

BOLETÍN DE PRENSA No. 552 ->>

Los productos desarrollados contienen antioxidantes, son bajos en calorías, están adicionados con proteínas, jengibre y probióticos, entre muchas propiedades más.

También se clausuraron cursos de extensión académica.

El rector de la Universidad Autónoma de Aguascalientes, Francisco Javier Avelar González, constató la calidad de diferentes productos de innovación que presentaron estudiantes del Centro de Ciencias Agropecuarias en la trigésima Expo Agroindustrial, evento que fue el escaparate de 16 nuevas opciones de alimentos y bebidas.

Avelar González externó que los conocimientos adquiridos a lo largo de su formación profesional se reflejan en la calidad de las propuestas realizadas, ya que esta Expo se destacó por contar con alimentos, bebidas y confitería que ofrecen al consumidor altos estándares de calidad, cumplen con todas las normas y fueron elaboradas con métodos y procedimientos que garantizan la inocuidad del producto, además de contar con valor agregado y alta innovación.

Durante un recorrido, los alumnos de quinto y séptimo semestre de la carrera de Ingeniero Agroindustrial (ahora Ingeniero en Alimentos), explicaron al rector y autoridades universitarias sus proyectos que se distinguieron por ser únicos en el mercado, ya que poseen características que los hacen diferentes, de calidad y que cubren distintas necesidades de los consumidores.

Entre los productos comestibles dentro de la Expo se pueden destacar salchichas para veganos, hechas con bases vegetales; queso gourmet bajo en grasa, con carnes y jengibre; queso untable sabor guayaba; caramelo adicionado con probióticos, ácido fólico, guayaba y naranja; snack de frutos rojos deshidratados; gomitas reducidas en grasa y azúcar; salsa picante agridulce de uva y chile serrano, que fue ganadora de un concurso en evento internacional; por mencionar algunos.

De los proyectos de bebidas, los jóvenes participantes buscaron rescatar productos tradicionales para su industrialización como: atole a base de soya, cocoa con café, pulque sabor fresa, infusión de lavanda y fresa, bebida de uva con café y vino de miel.

Cabe destacar que en la trigésima Expo Agroindustrial se contó con la participación de estudiantes del Instituto Tecnológico de Estudios Superiores de Villa Guerrero, Estado de México, quienes expusieron carteles científicos, en su mayoría sobre películas comestibles para alargar la vida de anaquel en frutas y hortalizas; además se tuvo la visita por parte del Bachillerato Tecnológico Agropecuario no. 61 "Águiles Elourdy", de Calvillo; empresarios de la localidad y dependencias de gobierno.

También en las instalaciones del campus norte de la UAA (Posta Zootécnica) se realizó la

clausura de los cursos de extensión de “Repostería navideña” y “Conservas dulces, saladas y en vinagre”, en la que se entregaron constancia a participantes de la sociedad y profesores que impartieron sus conocimientos acerca de técnicas gastronómicas especiales.

Posterior a la ceremonia de clausura se llevó a cabo una degustación de los platillos realizados por los egresados de los cursos, con productos como: pasteles, *cup cakes*, galletas, mermeladas, ates, vinagretas y verduras en salmuera.



