

BOLETÍN No. 660 ->>

Atractivas innovaciones se presentaron en la degustación del 1er concurso de desarrollo de productos de valor agregado a partir de proteína de pollo, convocado exclusivamente para la UAA

Albóndigas, pollo empanizado con avena, botana saludable en presentación de embutido, caldo Tlalpeño, hamburguesas, snack de pollo listo para freír, pechugas y piernas marinadas fueron algunas de las variedades que presentaron alumnos y egresados de la carrera de ingeniería agroindustrial, de la Universidad Autónoma de Aguascalientes, en el 1er concurso de desarrollo de productos de valor agregado a partir de proteína de pollo.

El evento fue realizado en el marco de la Exposita realizada en las instalaciones del salón de locomotoras. Los participantes fueron 5 equipos del quinto semestre, igual número de séptimo semestre y dos de recién egresados de ingeniería agroindustrial, informó Myrna Abraján Villaseñor, jefa del departamento de Tecnología de Alimentos, del Centro de Ciencias Agropecuarias de la UAA

Explicó la profesora que para poder llegar a esta etapa, los participantes tuvieron que hacer un análisis de los productos ya existentes en el mercado, hechos a base de proteínas de pollo, para luego hacer su propuesta la cual debería ser más atractiva, innovadora y competitiva.

Señaló Abraján Villaseñor que el 1er concurso de desarrollo de productos de valor agregado a partir de proteína de pollo, convocado por la empresa por DILUSA y el Consejo de Exportadores de Carne de Ave y Huevo de los Estados Unidos, (USAPEEC), es una excelente oportunidad para que los jóvenes de agroindustrias se desarrollen en un ambiente de sana competencia, en el que puedan explotar todos sus conocimientos y potencial creativo.

En la primera degustación de productos, los equipos se sometieron a las observaciones que les realizaron un grupo de expertos para que se mejoren las propuestas; el grupo de especialistas estuvo integrado por dos catedráticas de la UAA, dos miembros de la Empresa DILUSA y uno de USAPEEC.

Finalmente Myrna Abraján Villaseñor informó que la etapa final se efectuará el 22 de noviembre, evento en el cual se premiará al primer lugar con 12 mil pesos, seis mil para el segundo y tres mil para el tercer sitio; además de que los alumnos de la UAA que resulten ganadores, serán contratados por seis meses para laborar en Dilusa, cuando éstos hayan terminado su carrera de ingeniería agroindustrial.

