

Una tienda con productos de casa



La **TiendIIA**, es un proyecto creado y administrado por alumnos de la carrera de Ingeniería de Industrias Alimentarias (IIA) del Tec de Monterrey Campus Querétaro y reabrió sus puertas para el semestre Enero – mayo 2018 con nuevos productos para la venta al público.

La TiendIIA es un proyecto del departamento de bioingenierías del Tecnológico de Monterrey, campus Querétaro, está a cargo del Directo de la carrera de IIA, el **Dr. Rubén Zarraga Alcántara**, quien nos platicó que la idea surge por la inquietud de desarrollar en los alumnos nuevas habilidades multidisciplinarias, no solo en la rama alimenticia, sino también en áreas administrativas.

El objetivo se logra con la simulación del manejo de una planta piloto de alimentos por parte de alumnos de la carrera quienes están a cargo junto con los maestros de cada clase. Alrededor de 50 personas están involucradas cada semestre, las cuales se dividen entre profesores, becarios y alumnos. Entre sus actividades se enlistan la producción de productos, compras de insumos, manejo de inventario, costos y precios.

La TiendIIA aparte de ofrecer a los alumnos un desarrollo práctico en el área de lácteos, cárnicos y cereales, también tiene como propósito brindarle a la comunidad del campus productos de calidad. En el caso de la planta de lácteos, la mayor parte de su materia prima, como lo es la leche

proviene del Rancho **Agropecuario Experimental Gonzalo (CAETEC)**.

Hoy en día la TiendIIA es sustentable y los recursos para su funcionamiento son totalmente propios. Este semestre su variedad de productos van desde quesos y helados hasta algunos productos cárnicos y de cereales, como: queso manchego, panela, oaxaca, gouda, queso cheddar blanco, chihuahua, helados bajo en grasas (variedad de sabores), chongo zamorano, yogurt, salchicha, chistorra, arrachera y roles de canela.

Sobre el futuro de la TiendIIA el Dr. Zarraga nos platica que:

"Con el éxito de la TIENDIIA se espera que más adelante se formalice las actividades y se pueda validar todas las actividades realizadas dentro de este proyecto como experiencia profesional y conseguir certificaciones por parte de la secretaria de trabajo"

Te invitamos a conocer más de está carrera en: **admision.itesm.mx/es/iia**