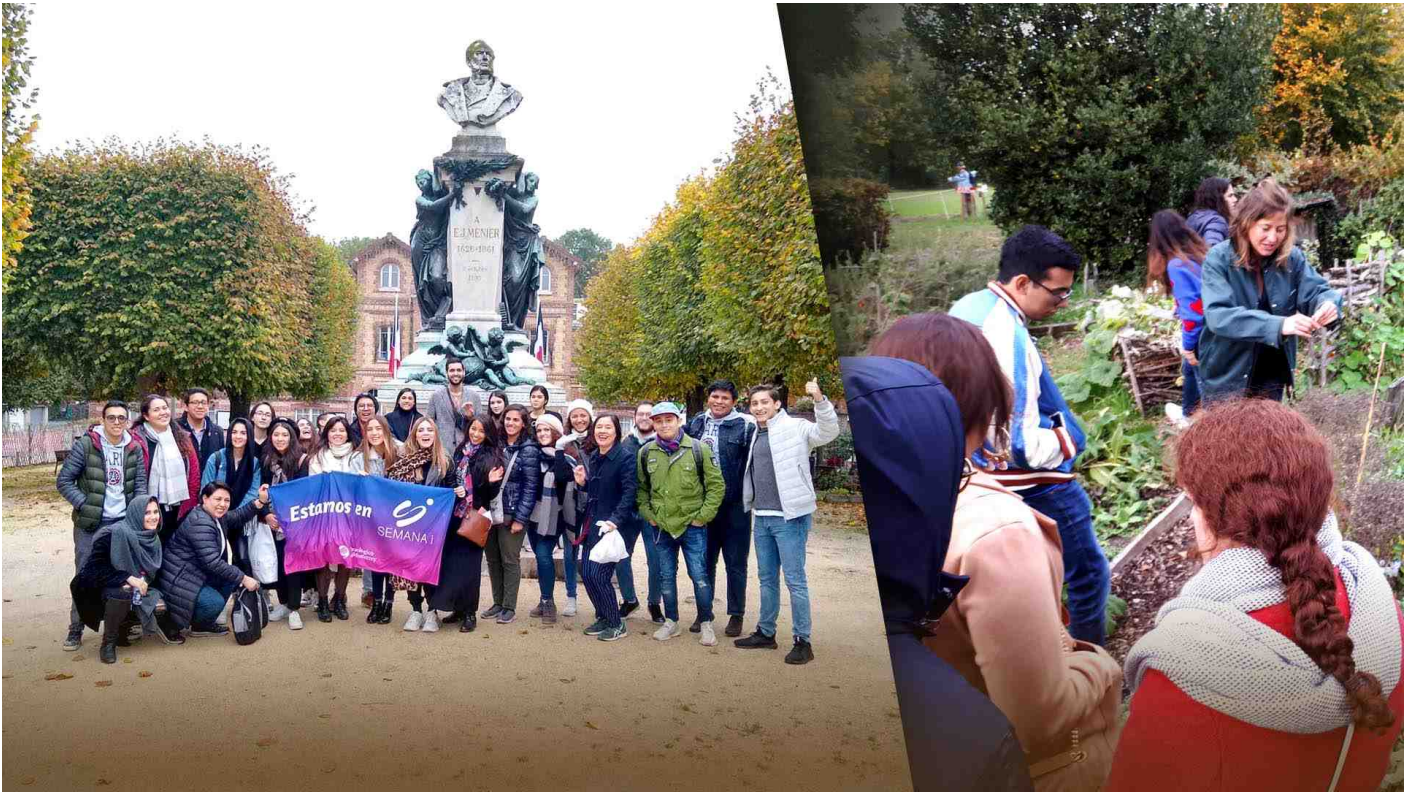


Descubren secretos de Francia en ingeniería de alimentos



Francia es considerada la **cuna de la biotecnología en alimentos** debido a que desde siglos pasados se ha utilizado la ciencia y la tecnología para mejorar los procesos productivos.

Para conocer los principales procesos de fermentación de este país europeo, que destaca por su gastronomía, dentro de la [Semana i](#) se realizó el viaje **Francia: La cuna de la biotecnología de alimentos**.

Fueron **28 alumnos de diferentes campus y carreras** quienes asistieron a este viaje, donde también reconocieron las estrategias de trabajo colaborativo que han llevado a fusionar al sector de investigación- gobierno- industria en beneficio de la sociedad Francesa.

Los alumnos visitaron los laboratorios e instalaciones del [INRA \(Instituto Nacional de Investigaciones en Agroquímica\)](#) en Versailles-Grignon, en donde conocieron a investigadores del gobierno de Francia.

Ellos les explicaron sus líneas de trabajo y las colaboraciones que tienen con otros países e instituciones, comentó la profesora **Arlette Santacruz, coordinadora de dicha actividad**.

“Ese mismo día acudieron a una Granja Sustentable del gobierno dentro del distrito XII de París, para ver las principales técnicas de agricultura y ganadería”, manifestó la docente.

El grupo también conoció la **panadería Le Grenier á Pain**, la cual es ganadora en dos ocasiones del premio a **la mejor Baguette de Francia**, reconocida a nivel mundial, donde se les explicó el

proceso de fermentación para tener un pan de calidad.



width="600" loading="lazy">

Tuvieron además un recorrido por el único **viñedo** adentro de la ciudad de París que se encuentra en **Montmartre**.

“Durante el recorrido al viñedo les explicaron la importancia del viñedo para la ciudad, y realizaron una degustación de quesos de cabra, que es una de las principales industrias del país”, explicó la doctora Santacruz.

En Noisiel, visitaron la antigua **fábrica que dio origen a la empresa Nestlé**, en donde les relataron la filosofía del fundador para el beneficio de los empleados.

Las cavas de Louvre y el Palacio Versalles fueron otros de los lugares que los alumnos pudieron conocer durante la Semana i.

Las competencias a desarrollar fueron **inteligencia social**, la cual consiste en generar entornos efectivos de colaboración y negociación en contextos multiculturales con diversidad de personas, saberes y culturas, así como **trabajo colaborativo**.

*"Durante los primeros 4 días los alumnos trabajaron en equipo para conocer las estrategias de trabajo en Francia. **realizaron entrevistas y todo lo iban reportando en minutas. Con la información recolectada construyeron un video, que reflejaba lo aprendido en la semana**",* manifestó la doctora Santacruz.

Al final del video, cada integrante del equipo mencionaba su reflexión personal de lo que aprendió durante el viaje.

La doctora Cristina Chuck fue parte del equipo de investigadores que orientaron a los alumnos durante el viaje.



width="600" loading="lazy">

TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR: