

BOLETÍN No. 655 ->>

La rama de la confitería tiene un gran potencial para emprendedores y también para
industriales que quieren internacionalizar sus productos: MMRG

La confitería mexicana tiene un gran potencial de desarrollo, ya sea para jóvenes emprendedores egresados de las universidades, como para los industriales que pretenden ampliar sus mercados y abrirse a las exportaciones; por ello es importante promover la tecnificación, además de difundir los métodos de industrialización de las grandes variedades de dulce que se producen en el país, comentó la profesora- investigadora María Magdalena Ramírez Gómez, catedrática del Centro de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Autónoma de Aguascalientes.

Explicó que en nuestro país existen grandes posibilidades de crecimiento en el área de la confitería, sin embargo es necesario pasar de las prácticas artesanales a la tecnificación, para poder responder a la demanda del mercado internacional y convertir esta actividad en una industria que pueda expandirse alrededor del mundo.

Ramírez Gómez sostuvo que existen pocas universidades en el país donde esté contemplada ésta área de preparación dentro de la industria alimentaria, pues en general existe una tendencia mucho más marcada a la tecnología de productos cárnicos o lácteos, por lo que existe un gran potencial que aún no ha sido aprovechado.

Comentó además que dentro de la Industria del dulce se están abriendo también nuevas posibilidades con las necesidades de crear dulces sin azúcar, o bien la opción de enriquecer los productos con fibras, vitaminas y frutas naturales.

En este sentido dijo, que para aprovechar todo este potencial de industria y nuevos mercados es necesario migrar a la tecnificación de muchas empresas tradicionales, por ello, considera ha tenido un gran éxito el libro editado por la Universidad Autónoma de Aguascalientes, titulado: "CONFITERÍA, De lo Artesanal a la Tecnología", que permite mostrar a los artesanos y pequeños productores de confites nuevas formas de producción para ampliar sus perspectivas empresariales.

Anunció que, el próximo 12 de octubre en la Universidad de la Habana, Cuba, se presentará el libro de "CONFITERÍA, De lo Artesanal a la Tecnología" que realizó en coautoría con Norma Estela Orozco Sánchez, a invitación del Centro de Investigación latinoamericano de chocolatería y confitería, y con el apoyo de la UAA.

