

UAA reconoce logros de estudiantes y docentes de su programa Ingeniería en Alimentos



BOLETÍN 133

- De Ingeniería en Alimentos han egresado más de 500 profesionales.
- Este programa cumplirá en este 2024, 36 años de impartirse en la máxima casa de estudios.

La Universidad Autónoma de Aguascalientes a través del Centro de Ciencias Agropecuarias (CCA), llevó a cabo un evento conmemorativo dentro del marco de la celebración del Día del Ingeniero en Alimentos.

Para la UAA, es fundamental formar ingenieros en alimentos con visión integral, que sean capaces de otorgar valor agregado y/o materias primas agropecuarias; adaptar, innovar o generar procesos de manufactura, gestión de calidad y seguridad alimentaria en empresas agroindustriales que respondan

a las necesidades de la globalización y que contribuyan al aprovechamiento de recursos.

En representación de la Dra. Sandra Yesenia Pinzón Castro, rectora de la UAA, el Dr. Luis Fernando Cisneros Guzmán, decano del CCA, señaló la importancia de reconocer la labor de quienes actualmente están preparando a los futuros ingenieros en alimentos. Esta es, precisamente, una de las tres carreras con las que cuenta el CCA (antes Ingeniería Agroindustrial y de la cual egresaron 29 generaciones).

El decano afirmó que el de Ingeniería en Alimentos, es un programa novedoso con un gran campo de trabajo y del cual han egresado más de 500 profesionales. En este 2024, la carrera cumplirá 36 años dentro de la UAA.

Por su parte, el Mtro. Rafael Casillas Peñuelas, jefe del Departamento de Ciencias de los Alimentos explicó que, desde sus inicios en 1912 como profesión en Europa y Estados Unidos, la Ingeniería en Alimentos se ha abierto camino, y al igual que en nuestro país, contribuye al desarrollo de empresas multinacionales que requieren de los servicios de los profesionales de esta área, en la búsqueda de productos alimenticios más funcionales, sanos y nutritivos.

Asimismo, destacó los trabajos actuales y tendencias mundiales en cuanto al procesamiento y conservación de alimentos para que estos sean mínimamente tratados, cuenten con el mínimo de adiciones o conservadores. Afirmó que la tecnología aplicada en alimentos está permitiendo importantes aportes en nanotecnología, micro encapsulación aplicada en bases para alimentos en algunos casos.

Así también otra tendencia en la que se apoya la ingeniería en alimentos tiene que ver con el término de "ingeniería artificial", referida como la 4ª revolución industrial y que abarca tecnologías y avances que generan un impacto en la industria actual.

Como parte de este evento, se efectuó la entrega de reconocimientos a los profesores y técnicos académicos que han brindado su servicio en la formación de recursos humanos del programa de Ingeniería en Alimentos, entre ellos la Dra. María Mayela Aguilar Romero; Dra. Laura Eugenia Pérez Cabrera, Ing. Belén del Rocío Quezada Estrada; Mtra. Karina Reyes Bernal; Mtra. Fabiola Ruvalcaba Gómez; Mtra. Karla Fabiola Romo Zamarrón y la Mtra. Génesis Ortíz Duarte.

Finalmente, se realizó la toma de una fotografía conmemorativa con el personal administrativo y docente del centro, así como con los alumnos del programa educativo de Ciencias de los Alimentos.

—000— Ciudad Universitaria 15 de abril de 2024