

Anuncian primera Expo Imagina para promover la innovación alimentaria

Habrán conferencias sobre gastronomía mexicana, talleres y expo venta del 26 al 28 de septiembre en el Paraninfo y el CUCBA

Con el objetivo de promover la innovación y la sostenibilidad en la producción de alimentos, para cubrir las demandas sociales y mejorar la calidad de vida de la población, la Universidad de Guadalajara (UdeG) y la Secretaría de Desarrollo Rural de Jalisco (Seder) realizarán la primera Expo Imagina 2018, del 26 al 28 de septiembre.

Dicho espacio, enmarcado en los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Cero Hambre y Consumo Responsable y la Producción de la ONU, así como el Día Mundial de la Alimentación –que se celebra el 16 de octubre–, busca identificar y potenciar las acciones académicas, de investigación y colaboración con productores.

Pretende también aprovechar las habilidades y competencias de estudiantes y académicos de Agronomía, Biología, Medicina Veterinaria, Ciencias de los Alimentos y Agronegocios, donde se crean prototipos y esquemas alimentarios, señaló el Rector del Centro Universitario de Ciencias Biológicas y Agropecuarias (CUCBA), doctor Carlos Beas Zárate.

“Expo Imagina es un espacio donde se reúnen los principales investigadores, proveedores, prestadores de servicios y productores de alimentos, con la finalidad de promover la ciencia, la creatividad y la innovación, respetando las costumbres y tradiciones de nuestros pueblos y dar a conocer los alimentos sanos de México”, dijo.

La feria incluirá conferencias sobre gastronomía mexicana; registro de marca; sanidad e inocuidad de los alimentos; también habrá expo venta; muestras gastronómicas; talleres, premios a la innovación y creatividad; se informó en rueda de prensa.

Esta primera edición iniciará este 26 de septiembre en el Paraninfo Enrique Díaz de León, con dos conferencias magistrales; la denominada “Producción de alimentos y conservación del medio ambiente”, impartida por el chef Ignacio Cadena.

Además, habrá un pabellón gastronómico con productos como el chile de Yahualica, el pulque, la raicilla y la miel, organizado por la Seder en la Rambla Cataluña.

Las actividades continuarán en el CUCBA con un pabellón de más de 30 productos creados por estudiantes del plantel, como un sistema de producción de espirulina; una empanada de chapulín, chorizo; hamburguesas veganas; nieve de espinaca; entre otros.

El Secretario de la Seder, ingeniero Héctor Padilla Gutiérrez, destacó el trabajo del CUCBA, así como la creación de Expo Imagina, un espacio para impulsar la innovación de estudiantes y productores de alimentos, cuyo mayor reto en Jalisco es la sostenibilidad.

Sobre la vinculación entre la UdeG y la Seder que permita apoyar la innovación de estudiantes y productores, Padilla Gutiérrez dijo que “hay una relación permanente; un ejemplo fue el Congreso Nacional del Chile, parte del proceso para consolidar la denominación del chile de Yahualica”.

Además, se ha dado un proceso de capacitación a mujeres para la creación de pequeñas empresas.

Beas Zárate agregó que también han impulsado cursos de capacitación y vinculación de alumnos con productores. “Tenemos una relación estrecha, interdependiente. Quisiéramos desarrollarla más, pero poco a poco vamos abriendo los espacios. La colaboración es permanente y continua”.

Mayor información sobre la expo en: <http://expoimagina.cucba.udg.mx> [1]

A t e n t a m e n t e

"Piensa y Trabaja"

Guadalajara, Jalisco, 20 de septiembre de 2018

Texto: Eduardo Carrillo

Fotografía: Adriana González

Etiquetas:

[Carlos Beas Zárate](#) [2]

URL Fuente:

<https://www.comsoc.udg.mx/noticia/anuncian-primera-expo-imagina-para-promover-la-innovacion-alimentaria>

Links

[1] <http://expoimagina.cucba.udg.mx>

[2] <https://www.comsoc.udg.mx/etiquetas/carlos-beas-zarate>