

Alumnas de Tec Qro desarrollan burrito vegano y son finalistas



Solo se seleccionaron 6 finalistas globales, y ellas son las únicas de Latinoamérica
05/05/2025

Miranda Lara
IFT Alimentos Qro

Un equipo de estudiantes de [Ingeniería en Alimentos](#) del Tec campus Querétaro **fue seleccionado** como uno de los **seis finalistas** del **concurso internacional** del [Institute of Food Technologists \(IFT\)](#) por desarrollar un **burrito vegano**.

El equipo está conformado por **Rocío Adriana Posada, Mariana Fernández, Julieta Galván y Trinela Rodríguez,**

Su proyecto es un burrito diseñado específicamente para militares y con el objetivo de que se pueda **consumir en cualquier momento**.

El próximo 13 de julio, el **equipo queretano** presentará su proyecto en el congreso en Chicago, representando a **México y Latinoamérica**.

*“El IFT es la **institución más grande** que hay en el área de alimentos a nivel internacional. Durante su congreso anual, hay una expo con stands y múltiples competencias”, explicó Mariana.*



*Las alumnas en una práctica de laboratorio en el Tec campus Querétaro.
Foto: Miranda Lara.*

El burrito que lo puede con todo, aseguran

Las alumnas de **Ingeniería en Alimentos del Tec campus Querétaro** desarrollaron un **burrito vegano, sin gluten** empacado al vacío, está esterilizado y viene en **pouches o bolsas**.

“Es un burrito que tiene tortilla sin gluten, pollo vegano sin gluten, frijoles, arroz y guacamole. El guacamole está secado por aspersión”, señaló Trinela.

Está **diseñado esencialmente para los militares**, entusiastas de las **actividades al aire libre** y las personas que se enfrentan a **situaciones de emergencia** como **terremotos o huracanes**.

*“Nuestro burrito tiene un **adaptógeno** que ayuda en la parte cognitiva, el estrés y la ansiedad para este tipo de escenarios. Al momento en que lo ingieren, la función que tenemos es ayudarles en lidiar con sus emociones”, agregó Adriana.*

Es un producto para los que **necesitan alimentos de conveniencia en segundos**, el cual perdure por un largo tiempo **sin cuidados especiales**.



Las estudiantes presentarán su proyecto en el congreso del Institute of Food Technologists (IFT), en Chicago. Foto: Miranda Lara.

La fase de postulación

Durante el **congreso de IFT** se llevan a cabo diversas competencias, por ejemplo, de snacks para niños, soluciones para países en desarrollo y desarrollo de productos. A esta última pertenece el equipo queretano.

"Se te pide que subas una propuesta con tu alimento, pero tienes que cubrir todo lo que implicaría desarrollarlo, o sea, toda la parte de seguridad, inocuidad, formulación, lo nutricional, procesos, costos y marketing", mencionó Mariana.

Al inicio se sube un documento y, a partir de ello, se escogen los 6 finalistas que irían a este congreso a Chicago a exponer sus presentaciones orales y sensoriales.

“Nuestro burrito tiene un adaptógeno que ayuda en la parte cognitiva, el estrés y la ansiedad; al momento que lo ingieren, les ayuda a lidiar con sus emociones”.- Adriana Posada.

La unión hace la fuerza

El **equipo inició a trabajar** en este proyecto durante vacaciones, por lo que estaban separadas y fue un poco complicado coordinar sus horarios. Además, mencionaron que nos sabían por dónde empezar.

“Nos genera confianza mutua que todas le metemos todas las ganas del mundo y mucha creatividad cuando se presenta un problema y en nada ya lo estamos resolviendo”, agregaron.

Expresaron que su mayor reto será cuando hagan la **presentación oral**, ya que debe de haber un gran control de nervios para poder demostrar plenamente la razón por la que se llaman a sí mismas: **“máquina de trabajo”**.

“Vamos a tener que echarle las ganas del mundo, porque ya es la recta final de probar que todo lo que hemos trabajado, y pues vale la pena saberlo comunicar bien”, comentó Mariana.

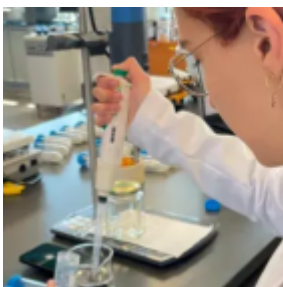


El burrito es en mayor medida de tortilla sin gluten y con frijoles, arroz y guacamole. Foto: IFT Alimentos Qro.

Este proyecto ha sido un **gran reto para ellas**, pues para lograr llegar a la fase final, **debieron englobar** todas las áreas de su carrera. No obstante, agradecen la ayuda de los **profesores, las instalaciones y herramientas** que ofrece el campus.

“Queremos agradecer al profesor Rubén por siempre haber estado dispuesto a resolver nuestras dudas y asegurarse de que tengamos los medios para llegar allá para sacarle el mayor provecho”, concluyeron.

SEGURO QUERRÁS LEER



Del aula al mundo: Alumna Tec Qro gana beca internacional de alimentos

Mariana cumplió con los requisitos de excelencia académica y sus aportaciones al área de



conecta.tec.mx • Sara Torres • Apr 23