

## ¿Gelatina de ADN? Estudiantes transforman investigaciones en comida



Estudiantes del Tec campus Estado de México transformaron investigaciones científicas en propuestas culinarias presentadas en Mexico Tech Week 2025  
14/11/2025

Alejandro López y Ramiro Páramo

Durante la **Mexico Tech Week 2025**, alumnos de Diseño del [Tec en Estado de México](#) reinterpretaron **investigaciones** de la institución, incluido el [proyecto oriGen](#), en **13 propuestas** culinarias experimentales que exploran el futuro de la alimentación.

Los estudiantes presentaron **Science Food Design**, una experiencia multisensorial que tradujo los **resultados de la investigación** en una experiencia accesible, donde el público pudo **degustar los resultados** del trabajo científico.

Las **piezas culinarias** elaboradas con líquidos, geles y cápsulas sólidas, fusionan los objetivos del **proyecto genómico** al abordar **problemas de salud** a través de la investigación.

Este proyecto, de acuerdo con los alumnos, invita a reflexionar sobre la **relación entre ciencia, diseño y sostenibilidad**, mostrando cómo la investigación puede **inspirar soluciones creativas** para los retos globales en salud y alimentación.

*“Nos dieron una **investigación** a cada persona y el reto consistió en aterrizarla a un **elemento conceptual** que fuera **comestible**”,* mencionó el alumno **Alejandro López**.



A través de Science Food Design, los asistentes a la Tech House pudieron degustar las investigaciones presentadas por estudiantes de diseño. Foto: Alejandro López.

## Proyecto Genómico

La instalación surgió en **2 semanas** a partir de **13 investigaciones** desarrolladas por el [Tec](#), que abarcan áreas como la biotecnología, la medicina predictiva, la **inteligencia artificial**, la educación y los **materiales sustentables**.

Entre los proyectos realizados se encuentran: *Fase 4* de **Alexa Paredes**, *Lusencia* de **María Morales**, *Raíz Negra* de **Nadia Guerrero**, *Cronoscore* de **Mariana López**, *VG-13M* de **Rodríguez Castañeda** y *Unidad de Cultivo* de **Valentina Facio**.

A ellos se suman *VITAL PROTOCOL* de **Daniela Olivares**, *Protocolo 03* de **Arantxa López**, *Gel Neuronal* de **Zarah Ruiz**, *Sinapsis* de **Andrea Carbajal**, *Transformaciones* de **Danna Sánchez**, *Forma Foods* de **Alan Villagómez** y *0.01%* diferente de **Alejandro López**.

"Cada una de estas propuestas se hizo desde una **mirada interdisciplinaria** que combina el arte, el diseño y la **ciencia**."

"Llegaba gente que se dedica a la **investigación**. Ver que se interesaron en **nuestras propuestas** nos brindó a todos un **sentimiento de logro** muy lindo", recordó la estudiante **María Inés Morales**.

Entre las **investigaciones** sobre las que trabajaron los estudiantes destaca el **proyecto oriGen**, iniciativa institucional que impulsa el **estudio del ADN** y sus aplicaciones en la salud, la alimentación y el **bienestar humano**.

Este proyecto es una iniciativa que busca **descifrar el genoma** de la población mexicana con el fin de mejorar la **salud pública** y se centra en **3 pilares principales**: bienestar, prevención y longevidad.

La estrategia contempla la secuenciación del ADN de **100 mil mexicanos** para crear un repositorio de **información genómica** y de estilo de vida que sirva como referencia en Latinoamérica.

Los datos obtenidos serán utilizados para **optimizar el diagnóstico**, la prevención y el **tratamiento de enfermedades** comunes en el país.



La exposición Science Food Design dentro de la Tech House. Foto: Ramiro Páramo.

## Mexico Tech Week 2025

**México Tech Week** celebró su tercera edición siendo un **espacio de encuentro** entre estudiantes, investigadores y docentes del **Tec de Monterrey**.

La presentación de **oriGen** coincide con **Tech Week**, donde la comunidad tecnológica se reúne para **promover la innovación** y el intercambio de ideas.

Paneles, reuniones y **espacios de networking** marcaron la agenda de la **Mexico Tech Week**, donde emprendedores, inversionistas y startups coincidieron para compartir ideas en torno a la **innovación tecnológica**.

Entre las **actividades** estuvo la presentación de Science Food Design en la **Tech House**.

*"Tuve la oportunidad de guiar a **13 estudiantes** para realizar esta experiencia en **menos de 2 semanas**."*

Hicimos las **experiencias gastronómicas** y la escenografía de innovación, tecnología y ciencia”, comentó **Ramiro Estrada**, decano regional de la [Escuela de Arquitectura, Arte y Diseño](#) para los campus del Tec en la Ciudad de México.

***“Ver que investigadores se interesaron en nuestras propuestas nos brindó a todos un sentimiento de logro”.- María Inés Morales.***

Más allá de sus propuestas y resultados, los estudiantes destacaron que participar en **Tech Week** les permitió comprender la importancia de la **investigación colaborativa** y cómo la ciencia puede traducirse en **soluciones concretas**.

*“Siento que, aunque fueron **solamente 2 semanas**, aprendí muchísimo de esta experiencia en cuanto a innovación y **pensamiento lateral**”, concluyó **Alejandro**.*

**NO TE VAYAS SIN LEER:**

