

Burrito finalista: alumnas Tec son segundo lugar en concurso global



Fueron el único equipo de Latinoamérica participando en las rondas finales
01/08/2025

Burrito Sargento

Miranda Lara

Estudiantes del Tec campus Querétaro obtuvieron **el segundo lugar en el concurso internacional** de desarrollo de productos [IFTSA y Mars 2025](#) por su [Burrito Sargento](#), un producto vegano instantáneo.

El equipo **MooJoos** conformado por las alumnas **Julieta Galván Chávez, Mariana Fernández Cervantes, Rocío Posada Lozano y Trinela Rodríguez Martínez** donde, presentaron su burrito ante la comunidad internacional de la **industria alimentaria**.

Su proyecto es un [burrito autocalentable y de larga duración](#) diseñado para el personal militar activo sus ingredientes son **tortilla sin gluten, pollo vegano,**

arroz con frijoles y guacamole seco.

Las alumnas contaron con la asesoría de **Rubén Zárraga**, director de programa de **ingeniería en Alimentos y del Departamento de BioIngenierías** quién resaltó el esfuerzo de sus estudiantes,

“Este es el segundo año en que participamos obteniendo menciones dentro de los tres mejores finalistas, de hecho, segundo lugar en ambas ocasiones”, señaló el docente.

“Fuimos el único equipo de Latinoamérica contra equipos de Estados Unidos, salimos de la zona de confort, lo más retador fue preparar la harina y el pollo”.- Rocío Posada.

Además, el docente **especialista en el área de lácteos** colaboró en el diseño final del prototipo:

“Somos ingenieros y resolvemos problemas, una de nuestras cualidades, estuvimos detrás de un trabajo arduo hecho por ellas pudiendo sortear algunas dificultades en el camino y poder alcanzar el objetivo final”, añadió.

Segundo lugar con burrito instantáneo

El equipo de las alumnas fue el único **equipo procedente de Latinoamérica**, posicionándose firmemente en la competencia con su **proyecto innovador**.

Uno de los **retos más grandes que enfrentaron** fue **importar los productos en polvo** que tenían, además que, los calentadores que utilizaron también fueron un reto para su transportación.

Julieta añade *“Otro reto que logramos solventar fue poder importar polvos de alimentos, fue un reto para llevarnos este producto al concurso, los calentadores”*.

No obstante, se acoplaron a estos **factores externos y lograron** realizar su producto de manera exitosa.

“Queremos implementar todas las retroalimentaciones que nos dieron los jueces del concurso para poder mejorar nuestro producto”, aclaró Julieta.

Rocío destaca *“fuimos el único equipo de Latinoamérica contra equipos de Estados Unidos, salimos de la zona de confort, hubo cosas en la preparación en la harina, el pollo que fueron lo más retador”*.



*Alumnas del Tec campus Querétaro durante la presentación en Chicago.
Foto: MooJoos.*

Foro de la industria alimentaria

La **35.ª Competencia Anual de Desarrollo de Productos IFTSA y Mars** es un foro para que los estudiantes adquieran **habilidades y conocimientos** aprendidos en la escuela y los **apliquen a una situación del mundo real**.

El equipo de cada escuela **participante desarrolla una nueva idea culinaria** y la lleva a cabo a través de **marketing y producción**, de forma similar a un equipo de desarrollo de productos comerciales.

Para el **director de programa**, las **alumnas mostraron mucha resiliencia** para enfrentar los retos del concurso.

“Siempre me quedo con la forma en que salen de cualquier apuro, ello nos abre las puertas a soluciones que incluso no habíamos visualizado, debo resaltar que tenemos grandes estudiantes que demuestran que no hay imposibles”.

Este tipo de foros es una gran oportunidad para que cualquier estudiante se involucre en la ciencia de los alimentos y esto pone a **prueba la organización, el trabajo en equipo, la creatividad y las habilidades científicas**.



Diseño del empaque del burrito Sargento. Foto: Moojoos.

SEGUIR LEYENDO

