

Ingeniería en Alimentos, 35 años de formar para la calidad, innovación e inocuidad de los alimentos



El 13 de abril de 1988, el Honorable Consejo Universitario de la Universidad Autónoma de Aguascalientes aprobó la creación de la carrera de Ingeniería Agroindustrial, hoy denominada Ingeniería en Alimentos. Este año celebra sus primeros 35 años de formar profesionistas con las habilidades y los conocimientos necesarios para transformar y dar valor agregado a las materias primas agropecuarias para ofrecer a la sociedad productos de calidad e inocuos. Antes como ahora, este programa educativo ha jugado un papel fundamental en el sector social, económico y agroindustrial. A nivel mundial la inocuidad alimentaria asegura la vida y fomenta la salud, por lo que este profesionista es indispensable para lograr la seguridad de los alimentos desde su cultivo hasta el procesamiento y preparación para su consumo. En el marco de la XXXIX Expo Agroindustrial del Centro de Ciencias Agropecuarias, el doctor Rafael Alejandro Casillas Peñuelas, jefe del Departamento de Ciencias de los Alimentos, destacó que las exportaciones mexicanas han ido a la alza lo cual representa un mayor ingreso de divisas al país, generación de empleos en el sector primario, mejores ingresos para productores y por ende, también para profesionistas y empleados. [gallery columns="1" size="large" link="none" ids="52157"] La formación de profesionistas de alta calidad conlleva mantener planes de estudio acordes a las necesidades del entorno, condiciones y demanda del sector, por ello se contemplan materias como la industrialización de productos de cereales y cárnicos; costos de producción, mercadotecnia de productos, análisis sensorial, desarrollo e innovación de alimentos, ingeniería de envases, embalaje y etiquetado, entre otras. Sin duda, los egresados de esta carrera han incidido en las empresas del sector local y nacional que tienen su base en la ingeniería de alimentos; por lo que estos profesionistas de la UAA se han desempeñado en ámbitos como el desarrollo de productos, calidad e inocuidad de los alimentos, las certificaciones, el cuidado de los procesos de producción o al frente de las áreas de calidad. Durante estos 35 años, subrayó, los profesores han trabajado fuertemente para consolidar la carrera, la cual se ha mantenido como un programa educativo reconocido por organismos nacionales como unos de los mejores en su tipo debido a su infraestructura y planta académica.

La expo agroalimentaria es una de las actividades emblema del Centro de Ciencias Agropecuarias, pues es el foro en donde los estudiantes de esta carrera pueden dar a conocer no sólo los conocimientos aprendidos en el aula, sino su creatividad y potencial para desarrollar productos innovadores con el cuidado y calidad alimentaria que requiere la población.

[gallery size="medium" link="none" ids="52156,52155,52153"] **Rosa Elena Ramírez Carrillo, cierra su trayectoria en el Centro de Ciencias Agropecuarias** [gallery columns="1"]

size="large" link="none" ids="52158"]

“Amo a la Universidad, esta universidad me ha dado muchas satisfacciones. Estando aquí tuve a mis hijos; y pues conocer a todos los jóvenes que han pasado durante estos años de mi trayectoria ha sido una enorme alegría que llevo en mi corazón y la llevaré por siempre”

Rosa Elena Ramírez Carrillo es ingeniera química en alimentos egresada de la Universidad Autónoma de Zacatecas. En 1992, tras desempeñarse en la industria láctea del sector privado, comenzó a trabajar en la Universidad Autónoma de Aguascalientes como técnico académico de tiempo completo por invitación de la maestra Yolanda Aldana Muñoz. A ella le correspondió apoyar en la formación de los estudiantes del Centro de Ciencias Agropecuarias, particularmente en el área de Alimentos en aspectos como control de calidad, microbiología, tecnologías de lácteos, cárnicos, frutas y hortalizas; así como en la vinculación e investigación y Panificación, etc. Apoyo en difusión y vinculación e investigación del Departamento de Ciencias de los Alimentos. Este 2023 concluye su trayectoria en la UAA, con el cariño, admiración y respeto de estudiantes y profesores. Nos compartió en una entrevista que a ella le tocó participar en la carrera de Ingeniería Agroindustrial (hoy Ingeniería en Alimentos) casi desde sus inicios, cuando aún estaban los jóvenes de la primera generación. Recuerda que a partir de la fundación de la carrera, profesores como Gerardo Castañeda, Yolanda Aldana, Magdalena Ramírez Gómez y Nara Aurora Guerrero, impulsaron la formación técnica y las prácticas en los talleres, lo que permitió fortalecer la carrera y otorgar a los estudiantes la oportunidad de desarrollar sus conocimientos teóricos poniéndolos en práctica de manera constante y enfocados al trabajo industrial. ***¿Por qué es importante formar a estudiantes con este perfil profesional?*** Yo creo que el área de los alimentos es un campo de acción muy grande para los jóvenes. Si retomamos una frase muy conocida de Hipócrates que dice ‘el alimento será nuestra medicina’, de alguna manera fundamentamos que con los alimentos y los parámetros de control de sanidad e inocuidad se vean reflejados en la salud de los consumidores. Entonces los jóvenes egresan con todos esos conocimientos básicos sobre microbiología, el cuidado de la calidad y, sobre todo, el desarrollo de nuevos productos con la finalidad de una funcionalidad para sectores muy especializados. ***¿En qué actividades emprendidas por el Centro de Ciencias Agropecuarias le tocó participar?*** He tenido la oportunidad de participar en todas las actividades fundamentales de la Universidad, en la docencia, la investigación y la extensión. Al ser técnico académico siempre estoy detrás de los maestros apoyando lo más posible, tanto en el área de control de calidad como en el área de producción de los alimentos. Por otra parte, nuestras áreas de trabajo también son todos los talleres como el de lácteos, cárnicos, frutas y cereales; así como la purificadora de agua y el comedor, que son los talleres más recientes. En el área de extensión

universitaria he tenido la fortuna de impartir varios cursos en conjunto con otras profesoras, y actualmente, de unos años para acá, he estado al frente de esos grupos; esto ha sido muy satisfactorio porque se logra convivir con personas de mucha experiencia y con ganas de estudiar. En el rubro de la investigación he colaborado con la doctora Laura Eugenia Pérez Cabrera, la doctora María Máyela Aguilar Romero y el doctor Ramón Jiménez, hemos podido participar en varios congresos además de tratar de colaborar con la industria.