

Destacan alumnos y egresados de la UAA en 13° Congreso Internacional CUCCAL 2020 - 2021



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE AGUASCALIENTES

SOMVCCA

Funcionalidad, Inocuidad y Calidad

CONACYT

CONGRESO CUCCAL 13

EVALUACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE SUBPRODUCTOS DE PIÑA (*Ananas comosus* L. Merr) EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTO TIPO MERMELADA

Brian García Navarro*¹, Laura Eugenia Pérez Cabrera¹, Alberto Tecante²
Antonio de Jesús Meraz Jiménez¹

¹ Departamento de Ciencias de los Alimentos, Centro de Ciencias Agropecuarias, Universidad Autónoma de Aguascalientes, 20131 Aguascalientes, México.

² Departamento de Alimentos y Biotecnología, Facultad de Química, UNAM, 04510 Ciudad de México

*autor que presenta la ponencia: brian_42436@uaa.mx

27 Noviembre 2020

BOLETÍN 094

• Melesio Montoya Zatarain, Cristina Díaz Narváez, Brian García Navarro y Karla Fabiola Romo Zamarrón del Departamento de Ciencias de los Alimentos fueron seleccionados para presentar los resultados de sus investigaciones. • Este foro internacional se encargó de reunir y profundizar sobre los tres principales ejes que rigen actualmente a la alimentación en México.

De manera reciente, alumnos y egresados de la carrera de Ingeniería en Alimentos del Centro de Ciencias Agropecuarias (CCA) de la Universidad Autónoma de Aguascalientes tuvieron una destacada participación en el 13° Congreso Internacional “Sobre inocuidad, calidad y funcionalidad de los alimentos en la industria y servicios de alimentación”, CUCCAL, 2020 - 2021 en formato virtual.

Como cada año, la UAA participó de manera activa en este importante evento académico, siendo en esta 13 edición parte del comité científico con la presentación de la ponencia “Recuperación de ingredientes agroalimentarios a partir de residuos agroalimentarios” en la que estuvieron

involucrados los jóvenes Cristina Díaz Narváez, Técnico en Investigación; Brian García Navarro, estudiante de Maestría UAA y la Mtra. Karla Fabiola Romo Zamarrón.

La Técnico en Investigación egresada de la Autónoma de Aguascalientes, Cristina Díaz Narváez, informó sobre la evaluación fisicoquímica y sensorial en el desarrollo de un aderezo-dip agridulce a base de cáscaras de piña. Brian García Navarro, abordó la evaluación y caracterización de subproductos de la piña en la elaboración de productos tipo mermelada, mientras que la Mtra. Karla Fabiola Romo Zamarrón, dio a conocer las propiedades nutrimentales y funcionales de golosinas gelificadas a base de residuos de piña.

A la par, el estudiante de Ingeniería en Alimentos, Melesio Montoya Zatarain, estuvo a cargo de la ponencia “La ciencia aplicada contra la pérdida y desperdicio de los alimentos”, en la que profundizó sobre un contenedor biodegradable de un solo uso creado a partir de grano gastado de cervecería.

Mediante la plataforma GoToWebinar, el 13 Congreso Internacional “Sobre inocuidad, calidad y funcionalidad de los alimentos en la industria y servicios de alimentación”, CUCCAL, 2020 - 2021, se encargó de profundizar sobre los tres principales ejes que rigen actualmente a la alimentación en México: el sector productivo, la academia y el área gubernamental. De igual manera, reunió a la comunidad científica con la sociedad en general, para la difusión y el análisis de los temas y retos de actualidad en el sector alimenticio a nivel Latinoamericano.

Esta treceava edición del Congreso Internacional contó con la participación de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM); las Universidades Autónomas de Yucatán (UADY) y Querétaro (UAQ), los Institutos Tecnológicos de Sonora (ITSON), Mazatlán (TecNM) y Durango (ITD), sólo por mencionar algunas.

Es así que la Universidad Autónoma de Aguascalientes continúa dando muestra del potencial de los jóvenes que se forman en la institución para dar respuesta a las diversas problemáticas sociales, en este caso, en temas de producción y transformación de alimentos para promover la salud.