

Qro sostenible: comunidad Tec pone en acción soluciones comunitarias



La iniciativa impactó a 257 personas en cuatro talleres, alineados con tres de las metas del ODS 2. Hambre Cero: seguridad alimentaria, nutrición y agricultura sostenible

03/07/2026

Manos en Acción

Canva

Profesores, colaboradores y estudiantes del [Tec en Querétaro](#) lideran **Manos en Acción**, una iniciativa de enseñanza de **acciones y talleres** sostenibles **dentro y fuera del campus**.

Más que impartir talleres, **Manos en Acción** buscó que cada participante pudiera **experimentar, generar conciencia y descubrir** que la sostenibilidad también se construye desde **acciones cotidianas**.

“El diferenciador fue que cada uno de estos talleres se convirtiera en un espacio de aprendizaje práctico y sencillo, buscando que los participantes pudieran replicar lo

*aprendido en su vida diaria", puntualizó **Marisol Mata Rincón**, líder de Formación Docente en CEDDIE y líder de la iniciativa.*

Con el respaldo del [**Fondo Ruta Azul Campus Vivo 2026**](#), la iniciativa reunió a estudiantes de preparatoria y profesional para diseñar y validar soluciones de bajo costo alineadas con el **Objetivo de Desarrollo Sostenible 2: Hambre Cero**, en conjunto, logró impactar a **más de 250 personas**.

Sesión de trabajo en el CEDDIE del Tec en Querétaro. Foto: Manos en Acción.



Prototipo de Olla

El primer reto consistió en demostrar que la innovación también puede surgir de soluciones sencillas, estudiantes de **PrepaTec Querétaro** diseñaron prototipos de una **olla bruja**.

"En cada taller buscábamos que los participantes experimentaran y construyeran soluciones, no solo que recibieran información", señaló Marisol.

Un prototipo que aprovecha el calor residual para cocinar alimentos sin consumir energía adicional, mientras que alumnos de **Biomimética y Sustentabilidad** evaluaron su desempeño mediante pruebas de **cocción y cálculos** de reducción de **emisiones de CO₂**.

"Calculamos emisiones de CO₂, tiempos de cocción y comprobamos que los alimentos podían cocinarse correctamente. Logramos el objetivo", añadió la doctora **Victoria F. Bustos**, profesora de Ingeniería en Biosistemas Agroalimentarios.

El ejercicio permitió combinar diseño, investigación y validación además de sensibilizar a los participantes sobre el desperdicio de alimentos y el consumo responsable de recursos.

"El diferenciador fue que cada uno de estos talleres se convirtiera en un laboratorio vivo" .- Marisol Mata.

Agricultura Sostenible

Para acercar la **sustentabilidad en seguridad alimentaria**, a través de **agricultura sostenible** a las infancias, el equipo desarrollo el taller ***Mi Primer Huerto Urbano***, una experiencia que combinó narración de **historias**, **aprendizaje práctico y trabajo comunitario**.

"Unimos el storytelling con la parte técnica para que los niños aprendieran cómo crear un huerto participando activamente en la historia", comentó **Paulina Herrera López** del equipo de **Biblioteca del campus**.

Niñas y niños aprendieron a **sembrar, cuidar sus plantas y comprender** el valor de producir alimentos, mientras que estudiantes de **servicio social, familias, y voluntarios** participaron como **parte del proceso**.

"Manos en Acción nos enseña que el desarrollo sostenible comienza con cada uno de nosotros y puede transformar comunidades enteras", finalizó Marisol Mata, líder de la iniciativa.

Como parte de la actividad, cada participante nombró su planta para fortalecer el vínculo con su cuidado y fomentar hábitos ambientales desde edades tempranas.

*"Poner nuestros talentos a trabajar a favor de los demás es parte de la hipoteca social que vivimos como Tec", refrendó **Paulina Herrera López.***

Estudiantes elaboraron una kombucha de forma segura y económica. Foto: Manos en Acción.



Alimentos Fermentados

La **alimentación sostenible** también incluyó el cuidado de la salud, a través del taller **Nutrición Viva, Kombucha Elixir de Vida**, donde adultos mayores conocieron cómo elaborar kombucha de manera económica y segura, aprendiendo sobre los beneficios del consumo regular de los **probióticos** en la **microbiota**.

"La idea es que las personas tomen conciencia de que hay opciones económicas para mejorar su microbiota y su salud intestinal", señaló la **Dra. Figueroa Bustos**.

Con el acompañamiento de especialistas, los participantes descubrieron una **alternativa de bajo costo** para incorporar alimentos fermentados a su dieta, demostrando que pequeñas acciones también pueden generar **bienestar y fortalecer** la cultura del **autocuidado**.

"Los adultos mayores quedaron fascinados; se llevaron su scoby para preparar la Kombucha para prepararla en casa", añadió la docente.

Trabajo en el taller, desarrollo y elaboración de su propia kombucha.

Fotos: Manos de Acción.



Arte Visual

Otra de las experiencias invitó a replantear el valor de los residuos. Durante el taller de **Arte Natural en Tote Bags**, estudiantes y colaboradores **transformaron desperdicios vegetales** en **pigmentos naturales** para intervenir bolsas de tela.

"Queríamos hacer conscientes a los participantes de cómo algo que podría convertirse en desecho puede transformarse en otra cosa."

Más allá del resultado artístico, la actividad promovió la creatividad, el aprovechamiento de materiales y la reflexión sobre cómo elementos considerados desechos pueden convertirse en nuevos recursos dentro de una economía más circular.

"Los estudiantes disfrutaron la actividad porque pudieron salir de lo convencional y experimentar desde la creatividad", comentó **Alejandra Caballero** de la Escuela de Arquitectura, Arte y Diseño.

Profesores y colaboradoras trabajando en conjunto para desarrollar el proyecto. Foto: Manos de Acción.



Tras impactar a más de **250 personas** y consolidar un modelo de aprendizaje basado en la experimentación y la colaboración, el equipo de **Manos en Acción** busca que esta iniciativa pueda replicarse en nuevos espacios de **distritoQRO** e incluso, en otros campus del Tec.

La iniciativa llegó tanto a espacios del **campus Querétaro** como a comunidades de [distritoQRO](#), donde encontró una gran aceptación entre familias y líderes comunitarios.

Para sus impulsoras, el mayor logro no radica únicamente en los **talleres realizados**, sino en evidenciar que cuando **estudiantes, profesores, colaboradores y comunidad** trabajan juntos, la sostenibilidad deja de ser un concepto para convertirse en acciones capaces de **transformar el entorno**.

SIGUE LEYENDO

