continúa en página 12



Ingenieros Ambientales celebran su titulación junto al Rector Fundador de la Universidad Agraria del Ecuador, Dr. Jacobo Bucaram Ortiz durante la ceremonia de graduación colectiva efectuada el pasado 2 de febrero

Agraria comparte conocimientos, en tecnologías de la informática, a comunidades del país



La comunidad estudiantil de la Universidad Agraria del Ecuador preocupada por el aprendizaje de la sociedad en el uso de las tecnologías, propuso un proyecto de desarrollo comunitario denominado "El buen uso del internet, antivirus, correo electrónico y Microsoft Project".

De la iniciativa participaron los estudiantes Agrarios Bryan Carrasco Vásquez, Sonia Lozano Contreras y Roxana Nieto Zambrano, quienes estudian la carrera Ingeniería en Computación e Informática de la sede CUM.

El proyecto afectó a 30 personas residentes en el recinto Playa Seca del cantón El Triunfo, quienes recibieron capacitación en el correcto uso del internet, junto a conocimientos básicos en antivirus y el programa Microsoft Project.

De acuerdo al docente guía de la iniciativa, Ing. Wilson Romero, la comunidad beneficiada interactuó directamente con el computador, a la par, los estudiantes les indicaron los beneficios que brinda el internet.

Otro de los temas que más aceptación tuvo por parte de los capacitados se centró en los aplicativos que ofrece el

Moradores del cantón El Triunfo reciben capacitación por parte de estudiantes de ingeniería en computación e informática

correo electrónico.

De acuerdo a la estudiante Agraria Sonia Lozano Contreras, inmersa en el proyecto, la comunidad del Recinto Playa Seca recibió con entusiasmo las enseñanzas y muchos moradores manifestaron que es importante entender la tecnología informática porque se ha vuelto parte del vivir diario.

La labor comunitaria es una iniciativa creada en la Universidad Agraria del Ecuador durante la administración del Dr. Jacobo Bucaram Ortiz como Rector de la institución. La misma busca compartir con las poblaciones más olvidadas del país el conocimiento que se genera en las aulas de clases.

En la actualidad la labor comunitaria forma parte del sistema de educación superior y es requisito fundamental de los estudiantes para concluir su etapa dentro de la universidad.



La comunidad del Recinto Playa Seca recibió con entusiasmo las enseñanzas y muchos moradores manifestaron que es importante entender la tecnología informática porque se ha vuelto parte del vivir diario

Datos del proyectos

Guía del proyecto

Ing. Wilson Romero

Lugar

Cantón El Triunfo / Recinto Playa Seca

Beneficiarios: 30

Duración

29/01/2018- 17/02/2018

Estudiantes inmersos

Bryan Carrasco Vásquez

Sonia Lozano Contreras

Roxana Nieto Zambrano

Facultad

Ciencias Agrarias, sede CUM



La labor comunitaria es una iniciativa creada en la Universidad Agraria del Ecuador durante la administración del Dr. Jacobo Bucaram Ortiz como Rector de la institución. La misma busca compartir con las poblaciones más olvidadas del país el conocimiento que se genera en las aulas de clases

La Universidad Agraria del Ecuador aportará con más de 120 estudiantes en diversas iniciativas de la oficina ERAH

Estudiantes Agrarios continúan inmersos en proyectos de vinculación con la comunidad a través de convenio con la Prefectura del Guayas

El pasado 14 de Febrero, en el auditorio de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Agraria del Ecuador, sede Guayaquil, se realizó la introducción del proyecto de vinculación que diseñó la oficina ERAH (Oficina para los Estudios de la Relación entre Animales y Humanos) para estudiantes de distintos semestres de la carrera en Medicina Veterinaria y Zootecnia. La vinculación con la comunidad forma parte de los requisitos de graduación que exige la Universidad y es parte vital de la formación de los Agrarios como profesionales.

El objetivo principal del programa será tener como resultado a veterinarios y veterinarias conscientes de la relevancia que tiene para la sociedad temas como la protección animal, la convivencia responsable y la cultura de paz.

El programa de vinculación tendrá una duración de alrededor de 6 meses y consta de varias etapas. Durante la



El objetivo principal del programa será tener como resultado a veterinarios y veterinarias conscientes de la relevancia que tiene para la sociedad temas como la protección animal

primera está planificado realizar una introducción a la protección animal a través de charlas, proyección de documentales y películas seleccionadas. La segunda etapa consiste en la formación en convivencia responsable con animales de familia y, como complemento, una formación como educadores que les permita transmitir lo aprendido de una manera adecuada durante la fase

final. La tercera etapa comprende dos partes; una enfocada en la socialización y entrega de al rededor de cuatro mil manuales de convivencia responsable en la ciudad de Guayaquil y otra en que las y los estudiantes participantes deberán conseguir hogar a casos reales de rescate de la unidad URRRA (Unidad de Rescate y Recuperación Animal de la Prefectura del Guayas).

Es la primera vez que se coordinará un proyecto de vinculación, de tal magnitud, entre una institución de educación superior y un ente gubernamental, de-



La Dr. Martha Bucaram Leverone junto al Prefecto del Guayas, Lcdo. Jimmy Jairala, durante el lanzamiento del manual de convivencia animal

La Universidad Agraria del Ecuador se honra en formar parte de programas que busquen la solución en temáticas de interés social.



Durante los casi dos años de existencia de la oficina ERAH, se han recopilado la experiencia e información necesaria para proporcionar herramientas educativas, combinando experiencias teóricas y prácticas, que con el tiempo irán evolucionando para ampliar aún más el impacto

claró el Dr. Nahim Jorge Barquet, coordinador de vinculación con la sociedad de la Facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia.

Durante los casi dos años de existencia de la oficina ERAH, se han recopilado la experiencia e información necesaria para proporcionar herramientas educativas, combinando experiencias teóricas y prácticas, que con el tiempo irán evolucionando para ampliar aún más el impacto.

“Es la primera vez que se coordinará un proyecto de vinculación, de tal magnitud, entre una institución de educación superior y un ente gubernamental”

Dr. Nahim Jorge
Docente Agrario

PARA CONOCIMIENTO DE LA OPINIÓN PÚBLICA


 Universidad Agraria del Ecuador
TALENTO HUMANO
 Av. 25 de Julio y Pío Jaramillo
 Telef. 2439197
 Guayaquil

Oficio No. 0143-UATH-2018

Guayaquil, 05 de febrero de 2018

Abogado
Raúl Clemente Ledesma Huerta
MINISTRO DE TRABAJO
 Presente

De mis consideraciones:

Cúmplame informar a usted señor Ministro, que el señor **ECON. LUIS ALBERTO PLAZA VERA** con cédula de ciudadanía 1304669284, fue **DESTITUIDO** por la Universidad Agraria del Ecuador el 19 de enero/2018 previo al trámite del Sumario Administrativo, de conformidad con las disposiciones que determina la LOSEP y su Reglamento, así como lo correspondiente al debido proceso respecto al derecho de la defensa del servidor sumariado.

Particular que informo a usted, en atención a lo dispuesto en el Art. 15 de la Ley Orgánica del Servicio Público.

Atentamente,



 Ing. Fernando Rodríguez Pacheco
JEFE DE TALENTO HUMANO

 **MINISTERIO
 DEL TRABAJO**

Oficio Nro. MDT-DCSP-2018-2072

Quito, D.M., 08 de marzo de 2018

Señor Ingeniero
 Fernando José Rodríguez Pacheco
 Jefe de Talento Humano
UNIVERSIDAD AGRARIA DEL ECUADOR
 En su Despacho.- kloen@uagraría.edu.ec

De mi consideración:

En atención al Oficio No. 0143-UATH-2018, ingresado en esta Cartera de Estado el 9 de febrero de 2018, que en lo pertinente indica: "(...) registro por destitución (...)", a usted manifiesto:

Ley del Sistema Nacional de Registro de Datos Públicos, establece:

Art. 4.- "(...) La responsabilidad sobre la veracidad y autenticidad de los datos registrados, es exclusiva de la o el declarante cuando esta o este provee toda la información. (...)"

Con sustento en lo dispuesto por usted, esta Cartera de Estado procede con el registro en la base de personas con impedimento legal para ejercer cargo, función o dignidad en el sector público de conformidad a los oficios antes señalados.

Con sentimientos de distinguida consideración.

Atentamente,

Espc. Henry Fabricio Toaquiza Inga
DIRECTOR DE CONTROL DEL SERVICIO PÚBLICO

Referencia:
 -MDT-DSG-2018-4899-INTERNO

erjb



UAE | RENDICIÓN DE CUENTAS 2017

La Universidad Agraria del Ecuador tiene el agrado de invitar a usted a la ceremonia solemne de **RENDICIÓN DE CUENTAS**, en el cual se presentará el informe sobre la gestión realizada en el año 2017.

Fecha: miércoles 28 de febrero de 2018

Hora: 10:00 am.

Lugar: Auditorio Principal de la Institución
 (Av. 25 de julio y Pío Jaramillo)
 Campus Guayaquil

Ing. Msc. Javier del Cioppo Morstadt, Ph.D
 Rector (E)

REGISTRO METEOROLÓGICO

ESTACIÓN METEOROLÓGICA MILAGRO

| Mes: | Enero | | | Año: | 2018 | | | | | Longitud (°): | 79.6 | Total==> | 35.0 | 57.50 |
|------|------------------|--------|--------|----------------------|--------|--------|-----------|----------|----------|---------------|--------|----------|--------|-------|
| | 1 | | | Altitud (m) | 13 | | | | | Latitud (°): | 2.193 | Media==> | 3.5 | |
| Dia | Temperatura (°C) | | | Humedad relativa (%) | | | V. V. Med | V.V. MAX | V.V. MIN | heliof | P. ROC | ETo | Precip | |
| | T. Media | T.Min. | T. Max | H. Med | H. Mín | H. Máx | (m/s) | m/seg | m/seg | horas | (°C) | (mm/día) | (mm) | |
| 1 | 28 | 23 | 33 | 80 | 70 | 90 | 0.9 | 1.3 | 0.5 | 5.0 | 23 | 3.5 | 0.0 | |
| 2 | 29 | 24 | 34 | 79 | 61 | 97 | 0.7 | 1.0 | 0.4 | 4.5 | 24 | 3.1 | 0.0 | |
| 3 | 28 | 23 | 33 | 80 | 65 | 95 | 0.6 | 1.0 | 0.2 | 4.6 | 23 | 3.4 | 0.0 | |
| 4 | 28 | 23 | 33 | 77 | 61 | 92 | 1.0 | 1.5 | 0.5 | 5.2 | 23 | 3.5 | 0.0 | |
| 5 | 29 | 24 | 34 | 82 | 71 | 92 | 0.5 | 0.7 | 0.2 | 5.0 | 24 | 3.2 | 0.0 | |
| 6 | 28 | 23 | 33 | 83 | 70 | 95 | 0.8 | 1.2 | 0.4 | 4.2 | 23 | 4.2 | 0.0 | |
| 7 | 29 | 24 | 34 | 82 | 68 | 95 | 0.6 | 1.0 | 0.2 | 4.7 | 24 | 3.5 | 0.0 | |
| 8 | 29 | 24 | 34 | 81 | 70 | 92 | 1.0 | 1.3 | 0.7 | 5.2 | 24 | 3.4 | 0.0 | |
| 9 | 29 | 24 | 34 | 83 | 70 | 95 | 0.8 | 1.0 | 0.5 | 5.5 | 24 | 3.7 | 0.0 | |
| 10 | 28 | 23 | 33 | 83 | 70 | 95 | 0.7 | 1.0 | 0.4 | 5.2 | 23 | 3.5 | 0.0 | |
| 11 | 29 | 24 | 33 | 84 | 72 | 96 | 0.6 | 1.0 | 0.2 | 5.4 | 24 | 3.3 | 0.0 | |
| 12 | 28 | 24 | 32 | 87 | 75 | 98 | 0.9 | 1.3 | 0.5 | 5.5 | 24 | 3.5 | 0.0 | |
| 13 | 28 | 24 | 32 | 87 | 75 | 98 | 0.9 | 1.2 | 0.6 | 5.7 | 24 | 3.4 | 10.7 | |
| 14 | 29 | 24 | 33 | 84 | 72 | 96 | 0.7 | 1.0 | 0.4 | 5.5 | 24 | 3.3 | 0.0 | |
| 15 | 29 | 24 | 34 | 84 | 72 | 95 | 0.6 | 0.7 | 0.4 | 5.4 | 24 | 3.5 | 0.0 | |
| 16 | 29 | 24 | 34 | 86 | 75 | 97 | 0.8 | 1.0 | 0.5 | 4.3 | 24 | 3.2 | 5.1 | |
| 17 | 29 | 24 | 34 | 85 | 74 | 95 | 0.6 | 0.8 | 0.3 | 5.0 | 24 | 3.3 | 0.0 | |
| 18 | 29 | 24 | 33 | 85 | 74 | 96 | 0.5 | 0.7 | 0.2 | 5.5 | 24 | 3.3 | 0.0 | |
| 19 | 29 | 24 | 33 | 85 | 75 | 95 | 0.8 | 1.0 | 0.5 | 5.3 | 24 | 3.4 | 0.0 | |
| 20 | 29 | 24 | 34 | 85 | 75 | 95 | 0.7 | 1.0 | 0.4 | 4.5 | 24 | 3.2 | 12.5 | |
| 21 | 29 | 24 | 34 | 87 | 78 | 95 | 0.9 | 1.4 | 0.3 | 5.0 | 24 | 3.3 | 0.0 | |
| 22 | 29 | 24 | 33 | 85 | 75 | 95 | 0.6 | 1.0 | 0.2 | 5.3 | 24 | 3.3 | 0.0 | |
| 23 | 29 | 24 | 33 | 85 | 75 | 95 | 0.9 | 1.2 | 0.5 | 5.1 | 24 | 3.2 | 0.0 | |
| 24 | 29 | 24 | 33 | 85 | 75 | 94 | 0.9 | 1.2 | 0.5 | 4.7 | 24 | 3.0 | 5.1 | |
| 25 | 29 | 24 | 34 | 84 | 78 | 90 | 0.8 | 1.0 | 0.5 | 4.7 | 24 | 3.3 | 0.0 | |
| 26 | 28 | 23 | 33 | 84 | 74 | 94 | 0.5 | 0.7 | 0.2 | 5.0 | 23 | 3.7 | 0.0 | |
| 27 | 29 | 24 | 33 | 86 | 75 | 96 | 0.3 | 0.5 | 0.0 | 4.5 | 24 | 3.5 | 3.2 | |
| 28 | 29 | 24 | 34 | 85 | 75 | 95 | 0.8 | 1.0 | 0.5 | 5.3 | 24 | 3.5 | 0.0 | |
| 29 | 29 | 24 | 34 | 85 | 75 | 95 | 0.8 | 1.0 | 0.5 | 4.5 | 24 | 3.0 | 4.7 | |
| 30 | 29 | 24 | 34 | 85 | 74 | 95 | 0.5 | 0.7 | 0.3 | 4.0 | 24 | 3.1 | 12.9 | |
| 31 | 29 | 24 | 33 | 85 | 75 | 95 | 0.9 | 1.2 | 0.5 | 4.0 | 24 | 3.0 | 3.3 | |
| X | 29 | 24 | 33 | 84 | 72 | 95 | 0.7 | 1.0 | 0.4 | 4.9 | 23 | 3.4 | | |

Leyendas:

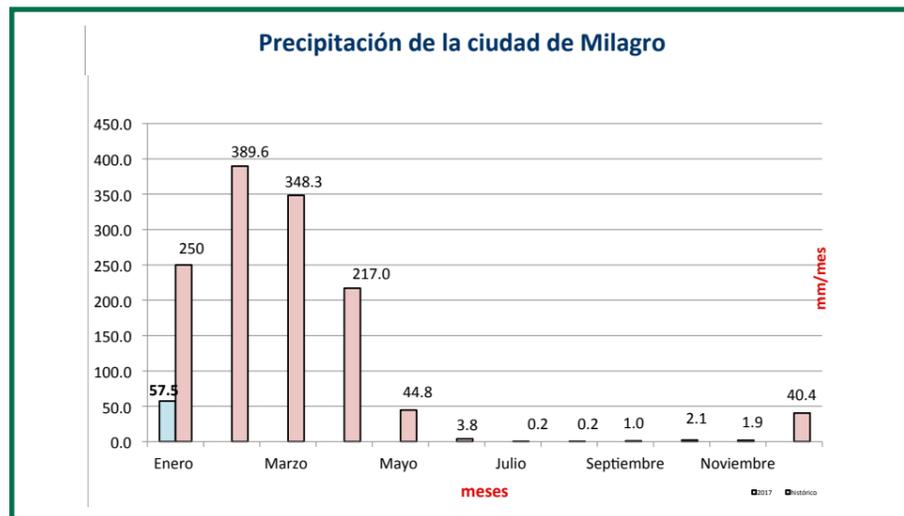
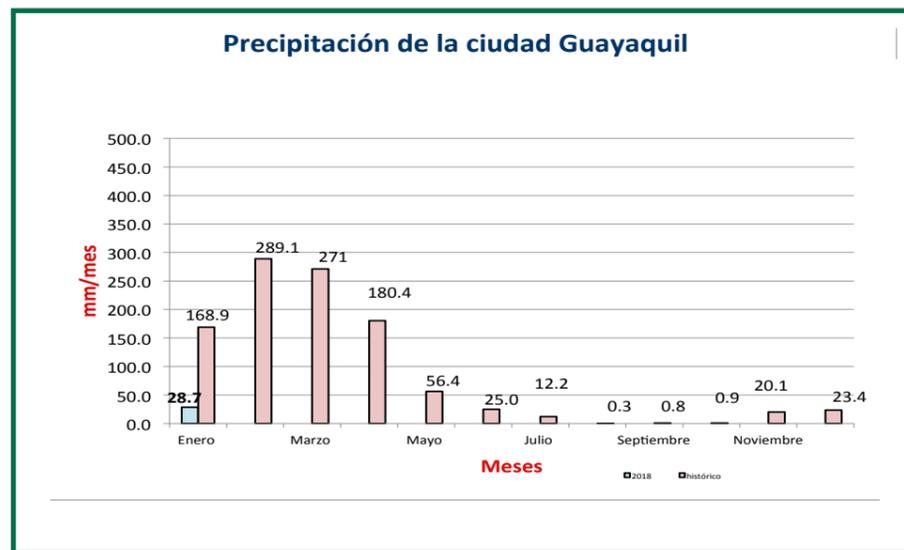
- V.V.Med: Velocidad del viento media (m/seg)
- V.V.Máx: Velocidad del viento máxima (m/seg)
- V.V.Mín: Velocidad del viento mínima (m/seg)
- Rad. Sol: radiación solar en W/m²

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



PRONÓSTICO DEL CLIMA DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL (DEL 21 AL 28 DE ENERO DEL 2018)

| DÍA | Máx (°C) | Mín (°C) | Probabilidad de precipitación (%) | ESTADO DEL TIEMPO |
|--------|----------|----------|-----------------------------------|----------------------|
| 21-Jan | 33°C | 24°C | 50 | Chubascos dispersos |
| 22-Jan | 33°C | 23°C | 20 | Parcialmente Nublado |
| 23-Jan | 34°C | 23°C | 10 | Parcialmente Nublado |
| 24-Jan | 33°C | 23°C | 10 | Parcialmente Nublado |
| 25-Jan | 34°C | 23°C | 20 | Parcialmente Nublado |
| 26-Jan | 32°C | 24°C | 20 | Parcialmente Nublado |
| 27-Jan | 34°C | 23°C | 20 | Parcialmente Nublado |
| 28-Jan | 33°C | 24°C | 20 | Parcialmente Nublado |

Graduados Agrarios tienen por consigna la transformación de la productividad agropecuaria en el Ecuador

Viene de página 7

Tecnólogos en Banano y Frutas Tropicales PRE - Naranjal

De La A Parra Marcos Antonio
Garzón Rivas Yessenia Elizabeth
Parco Tenezaca Edwin Abrahan
Rivera Rojas Nixon Stalin
Sánchez Parrales Juan Arturo
Ullaguari Yáñez Eduardo Arturo
Villegas Balante Luis Alfredo

Tecnólogo en Café PRE - Paján

Oviedo Delgado Birmania Lucy

Tecnólogo en Mecanización Riego y Drenaje PRE - Palestina

Eguez Avilés Segundo Vicente

Tecnólogos en Banano y Frutas Tropicales PRE - Ventanas

García Cabrera Jacinto Leonel
Herrera Garcés Ronald Luciano
Portilla Carranza Oscar José

Tecnólogos en Computación e Informática PRE - Balzar

Reinado Coronel John Jairo

Tecnólogos en Computación e Informática PRE - El Triunfo

Caisaguano Cajilema Maritza Del Rocío

Cantos Catuto Cristhian Cristóbal
Carrasco Vásquez Bryan Gaspar
Coloma Cortéz Rosario Lilibeth
Góngora Solís Jefferson Alejandro
Jara Piza Lady Maritza
León Lozano Vanessa Gabriela
Loja Chilán Evelyn Tatiana
Lozano Contreras Sonia Stefanía
Martínez Ibarra María Andreina
Méndez Fajardo Jeniffer Deyamira
Montoya Mantuano Aurora Rocio
Nieto Zambrano Roxana Andreina
Onofre Villegas Bella Elena
Ortiz Borja Jéssica Jacqueline
Valdiviezo Cárdenas Edwin Fabián

Tecnólogos en Computación e Informática PRE - La Troncal

Cárdenas Berrezueta Diana Mercedes
Cajamarca Sarmiento Luis Milton
Morales Arquí Cristhian Alberto

Continúa en la próxima edición



Tecnólogos de los Programas Regionales de Enseñanza de la Universidad Agraria del Ecuador culminaron sus estudios. Muchos declararon prepararse de cara a iniciar la obtención del título de ingeniero. En la foto, el Dr. Jacobo Bucaram Ortiz y el Ph. D Javier Del Cioppo junto a los flamantes graduados