

BOLETÍN No. 151 ->>

Alumnos desarrollan productos de confitería, que por obligatoriedad, deben contar con una reducción de calorías y con fibras naturales, vitaminas y minerales: MMRG.

Para el Centro de Ciencias Agropecuarias es un compromiso ofrecer productos alimenticios que favorezcan una alimentación más sana para la sociedad.

Existen grupos sociales con necesidades alimenticias particulares, como personas que no pueden ingerir carbohidratos simples, que sufren de diabetes o algún otro tipo de impedimento para consumir algún alimento, por lo cual, para atender estas necesidades y demandas específicas, estudiantes de Ingeniería Agroindustrial de la Universidad Autónoma de Aguascalientes están generando innovadores productos alimenticios bajos en calorías, con cero grasas y que además de ello, utilizan ingredientes que permiten mejorar las características y propiedades del alimento, respetando siempre esa reducción calórica.

Así lo confirmó María Magdalena Ramírez Gómez, jefa del departamento de Tecnología de Alimentos del Centro de Ciencias Agropecuarias, quien además ahondó que actualmente los alumnos están desarrollando productos de confitería, los cuales, por obligatoriedad deben contar con una reducción de calorías, uso de fibras naturales, ser solubles y contener vitaminas y minerales, además de que para esta unidad académica es un compromiso ofrecer productos alimenticios que favorezcan una alimentación más sana para la sociedad.

Ramírez Gómez precisó que estos requerimientos no son exclusivos en la producción de confitería, sino que también en el desarrollo de lácteos, cárnicos, zumos, pastas, cereales, chocolatería, panadería, pastelería, bebidas alcohólicas y no alcohólicas, entre otros.

Por otro lado, la jefa del departamento de Tecnología de Alimentos precisó que este programa de estudios cuenta con un sólido enfoque hacia la seguridad alimentaria, pues en la producción de alimentos se debe verificar y garantizar que sean sanos e inoctrinos, que no produzcan daño alguno al consumidor.

Aunado a ello, comentó que Ingeniería Agroindustrial de la UAA es una de las opciones de estudio a nivel superior en Aguascalientes y la región más orientada hacia la manufactura de alimentos, para que los estudiantes al egresar puedan insertarse en industrias lácteas, cárnicas, de huevo, frutas y hortalizas, transformación de confitería, entre otras; pues son las que más predominan en la entidad y la zona de influencia.

Asimismo, Magdalena Ramírez Gómez apuntó que este programa de estudios brinda conocimientos y herramientas al alumno para desarrollar y gestionar un proyecto empresarial a través de la generación de productos agroalimenticios innovadores, lo cual aseguró que hace mucha falta, pues el entorno demanda productos alimenticios nuevos que tengan calidad, sean

inocuos y que además, sean bajos en calorías.



