Publicado en *Coordinación General de Comunicación Social* (https://comsoc.udg.mx)

Proyecto de CUTonalá gana premio nacional y competirá en Canadá

Capacitan a pobladores de San Francisco de Ixcatán para deshidratar frutas y verduras

El proyecto Deshidratador Solar de Alimentos (Desali), elaborado por estudiantes del Centro Universitario de Tonalá (CUTonalá) ganó el primer lugar en la competencia nacional Enactus 2016, celebrada en Campeche y competirá en la Enactus World Cup, del 28 a 30 de septiembre.

Desali busca mayor aprovechamiento de frutas y verduras producidas en San Francisco de Ixcatán, Zapopan, mediante el autoconsumo y oportunidad de negocios. El proyecto es dirigido por la doctora Aimée Pérez Esparza, quien funge como consejera titular del equipo conformado por diez alumnos del CUTonalá.

El equipo concursó contra la Universidad Autónoma de Chapingo, Universidad de Montermorelos, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Universidad Tec Milenio, campus Querétaro y Tec Milenio, campus Cuernavaca, entre otras instituciones de educación superior.

Los estudiantes de CUTonalá como ganadores a nivel nacional, representarán a la Universidad de Guadalajara y a México en el concurso internacional en Toronto Canadá, donde cerca de 3 mil 500 estudiantes de universidades de 36 países del mundo presentarán proyectos que buscan impactar en la calidad de vida de más de un millón 950 mil personas.

Dentro de Desali, fueron alumnos de Ingeniería en Energía, quienes con base en sus conocimientos adquiridos en las aulas, diseñaron una deshidratadora que consta de una estructura de madera (caja) cuadrada que permite la filtración de los rayos del sol y seca los frutos y verduras en un lapso de dos a tres días, en promedio, dependiendo del producto y la intensidad de los rayos. En la estructura caben desde seis hasta ocho charolas –de 70 por 40 centímetros–, donde se coloca la fruta y verdura con cortes específicos y uniformes.

Después, alumnos en Administración de Negocios hicieron investigación de mercado para ubicar dónde se podían vender los alimentos, e hicieron un plan de negocios para que sirviera como posibilidad de emprendimiento para la comunidad, pues muchos frutos y verduras se desperdician porque no se logran consumir, ni vender, incluso no se cortan de las plantas o árboles, y se pudren en las huertas o parcelas.

Participan también alumnos de las licenciaturas en Diseño en Artesanías, en el diseño de imagen del proyecto y de Nutrición, quienes hicieron análisis para verificar que los productos deshidratados no estuvieran contaminados y ocasionaran alguna enfermedad como salmonelosis.

Desali abarca también la capacitación a pobladores de San Francisco de Ixcatán sobre energía solar, su importancia y su utilización; los beneficios que puede generar la deshidratadora, sobre un plan de

negocios y nutrición. A los interesados se les entregó un manual para que pudieran fabricar sus deshidratadoras, se les informó de las partes que consta y cómo se tiene que armar.

Pobladores de San Francisco Ixcatán, gracias al proyecto de los universitarios, deshidratan verduras y frutas como papaya, mango, sandía y cocuixtle, un fruto poco conocido. “El propósito es darle un posicionamiento, ya sea enchilado o en dulce, para su autoconsumo y venta”, informó Pérez Esparza.

Dieciséis jóvenes entre 15 y 24 años, 16 niños menores de quince años, además de 26 adultos del sexo masculino y 35 del femenino de San Francisco de Ixcatán han sido beneficiados de manera directa gracias al proyecto, y se han armado seis deshidratadoras.

El equipo de estudiantes que participan en el proyecto Desali son Fernando Emmanuel López Camacho, Diego Delgado Díaz, Armando Giovanni Ortega Cruz, Paula Fabiola García de Alba Flores, Luz Mercedes Vázquez Arvizu, Sergio Ulises Aguirre Camberos, Adanely Estefanía Moreno Pérez, Adrián González Franco, Moisés Antonio Valdivia Hernández y Joana Lizeth Valencia Castañeda.

Enactus es una organización internacional sin fines de lucro que convoca a estudiantes emprendedores de instituciones de educación superior con proyectos productivos sustentables con impacto social.

A T E N T A M E N T E
"Piensa y Trabaja"
Guadalajara, Jal., 7 de septiembre de 2016

Texto: Martha Eva Loera
Fotografía: CUTonalá

Etiquetas:
Aimée Pérez Esparza [1]

URL Fuente: https://comsoc.udg.mx/noticia/proyecto-de-cutonala-gana-premio-nacional-y-competira-en-canada

Links
[1] https://comsoc.udg.mx/etiquetas/aimee-perez-esparza