

Horneando un pan con valor nutricional



Redacción Querétaro | Conecta

Alumnos de diversas acudieron al campus Querétaro para llevar a cabo la actividad Pan Cracio, liderados por el Profesor Juan José Carracera, este reto **consistió en que los alumnos construyeran un horno compacto, ecológico y eficiente esto para hornear diferentes recetas de panes, logrando obtener un pan con un valor nutricional enriquecido y saludable.**

En los primeros días del reto multidisciplinario “Pan Cracio” los alumnos recibieron diferentes conferencias que les darían los conocimientos necesarios **para el proyecto, tales como como; nutrición, materiales, construcción, diseño, y asesoría en termodinámica.**



Conforme avanzó la Semana i, los alumnos se enfrentaban a diversos imprevistos con sus ideas iniciales, sin embargo, gracias al apoyo del profesor Juan José Carracedo, y un arduo trabajo en equipo, los alumnos lograron aterrizar nuevos conceptos funcionales para sus hornos.

Como resultado, se puede apreciar el reflejo de la creatividad colaborativa de los alumnos del reto **“Pan Cracio”** al ejecutar sus los mismos aprendizajes que conllevaron a un diferente resultado tanto como en diseño, funcionalidad, y sabor de los panes.

En la Semana i se busca que los alumnos apliquen sus conocimientos y habilidades aprendidos en el salón de clases, en actividades apegadas a la realidad. El reto “Pan Cracio” fue un excelente ejemplo de alumnos de ingeniería trabajando en conjunto en un proyecto apegado a la realidad, enfocado en la alimentación y nutrición de las personas, al igual que la protección del medio ambiente.

