

# PARTENÓN UNIVERSITARIO

**L**a UAE, siguiendo el ejemplo del inicio, de la cultura occidental, cuando en Greta, el dios Seuz y Europa hija de Agenor, rey de Fenicia, dan origen al inicio de la cultura Griega, entre las que resalta un edificio icónico ubicado en la Acrópolis de

Atenas y que es el Partenón para darle culto a la diosa Atenea. Por ello, hemos creado el único Partenón Universitario del mundo, para rendirle culto a la academia, investigación, técnica, pensum académico de estudio, planificación curricular, ciencia y cultura.



# PARTENÓN UNIVERSITARIO

## EDUCACIÓN, CONOCIMIENTO Y DEBATE

La Universidad Agraria del Ecuador, ha edificado un auditorium con capacidad para 740 personas, con el icónico nombre de "Partenón Universitario", para rendirle culto y homenaje a la investigación, a la academia, al pensum académico de estudios, a la planificación curricular, y a la cultura en general; siguiendo de ejemplo de lo que hicieron los griegos en la Acrópolis en Grecia donde existía el Partenón para rendirle culto a la Diosa Atenea.

Nosotros le rendimos el homenaje de pleitesía a la Universidad Agraria del Ecuador, a la población universitaria de docentes, estudiantes, y empleados administrativos, porque este será el centro de debates de mayor importancia de la ciudad de Milagro, es un edificio icónico, único en el Ecuador, y no conocemos que hay otro Partenón en alguna Universidad del mundo.

Con entereza hemos logrado generar una propuesta a la ciudad de Milagro de transformarla, con el Partenón hecho realidad nuestros estudiantes al calor de la discusión y el debate, lograrán acrecentar la masa crítica del conocimiento.

Esta obra monumental en la cual se ha plasmado mi visión futurista, al construirse un edificio de grandes dimensiones, el cual posee un escenario debidamente iluminado y 740 asientos reclinables con brazos de madera y forrados con tela tipo terciopelo en la planta baja y platea ambas escalonadas, para que se pueda brindar una atención adecuada a las personas que asistan a actos académicos, culturales, sociales y de otro tipo que realiza nuestra institución para el beneplácito de la comunidad de la ciudad de Milagro.

El Partenón en Grecia dedicado a la diosa Atenea, se le considera como una de las más bellas arquitecturas de la humanidad. Fue construido entre los años 447 y 432 a.C, por los arquitectos Ictino y Calícrates bajo la supervisión de Fidias autor de la decoración escultórica y de una gran estatua de Atenea en oro y marfil.



**Dr. Jacobo Bucaram Ortiz**  
Presidente del Consejo Editorial

Esta edificación es uno de los ejemplos más claros del saber en geometría por parte de los matemáticos y arquitectos griegos. Además se logró que el efecto visual que produjera el Partenón no fuera la deformación que se produce al estar situado debajo de grandes monumentos; por ello lo que hicieron fue deformarlo en su construcción para conseguir el efecto visual perfecto.

El Partenón de Grecia no tiene la misma distancia entre columnas. Ellas están abombadas en su centro, su base es arqueada hacia arriba y el frontón también está arqueado. Sus dimensiones aproximadas son: 69,5 metros de largo, por 30,9 de ancho; las columnas tienen 10,4 metros de altura.

La construcción del monumento en Grecia, realizada casi exclusivamente en mármol blanco procedente del monte Pentélico, fue iniciada por Pericles como agradecimiento de la ciudad a los dioses por su victoria contra los persas, y se desarrolló entre los años 447 y 432 a. C. Los arquitectos encargados de la obra fueron Ictino y Calícrates y estuvieron, en la mayoría de los casos, bajo las órdenes del arquitecto y gran escultor ateniense Fidias, autor de la decoración escultórica y de

la gran estatua crisoelefantina de Atenea Pártenos que estaba situada como pieza central del templo (medía doce metros de altura y para su elaboración se necesitaron 1200 kilogramos de oro).

El Partenón de Grecia, conservó su carácter religioso a lo largo del tiempo como iglesia bizantina y latina; y como mezquita musulmana. Pero en 1687, los turcos utilizaron el Partenón imprudentemente como depósito de pólvora durante el sitio por la República de Venecia de la Atenas dependiente del imperio otomano. Las tropas venecianas estaban bajo el mando del almirante Francesco Morosini. Uno de los cañonazos venecianos cayó en el Partenón y causó una enorme explosión que destruyó gran parte de la edificación, preservada en buenas condiciones hasta ese entonces. Hay leyendas que sugieren que Morosini tenía información de que el Partenón se había convertido en un polvorín.

El posterior proceso de deterioro y erosión continuó pero no terminó ahí, sino que los daños siguieron a principios del siglo XIX, cuando el embajador británico en Constantinopla, Thomas Bruce Elgin, decidió quitar la mayor parte de la decoración escultórica que quedaba del monumento (frisos, métopas, frontones) y trasladarla a Inglaterra para venderla al Museo Británico, en donde todavía se exhibe, siendo una de las colecciones más significativas del museo en la actualidad. La fachada occidental del Partenón está conservada relativamente intacta.

El Partenón es, sin duda, el máximo exponente del orden dórico, como se puede apreciar en el diseño del friso o sus columnas.

El Partenón Universitario de la Ciudad Universitaria Milagro, (CUM) pretende recibir miles de personas anualmente, entre ellos, directivos, estudiantes, docentes, personal administrativo, científicos nacionales e internacionales para que vengán a debatir e intercambiar conocimientos, planes, proyectos, e investigaciones, que apoyen a una mejor agricultura y ganadería para nuestro país, así como una docencia de excelencia.



## 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 Jorgge, Ph.D.  
Dr. Kléver Cevallos Cevallos, M.Sc.  
Ing. Javier del Cioppo Morstadt, Ph.D  
Ing. Nestor Vera Lucio, M.Sc.

### DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Departamento de Relaciones Públicas UAE

# EL PARTENÓN UNIVERSITARIO: CIENCIA Y TECNOLOGÍA



No hay otro Partenón Universitario en el mundo, que le rinda culto a la ciencia y tecnología, como el que la Universidad Agraria del Ecuador ha edificado en Milagro, para que sus estudiantes al calor de la discusión y el debate logren acrecentar la masa crítica del conocimiento.

El Partenón es un icono de la cultura griega de la Acrópolis Atenas, que es un templo para rendir culto a la diosa Atenea. Se la considera como una de las más bellas construcciones arquitectónicas de la humanidad. En la Universidad Agraria del Ecuador Milagro fue levantada esta gran obra para rendirle reverencia a la academia, investigación, experiencia, y sabiduría.

Obra monumental en la cual se ha plasmado la visión futurista de nuestro Rector Creador - Fundador, Doctor Jacobo Bucaram Ortiz, al crearse un edificio de grandes dimensiones, en el cual se ha colocado un escenario debidamente iluminado y 800 asientos reclinables con brazos de madera y forrados con tela tipo terciopelo en la planta baja escalonada y en la platea también escalonada, para que se pueda brindar una atención adecuada a las personas que asistan a los actos académicos, culturales, sociales y de otro tipo que realiza nuestra institución para el beneplácito de la comunidad de la ciudad de Milagro.



# CÓMO MANEJAR LOS DESECHOS DE UNA FINCA

**La palabra desecho no necesariamente significa que no tenga ningún uso posible, al contrario, hoy en realidad pueden tener muchos usos y por ende valor económico.**



La actividad agrícola moderna lleva implícita la necesidad de ser eficiente y a la vez, de ser amigable con el ambiente, ya que la rentabilidad de la agricultura cada vez es menor. Además, en el aspecto ambiental, este es uno de los requisitos que con mayor frecuencia exigen los consumidores.

Lógicamente, las Buenas Prácticas Agrícolas, además de identificar las fuentes de contaminación por desechos de una esos desechos, tanto de los orgánicos, como los inorgánicos.

La Universidad Agraria del Ecuador, viendo una necesidad preponderante para el ambiente y el desarrollo normal de una empresa, realizó una capacitación como parte de Labores Comunitarias, sobre “Manejo Correcto de Desechos en las Fincas”, el mismo que estuvo dirigido a los trabajadores de la propiedad “Herederos Hermidas”, ubicada en el km 4.5 de la vía a Naranjito, cantón Milagro, provincia del Guayas., con la finalidad de implementar este tipo de proyecto, beneficiando a los empleados directos así como al consumidor final. El plan fue ejecutado por las estudiantes Mara Dennisse Flores Rodriguez y Melanny Soledispa M. Bajo la guía de la Ing. Gabriela Andrade.

Este proyecto logró incentivar y concienciar sobre las Buenas Prácticas Ambientales en el uso de los recursos naturales, protección del ambiente y mejoramiento de la calidad de vida de los trabajadores y de la comunidad aledaña.

Según el Censo de Población y Vivienda del año 2010 en Ecuador, los habitantes eran 14´483.499 millones, registrándose que un 77% de los hogares elimina la basura a través de carros recolectores y el restante 23% la excluye de diversas formas, así por ejemplo la arroja a terrenos baldíos o quebradas, la quema, la entierra, la deposita en ríos, acequias o canales, etc.

Lamentablemente en nuestro país aun existe desconocimiento en cuanto a la forma correcta en el manejo de eliminación de residuos, ya sean sólidos o líquidos, en la mayoría de las ciudades se lo descarta a través de un servicio de recolección de residuos sólidos el cual tiene una cobertura nacional promedio del 84.2% en las áreas urbanas y de 54.1% en el área rural.

Actualmente se genera un total de residuos de 4,06 millones de toneladas métricas al año en el país, se estima que en el 2017, el Ecuador generó aproximadamente de 5,4 millones de toneladas métricas, estas son grandes cantidades de residuos que se producen, la Finca “Herederos Hermidas”, produce cerca de 70 kg de desechos a la semana, los cuales no tenían ningún tratamiento ni clasificación antes de este proyecto, por tal motivo la meta de los estudiante a través de este Plan, es el uso de Buenas Prácticas Ambientales como: Clasificación de los desechos, tipología de los tachos desechados, clasificación según su origen, y el uso correcto de los recursos naturales; a fin de lograr un equilibrio con el ecosistema.

Para realizar este proyecto se estipuló un cronograma de desarrollo de las actividades a realizar, se trabajó a través de capacitaciones al personal que labora y personas aledañas a la finca, asistiendo a las charlas en horas puntuales, para ello se utilizaron métodos apropiados que proporcionó de manera más clara y con mejor comprensión los temas impartidos para el manejo correcto de los desechos.

En el Taller se habló sobre definiciones básicas y terminologías en el correcto uso de los desechos. El manejo adecuado de los residuos en las etapas que siguen a su generación, que permite mitigar los impactos negativos que causan a la salud pública y al ambiente.



Mara Dennisse Flores Rodriguez y Melanny Soledispa, capacitando al personal de la Finca "Herederos Hermidas".

El reúso y reciclaje de materiales son fundamentales para reducir la presión sobre los ecosistemas y otras fuentes de recursos de las que se extraen. Paralelamente disminuye el uso de energía y de agua necesaria para realizar su extracción y procesamiento, además de minimizar las necesidades de espacio para llevar a cabo la disposición final de los residuos.

Así mismo se desarrolló un debate sobre la identificación de los problemas con el personal que labora en la finca. Otro de los temas que se trataron fue "Consecuencias de no darle un correcto manejo a los desechos". El desmesurado crecimiento en el volumen de los residuos en las sociedad actual está poniendo en peligro la capacidad de la naturaleza para mantener nuestras necesidades y las de futuras generaciones.

#### La basura un problema grave para el ambiente

La basura se considera uno de los problemas ambientales mas grandes del mundo, el consumo per-cápita crece, y por ende los desechos, pero el espacio donde son recibidos, no; además su tratamiento no es el óptimo, estos contaminantes son sustancias cuya presencia en el medio es dañina. Los contaminantes no sólo toman la forma de sustancias químicas o basura, sino también cosas como ruido y calor.

Así mismo se capacitó al personal en metodologías del sistema para la clasificación de los desechos. Cada persona genera a diario una gran cantidad de residuos, muchos de los cuales pueden ser reutilizados o reciclados, si se hace una buena clasificación y se depositan en el lugar correspondiente.

#### Donde colocar sus desechos

Es importante que el personal que labora en la finca, conozca que existen cinco contenedores de basura en función del tipo de material que vamos a desechar: papel y cartón, envases y plástico, cristal y vidrio, fracción orgánica y resto de desechos.

Otra de las charlas fue sobre las afectaciones que se pueden dar en los moradores aledaños y trabajadores en la salud humana. El problema principal es la cultura que se tiene en nuestro país con respecto al manejo de desechos. Se debe evitar principalmente la creación de vertederos de basura clandestinos, que se pueden crear desde al momento en que alguna persona lanza su basura desde su vehículo.

#### Clasificación de desechos peligrosos y no peligrosos

Los no peligrosos son los que no van a causar daño a la salud humana y permiten una separación en la fuente de los residuos para una posterior separación, acopio, aprovechamiento (reciclaje, recuperación o reutilización) o disposición final adecuada.

Los desechos peligrosos según la Agencia de Protección Ambiental (EPA), para una fácil identificación de estos residuos, deben exhibir por lo menos una de las cuatro características que se describen a continuación.

**Inflamabilidad.-** Los residuos inflamables pueden crear incendios bajo ciertas condiciones. Ejemplo: líquidos, tales como solventes que pueden inflamarse y sustancias sensibles a la fricción.

**Corrosividad.-** Los residuos corrosivos incluyen aquellas que son capaces de conocer metales (estanques de almacenamiento, contenedores, tambores, barriles, etc)

**Reactividad.-** Los residuos reactivos bajo condiciones normales pueden crear explosiones y/o gases tóxicos, y vapores cuando se mezclan con agua,

**Toxicidad.-** Los residuos tóxicos son dañinos al ser absorbidos. Cuando las basuras toxicas se disponen sobre terrenos, el líquido contaminado puede drenar desde la basura y contaminar aguas subterráneas.

La tutora Ing. Gabriela Andrade, destaca puntos importantes en el manejo de los desechos.



### Desechos no pelegrinos producidos en finca

Los procedimientos de recolección deben ser realizados en forma segura, evitando al máximo el derrame de los residuos y no deben ocasionar que la separación previamente hecha se pierda, para lo cual los residuos deben estar empacados de manera que se evite el contacto de éstos con el entorno y las personas encargadas de la recolección. Así mismo se realizó una conferencia sobre la recolección que deben hacer de los desechos no peligrosos para que sean utilizados por los trabajadores de la finca en la elaboración de compost.

### Residuos peligrosos

Los residuos peligrosos son aquellos que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o radiactivas puede causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Son todos aquellos residuos que por sus características corrosivas, tóxicas, reactivas, explosivas, inflamables, infecciosas, irritantes de patogenicidad carcinogénicas; representan un peligro para los seres vivos, el equilibrio ecológico o el ambiente.

Así mismo se hizo una práctica de cómo eliminar los desechos peligrosos como plaguicidas, fungicidas y fertilizantes utilizados en la finca. Se habló sobre la degradación o inactivación de los plaguicidas.

Así mismo se habló sobre las definiciones de las existencias sobre la base de clasificación de la Organización Mundial de la Salud. (OMS) de los plaguicidas en función de los peligros que ocasiona.

El uso cotidiano de esos químicos contribuye a la crisis de la agricultura que dificulta la preservación de los ecosistemas, los recursos naturales, y afecta la salud de las comunidades rurales y de los consumidores urbanos.



Las Buenas Prácticas Agrícolas son clave en el manejo de los desechos de una finca.

### Puntos importantes que debe considerar en una finca

Por desechos entendemos todos aquellos materiales que sobran en el sistema de producción y que generalmente, como no les damos ningún uso, terminan acumulándose causando problemas de contaminación.

La palabra desecho no necesariamente significa que no tenga ningún uso posible, al contrario, hoy día nos damos cuenta de que los desechos en realidad pueden tener muchos usos y por ende valor económico, aunque a menudo, en el lugar en donde están, no se les utiliza y justamente por esa razón es que se consideran desechos o basura.

En las fincas agrícolas también es muy frecuente que se generen desechos como consecuencia del proceso de producción. Entre los materiales de desecho que usualmente se generan en una finca tenemos entre otros: todos los desechos del cultivo, los envases de plaguicidas que quedan luego de aplicar los productos, así como los restos de los plaguicidas que sobraron luego de una aplicación, o bien las aguas, producto del lavado de los equipos de aplicación, con residuos de agroquímicos.

Otros materiales que pueden llegar a ser desechos son el plástico que se utiliza para cubrir las camas en algunos cultivos y dependiendo de la actividad, también podría ser que se genere alguna cantidad de desechos de papel, plástico, aluminio o vidrio, sobre todo cuando la empresa posee una empacadora y los empleados consumen algunos alimentos que vienen en estos empaques y luego los mismos quedan como basura.

Los envases de plaguicidas que usualmente se botan en las

rondas de la finca se pueden llevar a un centro de reciclaje en donde los convierten en bumpers para carro y los desechos de producto cosechado que usualmente se botan en la ronda de la finca, se pueden convertir en compost que enriquece el suelo y ahorra fertilizante.

Otra fuente de desechos muy importante que se genera en casi todas las fincas, son las aguas negras, ya que por lo general en la finca existe algún sanitario para el personal y a menudo estos desechos no se manejan de la forma correcta y producen una contaminación muy importante.

Como vemos, la cantidad de desechos que se producen en una finca puede ser muy grande y de muchos tipos, por eso, una actividad fundamental que plantean las Buenas Prácticas Agrícolas, es la realización de un análisis que permita identificar todos los tipos de desechos que se producen en la finca y su clasificación, empezando por separar los desechos orgánicos de los inorgánicos y entre estos últimos, separando los desechos plásticos del papel, el metal y los otros tipos de desechos.

Una vez identificados estos desechos, debemos proceder a diseñar un “Plan de manejo” o sea, hacer un plan de cómo eliminaremos o al menos reduciremos, cada uno de estos desechos.

La solución al problema está en la elaboración de compost, labor con la que se busca estabilizarlo y elaborar un fertilizante óptimo para la tierra.

Con esto se genera un residuo estable que se reintegra al suelo; su elaboración no demanda un tipo de tecnología especial y resulta muy económico para usted.

# ESTABLECE TU PROPIA EMPRESA: ELABORA YOGURT ARTESANAL

Se habló a la comunidad, acerca de la importancia del consumo de la leche y los subproductos que se pueden elaborar. Asimismo, se impulsó a los jefes de hogar, para que trabajen en conjunto con sus familias en la creación de negocios.



Imagen: [www.freepik.com](http://www.freepik.com)

El área rural de todo país, necesita fuentes de ingreso para obtener una vida de calidad para sus familias, la Universidad Agraria del Ecuador (UAE) viendo esta gran necesidad, realizó un proyecto dentro de las actividades de labor comunitaria sobre: “Elaboración de productos lácteos como el yogurt procesado de forma artesanal”, efectuado por Jaritza Belén Aristega Contreras, estudiante de la Carrera Ingeniería Agrícola, mención Agroindustrial.

Trabajo que se desarrolló en la Casa Comunal del recinto Villa Carmen ubicado en el Km. 2 ½ vía Chimbo, cabecera parroquial Cone, cantón Yaguachi, provincia del Guayas. Fueron 80 horas de capacitación de la que se beneficiaron 30 personas, a quienes se les entregó material didáctico. La capacitación fue de manera teórica y práctica distribuida en 4 horas, la metodología utilizada fue expositiva, verbal y participativa.

Se enseñó a elaborar quesos de leche pasteurizada y cruda de cabra, tal como lo hacían nuestros abuelos; pero utilizando la más moderna tecnología, con el objetivo de cuidar la salud del consumidor y el sabor del queso fresco, semicurado y curado.

Otro de los temas expuestos fueron los problemas que pueden aparecer en quesería, en la consecución del queso de mejor o peor calidad, y con más o menos defectos, va a depender de muchos factores interrelacionados entre sí, los cuales, se deben conocer bien para evitarlos.

Se les explicó la importancia de la leche líquida como el producto lácteo más consumido, elaborado y comercializado, además de sus diferentes presentaciones: leche pasteurizada, leche desnatada, leche normalizada, leche reconstituida, leche de larga conservación (UHT) y leche enriquecida.



Imagen: www.freepik.com

### Materia prima

La leche es un alimento muy valioso en las diferentes etapas de la vida del ser humano por sus incomparables características nutricionales:

- Son fuente de nutrientes fundamentales para el crecimiento y desarrollo de los niños por poseer proteínas, calcio, zinc, magnesio, potasio, fósforo, vitamina D, complejo B, entre otros componentes.
- Son esenciales para la formación y mantenimiento de los huesos por ser fuente natural de calcio, necesarios para una adecuada salud ósea.

- Son alimentos adecuados para lograr una buena rehidratación y reposición de los depósitos musculares de proteína, luego de realizar actividades deportivas.

Entre las proteínas de la leche se encuentran la caseína y las proteínas del suero. La caseína, representa el 80% de las proteínas de la leche, es la que tiene el papel más importante en la elaboración de quesos y yogures.

La lactosa es la que le otorga su dulzor característico y juega un rol importante en la elaboración de productos lácteos acidificados, como por ejemplo la ricota y el yogur.

Muestra de los subproductos elaborados.



Miércoles 12 de septiembre de 2018



En la capacitación se beneficiaron a 30 personas.



Jaritzta Aristega Contreras, estudiante de la Carrera Ingeniería Agrícola, mención Agroindustrial, elaborando yogurt.



Jaritzta Aristega, entregando material didáctico.

**Los microorganismos**

Con este término se designan a los seres vivos de muy pequeñas dimensiones, entre los que se encuentran las bacterias, hongos y levaduras. Algunos de estos causan enfermedades y son llamados patógenos, mientras que otros son útiles en la elaboración de diversos alimentos, entre los que se encuentran el queso y el yogurt.

Debido a que, la leche contiene muchos nutrientes, constituye un excelente medio para el desarrollo de microorganismos. Su uso para el consumo y la transformación en productos exige medidas de prevención contra la invasión de microorganismos patógenos del medio externo. Por esto, las condiciones higiénicas con las que se maneje la leche cruda,

una vez que se haya recibido resultan de vital importancia.

La temperatura de la leche, los utensilios a emplear para la elaboración del producto y la mesa o superficie de trabajo deben encontrarse perfectamente limpios y desinfectados. Es también de vital importancia el correcto aseo personal; es decir, cumplir con las Buenas Prácticas de Higiene en la Elaboración.

Un mal manejo tanto de las condiciones de elaboración como de almacenamiento puede tener como consecuencia el desarrollo de microorganismos patógenos y alteradores, que provocan que la leche o el producto elaborado “se echen a perder”.

Para la elaboración de yogurt artesanal, además de las materias primas se requiere de los siguientes materiales:

- envases plásticos con tapa.
- 1 olla de acero inoxidable.
- 1 termómetro de alcohol o digital con un rango de 0-100°C.
- 1 cuchara de acero inoxidable.
- 1 recipiente plástico con tapa.
- toallas de papel descartables.

**CONCLUSIONES**

La vinculación directa con la comunidad en estudio, con la elaboración del productos lácteos como el yogurt procesado de forma artesanal, permitió obtener una información sobre la manera de ver de los socios beneficiarios, frente a los problemas económicos que afectan a las comunidades en las que se desenvuelve el mundo, permitiendo una relación con la familia en formar microempresas.

**RECOMENDACIONES**

A los jefes de hogar, se les inculcó acerca de las prácticas, creencias y tradiciones con los hijos, para que sea la familia la que tome en cuenta cuán importante es el desarrollo de microempresas familiares, por lo que, es necesario seguir realizando talleres participativos.



Imagen: www.freepik.com

# MAESTRÍA EN SANIDAD VEGETAL

El egresado de la Maestría en Sanidad Vegetal distingue diversos tipos de organismos y en base a su biología y ecología puede determinar el potencial que los mismos tienen como plagas, así como, escoge el método de muestreo apropiado según sus características.



Imagen: [www.freepik.com](http://www.freepik.com)

La Universidad Agraria del Ecuador y el Sistema de Admisión para Estudios de Cuarto Nivel en el Sistema de Postgrado (SIPUAE), pone a consideración la apertura de la Maestría en “Sanidad Vegetal”, bajo los siguientes perfiles.

#### PERFIL DE INGRESO.

El profesional de tercer nivel que opte por esa maestría puede ser: Ingeniero Agrónomo, Ingeniero Agrícola, Ingeniero Agropecuario, Ingeniero Forestal, obtenido en el país o en el exterior debidamente legalizado por la SENESCYT. Tener experiencia profesional mínima dos años.

#### PERFIL DE EGRESO.

##### Saber:

El futuro profesional posee las herramientas para identificar los organismos nocivos y beneficios con base a sus características morfológicas y taxonómicas, así como su biología, comportamiento y ecología. Categoriza los diferentes tipos de plagas y los métodos de muestreos.

##### Saber Hacer:

El egresado de la Maestría en Sanidad Vegetal distingue diversos tipos de organismos y en base a su biología y ecología puede determinar el potencial que los mismos tienen como plagas, así como, escoge el método de muestreo apropiado según sus características. También identifica los organismos benéficos con fines de control biológico aplicado a cada caso específico.

##### Saber Conocer:

La Sanidad Vegetal depende del conocimiento generado acerca de los aspectos biológicos y ecológicos de aquellos organismos (insectos, patógenos, malezas) que pueden convertirse en problemas de plagas. Posterior a esto, es necesario, que se definan las tácticas apropiadas y racionales de control, sin perder de vista que esas medidas no se conviertan en un problema superior a aquel que se pretende solucionar.

##### Ser:

El Programa de Maestría en Sanidad Vegetal está estructurado para que el egresado pueda diseñar estrategias integradas de protección de cultivos. De esta manera, el profesional podrá aportar los conocimientos adquiridos tanto al sector académico, técnico, y agroproductor, mediante vinculación con la sociedad a través de talleres, capacitaciones, entre otros.

#### PROCESO DE ADMISIÓN

Para ingresar como estudiante de una maestría se aplica el sistema de admisión de posgrado de la UAE, que está plasmado en la normativa **SISTEMA DE ADMISIÓN PARA ESTUDIOS DE CUARTO NIVEL EN EL SISTEMA DE POSTGRADO (SIPUAE)**. Esta tiene dos fases. La primera fase evalúa la aptitud del postulante en función de los documentos que se solicitan como requisitos y en una entrevista.

La Segunda fase consiste en aprobar un curso Propedéutico.

El sábado 8 de septiembre inició el propedéutico para las maestrías de Agroecología y Desarrollo Sostenible; y, Sanidad Vegetal. Este comenzó con las siguientes asignaturas:

Para los postulantes de Sanidad Vegetal es: **PRINCIPIOS DE LA SANIDAD VEGETAL EN LOS CULTIVOS**, a cargo del Ing. Tayron Martínez Carriel, MSc.

Para los postulantes de Agroecología y Desarrollo Sostenible la asignatura es: **MANEJO SUSTENTABLE DE PLAGAS, ENFERMEDADES Y ARVENSES**, a cargo de la Ing. Mariela Carrera Maridueña, PhD.

El propedéutico para ambas maestrías culminará el 30 de septiembre del 2018.



El Programa de Maestría en Sanidad Vegetal está estructurado para que el egresado pueda diseñar estrategias integradas de protección de cultivos.

## REGISTRO METEREOLÓGICO Estación Meteorológica Milagro

Septiembre 2018

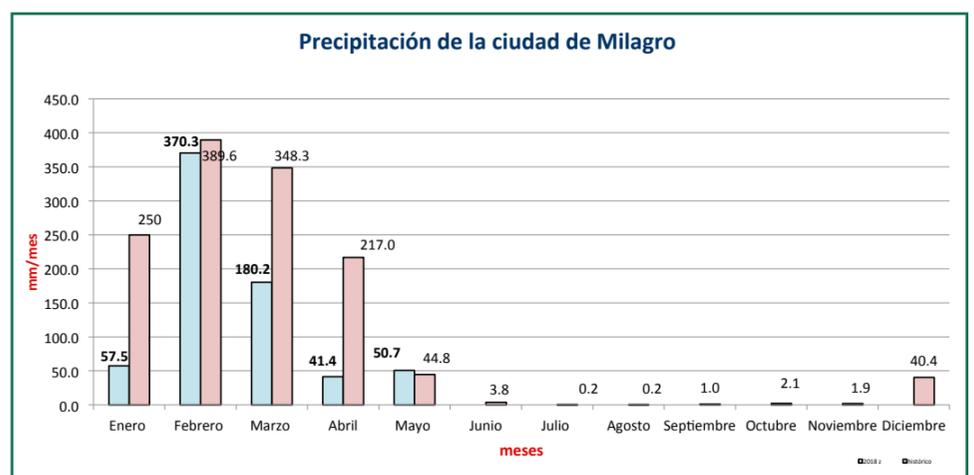
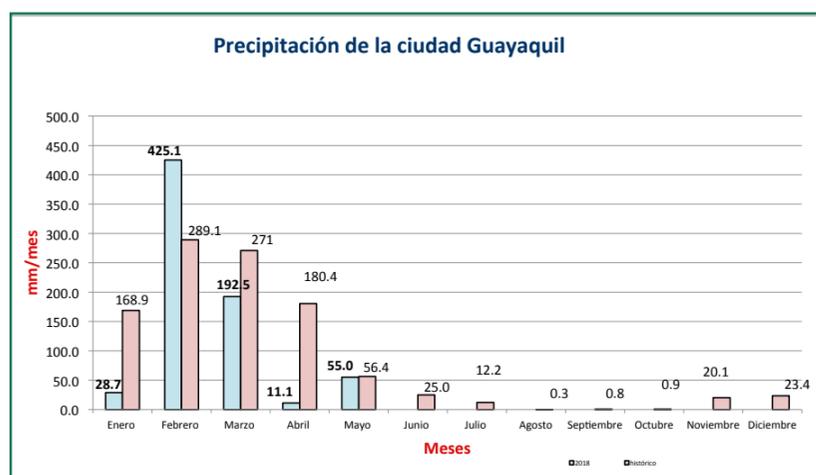
Fecha	Máx./Min.	Precip.	Nieve	Previsión	MÍN./MÁX. media	Fecha	Máx./Min.	Precip.	Nieve	Previsión	MÍN./MÁX. media
mi. 05/09	32°/21°	0 MM	0 CM	Nubes y sol; agradable	30°/19°	ma. 18/09	29°/21°	0 MM	0 CM	Intervalos de nubes y sol	30°/20°
ju. 06/09	29°/20°	0 MM	0 CM	Nubes y sol; agradable	30°/19°	mi. 19/09	28°/21°	0 MM	0 CM	Intervalos de nubes y sol	30°/20°
vi. 07/09	30°/21°	0 MM	0 CM	Principalmente nublado	30°/19°	ju. 20/09	28°/20°	6 MM	0 CM	Posibilidad de lluvia	30°/20°
sá. 08/09	26°/22°	0 MM	0 CM	Principalmente nublado	30°/19°	vi. 21/09	32°/19°	3 MM	0 CM	Posibilidad de lluvia	30°/20°
do. 09/09	29°/22°	0 MM	0 CM	Intervalos de nubes y sol	30°/19°	sá. 22/09	32°/19°	2 MM	0 CM	Posibilidad de lluvia	30°/20°
lu. 10/09	31°/22°	0 MM	0 CM	Algo de lluvia temprano	30°/19°	do. 23/09	32°/20°	2 MM	0 CM	Posibilidad de lluvia	30°/20°
ma. 11/09	28°/19°	0 MM	0 CM	Nubes y sol; agradable	30°/19°	lu. 24/09	32°/22°	1 MM	0 CM	Algo de lluvia temprano	30°/20°
mi. 12/09	28°/19°	0 MM	0 CM	Nubes y sol; agradable	30°/19°	ma. 25/09	28°/19°	3 MM	0 CM	Posibilidad de lluvia	30°/20°
ju. 13/09	28°/19°	0 MM	0 CM	Principalmente nublado	30°/19°	mi. 26/09	32°/19°	8 MM	0 CM	Algo de lluvia temprano	30°/20°
vi. 14/09	28°/19°	0 MM	0 CM	Principalmente nublado	30°/19°	ju. 27/09	32°/19°	8 MM	0 CM	Algunos chubascos temprano	30°/20°
sá. 15/09	29°/20°	1 MM	0 CM	Principalmente nublado	30°/20°	vi. 28/09	32°/18°	5 MM	0 CM	Algo de lluvia temprano	30°/20°
do. 16/09	28°/19°	0 MM	0 CM	Nubosidad variable	30°/20°	sá. 29/09	31°/18°	13 MM	0 CM	Tormentas	30°/20°
lu. 17/09	29°/21°	0 MM	0 CM	Intervalos de nubes y sol	30°/20°	do. 30/09	32°/19°	12 MM	0 CM	Tormentas	30°/20°

Fuente: <https://www.accuweather.com/es/ec/milagro/122796/september-weather/122796?monyr=9/1/2018&view=table>

### Pronóstico del clima de la ciudad de Guayaquil del 12 al 19 de septiembre de 2018

MI. 12/09	JU. 13/09	VI. 14/09	SA. 15/09	DO. 16/09	LU. 17/09	MA. 18/09
28° /19°	28° /19°	28° /19°	29° /20°	28° /19°	29° /21°	29° /21°
Nubes y sol; agradable	Nubosidad variable	Lluvias y lloviznas más tarde	Nubes y sol; agradable	Nubes y sol	Principalmente nublado	Nublado
Media histórica 30°/19°	Media histórica 30°/19°	Media histórica 30°/19°	Media histórica 30°/19°	Media histórica 30°/19°	Media histórica 30°/19°	Media histórica 30°/19°

Fuente: <https://www.accuweather.com/es/ec/milagro/122796/month/122796?monyr=8/01/2018>



# EVOCACIÓN A LOS MEJORES ESTUDIANTES DE VETERINARIA Y ZOOTECNIA



Con gran júbilo y plétórica alegría, los estudiantes que alcanzaron los más altos promedios en sus calificaciones, del periodo lectivo 2017-2018, en la facultad de Medicina Veterinaria y Zootecnia, fueron galardonados por la Universidad Agraria del Ecuador, en una ceremonia solemne que se llevó a cabo el domingo 26 de agosto del presente año.



Los estudiantes que fueron premiados fueron:

Ángel Abel Defas Zambrano, Elsa María Valle Mielles, Hellen Alejandra Lecaro Mendoza, Jocelyn Ivette Zambrano Alvarado, Lucía Vannesa Lamincia Reyes, Michaelle - Estefanía Flores Pachay, Rodrigo Rodolfo Guzmán Galarza, Roxana Annabelle Santacruz Coronel, Wendy Ariana Campoverde López.

Miércoles 12 de septiembre de 2018