

BOLETÍN DE PRENSA No. 350 ->>

- Karla Liliana García Delgado y Jessica Denisse García Valles; primer lugar nacional en la Exposición Internacional Confitexpo 2017.
- Fabricante busca exportar el producto de las estudiantes a Dubái.
- Carrera de Ingeniero en Alimentos ha acumulado tres primeros lugares, tres segundos y dos terceras posiciones nacionales en ocho ediciones de la Confitexpo.

Nuevamente estudiantes de la Universidad Autónoma de Aguascalientes obtuvieron el primer lugar nacional en la Exposición Internacional para la Industria de la Confitería, Confitexpo, demostrando la calidad académica, pertinencia de plan de estudio y competitividad de los profesionistas de la carrera de Ingeniero en Alimentos (antes Ingeniería Agroindustrial).

Con apoyo de sus catedráticos, Karla Liliana García Delgado y Jessica Denisse García Valles, alumnas de séptimo semestre de dicho programa educativo del Centro de Ciencias Agropecuarias, compitieron y se posicionaron sobre representantes de instituciones de todo el país con su producto Cranberry, un dulce con centro de chocolate blanco y arándanos, cubierta de amaranto, engrosado con chocolate amargo sin azúcar y adicionado con fibra.

Al respecto, explicaron que este producto responde a tendencias del consumidor como el estar reducido en azúcar, fortificado con antioxidantes y probióticos, por lo que además de su sabor, textura y aroma, destaca por ser un alimento funcional; lo cual les hizo acreedoras del primer lugar en el evento más importante de confitería del país y de amplia proyección internacional. Muestra de ello es que, tras su presentación en la Confitexpo 2017, ya se cuenta con la propuesta formal de un fabricante para incluir en su catálogo el producto de las alumnas de la UAA y exportarlo a Dubái.

Al respecto, la profesora investigadora del departamento de Tecnología de Alimentos, María Magdalena Ramírez Gómez, destacó que la Institución ha participado durante ocho años en el concurso nacional de dicha Exposición donde se reúnen compradores, vendedores y fabricantes de maquinarias, insumos, materias primas y productos terminados; y la carrera de Ingeniero en Alimentos ha acumulado tres primeros lugares, tres segundos y dos terceras posiciones, lo cual evidencia la fortaleza del plan de estudio, la calidad académica de la Universidad y la competitividad de los profesionistas que se forman en ella.

Ramírez Gómez explicó que en la primera etapa del concurso se envía el proyecto por escrito con la información a detalle que exponga el trabajo formal, científico y de investigación realizado, tras lo cual se seleccionan 12 finalistas. En esta ocasión fueron dos equipos de la UAA los que pasaron a la segunda fase. Para la misma, se realiza una exposición oral con el producto elaborado frente a jurados del extranjero, en esta edición una especialista colombiana y un chef español, jueces nacionales y empresarios, varios de Jalisco, sitio donde se realiza la Confitexpo, pues es el estado donde se agrupa cerca del 65 por ciento de la industria confitera del país.

Esto demuestra la exigencia de las evaluaciones externas e intersectoriales que buscan

reconocer al producto con mayor valor, pues se consideran análisis sensoriales además de la degustación, su calidad, así como la predicción de vida en anaquel.

Es así que se demuestra nuevamente la calidad de la Universidad Autónoma de Aguascalientes y la pertinencia de los planes de estudio, pues cada asignatura se interrelaciona para brindar las mejores oportunidades para los estudiantes. Por ejemplo, las materias de Análisis de sensorial, Chocolatería, Investigación y desarrollo de productos, Alimentos funcionales, al igual que Envases, empaques y embalajes, lo cual impulsó a Karla Liliana García Delgado y Jessica Denisse García Valles a generar Cranberry, el dulce que se posicionó a nivel nacional y que está capturando la atención de la industria internacional.

