

BOLETÍN DE PRENSA No. 048 ->>



Esta edición es consulta obligada para chefs, investigadores, artesanos e industriales del país:
JCAR

Compartir conocimientos y crear un vínculo entre la academia, el sector artesanal y la industria de la confitería es el objetivo de la publicación, “CONFITERÍA, De lo Artesanal a la Tecnología” editado por la Universidad Autónoma de Aguascalientes con la autoría de María Magdalena Ramírez Gómez y Norma Estela Orozco Sánchez; y que fue presentado en las instalaciones del Posta Zootécnica de la Institución como arranque al programa de publicaciones 2012.

En el evento se destacó que esta edición presentada en octubre de 2011 en la FIL Guadalajara, circula ya en países como Venezuela, Guatemala y Estados Unidos; además de que fue solicitada su traducción a los idiomas alemán e inglés, durante su exposición en la Feria Internacional de Confitería realizada en Alemania, como parte del stand de Pro México y tres empresas del país; en esta muestra también empresarios suizos manifestaron su interés por acceder de esta edición realizada por la Autónoma de Aguascalientes.

El texto es el primero en su tipo en Latinoamérica y el mundo de habla hispana que trata la creación de dulces y la tecnología para su desarrollo, compartiendo diagramas, maquinaria, formulas industriales, riesgos de producción, así como otros procesos, permitiendo que la ciencia pueda contribuir al ámbito laboral y al desarrollo económico.

En el evento de presentación, José Carlos Álvarez Rivera, experto en industria de la confitería y catedrático de la universidad Iberoamericana, aseguró que este ejemplar explota lo artesanal para trasladarlo al mundo de la tecnología y se vuelve una publicación obligada para chefs, académicos, investigadores, artesanos e industriales del país, por su detallado contenido.

Gabriel Pallás Guzmán, decano del Centro de Ciencias Agropecuarias sostuvo que esta edición es un orgullo para Universidad Autónoma de Aguascalientes y un documento indispensable en la rama de la docencia porque incluye formulas químicas, elaboración y práctica; además de que al poco tiempo de ser editado ha tenido una gran aceptación en diferentes partes del mundo.

Las autoras del libro, coincidieron en que el texto trata de aportar los conocimientos técnicos y científicos para el desarrollo de la industria, además de un material didáctico para los estudiantes que pueda fomentar su espíritu emprendedor.