

Sin categoría

Destacan estudiantes de la FCQB en congresos de innovación de alimentos

Guillermo Juárez • 11 junio, 2019



Estudiantes de posgrado de la Facultad de Ciencias Químico Biológicas de la Universidad Autónoma de Sinaloa (UAS) lograron posicionarse, con sus trabajos de investigación, entre los mejores a nivel nacional e internacional, al obtener los primeros tres lugares, en la categoría de cartel, dentro del VI Congreso Internacional sobre Innovación y Tendencias en Procesamiento de Alimentos y XXI Congreso Nacional de Ciencia y Tecnología de Alimentos.

Los estudiantes de la Maestría en Ciencia y Tecnología de Alimentos de la UAS que presentaron sus trabajos de investigación, y que obtuvieron los primeros lugares en los congresos, son Rogelio Michel Espinoza Jaime, mientras que el segundo lugar, en empate, fue obtenido por María Felicitas Pacheco Plata y Katya Elizabeth Aréchiga Chávez, y el tercer lugar fue para Olivia Clarissa Caro Hernández.



El doctor José de Jesús Caro Corrales, uno de los docentes y asesores de los jóvenes talentos, destacó que para ellos es de gran relevancia el lograr en estos congresos los primeros lugares, hecho que habla de que la investigación que están desarrollando los estudiantes de posgrado de la Universidad es de gran pertinencia y relevancia, tanto a nivel regional, como nacional.

Acompañado por los profesores Irma Leticia Camacho Hernández y Roberto Gutiérrez Dorado, Caro Corrales expresó que los trabajos de investigación que presentaron los estudiantes es sobre temáticas que tienen que ver con la ingeniería, procesamiento y análisis de alimentos, proyectos que serán publicados en revistas indexadas y posteriormente se buscará que sus propuestas sean aplicadas en el avance de la tecnología de Sinaloa.

Por su parte Rogelio Michel Espinoza Jaime, estudiante que ganó el primer lugar en el evento, con el trabajo “Cinética y extracción de aceite de semillas de calabaza sehualca”, manifestó su satisfacción por haber ganado dicha distinción, ya que dijo es mucho el trabajo que se realiza para llevar a cabo investigaciones como estas, y que mejor que sea reconocido el esfuerzo por personalidades destacadas en la materia.

“Estos reconocimientos nos motivan a seguir en este camino, seguir innovando, seguir encontrando esas alternativas nuevas que se presentan para los problemas cotidianos de la Ciencia y la Tecnología de Alimentos”, puntualizó Espinoza Jaime.

Los trabajos que ganaron los segundos lugares son: “Composición Química y Propiedades Tecnológicas/Sensoriales de tortillas producidas a base de maíz azul y frijol tépari procesados por extrusión alcalina”, así como “Modelado de parámetros de calidad en tomate saladette durante el escaldado secuencial empleando microondas”, mientras que el proyecto que ganó el tercer lugar es “Modelado de parámetros de calidad en la cocción de chayote”.



Tags Destacan