



UAA impulsa autoempleo en 20 comunidades del estado con capacitación para realización de conservas

BOLETÍN No. 070 -->>

UAA y el DIF estatal unen esfuerzos y llevan conocimientos para la enseñanza de la conservación de alimentos en comunidades vulnerables de la entidad.

En el curso realizaron verduras en escabeche y chiles jalapeños cuyos materiales e insumos corrieron por parte de la Universidad y el DIF.

San Antonio de los Pedroza, La Tomatina y Tortugas fueron algunas de las 20 comunidades de la entidad beneficiadas con los cursos que la Universidad Autónoma de Aguascalientes y el DIF estatal llevaron a cabo con la finalidad de capacitar a la población en la conservación alimentos y lograr una mayor vida de anaquel, lo cual benefició a los habitantes de dichas zonas.

El decano del Centro de Ciencias Agropecuarias, Gabriel Ernesto Pallás Guzmán, comentó en entrevista que los cursos forman parte de un convenio de vinculación que tiene la Universidad con el DIF a cargo de Blanca Rivera Río, durante los cuales profesores y estudiantes de la UAA enseñaron técnicas de conservación de frutas y hortalizas para la elaboración de verduras y chiles jalapeños en escabeche, con lo cual se busca no sólo extender la vida de los alimentos, sino que además plantear un opción de autoempleo para los habitantes de las comunidades.

La coordinación de los cursos estuvo a cargo de María Mayela Aguilar Romero, profesora-investigadora del departamento de Tecnología de Alimentos de la UAA, quien junto a un equipo integrado por académicos y alumnos de la carrera de Ingeniero Agroindustrial, se trasladaron a las comunidades para instruir a los participantes en la conservación de alimentos

En las sesiones el lenguaje fue muy accesible para asegurar el aprendizaje de los métodos de acidificación de conservas; los insumos y materiales corrieron por cuenta de ambas instituciones y la impartición de los cursos, significaron un arduo trabajo de catedráticos y alumnos del sexto semestre de agroindustrias.

María Mayela Aguilar Romero dijo que el hecho de que el DIF estatal haya tomado en cuenta a la Universidad Autónoma de Aguascalientes para ayudar a la sociedad en la solución de problemas reales y que además le ofrezca a la población mejoras en su estilo de vida es muestra de un gran compromiso que la Universidad Autónoma de Aguascalientes asume con seriedad para un doble propósito: estrecha vínculos entre la academia y la sociedad, además de formar a los futuros profesionales con un gran sentido humanista.

Debido al éxito del curso de Conservación que impartió la UAA, las mismas comunidades le han solicitado al DIF que regresen los instructores y se les ofrezcan la capacitación para trabajar cuatro temas diferentes: realización de frutas en altas concentraciones de azúcar, elaboración de productos



UAA impulsa autoempleo en 20 comunidades del estado con capacitación para realización de conservas

lácteos, cárnicos y cereales.

