

## BOLETÍN No. 220

- Estudiantes dieron muestra de su espíritu emprendedor en la XXXI Expo Agroindustrial.
- Chorizo de conejo con chipotle, yoguth de elote, bolitas de carne de codorniz con chía y galletas de trigo rellenas de kiwi fueron algunos de los productos presentados.

Las agroindustrias deben fortalecer su competitividad con la innovación tecnológica, en sus presentaciones y sabores, entre otros elementos, por lo que en la Universidad Autónoma de Aguascalientes se desarrolla la Expo Agroindustrial, evento que fomenta el desarrollo de nuevos productos alimenticios, la creatividad empresarial, así como una vinculación directa con empresas intermediarias, de comercialización y el consumidor final.

Durante su mensaje inaugural en la trigésimo primera Expo Agroindustrial del Centro de Ciencias Agropecuarias, el decano Raúl Ortiz Martínez señaló la importancia de realizar foros en los que la comunidad universitaria pueda involucrarse de manera directa con el sector empresarial y el público en general, para así detectar áreas de oportunidad y desarrollar mejores productos.

En este sentido, Ortiz Martínez destacó que, con el acompañamiento de sus profesores, los estudiantes de Ingeniería Agroindustrial (ahora Ingeniero en Alimentos) fomentan su espíritu emprendedor para crear productos factibles de comercialización, superando la fase de un proyecto académico de final de semestre.

Como parte de esta Expo Agroindustrial se presentaron 19 productos gastronómicos, entre los cuales se pueden mencionar una salsa cátsup con chipotle, chiles en vinagre con un toque de tequila, yogurt de elote, aderezo de chiles jalapeños con cacahuete, queso petit sabor chocolate, mermelada de piña con nopal y ajonjolí, chorizo de conejo con chipotle, requesón de frutos y galletas de harina de trigo con un relleno agridulce de kiwi, entre otros; los cuales se agruparon en las categorías de Agroindustria de productos de cereales, Agroindustria cárnica tradicional, Industrialización de productos lácteos, así como Industrialización de frutas y hortalizas.

Cabe mencionar que estos nuevos productos fueron elaborados a partir de una base científica tecnológica, respetando los estándares de calidad establecidos por la diferente normatividad y manteniendo la tendencia de la oferta de productos saludables.

