Boletín No. 143 –>>

• Panadería para Principiantes, Elaboración de Productos Lácteos en el Hogar y Panadería Gourmet fueron los cursos que se ofrecieron para este periodo.
• 50 participantes recibieron reconocimiento por parte del departamento de Tecnología de Alimentos del Centro de Ciencias Agropecuarias.

Como se ha hecho anualmente por más de 28 años, el Centro de Ciencias Agropecuarias a través del Departamento de Tecnología de Alimentos de la Universidad Autónoma de Aguascalientes, realizó la ceremonia de clausura de los cursos de extensión académica que ofreció durante el periodo de febrero a abril del presente año, lo cual consolida su compromiso de solidaridad con la sociedad mediante este tipo de actividades de vinculación, para brindar aprendizajes a quienes desean fortalecer su crecimiento personal.

En el evento, Raúl Ortiz Martínez, decano del Centro de Ciencias Agropecuarias, manifestó a los graduados que con el objetivo de mantener una población participativa y actualizada, los cursos de extensión que oferta la UAA potenciarán sus habilidades para ser aplicadas en su vida diaria o profesional, además de impulsar su iniciativa de emprendimiento para crear su propio negocio con los conocimientos adquiridos.

Por su parte, la jefa del departamento de Tecnología de Alimentos, Laura Eugenia Pérez Cabrera, informó que para esta edición se ofrecieron los cursos de Elaboración de Productos Lácteos en el Hogar, Panadería para Principiantes y Panadería Gourmet, con un total de 50 participantes, donde se brindaron las últimas técnicas en el procesamiento de alimentos y confitería.

Pérez Cabrera, invitó a los entusiastas de la soya, la tecnología culinaria vegana y la vinicultura, a los próximos cursos de extensión que se impartirán de manera intensiva dos veces por semana en junio; los interesados deberán asistir al departamento de Control Escolar del 7 al 18 de mayo a llenar la ficha de inscripción y realizar el pago que va desde dos mil doscientos cincuenta pesos a dos mil seiscientos pesos.
Cabe destacar que los costos incluyen el material impreso, todos los ingredientes que se ocuparán durante el curso, bebidas, aditivos y los envases para la elaboración de los alimentos, asimismo, destacó que el producto elaborado se divide entre los participantes para llevarse a casa, y precisó que para formar parte de los programas no se requiere tener algún título.

Finalmente, los egresados de los cursos invitaron a los asistentes a degustar de los productos elaborados, entre ellos: requesón de distintos sabores, quesos asadero con especias, rompope de almendra y arroz, chapatas, panques, rosca de reyes, empanadas, mermeladas, dulce de leche, yogurt y pizzas artesanales, por mencionar algunos.

Durante el evento estuvieron presentes el director General de Difusión y Vinculación, José Trinidad Marín Aguilar; la Jefa del Departamento de Extensión Académica, Claudia Beatriz Cardona Esparza y la docente que impartió dos de los tres cursos, Fabiola J. Ruvalcaba Gómez.