

BOLETÍN DE PRENSA No. 441

- Este producto de innovación ganó segundo lugar nacional en la Confitexpo 2016.
- FRUPA es una excelente opción para niños.
- Primeros lugares obtenidos por estudiantes en concursos y eventos nacionales e internacionales son una muestra de la calidad educativa de la UAA: MAC.

Paleta de caramelo reducida en azúcar y adicionada con fibra desarrollada por cuatro estudiantes de Ingeniería Agroindustrial de la Universidad Autónoma de Aguascalientes obtuvieron el segundo lugar nacional en el concurso Dulce Innovación en el marco de la Confitexpo 2016 “Confectionery trade show”, una exposición internacional anual para la industria de la confitería, chocolates y botanas que se realiza en la Expo Guadalajara.

Al recibir a los ganadores, el rector Mario Andrade Cervantes manifestó que los primeros lugares obtenidos por estudiantes en concursos y eventos nacionales e internacionales son una muestra de que la educación recibida en la UAA es de calidad, permitiéndoles destacar al poner a prueba sus conocimientos frente a alumnos o profesionistas de otras instituciones de educación superior u organizaciones.

De igual forma señaló que la participación de estudiantes en eventos o convocatorias del sector productivo, como la Confitexpo, fortalece los lazos de vinculación de la Universidad con el mercado laboral, además de que los jóvenes pueden exhibir sus productos, ideas de negocio, desarrollos y habilidades en espera de capturar la atención de inversiones y empresas.

Fue así que felicitó a Carolina Campos Hernández, Laura Gabriela Carreón Torres, Diana Laura Flores Sánchez y Carlos Omar Almanza Aguilar por haber logrado este segundo lugar en uno de los eventos nacionales de mayor proyección internacional en el área de tecnología de alimentos, demostrando la competitividad con la que se forman los estudiantes de la Autónoma de Aguascalientes.

Por su parte Gabriel Ernesto Pallás Guzmán, decano del Centro de Ciencias Agropecuarias, comentó que esta exposición industrial es la más grande del país en lo que refiere a dulcería, por lo que los productos de innovación que han presentado los estudiantes de la UAA, también en otras ocasiones, han impactado en el sector empresarial.

Por ejemplo, explicó que el Grupo La Florida México buscó su vinculación con la Universidad en el área de tecnología de alimentos, lo cual ha permitido que los estudiantes desarrollen propuestas de acuerdo a las necesidades particulares del sector productivo, brindando una formación integral y práctica.

En su momento la jefa del departamento de Tecnología de Alimentos, María Magdalena Ramírez Gómez, detalló que en el concurso Dulce Innovación compitieron entre 28 y 32 equipos de universidades e institutos tecnológicos públicos y privados, así como de otras organizaciones, quienes en primera instancia sometieron sus productos a evaluación a través del método científico, tras lo cual sólo 12 se presentaron en Confitexpo 2016.

Fue así que la propuesta de paletas de los estudiantes de Ingeniería Agroindustrial de la UAA obtuvo el segundo lugar en esta competencia nacional, demostrando que los egresados de esta Institución cuentan con los conocimientos y competencias necesarias para desempeñarse con éxito en el campo laboral, así como brindar soluciones a las necesidades de los sectores productivos.

Durante la reunión se explicó que este producto ganador se llama FRUPA, una paleta de caramelo duro con tres sabores diferentes, con frutos y hierbas secas, reducida en calorías y adicionada con fibras solubles, la cual es una excelente opción para niños.

Su desarrollo se basó en la norma 086 que estipula que para que un alimento sea considerado bajo en calorías su contenido debe ser menor o igual a 40 calorías por porción, es decir 25% menos que un producto homólogo normal; pero además se emplearon fibras solubles que son una tendencia en la confitería actual para la reducción calórica.

Esta paleta de tamaño grande, con costo aproximado de 10 pesos por unidad, también aporta un 20% a la ingesta diaria de fibra soluble sugerida, misma que no logran cumplir las personas según estudios de la FAO y la OMS.



Estudiantes de la UAA desarrollan paleta baja en calorías que además aporta un 20 por ciento a la ingesta diaria de fibra soluble requerida

