

Medio: El Conspirador

Título: Alumnos de la FQ concursarán con helado de Píñole en Tabasco

Autor: Por Administrador

Fecha: 5 de noviembre de 2024



WhatsApp

05/11/2024 | Por Administrador | Sin comentarios

ALUMNOS DE LA FQ CONCURSARÁN CON HELADO DE PÍNOLE EN TABASCO

Con el proyecto: **Helado a base de Pinole (Pinolli)**, un grupo de **alumnos de séptimo semestre de Ingeniería Química en Alimentos**, de la Facultad de Química (FQ), **representarán a la Universidad Autónoma de Querétaro (UAQ)** en la **ExpoCiencias Nacional 2024**, en Villahermosa, Tabasco, del 3 al 6 de diciembre.

Su pase a este evento nacional, se derivó de su participación en la ExpoCiencia Querétaro 2024, en San Juan del Río, donde obtuvieron el quinto lugar entre 10 proyectos seleccionados de un total de 37 participantes. La competencia contó con la colaboración de diversas universidades y preparatorias, sin embargo, la contribución de la UAQ fue única a través de la FQ con este producto.

De acuerdo con los estudiantes: **Ximena Pérez Oviedo, Adán Martínez García y María Fernanda Sánchez Montero**, el objetivo de su proyecto es **reintroducir el pinole en el mercado, destacando sus beneficios nutricionales**. El helado combina pinole, leche descremada, crema para batir, azúcar, canela y estabilizantes.

"En la materia de Cereales nos solicitaron desarrollar un proyecto innovador a base de maíz para el Tercer Simposio Internacional del Maíz. Decidimos crear un helado a base de cereales, ya que no existe en el mercado, además de que, de acuerdo con una encuesta que realizamos, las personas entre 17 y 35 años, nos reveló que el 72 por ciento no sabía qué es el pinole. Esto motivó nuestra iniciativa para crear conciencia y promover este producto nutritivo", afirmaron.

Para el desarrollo de su producto, los alumnos cuentan con la asesoría y acompañamiento de la Dra. Marcela Gaytán Martínez, profesora investigadora de la FQ y docente titular de la asignatura "Tecnología de Cereales".

"Es importante que los estudiantes apliquen sus conocimientos de manera integral y enfrenten retos que les permitan desarrollar habilidades y conocimientos. Este proyecto abre puertas para seguir participando en iniciativas innovadoras, con productos tradicionales e innovadores", afirmó la docente.

Asimismo, abordó la importancia de incorporar el maíz nativo en la alimentación y promover el consumo de productos tradicionales en la dieta mexicana, en el caso del pinole, con características importantes: ser un alimento artesanal obtenido del tostado del maíz; es consumido, principalmente, en comunidades rurales a manera de atole; aunado a que conserva pericarpio (fibra) y tiene compuestos antifenólicos y antioxidantes.