

El conocimiento transmitido de maestros a alumnos se transforma en productos agroindustriales de gran calidad: GEPG

Helado bajo en calorías, tequila con sabor a chocolate, birria envasada al alto vacío, comida para perro, pavo gourmet, jamón de pollo, chocolates con relleno de frutas secas, cerveza artesanal, dulces de guayaba y fresa, crema de tequila con mango, dedos de queso asadero cubiertas de nuez entre otros, fueron los productos presentados en la XXI Expo-Agroindustrial de la Universidad Autónoma de Aguascalientes.

En esta exposición los alumnos del quinto y séptimo semestre de la carrera ingeniería agroindustrial, que pertenece al Centro de Ciencias Agropecuarias de la UAA, presentaron una gran variedad de productos que se distinguieron por su originalidad, innovación, presentación, sabor y una gran calidad.

En la ceremonia inaugural, el Director General de Servicios Educativos, Omar Vázquez Gloria, en representación del rector Mario Andrade Cervantes, externó que en esta época de cambios, la agroindustria no está exenta; es por ello que la implementación de nuevas tecnologías y métodos para crear productos competitivos de gran calidad en el mercado es una actividad indispensable, como así lo demuestran los productos degustados en la XXI Expo-Agroindustrial.

Por su parte el decano del Centro de Ciencias Agropecuarias, Gabriel Ernesto Pallás Guzmán, manifestó que el conocimiento transmitido de maestros a alumnos se transforma en productos agroindustriales de gran calidad. Aseguró que con el apoyo y la visión empresarial, muchos de éstos pueden posicionarse exitosamente en el mercado.

Cabe destacar que en esta ocasión los productos desarrollados para la expo contaron con la asesoría de Alejandro Cisneros, profesor del Centro de Ciencias Económicas y Administrativas quien orientó a los alumnos a desarrollar estrategias de mercadotecnia a favor de los productos creados.

En el marco de la celebración de la XXI Expo-Agroindustrial también se celebró la clausura del curso de extensión “Elaboración de productos lácteos en el hogar”, en la cual se les hizo entrega de reconocimientos a los participantes y profesores que lo impartieron.

