

Triunfan: estudiantes de Tec Qro crean snack y ganan reto nacional



Las alumnas de Ingeniería en Alimentos Mariana Fernández Cervantes, Trinela María Rodríguez Martínez, Julieta Galván Chávez y Rocío Adriana Posada Lozano resultaron ganadoras en el [Concurso de Innovación IFT México 2024](#).

Ganaron con Moojoos, un snack hecho a base de suero de leche, alto en **proteína, fermentado y liofilizado**, que las y los estudiantes consideran no solo una opción nutritiva, sino que también aprovecha el suero de leche, evitando que se convierta en una descarga residual que podría contaminar el agua.

En el equipo también **participaron los estudiantes de Ingeniería en Biotecnología Rodrigo Pérez Vargas y Ana Marta Castro Pacheco** de cuarto semestre.

Se trata del concurso universitario de innovación del [Institute of Food Technologists Mexico Section](#) y que busca desarrollar las ideas del futuro de los alimentos.

El snack generado por los alumnos Tec tiene **probióticos y prebióticos**, usa como base el yogurt liofilizado a base de suero de leche, chocolate y quinua y es endulzado con azúcar de dátil.



/> width="900" loading="lazy"> De la idea a la creación

La convocatoria fue abierta a estudiantes de alimentos, gastronomía o incluso de biotecnología. Por ello, **los alumnos crearon un grupo multidisciplinar para realizar el producto.**

Decidieron comenzar a desarrollar su producto donde se acercaron con sus profesores de ingeniería en alimentos, expertos en el tema.

“Empezamos con la preparación y construcción del yogurt para mezclarlo con el chocolate y realizar todas las pruebas finales”.- Trinela Rodríguez.

Las alumnas del [Tec campus Querétaro](#) tuvieron la asesoría del profesor **Rubén Zárraga, especialista en lácteos** por lo que acudieron al académico en busca de una opinión concreta sobre el tema.

“Para lo que muchas industrias es un desperdicio, las alumnas crearon sustentablemente un producto rico en probióticos para todo el público”, destacó el profesor **Rubén Zárraga.**

Además, la profesora **Blanca Maldonado tiene gran conocimiento en chocolatería, por lo que tuvieron valoraciones precisas por parte de los catedráticos.**

“Empezamos con la preparación y reconstrucción del yogurt, analizar su estructura para mezclarlo con el chocolate y realizar todas las formulaciones necesarias”, comentó Trinela Rodríguez.



/> width="900" loading="lazy">

Grupo multidisciplinar

Los estudiantes de Ingeniería en Biotecnología mencionaron que fue una experiencia muy enriquecedora pues aprendieron sobre el chocolate y técnicas de liofilización del yogurt.

“Una ventaja muy grande que nos da el Tec es que nuestras carreras se interrelacionan de maneras que podamos aprender de distintas materias y ampliar nuestro campo profesional”, resaltó Rodrigo Pérez.

Para la profesora Ana Marta Castro el proceso de liofilización fue el más importante en el que se concentraron las alumnas.

"Al ser estudiantes de biotecnología su especialidad se concentró en las bacterias del yogurt, pero pudieron aprender mucho más sobre su preparación y procesos de liofilización", finalizó.

SEGURO QUERRÁS LEER

