Impulsa UAA el emprendedurismo alimenticio con la trigésima segunda edición de la Expo Agroindustrial

BOLETÍN No. 469 –>>

Jamón cocido a la canela, té helado de árnica con mandarina y queso asadero con pulque alto en probióticos y proteínas, fueron algunos de los productos alimenticios presentados.

Con el objetivo de fortalecer el desarrollo industrial de Aguascalientes y la región, los alumnos de las Ingenierías en Alimentos y Agronomía de la Universidad Autónoma de Aguascalientes, presentaron un total de 13 proyectos alimenticios innovadores en la trigésima segunda edición de la Expo Agroindustrial, uno de los eventos más representativos del Centro de Ciencias Agropecuarias con el enfoque humanista y de responsabilidad social que distingue a la Máxima Casa de Estudios de la entidad.

Así lo mencionó el decano del Centro de Ciencias Agropecuarias, el doctor Raúl Ortíz Martínez, quien a su vez señaló la importancia de la realización de la Expo Agroindustrial cada fin de semestre, pues a través de ella, los universitarios dan muestra de las habilidades y competencias con las que cuentan al presentar productos que no sólo son innovadores para la industria, sino que también muestran una alta calidad y seguridad alimentaria.

Por su parte, en representación del Secretario de Economía Social y Turismo Municipal, el licenciado Luis Esteban Obregón Pasillas, el jefe del departamento de Innovación y Vinculación de esta dependencia, el licenciado Francisco Javier Sánchez López, agradeció a la Autónoma de Aguascalientes por realizar acciones que fomenten el emprendedurismo en la localidad, ya que al desarrollar este tipo de eventos académicos se impulsa el trabajo colaborativo entre la academia y el sector empresarial para consolidar una mejor industria agroalimentaria.

Cabe destacar que, en la presente edición de la Expo Agroindustrial, se presentaron 13 proyectos alimenticios en las áreas de lácteos, confitería, embalajes, aditivos, bebidas y embutidos, algunos de ellos fueron: jamón cocido a la canela, carne seca de venado, chistorra horneada; té helado de árnica con mandarina, queso asadero con pulque; licor de crema de guayaba, así como queso crema con ate y jamaica, por mencionar algunos. Destacando alimentos funcionales que ofrecían diversas bondades, entre ellas altos en probióticos, proteínas, vitaminas, omega 3, así como antioxidantes.

Durante este evento también estuvieron presentes el doctor José Trinidad Marín Aguilar, director general de Difusión y Vinculación; la doctora Laura Eugenia Pérez Cabrera, Coordinadora de la Ingenierías en Agroindustrial y en Alimentos; el maestro Rafael Alejandro Casillas Peñuelas, representante de los profesores y asesores, así como el maestro Enrique Alejandro Ruelas García del Centro de Competitividad e Innovación de Aguascalientes.