

BOLETÍN No. 443 ->>

Este premio representa la mejor forma del engranaje y vinculación entre la academia y el sector empresarial: Ramírez Gómez.

A mediano plazo, se pretende comercializar el producto ya sea en la Tienda Posta UAA o a través de algunas cafeterías en Guadalajara: DKVR.

El producto "Pika Rika", compitió con universidades de Jalisco, Oaxaca y Guerrero.

Estudiantes de Ingeniería Agroindustrial de la Universidad Autónoma de Aguascalientes recibieron el primer lugar a nivel nacional por su participación en el Concurso Universitario de Confitería "Dulce Innovación" en su edición 2014, esto gracias al desarrollo del proyecto "Pika Rika", que consiste en un dulce con goma de piña natural, envuelto por caramelo de sabor arándano, mango y acabados de chiles en polvo.

Al respecto, Magdalena Ramírez Gómez, jefa del Departamento de Tecnología de Alimentos, aseguró que este premio representa la mejor forma del engranaje y vinculación entre la academia y el sector empresarial, que tiene como objetivo una mejor formación integral de profesionistas.

Manifestó que para el Departamento de Tecnología de Alimentos, el Centro de Ciencias Agropecuarias y la UAA, el primer lugar a nivel nacional en este concurso tiene un valor inmenso, pues es el resultado de la congruencia entre el quehacer universitario y lo que se espera por parte de los profesionistas para atender las exigencias de la sociedad.

Magdalena Ramírez Gómez afirmó que los jóvenes desarrolladores del "Pika Rika" tienen un amplio potencial de autoempleo con este producto, esto mediante a la asociación y generación de una empresa entre estudiantes.

Por su parte, Daniela Karina Valdivia Reynoso, integrante del proyecto y alumna del séptimo semestre de Ingeniería Agroindustrial, dijo que el haber recibido el primer lugar a nivel nacional en esta justa fue gratificante, ya que esta distinción es resultado de un arduo trabajo de seis meses en colaboración con su equipo y maestros.

En cuanto al futuro del proyecto, la estudiante a nombre del equipo, comentó que a mediano plazo se pretende comercializar el producto ya sea a través de la tienda La Posta UAA o bien, en diversas cafeterías de Guadalajara, que presentaron un interés al haber recibido el primer lugar a nivel nacional.

El equipo está conformado por Daniela Karina Valdivia Reynoso, Enya Janey García Gutiérrez, Eduardo Nolasco Malacara y Eloina Guitérrez Gallegos, estudiantes de Ingeniería Agroindustrial de la UAA.

"Pika Rika" compitió con instituciones como la Universidad de Guadalajara, Universidad Autónoma de Guadalajara, Universidad Tecnológica de la Sierra Sur de Oaxaca, Universidad Tecnológica de la Costa Grande de Guerrero, Instituto Tecnológico Superior de Arandas, así

como del Instituto Tecnológico Superior de Mascota.

Cabe señalar, en el Concurso Universitario de Confitería “Dulce Innovación”, participaron los proyectos “Cocofrut” y “Xinachtli”, que de igual forma fueron desarrollados por alumnos de la Autónoma de Aguascalientes.

