

EGRESADOS DE INGENIERÍA EN ALIMENTOS DE LA UAA DESARROLLAN Y COMERCIALIZAN ENCURTIDOS LIBRES DE



BOLETÍN NO. 075

- La idea de negocio de los exalumnos, **Ciro Alberto López González** y **José Gerardo Gutiérrez** surgió como un proyecto académico durante su estancia en la UAA.

A través de una técnica de tratamiento físico que permite sustituir a los ingredientes y tratamientos químicos para aumentar la calidad e inocuidad de los productos alimenticios, egresados de la Ingeniería en Alimentos de la Universidad Autónoma de Aguascalientes han impulsado el desarrollo de encurtidos libres de conservadores y aditivos, una idea de negocio que inició durante su estancia académica y que pretende ser exportada a Estados Unidos e Italia.

Bajo el nombre de **El Girón**, los alimentos gourmet de los ex alumnos de la UAA, **Ciro Alberto López González** y **José Gerardo Gutiérrez**, se fortalecieron a partir de prácticas realizadas en empresas

alimentarias locales, mismas en donde lograron constatar la enorme cantidad de conservadores y aditivos que se utilizan para la obtención de un producto gastronómico, así como la importancia de consolidar una empresa que promueva productos saludables a partir de una base científica y bajo los estándares de calidad necesarios para su comercialización.

Durante un tiempo aproximado de dos meses de pruebas en laboratorios, los egresados de la Autónoma de Aguascalientes se dedicaron a perfeccionar la fórmula creada desde su estancia académica, al igual que la estandarización de sus procesos y la aplicación de los análisis fisicoquímicos para lograr la conservación idónea de los encurtidos, esto debido a que se requiere un nivel de acidez y PH específico para liberarlos de conservadores.

Asimismo, los especialistas de los alimentos, mencionaron que, para garantizar una inocuidad de los productos al cien por ciento, los encurtidos son enfrascados en vidrio para darles una esterilización final, características de altos estándares de calidad que les permita incursionar en el mercado agroalimentario de Estados Unidos e Italia, como lo tienen previsto.

Bajo este sentido, la UAA, continúa fomentando el desarrollo de nuevos productos alimenticios, la creatividad y la vinculación empresarial, además del impulso del aprovechamiento de los conocimientos adquiridos durante la academia para crear proyectos o productos, que incidan en la mejora de diversas problemáticas.