

La UAA reanuda actividades en los expendios de La Posta, gracias a sus unidades productivas



BOLETÍN 215

• Durante el periodo de confinamiento, se han implementado protocolos sanitarios y de seguridad para que el personal universitario atendiera a los animales y cultivos que habitan en la Posta. • Este simbólico espacio de la UAA ha producido más de una tonelada de gel de vinagre, así como más de 10 mil botellas de agua para los hospitales covid del estado.

La Posta Zootécnica del Centro de Ciencias Agropecuarias (CCA) de la Universidad Autónoma de Aguascalientes es uno de los espacios más simbólicos de la institución, pues las actividades que en ella realizan profesores, estudiantes y colaboradores, además de traducirse en investigación académica, también implican la producción y manufactura de alimentos para el consumo de la comunidad universitaria y del público en general. En suma, la Posta Zootécnica guarda una estrecha cercanía con el que fuera su primer antecedente: la Escuela de Agricultura del Estado, que data de

hace 150 años. Por ello, la Posta Zootécnica es clave en la historia y desarrollo de la UAA. Aunado a ello, este Centro ha desempeñado un importante papel durante la contingencia por la covid-19.

En este sentido, la Dra. María Mayela Aguilar Romero, catedrática adscrita al CCA y encargada del Área de Tecnologías de Alimentos de la UAA, dio a conocer algunas de las actividades que se han realizado en los diferentes espacios de La Posta en los últimos meses. Primeramente, precisó que fue necesario interrumpir temporalmente el trabajo habitual de las cuatro plantas piloto dedicadas a la producción de cereales, lácteos, cárnicos, frutas y hortalizas, con el objetivo de cumplir con las correspondientes medidas sanitarias; sin embargo, el personal continuó sus labores, ya que la planta purificadora de agua de la UAA intensificó sus funciones para abastecer con más de 10 mil botellas de agua a los hospitales covid del estado.

De igual modo, destacó que los equipos de trabajo del área de Tecnología de Alimentos participaron en la producción de más de una tonelada de gel de vinagre. Al respecto, señaló que, gracias a la reincorporación paulatina del personal de la Universidad, los expendios de la Posta ubicados en Ciudad Universitaria y en Campus Norte reabrieron sus puertas, en virtud de que la producción de los talleres se ha retomado recientemente, considerando las circunstancias actuales.

En este sentido, el Dr. Rogelio Sánchez Álvarez, quien colabora con el Área Pecuaria de la Posta Zootécnica, indicó que las nueve unidades de producción de esta área se han enfocado a proporcionar las materias primas que los talleres de tecnología de alimentos requieren para la producción de los insumos que se distribuyen en los expendios de la Posta.

Asimismo, el Dr. Sánchez Álvarez precisó que el Área Pecuaria cuenta con clientes externos a la institución, con quienes se comercializan los productos de la Posta durante los periodos vacacionales, lapso en que los expendios ubicados en los campus universitarios no se encuentran activos. Esta estrategia se implementó durante la interrupción de actividades que tuvo lugar en meses pasados con motivo de la pandemia por la covid-19. Gracias a estas acciones fue posible obtener ingresos que fortalecieron la sustentabilidad operativa del área.

Por otra parte, la Mtra. Anabel Flores Chávez, quien encabeza el Área Agrícola del CCA de la UAA, indicó que este espacio también cuenta con clientes externos; sin embargo, precisó que la producción continuó de manera habitual en el periodo de confinamiento, pues solo una de sus cuatro unidades de producción se encarga de abastecer a los expendios de la Posta.

Por último, la Mtra. Flores Chávez resaltó que los procesos que se realizan en esta área se han sometido a notables modificaciones en atención a las nuevas medidas sanitarias y de seguridad implementadas para contener la propagación del virus SARS-CoV-2, especialmente en el marco de la interrupción de las actividades presenciales en la universidad. A pesar de lo anterior, indicó que la

inactividad total nunca fue una opción viable, pues tanto los animales, como las áreas de cultivo exigen la atención del personal. Por lo tanto, siempre se buscaron los mecanismos para dar continuidad a las labores y enfatizó que la prioridad en todo momento ha sido cuidar y preservar la salud de los trabajadores y colaboradores de la Posta.