Estudiantes de la UAA obtienen el primer lugar en concurso realizado en la Convención Mundial del Chile con innovadora propuesta gastronómica

BOLETÍN DE PRENSA No. 492 –>>

Alumnos de la carrera en Ingeniería Agroindustrial se colocaron en primer lugar en el concurso “Aguascalientes busca su salsa”.

“La Martajada” es una salsa de tipo gourmet, agridulce, preparada artesanalmente a base de uva y chile serrano.

Sofía Guadalupe Muñoz Iñiguez y César Gabriel Jiménez Martínez, estudiantes de la carrera en Ingeniería Agroindustrial de la Universidad Autónoma de Aguascalientes, obtuvieron el primer lugar en el concurso “Aguascalientes busca su salsa”, el cual se realizó en el marco de la décimo cuarta Convención Mundial del Chile, destacando su propuesta gastronómica entre más de 60 productos participantes.

Los estudiantes del séptimo semestre del Centro de Ciencias Agropecuarias indicaron que su producto ganador, llamado “La Martajada”, es una salsa tipo gourmet, agridulce y preparada artesanalmente en molcajete a base de pulpa y jugo de uva, así como de chile serrano, ingredientes naturales y que son predominantes en el estado; aunado a ello, explicaron que su preparación cumple con las normas oficiales mexicanas establecidas por la industria alimentaria y que este proyecto se desprende de su la materia de agroindustria de frutas y hortalizas, que actualmente cursan.

Al respecto, María Magdalena Ramírez Gómez, profesora investigadora del departamento de Tecnología de Alimentos, comentó que este concurso es organizado anualmente por el Consejo Nacional de Productores de Chile y el Comité Nacional Sistema Producto Chile, en coordinación con el Comité Estatal Sistema Producto Chile, en el cual participaron otras instituciones de educación superior e institutos gastronómicos del estado.

Ramírez Gómez felicitó a los estudiantes ganadores pues su participación sienta las bases para que más alumnos participen en estas convocatorias que impulsan su desarrollo profesional; aunado a ello, externó que la UAA continuará promoviendo en el estudiantado de esta carrera el desarrollo de nuevas propuestas alimentarias, pues actualmente los egresados de esta área se están insertando profesionalmente en áreas de generación de nuevos productos en grandes compañías de alimentos, por lo que esto les dará las herramientas para colocarse en puestos de trabajo o bien, emprender su propio negocio.

Cabe señalar que los ganadores recibieron un premio de 15 mil pesos y a partir de ello, emprenderán un plan de negocios para lanzar formalmente este producto al mercado, por lo que han comenzado su comercialización en diversos espacios en foros locales.

ceproch
14ª Convención Mundial del Chile
"Aguascalientes, busca su salsa"
Primer Lugar
$15,000.00
QUINCE MIL PESOS 00/100 m.n.