

## Laboratorio de Tecnología de Alimentos de CUAItos, cuna de proyectos

Aquí realizan prácticas estudiantes de las carreras de ingeniería Agroindustrial, Sistemas pecuarios, Nutrición y Veterinaria

Transformación de alimentos, evaluación de los productos y diferentes herramientas tecnológicas que deben emplear, son algunas de las prácticas que alumnos del [Centro Universitario de los Altos \(CUAItos\)](#) [1] realizan en el **Laboratorio de Tecnología de Alimentos**, donde nacen proyectos que estudiantes han presentado en la Expo Emprende Agroindustrial, explica la maestra Carmen Leticia Orozco López, encargada de ese espacio.

En el laboratorio también se producen a la semana **20 kilogramos de jamón, de 500 a mil nieves -depende la temporada- panqués y pan**, los cuales se venden a la comunidad universitaria. Gracias a que el **Laboratorio de Tecnología de Alimentos cuenta con una potabilizadora de agua** el centro universitario suministra agua potable de manera autónoma.

### A T E N T A M E N T E

**“Piensa y Trabaja”**

**“Año del Centenario de la Escuela Preparatoria de Jalisco”**

**Guadalajara, Jal., 10 de junio 2014**

**Texto y Fotografía: CUAItos.**

### Etiquetas:

[CUAItos](#) [2]

[Laboratorio de Tecnología de Alimentos](#) [3]

[Mtra. Carmen Leticia Orozco López](#) [4]

---

**URL Fuente:** <https://comsoc.udg.mx/noticia/laboratorio-de-tecnologia-de-alimentos-de-cualtos-cuna-de-proyectos>

### Links

[1] <http://www.cualtos.udg.mx/>

[2] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/cualtos>

[3] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/laboratorio-de-tecnologia-de-alimentos>

[4] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/mtra-carmen-leticia-orozco-lopez>