Fueron Seleccionados Seis Alumnos de Ingeniería Agroindustrial en la Final del Concurso de Confitería “Dulce Innovación”.

BOLETÍN DE PRENSA No. 377 –>>

Viajarán a la ciudad de Guadalajara los días 2, 3 y 4 de agosto.

La Universidad Autónoma de Aguascalientes da muestra una vez más de la formación de calidad que reciben sus estudiantes, además que reconoce el compromiso de sus alumnos y el esfuerzo de ellos para trascender en el ámbito académico.

En esta ocasión, seis estudiantes de la carrera de Ingeniero Agroindustrial del Centro de Ciencias Agropecuarias pasaron a la etapa final del Concurso “Dulce Innovación”, convocado por la Cámara de la Industria Alimentaria de Jalisco, el Centro de Capacitación en Confitería y la Confitexpo 2011.

Dicho evento que tiene como objetivo fundamental vincular a las instituciones de educación media superior y superior del país con la industria de la confitería, a través del desarrollo de nuevos productos de confitería con un valor agregado que contemple los aspectos nutrimentales y sensoriales.

De acuerdo a las bases establecidas en la convocatoria, los equipos enviaron sus proyectos para evaluación ante el comité organizador, posteriormente fueron seleccionados ocho proyectos para la etapa final que se realizará en la ciudad de Guadalajara los días 2, 3 y 4 de agosto en el marco de la Confitexpo, en la cual tendrán que elaborar sus productos en el taller del Centro de Capacitación en Confitería.

Importante mencionar que esta exposición de confitería se celebra anualmente, tiene trascendencia internacional, ya que se presentan cerca de 60 expositores internacionales y más de 400 nacionales; además se llevan a cabo conferencias.

Por parte de la máxima Casa de Estudios, estarán participando en esta etapa final tres proyectos a cargo de los alumnos: Fabiola Jacqueline Ruvalcaba Gómez y Geraldina Chávez Floriano con su proyecto “Gomitas enriquecidas con fibra y antioxidantes; Juan Carlos Vidal Díaz Delgado y Ariadna Zuleica Campos de León con su producto “Tartaleta de chocolate con actividad antioxidante”; un tercer equipo conformado por Antonio Azael Rojas Villegas y Carmen Adriana Muñoz Correa con el proyecto “Trufa de chocolate enriquecida con vitaminas del complejo B”.

Los alumnos de la máxima Casa de Estudios se enfrentan a otros estudiantes de carreras afines a la ciencia y tecnología de alimentos de la UNAM, del Instituto Tecnológico Superior de Arandas, del Centro Universitario Los Altos (CUALTOS) de la Universidad de Guadalajara, CECYTEJ de Zapopán, Jalisco; y de la Universidad Autónoma de Guadalajara.