

# El helado del mañana se congela en el Tec campus Toluca



## Aarón Albores y Enrique Yenny | Campus Toluca

La actividad de Semana i "Gelatech" consiste en formar microcápsulas donde los alumnos decidirán que elementos van a microencapsular para tener **valor agregado en un helado, como probióticos, sabor y colorantes.**

Erika Bermeo, estudiante de Biotecnología (IBT) del campus Ciudad de México, demuestra con entusiasmo aprender esta técnica, ya que está segura de poder implementarla dentro de su carrera y desarrollarse profesionalmente.

*"La industria alimentaria es una de mis áreas de gran interés, una de las cosas que me gustaría hacer estudiando biotecnología",* dijo Erika Bermeo

La maestra Mariel Calderón, encargada de la actividad, comenta que el microencapsulado no tiene más de 10 años de haber sido descubierto y **aún no hay quien lo lleve a la práctica en la industria de los alimentos.**



/>>

En palabras de la profesora Calderón, en esta actividad “se busca el crecimiento personal de los alumnos al generar competencias de innovación, que logren explotar la creatividad de cada integrante”.

Con "Gelatech" se busca también que los alumnos ayuden a que la industria adopte esta técnica, ya que tiene bondades como agregar sabor, colorantes y probióticos, además de **evitar la proliferación de hongos en los alimentos.**