

Boletín no. 151 ->>

- Se prepararán trabajos como el rescate de alimentos prehispánicos y riesgos químicos.
- Más de 400 participantes serán parte de este importante encuentro académico internacional.

Con el objetivo de fomentar la selección y consumo de alimentos bajo criterios de inocuidad, calidad y funcionalidad, la Universidad Autónoma de Aguascalientes será sede de la XI edición del Congreso Internacional de Calidad, Inocuidad y Funcionalidad de los Alimentos en la Industria y Servicios de Alimentación, organizado por la Sociedad Mexicana de Inocuidad y Calidad para Consumidores de Alimentos (SOMEICA) que se llevará a cabo del 1 al 5 de octubre del presente año y en el cual se espera una asistencia superior a los 400 participantes.

Conscientes de su papel como agentes de cambio, los estudiantes de la Ingeniería en Alimentos del Centro de Ciencias Agropecuarias y académicos, serán parte de las diversas actividades que se realizarán durante la convención, entre ellas: mesas redondas, cursos de riesgos químicos, cárnicos y de inocuidad; presentación de trabajos de investigación, debates en torno al rescate de los alimentos prehispánicos y la conferencia magistral: "Congelación de Alimentos", impartida por el doctor estadounidense Dennis R. Heldman, quien es reconocido a nivel internacional por estudios especializados en temas de procesamiento de alimentos.

A su vez, se contará con la presencia de estudiantes de Universidades Autónomas de Zacatecas, Nuevo León, Guadalajara, Durango, La Salle y la Universidad Nacional Autónoma de México.

Cabe destacar que en ediciones anteriores de este evento, alumnos de la Universidad Autónoma de Aguascalientes se han distinguido por la obtención de los primeros lugares en concursos de conocimientos que realizan como parte de las actividades, lo que se traduce en la importancia de la formación que tienen los alumnos de esta Institución.

Debido a la importancia de que los universitarios reconozcan su labor en la sanidad y calidad de los alimentos, la Universidad consolida con este tipo de asambleas los espacios idóneos para brindarles el impulso de seguir capacitándose para fortalecer su profesión y una participación activa en su entorno que los concientice sobre su valioso papel en la nutrición conveniente de los consumidores, de tal forma que tengan una mejor calidad de vida.

