

Viven alumnos un verano Tec con enfoque alimentario en Ciudad Obregón



Luego de la [primera edición realizada el verano 2021](#), el Centro de Innovación Alimentaria, **Food Innovation Center**, recibió a un total de 19 estudiantes de diferentes campus y carreras del [Tecnológico de Monterrey](#) los cuales vivieron la experiencia de cursar un **verano con vocación en la industria alimentaria**, en campus **Ciudad Obregón**.

Estos alumnos cursaron materias como **Ética, sostenibilidad y responsabilidad social; Emprendimiento e innovación**; así como también, realizaron sus **estancias profesionales**.

*"Esta experiencia es distinta a los aprendizajes que se tienen en el aula, porque estamos **trabajando con un socio formador**, que además **nos ayuda a impactar a nuestra comunidad y a nuestra sociedad**",* señala Dalia Edith Cantúa, profesora del programa.

Además de las **competencias** que atienden cada una de las materias, este **verano de inmersión** incluye competencias de **compromiso ético y ciudadano**, lo cual permite que el alumno pueda regresar un poco a la sociedad por medio de sus proyectos.

Alumnos de visita en Higueras Chukui, uno de los socio formadores de este verano width="900" loading="lazy">

El valor del socio formador

Durante sus cursos, **el alumno trabaja de la mano con un socio formador** para generar ideas, enriquecerlas y trabajarlas de tal manera que el proyecto entregado, sea aquel que **enriquezca más a los beneficiarios de la organización**.

El socio formador es aquella organización o institución de la iniciativa privada, gobierno o asociación civil que apoya al estudiante a desarrollar sus competencias para un mejor desempeño en el mundo laboral.

Los socios formadores del **Food Innovation Center**, con los que tuvieron interacción los alumnos fueron: **Fertilizantes Tepeyac, Lecheros Unidos, Steviason, Sales del Valle, Tortillería Hidalgo, Higueras Chukui, Grameen de la Frontera y Banco de Leche Humana**.

*"Este trabajo mutuo con el Tec de Monterrey **ayuda mucho a las empresas como nosotros, que somos una organización sin fines de lucro, en el desarrollo del proyecto para poder hacerlo sustentable**", comentó Ana Patricia Rodríguez directora de la Ruta de la Leche y socio formadora.*

Dentro de esta experiencia, **el alumno es impactado tanto por la organización socio formadora, como por los beneficiarios**, esto debido a que ellos ven de primera mano las necesidades de las personas de nuestra comunidad, lo que les permitió **reforzar valores como empatía, compasión y solidaridad**.

Estudiantes Tec visitan instalaciones organizaciones socio formadoras width="900" loading="lazy">

Proyectos de innovación alimentaria

Las clases que se llevan dentro de este verano giran entorno a **resolver una problemática social de la organización socio formadora**, lo que permite que el alumno tenga un **aprendizaje integral al haber colaborado con su comunidad**.

Al trabajar con el socio formador, cada uno de los estudiantes **desarrolló un proyecto durante su curso**, el cual presentó a la organización al finalizar el mismo.

*"Visitamos varias **empresas, micro, pequeñas, medianas y grandes**, y nos enfocamos en **brindarle soluciones a alguna problemática** que nosotros identificamos, tomando en cuenta lo que el socio formador nos pedía", comentó Esther López, alumna de ingeniería de alimentos.*

*"Nuestro proyecto se basaba en **ayudar al Banco de Leche Humana**, mediante una **campaña de publicidad** donde mandamos a hacer lonas, pulseras y demás souvenirs, ya que muy pocas personas conoce sobre esta organización", enfatizó Jacqueline Beltrán, estudiante de campus Monterrey.*

"Si eres foráneo está asombroso, porque muy poca gente conoce Obregón, sus alrededores y su comida. No tengo otras palabras, asombroso es lo único que lo puede describir".- Jacqueline Beltrán.

Vivencia que deja huella

Otros de los atractivos que tuvo este verano para los alumnos, fueron las **experiencias gastronómicas y visitas a lugares turísticos** como: el **pueblo mágico de Álamos**, ver delfines en la **Isla Huivulai** y apreciar la mejor vista del mundo, según [National Geographic](#), en las **playas de San Carlos Nuevo Guaymas**.

*"Si eres foráneo está asombroso, porque muy poca gente conoce **Obregón Sonora**, sus alrededores y su comida; **es una experiencia súper bonita**. No tengo otras palabras, **asombroso es lo único que lo puede describir**",* concluyó Beltrán Reyes.

Hermosa vista de los alumnos en Álamos Sonora durante su verano width="900" loading="lazy">

*"Me marcó bastante. **Fue una experiencia inolvidable la verdad**. Yo nunca había tenido la oportunidad de estar en contacto personal con un socio formador, **me gustó mucho esa experiencia y también Ciudad Obregón**",* resaltó Esther López.

Disfrutando el verano con vocación en las playas de San Carlos width="900" loading="lazy">

Objetivo del Centro de Innovación Alimentaria

El **Food innovation Center** tiene como propósito **impulsar el desarrollo de los programas de formación con enfoque en el ecosistema alimentario**, que vinculen a la comunidad Tec, empresas, asociaciones, gobierno y la sociedad en general.

Esta formación se da a través de **generar experiencias de aprendizaje, establecer proyectos en beneficio del alumno, entender las necesidades del empresario, vinculación con profesores expertos en la materia de alimentos**, y más.

QUIZÁS TE INTERESA LEER: