



Las coincidencias formativas en programas de posgrado dentro o fuera de México, así como los vínculos profesionales que van impulsando los académicos universitarios, también inciden en el trabajo colaborativo y proyectos de investigación en una misma área disciplinar, así como en acciones de vinculación con un mayor impacto a nivel institucional. A partir de una experiencia similar, durante el mes de mayo, el Departamento de Ciencias de los Alimentos del Centro de Ciencias Agropecuarias, recibió la visita académica del doctor Francisco Vásquez Lara, investigador en el área de Tecnología de Cereales del Centro Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. (CIAD), un centro público de investigación del CONAHCYT. Vásquez Lara explicó que, como parte del grupo multidisciplinario “Ingeniería y procesamiento en alimentos de origen vegetal”, se buscó establecer la vinculación con la Universidad Autónoma de Aguascalientes y cuerpos académicos afines, para plantear la posibilidad de desarrollar proyectos específicos en las áreas calidad e inocuidad agroalimentaria, ciencia y tecnología de cereales, ingeniería y procesamiento de frutas y hortalizas, y sobre envases para alimentos. Con la visita del doctor Francisco Vásquez Lara, además de conocer el trabajo de investigación y la infraestructura académica de la Universidad Autónoma de Aguascalientes, se realizaron sesiones de trabajo para sondear intereses, presentar a los equipos de académicas y académicos de ambas instituciones, temáticas de investigación, al igual que conocer la productividad científica y las acreditaciones. Los estudiantes y profesores del Centro de Ciencias Agropecuarias también pudieron conocer las fortalezas del Centro Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. y las posibilidades para realizar estudios de posgrado a nivel de maestría o doctorado, estancias de investigación o participar en los veranos de investigación. Aunado al intercambio académico, también se incluyó la visita a diversas empresas de panificación y de procesamiento de cacahuete, el Centro de Investigaciones en Óptica, A.C. sede Aguascalientes, y la tienda de La Posta, para conocer la variedad de alimentos que se procesan y cosechan en el Centro de Ciencias Agropecuarias, a través de su área productiva, Posta Zootécnica. **Incrementar las redes para la producción científica** Considerando la necesidad de establecer redes de colaboración a nivel mundial, el maestro Rafael Alejandro Casillas Peñuelas, jefe del Departamento de Ciencias de los Alimentos, explicó que se está trabajando para fortalecer el trabajo colaborativo del Cuerpo Académico de Alimentos (UAA-CA-68) coordinado por la doctora Laura Eugenia Pérez Cabrera, y el cual trabaja dos líneas de investigación: Procesamiento de alimentos y Calidad e inocuidad de los alimentos. Agregó que las cuatro líneas de investigación del Centro Investigación en Alimentación y Desarrollo, A.C. son de sumo interés para la Autónoma de Aguascalientes, no sólo para desarrollar trabajos en áreas similares, sino para brindar información acerca de procesos alimenticios de manera rápida y pertinente para el sector, a través de artículos científicos que permitan contribuir con nuevo conocimiento. El jefe de departamento de Ciencias de los Alimentos comentó que se puede aprovechar la investigación que se realiza en el CIAD con la parte productiva de la Posta Zootécnica de la UAA, donde se cuenta con el Taller de Semillas y Cereales, lo que posibilita “llevar procesos productivos, probando materiales y trabajar de las dos maneras,

investigación y producción, para darle ese valor científico”. Aseguró que el sector de panificación local y las empresas visitadas manifestaron la necesidad de ese valor científico que pueden dar las universidades y los centros de investigación, ya que muchas veces desconocen cómo se va a comportar una masa de acuerdo a la calidad de las harinas y la propia levadura. “Eso no se evalúa científicamente, y puede dar una variación en cómo se comporta el pan, su sabor, su consistencia o esponjosidad; hace falta ese aporte científico”. También comentó que Aguascalientes es un estado precursor en el ámbito de la calidad e inocuidad; y la UAA ha sido buscada por la industria para trabajar y profundizar el conocimiento sobre aspectos como el gluten o el uso de harinas alternativas. Otro de los objetivos con esta vinculación que se pretende establecer con el centro público del CONAHCYT, es hacer la colaboración extensiva a otras instituciones y cuerpos académicos de la UAA; uno de ellos es el denominado “Investigación y Tecnología Aplicada” del Centro de Ciencias de la Ingeniería. Ejemplificó que con el trabajo de investigación que se desarrolla en el Centro de Investigaciones en Óptica, A.C., se puede llegar a determinar porosidad de una masa o producto terminado que permita conocer dureza, porosidad, masticabilidad de una galleta. Por otro lado, el doctor Francisco Vásquez Lara, dijo que el trabajo de investigación en cereales, además de implicar procesos cortos, puede enriquecerse con el análisis de fotografías o un escaneo realizado con el propio dispositivo móvil para obtener información sobre las propiedades funcionales de una harina, mezclas o productos terminados. “Nos puede dar una idea del comportamiento que pueda llegar a tener ese producto o la afinidad de las personas para seleccionar y consumir el producto”. [gallery columns="2" size="medium" ids="58037,58038"]