

BOLETÍN DE PRENSA No.142 ->>

- Recibieron reconocimiento 40 participantes de los cursos de extensión que ofertó el departamento de Tecnología de Alimentos de Centro de Ciencias Agropecuarias.
- Los cursos fueron prácticos y se abordaron métodos y procedimientos innovadores para la elaboración de una amplia variedad de pan, productos lácteos, confitería y chocolatería.

El Centro de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Autónoma de Aguascalientes, concluyó los cursos de extensión que se impartieron de febrero a abril de este año y en ceremonia realizada en la Posta Zootécnica se entregó reconocimiento a los 40 egresados de esta actividad de vinculación que por varias décadas se ha entablado con la sociedad.

En representación del rector Francisco Javier Avelar González, el decano de este centro académico, Raúl Ortiz Martínez, externó que a diferencia de todas las funciones que realiza la UAA, la extensión es la más humana y solidaria, pues a través de los cursos, la universidad proporciona conocimiento específico a quienes buscan el crecimiento personal, además de que no se requiere tener algún título para ser parte de los programas.

Ortiz Martínez externó a los participantes de este curso que les enriquecerá sus habilidades, cultura y que los conocimientos adquiridos serán aplicados en su vida familiar y profesional, pues muchos participantes se inscribieron para actualizar sus métodos y técnicas en el procesamiento de alimentos.

Por su parte, la titular del departamento de Tecnología de Alimentos, Laura Eugenia Pérez Cabrera, informó que en esta ocasión se impartieron los cursos de Elaboración de Productos Lácteos en el Hogar, Panadería para principiantes y Elaboración de Dulces y Chocolates, con un total de 40 participantes los que culminaron los programas.

Igualmente recalcó que los cursos de extensión académica son la articulación entre el conocimiento y las distintas necesidades de la sociedad en el área de técnicas gastronómicas, conservación, manipulación y transformación de los alimentos, por lo que brindan herramientas, dominio de técnicas, procesos y métodos que se traducen en una oportunidad de desarrollo personal.

Posteriormente, se pasó a la degustación de productos elaborados por los participantes de este curso, entre los cuales se pueden destacar: rosca de reyes, buñuelos, galletas, bolillo, empanadas, helado, quesos asadero, añejo con distintos sabores, requesón, rompopo, jaleas, chocolates rellenos y cajeta, por mencionar algunos.

En el evento se contó con la presencia de jefa del departamento de Extensión Académica de la Dirección General de Difusión y Vinculación, Claudia Beatriz Cardona Esparza, al igual que las profesoras que impartieron los cursos Yolanda Gutiérrez Oropeza, Fabiola Ruvalcaba Gómez, Karina Reyes Bernal, Rosa Elena Ramírez Carrillo, Geraldina Chávez Floriono.

## Concluyen cursos de extensión de lácteos, panadería para principiantes y elaboración de dulces y chocolates de la UAA

